

BÄCKERZEITUNG

Offizielles Organ des Verbandes der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands (Sitz Hamburg 23), Maxstraße 6.

Offizielles Organ der Zentral-Arbeiter- und Sterbe-Kasse der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands (Sitz Dresden), Biliengasse 12.

Bäckereiverhältnisse in Württemberg.

Jeder neue Fabrikspektorenbericht lehrt uns wieder, daß die Bäckereiverordnung auf den Widerstand der Bäckermeister stößt. In den meisten revidierten Bäckereien und Conditoreien des ersten Württembergischen Fabrikspektorenberichts fehlen nach den Feststellungen der Gewerbeinspektionsgehülfen die vorgeschriebenen Aushänge; auch waren in etwa vorhandenen Kalendertafeln die Ueberarbeitszeiten nicht richtig eingetragen. Ueberschreitungen der Maximalarbeitszeit wurden nur in wenigen Fällen festgestellt, die vorgeschrieben unterbrochen zu gebenden Ruhezeiten von 8 Stunden jedoch sehr häufig durch die kurze Zeit zum Anlassen des Vortages unterbrochen, Unregelmäßigkeiten bei der Gewährung von Sonntagsruhe wurden angetroffen. Die Bäckermeister scheinen kein gutes Gewissen zu haben, denn sie verweigerten der Kommission der Gehülfen, welche die Bäckereien kontrollieren sollten, die Einsicht in die Betriebe, sie versuchten auch den Gewerbeinspektionsgehülfen den Zutritt zu verwehren.

Wie wichtig die Frage der Abschaffung von Kost und Logis bei den Meistern ist, wird auch in diesem Bericht ausgeführt. Es heißt da, daß in vielen Gewerbsarten, besonders bei Kleinmeistern, Bäckern und Fleischern und anderen, die Meister für die Verpflegung ihrer Arbeiter sorgen, es ist auch deshalb darauf angewiesen, Kost und Wohnung bei dem Meister zu nehmen, wie ihnen solche angeboten wird. Dadurch wird der Arbeiter nicht nur in seiner Bewegungsfreiheit eingeschränkt, es wird ihm auch Nahrung und Wohnung viel zu hoch angerechnet, so daß es die Gewerbeinspektion wohl begreiflich findet, wenn die Arbeiter diesen von manchen noch als patriarchalisch gerühmten Einrichtungen immer weniger freundlich gegenüberstehen.

Bei der Revision der Bäckereien und Conditoreien, von denen im 2. württembergischen Aufsichtsreise nahezu 500 Betriebe, das sind $\frac{1}{4}$ aller der Fabrikspektion unterstellten, besucht wurden, ergaben sich 412 Betriebe mit Zuwiderhandlungen gegen die gesetzlichen Bestimmungen. Die meisten — insgesamt 316 Fälle und 372 ungesetzlich beschäftigten Personen — betrafen die Dauer der Beschäftigung und die ununterbrochene Ruhezeit, während die Verstöße in Betreff der Aushänge sich auf 201 bezifferten. Ueberschreitungen der zulässigen Dauer der Arbeitszeit war in obigen Fällen wenig, sehr häufig dagegen die Nichtgewährung der vorgeschriebenen ununterbrochenen Ruhezeit vertrieben. Letztere rührt davon her, daß bei der bisherigen Einteilung der Arbeitszeit in den Bäckereien des 2. württembergischen Aufsichtsbezirks die Ruhezeit meistens durch das Anlassen des Vortages auf eine Viertel bis eine halbe Stunde unterbrochen wird und es sehr schwer hält, die Bäckermeister zu einer anderen Einteilung der Arbeitszeiten oder zur zeitlichen Verschiebung des Vortagesanlasses zu bewegen. Diese Feststellungen beweisen, daß die Durchführung der Bäckereiverordnung auch heute noch eine Ausnahme ist, die vielleicht auch nur auf ungenügende Beobachtungen der Aufsichtsbeamten zurückzuführen ist. Die Konstatierung, daß mindestens $\frac{1}{2}$ aller Bäckermeister sich um das Gesetz nicht bekümmern, ließ es naheliegen, daß die Fabrikspektoren durch energisches Eingreifen den gesetzlichen Bestimmungen endlich Nachachtung verschaffen. Aber die Inspektoren haben auch diesmal einen Grund gefunden, von Strafanträgen abzusehen, die Entschuldigung hierfür zeichnet sich jedenfalls durch hervorragende Eigenartigkeit aus. Der Fabrikspektor gesteht zu, daß im Jahre 1904 zum ersten Male (!!!) Red.) eine durchgreifende Aufsichtstätigkeit den Bäckereien zugewandt wurde und daß er deswegen von der Stellung von Strafanträgen abgesehen. Diese Tatsachen sind ebenso bezeichnend für die Gesetzesachtung der Bäckermeister, wie für die Wirkungslosigkeit der Gewerbeinspektion, die sich mit der statistischen Konstatierung der Gesetzesübertretungen begnügt, es aber unterläßt, die Durchführung des Gesetzes zu erzwingen. Es ist diese Fest-

stellung auch außerordentlich wichtig, um das zweierlei Maß, das Gesetzesübertretungen von Arbeitern und Unternehmern gegenüber angewandt wird, selbst dem Blödesten mit aller Deutlichkeit vor Augen zu führen.

