

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 32 (1942)  
**Heft:** 31: Sondernummer : Unsere Kinder

**Artikel:** Auch ohne Sauerteig kein krankes Brot mehr  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-645305>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

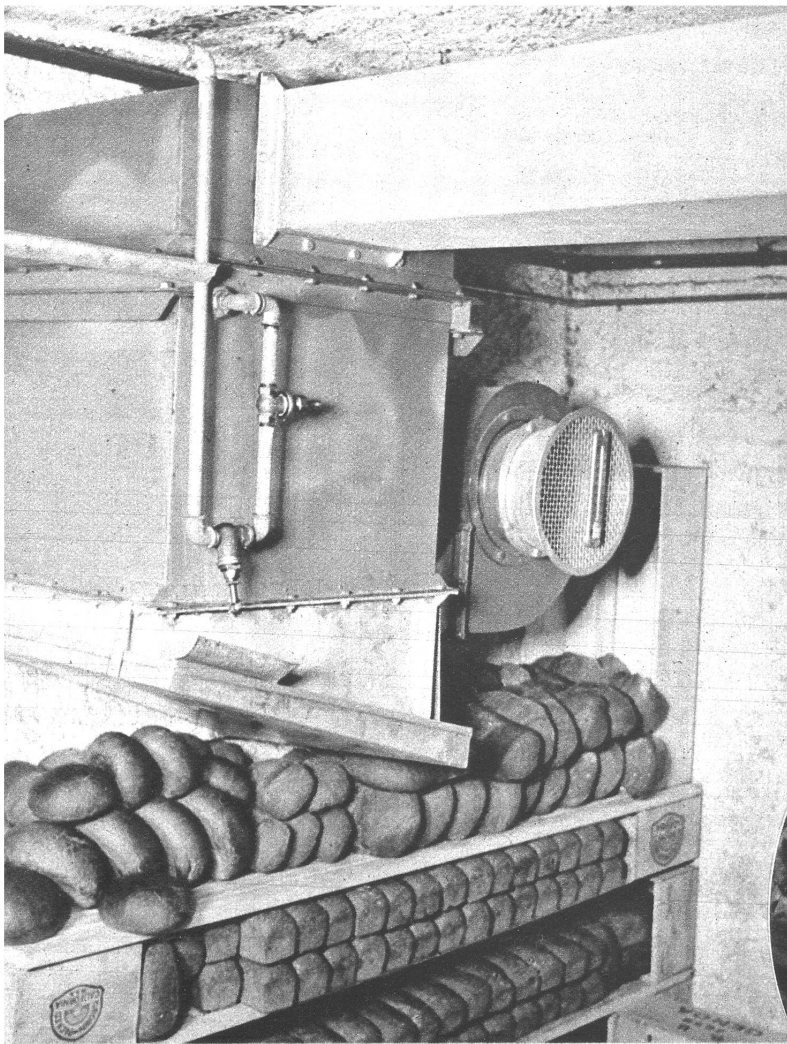
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

