

Der Zweck dieser Zeilen ist, den Entwicklungsgang der Wiener Gries- und Hochmüllerei zu verfolgen und denselben möglichst genau und zwar vom Anfange dieses Jahrhunderts, in Zeitperioden von 10 zu 10 Jahren in einfacher Weise darzulegen. Sollte es mir damit noch gelingen, Männer, welche an dieser Entwicklung und Vervollkommnung des Müllergewerbes hervorragenden Antheil hatten, der Vergessenheit zu entreisen, so darf ich mich wohl des Bewusstseins hingeben, diesen Zweck auch in seiner schönsten Seite damit erreicht zu haben.

Die meinem Berichte zu Grunde liegenden Daten verdanke ich bis zum Schlusse des 4. Decenniums den Nachkommen mehrerer Müller, welche schon um das Jahr 1800 wirkten, zum Theil Männer, welche von dem 1. Decennium heute noch leben; vielen Mittheilungen, welche mir auf briefliches Ersuchen bereitwilligst zugegangen sind, und endlich beruhen dieselben auf den Erfahrungen, welche ich theils im eigenen Geschäftsbetrieb und Wirkungskreise, theils durch eigene Anschauung auf meinen wiederholten Geschäfts- und Erholungsreisen im In- und Auslande mir angeeignet habe.

Diesen meinen Erhebungen steht auch die Anschauung eines gelehrten Mannes, Herrn Professor Friedrich Kick in Prag, der sich ein bedeutendes Verdienst für die Müllerei durch sein vortreffliches Werk: „Die Mehlfabrikation, ein Lehrbuch des Mühlenbetriebes, Leipzig 1871,“ erworben hat, nicht entgegen, vielmehr sagt derselbe Pag. 5 des gedachten Buches: „Die Wiener Gries- und Hochmüllerei stammt von der Wiener Gegend, wurde in Ungarn, Böhmen, Sachsen und andern Orten acceptirt, und führt die Namen Wiener,

österreichisches, ungarisches, Prager oder sächsisches Mahlverfahren.“

„Hiermit will nicht gesagt sein, dass man aller Orten ganz den gleichen Vorgang beobachtet, es finden sich vielmehr zahlreiche Abstufungen, nur der Grundgedanke ist der gleiche. Die Zerkleinerung findet allmählig und die Scheidung der Producte nicht allein nach Grösse der Theilchen, sondern auch nach dem specifischen Gewichte derselben statt.“

In Wien und Umgebung hat, so weit ich mit meinen Erhebungen zurückzureichen vermag, nie eine sogenannte Lohnmüllerei stattgefunden. Dieser Umstand scheint auch das Motiv gewesen zu sein, dass es im eigenen Interesse des Müllers gelegen hat, möglichst viel und gutes Mehl aus der Frucht zu gewinnen; und dass man eben schon sehr früh darauf angewiesen war, nicht nur mechanisch, sondern auch nachdenkend zu produciren.

Die Wiener Müllerei wurde daher schon im Jahre 1800 mit sehr wenig Ausnahme kaufmännisch betrieben; d. h. der Bedarf an Mehlfucht wurde grösstentheils am Getreidemarkte in Wien und Wiener-Neustadt für eigene Rechnung ein, — und das daraus erzeugte Mehl grösstentheils an die Bäcker Wiens und Badens verkauft. *) Im Jahre 1805 wurde sogar den Bäckern Wiens verboten, eigene Mühlen zu besitzen. **)

Auch gab es damals schon sogenannte Grub-***) oder Bäckermüller und Grieslermüller.

Erstere hatten ihre Mühlen grösstentheils an den Gewässern der grossen und kleinen Fische, den beiden Kaltengängen und an der Schwechat, letztere an der Wien, am Liesing-, Peters-, Mödlinger- und Badenerbache. †)

*) Regier.-Verord. v. 29. Sept. 1804. P. Z. 17321.

**) Hofkanzlei-Decret v. 8. Jänner 1805. Reg. P. Z. 1864.

***) Dieser Name dürfte von der Mehlgrube, dem damaligen Vereinigungsort der Müller und Bäcker stammen, woraus sich später die Frucht- und Mehlbörse entwickelte.

