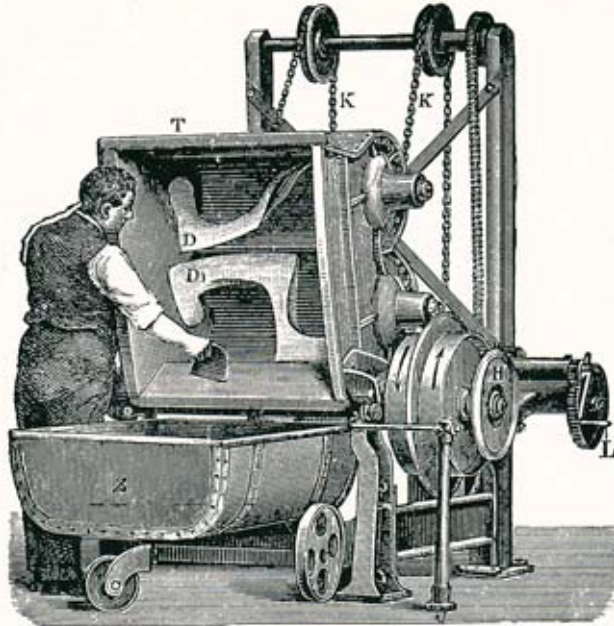


# Die Zeit steht nicht still

In einem alten Fachbuch haben wir für die Leser der AURORA POST die alte Teigknetmaschine gefunden, deren Abbildung Ihnen sicher Freude machen wird. Das sieht alles etwas komisch aus, altertümlich nicht nur in der Darstellung, sondern auch im technischen Beiwerk, mit Ketten und Gestängen. Angetrieben wurde dieses Monstrum von einer Dampfmaschine – später dann von einem sogenannten Gasmotor. Aber vergessen wir nicht: Auch diese



Maschine, so vorsintflutlich sie uns heute erscheint, war damals vor 60-70 Jahren einmal die Spitze des Fortschritts, ersetzte damals schon menschliche Arbeitskraft. Mit Erleichterung stellten die Vorväter unserer heutigen Meister sie in ihre Backstuben. Wenn wir sie mit den blitzenden, lautlosen Maschinen vergleichen (siehe unteres Bild), die heute in fast allen modernen Bäckereien stehen, dann wird uns ganz deutlich, daß die Technik auch in der Backstube immer weiter voranschreitet. Der Meister, der bestehen will, darf nicht bei alten Maschinen und Methoden stehenbleiben, mögen sie noch so lieb und vertraut sein. Der Handwerksmeister von heute muß mit der Zeit gehen, denn die Zeit steht nicht still.

