

Sofort entstanden nun im österreichischen Kaiserstaate mehrere Dampfmühlen, wovon nur die eine in Ebenfurth für den Wiener Platz als Concurrentin maassgebend war; dennoch behaupteten sich die Wiener Wassermüller vollständig neben ihren beiden grossen Rivalinnen, der Wiener und Ebenfurther Dampfmühle.

Indem wir der Jahre 1850 bis 1867 gedenken, zeigt sich uns der Uebergang der Nassmahlerei zur trockenen Mehlbereitung als das wichtigste Ergebniss. Hiedurch wurde unserem Producte eine der besten Eigenschaften angefügt, die Haltbarkeit auf lange Dauer.

In diesem Zeitraume wurde auch der grossartige Mühlenbau in Ungarn, Pest-Ofen, durchgeführt. Staunend und zugleich bangend richtete sich der Blick unserer Mühlen-Industriellen nach Transleithanien; jedoch der Muth, der kalte ruhige Blick des Geschäftsmannes verliess sie nicht, alle Kräfte wurden zusammengerafft und die enorme Concurrenz ehrenvoll bestanden.

So fand man oft die österreichischen und ungarischen Mahl-Producte zugleich verfrachtet auf allen Eisenbahnen des Continentes, auf den Canälen Hollands, sowie auf der Themse und dem Weltmeere.

Roman Uhl.

Brodbereitung.

Wenn wir die Geschichte der Bäckerei*) vor mehr als einem Jahrhundert beginnen, so finden wir dieses Gewerbe sowie viele andere dem strengsten Satzungszwange nicht blos in Wien, sondern auch im ganzen österreichischen Kaiserstaate unterworfen. Die Verordnungen der Behörden, die Verfügungen des Zechmeisters (Vorstehers) waren allein maassgebend für jedes Mitglied der Zunft; ja selbst die geist-

*) Für die Genauigkeit der angeführten Daten bürgen uns die Gedenkbücher der Wiener Bäcker-Genossenschaft, welche bis in das Jahr 1452 zurückreichen. Dieselben werden in der historischen Ausstellung der Stadt Wien ein glänzendes Zeugniß geben von dem Sammelsinne und der Ordnungsliebe unserer Vorfahren.