universität innsbruck
Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

700 Jahre Wiener Bäcker-Innung

Landesinnung der Wiener Bäcker

Wien, 1927

urn:nbn:at:at-ubi:2-287

Geschichte

617
36038

700 Jahre
Wiener Bäcker-Innung
1227-1927

24

69586

W 5704

Vereinnahmt im
Bestandsverzeichnis: Nr. 11031
Nachtrag 1968 Nr. 1187

700 Jahre
Wiener Bäcker-Innung

700 Jahre
Wiener Bäcker=Innung

Herausgegeben
von der
Wiener Bäcker=Innung anläßlich der Feier
ihres
700jährigen Bestandes

Historisches Institut der Universität Innsbruck

Wien 1927
Verlag der Wiener Bäcker=Innung

UB INNSBRUCK
+C86172301

(W 5704)
617/36038

Die Klischees zu den Illustrationen
wurden von der Kunstanstalt A. Krampolek, Wien, IV.,
hergestellt

Druck von Friedrich Jasper in Wien, III., Thongasse 12

10955

Prolog

Vor ſiebenhundert Jahren hat
Zuerſt die Chronik unſerer Stadt
Von Wiener Bäckern uns geſagt,
Die ſich im Feſtzug ſtolz behagt
Mit ihren „Kipfeln“ und „weißen Flecken“,
Dem Stolz der alten Wiener „Bäcken“.
Jedoch viel älter iſt fürwahr
Die Wiener Bäckerei. Im Jahr
Sechzehnhundertachtzig und zwei
Vor Chriſtus, ſagt die Sage, ſei
Schon unſer Wien gegründet worden
Von König Schwab, der kam von Norden,
Indes vom Süden damals kam
Frau Eiſen hold und wunderſam,
Die bei Ägyptern Iſis heißt,
Die hat die alten Deutſchen zumeiſt
Den Ackerbau, das Backen, das Bier
Und andre Kunſt dergleichen hier
Gelehrt; doch alle dieſe Sagen
Sie ſind vergeſſen in unſeren Tagen,
Als ob all unſere hohen Ehren
Nur von heute und geſtern wären.
Die Poeſie nur hat die Pflicht,
Dies feſtzuhalten und es nicht
Undankbarer Vergeſſenheit

Anheimzugeben mit der Zeit.
Die Poeſie hat auch das Amt,
Drauf hinzuweiſen allgeſamt,
Wie alle Völker ſahen im Brot
Ein Heiliges, vom lieben Gott
Die beſte Gabe, ein Symbol
Gar hehr und gar geheimnisvoll. —
Ein Hauch vom heiligen Gebrauch
Ruht auf dem Geiſt der Innung auch;
Drum gab es in den alten Tagen
Nicht ſolche ſoziale Fragen
Wie heute; deren Löſung liegt
In Paragraphen nicht; da wiegt
Viel ſtärker liebende Geſinnung.
Im innern Herzen liegt die Innung
Von allen Ständen. Doch der Haß
Zerſtört nur ohne Unterlaß.
Die Heimatliebe, Bürgerliebe,
Das war der Grund zum ſtarken Triebe,
Der unſre Innung mit der Stadt
Und mit dem Staat vereinigt hat.
In der Geſchichte grauſen Kriegen
Iſt dieſer Geiſt zu höchſt geſtiegen.
Noch künden Fahnen und Standarten
Vom Opfermut in allen Arten,
Wo Gut und Blut, wo Leib und Leben
Die Bäcker haben hingegeben,
Wo jung und alt, wo Mann und Frauen
Ihr Opfer brachten ohne Grauen.
Die Frauen ja, die ſtehn im Werke
Den Männern gleich an Geiſt und Stärke,
Sie haben redlich durchgehalten
In Kriegesnot durch treues Schalten.

Sie ſtehn in Friedenszeiten treu
Den Männern im Geſchäfte bei.
Des Bäckermeiſters Hochgewinn
Bleibt ſeine Bäckermeiſterin. —
Und endlich höret noch mit Gunſt:
Das Lob der Wiener Bäckerkunſt
Iſt nicht auf Wien allein beſchränkt.
Vom Wiener Bäckerhandwerk hängt
Der Fortſchritt ab in aller Welt.
Wiener Gebäck fürwahr erhält
Den erſten Preis in allen Landen;
Es iſt darin der Geiſt vorhanden
Der echten wienriſchen Kultur
In Kunſt, Muſik, Literatur.
Drum Heil dem wieneriſchen Geiſt,
Der ſich auch ſiegreich hier erweiſt,
Dem unſre Gäſte aus der Ferne
Auch Billigung zollen voll und gerne. —
Drum ſeid gegrüßt uns allzumal,
Ihr echten Wiener ohne Zahl,
Auch ihr, ihr braven Zugereiſten,
Die uns erwünſchte Hilfe leiſten,
Seid uns gegrüßt von allem Land,
Von allem Völkerbund und Stand,
Die ihr mit uns hier anerkennt
Das Brot als wahres Element
Des Lebens, das uns Gott gewähre
Allzeit zu guter Bäcker Ehre!

Dr. Richard Kralik

Vorbericht

In den letzten Monaten wandte sich das Interesse der Mitglieder der Wiener Bäckerinnung in verstärktem Maße der geschichtlichen Vergangenheit derselben zu. Die „Österreichische Bäckerzeitung“ hatte in einer Artikelserie fortdauernd Auszüge aus der reichhaltigen (7762 Stück umfassenden) Aktensammlung aus dem Archiv der Innung gebracht und die wichtigsten Ereignisse der ruhmreichen Vergangenheit der „Wiener Bäckerzöche“ besprochen. Als dann unter Hinweis auf die erste urkundliche Erwähnung der Wiener Bäcker in Jan Enenkels Reimchronik, anläßlich des Einzuges Leopolds VI. des „Glorreichen“ am Weihnachtstage 1227, die Anregung fiel, diesen Gedenktag einer 700jährigen Vergangenheit festlich zu begehen, wurde dieselbe vom Innungsausschuß aufgenommen und über Antrag des Herrn Altvorstehers Johann Breunig beschlossen, eine Feier anläßlich des 700jährigen Bestandes der Wiener Bäckerinnung zu veranstalten.

Vorher hatte sich die Vorstehung der Innung an das Institut für Geschichtsforschung an der Wiener Universität mit der Anfrage gewendet, ob die Erwähnung in Jan Enenkels Reimchronik tatsächlich die Annahme des Bestandes einer Bäckerzunft in dieser Zeit rechtfertige. Herr Dr. J. Heigl hat im Namen des genannten Instituts diese Frage bejaht, wenn er auch die Möglichkeit nicht in Abrede stellte, daß es sich damals noch nicht um eine Zunft, sondern etwa um eine lose Vereinigung der einzelnen Gewerbe handle. Auch Herr Archivdirektor Gustav Andreas Kessel, der Verfasser des „Archivs der Wiener Bäckergenossenschaft“, gab mit Hinweis auf die besagte urkundliche Erwähnung die Berechtigung einer solchen Gedenkfeier zu. Daß es tatsächlich schon die Wiener Zünfte waren, die dem Herzog am Weihnachtstage 1227 ihre Geschenke überreichten, ist aber mit vollem Recht anzunehmen. Mit der Entwicklung der Städte war damals das Entstehen der Zünfte untrennbar verbunden und im übrigen werden 50 Jahre später die Zünfte und darunter namentlich auch die Bäcker im Freiheitsbriefe Rudolfs I. im Jahre 1278 ausdrücklich erwähnt.

Die nachstehenden Ausführungen sollen dem Leser in großen Umrissen ein Bild der Schicksale der Wiener Bäckerinnung, der alten Wiener Bäckerzunft,

später Bäckermittel, auch Bäckerzöche, Bäckerinnung, dann Gremium der Bäckermeister und endlich Bäckergenossenschaft und in jüngster Zeit wieder Bäckerinnung genannt, geben. Wir bieten hierin keine eigentliche Geschichte der Innung, sondern nur einen Abriß derselben. Die Kürze der Zeit, welche dem Verfasser zur Verfügung stand, muß einzelne Flüchtigkeiten entschuldigen.

Geschichtliches aus der Wiener Bäckerinnung hat auf Grund sorgfältiger Quellenforschungen schon 1913 Herr Archivdirektor i. P. Gustav Andreas Reffel in seinem Werke „Das Archiv der Wiener Bäckergenossenschaft" in höchst dankenswerter Weise veröffentlicht und wir haben an der Hand seines Quellenmaterials dies nur durch eigene Forschungen in der Aktensammlung der Innung vervollständigen können. Einzelne Abhandlungen aus erwähntem Werke sind mit freundlicher Genehmigung des Verfassers wörtlich wiedergegeben.

Die Wiener Bäckerinnung in den erſten Jahrhunderten

Jans Enenkel, auch Johann Enikel, der im 13. Jahrundert in Wien lebte, hat zwei Reimchroniken verfaßt. Eine „Weltchronik“ und ein „Fürſtenbuch von Öſterreich“. In letzterem iſt auch die Geſchichte Leopolds VI. des Glorreichen enthalten. Der Dichter ſchildert darin den Einzug des Herzogs am Weihnachtstage des Jahres 1227 und den begeiſterten Empfang, den die Wiener Bürger ihm bereiteten. Die Zünfte, darunter auch die Bäcker, brachten dem Herzog Geſchenke, von denen es heißt:

„dô brâhten im die becken
„kipf und wîze flecken,
„wîzer dann ein hermelîn;
„ein snê der kund niht wîzer sîn. —
„des danct er in schône
„und neic in ze lône.“

Dies iſt die erſte urkundliche Erwähnung der Bäcker. Im „Freiheitsbriefe“, den Rudolf I. im Jahre 1278 der Stadt Wien verlieh, werden die Bäcker ausdrücklich als Zunft erwähnt; obwohl ſie darin gleichzeitig — verboten wird. Hier heißt es im Punkt 56: „Verbot der Innungen.“ „Ebenfalls verbieten wir ſtrenge die einzelnen Zünfte der Handwerker, der Fleiſcher, Bäcker, Fiſcher und der Anderen mit welchem Namen immer ſie benannt werden mögen. Wenn ſie aber das Gegenteil machen wollten, ſo ſollen ſie durch den Richter und die Stadträte ſchwer beſtraft werden.“ Daß Rudolf I. die Zünfte zu verbieten für notwendig fand, ſpricht dafür, daß dieſelben wohl ſchon längere Zeit beſtanden und ſich vielleicht dem Rat der Stadt ſchon unangenehm bemerkbar gemacht hatten. Auch unter Herzog Albrecht II. erfolgt ein Verbot der Zünfte (Handfeſte für Wien, vom 24. Juli 1340). Ob es ſich hier um eine bloße Beſeitigung der Rechte der Innungen oder um eine wirkliche Aufhebung derſelben handelt, iſt nicht feſtgeſtellt, aber es iſt nicht unintereſſant, daraus zu entnehmen, daß auch im Mittelalter Zeiten ſtrengſten Zunftzwanges mit Perioden völliger Gewerbefreiheit abwechſelten. Schließlich kehrte man doch wieder zur Geſtattung der Zünfte zurück, vielleicht deshalb, weil dieſelbe die nötige Aufſicht über einzelne Gewerbe erleichterte.

