

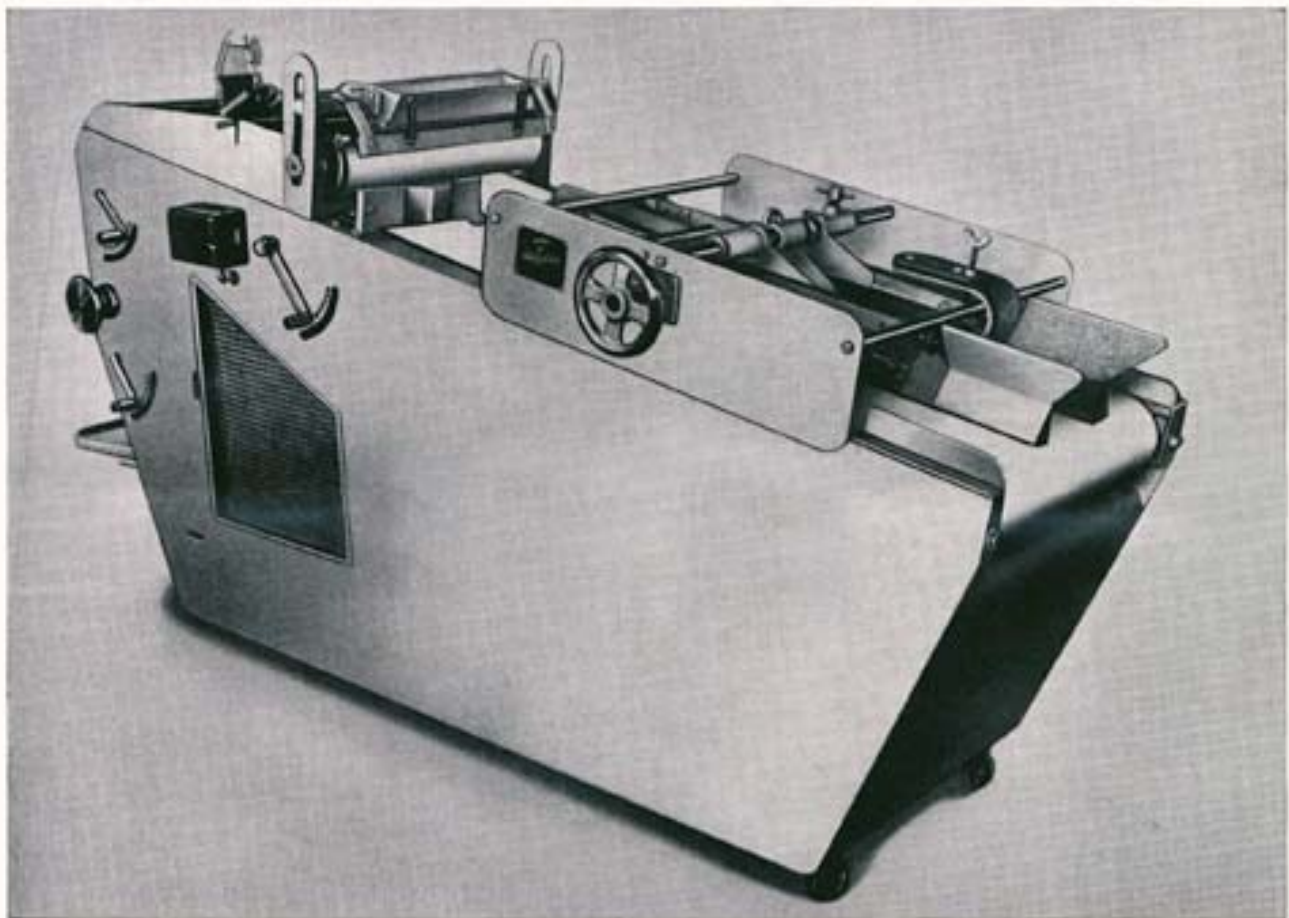
Rationalisierung

DIE BROTWIRKMASCHINE FÜR DIE KLEINBÄCKEREI!