†) Dieser Unterschied in den Gattungen der Mühlen hat sich bis heute erhalten, obwohl derselbe ins Hofkanzlei-Decret vom 23. Nov. 1810 ohne Nummer aufgehoben worden ist.

Im Jahre 1800 war die Construction der Mahlmühle noch eine höchst einfache. Jeder Mahlgang separat mit einem Wasserrad angetrieben; ein Beutelkasten, an welchem sich das Beutelwerk befand, war der ganze mechanische Theil einer Mahlmühle, alles übrige musste durch Händearbeit hervorgebracht werden, zu derselben befanden sich noch in jeder Mühle einige Pottiche und Siebe.

Die Vermahlung der Mahlfrucht wurde allgemein auf nassem Wege vollzogen. Einige Stunden vor der Vermahlung wurde der Weizen gewaschen, wo dies nicht der Fall war, wenigstens hinreichend eingenässt (zugerichtet), denn nur in sehr genässtem Zustande gelang es, das Zerreiben der Kleie möglichst zu verhindern und für die damalige Zeit genügend weisses Mehl zu erzeugen.

Das Getreide (Weizen) wurde gleich möglichst klein geschrotten und nur die gröberen Theilchen einer Sortirung mittelst Sieben in den Pottichen unterzogen, dabei die kleiichten Theile nicht selten mit einem Schöpfelchen abgeschöpft und auf diese mühevollen Weise der Gries aus dem Schrott gewonnen. (Abgeleitert.)

Dieser Gries wurde als sogenannter Marktgries verkauft, wir finden denselben um 1810 im nördlichen Deutschland (Berlin) unter dem Namen „Wiener Gries“ in dem Handel, ebenso ward derselbe von Wiener-Neustadts Umgebung nach Triest und Venedig verfrachtet. Kein Wunder, dass man endlich daran dachte, mehr und mehr Gries zu gewinnen, ja selbst um mehr Gries zu bekommen, gröber zu schrotten, die Mühle, vielmehr die Steine, höher zu stellen, und so allmählig zur Gries- und Hochmüllerei überzugehen.

Es scheint, dass in dieser Zeit ein Stillstand in der Entwicklung unseres Müllergewerbes eingetreten ist, wozu wohl am meisten die damalige Kriegsepoche und die enorme Theuerung des Rohproductes beigetragen haben mag. Endlich gehörte das Müllergewerbe damals noch unter die Approvisionirungsgewerbe, stand unter einer Satzung, d. h. der Preis für die Mahlproducte wurde von der Behörde vorgeschrieben oder die Höhe desselben bestimmt. Dieser Preis durfte bei Strafe,

worüber kein Recurs zulässig war, nicht überschritten werden. *) Es ist klar, dass unter solchen Umständen jeder Versuch, bessere Qualität zu erzeugen, von vornherein ausgeschlossen war.

Wir sehen jedoch diese Mahlsatzung noch zu Ende des ersten Deceniums aufgehoben und damit den Hemmschuh der natürlichen Entwicklung unseres Gewerbes beseitiget. **)

Weizen aus Ungarn war bisher noch wenig; — unser vortrefflichster Weizen aus dem Banate noch gar nicht gekannt. Der grosse Gedanke Maria Theresias! Die Colonisirung der Deutschen im Banat brachte erst später seine Segnungen und somit war das Ende des ersten Deceniums dieses Jahrhunderts, wohl das Traurigste für unser Müllergewerbe, zu Ende gegangen.

1810.

Begrüssen wir unser Gewerbe aus der Bevormundung der vorgedachten Satzungsvorschriften entlassen, also frei! Folglich für die Zukunft als alleiniger Leiter seiner Entwicklung. Dass es dieses kostbare Gut auch würdig zu schätzen wusste, beweist eben, dass es von da an auch ohne alle Bevormundung geblieben ist.

Hier muss nach allen meinen Quellen übereinstimmend eines Mannes gedacht werden, welcher für die damalige Zeit im Vorschritt des Müllergewerbes nicht nur Hervorragendes leistete, sondern als der eigentliche Erfinder des heutigen Mahlsystems zu betrachten ist, nämlich Ignaz Paur, ***) welcher vorerst Müller in Vöslau war, nach einigen Jahren treffen wir ihn als solchen in Schönau und 1810 in Leobersdorf, und zwar auf derjenigen Mühle, welche sich heute im Besitze des Herrn Nowak befindet.