Zu den schon festgestellten Gesetzesübertretungen der Bäckermeister kommt noch ihre Nichtachtung der Bestimmungen über die Sonntagsruhe hinzu. 112 Zuwiderhandlungen gegen die Sonntagsruhe, die 161 Personen betrafen, wurden festgestellt.

Der Beginn der den Arbeitern zu gewährenden Sonntagsruhe ist bekanntlich auf spätestens 8 Uhr festgesetzt. Fast ausnahmslos fiel er aber in den angegebenen Fällen nach 8 Uhr, meist auf $8\frac{1}{2}$ oder 9 Uhr, mitunter $9\frac{1}{2}$ oder 10 Uhr vormittags, selten noch später. Lehrlinge und jüngere Gehülfen müssen nach 8 Uhr die Backwaren austragen. Eine gerichtliche Verfolgung ist auch in diesen Fällen unterlassen worden, was auf eine allgemeine Anordnung der vorgesetzten Behörden zurückzuführen sein dürfte. Ist es doch kaum glaublich, daß die Gewerbeinspektoren gleichmütig und ruhig zusehen, wie ihre Aufgaben von den Bäckermeistern verhöhnt werden.

Mit der Durchführung der Bäckereiverordnung steht es auch im 3. Aufsichtsbezirk nicht besser. Der Fabrikspektor sagt, daß die Durchführung der Verordnung noch Meister erschwert wird. Während sie früher den Beamten direkt erklärten, daß sie die Verordnung nicht einhalten werden, begnügen sie sich jetzt mit der tatsächlichen Nichterhaltung, was für die Arbeiter noch immer keinen erfreulichen Unterschied schafft. Die ganz geringe Bestrafung, die in diesem Bezirke vorkam, die von 10 Bäckermeistern mit zusammen 80 M. ergab, werden eine Milderung zum Besseren sicherlich nicht herbeiführen. Die Verstöße gegen die Vorschriften erstreckten sich meist auf die Nichtgewährung der vorgeschriebenen Minimalruhezeiten an Gehülfen und Lehrlinge sowie auf Ueberschreitung der Sonntagsarbeit. Kränzlich darf man wohl dem nachstehenden Satze aus dem Berichte gegenüberstehen: Ueberschreitungen der 12stündigen Maximalarbeitszeit wurden nur in einer geringen Anzahl von Fällen festgestellt, und in solchen scheint die Schuld auch an den Gehülfen zu liegen, die in ihrem Teil dazu beitragen müssen, mit der Arbeit rechtzeitig fertig zu werden. — Wir glauben aber, daß der Fabrikspektor selbst damit mehr Meinungen der Bäckermeister als eigene Erfahrungen wiedergibt, denn er stellt fest, daß nur aus größeren Betrieben von einer Vermehrung der Gehülfenzahl zur Durchführung der Schichtarbeit zu berichten ist.

Daß die Lage der Gehülfen eine außerordentlich ungünstige sein muß, geht aus der amtlichen Feststellung hervor, daß, wer nach zurückgelegtem 30. Lebensjahre nicht selbstständig wird, kehrt dem Handwerk den Rücken und sucht einen anderen Erwerbszweig. Bei der Schwierigkeit, Lehrlinge zu bekommen, hat sich deren Zahl in den letzten Jahren nicht erhöht. Die meisten Lehrlinge kommen vom Lande. Die Lehrlinge erhalten ein kleines Taschengeld, das vor dem Freisprechen auf 1.50 M. pro Woche steigt, neben freier Verpflegung. Die Ausbildung der Lehrlinge wird nach der Meinung des Gewerbeinspektors gründlicher als in den früheren Jahren getrieben, was auf die größere gesetzliche Fürsorge zur Ausbildung der Lehrlinge zurückzuführen ist.

