

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: 16.01.2026

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

Dem Vorgehen auswärtiger Staatsbehörden, einer Reihe deutscher Städte, von Kantonsbehörden und der Verwaltungen schweizerischer Städte folgend, sollen nun auch für Zürich einheitliche Grundsätze für die Regelung des Submissionswesens aufgestellt werden. Bei allen diesen Versuchen wird beabsichtigt, durch bestimmte Vorschriften die Schranken zu ziehen, die den vielfachen Erfahrungen gemäß als notwendig erscheinen, um die Übelstände im Submissionswesen zu beseitigen oder wenigstens zu mildern. Daß solche Verordnungen vor allem den Zweck haben, die Anlage und Durchführung der Submission nach einheitlichen Grundsätzen zu regeln, ist ohne weiteres klar. Ebenso selbstverständlich ist, daß eine derartige Verordnung alle diejenigen Momente regeln muß, die für die Bewerbung, die Übertragung und Übernahme der Arbeiten und Lieferungen wesentlich sind.

Als Schranken gegen die bestehenden Mißstände im Submissionswesen kommen eine Reihe von Dingen in Betracht. Wir möchten vorausstellen die Sicherheit dafür, daß alle Bewerber wirklich gleichgestellt werden. Diese Gleichstellung verlangt vor allem eine gründliche Vorbereitung der Submission in dem Sinne, daß in ihren Unterlagen selbst alles Wesentliche enthalten ist, das für Art und Umfang der zu berechnenden Arbeiten und Lieferungen von Bedeutung ist. Jede Unklarheit in den Unterlagen, also in Plänen, Beschreibungen, Vorschriften, die Vermengung ungleichartiger Arbeitsleistungen usw. schafft eine ungleiche Stellung der Bewerber. Die Gleichstellung der Bewerber wird auch dann nur ausnahmsweise vorhanden sein, wenn unbillige Vorschriften aufgezwungen oder unbillige Risiken überbunden werden. Denn der seriöse Unternehmer wird diese Bedingungen präzise auffassen; der weniger seriöse wird sich bei seinen Berechnungen mit dem stillen Vorbehalt, diese unbilligen Vorschriften bei der Durchführung der Arbeiten nicht zu beachten, behelfen. Die Gleichstellung der Bewerber verlangt auch den Ausschluß der Angebote solcher Unternehmer, die aus ungenügender Erfahrung oder mangelhafter Sachkenntnis oder in unlauterem Wettbewerb sich offenkundig Unterbietungen zu schulden kommen lassen. Sie verlangt insbesondere den Ausschluß der Angebote solcher Unternehmer, die in ihren Betrieben Arbeitsbedingungen aufrecht erhalten, die unter denen ihrer Mitbewerber stehen.

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

Eine weitere Schranke stellt sich die möglichst weitgehende Öffentlichkeit des Submissionsverfahrens und die stipulierte Unzulässigkeit nachträglicher Angebote oder der nachträglichen Abänderung bereits eingereichter Angebote dar. Derartige Praktiken sind geeignet, die Gleichstellung der Bewerber aufzuheben. Sie gelten mit Recht als unkorrekt und unvereinbar mit einer würdigen Handhabung des Submissionswesens. Die Öffentlichkeit des Verfahrens soll vor allem dazu dienen, derartige Ergänzungen des Wettbewerbes zu verunmöglichen. Sie bezweckt aber auch, die Bewerber über die Aussichten ihrer Angebote möglichst frühzeitig zu orientieren und ihnen die Möglichkeit zu bieten, ihre Berechnungen für spätere Bewerbungen zu revidieren.

(Fortsetzung folgt).

Aus der Schweizerischen Ausstellung für Bäckerei, Konditorei u. verwandte Gewerbe.

(Korrespondenz.)

Die Ausstellung ist nach jeder Hinsicht gelungen. Auf Grund von 159 Antworten, die auf eine Rundfrage eingingen, betreffend die Bäckereien in der Stadt Zürich, führen alle Kleinbäckerei; 88 % von ihnen führen auch Konditoreien, 50 % diverse Spezialitäten (Zwieback, verschiedene Spezialbrotsorten usw.).

Heute haben 64 % der stadtzürcherischen Betriebe Knetmaschinen, welche das Teigmachen von Hand ersetzen; alle mit elektrischem Antrieb.

41 % der Bäckereien besitzen heute „indirekte Öfen“ und 37 % haben außer den Knetmaschinen weitere mit elektrischer Energie betriebene Maschinen, wie Mäh- und Schneefahlgmaschinen usw.

