



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Duisburg

Dieter, Hermann

Berlin-Halensee, 1925

Duisburg-Meidericher Brotfabrik Gustav Bünger

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96675](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96675)

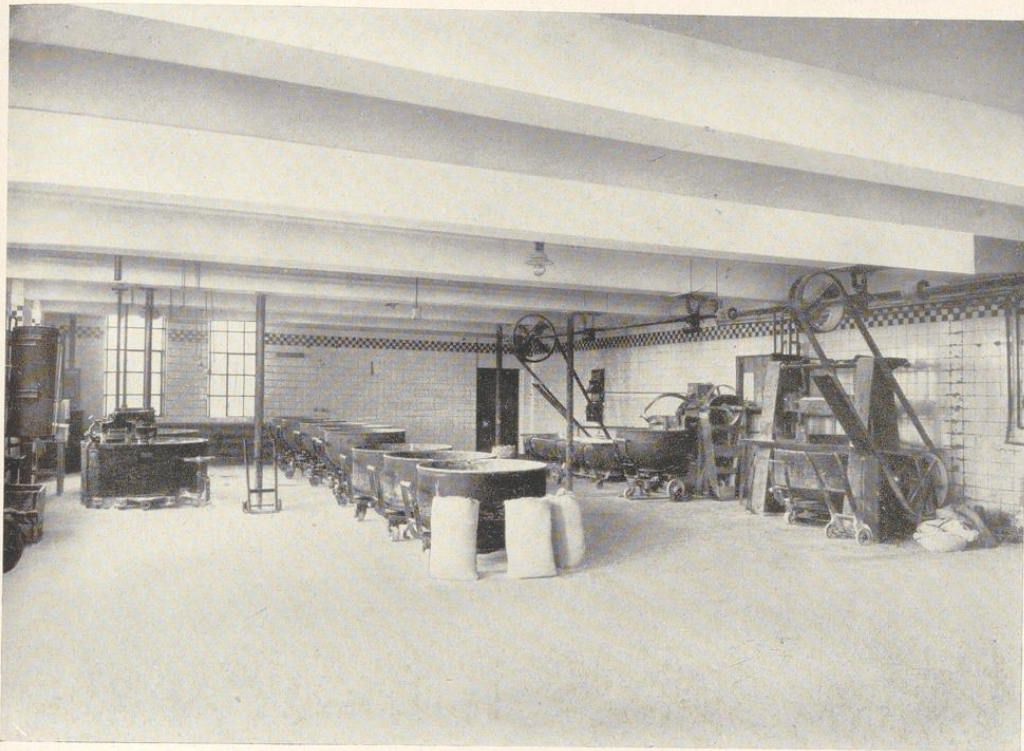


DUISBURG-MEIDERICHER BROTFABRIK GUSTAV BÜNGER

In den letzten Jahrzehnten konnte man beobachten, daß auf allen Gebieten des gewerblichen Lebens die kleineren und mittleren Betriebe durch Großbetriebe verdrängt wurden. Wer, in mittleren Jahren stehend, aus seiner Jugendzeit her die primitive Weise der Herstellung von Backwaren noch in Erinnerung hat, ohne die moderne Entwicklung verfolgt zu haben, würde erstaunt sein beim Durchgang durch eine neuzeitlich eingerichtete Bäckerei, in welcher ungeahnter Weise man die Errungenschaften der letzten Jahrzehnte sich hat dienstbar machen können. Die in den Text eingestreuten Bilder sollen das Gesagte zu veranschaulichen suchen, obwohl in dem kleinen Rahmen von 2

Textseiten nur ein flüchtiger Eindruck geboten werden kann.

Die mühsame und zeitraubende Arbeit des Teigknetens ist sinnreich konstruierten Maschinen übertragen, welche innerhalb weniger Minuten den fertigen Teig für die Beschickung eines Backofens liefern. (Knetmaschine, Mischbottiche, Siebmaschinen.) Die Teigbereitung ist äußerst sauber und bedarf nicht der Menschenhand wie früher oder gar der Füße, wie es keine Seltenheit war. Aber nicht nur das Kneten des Teiges sondern auch das Formen und Aufwickeln der Brotlaibe erspart die Bemühung der Menschenhand. Spielend leicht geht alles vonstatten, eins greift ins andere und mit ver-



blüffender Schnelligkeit verwandelt sich das stau-
bige Mehl zum köstlichen, nahrhaften Brot.

Ein Blick in den Backraum selbst zeigt äußerste
Sauberkeit. Feuerraum und Backraum sind im
Gegensatz zu früher von einander getrennt. Die
Möglichkeit ununterbrochenen Betriebes, Ersparnis
von Brennmaterial usw. wirken zudem preisver-

billigend und kommen der Gesamtheit zugute. Die
praktische Einrichtung eines modernen Dampfback-
ofens ist ein Kapitel für sich und kann hier nur
darauf hingewiesen werden. Auch kann nur an-
gedeutet werden, daß große Räumlichkeiten erfor-
derlich sind, um die notwendigen Rohmaterialien
zu lagern.

ENTWICKLUNGSÜBERSICHT DER FABRIK

	Gründungsjahr 1906	Vergleichsjahr 1925
Zahl der Öfen	1 Ofen	20 modernste Doppel-Patent-Backöfen
Tägliche Arbeitsleistung	400 Brote	18000 Brote
Anzahl der Pferde	2 Pferde	54 Pferde
Lastkraftwagen	—	8 Stück
Schmiede	—	} Neuzeitlich eingerichtet
Auto-Reparaturwerkstatt	—	
Schreinerei	—	
Sattlerei	—	