Ebgleich die Bäckereiverordnung ungenügend durchgeführt wird, sieht der Gewerbeaufsichtsbeamte in ihr den Vorteil, daß von den alten familiären Verhältnissen zu den neuen des reinen Arbeitsvertrages ein Uebergang geschaffen wird. Die Gehülfen werden durch die Sicherung ihrer Ruhezeit, durch die Möglichkeit, die dämpfe, heiße Backstube für kurze Zeit zu verlassen, körperlich und geistig kräftiger. Auch der Körperpflege wird durch die während der Ruhezeit möglichen Benutzung öffentlicher Badeanstalten mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Die Löhne sind noch überaus traurige, beträgt doch der durchschnittliche Wochenlohn der Bäckergehülfen zwischen 16 und 21 Jahren 5 M., derjenigen über 21 Jahre 6 M.

Ueber die fabrikmäßigen Betriebe, deren in ganz Württemberg für die Bäckerei und Conditorei 42 gezählt werden, finden sich folgende Nachweisungen. 9 Betriebe beschäftigen Arbeiterinnen über 16 Jahre, 22 beschäftigen jugendliche Arbeiter. Insgesamt sind in diesen Betrieben 404 Personen tätig, von denen 269 erwachsene Arbeiter, 20 Arbeiterinnen im Alter von 16 bis 21 Jahren, 60 ältere und 13 14- bis 16jährige Arbeiterinnen sind, daneben werden 41 junge Leute im Alter von 14 bis 16 Jahren und ein noch nicht 14 Jahre altes Mädchen beschäftigt. In den 36 revidierten Betrieben waren 172 Personen beschäftigt, somit noch nicht die Hälfte der in den Registern der Fabrikspektion verzeichneten Arbeiter und Arbeiterinnen in Bäckereien und Conditoreien. Es ist trotzdem recht erstaunlich, daß hinsichtlich der jugendlichen Arbeiter nur eine Gesetzesübertretung, die sich auf die Arbeitsbücher bezog und bezüglich der Arbeiterinnen gar keine Gesetzesübertretungen festgestellt wurden. Wenn auch unzweifelhaft in den fabrikmäßigen Betrieben dem Arbeiterschutz eine viel höhere Nachachtung zuteil wird als in den handwerksmäßigen Betrieben, so erscheint doch im Vergleich zu den Feststellungen über die gewaltige Zahl von Gesetzesübertretungen in den der Bäckereiverordnung unterworfenen Betrieben die einzige die Arbeitsbücher betreffende Gesetzesübertretung doch kaum mit den Tatsachen in Einklang zu bringen.

So wenig Genugtun die Durchsicht des württembergischen Fabrikspektorenberichtes zu erwecken vermag, so muß doch zum Schluß festgestellt werden, daß die Zahl der Revisionen der handwerksmäßigen Bäckereien vergleichsweise befriedigend ist. Freilich alle Bäckereien wurden auch in Württemberg nicht inspiziert, aber doch von 200 revisionspflichtigen Anlagen 1542 und zwar in 1547 Fällen. In diesen revidierten Betrieben waren 2421 Bäcker beschäftigt, unter diesen 859 jugendliche Personen. —

Die deutschen Gewerkschaften von 1891 bis 1904.

— ch. Dem 3. Kongreß der Gewerkschaften Deutschlands, der vom 22. Mai ab in Köln tagte, wurde vom Genossen Louis Brunner eine Schrift gewidmet, betitelt: Die deutschen Gewerkschaften von 1891—1904, in graphischer und statistischer Darstellung. (Verlag der Generalkommission in Berlin, C. Legien. Preis für Gewerkschaftsmitglieder 50 S., im Buchhandel 1.50 M.) Der Verfasser ist statistischer Mitarbeiter in der Generalkommission und dürfte als solcher jedenfalls die kompetenteste Person zur Herausgabe einer solchen Arbeit sein. Die Schrift soll eine Jubiläumsgabe sein, so ungefähr meint der Verfasser in seinem Vorwort, da die erste Million Mitglieder der Zentralverbände nicht nur erreicht, sondern sogar überschritten sei. Und hinsichtlich des Wachstums der Gewerkschaften Deutschlands in Köln für die Arbeiterbewegung historischer Boden. Im Jahre 1893 tagte hier der Parteitag der deutschen Sozialdemokratie, zu welcher Zeit in den Zentralverbänden 20000 Arbeiter organisiert waren, und 1905 findet in derselben Stadt ein Gewerkschaftskongreß statt, dessen Teilnehmer weit über eine Million deutscher Arbeiter vertreten.

