

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1968)

Rubrik: Mitteilungen

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: 18.04.2026

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

Der grosse Wettbewerb über den Bäcker- Konditoren-Beruf Mehr als 1000 Preise

Liebe Buben und Mädchen,

Im grossen Wettbewerb des diesjährigen Pestalozzi-Kalenders werden zwölf Fragen gestellt, die den Bäcker-Konditor-Beruf betreffen, einen Beruf also, mit dem Ihr fast Tag für Tag in Berührung kommt. Wenn Ihr den Artikel «Ein Beruf mit Zukunft» im Pestalozzi-Kalender 1968 und den nachstehenden Brief, den Gusti, ein Bäcker-Konditor-Lehrling, seinem Freund Thomi schreibt, genau lest, könnt Ihr bereits verschiedene Fragen beantworten. Für die übrigen Fragen findet Ihr die Antwort sicher selber. Sonst kann Euch Euer Bäckermeister, bei dem Ihr jeweils das Brot und die andern Backwaren holt, sicher auf die Spur helfen.

Mehr als tausend Preise warten auf Euch. Die richtigen Antworten sind bei einem Notar in Bern deponiert. Sollten mehrere richtige Lösungen eingehen, so entscheidet das Los. Am Wettbewerb teilnahmeberechtigt sind alle Buben und Mädchen, die einen Pestalozzi-Kalender 1968 besitzen und nicht mehr als 16 Jahre zählen. Es werden nur Lösungen berücksichtigt, die auf der offiziellen, dem Pestalozzi-Kalender beigelegten Wettbewerbskarte eingeschickt werden.

Wir wünschen Euch, liebe Buben und Mädchen, einen guten Erfolg.

Mit freundlichem Gruss

Schweizer. Bäcker-Konditorenmeister-Verband Bern

Lieber Thomi,

Das war eine glänzende Idee unseres Fachlehrers, unsere Abschlussklasse für einen zweitägigen Lehrlingskurs in der Bäckerfachschule Luzern anzumelden. 15 Knaben und 4 Mädchen, alle aus unserer Stadt und ihrer Umgebung, betraten an einem Montagmorgen erwartungsvoll die Fachschule. Was wir in diesen zwei Tagen erlebt und gelernt haben, will ich Dir in meinem Brief schildern, da ich weiss, dass Du Dich ebenfalls für den Bäcker-Konditor-Beruf interessierst.

Aber wo soll ich anfangen? Es war alles so aufregend und interessant. Die beiden Backstuben der Fachschule, eine für die Bäckerei und die zweite für die Konditorei, gefielen mir auf den ersten Blick. Als wir in die Backstube kamen, war die Arbeit schon in vollem Gange. Ein Bäcker füllte den Backofen mit Brot; in der Bäckersprache heisst diese Arbeit «Einschiessen». Er benützte einen flinken Einschiessapparat, der diese Arbeit erleichtert. Damit wir den Unterschied zum früheren Einschiessen vergleichen konnten, verwendete er für die letzten Brote die bisherige Brotschüssel.

Es folgte eine Demonstration für die Herstellung von Gipfeli, Weggli, Pariserbrot und Züpfle. Zuletzt veranstalteten wir einen kleinen Wettbewerb im Züpfleflechten (mit zwei Strängen). Am flinksten war ein Mädchen. Es war mit seinem Zopf einige Sekunden vor mir fertig.

Über die Teigbereitung und das Brotbacken wussten wir alle schon recht gut Bescheid. Und doch konnten wir von den Demonstrationen in der Backstube der Fachschule noch sehr viel lernen, vor allem was die Triebführung und rationelles Arbeiten betrifft. Als die Demonstration beendet war, überraschte uns unser Fachlehrer mit der Frage: «Wisst Ihr, wie viele Weizenkörner ein Vierpfünder Halbweissbrot enthält?» Niemand von uns konnte eine Antwort geben. An die Zahl der Weizenkörner in einem Brotlaib hatten wir noch nie gedacht. «Wir wollen miteinander die Rechnung machen», erklärte schmun-

zelnd unser Fachlehrer, als er unsere erstaunten Gesichter sah. «Wichtig ist zu wissen, dass für einen Vierpfünder 1410 g Halbweissmehl verwendet werden, dass der Ausmahlungsgrad des Halbweissmehls 72% beträgt und dass 1000 Weizenkörner 43 Gramm wiegen.»

Weisst Du noch, was eine Dreisatzrechnung ist? Es braucht zwei Dreisatzrechnungen, um zum Resultat zu gelangen. Wir rechneten und rechneten, und schliesslich kamen wir auf eine Zahl, aber noch lange nicht jedes von uns bekam die gleiche Zahl.

Probiere es einmal und gib mir dann Dein Resultat bekannt. Ich kann Dir nur verraten, dass es sich um eine grosse Zahl Weizenkörner handelt.