Sonſt iſt über die Schickſale der Bäckerzunft im 14. Jahrhundert wenig bekannt. Obwohl man dieſe Zeit gewöhnlich als die Blütezeit der Zünfte bezeichnet. Das Quellenverzeichnis zur Geſchichte der Wiener Bäckerzunft, welche Guſtav Andreas Reſſel im „Das Archiv der Wiener Bäckergenoſſenſchaft“ anführt, enthält hierüber auch nichts anderes als den Hinweis auf die ſchon erwähnte Handfeſte Albrechts II. Aus dem 15. Jahrhundert ſind aber eine Reihe wichtiger Urkunden vorhanden, ſo ein vom Jahre 1405 datierter „Aufſatz von der pekchen“, eine „Ordnung von der pekchen und ihrer knecht wegen“ (1429), „Der pekchen recht“ aus demſelben Jahre, dann eine „Ordnung der melbler den meiſtern der pekchen aufgeſatzt“ aus dem Jahre 1442, „Der melbler ordnung“ (1443), „Der pekchen teychung“ und 1443 „Raitung der teychung“, welche die älteſte Backprobe enthält.

Die genannten Urkunden befinden ſich alle im Archiv der Stadt Wien, die Wiener Bäckerinnung beſitzt faſt keine derſelben. Überhaupt beginnt die ſorgfältige Aufbewahrung der Archivſtücke erſt im 16. Jahrhundert. Vermutlich brachte erſt die allgemeine Kenntnis des Schreibens und Leſens auch die Freude an der Aufbewahrung der wichtigen, für das Handwerk bedeutſamen Urkunden. Aus dem obigen erſehen wir ſchon eine lebhafte Innungstätigkeit, auf welche die zahlreichen Akten und „Ordnungen“ ſchließen laſſen. Erhalten iſt im Archiv der Innung eine vom Stadtſchreiber Franz Iglshofer beglaubigte Abſchrift von „Der peckchen ordnung die ſy ſchweren zu halten auf die teichung des mehlkaufs“. Es iſt dies die älteſte Urkunde unter den Archivalien der Wiener Bäckerinnung. Nach ihrem Inhalt iſt ſie zwiſchen den Jahren 1443 und 1452 anzuſetzen, die Abſchrift ſtammt aber aus dem folgenden Jahrhundert. Von den Schickſalen der Bäckerzunft in dieſer Zeit iſt nichts zu melden als ein Streit mit den Müllern, der durch „die hern des racz der ſtat Wienn, nach verhör irer zwitrecht“ entſchieden wurde, worüber uns ein Vermerk im Handwerker-Ordnungsbuch vom 20. Oktober 1489 Aufſchluß gibt, weiter ein Streit mit den Geſellen im Jahre 1443, welchen wir dem genannten Handwerker-Ordnungsbuch entnehmen.

Etwas näher unterrichtet ſind wir über die folgende Zeit. Im Jahre 1527 wird nach dem berüchtigten Prozeß gegen die Ratsherren der Stadt Wien die bürgerliche Freiheit der Stadt reſtlos beſeitigt.

Für die Bäckerzunft war dieſes blutige Ereignis aber keinesfalls von üblen Folgen und das neue Regime weit entfernt, gegen die Zünfte ſchroff aufzutreten. Die Handwerksordnung Ferdinands I. für Wien, datiert von Schloß Gran am 5. Dezember 1527, enthält auch die Beſtimmungen für „pekchen und melbler“, und die alte Ordnung wird darin neu beſtätigt. „Es ſollen“, heißt es darin, „die pekchen nicht melbeln, noch die melbler pachen.“ Die „feindlichen Brüder“, Bäcker und Müller, ſcheinen ſchon damals oft gegeneinander geraten zu ſein.

Die Handwerksordnung der Bäcker wird am 25. Jänner 1573 von Kaiſer Maximilian II. und am 3. Mai 1583 von Rudolf II. beſtätigt. Letzterer erließ eine „neue becken ordnung, wie ſich die becken in der ſtadt Wienn fürchin mit dem

Zöchmeister der Innung aus dem 16. Jahrhundert
Name unbekannt
Aus den Sammlungen der Innung

Gebach verhalten ſollen". Dieſe Urkunde befindet ſich im Archiv der Innung. Es heißt darin unter anderem:

„Da in der müllner und beckenordnung, welche im Jahre 1534 auf ſonder befehl und verordnung der dazumal geweſeten regierung der niederöſterreichiſchen Lande durch ... burgermeiſter und rat der ſtadt Wienn gemacht und publiciert worden, mit der raitung ſehr geirret wurde, ſonder auch die ungelegenheit darauß erfolgt, daß, je mehr die keuff des getraids geſtigen, je mehr die Becken vortheils dabey gehabt und der gemaine mann wider die gebür und über den werth, in dem das getraidt jederzeit gegangen, hoch beſchwärt worden" uſw. Zuletzt werden neue Vorſchriften über die Berechnung des Brotpreiſes erlaſſen, die Müllerordnungen neuerlich eingeſchärft und die Bäcker ſtrenge angewieſen, nicht nur das Gewicht des Brotes, ſondern auch deſſen Qualität genau einzuhalten, den Semmeln die „rechte Weiße" zu geben und Übertretungen dieſer Vorſchriften mit „leibs ſtraff als der ſchupfen und nach gelegenheit des verbrechens mit mehrerer ſchärpf bedroht".

Wie ſich die Zunft damals zu dieſer neuen Ordnung, die augenſcheinlich ein ſtrengeres Regiment für die Bäcker ankündigte, verhalten hat, wiſſen wir nicht. In der Aktenſammlung des Innungsarchivs, die mit dem Jahre 1572 beginnt, befindet ſich darüber kein Vermerk. Aus dem Jahre 1597 iſt eine vom 1. Juli datierte „Brotſatzung nach der neu reformierten und publicierten müllner und becken ordnung" erhalten.

Beſonders wichtig für die Geſchichte der Wiener Bäckerinnung iſt die Urkunde, welche die „müllner und becken ordnung" unter Kaiſer Matthias beinhaltet. In der vom 16. November 1617 datierten „reformierten müllner und becken ordnung die ſtadt Wienn betreffend" heißt es u. a.: Kaiſer Matthias erläßt „da ungeachtet der beſtehenden müllner und becken ordnungen aus den Jahren 1534 und 1553; ferner der müllner ordnungen vom 14. Februar 1572, vom 4. Juni 1576 und aus dem Jahre 1590; endlich der neuen becken ordnung vom 2. November 1587, von den becken gegen die müllherrn, müllinhaber und müller und wieder von dieſen gegen die becken vielfache Beſchwerden geführt werden"; „nach Unterſuchung dieſer Beſchwerden durch die niederöſterreichiſche Regierung und Kammer, die unter Beiziehung der darzu beſonders deputierten Räten, als welche teils Mitglieder auß deren von Wienn innern und außern ratsmittels teils ander Perſonen, ſo beede deß beckens und müllner handwerks kundig, ſolches vor jahren getrieben, aber nunmehr abgeſtanden, beſtimmt wurden, alle partheien durch geraumbe zeit notdurftig vernommen hat", und nach Erſtattung eines Gutachtens der niederöſterreichiſchen Regierung „zur abſtrickung der immerwehrenden beſchwär und ſtrittigkeiten zwiſchen den wienneriſchen becken, müllherrn, müllinhabern und müllnern" eine unter Zugrundelegung der Müllerordnung vom Jahre 1572 reformierte Müller- und Bäckerordnung.

Es mag hier am Platze ſein, auch eines Gönners der Wiener Bäcker zu gedenken. Es war dies kein Geringerer als der Staatskanzler und Biſchof von

Wien, Kardinal Melchior Khlesel*. Khlesel war der Sohn eines Wiener Bäckermeisters Melchart oder Melchior Khlesel, der das Gewerbe in der Kärntnerstraße 21 im Hause „Zum blauen Esel“ (an das sich die Sage vom „Esel in der Wiegen“ knüpfte) betrieb. Beide Eltern waren lutherischer Religion, der junge Khlesel wurde aber bereits mit 16 Jahren zum Katholizismus bekehrt und bewog auch seine Eltern zum Übertritte. Khlesels Vater soll sogar Zöchmeister der Wiener Bäckerinnung gewesen sein. Khlesel wurde in der Folge Administrator des Bistums Neustadt und Bischof von Wien und endlich Staatskanzler des Kaisers Matthias. Die Wiener Bäcker sahen in ihm einen der Ihren und rechneten auf seine Befürwortung. Tatsächlich hatten sie es seiner Fürsprache zu danken, wenn die Handwerksordnung vom Jahre 1614 um drei neue Punkte (die sich natürlich gegen die „Störer“ im Handwerk richteten) vermehrt wurde. Im Jahre 1622 wandten sich die Bäcker abermals, diesmal an Ferdinand II. um Verbesserung ihrer Handwerksordnung durch neue Punkte wider die Störer und auswärtigen Bäcker. Regierung und Kammer sprachen sich aber dagegen aus, „weilen dann die tägliche erfahrung mit sich bringt, das dergleichen machende neuerungen lauter unordnungen abgeben“ und die Bäcker wurden mit ihrem Ansuchen abgewiesen. Im Jahre 1629 wandten sie sich dann in dieser für sie ungünstig erledigten Angelegenheit wieder an Kardinal Khlesel. In dem Gesuche heißt es, daß sie die Erfüllung ihrer Bitte „ohne zuethueng aines hochansehnlichen patroni nicht wohl zu werk richten khönnen, aber außer Seine hochfürstliche gnaden anrufen und bitten, Sy geruhen ihnen und ihren nachkhommenden handtwerksgenossen nachmallen diese größte gnad zuerzaigen und bei Ihrer röm. khay. may. mit dero hochansehnlichen intercession ihnen die obsignierte artikl zu confirmation zuebringen“.