In acht graphischen Tabellen führt uns Brunner das Größenverhältnis, das Stärkeverhältnis der Organisierten zu den im Beruf Tätigen, die Massenbildung, Mitgliederbewegung usw. der Zentralverbände vor Augen, und in vier weiteren statistischen Tabellen zeigt er uns die Entwicklung der einzelnen Zentralverbände im besonderen. Sein Kommentar, sondern nur Ziffern und Zahlen hatten uns bei dieser Lektüre entgegen, trotzdem aber wird man dabei nicht müde und verucht, immer weiter zu studieren. Leicht faßlich, einfach und überaus übersichtlich ist das ganze geordnet, und das Werk dürfte schon aus diesem Grunde sich jedem agitatorisch tätigen Gewerkschafter von selbst empfehlen. Einige Ziffern mögen herausgegriffen werden: Die in den Zentralverbänden organisierten Arbeiter und Arbeiterinnen zählten am Schluß des Jahres 1904 1.115.072, die Zahl der organisationsfähigen Arbeiter betrug 5.053.056. Lokalorganisiert sind 17.577, bei den Kirch- und Dandern 110.215, im christlichen Zentralverband 91.440, Christlich-unabhängige 101.177 und in unabhängigen Vereinen betrug die Mitgliederzahl 18.724. Größe, Massenbildung und dessen Verhältnis von Einm. und Zers. zeigt nachstehende Zusammenstellung:

Sachwissenschaftliches.

Von J. Stainfalter.

(Fortsetzung).

Es ist eben das Eigentümliche in unserem Beruf, daß ein Mischlingen der Backware verschiedene Ursachen haben kann, also verschiedenerlei Ursachen eine ganz gleiche Wirkung nach sich ziehen und man daher oft versucht ist, die indirekte Ursache mit der direkten zu verwechseln und umgekehrt. Z. B. kann ein Teig jung sein durch Verwendung von zu jungem Vorteig, durch Verwendung von zu kühlem Wasser oder Mehl oder einem Zubiel von Salz, der Vorteig selbst wieder durch zu kurzes Stehen, zu große Festigkeit, durch zu frisches Mehl, durch zu wenig Hefequantum oder minderer Qualität, durch zu kühle Kuchen-Mehl- und Wassertemperatur, durch zu starke Abkühlung (bei zu weitem Standplatz, Ausdehnungsraum). Alle diese Umstände haben eine Verlangsamung des Gärungsprozesses zur Folge, daher dann beim Teige, wenn keine Gegenmittel angewendet werden, das starke Nachlassen, (Blüßigwerden), langsame Gären, beim Backen im Ofen das Jagen, Aufziehen, Hohlwerden und zu rasche Färbung kommt. Da aber andererseits ein zu rasches Färbem ebenso gut durch das Mehl selbst oder auch durch zu große Backofenhöhe verursacht werden kann, ohne daß also der Teig jung ist, so ist es schon für den Fachmann, wenn er nur so mechanisch dahinarbeitet, nicht leicht, sofort herauszufinden, wo der Fehler steckt, um so viel weniger ist dies ein Chemiker imstande, wenn er nur Kenntnisse in der Theorie des Brotbackens besitzt, und hat dies übrigens selbst auch Liebig schon einmal eingestanden.

Es ist daher auch Unsinn, wenn über das Fach schreibende Bäckermeister behaupten, in der Herstellung eines feinen Teiges, also im Ausarbeiten desselben oder im Anmachen des Grundbrotens mit der Hand, bestehe die größte Kunst des Bäckers, welche letzteres übrigens alle Tage durch Tausende von Beispielen als unzutreffend widerlegt werden könnte. Ebenso komisch wirkt es, wenn ein amerikanischer Bäckermeister uns Deutschen im „Bäckerbuch“ mit Begeisterung darzutun versucht, daß kühles Wasser für das Brot Gesundheit — warmes dagegen Gift und Verderben ist. Das Nichtigste dürfte wohl sein, nach Maß und Gewicht zu arbeiten (insbesondere so lange man nicht schon eine längere Praxis hinter sich hat), um sich stets seines Tuns bewußt zu sein und selbst nötigenfalls kontrollieren zu können. Auch die Kunst, alles zu beobachten, ist nicht zu entbehren. Denn nicht selten kommt man auf etwas, was man gegebenenfalls für die Ursache des Mischlingens hält, während das vermeintlich entdeckte Uebel wohl schon hundertmal, sich vielleicht täglich abspielt hat und einem nur deshalb neu vorkommt, weil man es sich bisher hat entgehen lassen. Eigentümlicherweise hat man aber in unserem Berufe geradezu einen Widerwillen gegen alles, was nach Maß und Gewicht riecht. Nun aber kann man sehr oft die Beobachtung machen, daß, wenn das Gebäck schon ausfällt, der Schieber oder auch der Meister, wenn er selbst mitarbeitet, die Ehre für sich in Anspruch nimmt, während im gegenteiligen Fall der Mischer (Teigmacher) zum Sündenbock gestempelt wird, weil er den Teig entweder zu weich oder zu fest gemacht hat, was aber bei weitem keine so schlimme Wirkung haben könnte, wenn man's mit der Wassertemperatur und dem Salzen usw. genauer nehmen würde. Also in irgend einem Punkt muß es genau genommen werden. Dem Uebel ist aber doch viel leichter vorzubeugen als abzuhelfen; sonderbarerweise jedoch wollen viele das nicht einsehen.