*) Hof-Decret vom 28. März 1804. Prag. P. Z. 5908.

**) Regier.-Verordnung v. 7. März 1810 ohne Nr.

***) Geboren den 22. Juli 1778 zu Tettendorf, gestorben 6. Septbr. 1842 in Lichtenwörth nächst Wiener-Neustadt.

Die genannte Mühle an der Triesting konnte für die damalige Zeit schon eine der grösseren genannt werden. Paur konnte mit der damaligen äusserst mühsamen und anstrengenden Arbeit des Griessiebens (Ableitern) nicht mehr ausreichen, nachdem er bereits den Versuch gemacht hatte, den aus dem Schrott herausgezogenen Gries feinerer Gattung wieder auf Mehl zu vermahlen, welches Mehl Paur Auszug benannte, und welche Benennung auch bis heute verblieben ist, und construirte im Vereine mit dem Tischlermeister N. Winter*) in Leobersdorf sogenannte Säuberer (Absäuberer) vorerst an den Beutelkästen; gleichzeitig aber auch die erste doppelte Griesputzmaschine, nach denen er sofort 4 Stück gleichzeitig in seiner Mühle aufstellte.

Das Princip dieser Maschinen, die Griesse mittelst eines Luftstromes, welcher auf die durch eine Spalte fallenden Griesse geblasen wird, von der beihaftenden Kleie zu entfernen, ist heute noch aufrecht erhalten, und merkwürdig genug, kaum die Construction der Gegenwärtigen von denen der Damaligen bedeutend abweichend.

Hiermit hatte Paur den Anfang der Wiener Gries- und Hochmühlerei vollzogen und ist als der eigentliche Gründer derselben unzweifelhaft zu betrachten.

Die zweiten Putzmaschinen lieferte Winter an Huppmann nach Baden, soviel bekannt die dritten an Spuller nach Guntramsdorf.

Die Verbreitung dieser Putzmaschinen und der Absäuberer wurde, nachdem einmal der Anfang gemacht, in der Wiener Gegend ziemlich allgemein, und Winter konnte kaum mehr genug erzeugen.

Um diese Zeit galt sowohl noch das Badener Mehl als auch das Gebäck (Badener Kipfl) als besonders vorzüglich, welches bisher in Wien noch nicht erzeugt wurde.

Im Jahre 1811—1812 übersiedelte der Bäckermeister Gerber von Baden nach Wien und zwar etablirte sich derselbe

*) Winter ist erst im Jahre 1865 in Leobersdorf in dürftigen Verhältnissen gestorben,

in der Stadt, Rothgasse, fing dort an, die Badener Kipfl und das sogenannte Kaisergebäck mit solchem Erfolge zu erzeugen, dass, wie mir ein Augenzeuge versicherte, bei dem Verkaufe Polizei interveniren musste. Nach Gerber sollen Eberl, der nachmalige Hofbäcker und Spuller die Zweitnächsten zur Einführung des Kaisergebäckes in Wien gewesen sein. Ziemlich schnell wurde es auch allgemein.

Nun wurde auch nach und nach mehr Bedarf an weissem, sogenanntem Auszug-Mehl und von Seite der Bäcker nicht allein auf Weisse sondern auch auf kräftige Mehle hingewiesen, und es wurde im Jahre 1814—1815 der erste Banater Weizen auf den hiesigen Mühlen vermahlen, gleich darnach fing die Vorzüglichkeit dieses Weizens an, sich kund zu geben.

Wohl kam schon früher Frucht aus Ungarn und dem Banate über Wieselburg nach Wien; allein der grösste Theil dieser Frucht war sogenannte Halbfrucht, und daher zur feinen Mehlerzeugung noch nicht verwendbar.

Es ist anzunehmen, dass das Princip der Wiener Gries- und Hochmüllerei zu Ende dieses Decenniums wohl schon ziemlich allgemein vollzogen war, keineswegs aber gleich das damalige Mehl an Weisse und Güte dem heutigen. Ebenso wurde an Quantität vom Auszug äusserst wenig im Verhältniss von heute erzeugt, und so kam die dritte Periode der Wiener Gries- und Hochmüllerei mit ihren Männern an die Reihe, welche zur Vervollkommnung wahrlich auch nicht kleinen Antheil genommen hatten.