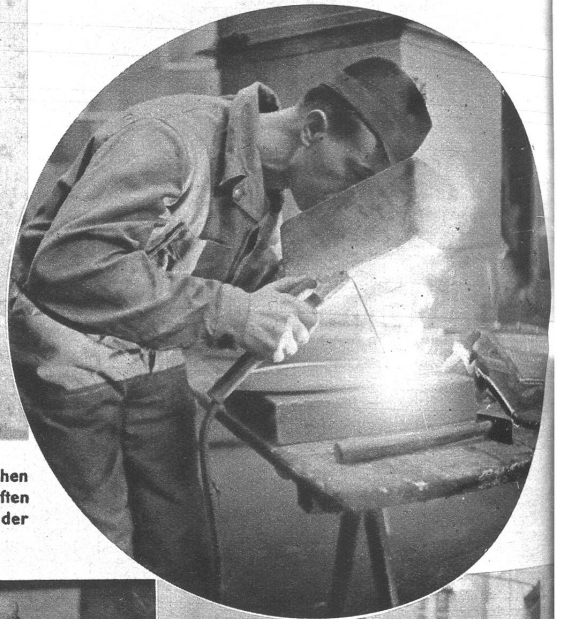


# Auch ohne Sauerteig

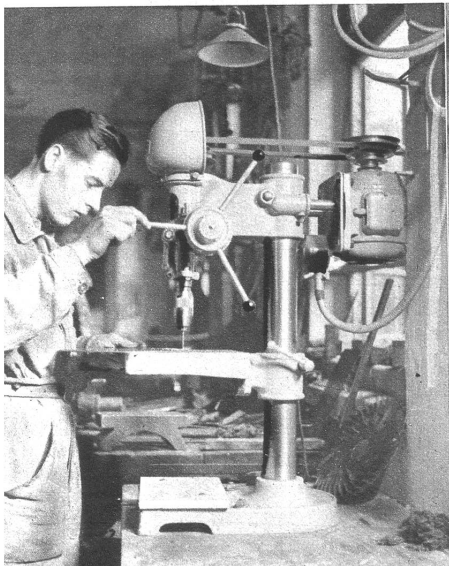
*kein krankes Brot mehr*

Das Problem wurde lufttechnisch gelöst durch die  
**Berner Firma Paul Wirz**  
Lufttechnische Anlagen

(Fotos Tschirren)



Oben und Seite rechts oben: Das Resultat ist die montierte Anlage in einem bernischen Bäckereibetrieb, in welchem sie das Lagern des Brotes nach den bestehenden Vorschriften ermöglicht und das Ziehen der Fäden im Brot verhindert. Die Anlage befindet sich bei der Firma Hostettler, Aryana-Brot, und hat sich in jeder Weise ausgezeichnet bewährt



Die Herstellung der Ventilatorenflügel erfordert Präzisionsarbeit



Bei der Rohrfabrikation. Mit Spezialmaschinen werden die Rohre mit einem Bord versehen, um das Zusammenfügen der Rohrstöße zu ermöglichen



Beim Rohrschneiden. Wie bei jeder Fabrikation müssen auch in diesem Betriebe Arbeiten allgemeiner Natur ausgeführt werden

Die Vorschrift der Behörden, das Brot dürfe erst nach 48 Stunden Lagerung zum Verkauf gelangen, verursachte während der warmen Jahreszeit ganz besondere Schwierigkeiten. Das Brot wurde durch die Wärme krank, es wurde „teigig“, fadenziehend und dadurch für den Konsum nicht mehr geeignet. Um das zu vermeiden, wurde nun vielerorts das Brot mit Sauerteig hergestellt; doch auch dieses Verfahren hat seine Nachteile.

Nun ist es einer Berner Firma gelungen, eine Apparatur herzustellen, mit deren Hilfe das Krankwerden des Brotes verhindert wird und wobei auf die Verwendung von Sauerteig verzichtet werden kann. Diese Apparatur bietet dem Bäcker volle Garantie, dass sein Lagerbrot richtig abgekühlt und, in der richtigen Temperatur gehalten, vollkommen gesund zum Konsumenten gelangt. Es ermöglicht ihm, ein Brot herzustellen, das auch für magenschwache Personen zuträglich und das auch den bestehenden Vorschriften erst 48 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden kann, ohne Gefahr, dass es während der Lagerzeit irgendwie Schaden nimmt

Bei: Beim Lichtbogenschweißen. Die einzelnen Teile der Konstruktion müssen zusammengeschweisst werden, die Herstellung einer solchen Anlage erfordert Spezialarbeiter



Links: Im Konstruktionsbureau. Die Zusammenstellung einer Apparatur, welche die Möglichkeit bietet, das Krankwerden des Brotes zu verhindern, ist in allen Einzelheiten das Werk bernischer Fabrikation, von der Zeichnung bis zum Fertigfabrikat



An der elektrischen Punktschweißmaschine. Das Anschweißen der Blechrohre. Durch eine Automatik wird die Dauer der Schweißung auf eine Hundertstel-Sekunde genau eingestellt