Um nun wieder auf das eigentliche Thema zurückzukommen, ist es in Anbetracht der sich in der Praxis nicht bewährenden, also wenn auch nicht falschen, so doch einseitigen Schlussfolgerungen seitens der Vertreter der Wissenschaft, ein unabweisbares Bedürfnis, daß Männer der Praxis sich in aller Gründlichkeit mit dem theoretischen Befassen. Wie fühlbar sich Mangel an theoretischer Bildung oder absichtlicher Ignorierung derselben in Werken von Fachschriftstellern macht, das zeigt sich in geradezu typischer Weise an dem Verfasser des Buches „Handbuch der Bäckerei“ und „Leitfaden für Meister- und Geisellenprüfung“, welche zwei Werke sich übrigens inhaltlich gleichen wie ein Ei dem andern. Mit weichen immensen Aufwand von Worten und Tinte sich dieser an und für sich erprobte Praktiker um den theoretischen Teil herumzudrücken sucht, wie die Klage um den heißen Brei, welche Mühe er sich gibt, diesen für ihn besten Punkt ein für allemal mit seinen „sauerstoffhaltigen Luftstoffen“ (wohl uralteste Erfindung) abzutun, das wirkt geradezu köstlich. Wie vorteilhaft andererseits sich der theoretische Kenntnisse verratende, ebenfalls von einem Bäckermeister stammende Artikel „Ueber das Mehlmischen in Theorie und Praxis der Bäckerei“ gegen die, des mit seinen Natur- und Kunsttrieben in fast allen Bäckereibüchern unvermeidlich gewordenen ausnimmt, davon mag sich jeder selbst überzeugen. Wie notwendig und wertvoll theoretische Bildung in der Folge noch werden kann, davon gibt uns gerade dieser Artikel ein Zeugnis. Ich verdanke diesem Artikel ungemeine Förderung in meinen Arbeiten; so manchen wertvollen Schluß habe ich daraus für mich gezogen, und wenn gleich vielleicht der eine oder der andere in meiner folgenden Arbeit von mir aufgestellt ist, weil unzutreffend, von anderer Seite nicht sollte sanktioniert werden können, so war er doch wertvoll genug, wenn er andere zu veranlassen vermochte, der Sache auf den Grund zu gehen und sie zum Nutzen des ganzen Gewerbes aufzuklären, eventuell richtig zu stellen.

Auf alle Fälle hat jede Theorie, und wenn sie noch so unsinnig sein sollte, den Vorteil, daß sie Anregung gibt zu weiteren Spekulationen. Man mag z. B. über die Darwinische Theorie denken, wie man will (ber Laie ist überhaupt unfähig, darüber ein Urteil abzugeben), das eine steht fest: auf unsere heutige Naturwissenschaft war sie von ungeheurem und ungemein fruchtbarem Einfluß. Uebrigens ist dies kein vereinzeltes Beispiel davon, wie sich theoretisches in der Praxis bewährt. Wer sich einigermaßen für wissenschaftliche Dinge interessiert, wird wissen, daß die größten Entdecker der Naturgesetze von theoretischen Erwägungen ausgingen. Die Theorie von der Ausdehnung der Erde brachte Columbus auf den Gedanken, daß man demzufolge in direkt westlicher Richtung nach Indien kommen müsse und er wäre tatsächlich auch hingekommen, wenn ihm nicht Amerika in dem Weg gelagert wäre. Insbesondere aber sind die neuzeitlichen Erfindungen hauptsächlich durch theoretische Spekulationen angeregt

worden. So der Telegraph ohne Draht durch die elektrische Wellentheorie, die Milchenträumungsmaschine durch die Lehre von der Zentrifugalkraft, die Erfindung der Margarine, des Diamants, die Anwendung des Kalkwassers bei Mehlen aus ausgewachsenem Getreide, Natronzusatz zur Wiederverflüssigung saurer Milch, das Neuronabrot etc. sind zum großen Teil theoretischen Ursprungs. Damit soll nun nicht gesagt sein, daß jeder, der sich theoretische Kenntnisse aneignet, auch schon gleich bezw. absolut etwas erfinden muß. Obwohl es eigentlich Tatsache ist, daß derjenige, der sich aus innerem Antriebe für speziell theoretische interessiert, zum Erfinder und Erfinder sozusagen prädestiniert ist. Der große Unterschied ist eben der, daß der eine reiner Theoretiker, der andere wieder reiner Praktiker ist. Weil nun aber die Praktiker mit der Theorie nichts zu tun haben wollen, dringen die Theoretiker mit ihren Ideen meist eben nicht durch. Nur wo theoretisches Wissen und praktische Kenntnisse zusammenarbeiten, also jede Idee sogleich in die Tat umgesetzt wird, getreu dem Erfahrungssatze, daß „probieren über studieren geht“, kann etwas wirklich praktisches geschaffen werden. Um nun aber etwas probieren zu können, muß doch notwendigerweise erst etwas ausstudiert werden.

