

Backergebnisse der Konsumvereine.

Platz	Teigart	Brotform	Vorwiegende Brotgröße	Mittleres Backergebnis
Aarau.....	weich	rund	1 kg	139
Basel.....	„	langoval	1 kg	139 (140)
Bern.....	halbfest	rund	1 kg	135/37
Biel.....	„	„	1 kg	136½
Brugg.....	„	„	1 kg	139/40
Chaux-de-Fonds.....	weich	„	1 kg	137—138
Genf.....	„	„	1 kg	
Herisau.....	{ (mittel) halbfest	rund 1½ kg ¹⁾ aufgesetzt		142
Luzern.....	fest	langoval	1 kg	136
Oltén.....	weich	rund	1 kg (u. 1½)	139/140
St. Gallen...	fest	{ rund 1½ kg ¹⁾ aufgesetzt		136—137
Schaffhausen	„	lang und rund	1 kg	136—137
Solothurn...	weich	rund	1 kg	139½
Winterthur..	{ halbfest (mittel)	langoval	1 kg	135
Zürich.....	fest	„	1 kg	137—138

Die *Bäckerkompagnien* unserer Armee haben in den Wiederholungskursen der Jahre 1924—1926 bei Verwendung von festen Teigen und bei stark ausgebackenen Laiben, wie letztere bei der Truppenverpflegung üblich und notwendig sind, aus 100 kg Mehl im Mittel 136 kg Brot bei der Herstellung von Doppelportionen (1,1 kg-Laibe) erzielt. Es ist zu bemerken, daß die Truppenbäcker nicht die Sorgfalt verwenden können, wie der Privatbäcker und daß jene vielfach mit primitiveren Hilfsmitteln arbeiten müssen. Die Truppe ist oft auch genötigt, frisches, sogenanntes mühlenwarmes Mehl zu verbacken, was ebenfalls nachteilig auf das Backergebnis einwirkt.

Es kann aus den vorstehend mitgeteilten Backproben und mehrmonatlichen Backergebnissen der Konsumvereine geschlossen werden, daß die verschiedene Backtechnik, wenn man etwa von St. Gallen absieht, einen recht geringen Einfluß auf das Backergebnis ausübte. Die verschiedene Backart von St. Gallen würde beispielsweise einen Brotpreisunterschied gegenüber Basel von etwa 4 % oder zwei Rappen per Kilo rechtfertigen. Zwischen Zürich und Basel ist der Unterschied im Backergebnis der Konsumbäckereien derart gering, daß sich eine Preisdifferenz hieraus kaum begründen läßt. Zwischen Luzern und Basel, ersteres mit fester, letzteres mit weicher Teigart, besteht ein Unterschied von etwa 2 %, entsprechend einer Brotpreisdifferenz von einem Rappen per Kilogramm. Bei weicher Teigart ist bei den Konsumvereinen *im Mittel* annähernd das gleiche Backresultat konstatiert, wie bei fester Teigart²⁾. Jedemfalls zeigen obige Backprobenresultate und mehrmonatliche Backergebnisse bei Verwendung verschiedener Teigsorten und Brotformen, daß *interlokale Brotpreisdifferenzen*, wie wir sie einleitend festgestellt haben, *durch die abweichende Backtechnik nur zum kleinsten Teil begründet werden können.*

¹⁾ Mittel aus einer Produktion von 1, 1½- und 2½-Kilolaiben. Hier wäre das Ergebnis bei ausschließlicher Produktion von 1 kg-Laiben wahrscheinlich etwas niedriger.

²⁾ Weicher oder mittlerer Teig 135—142. Fester Teig 136—138.

Die Backausbeuten weichen in den verschiedenen Betrieben aus verschiedenen Ursachen von einander ab. Bei größeren Fachkenntnissen kann ein Bäcker bei gleicher Brotform und bei gleicher Teigart aus 100 kg Mehl gleicher Qualität mehr herausbringen als ein minder tüchtiger Berufsgenosse. Ein aus finanziellen oder andern Gründen von der liefernden Mühle abhängiger Bäcker wird sich, im Gegensatz zu einem vom Lieferanten unabhängigen Bäcker, hie und da auch gezwungen sehen, Mehl von geringerer Qualität anzunehmen. Dieser Umstand ist zu beachten, wenn z. B. finanziell schwache Bäcker mit guten Fachkenntnissen geringere Backausbeuten haben als zu gleicher Zeit andere Bäcker. Mancher Bäcker verzichtet aber auch freiwillig auf das Maximum der bei einer bestimmten Mehlqualität möglichen Backausbeute und liefert, dem Geschmacke seiner Kunden Rechnung tragend, absichtlich ein weniger wasserhaltiges, besser ausgebackenes Brot. Er scheut auch vermehrte Arbeit und Sorgfalt zur Herstellung eines schmackhaften Brotes selbst bei etwas niedrigerer Ausbeute nicht, weil er auf diese Weise nach und nach seine Produktion zu vermehren und damit den Betrieb lohnender zu gestalten hofft.

II. Die Betriebsverhältnisse im Bäckereigewerbe.

Wie jedes Handwerk, hat sich auch das Bäckerhandwerk mit der beginnenden Städtebildung von der alten Haus- und Hofwirtschaft abgelöst und als selbständiges Gewerbe herausgebildet. Aber viel länger als bei andern handwerklichen Verrichtungen und Arbeiten hat sich, neben dem auf dem Markte, zuerst in den Städten, später auch auf dem Lande erscheinenden Feilbäcker, die Hausbäckerei erhalten. Vor etwas mehr als einem halben Jahrhundert war es vereinzelt in den Städten, aber so ziemlich allgemein auf dem Lande noch üblich, Brot in den privaten Haushaltungen herzustellen. Heute ist die Hausbäckerei nur noch auf dem Lande und meistens nur in getreidebauenden Gegenden verbreitet. Mit der Existenz der Hausbäckerei muß das Handwerk dort immer noch rechnen. Treffen wir auf der einen Seite heute noch jene einfache Art der Brotbereitung, wie sie vor Jahrhunderten schon bestand, so hat sich anderseits die Technik der Brotbereitung in den gewerbsmäßigen Betrieben sehr weitgehend vervollkommnet. Die Schwerarbeit wird nun fast allgemein von Maschinen übernommen und von der einfachen Ofenfeuerung, wie man sie in der Hausbäckerei noch findet, ist man auch in sehr zahlreichen Handwerksbetrieben vor allem in städtischen Verhältnissen weit entfernt.

Besonders während des Krieges wurden in vielen Bäckereien elektrische Öfen eingestellt¹⁾, welche namentlich wegen der Einfachheit der Wartung und der erzielten Sauberkeit, der Rauch- und Rußfreiheit des Backraumes geschätzt werden. Dagegen sind sie vielerorts weniger ökonomisch, zufolge hoher Strombezugspreise bzw. der Unmöglichkeit der Beschaffung eigentlichen Nachtstromes.

¹⁾ Eine Umfrage beim Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverband im Jahre 1924 ergab 298 elektrifizierte Bäckereien auf 5800 Total. Heute rechnet derselbe Verband mit rund 400 elektr. Backöfen auf 6000—6500 Bäckereien.