1820—1830.

Die Umwandlung von der ehemaligen Flach- zur Wiener Gries- und Hochmüllerei war, wie wir sehen, bereits grösstentheils vollzogen.

Ign. Paur übersiedelte 1826 nach Lichtenwörth, erbaute die dortige Mühle so vorschrittlich, dass nach derselben viele Putzereien nachgebaut wurden. Auch construirte Paur später eine Waschmaschine, welche er sich patentiren liess.

Man sah ein, dass auch Weizen vor der Vermahlung gereinigt werden müsse; hierin hatte sich Georg Mittermüller durch entsprechende Maschinen (sogenannte Stauber) oder Anwendung derselben, wie durch Aufstellung und Benützung möglichst vieler Griesputzmaschinen bemerkbar gemacht, seine Mahlmühle in Münchendorf, sowie diejenige des Leopold Paur*) in Tattendorf, nachmaliger k. k. Hofmüller, waren die meist vollkommneten Mühlwerke seiner Zeit.

Georg Volk brachte die grosse Mühle in Wienerherberg 1824 käuflich an sich und fing an, dieselbe entsprechend der damaligen Zeit einzurichten, d. h. mit den nöthigen Hilfsmaschinen zu versehen. Unparteiisch kann man behaupten, die Wiener Gries- und Hochmüllerei verdankt den Männern Leopold Paur, Georg Volk und Georg Mittermüller viele Erfolge jener Zeit. Bei Volk wurde das erste Paternosterwerk (Aufzug) zu Mahlzwecken in Verwendung gebracht und fand von da aus in der Müllerei allseitige Verbreitung auf hiesigem Platze.*)

Heute wird es wohl keine Mühle um Wien geben, welche nicht über ein Viertelhundert solcher Aufzüge in Verwendung hat. Georg Volk war lange der bedeutendste und beliebteste Müller seiner Zeit.

Bisher wurde der gewohnte Mühlenbau, jeder Mahlgang mit separatem Wasserrade versehen, in ganz Oesterreich beibehalten.

In Deutschland, am Mittelrhein, im Grossherzogthum Baden, an einigen Orten der Schweiz, hatte man beim Mühlenbau die ursprünglich amerikanische Erfindung, mehrere Mahlgänge auf einen Motor zu concentriren, bereits einzuführen angefangen. Obwohl die Wiener Gries- und Hochmüllerei dort noch keine Verbreitung gefunden hat, war man jedoch im Baue der Mühlwerke bereits vorgeschritten. Man konnte sich dort schon des Gusseisens zu mechanischen Zwecken, ja selbst zum Mühlenbaue bedienen und dasselbe in die hierzu geeigneten Formen bringen und bearbeiten.

*) Ein Bruder des oftgen. Ign. Pr.

***) 1829. Durch Grimm, Zimmermeister in Fischamend.

In Oesterreich war diess zu Ende der jetzigen Periode noch weniger allgemein bekannt und es ging daher der mächtige Umschwung, den dieses Metall in allen mechanischen Gewerben mehr oder weniger mit sich brachte, in die Zeit der Jahre

1830—1840

und der darauf folgenden über.*)

Anfangs dieser Jahre sehen wir schon einen mächtigen Aufschwung in unserem Gewerbe. Die Kornkammern Ungarns erschlossen sich, Banat gab bereits den schönsten und auch den meisten Weizen für den Wiener Mehlbedarf. Zur Lieferung desselben waren in Wieselburg Speditions-Häuser entstanden, mächtige Karawanen von Fuhrleuten frachteten Weizen von Wieselburg, wohin man denselben mit grossen Schiffen von Banat aus brachte, auf sämtliche Mühlen der Umgebung Wiens.

Die Segnungen der Theresianischen Colonisirung waren bereits eingetreten. Man hatte damals allgemein die Ansicht, Banat sei die Kornkammer Wiens! Und so war es auch in der That.

Die Mühlen wussten nicht nur der Meherversorgung Wiens zu entsprechen, allmählig stellte sich ein, wenn auch Anfangs unbedeutender Mehlbedarf nach Brünn, Prag und Böhmen ein. Die Wiener Gries- und Hochmüllerei war eben über die Gewöhnlichkeit bereits hinweggeschritten.