Für uns dürfte theoretisches Wissen noch die eine praktische Seite haben, daß es uns behilflich sein wird, alle die Umstände, freiwilligen wie unwilligen Chikanen, wie sie verschiedenen altbergebrachten, eingewurzelten, als Unversämmtel geltenden Führungen anhalten, zu beseitigen, eine Vereinfachung derselben herbeizuführen, deren allgemeine Anwendung zu beschleunigen. Nicht allein an der Rückständigkeit, oft auch Borniertheit einer großen Zahl von Meistern liegt es, nicht allein sie sind schuld daran, wenn die Maximalarbeitszeit zum weitestgrößten Teil nicht eingehalten wird. Vielfach sind es auch unsere Nachfahren — meine Herren Amtsbrüder — unsere Schieber, und nicht nur die Indifferenten, die da im Wohlgefühl ihrer Wichtigkeit über die Rechte der ihnen Unterstellten, insbesondere auch der Lehrlinge, rücksichtslos hinweggehen zu dürfen glauben, diesen durch ihren Zorn und ihre Unstimmigkeiten Ueberstunden nach Noten zuzuschreiben, und dergestalt ihr gerüttelt und geschüttelt Maß beitragen zur Maximalarbeitszeitverhinderung. Ueberhaupt finde ich es sinnlos und ganz unangebracht, daß bei uns in Deutschland der Schieber ausfüllen muß und somit verantwortlich ist fürs Ganze, umsomehr als dieser unnötiger Weise in seiner freien Zeit beeinträchtigt wird, andererseits weil infolge ihres mechanischen Arbeitens im Wassernehmen es doch wieder zum großen Teil auf den Mischer ankommt, wenn die Sache etwas werden soll. Ueberdies ist dieser Modus auch schwer schädigend insofern, als es gerade dadurch möglich ist, daß blutjunge, loebens aus der Lehre gekommene Kollegen oft Stellen einnehmen, die wenn der Mischer verantwortlich wäre für die Herführung, wie dies in Oesterreich Nuss ist, nur von einem erfahrenen Kollegen versehen werden könnte, daher auch besser bezahlt sein müßte, was um so berechtigter wäre, als solcher ja auch die schwerste Arbeit zu leisten hat. Die verhältnismäßig leichten Erfolge der Oesterreicher Kollegen dürften zum nicht geringen Teil auf dieses Konto gesetzt werden. Ein weiterer Punkt, der eben so unsinnig und für die Meister, sofern die Arbeitszeit eingehalten wird, auch keine Begünstigung ist, ist es, wenn, wie dies durch einen Pausus in der Bundesratsverordnung erlaubt ist, zwei, drei, oft auch vier Stunden vor oder nach der Arbeitszeit Vorteig gemacht (gedampft) wird. Es ist dies eine Freiheitsberaubung, die durch nichts, als höchstens durch Mangel an besserem Wissen entschuldigt werden kann und infolgedessen verschwinden oder doch so geregelt werden muß, daß diese Arbeiten unmittelbar eine halbe Stunde vor oder nach Beginn der Arbeitszeit zu geschehen haben, was auch ganz gut möglich, in vielen Betrieben auch durchgeführt ist. Kurz und gut, eine Menge von Erleichterungen unserer Berufsarbeit, eine größere Geneigtheit zu Versuchen mit neuerfindenden Nachhülfsmitteln müßte sich als Folge der theoretischen Bildung bemerkbar machen. Dieses Vorurteil gegen alles Neue und Moderne, wie es sich vielfach ganz besonders seitens der Kollegen gegen die Verwendung des Diamants, welches uns zur Einführung der zeit- und arbeiterparenden englischen Führung noch vorzügliche Dienste leisten, ja ihre Durchführbarkeit geradezu garantieren wird, es muß und wird verschwinden.

Uebrigens sollten wir uns, nachdem wir als Organisierte doch wieder in so mancher Hinsicht mit dem modernen Fortschritt lokalisieren, insbesondere unsere Meister oft unangenehmer Weise mit Unstimmigkeiten bedenken und begünstigen. Schon auch etwas reformulirter zeigen, uns weniger lang schreiben lassen, wenn an uns die Zumutung herangeht, im Interesse und zum Nutzen des Gewerbes (denn auch die Meister kommen dabei auf ihre Rechnung) nun einmal vom Altbergebrachten abzulassen, vom guten Alten zum besseren Neuen überzugehen.