Weil die Zeit noch ausreichte, kam unser Fachlehrer noch auf den Brotkonsum zu sprechen. «Wieviel Brot isst der Schweizer pro Tag und pro Kopf?» Wir schüttelten den Kopf. «Darüber gibt es genaue Zahlen», antwortete unser Lehrer. «Im Durchschnitt ass die Arbeiterfamilie im Jahre 1965 173,6 kg und die Angestelltenfamilie 156,7 kg Brot. Wir rechnen pro Familie vier Personen. Wieviel trifft es also pro Kopf und pro Tag?» Diese Rechnung war einfacher als die Weizenkörner, und trotzdem kamen wir nicht alle auf die gleichen Resultate.

Der zweite Tag war der Konditorei gewidmet. Die Fachlehrer der Bäckerfachschule stellten vor unseren Augen eine grosse Auswahl Patisseriestückliher und dekorierten zahlreiche Torten mit modernen, geschmackvollen Sujets. Nachher durften wir unsere Dekorkunst unter Beweis stellen und auch einige Torten dekorieren.

Die zwei Tage in Luzern waren bäumig. Ich bin fest davon überzeugt, dass ich den richtigen Beruf gewählt habe. Kein anderer Beruf bietet so viel Abwechslung und Kurzweil. Ich möchte Dir verraten, dass ich jetzt schon mit dem Gedanken eines eigenen Geschäftes liebäugle. Aber das nur unter uns. Zuerst muss ich jetzt die Lehrabschlussprüfung bestehen, dann

einige Jahre im Beruf arbeiten, den Meistertitel erwerben, und nachher hoffe ich, meinen geheimen Wunsch erfüllen zu können.

Sehen wir uns am Sonntag? Ich habe Dir noch viel zu erzählen.

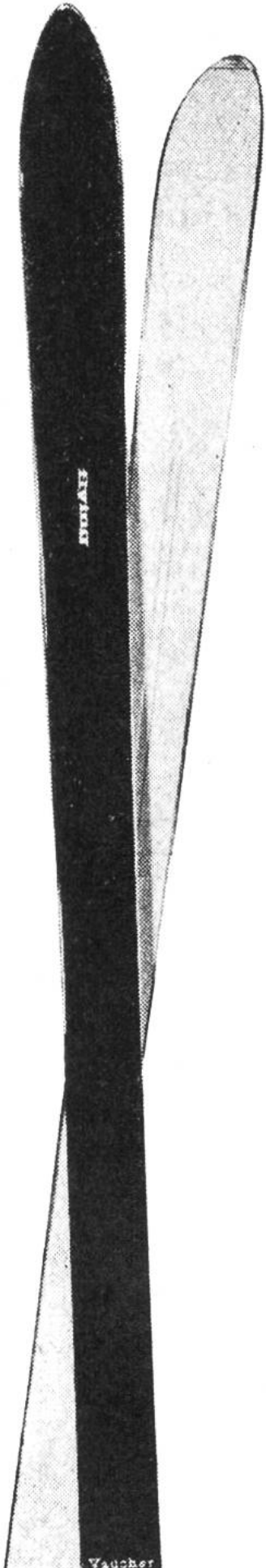
Mit freundlichem Gruss

Dein Gusti

Preise für Wettbewerb Bäcker-Konditor

	Fr.	Total Fr.
5 Paar Skis mit Bindung und Stöcken im Wert von	200.—	1000.—
5 Paar Skischuhe im Wert von	120.—	600.—
10 Atlanten im Wert von	76.50	765.—
5 Paar Schlittschuhe im Wert von ...	70.—	350.—
100 Bücherbons im Wert von	20.—	2000.—
50 Plattenbons im Wert von	20.—	1000.—
150 Kugelschreiber im Wert von	6.75	1012.50
150 Pestalozzi-Kalender 1969 im Wert von	5.80	870.—
1000 Belfarin-Butterli im Wert von	2.60	2600.—
1000 Belfarin-Schoggirollen im Wert von		
1475 Preise im Wert von		10197.50