Das Wiener Mehl, wozu das Wiener Gebäck wohl auch viel beigetragen haben mag, wurde eben schon anderwärts auch bekannt und berühmt; denn der Herr gab das tägliche Brod in Wien wohl in seiner schönsten Form.

*) Die erste Eisengieserei hier war diejenige der Wien-Raabener Eisenbahn, jetzt Staatsbahn, 1840 unter der Leitung des Engländers Socliff, die zweite des Herrn William Noris unter der Leitung des Amerikaners Focati 1846—1847.

In Baiern (München) treffen wir bereits die erste Walzmühle vollendet, nämlich die König Ludwigsmühle in der Au. *) Man glaubte eben in Deutschland auch mahlen zu können, ignorirte aber ganz unser Mahlverfahren und unsere Putzmaschinen. Daher konnte man keine Griese putzen, um daraus schönes Mehl zu gewinnen, das konnte man eben nur in der Wiener Gegend.

Im Jahre 1838 traf ich, nächst Winterthur in Tös eine einfache nach Wiener Art eingerichtete Mahlmühle; auf die Frage: „Wie mahlen Sie?“ erhielt ich die Antwort: „Nach Wiener Art!“

Damals natürlich in genässtem Zustande. Diese Art der Vermahlung ist aber auch in der Schweiz bis heute verblieben, während am Wiener Boden die Vermahlung auf trockenem Wege, auf deren Einführung ich später zurückkommen werde, hier längst eine allgemeine geworden ist.

Dieses Factum führe ich nur deshalb an, um darzuthun, dass die Wiener Gries- und Hochmüllerei schon damals weit über die vaterländische Grenze hinaus seine gewiss verdiente Würdigung gefunden hatte.

Der ausschliessliche Betriebsmotor der Mühlen Oesterreichs war damals die Wasserkraft.

Wir sehen unsere Müllerei durch die beispielelose Trockenheit des Jahres 1834 sehr beeinträchtigt. Diese Beeinträchtigung gab wahrscheinlich den Impuls, dieses von der Natur Oesterreich in so reichem Masse gewährte Gut mehr und mehr ökonomisch auszunützen. Der Umbau einiger Mühlen nach amerikanischem System, vorläufig wohl noch grösstentheils in Holz- und Schmiedeeisen-Construction, womit mehrere Mahlgänge sammt Hilfsmaschinen an einem Motor vereinigt wurden, war noch zu Ende der Jahre 1830 mit Glück begonnen und durchgeführt.

Das österreichische Mahlverfahren hatte auch zu Ende dieser Zeit mit Bezug auf die damals noch sehr mangelhafte Construction der Mühlwerke wesentliche Verbesserungen auf-

*) 15 Walzen-Stellungen und 4 Mahlgänge mit Stein.

zuweisen, das eigentliche System desselben ward jedoch in keiner Weise geändert, denn was Paur geschaffen — es war bestimmt, für länger zu bestehen.

Auch für Oesterreich kam nun die Zeit des Dampfes, des so mächtig umwandelnden Urstoffes des neunzehnten Jahrhunderts, dessen volle Bedeutung man heute kaum noch ahnen kann, allmählig herangeschritten. Er brachte nicht nur Erleichterung im Verkehr und Handel; die Mechanik, sie triumphirt darob; — denn unter ihren Grundgesetzen ist auch für ihn Raum genug, wie unter den ewigen Grundgesetzen der Menschheit für Jedweden.

Noch sehen wir zu Ende dieser Zeit unser Product, nebst vielen andern mit der Locomotive der Kaiser Ferdinand-Nordbahn nach Brünn und noch weiter nach Norden gezogen. Als bewegende Kraft war der Dampf der Wiener Gries- und Hochmüllerei noch nicht dienstbar geworden,

1840—1850.

Diess sollte für die Jahre 1840—1850 noch vorbehalten bleiben.

Den Anfang dieser Zeitperiode konnte man mit aller Berechtigung als die eigentliche Reformzeit des österreichischen Mühlenbaues betrachten, und ehe noch einige Jahre vergingen, waren selbst an den kleinsten Mühlwerken Neubauten oder Umwandlungen vollzogen.

In mancher Mühle wurde bereits das feine Mehl durch Seide gebeutelt, die französischen Mühlsteine fingen an Beachtung zu finden, selbst Cillinder verdrängten nach und nach das altherkömmliche Beutelwerk.