Tatsächlich konfirmierte Ferdinand II. nun die bereits im Jahre 1622 bestätigte Bäckerordnung im Jahre 1629 neuerlich, und zwar mit Einschaltung der erbetenen neuen Bestimmungen, was natürlich nur auf die Rücksprache des Kardinals Khlesel zurückgeführt werden kann. Es war der letzte Freundschaftsdienst, den der Kardinal dem Handwerk, welchem er entstammte, erwies, denn im Jahre 1630 starb er, allgemein betrauert.

Die Handwerksrechnung für das Jahr 1629 enthält ein genaues Verzeichnis der Kosten dieser Aktion, welche die Zunft mit großem Nachdruck durchführte. Alle die „Verehrungen“, welche aus diesem Anlasse gegeben wurden und die nicht nur in Spenden von „aiern, brot und weckchen“, sondern auch in Geldbeträgen bestanden, sind dort angeführt. Diese Handwerksrechnung bietet einen beachtenswerten Einblick in die besonderen Verhältnisse bei solchen Angelegenheiten dieser Zeit.

---

* Wie Johann Schwarz im „Handwerk der Bäcker in München“ schreibt, befindet sich der Kardinalshut Bischof Khlesels in der Frauenkirche in München gegenüber dem Englischen-Gruß-Altar, der von der dortigen Bäckerinnung errichtet wurde. Die Vermutung des Verfassers, daß Kardinal Khlesel der Sohn eines Münchener Bäckermeisters sei, ist aber falsch.

Kultuspflege in der Bäckerinnung

Den Vorläufern unſerer Zünfte, den altrömiſchen Gilden der Handwerker, wird nachgeſagt, daß dort in ganz beſonderem Maße die Religioſität gepflegt wurde. Dasſelbe gilt auch von den Zünften, und in dieſer Beziehung macht auch die Bäckerzunft keine Ausnahme. Der gemeinſchaftliche Gottesdienſt erſcheint als eine der wichtigſten Aufgaben der Innung. In den Handwerksartikeln vom Jahre 1779 heißt es ausdrücklich, daß die „beförderung der ehre gottes bey einer jeden bruderſchaft die haubtabſicht ſeyn hat". Nach dieſen Artikeln hatten die Bäckermeiſter über Einladung durch den Jungmeiſter zu den Quatembermeſſen in der Auguſtinerkirche in der Stadt, Sommer und Winter um 10 Uhr vormittags in geziemender Kleidung zu erſcheinen. Die Koſten der Meſſe wurden aus der Lade beſtritten. Weiter mußten die Mitglieder den geſtifteten jährlichen zwei Hochämtern bei den Himmelpförtnerinnen am Tage nach Dreikönig (7. Jänner) und am St.-Leonhards-Tage (6. November) und dem Hochamte bei St. Michael am Tage nach Bartholomäus (25. Auguſt) beiwohnen. Zuſpätkommen nach dem Evangelium oder gänzliches Fernbleiben wurde zuerſt mit 15, bei Wiederholung mit 30 Kreuzer zur Lade beſtraft. Außerdem war jeder Bäckermeiſter bei einer Strafe von 1 Gulden die jährlichen zwei Prozeſſionen zu begleiten verpflichtet.

In der Fronleichnamsprozeſſion ſchritten die Bäcker, nahe zum Schluſſe der Handwerker, an ſiebentletzter Stelle, was für das beſondere Anſehen der Zunft ſpricht, denn je geſchätzter ein Gewerbe erſchien, um ſo mehr gegen den Schluß hin wurde es im Zuge der Handwerker eingereiht. Nach den Bäckern kamen nur mehr die Schneider, die Fleiſchhauer, Krämer, Kürſchner, Münzer und Goldſchmiede, alſo die allerangeſehenſten Handwerker.

Herr Guſtav Andreas Reſſel berichtet im „Archiv der Bäckergenoſſenſchaft", welchem wir dieſe Abhandlung entnehmen, daß es unter den Meiſtern ſelbſt, bei den Quatembermeſſen und bei den Prozeſſionen keinen Rangunterſchied „weder in mitgang noch in der opferabreichung" gab, nur der Oberzöchmeiſter und der Unterzöchmeiſter erlegten bei den Meſſen das erſte Opfer und gingen bei den Prozeſſionen immer mit dem Ausſchuß am Ende. Es ſcheint aber, daß trotz dieſer Beſtimmungen doch ein Rangunterſchied gemacht wurde. Im Jahre 1779 richteten nämlich „ſämtliche Vorſtadt-Beckenmeiſter" eine Beſchwerde an den Stadtrat, in der ſie um Gleichſtellung der Ladmeiſter mit den Zunftmeiſtern, nämlich der Vorſtadtbäcker mit den Stadtbäckern, baten. Sie führen

darin u. a. an, daß die ersteren vielfach zurückgesetzt und gekränkt werden. So sollen beim „Hochambte am Lichtmeßtage" die Altgesellen, von denen mancher bei ihnen vormals als Geselle gearbeitet, vor den Meistern aus den Vorstädten den Vortritt haben. Auch bei den Leichenbegängnissen verweigere man ihnen die Beistellung des Bahrtuches der Innung usw. Dies waren Kennzeichen der Zurücksetzung, die bei der Mentalität unserer Vorfahren tatsächlich sehr empfindlich wirkten.

Den Segenmessen auf dem Kreuzaltar in der Augustinerkirche, welche alle Quartale nach dem Quatemberamt für die verstorbenen Meister und Meisterinnen gelesen wurden, waren die Mitglieder gleichfalls verpflichtet, beizuwohnen.

Die Bäckerjungen (wie die Gesellen bis ins 19. Jahrhundert genannt werden) hatten zu den Quatembermessen gleichfalls in der Augustinerkirche, aber Sommer und Winter um 9 Uhr Früh, „in manteln" zu erscheinen. Zuspätkommen nach dem Evangelium wurde bei ihnen mit 6, gänzliches Fernbleiben mit 12 Kreuzer zur Bäckerjungenlade bestraft. Begründete Entschuldigungen mußten bei den Meistern dem Oberzöchmeister, bei den Gesellen dem Bruderschaftszöchmeister vorher bekannt gegeben werden. Ungebührliches Benehmen während der Andacht wurde bei den Meistern mit 2 Gulden, bei den Bäckerjungen mit 1 Gulden an das Handwerk bestraft und besonders schwere Fälle der Obrigkeit gemeldet.

Die Bäckermessen in der Augustinerkirche dürften, mit Ausnahme der vorerwähnten Seelenmessen, wohl auf dem Altare des heiligen Nikolaus von Tolentino gelesen worden sein. Ein solcher befand sich in dieser Kirche und das Bild des genannten Heiligen erscheint auch im ältesten Zöchbuche der Innung an erster Stelle neben einer Abbildung der ältesten Innungsfahne, ohne daß hiefür irgendeine sonstige Begründung nachweisbar wäre. Patrone der Bäcker waren der heilige Nikolaus, Bischof von Myra, und der heilige Honoratus. Auch spendete die Bäckerzöche alljährlich am Tage des heiligen Nikolaus von Tolentino um 1 Gulden Brot an das Augustinerkloster.

Im Zöchbuche der Bäckerinnung befindet sich auch die Abbildung eines gotischen Altars, der einst in der Stephanskirche bestanden haben soll und als Altar der Bäckerzöche bezeichnet wird. In der gesamten Literatur über die Stephanskirche findet sich aber darüber kein Hinweis und ist daher ein Beweis für die Richtigkeit dieser Angabe nicht zu erbringen. Wohl aber sind Bildsäulen der Bäcker mehrere bekannt, und es ist möglich, daß es sich auch im obigen Falle um eine solche handelt. Solche „Bäckerkreuze" lassen sich heute noch drei nachweisen. Das bekannteste befand sich auf der „steinernen Brucken" (an der Stelle der späteren Elisabethbrücke über den Wienfluß, das sich heute im Marktamtsgebäude am Naschmarkt befindet). Ein zweites „Bäckerkreuz", ebenfalls eine gotische Kreuzsäule, stand ursprüglich am Eingange des einstigen Versorgungshauses auf der Währingerstraße, dem nachmaligen Gebäude der k. k. Tabakregie, und später dicht bei der daselbst befindlichen Kapelle. Von diesem Bäckerkreuz soll das erwähnte Versorgungshaus die im Volksmunde bekannte Bezeichnung „Bäckerhäusl" erhalten haben. Ein drittes Bäckerkreuz

Adam Holtzinger, Zöchmeister im Jahre 1661, Vizeleutnant der Bürgerwehr

Aus den Sammlungen der Innung

befand sich in der Mariahilferstraße zwischen den Häusern 43 und 45. Diese Säule verschwand gelegentlich des Umbaues beider Häuser.

Auch eine fromme Widmung der Bäckerknechtzöche ist uns überliefert, und zwar aus dem Jahre 1514. Sie bestand in der Errichtung und Erhaltung eines „ewigen Lichtes" in der St. Augustinuskapelle oberhalb des oberen Kreuzganges im St. Dorotheenstifte.

Betreffs Widmungen der Bäckerzöche zum Kloster St. Augustin und betreffs des Ranges der letzteren unter den verschiedenen Zöchen in dem genannten Kloster sei eine Eintragung aus dem „Althen Protokoll" desselben nachstehend wiedergegeben:

„Die ehrsambe zech der Bekchen, so allen anderen zechen in unserem gotteshaus fürgehet, gibt alle quatemberzeit, wann sie ihr opfer bey uns halten, jedesmal for aynen gulden brot dem kloster, item alle hohefest, alls Neue Jahr, Ostern, Pfingsten, Cokoris, Christi tag, St. Nikolei von Tolentino tag, Weyhenachten 2c. alzeit for ainen gulden brot. Item an Unserer lieben Frauen Lichtmeßtag, wann sie auch ihr Opfer halten und allen ihren handwerksgenossen pflegen khürzen auszuteilen, so gibt man unns auch for ainen gulden brot und vor jedem bruder im kloster aine khürzen von ainem viertelpfund. Und machen aine Prozession in die kirchen. Item am St. Nicolei von Tolentino tag, außer das ordinari brot seint die zöchmeister verobligiert, zway gebäckh gar klaine Semmelein von mundtmehl, wie dann der löbliche gebrauch, so selbigen tags gewayhet, undt ausgetheilt würdt, bachen zu lassen, und was über gebäckh gebachen würdt, ihnen vom kloster bezahlt muß werden."

