Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges

Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und

Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 29 (1913)

Heft: 12

Artikel: Aus der Schweizerischen Ausstellung für Bäckerei, Konditorei u.

verwandte Gewerbe

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-576560

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Dem Vorgehen auswärtiger Staatsbehörden, einer Reihe deutscher Städte, von Kantonsbehörden und der Bermaltungen ichweizerischer Städte folgend, follen nun auch für Burich einheitliche Grundfate für die Regelung des Submissionswesens aufgeftellt werden. Bei allen diesen Bersuchen wird beabsichtigt, durch bestimmte Borschriften die Schranken zu ziehen, die den vielfachen Erfahrungen gemäß als notwendig erscheinen, um die Abelftande im Submissionswesen zu beseitigen oder wenigstens zu mildern. Daß solche Berordnungen vor allem den Zweck haben, die Anlage und Durchführung ber Submiffion nach einheitlichen Grundfägen gu regeln, ift ohne weiteres flar. Ebenso selbstverftandlich ift, daß eine berartige Berordnung alle diejenigen Momente regeln muß, die für die Bewerbung, die Ubertragung und übernahme der Arbeiten und Lieferungen wesentlich sind.

Als Schranken gegen die bestehenden Miß ftande im Gubmiffionsmefen tommen eine Reihe von Dingen in Betracht. Wir möchten vorausstellen ble Sicherheit dafür, daß alle Bewerber wirflich gleichgeftellt werden. Diefe Gleichftellung verlangt vor allem eine gründliche Vorbereitung der Submiffion in dem Ginne, daß in ihren Unterlagen felbst alles Wesentliche enthalten ift, das für Art und Umfang der zu berechnenden Arbeiten und Lieserungen von Bedeutung ift. Jede Unklarheit in den Unterlagen, also in Planen, Beschreibungen, Borschriften. die Bermengung ungleichartiger Arbeitsleiftungen usw. schafft eine ungleiche Stellung ber Bewerber. Die Gleichstellung der Bewerber wird auch dann nur ausnahms: weise vorhanden sein, wenn unbillige Vorschriften aufgezwungen oder unbillige Rifiten überbunden werden. Denn der feriofe Unternehmer wird diefe Bedingungen prazise auffassen; der weniger seriose wird sich bei seinen Berechnungen mit dem ftillen Borbehalt, diese unbilligen Borschriften bei der Durchführung der Arbeiten nicht zu Die Gleichftellung der Bewerber beachten, behelfen. verlangt auch den Ausschluß der Angebote solcher Unternehmer, Die aus ungenügender Erfahrung oder mangelhafter Sachkenninis ober in unlauterm Wettbewerb sich offenkundig Unterbietungen zu schulden kommen Sie verlangt insbesondere den Ausschluß der Angebote folcher Unternehmer, die in ihren Betrieben Arbeitsbedingungen aufrecht erhalten, die unter denen ihrer Mitbewerber fteben.

Als eine dieser Schranken fassen wir sodann die Bewähr auf, daß dem Bewerber die nötige Zeit für das grandliche Studium der Submissionsunterlagen, zur Berechnung und Aufstellung der Ungebote und für die Durchführung der Arbeiten gewährt werde.

Eine weitere Schranke stellt sich die möglichst weitgehende Deffentlichkeit des Submissionsverfahrens und die stipulierte Unzulässigteit nachträglicher Angebote oder der nachträglichen Abanderung bereits eingereichter Angebote dar. Derartige Praktiken sind geeignet, die Gleichstellung der Bewerber aufzuheben. Sie gelten mit Recht als untorrett und unvereinbar mit einer würdigen Handhabung des Submissionswesens. Die Deffentlichkeit des Berfahrens soll vor allem dazu dienen, derartige Erganzungen des Wettbewerbes zu verunmöglichen. Sie bezweckt aber auch, die Bewerber über die Aussichten ihrer Angebote möglichst frühzeitig zu orientieren und ihnen die Möglichtrit zu bieten, ihre Berechnungen für spätere Bewerbungen zu revidieren. (Fortsetzung folgt).

Aus der Schweizerischen Ausstellung

Bäckerei. Ronditorei u. verwandte Gewerbe.

(Rorrefpondeng.)

Die Ausstellung ift nach jeder hinsicht gelungen. Auf Grund von 159 Antworten, die auf eine Rund. frage eingingen, betreffend die Bactereien in der Stadt Bürich, führen alle Kleinbäckerei; 88 % von ihnen führen auch Konditoreten, 50 % diverse Spezialitäten (Zwiebacks, verschiedene Spezialbrotforten usw.

Heute haben 64% der stadtzürcherischen Beiriebe Anetmaschinen, welche bas Teigmachen von Sand

erfeten; alle mit elettrischem Untrieb.

41 % ber Bactereien befigen heute "indirette Ofen" und 37 % haben außer den Knetmaschinen weitere mit elettrischer Energie betriebene Maschinen, wie Rührund Schneeschlagmaschinen usw.

Indirekte Ofen. Diese find seit girka 10 Jahren eingeführt. Im Jahre 1898 besagen 2% ber Bacereten solche, heute ist die Zahl derselben auf 48% ans geftiegen.