Man huldigte früher der Ansicht, möglichst kleine Mühlsteine seien vortheilhaft, weil dadurch bei der Zerreibung das Mahlgut weniger Grundfläche zu passiren, und dadurch beim Schrotten oder Griesen (Auflösen) weniger geringe Mehlgattungen erzeugt werden. Zum Glücke ging man von dieser



Anschauung mehr und mehr ab, man fing an, Steine von 4 bis 5 Schuh Durchmesser zu construiren und verlegte nur die eigentliche Mahlfäche mehr auf die äussere Peripherie derselben, wodurch die Leistungsfähigkeit noch sehr vermehrt wurde. Den französischen Mahlsteinen kam eben die neue Construction, wonach dieselben auf der Welle (Mühleisen) balanciren, zu Gute, während nach den früher construirten Mühlen die Steine auf der Welle unbeweglich waren.

Diese Umwandlungen hatten grösstentheils aber auch den Zweck, die oft übermässige Anstrengung der Arbeiter, welche nothwendig war, um das Gewerbe ohne Versäumniss zu betreiben, denselben nun grösstentheils abzunehmen, und womöglich an die Mechanik zu übertragen, oder überhaupt den Mühlenbau und zugleich das Mahlverfahren zu vervollkommen.

Anerkennend muss bei dieser Gelegenheit den eben entstandenen Mühlen- und Maschinenbau-Anstalten der Herren D. Specker*) am Tabor in Wien, sowie der Filiale der Herren Escher Wys & Co. in Leesdorf**) gedacht werden. Sie hatten allmählig rasch das Bedenken, welches man Anfangs der Gusseisenconstruction entgegenbrachte, beseitiget, und mit ihrem technischen Wissen in die reformbedürftige Zeit des allgemeinen Mühlenbaues wohlthätig wirkend eingegriffen. Jedenfalls gebührt diesen Männern die Ehre, durch ihr Streben die Lebensfähigkeit des Müllergewerbes gegen die ihm kommende Concurrenz theilweise gesichert zu haben.

Der Dampf wurde nun auch in Oesterreich als Betriebsmotor der Wiener Mehlfabrikation dienstbar. Bereits im Jahre 1842 sehen wir den Bau der k. k. priv. Dampfmühle vollendet und dieselbe in Betrieb gesetzt. Es war dies ein Werk auf der Höhe der Zeit, welche alle Vorzüge des mechanischen

*) D. Specker am Tabor hat 1843 den Mühlenbau begonnen und war von da an bestrebt, die Vervollkommnung des Mühlenbaues zu erzielen.

**) Die gedachte Firma hat innerhalb 23 Jahre allein 742 Steingänge und 138 Walzenstellungen gebaut, damit können allein circa 44.000 Z.-Ctr. täglich erzeugt werden. Von der Mühlenbau-Anstalt in Simmering, L. Neumelk, sind mir bis heute leider keine Daten zugekommen.

Mühlenbaues, als auch die Wahl eines vorzüglichen Platzes in sich vereinigte.

Das Quantum, welches dort vermahlen wurde (circa 1000 Metzen täglich), war für die damaligen Fachmänner staunenenerregend.

Obleich von dieser mächtigen Concurrenz schwer getroffen, wusste sich die Wassermüllerei nicht nur zu behaupten, sie hatte eben durch die vorerwähnten Bauten bedeutende Schritte vorwärts gethan; nachdem nun auch für sie eine günstigere Situation durch die Eröffnung der Wien-Raaber Eisenbahn 1846 eingetreten war, zeigte es sich, dass die Wiener Gries- und Hochmüllerei bereits als ein möglichst vollkommenes Mahlverfahren feststand. Und dass man Aenderungen in dessen Grundprincipe auf hiesigem Platze nicht ungestraft unternehmen sollte.

Im österreichischen Staate wurde nun die zweite Dampf- mühle in Prag 1846 unter dem Namen König Stefans-Mühle erbaut und in Betrieb gesetzt.

Die Donau-Dampfschiffahrt begann ihre Getreideverfrachtungen 1847 von Banat bis Pest-Raab, 1850 bis nach Wien, 1851 bis Linz, 1856 bis Passau.