Schließlich sei noch eine Prozession der Bäcker erwähnt, welche alljährlich von den Franziskanern bei St. Hieronymus in Wien nach Frauenkirchen in Ungarn ging. Diese Prozession wurde alljährlich am 20. Juni und das erstemal im Jahre 1696 gehalten. Zu deren Erhaltung stiftete der Hofbäcker Franz Höfer, dessen Gattin Eva und deren Mutter Maria Sabina zusammen einen Betrag von 2000 Gulden. Ihnen schlossen sich noch Stifter mit kleineren Beträgen an. Über die Verwaltung dieser Stiftung wurde noch im Jahre 1775 zwischen dem Bäckerhandwerk und der Bruderschaft „Zum guten Hirten" vor dem Wiener erzbischöflichen Konsistorium ein Vergleich geschlossen.

Die Gesellen

Wenn von der Bäckerzunft die Rede ist, dürfen auch die Gesellen nicht übergangen werden. Sie bildeten damals einen wichtigen Bestandteil der Zunft. Ihre Einstellung zur Meisterschaft darf nicht mit der heutigen verglichen werden. Die Bäckerknechte oder Bäckerjungen, wie sie in früheren Jahrhunderten genannt wurden, fühlten sich als Angehörige der Zunft. Sie nahmen an den religiösen Übungen der Meister teil, hielten ebenso in ihren Reihen viel auf die Pflege der Religiosität und teilten hierin auch den Ehrgeiz der Meister auf die Geltung der Zunft bei solchen Anlässen, welche Gesinnung oft in kleinlicher Weise ausartete. Man darf nicht vergessen, daß der berühmte Bäckerstreik in Kolmar im 14. Jahrhundert nicht etwa wegen Unzufriedenheit mit den Meistern oder wegen Lohnforderungen, sondern wegen der Reihung in der Fronleichnamsprozession ausgebrochen war.

Die Bäckerknechte der damaligen Zeit waren sonach echte Repräsentanten des Handwerkes. Nach den Zöchbüchern in der Wiener Innung sind eine Reihe von Zöchmeistern schon in den ersten Jahrhunderten des Bestandes geborene Reichsdeutsche, und diese Erscheinung läßt sich bis ins 19. Jahrhundert verfolgen. Die Bäckergesellen reisten viel und gerne, und gerade Wien scheint von jeher auf die wandernden Bäckergesellen eine große Anziehungskraft ausgeübt zu haben. Der Geselle des Mittelalters war im modernen Sinne dieses Wortes kein Proletarier. Als gelernter Handwerker dünkte er sich über andere Leute ohne gelernte Profession hoch erhaben. Gaudys launige Novelle „Tagebuch eines wandernden Schneidergesellen" gibt diese Gesinnung wieder, indem er seinen Helden in Gewissensskrupeln zeigt, als er das Angebot seines Freundes, bei ihm in Dienste zu treten, nur deshalb zögert, es anzunehmen, weil er als „Freier Schneidergeselle" nun zu einem Lakai „herabsinke"!

Das Reisen der Handwerksgesellen zeigte damals noch wirklich die Poesie der Landstraße. Diese war ja einstmals noch etwas anders als heute in der Zeit der Eisenbahnen und Automobile; sie war bevölkerter und belebter als jetzt. Und der Handwerksgeselle, der mit seiner „Kundschaft" ohne Geld die entlegensten Städte aufsuchte, konnte damit rechnen, überall aufgenommen zu werden. Bei den Meistern seines Handwerkes, wo er nach Arbeit frug, holte er sich sein „Geschenk", und wenn er das Städtchen, ohne Arbeit gefunden zu haben, verließ, war er gewöhnlich gesättigt und reicher als er gekommen. Noch Christian Wilhelm Bechstedt schildert uns in seinem Tagebuch „Meine Hand-

werksburschenzeit" anschaulich das Leben eines „wandernden" Bäckergesellen, der aus seiner Vaterstadt Langensalza in Sachsen über Quedlinburg, Magdeburg, Rathenow, Brandenburg, Berlin, Frankfurt a. d. Oder und wieder nach Dresden, Meißen, Oschatz, Lützen, Meißen, Naumburg und Weimar, Gotha, Eisenach, Fulda, Frankfurt am Main, Nassau, kreuz und quer durch ganz Deutschland reiste, dann nach Straßburg ging und darauf einen Abstecher durch die Schweiz machte und von dort durch Bayern nach Ulm gelangte, um auf einer „Ullmer Schachtel" nach Linz und Wien zu gelangen. Hier trat er gleichfalls in Arbeit und schildert uns seine Erlebnisse in drastischer Weise, worauf wir noch zurückkommen werden.

Dem reisenden Gesellen war keine Entfernung zu groß, er wagte sich überall hin und seine jugendliche Abenteuerlust führte ihn auch in fremde Großstädte, ins Ausland. Die Archive der alten Bäckerinnungen in Warschau und Krakau sind in deutscher Sprache erhalten. Die Urkunden der Bäcker, welche sich zuerst dort niederließen, sind deutsch, das heißt es waren eben deutsche Gesellen, welche hier ihre Kenntnisse verwerteten. So waren die Handwerksgesellen gewissermaßen Pioniere der Kultur und des Deutschtums. Wien wurde, wie gesagt, seit jeher von wandernden Bäckergesellen mit besonderer Vorliebe aufgesucht. Hier hießen die Reichsdeutschen gewöhnlich Schwaben, und ältere Meister erinnern sich noch daran, daß einstmals die „Schwaben" in großer Zahl im Handwerk vertreten waren sowie auch mehrere alte Bäckerfamilien solchen Reichsdeutschen entstammten. Erst in den letzten Jahrzehnten vor dem Kriege änderte sich dies und an die Stelle des Zuzuges von Reichsdeutschen trat jener aus den Gauen Böhmens.

Nach den Handwerksordnungen der früheren Jahrhunderte oblag den Bäckerknechten nicht nur die Arbeit in der Bäckerei, sondern auch in der Mühle, wo sein Meister mahlen ließ. Die Bäcker kauften damals das Korn selbst und ließen es mahlen, wobei ihre Gesellen assistieren mußten. Das Spiel scheint schon frühzeitig eine Leidenschaft der Bäckergesellen gewesen zu sein, denn schon die Handwerksordnung vom Jahre 1429 verbietet ihnen strengstens, mit falschen Würfeln zu spielen, ebenso wird das ewig Weibliche einen starken Anreiz für sie gehabt haben, denn man findet es für notwendig, ihnen ausdrücklich zu verbieten, „gemaine weibspersonen" mit in die Mühle zu nehmen usw. Nach den Handwerksordnungen der späteren Zeit war das Spielen, teils überhaupt, teils um Geld, in der Herberge verboten.

In der Handwerksordnung vom Jahre 1534 wird ausdrücklich angeordnet, daß zureisende Bäckergesellen oder arbeitsuchende sich „bey einem erbaren bürger ain herberg" suchen sollen. Später wurde verordnet, daß sich alle bei ihrer Ankunft auf der Herberge der Innung melden und auch dort Logis nehmen mußten. Dem Herbergsvater mußten sie dabei Namen und Herkunft melden, der sie dann am nächsten Sonntag dem Altgesellen mitteilte, welcher diese Daten eintragen mußte. Für diese Eintragung war ein „Schreibgeld" von 6 Kreuzer zu bezahlen. Selbst nach der Gesellenordnung vom Jahre 1821, in welcher als Aufenthaltsort für die zugereisten Bäckergesellen noch immer die Herberge vorgeschrieben und

der Aufenthalt in öffentlichen Schankhäuſern und Winkelherbergen verboten war, mußte ein Geſelle, der ausnahmsweiſe bei einem Verwandten einen „angemeſſenen Unterſtand“ hatte, denſelben unverzüglich dem Herbergsvater melden.

Eine lange Arbeitsloſigkeit war nicht geſtattet und wer binnen beſtimmter Zeit keine Arbeit finden konnte, mußte wieder abwandern. Jeder Geſelle mußte bei dem Bäckermeiſter, der ihn zur Arbeit verlangte, eintreten bei ſonſtiger Strafbarkeit. Hingegen war der Geſelle, welcher von einem „Störer“ zur Arbeit verlangt wurde, ſogar verpflichtet, dieſelbe zurück zu weiſen. Erſt im 19. Jahrhundert war das Eindingen zwiſchen Meiſter und Gehilfen keinem Zwange mehr unterworfen. Laut der Geſellenordnung vom Jahre 1821 wurden ſchließlich Geſellen, welche von der Herbergsaufſicht namhaft gemacht wurden, daß „ſie nur kurze Zeit in Arbeit aushielten und deſto länger und öfter arbeitslos ſind, den ganzen Tag außer der Herberge umſchwärmen und dem Spiele oder dem Bettel nachgehen, ihre Mitgeſellen vom Arbeitsantritt abhalten, den neuen Ankömmlinge ihre Zehrpfennige ablocken“, durch den Innungskommiſſär von Wien abgeſchafft. Der Bäckergeſelle, der in Wien arbeiten wollte, mußte ſich natürlich durch Lehrbrief und „Kundſchaft“ ausweiſen. In ſpäterer Zeit war auch ein Paß notwendig. Da das Bäckerhandwerk „reichszünftig“ war, ſollte einwandernden Bäckerknechten und -jungen das Unterkommen möglichſt erleichtert werden.