Um nun diejenigen Kollegen, welche schon mit ungeduldiger Witzbegierde der Dinge harren — die da kommen sollen — nicht allzusehr andie Holzer zu spannen — will ich denn meine ganz wider Willen lang gewordene Polemik über den Wert der theoretischen Bildung abbrechen und zum wissenschaftlichen Teil übergehen. Wer sich also auf ein kleines Kopferbrechen eingerichtet hat und wenn es auf einige mehr oder weniger große Gedankenbrünge noch immer nicht ankommt, der folge mir denn im Geiste ins dunkle Reich der unpraktischen Spekulation.

Wenn ich in meinem Artikel „Ein Ausweg“ unter anderem die Behauptung aufstellte, im Grundprinzip wären alle Führungen gleich, so ist das eigentlich gar nicht kurioses, als es so manchem Unerfahrenen auf den Witz erscheinen möchte. Denn daß es mit der vielgerühmten Grundverschiedenheit der Führungen, die, wie manche glauben machen wollen, in jeder Bäckerei eine andere ist, nicht so weit her sein kann, geht für den Bekleuten schon daraus hervor, als z. B. das Diamant sich in allen Führungen (damit ist jedoch nicht gesagt: mit allen Mehlen) bewährt hat und zwar was besonders wichtig ist, bei überall gleichen Anwendungsregeln. Grundprinzip aller Führungen ist eben, den Hauptteig in eine so rasche Gärung zu versetzen, daß die daraus hergestellte Ware innerhalb zweier bis fünf Stunden fertig gegärt in den Backofen gebracht werden kann, wozu unbedingt zum Mindesten 2 Prozent also 20 Gramm Hefe per Liter notwendig sind, welches Quantum man nun zwar direkt in der

nötigen Menge zusetzen könnte (Berliner Führung); aber da dies ziemlich kostspielig kommt (was in Berlin Schein's gar keine Rolle spielt), so hat man von jeher schon, noch ehe man auf die Möglichkeit einer solch direkten Hefeührung gekommen ist, die nötige Hefe nach Art der Sauerteigführung durch Herstellung von zwei Vorteigen (Angriff und Einmachen usw.) sozusagen herangezueht. Diese Art von Führung beanspruchte nicht viel Hefe, was zur Zeit als die Hefeührung noch nicht so allgemein eingeführt war, infolge des hohen Hefepreises sehr ins Gewicht fiel. Im Laufe der Zeit hat sich jedoch zu manches geändert und es haben sich gerade in dieser Führung mit Vorteigen verschiedene Verfahren und Methoden herausgebildet, die aber trotz ihrer scheinbaren Abweichung von einander, alle auf das eine Ziel hinausgehen, das zu einer bestimmten raschen Gärung (welche übrigens durch mehr oder weniger temperiertes Wasser nach Belieben reguliert werden kann) des Hauptteiges nötige Hefequantum heranzubilden. Zu behaupten, daß diese oder jene Führung (es gibt z. B. Berliner, Wiener, Münchner, polnische und englische und eine, wie ich sie in Anbetracht ihrer großen Verbreitung nennen möchte, „internationale Führung“) die beste ist, wäre Unsinn, indem mit jeder derselben gleich günstige Resultate zu erzielen sind. Es kommt bei einer derartigen Beurteilung hauptsächlich darauf an, welchen Standpunkt man einnimmt, ob man für Umständlichkeit, für feste oder weiche Teige schwärmt, ob man Hefe sparen will oder ob man in der Arbeit ein Haar gefunden hat und infolgedessen für möglichste Verfürgung derselben eingenommen ist. Eine so ziemlich wieder außer Gebrauch gekommene Führung ist die schon erwähnte mit zwei Vorteigen, zu welchen je ein Viertel des gesamten Flüssigkeitsquantums verwendet, die Teige zum Teil flüssig, zum Teil auch weich gehalten wurden. Da sie etwas umständlich ist und überhaupt nicht mehr in unsere Zeit paßt, kann sie füglich übergegangen werden. Am weit verbreitetsten ist die Führung mit einem Vorteig im Anfange des halben Flüssigkeitsquantums. Aber auch in dieser Methode gibt es drei auseinander gehende Verfahren. Zu deren besserer Orientierung ich mangels eines definitiven technischen Ausdruckes ich die Bezeichnung „normal“ und „rationell“ gewählt habe, in Anbetracht der dabei erzielten Hefeentwicklung. Mit obigen Ausdrücken bezeichne ich speziell das Stadium, welches der betreffende Teig erreicht haben muß, um zum Teigmachen verwendet werden zu können. So z. B. bezeichne ich diejenige Gärung, welche mit dem Zeitpunkt als der betr. Vorteig gegen die Mitte hin sich zu senken beginnt, als normal, hingegen ich diejenige Gärung, welche erst dann als zum Teigmachen geeignet erkannt wird, wenn der Teig am Hande um einige Finger breit zurückgefallen und gleicherweise auch den größten Teil seiner Fähigkeit verloren hat, als „rationell“ bezeichne. Die normale Führung ist nun die weitaus verbreitetste, ihr unterliegen die meisten flüssigen und weichen Vorteige. Die Gärungsdauer schwankt zwischen 1/2 bis 6 Stunden, geht aber darüber nur sehr selten hinaus. Die „rationelle“ Führung wird nur in Ooberbayern und einem Teile Englands, hauptsächlich an mitteltrüben und festen Teigen angewandt und währt deren Dauer 8, 10 und 12 Stunden, beansprucht in der Regel das Doppelte an Zeit wie normal. Abweichend von diesen Methoden ist die sogen. polnische Führung, indem hierbei mit dem gesamten Flüssigkeitsquantum ein flüssiger Vorteig hergestellt und nach erfolgter normaler Gärung von ungefähr 1/2—2 Stunden ohne Wasserzugabe nur mit Mehl und den nötigen Salzgaben Teig gemacht wird.