Ein Wetteifer in der Wiener Gries- und Hochmüllerei begann, der Handel mit diesem Producte, welcher sich bisher grösstentheils innerhalb des österreichischen Staates bewegt und entwickelt hatte, fing an, die Gemarkung desselben weit zu überschreiten und sich an vielen Orten ruhmvolle Geltung zu verschaffen. Wir sehen aber auch in diesem Jahrzehnt ein stetes und unaufhaltsames Vorschreiten beinahe jedes Einzelnen in der Vervollkommnung unseres Gewerbes.

Mit diesem des vorerwähnten Erfolges würdigen Betrachten treten wir nun in die Zeit von

1850—1860

ein.

Einer der wichtigsten Momente dieser Periode ist der Uebergang von der bisherigen Nassmahlerei zur trockenen

Mehlbereitung. Dieses Verfahren wurde vorerst am Unterrhein, in Prag, *) Tetschen, **) Pest-Ofen und fasst gleichzeitig auf hiesigem Platze durch Herrn Franz Schmid in Kaiser-Ebersdorf eingeführt. ***) Was man früher lange für unmöglich gehalten, war in kurzer Zeit durchgeführt, und damit eine mächtig gute Eigenschaft (die Haltbarkeit auf lange Dauer) unserem Producte angefügt.

Durch die Vollendung der grossen Mühle in Ebenfurt †) auf 1300 Metzen täglicher Vermahlung ward der österreichischen Gries- und Hochmüllerei eine weitere Verstärkung zugeführt, indem dieses Verfahren dort seit Anfang bis heute noch fortbesteht. Es ist daher nicht zu verwundern, wenn wir dieser letzten Vervollkommnung der trockenen Mehlbereitung mit Recht verdanken, dass wir heute den österreichisch-ungarischen Mahlproducten nicht nur auf vielen Eisenbahnen des Continents, sondern auch auf den Canälen Hollands, der Themse und selbst auf dem Amazonenstrom in Brasilien begegnen. ††)

Der Mühlenbau in Ungarn, Pest-Ofen, hatte bereits begonnen. Es waren dort Mühlenanlagen entstanden, welche alles Bisherige an Grösse und Leistungsfähigkeit übertrafen, indem sich dort allein die Production in diesem Decennium auf das zehnfache vermehrte. †††) Das rastlose Ringen dieser Industrie nach Vorschritt und nach Erhöhung ihrer productiven Kräfte, sowie das mächtige Drängen der Concurrenz konnte auch auf die Entwicklung unserer Müllerei nicht ohne Wirkung bleiben. Neue, überaus zweckmässige Verbesserungen wurden auch dies-

*) Stephansmühle.

**) Jourdans Söhne 1853 mit 18 Mahlgängen.

***) Schmid hat an der Vervollkommnung unseres Mahlverfahrens als sowohl auch an Mühlenbau bis auf die neueste Zeit wesentlichen Antheil genommen.

†) 1854.

††) Im Jahre 1858 wurde der 10. Theil des importirten Mehles in Rio de Janeiro von Triest bezogen und hatte das von dort bezogene Mehl den höchsten Preis über alle übrigen Mehle erreicht. [Expedition der Novara, I. Band, Pag. 158,

†††) Ausstellungs-Bericht über die Mühlenindustrie 1867 (Pariser). Classe 67, Pag. 14.

seits eingeführt, und so sehen wir die Wiener Müllerei auch durch diese Riesen-Concurrenz kaum geschädigt; vielmehr die, selbe dadurch mehr und mehr zur Vervollkommnung angespornt, dadurch auch mehr selbstständig gemacht, und damit so ihrem eigentlichen Ziele nur näher gebracht.

Zu Ende dieser Zeit sehen wir aber auch die österr. Müllerei in ihrer grössten Thätigkeit nach allen Richtungen hin wirken.

Die Mühlenindustrie in Ungarn, die bisher nutzbringend war, wurde leider von jetzt an zu weit ausgedehnt, denn wir finden, dass vom Jahre 1860 bis 1867 in Pest-Ofen allein 130 Mahlgänge*) entstanden sind, ohne derjenigen zahlreichen Mühlenbauten am Lande zu gedenken. Damit wurde aber auch endlich eine U e b e r p r o d u c t i o n an Mehl geschaffen. Der Grund scheint wohl darin gelegen zu haben, dass man vorzügliche Ernten, mit welchen das Land beinahe die ganze letzte Zeit gesegnet war, als gewöhnliche zu betrachten anfang.