Indirekte Öfen. Diese sind seit circa 10 Jahren eingeführt. Im Jahre 1898 besaßen 2 % der Bäckereien solche, heute ist die Zahl derselben auf 48 % angestiegen.

Die Backöfen.

Der Dampfbackofen. Es gibt kaum einen zweiten gewerblichen Beruf, der innert so kurzer Zeit sich derart umgestaltete und sich die modernen technischen Errungenschaften so allgemein zu Nutzen machte, wie das Bäckereigewerbe.

Das Hauptwerkzeug des Bäckers ist der „Ofen“. Bis vor wenigen Jahrzehnten ist allgemein mit Holz geheizt worden. Nach dem Heizen mußten Asche und Kohle herausgenommen, und der Ofen vor dem Einschließen 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: Heizraum und Backraum sind eins. Das hat für den Bäcker den Nachteil, daß wenn der Ofen erkaltet, er das Backen unterbrechen und neu feuern muß.

Die moderne Technik hat diesem Nachteil Abhilfe geschaffen, und läßt den „indirekten“ Ofen an Stelle des „direkten“ treten.

Beim indirekten Ofen sind Backraum und Heizraum von einander getrennt. Das Feuerungsmaterial kommt nicht mehr in den Raum, in dem der Teig eingeschossen wird, sondern ist neben oder unter dem Backraume an-

Joh. Graber, Eisenkonstruktions-Workstätte
Winterthur, Wülflingerstrasse. — Telefon.

Spezialfabrik eiserner Formen
für die
Zementwaren-Industrie.

Silberne Medaille 1906 Mailand.

Patentierter Zementrohrformen-Verschluss

== Spezialartikel Formen für alle Betriebe. ==

Eisenkonstruktionen jeder Art.

Durch bedeutende

Vergrößerungen

1956

höchste Leistungsfähigkeit.

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

Die indirekte Feuerung hat den großen Vorteil, daß im Backraum ununterbrochen gebacken werden kann, wenn der Ofen abends vorher genügend geheizt wurde. Der Dampfbackofen 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 befindliche Wasser sich in Dampf verwandelt, der den Backraum erhitzt. Der Ofen hat den Vorteil, daß er gleichmäßig erwärmt wird.

Die drei nebeneinander aufgestellten Dampfbacköfen von der Schweizerischen Backofenfabrik A. & G. Zürich 1, Stampfenbach 17, (Raspar Escher Haus), sind in drei Kombinationen ausgeführt mit seitlich liegenden Räumen für Konditoreibackwerke usw., also mit 1, 2 und 3 Einschleß- und Backräumen. Es beruhen also die Dampfbacköfen auf dem Prinzip der Zentralheizungssysteme. Einer dieser Öfen wurde in einem Zeitraume von 14 Stunden erstellt. Sämtliche Dampfbacköfen werden mit Bricketts geheizt.

Noch ist zu bemerken, daß der erste Ofen ein Doppel-Dampföfen mit seitlichem Konditoröfen und drei danebenliegenden ausziehbaren Zwiebackherden ausgerüstet ist. Ein Kombinations-Dampföfen ist aus neuen Blocksteinen errichtet.

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; ferner hat die Firma Jos. Ohnemus, Basel einen Dampfbackofen ausgestellt, nach dessen Konstruktion circa 36 Öfen in der Schweiz im Betriebe sind.

Elektrischer Backofen. Der elektrisch betriebene Großbäckereiofen, den die Firma „Elektra“ Wädenswil in Betrieb hat, enthält eine Backfläche von 11 m² in zwei Herden von 3 m Länge und 1,90 m Breite. In einem solchen Ofen können in einem Schuß circa 200 kg Brot gebacken werden, je nach Form und Größe der Brote. Die Anheizzeit bei täglichem Gebrauch des Ofens beträgt 2 Stunden unter einem maximalen Stromaufwand von 50 Kilowatt in der Stunde. Nachdem der Ofen zweckmäßig aufgeheizt ist, kann man unter reduziertem Stromverbrauch fortlaufend weiter backen. Die Backzeit ist wie bei jedem anderen Ofen je nach Größe und Beschaffenheit des Gebäckes verschieden; für Großbrot von 1—2 kg rechnet man 1 1/4 bis maximal 1 1/2 Stunden. Die Stromzuführung erfolgt direkt in die Back- und Gewölbeflächen selbst, so daß sich die Wärmegrade an denjenigen Stellen entwickelt, an denen sie gebraucht werden. Ein weiterer Vorzug des elektrischen Betriebes liegt ferner in der Möglichkeit, die Wärme ganz nach Belieben an jeder beliebigen Stelle der Backfläche zu 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 Ofen zu verändern. Die weiteren Annehmlichkeiten des elektrischen des Bäckereibetriebes näher zu beschreiben ist wohl nicht notwendig. Die außerordentliche Reinlichkeit, sowie absolute Gefährlosigkeit müssen jedermann einleuchten. Ein weiterer Umstand, der besonders bei Neuerrichtungen erwähnt zu werden verdient, ist der Wegfall eines besonderen Feuerungskamins, was in vielen Fällen richtig ist. Die lästige Rauchfrage ist damit auf einen Schlag beseitigt. Ferner kann mit dem elektrischem Betrieb Platz und Zeit erspart werden. Es bedarf keiner Räumlichkeiten zur Auf-

