

# Brotfabrik

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1932)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988514>

## **Nutzungsbedingungen**

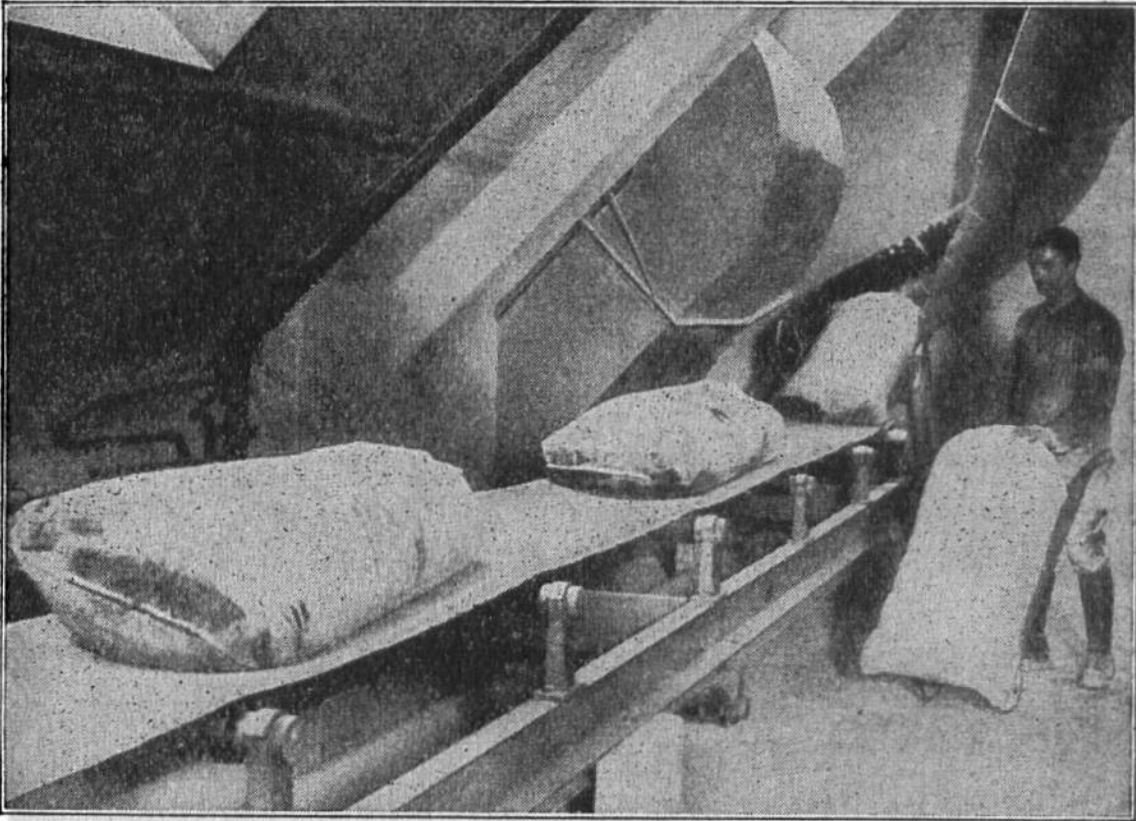
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

