

Bäcker gestellten Anforderungen stets vollkommen entsprach, sondern auch oft selbständige Fortschritte machte.

In dem Zeitraume von 1848 bis zum Jahre 1865 wurden mehrere Versuche mit verschiedenen Systemen von Kunstbacköfen [wir nennen nur jene Männer, deren Bestrebungen in dieser Richtung allgemein bekannt wurden: Leopold Wimmer (Wien), Josef Wochenmayer (Krems)] gemacht, doch keines erwies sich für unsere Bäckerei als brauchbar, ebenso wurden die in einigen Brod-Fabriken aufgestellten Knet-Maschinen als in ihrem Betriebe zu kostspielig und für die in ihrer Erzeugung oft und mannigfaltig den Teig wechselnde Wiener Bäckerei unpraktisch erkannt.

Das Jahr 1865 brachte der Bäckerei in Wien die erste Maschine. Karl Hailfinger gebührt ausschliessend die Ehre der Erfindung, und seine „Teigtheilungs-Maschine“ fand alsbald ob ihrer praktischen Verwendbarkeit Eingang in die meisten Backstuben.

So entwickelte sich die Wiener Bäckerei, und wenn auch von einzelnen Speculanten unsere Art zu backen in einigen Städten des Auslandes eingeführt wurde (zu Paris im Jahre 1839 durch Aug. Zang, nachmaliger Begründer des Journal: „Die Presse“), so war es doch dem Jahre 1867 vorbehalten, uns die volle Anerkennung der Welt auf dem Weltausstellungsplatze zu Paris zu erringen. Von der „Wiener Bäckerei“ kann nach den Erfolgen, welche sie bis heute errungen, mit vollem Rechte behauptet werden, dass sie die erste der Welt ist — und was sie immer auch der Mithilfe anderer Industrie-Zweige zu danken hat, so zahlt sie diese Ehrenschild redlich heim, denn die Wiener Bäckerei ist der Pionnier, welcher vorangeht und die Brücke baut für den Absatz österreichisch-ungarischer Mehle und Presshefe in fast allen Ländern der Erde.

Roman Uhl.