Der Schrei nach kleinen und billigen Brotwirkmaschinen führt zu Fehlkonstruktionen und Fehlinvestitionen. Die Kleinbäckerei bäckt dasselbe Brot wie die große Brotfabrik, nur in kleineren Mengen. Das einzelne Brot muß in der Kleinbäckerei genauso gewirkt werden wie in der Brotfabrik. Es ist jedem Fachmann bekannt, daß ein Teigstück nicht mit einigen schnellen Stößen auf Spannung gewirkt werden kann; es muß mit Gefühl geschehen. Die Zeit, in der ein Teigstück fertig gewirkt werden kann, hängt von der Beschaffenheit des Teiges, von der Führung und davon ab, ob der Teig jung oder alt ist. Um ein Teigstück mit Maschine einwandfrei auf Spannung und nicht aus der Haut zu wirken, dazu ist ein gewisser Weg und somit eine gewisse Größe der Maschine erforderlich. Ein schnelles Angreifen des Teiges ist immer nachteilig für denselben und für die Qualität des Brotes.

schnell aufwirken will, muß ein Mann abwägen, eine gute Fachkraft muß einwandfrei rundstoßen und spannen und muß die Teigstücke einwerfen, und ein Mann muß die Teigstücke abnehmen und ablegen. Es werden also drei Mann benötigt. Von Rationalisierung kann dann keine Rede mehr sein, zumal die Langwirkmaschine nicht viel billiger als eine kombinierte **Rund- und Langwirkmaschine** ist.

Anders ist es bei einer kombinierten Rund- und Langwirkmaschine. Diese Maschine wirkt die Teigstücke vorerst rund und zwar mit Spannung und macht sie anschließend mit Spannung und Schluß lang. Es werden nur zwei Hilfskräfte benötigt. Die eine Hilfskraft wiegt die Teigstücke ab und wirft sie ein, und die zweite Hilfskraft nimmt die Teigstücke ab und legt sie weg. Im Ernstfalle kann mit einer kombinierten



Um dem Schrei der Kleinbäckerei nach billigen und kleinen Maschinen gerecht zu werden, werden kleine Langwirkmaschinen angeboten (Einschlaglangroller), die einfach als „Brotwirkmaschine“ bezeichnet werden. Die Handgriffe beim Wirken des Brotteiges sind dem einzelnen Meister so selbstverständlich, daß er oft gar nicht mehr überlegt, daß jedes Teigstück zuerst einwandfrei rundgestoßen und auf Spannung gewirkt sein muß, bevor es langgewirkt werden kann. Das Rundwirken ist dabei das Primäre. Oft hört man Bäckermeister sagen: „Ich habe ja nur langes Brot und brauche keine Rundwirkmaschine“. Eine einfache Langwirkmaschine als „Brotwirkmaschine“ zu bezeichnen ist somit unzutreffend, führt zu Mißverständnissen und oft zu Fehlinvestitionen. Bei der einfachen Langwirkmaschine müssen die Teigstücke von Hand rundgestoßen und gespannt werden und zwar nicht kurz, sondern einwandfrei und gleichmäßig, wenn die Langwirkmaschine gleichmäßig gewirkte Teigstücke auswerfen soll. Zum einwandfreien Rundwirken und Spannen ist aber eine gute Fachkraft erforderlich. Wenn man mit einer einfachen Langwirkmaschine

Rund- und Langwirkmaschine schon ein Hilfskraft allein Brot aufwirken, wenn die Teigstücke vorgewogen werden.

Der in der Abbildung gezeigte „Wirkteufel“ wirkt von zwei Seiten rund (Patent) bringt somit doppelte Spannung und kann in seinen Ausmaßen klein gehalten werden.

Wenn z. B. der kleine „Wirkteufel“ trotzdem noch eine gewisse Größe hat und mit zwei Geschwindigkeiten läuft, so ist dies erforderlich, um alle vorkommenden Teige, vom Kasten-Weißbrot bis zum Schwarzbrot einwandfrei damit aufwirken zu können.

(Gewichte von 1—8 Pfund)

Auch die Kleinbäckerei muß mit einer solchen Maschine mit zwei Hilfskräften ihr gesamtes Brot abwägen und aufwirken können. Es geht auch mit einer Hilfskraft, wenn die Teigstücke vorgewogen werden. Es müssen Rund- und Langbrote damit gewirkt werden können, es muß ein Qualitätsbrot wie von Hand aufgewirkt erzielt werden; andernfalls ist die Anschaffung ein Fehlinvestition.

A. P.