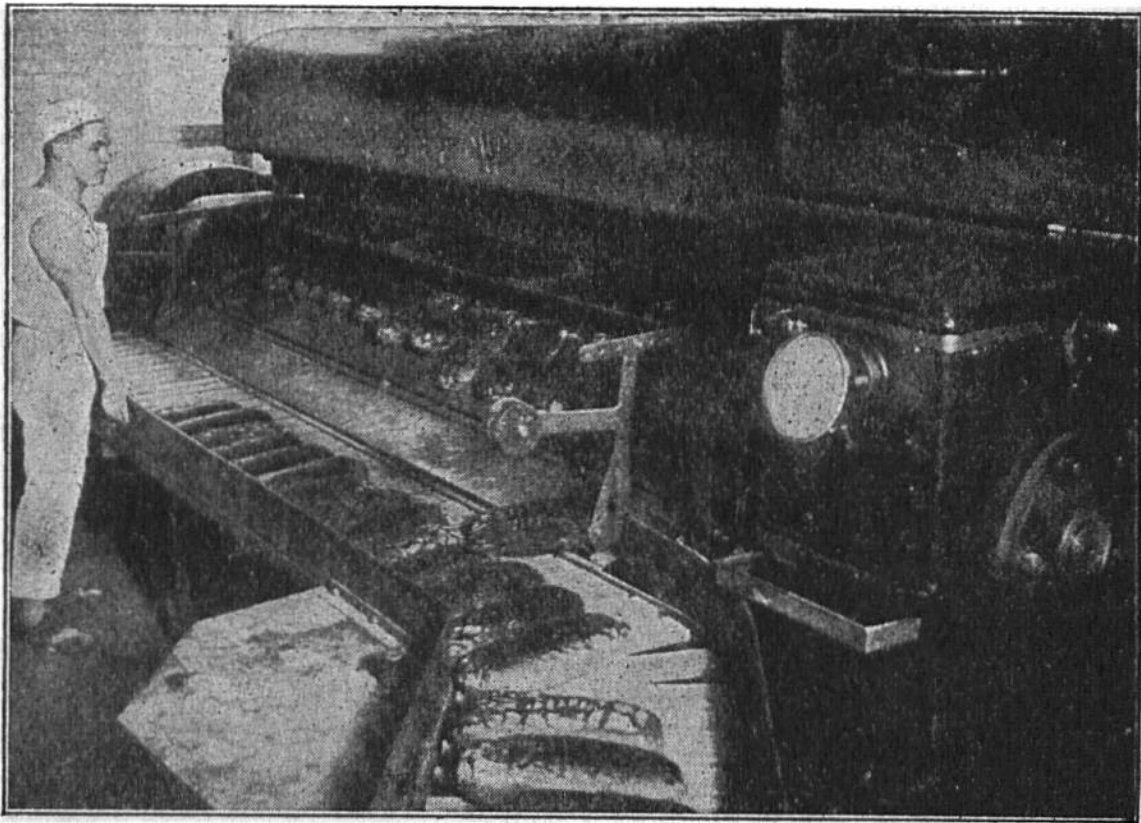
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Das laufende Band schafft die Mehlsäcke vom Transportwagen auf den Mehlboden.

## **BROTFABRIK.**

Noch ist es bei uns auf dem Lande so, dass die Bäuerin vielfach im Haushalte selbst backt. Den Bäcker unterstützen in seinem Handwerk bereits eine Reihe von Maschinen, welche bewirken, dass die schädliche Nachtarbeit überflüssig geworden ist. In der Grosstadt aber wird das Brot jetzt im Grossbetrieb der Fabrik hergestellt. Diese Fabriken haben sich die Fliessarbeit zunutze gemacht, bei der alles, was bearbeitet werden soll, was in die Maschinen und was aus den Maschinen kommt, auf dem laufenden Band oder an der wandernden Kette zur Arbeitsstelle geschafft wird. Auf der einen Seite fahren die Mehlsäcke auf dem laufenden Band in den Arbeitsraum der Fabrikbäcker, auf der andern Seite wandern die fertigen Brote und Wecken heraus, bereit zum Verschicken an die Kundschaft.



Auf dem laufenden Band wandern die Brote vom Backofen in den Kühlraum.

Das Interessanteste ist wohl, dass sogar der Backvorgang Fließarbeit ist. An den beiden Längsseiten des elektrisch oder durch Ölfeuerung erhitzten, riesigen Backofens laufen nämlich Ketten. Daran hängen in kurzen Abständen eine Art Blechschaukeln, auf welche der geformte Brotteig gelegt wird. Langsam laufen die Ketten, den Teig auf den Schaukeln mit sich führend, durch den Ofen. Kommen sie wieder heraus, so kippen die Schaukeln um und legen das duftig gebackene Brot auf einen Tisch. Von hier befördert es ein laufendes Band weiter in einen besondern Kühlraum. Auf diese Weise werden in der Stunde bis zu 1500 Brote gebacken. Ähnliche Backöfen mit Wanderkettenbetrieb gibt es auch für Waffeln, Biskuits und Kekes.

Waffeln z. B. durchwandern in den Waffeleisen zweimal den Ofen, wobei sie das erstemal Ober-, das zweitemal Unterhitze erhalten.