Die Backöfen.

Es gibt kaum einen Der Dampfbactofen. zweiten gewerblichen Beruf, ber innert fo furzer Beit fich derart umgestaltete und fich die modernen technischen Errungenschaften so allgemein zu Nuten machte, wie das Bäckereigewerbe.

Das Hauptwerkzeug des Bäckers ift der "Ofen". Bis vor wenigen Jahrzehnten ift allgemein mit Holz geheizt worden. Nach dem Heizen mußten Asche und Rohle herausgenommen, und der Ofen vor dem Einschießen gereinigt werden. Dieser Ofen heißt technisch "Direkter Ofen", weil die Erhitzung des Ofenraumes, in dem nachher gebacken wird, d. h. direkt vom gleichen Raume aus erfolgt: Beigraum und Bactraum find eins. Das hat für ben Bacter ben Rachteil, bag wenn der Ofen erkaltet, er das Backen unterbrechen und neu feuern muß

Die moderne Technif hat diesem Nachteil Abhilfe geschaffen, und läßt ben "indirekten" Ofen an Stelle

Des "Direften" treten.

Beim indirekten Dfen find Backraum und Beigraum von einander getrennt. Das Feuerungsmaterial kommt nicht mehr in den Raum, in dem der Teig eingeschoffen wird, sondern ift neben oder unter dem Backraume an-

Joh. Graber, Eisenkonstruktions - Werkstätte Winterthur, Wülflingerstrasse. — Telephon.

Spezialfabrik eiserner Formen

Zementwaren-Industrie.

Silberne Medaille 1906 Mailand. Patentierter Zementrohrformen - Verschluss

Eisenkonstruktionen jeder Art.

Durch bedeutende 1956 Vergrösserungen

höchste Leistungsfähigkeit.

gebracht, so daß das Feuer und die Hitze den Backraum durch Kanale umstreichen und so erwärmen können.

Die indirekte Feuerung hat den großen Borteil, daß im Backraum ununterbrochen gebacken werden kann, wenn der Ofen abends vorher genügend geheizt wurde. Der Dampsbackofen besitzt eine Röhrenanlage, die der Backraum umgibt. Die Röhren, welche zum Teil mit Wasser gefüllt sind, werden an einem Ende angeheizt, wodurch das in ihnen besindliche Wasser sich in Damps verwandelt, der den Backraum erhitzt. Der Ofen hat den Borteil, daß er gleichmäßig erwärmt wird.

Die drei nebeneinander aufgestellten Dampsbacköfen von der Schweizerischen Backofenfabrik A. G. Zürich I, Stampsenbach 17, (Raspar Escher Haus), sind in drei Rombinationen ausgesührt mit seitlich liez genden Räumen für Konditoreibackwerse usw., also mit 1, 2 und 3 Einschleß: und Backräumen. Es beruhen also die Dampsbackösen auf dem Prinzip der Zentralzheizungssysteme. Einer dieser Osen wurde in einem Zeitraume von 14 Stunden erstellt. Sämtliche Dampsbackösen werden mit Brisetts geheizt.

Noch ist zu bemerken, daß der erste Osen ein Doppels Dampfosen mit seitlichem Konditerosen und drei danebenliegenden ausziehbaren Zwiebacherden ausgerüstet ist. Ein Kombinations-Dampsosen ist aus neuen Blocksteinen

Die Ofenverkleidungen sind durchwegs alle aus weißen Fayenceplatten erstellt und ein in grünen Zierplatten erstelltes Portal wurde ebenfalls von der Firma Buchner & Cie., Zürich ausgeführt.' Weitere Dampfbacköfen hat die Firma Werner & Pfleiderer in Stuttgart im Betrieb in ähnlichen Konstruktionen; serner hat die Firma Jos. Ohnemus, Basel einen Dampsbackofen ausgestellt, nach dessen Konstruktion zirka