Das Leben in einer Alt-Wiener Bäckerei ſchildert uns Meiſter Chriſtian Wilhelm Bechſtedt, welcher im Jahre 1808 in Wien arbeitete:

„Den Tag vorher waren einige zwanzig Bäckergeſellen in Wien eingetroffen, abends kamen Polizeydiener mit Soldaten und namen uns die Päſſe ab. Wir mußten unſer Bündel aufpacken, in Reih und Glied treten und wurden gezählt, dann hieß es marſch und vorwärts. Vor jeder Bäckerei hielt der Zug und fragte, wie viele Bäckergeſellen verlangt würden.“ So kam Bechſtedt mit einem Freunde aus Erlangen in die Bäckerei Pfinzinger (heute Oehler) am Laurenzerberg. Seine Kameraden ſchildert er wie folgt:

„1. Rang: Der Werkmeiſter, Helfer genannt.
2. Rang: Der Weißmiſcher, komandiert en chef in der Backſtube.
3. Rang: Der Ausſchütter, ſteht nach dem Helfer und macht die kleinen Gebäcke.
4. Rang: Der Schwarzmiſcher.
5. Rang: Zwei Kipfelſchläger.
6. Rang: Der Semmler.
7. Rang: Der Kübler.
8. Rang: Der Jodel, außerdem noch ein Lehrjunge.“

„Was ein Jodel heißt,“ ſchreibt Bechſtedt, „wußte ich ſchon von Linz, der Hauspudel, der jedermann gehorchen mußte.“ Sein Freund, der Erlanger, wurde nun in dieſer Bäckerei Kübler und Bechſtedt Jodel. Ob damals der Kleinjung dieſen ſchönen Namen allgemein führte, weiß man nicht, richtig iſt, daß

Entdeckung der Türkenminen am Heidenschuß

Ölgemälde von H. Eichler — Spende des regierenden Fürsten Liechtenstein an die Innung

man dieſen heute noch ſpottweiſe ſo nennt. Die Titel der Chargen der Geſellen haben ſich, wie man ſieht, nicht geändert, nur daß wir heute nicht mehr wiſſen, was es mit Semmlern und Kipfelſchlägern für eine Bewandtnis hatte. Bechſtedt wurde übrigens ſchon nach drei Tagen mit dem „Weißmiſcher“ in einen Raufhandel verwickelt, ſchlug denſelben mit einem „Gahrholz“ (vermutlich aus der Nagelgahre) nieder. Der Meiſter mochte wohl die Raufluſt des Miſchers kennen, denn er entließ darauf denſelben.

Über die Arbeit in der Bäckerei ſchreibt Bechſtedt: „Die Bäckerei gieng ohne Aufhören Tag und Nacht fort. Die oberen Chargen hatten kürzere Zeit zu arbeiten und bekamen mehr Lohn als die anderen. Der Helfer hatte in der Backſtube nichts zu thun, des Weißmiſchers Arbeit dauerte von abends acht bis morgens ſechs Uhr; der Ausſchütter hatte von morgens acht bis abends acht Uhr zu arbeiten, der Schwarzmiſcher von morgens vier bis abends ſechs Uhr, der Semmler von abends acht bis den andern Tag mittags: der Vizi mußte den Korb aufhocken und Waren austragen, mit dem Hefefäßchen in die entfernteſten Brauereien gehen und in der Nacht Semmel wegſetzen. Der Kübler hatte keine regelmäßige Arbeit, mußte immer da ſein und ſich die Zeit zum Schlafengehen faſt ſtehlen; der Jodel war der Pudel für alle.“

Bechſtedt wurde nach einigen Wochen Ausſchütter und brauchte daher die Stelle als „Jodel“ nicht länger ausüben. Wir erfahren hier, daß es damals in Wien an Bäckergeſellen ſehr mangelte und nur an ſogenannten „Sprechtagen“, das heißt alle vier Wochen, gekündigt werden konnte. Hier zog alſo der alte Ausſchütter ab und Bechſtedt trat an deſſen Stelle mit 9 Gulden Wochenlohn. Bedenkt man, daß hiebei volle Verpflegung gewährt wurde, gewiß kein geringer Lohn, was auch Bechſtedt anerkennt. Heute iſt es bereits längſt vergeſſen, woher der Name „Ausſchütter“ für den zweiten Ofenarbeiter in Wien ſtammt. Durch Bechſtedt erfahren wir nun, daß er deshalb ſo heißt, weil der Ausſchütter nebſt ſeiner Arbeit beim Ofen auch die Hefe herzurichten hatte, nämlich die Bierhefe in Fäßchen auszuſchütten und mit gekochtem Hopfen und Mehl anzumachen. Der Titel hat ſich erhalten, aber ſeine Herkunft iſt bereits allgemein vergeſſen.

Die manuelle Fertigkeit der Geſellen von einſtmals war natürlich weit größer als heute. So war es Aufgabe des Schwarzmiſchers, die Gebäckſtücke abzuteilen, was einſtens ohne Teigteilmaſchine mit der Hand geſchehen mußte. Der Mann mußte die Stücke abzwicken und für deren Größe ein ſo feines Gefühl haben, daß er meiſt die richtige Größe erwiſchte, was jedenfalls nicht leicht zu lernen war. Erwägt man die ſtrenge Verantwortlichkeit des Meiſters für das richtige Gewicht zur Zeit der Satzung, ſo wird man erſehen, wie wichtig die Geſchicklichkeit dieſes Geſellen ſein mußte. Freilich wurden fortwährend Stichproben gemacht und nachgewogen, aber die Fertigkeit des „Aufgebers“ war doch das Wichtigſte und Entſcheidende. Die Fortſchritte der Technik haben dieſe manuellen Fertigkeiten verſchwinden gemacht.

Die Wiener Bäckergeſellen hatten ebenſo wie ihre Berufsgenoſſen in anderen Städten ihre Bruderſchaft, welche zur Hauptſache religiöſe Zwecke verfolgte. Hier ſcheint ſpäter die Bruderſchaft mit der Geſellenlade identifiziert worden

zu ſein. Im 18. Jahrhundert wies die Geſellenlade ein Vermögen von 11.000 Gulden aus. Die Vertreter der Geſellen waren die Altgeſellen, welche von der Innung gewählt wurden. Deren Wirkungskreis war aber größer, als allgemein angenommen wird, in den alten Akten der Innung finden wir den Altgeſellen auf wichtigen Eingaben der Innung neben den Zöchmeiſtern gefertigt.

Natürlich gab es Streitigkeiten zwiſchen den Meiſtern und Gehilfen zu jeder Zeit und wohl mehr als uns die Innungsakten verraten. Aus dem Handwerkerordnungsbuch im Archiv der Stadt Wien erfahren wir von dem älteſten Streik, wenn hier dieſe Bezeichnung geſtattet iſt. Anno 1443 (alſo in einer Zeit, in welcher uns wenig Nachrichten über die Tätigkeit der Bäckerzunft vorliegen) gab es eine ſolche Zwiſtigkeit, über welche protokollariſche Aufzeichnungen vorliegen. Die Einleitung dieſer Aufzeichnung lautet: „vermerkcht das anpringen der maiſter der pekchen hie zu wienn und der peckchengeſellen anwürt darauf und wie ſy darumb geaint ſein worden in gegenwörtigkait der erbern, weiſen Erharts des Grieſſer und Jakob Straiffing des zingieſſer, baid des rats, die dieczeit von dem burgermaiſter und dem rat darczu geſchafft und geben ſein worden, anno“ uſw.

Es drehte ſich in dieſer Streitigkeit hauptſächlich um die Anſchuldigung, daß die Geſellen in ihrer Zech ohne Wiſſen der Meiſter Verhandlungen gepflogen und in derſelben „ihrer ainung ze arbeiten erlaubt verpoten haben“, welche Anſchuldigung einem Streik oder Boykott allerdings ähnlich ſieht. Die Geſellen leugneten dies. Weiter lag eine Beſchwerde der Geſellen vor, welche ſich beklagten, „40 oder 50 taig ohne Zueknecht packen“ zu müſſen. Es wurde eine Einigung dahin erzielt, daß „die knechte 32 taig pachen wellent an einen zueknecht“; weiter, daß die Knechte ihre Verſammlungen nur in Gegenwart zweier Meiſter halten ſollen, gewiſſe Arbeitsleiſtungen in den Bäckereien und Mühlen uſw. Es fand in allen Punkten eine Einigung ſtatt, mehrmals gaben die Meiſter den Knechten, mehrmals die Knechte den Meiſtern nach, in einem Falle griffen die Abgeordneten des Rates ſelbſt vermittelnd in die Verhandlung ein. Am Schluß des Verhandlungsprotokolls heißt es:

„Sunderlich gaben die geſelln zu erkennen das ſolich neuung und obgemelt klag von irren maiſtern, dieweil ſy ſew in der venknüſſ damit nötten und betwingen wolden, auch ſy anders aus der venknüſſ nicht nemen haben wollen, denn ſy verſprachen in ſolichs zue tun und paten ... ſy pey altem herkommen und gewonhaiten noch zu halden und ſy nicht zu beſwörn ...

Das haben die maiſter widerſprochen, doch habent ſy ſich umb den artikl paidtail aintrechtliglichen veraint und hiefür ain tail dem andern mit fleiſſe zu dienen.“

Dies iſt wohl die älteſte Lohnbewegung, von welcher uns Nachricht überliefert iſt.

Man war damals nicht Geſelle, um in ſolcher Stellung ſeinen Lebensunterhalt zu finden, ſondern um Meiſter zu werden. Jeder Geſelle betrachtete ſeine Geſellenzeit nur als eine Übergangszeit. Späterhin änderte ſich dies allerdings, aber für die vorangegangenen Jahrhunderte hatte es noch ſeine volle Geltung. Wer nicht in der Stadt Meiſter werden konnte, wurde dies eben am flachen

Lande, aber das Meiſterwerden war bis gegen das Ende des 18. Jahrhunderts das Ziel eines jeden Geſellen.

Freilich war dies zumindeſt in den Städten nicht leicht. Die Innungen hatten ein höchſt entwickeltes Gefühl für Standesehre und trieben dies oft auf den Gipfelpunkt. Uneheliche Geburt ſchloß von vornherein aus, war es doch nicht einmal möglich, als unehelicher Sohn nur einen Lehrmeiſter zu finden. Liederlicher Lebenswandel oder die Freiung eines übel beleumundeten Weibes oder gar einer „freien Tochter" war ebenſo verboten. Dazu wurde der „Befähigungsnachweis", wenn dieſer Ausdruck hier geſtattet iſt, in ſehr ſtrenger Art gehandhabt. Der Geſelle mußte außer ſeiner Lehrzeit und Gehilfenzeit, zum Beiſpiel in Wien, zwei Helferjahre nachweiſen. Nach der Handwerksordnung vom Jahre 1638 mußte der Meiſterrechtsbewerber ſogar zwei Jahre bei einem ihm von der Zunft zugewieſenen Meiſter als Helfer arbeiten. Bäckermeiſterſöhne und Schwiegerſöhne eines Meiſters waren dieſer Verpflichtung ausdrücklich enthoben, wie in der Handwerksordnung betont wird. Schließlich mußte der Meiſterrechtswerber noch eine Meiſterprobe beſtehen, welche in der Anfertigung der ortsüblichen Gebäcke beſtand. Wenn der Geſelle ausländiſcher Geburt war, mußte er ſich dieſes Umſtandes wegen erſt von der Behörde „dispenſieren" laſſen. Zwar wurde das Meiſterſtück oder die Meiſterprobe durch die allgemeine Handwerksordnung Ferdinands I. vom Jahre 1527 abgeſchafft, blieb aber dennoch beſtehen und noch im Jahre 1858 wird ſie von den Meiſterrechtsbewerbern gefordert. Beim Bäckergewerbe wird die Meiſterprobe noch im Jahre 1779 geregelt. Im 19. Jahrhundert waren als Meiſterprobe „Milchlaibe, Pohlenbrot und Roggenbrot je im Gewichte von 2 und 3 Pfund, ferner mürbe Kipfel, Mundſemmeln, Mundlaberl, Schienbeinln, Zipfwecken, Aniskipferl und glatte Semmeln" herzuſtellen.