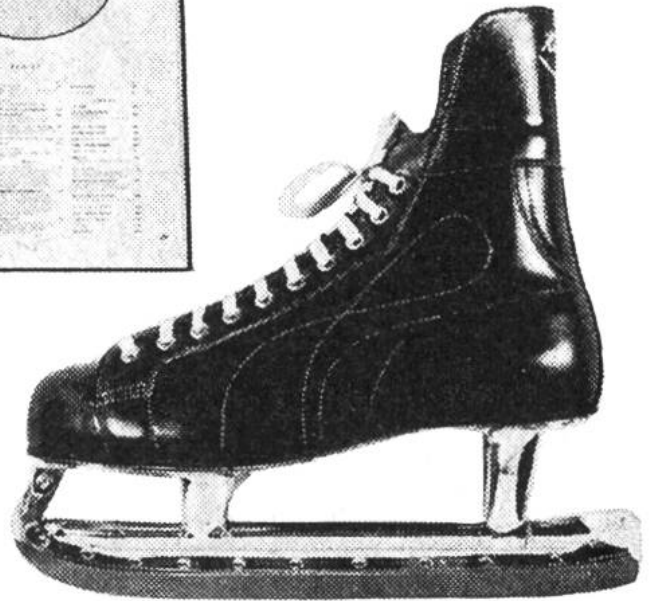
1. Preis



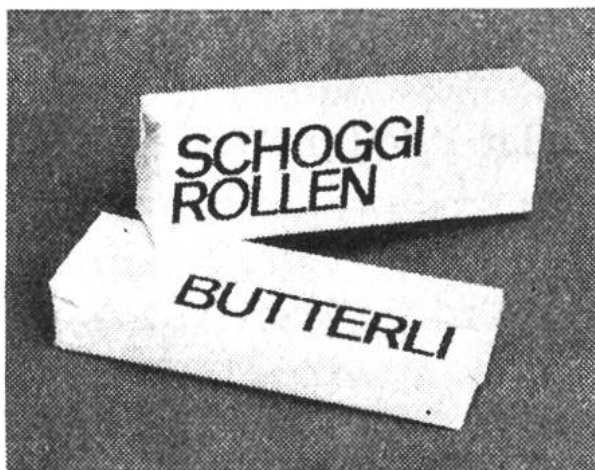
2. Preis



3. Preis



4. Preis



Trostpreise

Wettbewerbsfragen

1. Wie heisst die Kelle, mit der der Bäcker das Brot in den Ofen schiebt, und wie heisst der moderne Apparat, der die gleiche Arbeit schneller und müheloser verrichtet?
2. Mit welcher Energie werden in der Schweiz die meisten Backöfen beheizt?
3. Wie nennt sich die Bäckerfachschule in Luzern?
4. Wie viele Jahre dauert eine Bäcker-Konditor-Lehre?
5. Aus wie vielen Strängen ist ein gewöhnlicher Zopf geflochten?
6. Wie heisst das Gebäck, das am 6. Januar in allen Bäckereien gekauft werden kann?
7. Wie viele Weizenkörner enthält ein Vierpfünder Halbweissbrot, für den 1410 g Halbweissmehl verwendet worden sind?
8. Wie viele Gramm Brot ass der Schweizer durchschnittlich im Jahre 1965?
9. Welche Gebäcke aus dem Bäckerladen haben Bewandnis mit: Afrika: M dem menschlichen Körper: M einem bestimmten Tier: Sch
10. Wie heisst die Institution, die den jungen Bäckern die finanziellen Mittel zur Übernahme eines eigenen Geschäftes zur Verfügung stellt?
11. Welches sind Muster und Farbe der Bäckerhosen?
12. Wie heisst der Bäckermeister in Wilhelm Buschs «Max und Moritz»?

Photonachweis

Paul Almasy, Neuilly s.S.	63, 65, 70 links, 88 unten, 98
Fritz Bachmann, Zürich	36 rechts
Louis Bachmann, Bottmingen	70 rechts
Werner Bischof/Magnum, Zürich	107, 109
Jens Bjerre, Gentofte	30
Comet, Zürich	23, 25, 38 rechts, 55, 68 links, 76, 77, 79, 99
Claude Fleury, Bienne	87 rechts
J.H.Freytag, Zürich	6 rechts, 19–21
René Gardi, Bern	41–45
Georg Gerster, Zürich	85 links und rechts
H.Hartmann, Küsnacht	86 links
Hugo Huber, Fribourg	92, 93
IBM, Zürich	49
Keystone, Zürich	69 links und rechts, 71 rechts, 84 links
Fredy Knorr, Zürich	37 rechts
Werner Kuhn, Zürich	38 links, 89 oben
Beni La Roche, Zürich	6 links
Omnia, Bern	13, 14, 17, 27, 28, 68 rechts
Photopress	39 rechts
Marc Riboud/Magnum, Zürich	111
Ringier-Bilderdienst, Zürich	7 links, 61
Skandinavisches Verkehrsbüro, Zürich	87 links
Three Lions, New York	36 links, 37 links, 47, 88 Mitte, 94, 95
Tropeninstitut, Amsterdam	84 rechts
Unesco/P. A. Pittet	7 Mitte
Unesco/Marc Riboud	73, 75
Unicef/Almasy	117, 121
Unicef/Bernheim	113–115
Unicef/Herschtritt	119
United Fruit Compagnie	51, 53
USIS, Bern	33, 86 rechts, 103, 105
Verkehrsverein, Zürich	88 oben
Ernst Wetter, Bern	57, 58
M. Wolgensinger, Zürich	81, 83

Farbbilder:

Fritz Bachmann, Zürich	nach S. 64, nach S. 96
Werner Kuhn, Zürich	vor S. 65, vor S. 97