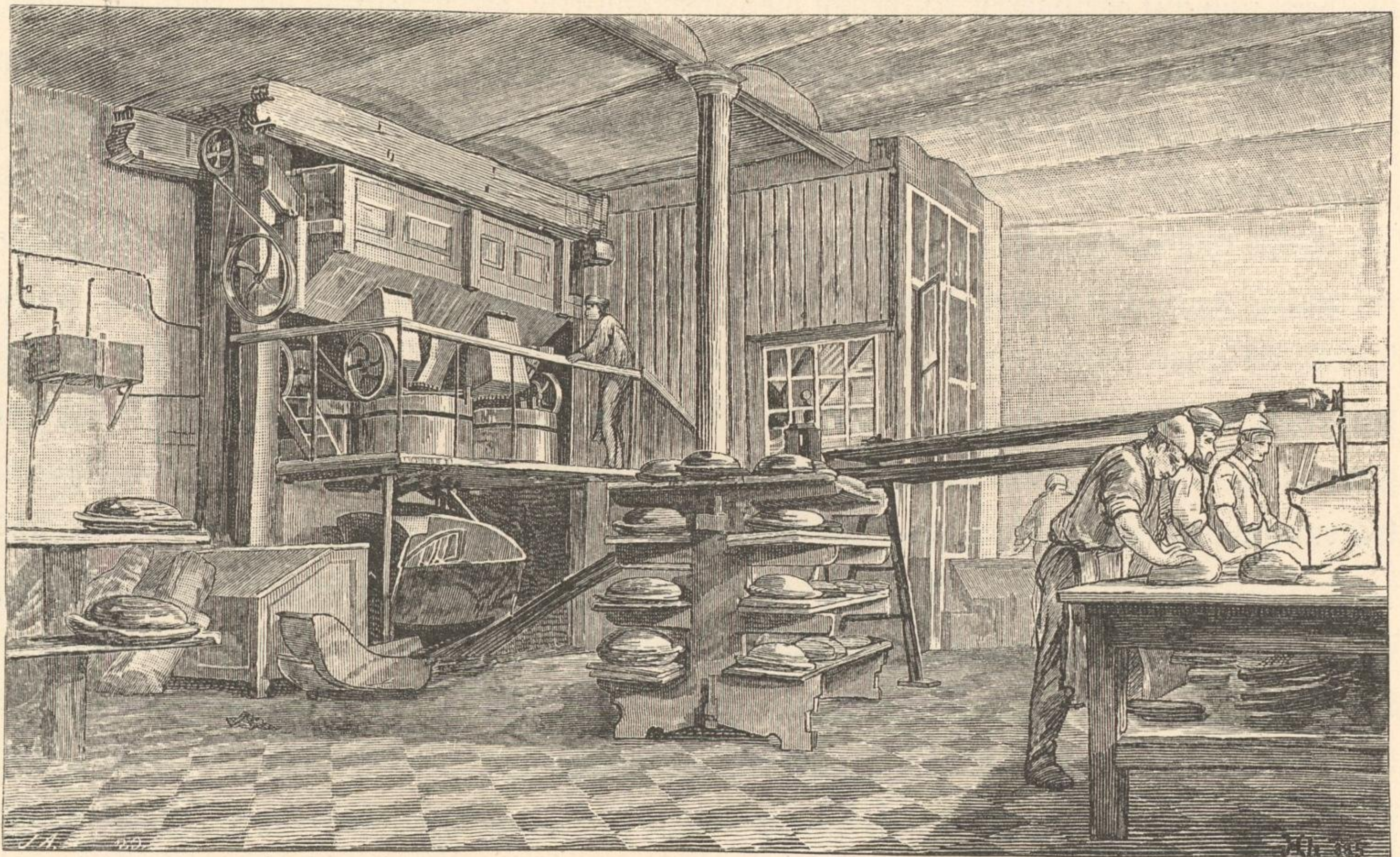


Zweige sind die Müllerei, Bäckerei und Bierbrauerei; für Wien hat zumal die Bäckerei ihre locale Bedeutung und Berühmtheit; die anderen Zweige mögen der Darstellung der Industrie des flachen Landes von Niederösterreich vorbehalten bleiben. Die Wiener Bäckerei stand bis zu Beginn dieses Jahrhunderts unter strengem Satzungszwange und zünftlerischen Beschränkungen; es gab arge Streitigkeiten zwischen Alt- und Jungmeistern und zwischen den Brodbäckern und den neu aufkommenden Gusto- und Luxusbäckern, bis jedes Vorrecht der alten Meister aufgehoben und bald darauf die Erzeugung von Luxusgebäck für alle Bäcker freigegeben wurde. Das verbesserte Wiener Mahlverfahren lieferte feinere Mehlsorten, die unter Anwendung der süßen Gährung (das ist mit Hefe) zu jenem



Aus dem Innern einer Bäckerei mit Dampftrieb.

köstlichen Gebäck der „Kaisersmehl“ und dergleichen verbacken wurden, welches seither so großen Ruf gewonnen hat. Insbesondere seit der Pariser Weltausstellung im Jahre 1867 ist die Bäckerei nach Wiener Art in vielen europäischen Großstädten aufgenommen und so zum eigentlichen Pionnier geworden für die dauernde Ausfuhr österreichisch-ungarischer Mehle. Es bestehen in Wien allein über 300 Bäckereien, darunter 156 Großbetriebe mit etwa 1.400 Arbeitern und einem Productionswerthe von beiläufig 10 Millionen Gulden. In jüngster Zeit ist eine mechanische Brodfabrik errichtet worden, die Brod und Weißgebäck maschinell zu erzeugen sucht. Das Mehl wird dort automatisch gesiebt, mit Wasser vermengt, der Teig automatisch geknetet und dem „Wirktisch“ zugeführt, wo einige Arbeiter das Auswiegen und Formen der Laibe besorgen. Der Ofen hat beständige Dampfzuführung und wird von rückwärts mit Kohlen geheizt, während die