Außerdem mußte eine Meiſtertaxe erlegt und wenigſtens in Wien ein „Vermögensnachweis" erbracht werden. Über die Meiſtertaxen iſt nur zu ſagen, daß dieſelben nach den Rechnungen im Archiv der Wiener Bäckerinnung oftmals verſchieden bemeſſen wurden. Im Jahre 1571 wurde hiefür 1 Gulden gezahlt, im Jahre 1600 bis 1625 4 Gulden und 4 Gulden 24 Kreuzer für das Bahrtuch, im Jahre 1630 30 bis 36 Gulden, im Jahre 1725 25 Gulden, ja in einem wohl beſonderen Falle ſogar 290 Gulden und einmal 150 Gulden. In den Artikeln des Jahres 1779 wurden als Meiſterrechtstaxe 48 Gulden und je 2 Gulden zum Bahrtuch und 2 Gulden zur Fahnenkaſſe feſtgeſetzt.

Gewöhnlich war mit der Meiſterrechtverleihung auch eine kleinere oder größere Feſtlichkeit, zumindeſt ein Feſteſſen für die Innungsmeiſter verbunden. Die Artikel des Jahres 1779 ordnen ausdrücklich an, daß dies in Hinkunft nicht mehr ſtattfinden ſolle. Die Auslagen für die Feſtgelage anläßlich des Meiſterwerdens hatten dieſes nämlich weſentlich verteuert und daher erſchwert. Im Jahre 1859 betrug die Meiſterrechtstaxe noch 79 Gulden 75 Kreuzer. Heute lebt dieſe Taxe noch als „Inkorporationsgebühr", welche bekanntlich zurzeit 100 Schilling beträgt, fort.

Die Bäcker in der Türkennot

In den alten Handwerksliedern der Bäckergesellen ist immer wieder von den Ruhmestaten der Wiener Bäcker in der Türkennot die Rede. Auch das Handwerkswappen soll diesen Ereignissen seinen Ursprung verdanken. „Die Löwen und das blanke Schwert — Hat Kaiser Karl uns verehrt" heißt es in einem dieser Lieder. Aber historisch ist von jenen legendären Heldentaten wenig nachweisbar und von einer „kaiserlichen" Anerkennung als solcher nichts vorhanden. Was darüber erzählt wird, namentlich so weit sich diese Sagen auf die erste Türkenbelagerung (1529) beziehen, ist historisch nicht nachweisbar. Die bekannte Sage vom Heidenschuß, nach welcher ein Bäckergehilfe, der sich nachts in die im Keller gelegene Bäckerei begab, ein Geräusch gehört und dessen Meldung dann zur Entdeckung einer Türkenmine führte, entbehrt jeder geschichtlichen Grundlage. Wie Herr Gustav A. Kessel nachgewiesen, befand sich an jener Stelle (Ecke Strauchgasse und Freyung) niemals eine Bäckerei. Überdies stammt der Name des Hauses „Zum Heidenschuß" nicht von der Türkenbelagerung, nachdem dasselbe schon 1498, also schon vor der ersten Belagerung durch die Türken, „dort wo der Heide scheust" genannt wird. Auch ist nicht anzunehmen, daß die Türken Minen bis in die Mitte der Stadt gegraben hätten. Die Angriffe der Türken richteten sich nur gegen die Stadtmauer und während der ersten Türkenbelagerung hauptsächlich in der Gegend des Kärntner Tores, die innere Stadt war keinen Angriffen ausgesetzt.

Die Sage vom Heidenschuß ist also historisch nicht begründet. Das hindert aber die Mannheimer Innung nicht, heute noch den Namen jenes Bäckerjungen (der ein Sohn dieser Stadt gewesen sein soll) in Ehren zu halten, und dieses Beispiel ist nicht einmal vereinzelt. Es ist immerhin anzunehmen, daß allen diesen Sagen ein historischer Kern zugrunde liegt. Jedenfalls hatten sich die Bäckerknechte bei der Zerstörung von Minen ausgezeichnet.

Anders steht die Sache gelegentlich der zweiten Türkenbelagerung im Jahre 1683. Hier wissen wir, daß die Bäcker einen hervorragenden Anteil an der Verteidigung Wiens genommen.

Aber was ist es mit dem Bäckerumzug, welcher durch mehrere Jahrhunderte alljährlich am Ostermontag stattfand? Ist dieser nicht ein Beweis der Lorbeeren, welche sich die Bäcker erwarben? Leider ist auch diese Frage zu verneinen. Der Verfasser des „Archivs der Wiener Bäckergenossenschaft" kommt nach gründlicher Quellenforschung zu der Überzeugung, daß es sich um einen alten Hand-

werksbrauch handelte, um einen Umzug, wie selben vormals auch andere Gewerbe abhielten. Es ist aber möglich, daß anläßlich der Meriten, welche sich die Bäcker bei der ersten Türkenbelagerung erwarben, ihnen für diesen Umzug besondere Begünstigungen eingeräumt wurden. Schon in den Artikeln der Ordnung aus dem Jahre 1628 heißt es im Punkt 26: „Nachdeme bißhero ain alter brauch gewesen, das die peckhen jünger, so die fasten das preczen gebäckt gearbeitet, mit trumbl und pfeiffen am ostermontag auf den Hoff gezogen, *also damit solcher alter gebrauch nicht abkomme*, sollen hinfüro (wovern es die obrigkeit verrer zulassen) die peckhen jünger, so auf denn Hoff ziechen wollen, bey den peckhen wie gebräuchig auß und umb den Hoff ziechen, mit aller erbarkeit aldorten zu erhaltung allein alter gewohnheit ainen trunckh thain und allsbald auf ihr herberg ziechen."

Diese Stelle ist der erste *urkundliche* Nachweis über den Ursprung des Osterumzuges der Bäckerknechte auf den Hof, der hier ausdrücklich als *alter Brauch* bezeichnet wird, der „nicht abkommen soll".

In einer späteren Eintragung im Bruderschafts-Handwerksbuche aus dem 18. Jahrhundert wird dieser Umzug auf ein angebliches „großes Privilegium" Kaiser Karls V. für die vermutlichen Verdienste der Bäcker bei der Verteidigung Wiens gegen die Türken im Jahre 1529 zurückgeführt. In dem gedachten Privilegium soll den Bäckern die besondere Begünstigung erteilt worden sein, „gewaffneter, mit trumbl und pfeiffen, durch alle gässen und plätzen der statt jedes jahr am ostermontag aufzuziehen zu dürfen". Auch heißt es bei besagter Eintragung noch weiter, daß den Bäckerjungen nach der zweiten Belagerung Wiens durch die Türken im Jahre 1683 von Bürgermeister und Stadtmagistrat erlaubt worden sei, beim Umzuge mit ihrer Fahne, die sie sich für die Verteidigungskämpfe ihrer Kompagnie anfertigen ließen, aufzuziehen.

Das erwähnte Privilegium Kaiser Karls V. befindet sich aber weder im Archiv der Bäckerinnung, wo es seiner Bedeutung nach gewiß sorgfältigst aufbewahrt worden wäre, noch ist dasselbe oder wenigstens irgendeine darauf bezügliche Eintragung im Archiv der Stadt Wien vorhanden, auch sonst in den Archiven der Regierungsstellen nichts darüber nachzuweisen und ist daher anzunehmen, daß dieses Privilegium in den Bereich der zahlreichen Türkenfabeln gehört. Die Bewilligung des Umzuges durch den Magistrat ist aber, wie zahlreiche Eintragungen und Akten des Archivs der Stadt Wien beweisen, außer Zweifel, ebenso die ausdrückliche Zustimmung, daß die Bäckergesellen hiezu Degen tragen durften, welche sie freilich nach dem Umzuge sofort wieder abzuliefern hatten. Merkwürdigerweise wird auch in den Akten des Magistrats von „privilegien uralt hergebracht", von „hergebrachten privilegien es spezialissimo merito", ja selbst von „kaiserlicher freiheit" gesprochen, ohne daß auch nur ein einziges Mal diese Privilegien oder Freiheiten näher bezeichnet würden.