bewahrung von Holz und Kohlen. Die Heizmittel stehen dem Bäcker jederzeit mühelos zur Verfügung; ein paar Drehungen mit den Ausschaltergriffen genügen, um das Ganze in oder außer Betrieb zu setzen. Im übrigen ist der elektrische Ofen mit allen Armaturen versehen, als da sind: Pyrometer für Wärmemessungen, elektrische Lampen für die Beleuchtung der Backräume, Schwülapparat für die Erzeugung des allfälliger erforderlichen Dampfes, Dunstabzug, Warmwasseranlage usw. Die Heizkörper selbst sind 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 können. Die sonstige Abnutzung des Ofens ist unbedeutend und jedenfalls geringer, als bei irgend einem anderen Backofen. Ebenso gut können im Ofen auch Räume für Konditormaren angeordnet werden, und es werden auch eiserne komfortable wie eingemauerte Konditoröfen von dieser Firma geliefert. Die Kosten eines elektrischen Ofens variieren je nach Ausstattung.

Auch in Mälerei-Maschinen, Mehlschneidern für Großbäckereien, Maschinen, sowie Draht- und Geschirrarbeiten bietet die Ausstellung ungemein viel lehrreiches, das auch für weitere Kreise Wert hat.

Friedhofsanlage in Rorschach.

Die neue Friedhofsanlage wurde vor einigen Tagen eröffnet. Über dieselbe äußert sich das „Ostschweizerische Wochenblatt“ wie folgt:

In diesen Tagen geht das neue kommunale Werk in Rorschach seiner Vollendung entgegen. Da ziemt es sich wohl, in der Presse, die ja oft viel unwichtigeren Dingen Beachtung schenkt, mit ein paar Worten der endlichen Verwirklichung 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 eher anderen Feder überlassen bleiben; ich bin Dale in diesen Dingen.

Es war keine leichte Sache, die stark auseinander gehenden Meinungen über Lage, Einrichtung und Ausstattung des neuen Begräbnisplatzes endlich so weit zu vereinigen, daß der Bürgerschaft der beiden beteiligten Gemeinden ein Projekt vorgelegt werden konnte. Das eigensinnige Volk versagte ihm seine Zustimmung — vielleicht ist das der Sache von Vorteil gewesen, denn bei abermaliger Prüfung nahm das Projekt eine wesentlich veränderte, jedenfalls verbesserte Form an, und die zweite Vorlage fand Gnade. Und nun haben wir, was uns so dringend nötig war: den Toten ist eine würdige Ruhestätte bereitet.

An grüner, aussichtreicher Berghalde gelegen, dehnt sich das Gelände des Friedhofs südlich der „untern Bergstraße“ aus; sanft ansteigend, bettet es sich in eine der vielen Bodenwellen unseres vielgestaltigen Rorschacher Berges. Ringsherum ein prächtiger Obstgarten, von dessen Grün die hellen Mauern der Hochbauten sich wirkungsvoll abheben. Aus einiger Entfernung bemerkt man den ländlich anmutenden Turm der Kapelle, und bald liegt das Ganze frei vor unserm Blicke. Eine ziemlich hohe Mauer grenzt den Bereich des Friedhofs ab gegen die offene Umgebung. Diese Mauer finden etliche Steuerzahler, wie ich höre, zu hoch, zu dick, oder überhaupt unnötig. Diese jedenfalls finanziellen Rücksichten entzerrigende Ansicht kann ich nicht teilen. Wir wollten doch einen Friedhof, also einen „Hof des Friedens“. Ein Hof muß aber geschlossen sein, und den Frieden