36 Ofen in der Schweiz im Betriebe find.

Elektrischer Backofen. Der elektrisch betriebene Großhäckereiofen, ben die Firma "Elektra" Badens. wil in Betrieb hat, enthält eine Backfläche von 11 m3 in zwei Herben von 3 m Lange und 1,90 m Breite. In einem fochen Ofen konnen in einem Schuß girta 200 kg Brot gebacken werben, je nach Form und Größe der Brote. Die Anheizzett bei täglichem Bebrauch bes Ofens beträgt 2 Stunden unter einem marimalen Stromaufwand von 50 Kilowatt in der Stunde. Nachdem der Ofen zweckmäßig aufgeheizt ift, kann man unter reduziertem Stromverbrauch fortlaufend weiter Die Backzeit ift wie bei jedem anderen Ofen je nach Größe und Beschaffenheit bes Bebactes verschleden; für Großbrot von $1-2~\mathrm{kg}$ rechnet man $1~^1/_4$ bis maximal 1 1/2 Stunden. Die Stromzuführung erfolgt bireft in die Bact- und Gewölbeflachen felbft, fo daß fich die Barmegrade an denjenigen Stellen entwickelt, an denen fie gebraucht werden. Gin weiterer Borgug bes eleftrischen Betriebes liegt ferner in ber Möglichkeit, die Barme gang nach Belieben an jeder beliebigen Stelle ber Bactflache ju erzeugen, beziehungsweise zu steigern, oder abzuschwächen, ja es ist sogar möglich, einen Schuß Brot gleichmäßig auszubacken, ohne daß es notwendig würde, die Lage der Laibe im Dfen zu verandern. Die weiteren Unnehmlichfeiten des eleftrifchen bes Bactereibetriebes naber zu beschreiben ift wohl nicht notwendig. Die außerordentliche Reinlichkeit, sowie absolute Gefahrlosigkeit muffen jedermann ein-leuchten. Ein weiterer Umftand, der besonders bei Neueinrichtungen erwähnt zu werden verdient, ift ber Begfall eines befonderen Feuerungs. kamins, was in vielen Fällen richtig ift. Die läftige Rauchfrage ift damit auf einen Schlag beseitigt. Ferner tann mit dem eleftrischem Betrieb Blatz und Zeit erspart werden. Es bedarf feiner Raumlichfeiten jur Aufbewahrung von Holz und Kohlen. fteben bem Bacter jederzeit mubelos zur Berfugung; ein paar Drehungen mit ben Ausschaltergriffen genugen, um das Ganze in oder außer Betrieb zu feten. Im übrigen ift der elektrische Ofen mit allen Armaturen versehen, als da find: Byrometer für Barmemeffungen, elektrische Lampen für die Beleuchtung der Backräume, Schwülapparat für die Erzeugung des allfällig erforderlichen Dampfes, Dunftabzug, Warmwafferanlage ufm. Die Beigtorper felbst find auswechselbar angeordnet. Dieselben können eventuell jederzeit ersetzt werden und weisen im übrigen eine Jahre lange Haltbarkeit auf. Es ist soweit reichlich gesorgt, daß keinerlei unliebsame Störungen eintreten fonnen. Die fonftige Abnütung bes Dfens ift unbedeutend und jedenfalls geringer, als bei irgend einem anderen Bactofen. Ebenso gut konnen im Ofen auch Räume für Konditorwaren angeordnet werden, und es werden auch eiserne komfortable wie eingemauerte Konditoröfen von dieser Firma geliefert. Die Koften eines elektrischen Ofens variieren je nach Ausstaltung.

Auch in Mülleret-Maschinen, Mehltransporteuren für Großbäckereten, Maschinerien, sowie Draht- und Geschirrartikeln bietet die Ausstellung ungemein viel lehrreiches, das auch für weitere Kreise Wert hat.

friedhofanlage in Rorschach.

Die neue Friedhofanlage wurde vor einigen Tagen eröffnet. Über dieselbe äußert sich das "Oftschweizerische Wochenblatt" wie folgt:

In diesen Tagen geht das neue kommunale Werk in Rorschach seiner Bollendung entgegen. Da ziemt es sich wohl, in der Presse, die ja ost viel unwichtigeren Dingen Beachtung schenkt, mit ein paar Worten der endlichen Berwirklichung eines Planes zu gedenken, der so viel zu denken, zu reden und zu arbeiten gegeben, und nun in glücklicher Form durchgeführt ist. Eine Würdigung der technischen Seite der Anlage muß freilich einer anderen Feder überlassen, beiben; ich bin Late in diesen Dingen.

Es war keine leichte Sache, die stark auseinander gehenden Meinungen über Lage, Einrichtung und Aussstattung des neuen Begräbnisplatzes endlich so weit zu vereinigen, daß der Bürgerschaft der beiden beteiligten Gemeinden ein Projekt vorgelegt werden konnte. Das eigenstnnige Bolk versagte ihm seine Zustimmung — vielleicht ist das der Sache von Borteil gewesen, denn bei abermaliger Prüsung nahm das Projekt eine wesentlich veränderte, jedensalls verbesserte Form an, und die zweite Borlage sand Gnade. Und nun haben wir, was uns so dringend nötig war: den Toten ist eine würdige Ruhesstätte bereitet.

Un grüner, aussichtsreicher Berghalbe gelegen, behnt fich das Gelande des Friedhofs füblich der "untern Bergftrage" aus; fanft anfteigend, bettet es fich in eine ber vielen Bodenwellen unferes vielgeftaltigen Rorschacher Berges. Ringsherum ein prächtiger Obstgarten, von beffen Grün die hellen Mauern der Bochbauten sich wirkungsvoll abheben. Aus einiger Entfernung bemerkt man ben ländlich anmutenden Turm der Kapelle, und bald liegt das Ganze frei vor unferm Blicke. Gine ziemlich hohe Mauer grenzt den Bereich des Friedhofs ab gegen die offene Umgebung. Diese Mauer finden einige Steuerzahler, wie ich höre, zu hoch, zu dick, oder überhaupt unnötig. Diefe jedenfalls finanziellen Rückfichten ent= springende Unsicht fann ich nicht teilen. Wir wollten doch einen Friedhof, also einen "Hof des Friedens". Ein Sof muß aber gefchloffen fein, und ben Frieden