Und so sehen wir heute bei dem schönsten Industriezweige Oesterreich-Ungarns, deren Grundstoff aus seinem eigenen Grund und Boden für dieselbe entquillt, eine Unrentabilität — und die Folgen derselben in der Betriebsreducirung auf die Hälfte seiner Normal-Erzeugung leider eingetreten.**

Der Rückschlag auf unsere n. ö. Mühlen-Industrie, so fühlbar und schwer derselbe auch war, konnte unmöglich ohne Wirkung bleiben.

Dieser letzte Schlag, er wurde wohl tief empfunden, allein er traf nicht vernichtend in unsere Reihen.

Unser Müllergewerbe, es hatte sein Bestes, ein System (die österreichische Gries- und Hochmüllerei) zu Gunsten der vereinigten Capitalien, auf welchem Wege heute allgemein nur Grosses geschaffen wird, aller Orten leihen müssen, und dennoch

*) Vollkommen verlässliche Privat-Mittheilung.

**) Siehe Handelskammerbericht pro 1871. Pag. 68: Es wurde, um Geld zu machen, nicht selten unter dem Kostenpreise realisirt, und so gelangte ein grosser Theil der Mühlen in Ungarn zur Suspension des Betriebes und der Zahlungen.

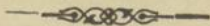
bestand es bis jetzt auch diese mächtige Concurrnz. Es hatte eben den zeitgemässen Fortschritt auf seine Fahne geschrieben und wird mit diesem auch noch länger fortbestehen.

Ebenso wie sich im zweiten und dritten Jahrzehnt die österreichische Gries- und Hochmüllerei von seinem Erfinder Ign. Paur auf beinahe sämtliche Mühlen Wiens ausdehnte, geschah dasselbe mit gleichem Erfolge in unserer letzten Zeit durch den Mehlhandel. Denn allerorten, wo dieser Handel sich entwickelte, sehen wir kaum einige Jahre später Mühlen nach Wiener Art entstehen und die österr. Gries- und Hochmüllerei auch bald darnach schon eingeführt.

Dies war der Fall im fünften Decennium in Böhmen, Ungarn, später im südlichen, westlichen Deutschland und in der Schweiz.

Genau dasselbe dürfte derzeit auch von England gelten, weil dahin schon seit längerer Zeit von hier aus Mehle eingeführt werden. Doch wäre es sehr möglich, dass man dann als englische Erfindung ein Mahlverfahren bewundern dürfte, welches entschieden deutsch - österreichischen Ursprungs ist, und dessen Priorität unserem lieben Niederösterreich nach dem Vorgesagten hoffentlich nicht mehr bestritten werden dürfte.

Unterlansendorf, 30. Jänner 1873.



bestand es bis jetzt auch dieses mährische Gouvenant. Es hatte
eben den vornehmsten Fortschritt auf seine Feinde geschoben
und wird mit diesem auch noch länger bestehen.

Es war wie auch im vorigen und dritten Jahrbuch die
sogenannte Orie- und Hochmüllerei von seinen Erfindern
für die Orie- und belagerte sämtliche Mährischen Wälder ausgedehnt.
Es war die Orie- und Hochmüllerei in unserer letzten Zeit
auch von Mährisch-Brunn abwärts, wo dieser Handel sich
erstreckte, wenn wir jetzt nicht Jahre später Mähren nach
Mährisch-Brunn ziehen und die Orie- und Hochmüllerei
auch dort durchsetzen lassen.

Es war der Fall im fünften Decennium in Mähren
dieser Handel in Mähren, westlichen Böhmenland und in
Mähren.

Es war dieses Orie- und Hochmüllerei auch von England
von dem Jahre acht- und zwanzigster Zeit von hier aus Mähren
ausgegangen. Es war die Orie- und Hochmüllerei, dass man dann als
ausgehende Forderung ein Mährisches bewandert hatte, was
eine Orie- und Hochmüllerei in Mähren und Böhmen
hätten nach dem Vorangehen heutzutage nicht mehr
hätten werden dürfen.

Handlungsbeobacht. 20. Jahar 1873.