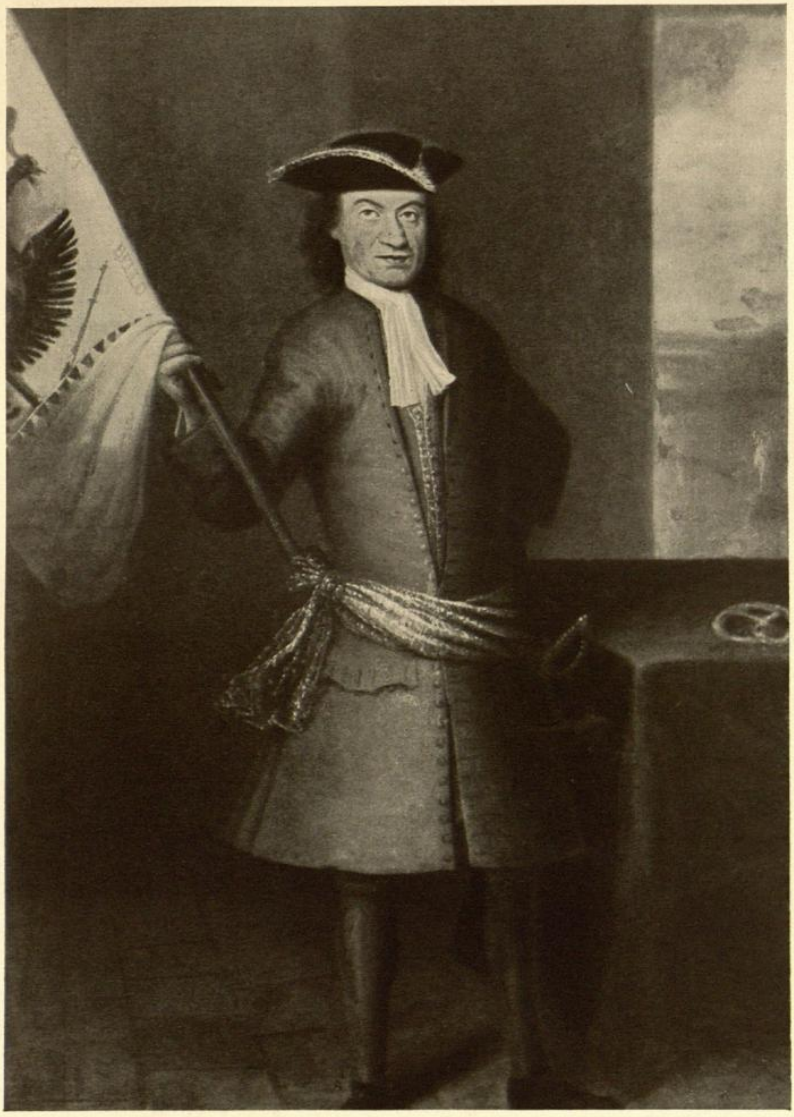
Der Bäckerumzug stellt sonach einen alten Handwerksbrauch dar, für welchen aus Anlaß der Verdienste der Bäckergesellen bei der Verteidigung Wiens gegen die Türken gewisse Begünstigungen gestattet wurden.

Was nun das Jahr 1683 selbst anbelangt, so ist es klar, daß die Verdienste der Bäcker unbestritten sind. Die Bäcker stellten eine Kompagnie von 230 Mann. Die Gesellenbruderschaft kaufte für diese eine Fahne, welche 75 Gulden kostete, die heutige alte „Türkenfahne". Hauptmann war der 34jährige Stadtgerichtsbeisitzer Adam Loth, und als derselbe bereits am 17. August den Heldentod gefunden, ein Herr Jakob Rudolf von Kirch; Leutnant der Kompagnie war Nikolaus Pürchler und Fähnrich der nachmalige Zöchmeister Hans Wagenlehner. Die Fahne wurde von Bischof Kolonitsch in der Kirche am Hofe am Hochaltar geweiht und Bürgermeister Liebenberg schlug die ersten drei Nägel ein. Als Posten wurde der Bäckerkompagnie zuerst die Melkerbastei, späterhin aber die Löwelbastei angewiesen. Da sich gerade hieher die heftigsten Angriffe der Türken richteten, müssen die Bäcker schwere Kämpfe bestanden haben. Über ihre Leistungen im einzelnen ist nichts überliefert.

Zu den Türkenfabeln gehört auch die Behauptung, ein Bäcker Peter Wendler in der Grünangergasse (die heutige Bäckerei Gachstetter) habe zum Spotte der Türken die Kipfel erfunden. Kipfel gab es schon Jahrhunderte früher. Besagter Bäcker Peter Wendler, der nach 1683 die Kipfel gebacken haben soll, ist nachweisbar 1680 gestorben. Die Ursache dieser Sage ist darauf zurückzuführen, daß diese Bäckerei damals einen besonderen Ruf als Feinbäckerei genoß.

Zum Schluß noch einige Bemerkungen über den erwähnten Bäckerumzug. Derselbe wurde im Jahre 1808 über Vorschlag des Gesellenvorstehers Neubauer eingestellt. Verschiedene Mißbräuche dürften hiezu den Anlaß gegeben haben. Der „trunck", den die Gesellen „in aller ehrbarkeit thain sollten", mochte zu dieser Zeit wohl schon etwas ausgeartet oder zur Hauptsache geworden sein. Der Bäckermeister Christian Wilhelm Bechstedt * in Langensalza in Sachsen führt in der Beschreibung seiner Wanderjahre auch seine Wiener Erlebnisse an, woselbst er den Umzug mitmachte. Es heißt hier: „Sechs bis achthundert Mann zogen wir auf den Burghof und brachten dem Kaiser mit Musik und Fahnenschwenken ein Vivat hoch! Kaiser Franz zeigte sich auf dem Balkon und schickte 80 Dukaten zum Geschenk; sie wurden verschwiemelt!" Das kaiserliche Geschenk, das vermutlich unmittelbar „verschwiemelt", das heißt vertrunken wurde, hatte auch seine Folgen. Wie Bechstedt schildert, kamen er und alle anderen Gesellen seines Meisters Pfiezinger am Laurenziberg (heute Bäckerei Oehler) betrunken und von Schlägereien verletzt nach Hause. Diese patriotische Sauferei, die vermutlich sich jährlich wiederholte, war wohl die Ursache, daß der Umzug ein unrühmliches Ende fand.

* Christian Wilhelm Bechstedt: „Meine Handwerksburschenzeit", Verlag Hoursch & Bechstedt, Köln.



Hans Wagenlehner, Fähnrich der „Bäckerkompagnie" im Jahre 1683
Zöchmeister im Jahre 1689

Die folgenden Jahrhunderte

Über die Wirksamkeit der Bäckerzunft oder „des Handwerks der Bäcker", wie dieselbe gewöhnlich amtlich genannt wird, erhalten wir einen lebendigen Eindruck aus der 7762 Stück umfassenden Aktensammlung des Archivs der Innung. Nach der Türkenbelagerung begann für Wien eine Zeit wirtschaftlichen Aufschwunges. Die zahlreichen Neubauten nach der Belagerung und überhaupt die bauliche Entwicklung der Stadt in den folgenden Jahrzehnten mußten sich wirtschaftlich günstig äußern. Die innere Stadt schmückte sich mit den Barockbauten, die ihr heute noch das Gepräge geben, und der Wiederaufbau der zerstörten Vorstädte brachte reges Leben und guten Verdienst für die Handwerker. Die Stadt Wien vergrößerte sich damals ziemlich rasch. Bereits im Jahre 1739 richteten „sämmtliche Vorstadt-Beckenmeister" die bereits erwähnte Eingabe an den Stadtrat, die in 30 eng beschriebenen Seiten die Gleichstellung der Ladmeister mit den Zunftmeistern fordert. Wir ersehen aus dem Akt nicht die Einwände der Bäckerzöche, gegen welche die Bittsteller in heftigster Weise zu Felde ziehen. „Andere Zünfte", so wird hier ausgeführt, „sind lange nicht so zänkisch, ärgerlich und ungerecht wie die Bäckerzöche." Man hat hier den Eindruck, daß die Zunftmeister gegenüber den Vorstadtbäckern gewissermaßen die Aristokratie des Handwerkes darstellten und die letzteren hochmütig als Eindringlinge betrachteten. Die Ladmeister, so genannt, weil sie zu der Lade beitragen mußten, ohne die Rechte der Mitglieder zu besitzen, wurden auch abgewiesen. Erst 40 Jahre später erfolgte die Gleichstellung der Vorstadtbäcker mit den Stadtbäckern unter Maria Theresia im Jahre 1775.

In einer Eingabe an den Stadtrat im Jahre 1741 wendete sich die Innung nachdrücklichst gegen die Einfuhr von Brot und Gebäck von den Bäckern „außer den Linien". Dies ist sehr bezeichnend für die damaligen Verhältnisse. Noch war der Streit mit den Vorstadtbäckern nicht entschieden (und sollte noch Jahrzehnte fortdauern) und schon nahm man gemeinsam Stellung gegen die auswärtige Konkurrenz. Die Bäcker und Müller außerhalb der Linienwälle hatten die Märkte in den Vorstädten beschickt, was die Bäckerzöche als Eingriff in ihre Rechte zurückweisen will.

Ein in der Geschichte des Handwerkes beispielloser Fall spielte sich im Jahre 1745 ab. Im selben Jahre hatte Maria Theresia die Handwerksordnung bestätigt. Es ist dies die letzte kaiserliche Bestätigung der „Artikel" des Handwerkes, die die Innung besitzt. Die kriegerischen Ereignisse dieser Zeit brachten