Ein flüssig gehaltener Vorteig, zu dem nur ein Fünftel des Wasserquantums verwendet wird und nur einer normalen Halbtagung unterliegt, soll in Berlin Nuss sein.

Alle anderen Führungen, bei denen sog. Unter- bzw. Ueberfüllen angewandt wird, sind nicht charakteristisch genug, um als „besonders“ bezeichnet zu werden.

Eine in ihrer Art eigene Führung ist eine seit Jahren in England eingeführte. Bei dieser wird die nötige Hefemenge durch 3—8 und auch auf 12 Stunden ausdehnbar normale Angärung des mittelstest gehaltenen Teiges heranentwickelt und durch das folgende Zusammenfügen derselben in die notwendige intensive Wirksamkeit gebracht.

Dies wären nun in kurzen und großen Zügen die sog. „grundverschiedenen“ Führungen. Eine Detaillierung der Vorgänge und Nachteile dieser verschiedenen Führungen ist nur möglich, wenn wir uns vorerst eingehend mit den verschiedenen Vorgängen des Gärungsprozesses, welche sich in den erwähnten Vorteigen abspielen, befassen.

Vor allem die Zuderbildung! Dieses wird durch die schon im Mehl vorhandene, durch das Wasser gelösten Glimmstanzungen hervorgerufen, indem diese Stärke in Zucker umwandeln und zwar um so rascher, je höher die Temperatur des Teiges ist. Da Glimmstanzungen jedoch nur in einem geringen Prozentsatz (5—8 Proz.) vorhanden sind, so wird auch nur ein Teil der Stärke von dieser Zerlegung betroffen. Daß Stärke durch die Hefe selbst in Zucker umgewandelt wird, wie dies im Lehrbuch für Bäckerschulen (Berlin) zu lesen ist, kann nicht richtig sein, indem sonst z. B. in einem reifen Teig, welcher doch die meiste Hefe enthält, auch das größte Zuderquantum vorhanden sein müßte, was aber, wie wir des weiteren noch sehen werden, nicht der Fall ist. Uebrigens tritt auch der anonyme Verfasser des Artikels „Ueber das Mehlmischen in Theorie und Praxis der Bäckerei“ dieser Auffassung entgegen. Des weiteren hängt die Zuderbildungsfähigkeit von der Porosität, der leichten Lösbarkeit der Stärkezellen ab und entwickelt sich darum in Mehlen aus weichem, jungen Winterweizen, mehr Zucker, und färbt sich daher auch aus solchem Mehl hergestellte Teigware beim Backen bedeutend leichter, als solche aus Mehlen von hartem, jungen Sommerweizen stammend, erzeugte! Jedoch liegt die Ursache des leichten Färbens so mancher Mehle beim Backen nicht immer in der erwähnten leichten Zuderbildungsfähigkeit, es kann dies auch durch Erhärtung bezw. Ausfällung des Glutens (eines Teiles des Klebers) seinen Grund haben, ist also nur in sogen. dünnen Mehlen zu beobachten. (Theorie und Praxis d. Bäckerei.)

(Fortsetzung folgt.)

* Weiße Mehle färben sich auch härter wie schwarze, aber nicht, weil sie weicher sind, sondern weil sie weniger Glimm enthalten, also weniger Stärke verzaudern.

