

I. Einfluß der Backtechnik und der Mehlsorten auf das Backergebnis.

Abweichende Preisgestaltung wird von den Produzenten meistens mit *abweichender Backtechnik* begründet. Die Brotsorten sind von Landesgegend zu Landesgegend tatsächlich verschieden. In vielen Gegenden der Nordwest- und Westschweiz ist ein Brot gebräuchlich, das aus weichem Teig hergestellt ist, in der Ost- und teilweise in der Mittelschweiz wird das Brot aus einem festern, zuweilen gewirkten Teig hergestellt. In St. Gallen und einigen Ortschaften an der östlichen Landesgrenze ist sogenanntes aufgesetztes Brot üblich. Oft wird auch der Teig vor dem Einschießen „geschränzt“. Abweichend sind die Brotsorten aber nicht nur hinsichtlich der abweichenden Teigart, sondern auch hinsichtlich der Form. In der Nordwestschweiz und Westschweiz herrscht das Rundbrot, in Zürich und Basel aber die länglich-ovale Form vor. In St. Gallen ist Rundbrot von „aufgesetzter“ Form gebräuchlich.

Wo ein *weicher* Teig verwendet wird, ist dem Mehl *mehr* Wasser zugesetzt worden als da, wo man *feste* Teige verwendet. Es wird nun vielfach angenommen, daß ein weicher Teig ein wesentlich größeres *Backergebnis* liefert. Das ist aber, wie Backproben ergeben, *nicht unbedingt* der Fall. Man hat beim weichen Teig nicht immer ein nennenswert höheres Ergebnis als beim festen. Die Wasseraufnahmefähigkeit beim Backprozeß hängt vielmehr in der Hauptsache von der Qualität des Mehls, bzw. des Weizens ab, von dem das Mehl her stammt. Von Bedeutung für die Menge des durch den Backprozeß gebundenen Wassers ist auch der Grad der Ofenhitze und der zur Zeit des Einschießens vorhandene Luftfeuchtigkeit. Die *Form* ist *dann* für das Backergebnis von Bedeutung, wenn die Rinde einen verhältnismäßig größeren oder kleineren Umfang annimmt, weil die Rinde bedeutend weniger Wasser enthält als die Krume. Bei Brot von *gleicher* Gewichtsgröße ist der Unterschied im Rinden-Umfang meist nicht derart, daß ein verschiedenes Backergebnis resultiert, wenn die Form entweder rund oder langoval gewählt wurde. Größer ist der Unterschied im Wassergehalt jedoch zwischen den Brotlaiben von verschiedener Gewichtsgröße.

Um den Einfluß der Backtechnik auf das Backergebnis abzuklären, hat die Kommission *Backproben* durchführen lassen. Eine erste wurde von der Mühlengenossenschaft Schweizerischer Konsumvereine (M. S. K.) durchgeführt. Verwendet wurde für alle Backsorten der gleiche Mehltyp von zirka 74 % Mahlausbeute und von folgender Zusammensetzung der Mahlquote:

21 % Manitoba I, 31 % Manitoba II, 10 % Hardwinter I, 10 % Hardwinter II, 19 % Barletta Russo und 9 % Austral. Die Backproben hatten bei nachstehenden Brotsorten folgendes Ergebnis:

Brotsorte	Backergebnis aus 100 kg Mehl	
	1 kg-Laibe	2 kg-Laibe
Rundbrot nach Westschweizerart aus weichem Teig	134/5	138/9
Langovalbrot nach Zürcher Art aus festem Teig	134	137
Rundbrot nach St. Galler Art aus festem Teig, aufgesetzte Form	134/5	138

Diese Backergebnisse sind unter sich, mit andern Ergebnissen aber nicht ohne weiteres vergleichbar. Die M. S. K. führt die Proben in einem kleinen elektrischen Ofen durch, wo das Brot etwas stärker ausbäckt als in einem großen Bäckereiofen. Es handelte sich um einen sogenannten Laboratoriumsversuch, bei welchem nur einzelne Laibe, nicht größere Mengen gebacken wurden.

Die Backproben zeigen, daß *Teigart und Form* einen ganz *unbedeutenden Einfluß* auf das Backergebnis ausüben. Allerdings ist hierbei festzuhalten, daß sich die Backproben nur auf den Vergleich von Rundbrot mit Langovalbrot erstreckten und daß das eigentliche Stangenbrot nicht in den Vergleich einbezogen wurde. Bei großen Brotlaiben ist dagegen durchwegs ein günstigeres Backresultat zu erzielen als bei kleineren. Der 2-Kilolaib ergibt im Mittel 3—4 % mehr Wassergehalt als der 1-Kilolaib.

Über den *Einfluß der Getreidequalitäten* auf das Backergebnis orientieren erschöpfend Publikationen der Eidgenössischen Getreideverwaltung „Vergleichende Mahl- und Backproben“ (1925 und 1927). Wir geben hieraus einige Backresultate wieder, die im Zusammenhang mit den obigen Proben zeigen, daß große Differenzen im Backergebnis mehr auf die verwendeten Mehl-, bzw. Getreidequalitäten, als auf die abweichende Backtechnik zurückzuführen sind. Sämtliche Brote wurden sehr gut ausgebacken, und es sind auf der ganzen Linie ziemlich feste Teige bereitet worden.

		Backergebnis per 100 kg Mehl ¹⁾	
		1925 (Ernte 1924)	1927 (Ernte 1925)
Ausländ. Weizen	Kraftweizen:		
	Manitoba I	145	141
	Mischweizen:		
	Hardwinter II	135	138
Inländ. Weizen	„Plantahof“	139/40	140
	„Mont Calme“	135/7	136/9
	Rotkorn-Kernen		
	Niederwiler	133	137
Inl. Landroggen	136	136	

Aus den verschiedenen Produktionsgebieten haben wir uns überdies die Backergebnisse verschiedener größerer Bäckereien mitteilen lassen. Es handelt sich hier nicht nur um vereinzelte Backergebnisse, sondern um das gesamte *Backresultat mehrerer Monate* aus den Jahren 1926 und 1927. Verwendet wurde von den betreffenden Bäckereien, abgesehen von der von La Chaux-de-Fonds und Genf, fast ausschließlich Mehl aus der gleichen Mühle (M. S. K.). Dessen Zusammensetzung wechselte zwar nach Weizenqualität periodisch, war aber zu gleicher Zeit in den verschiedenen Bäckereien ungefähr dieselbe ²⁾.

¹⁾ In Laiben zu zirka 1 kg im frischen Zustande gewogen.

²⁾ Über die verschiedenen Mahlquoten und deren Änderungen im Laufe des Jahres 1926 orientiert der Jahresbericht der M. S. K.