

ZUCKERBÄCKEREI, CANDITEN UND CHOCOLADE.

(Gruppe IV, Section 6.)

Bericht von

A. GERSTNER,

k. k. Hof-Zuckerbäcker. Juror der Gruppe IV.

Das Fach der Conditorei und Chocoladfabrication war auf der Wiener Weltausstellung in ganz würdiger Weise vertreten, insbesondere wetteiferten, das sei gleich und vor Allem bemerkt, die Aussteller Oesterreichs und Deutschlands, die feinsten und mannigfaltigsten Fabricate in schönsten Formen zur Anschauung zu bringen.

Allenthalben macht sich seit der letzten Pariser Ausstellung des Jahres 1867 ein entschiedener Fortschritt geltend. Viele Etablissements haben verbesserte Maschinen eingeführt, Dampf- und Wasserkraft wird schon weit häufiger angewendet, die Absatzquellen haben sich vermehrt, die gesteigerten Anforderungen des Luxus und der Concurrenz machen sich in mannigfach verschönerten Enveloppen und Formen der hier bezüglichen Waaren bemerkbar. Insbesondere zeigt sich in Deutschland, Oesterreich und auch Rußland ein stark vermehrter Umsatz in Canditen und Chocoladen bei stetiger Abnahme der Preise.

Die hervorragenderen Erzeugnisse fand der Besucher in folgender Weise aufgestellt: Dem Generalkatalog folgend waren in der westlichen Agriculturhalle aus England von Fry and Sons, London und Bristol, sehr gute Chocoladen ausgestellt, worunter eine mit condensirter Milch versetzte, in Porzellandosen auf bewahrte Chocolate als eine gute Neuerung zu verzeichnen ist. K a i l l e r and Sons, England, hatten sehr gute Canditen, Dragées und Orangemarmelade ausgestellt, die gleichfalls beachtenswerth erschienen.

Aus Amerika waren von Walter Backer & Comp., Boston, und von D. Lopez Chocoladen von guter Sorte ausgestellt, ebenso von Maillard, New-York. Aus Venezuela kamen einige Sorten Chocoladen, welche aus dem dem Lande allein angehörigen vorzüglichen Cacao bereitet sind, doch etwas durch den Transport gelitten hatten.

Holland war durch acht Aussteller sehr gut vertreten, unter denen van Houten als einstufiger Erfinder der jetzt so beliebten Chocolad in Pulverform und Veen & Comp. besonders hervorzuheben sind.

Spanien fandte eine große Auswahl Chocolate aus besten Cacaosorten, meist noch ohne Maschinen erzeugt. Viele derselben sind, wie es der Spanier liebt,