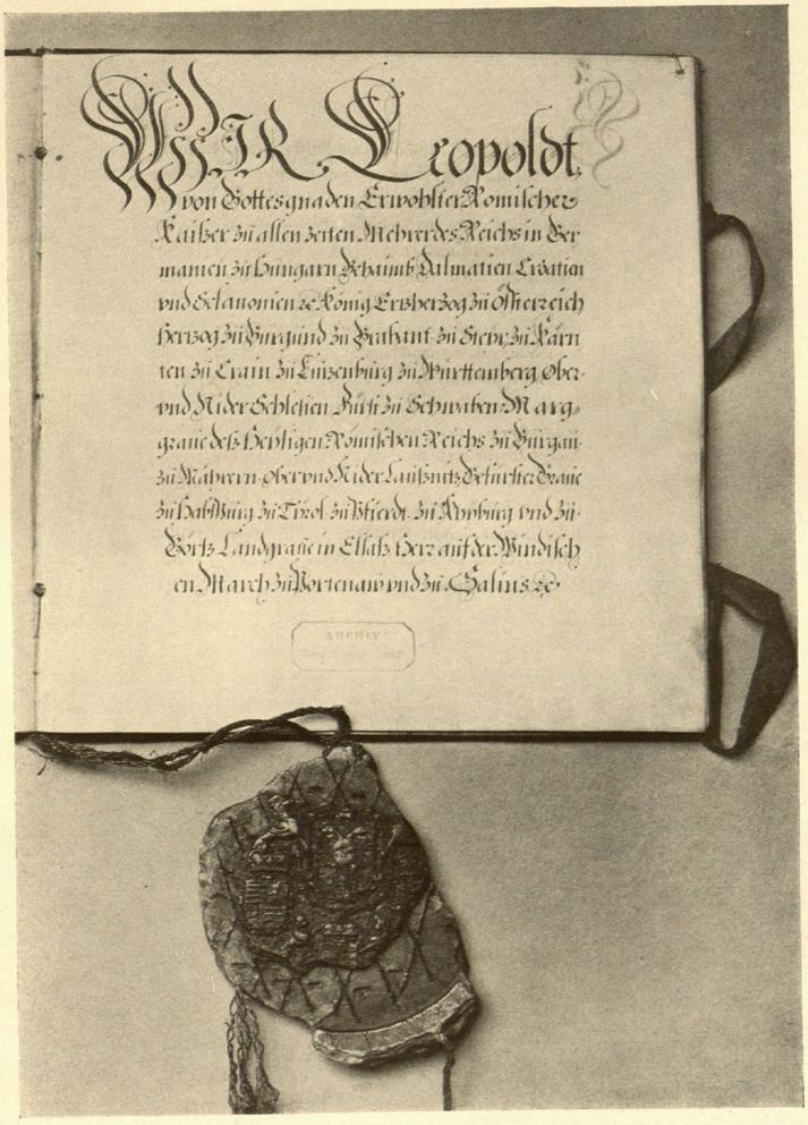
wohl auch Schwierigkeiten in der Mehl- und Brotversorgung. Zu solchen Zeiten gab es immer Streit der Innung mit den Behörden. „Bürgermeister und Rat der Stadt Wien" erhoben gegen die Bäcker Vorwürfe, welche beschuldigt wurden, Qualität und Gewicht des Brotes und Gebäcks aus Gewinnsucht vermindert zu haben. Der damalige Zöchmeister Georg Schilcher wurde behördlicherseits einvernommen und wird dort vermutlich mit großem Nachdruck die Interessen seiner Handwerksgenossen vertreten haben. Es ist dem Genannten dort „ganz höflich", wie es in dem betreffenden Akt heißt, vorgehalten worden, daß das Publikum mit Roggenbrot versehen werden müsse. Was Schilcher darauf erwidert, erfahren wir aber nicht. Es heißt nur: „Die vom besagten Zöchmeister freventlich angemaßte Gerichtsbehelligung und einer landesfürstlichen Obrigkeit strafwürdigst internierte Hintergehung... zum Abscheu Warnung gelassen werden könnte, als hat die niederösterreichische Regierung den Zöchmeister Georg Schilcher alsogleich zu seiner wohlverdienten Straf seines Zöchmeisteramtes entsetzet und denselben in das allhiesige Rumorhaus auf eine geraume Zeit in Arrest beschaffen lassen." Es wird das Handwerk nunmehr angewiesen, sofort einen neuen Zöchmeister zu wählen. Die übrigens schwer lesbare Zuschrift beschäftigt sich sodann mit der Mehlversorgung, und man kann diesem Teil derselben wohl entnehmen, warum sich der Zöchmeister so „freventlich" betragen haben mag.

Die Bäckerzöche mag von dieser Eröffnung wohl sehr überrascht gewesen sein. Aber sie ließ ihren Zöchmeister nicht fallen. Nach einer eingehenden Darstellung des Sachverhaltes der Mehlversorgung muß Schilcher neu zum Zöchmeister gewählt worden sein, denn die Innungsbücher bezeichnen ihn als Zöchmeister in den Jahren 1741 bis 1746. Jedenfalls bewiesen die Bäcker eine in damaliger Zeit bemerkenswerte Nackensteifheit gegen behördliche Willkür. Georg Hans Schilcher hat ebenso wie seine Vorgänger über seine Tätigkeit im Zöchbuche in Versen berichtet:

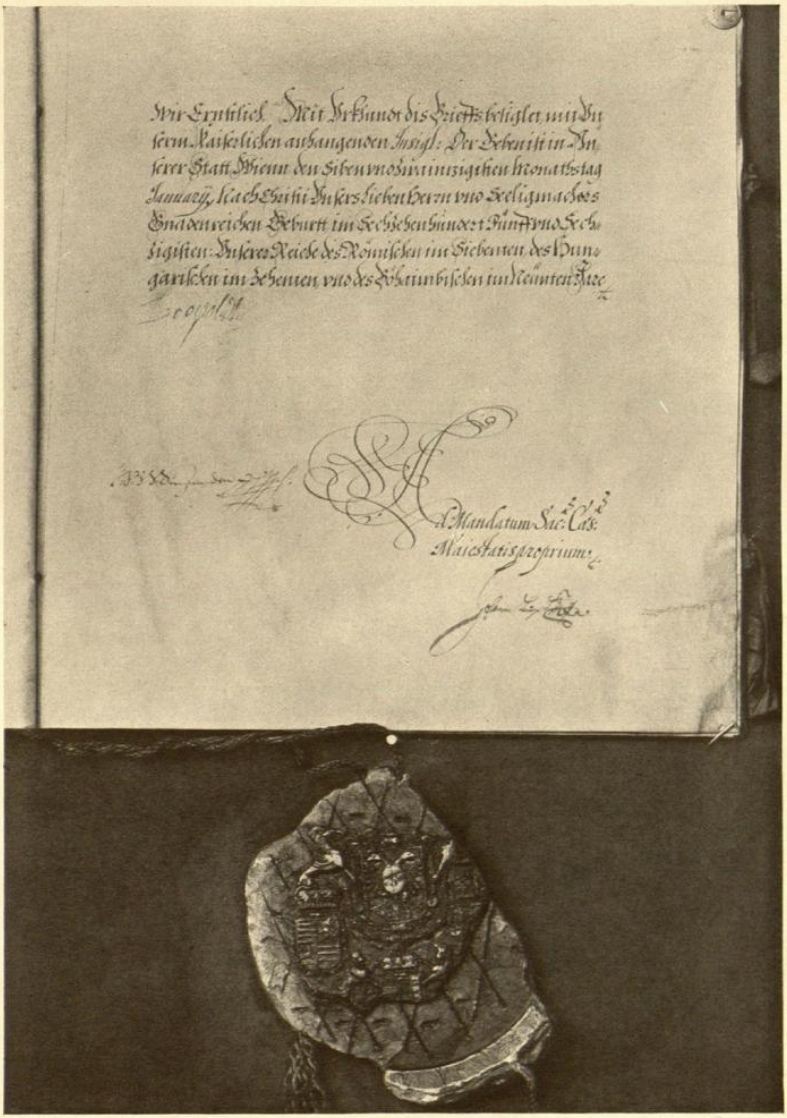
„Allein da setzt es Not,
Da gab es viel zu schlichten
Die Zeit war sehr verwirrt
Viel Sorgen mußt verrichten.
Es drang die Obrigkeit
Dem Handwerk schmerzlich zu
Ich fand in meinem Amt
Bei Tag und Nacht kein Ruh
Mein Rat gieng frei, was die ganze Zunft betroffen
Doch all mein Sorg und Fleiß
Ist eitel abgeloffen."

Von seinem Aufenthalt im Rumorhaus erwähnt er freilich nichts.

Dem Festungscharakter der Stadt Wien entsprechend waren die Bäckermeister verpflichtet, einen einmonatigen Mehlvorrat jederzeit nachzuweisen.



Handwerksordnung Leopolds I. aus dem Jahre 1665
(Erste Seite)



Handwerksordnung Leopolds I. aus dem Jahre 1665
(Letzte Seite)

Diese Verpflichtung wurde in kriegerischen Zeiten immer besonders eingeschärft und deren Einhaltung bot gerade in solchen Zeiten besondere Schwierigkeiten. Im Jahre 1754 richtet das Handwerk deshalb ein Majestätsgesuch an Kaiserin Maria Theresia, in welchem auf die bestehenden Schwierigkeiten hingewiesen wird. Es wird darin darauf verwiesen, daß die meisten Mitglieder pekuniär nicht in der Lage seien, sich bei den teuren Zeiten einen so großen Vorrat anzuschaffen. In der Erledigung dieses Gesuches heißt es aber, daß es bei der allerhöchsten Hofresolution zu verbleiben habe. Diese Härte schien wohl aus militärischen Gründen notwendig. Übrigens kehren diese Beschwerden auch in späterer Zeit immer wieder und wurde der ein- oder zweimonatige Mehlvorrat von den Bäckern noch im 19. Jahrhundert gefordert.

Nicht uninteressant sind die Zustände in der Mehlversorgung in der Zeit des Siebenjährigen Krieges. Es treten hier Erscheinungen auf, welche wir während des Weltkrieges im großen erleben mußten. Auch regnete es Erlässe und Verordnungen, gab Beschwerden über die schlechte Qualität des Brotes, Einschränkungsmaßnahmen und eine Surrogierung mit Gerstenmehl und schließlich eine Art Zwangswirtschaft durch Errichtung eines staatlichen Mehlmagazins. In späterer Zeit finden wir eine ähnliche Bedrängnis des Gewerbes während der Koalitionskriege gegen Frankreich.

Die Not der Zeiten brachte auch eigentümliche Erscheinungen mit sich. So zeigt die Innung im Jahre 1759 an, daß einzelne ihrer Mitglieder das Gewerbe niederlegten, wenn das Mehl teurer wurde, es aber wieder ausübten, wenn billigere Zeiten eintraten. Die Innung bat, solche Backgerechtigkeiten aufzuheben, was auch zugestanden wurde.

Die vorerwähnte Ähnlichkeit der Zustände während des Siebenjährigen Krieges mit jenen der Weltkriegsperioden erfährt noch eine grellere Beleuchtung, wenn wir konstatieren, daß im Jahre 1767 sogar eine Art Refundierung auf den Brotlaib eingeführt wurde, gerade so wie dies im Jahre 1921 geschehen mußte. Kaiserin Maria Theresia ordnete an, daß das Brotgewicht auf 20 Lot erhöht werde und die Mehrkosten den Bäckern aus dem „allerhöchsten Ärarrio" ersetzt werden. Allerdings galt dies nur für die Bäcker innerhalb der Linienwälle. Aber diese Refundierung wurde dann noch eine geraume Zeit fortgesetzt.

Im Jahre 1768 entschloß sich die Regierung, sämtliche Bäcker- und Bäckermeisterinnen zu verpflichten, einen vorgeschriebenen Eid abzulegen. Die Formel dieses Eides ist leider nicht erhalten, und wir erfahren nicht, um was es sich hier handelt.

Im übrigen war die Haltung der Behörden dem Handwerk gegenüber noch immer eine wohlwollende. Einsprüchen der Innung gegen Neuaufrichtung von Betrieben wurde in den meisten Fällen Rechnung getragen. Zwar mußten die Bäcker wie zur damaligen Zeit überall Gewicht und Preis des Brotes und Gebäcks genau nach der Satzung halten und wurden Übertretungen dieser Vorschriften oft hart bestraft. Aber auch Schmutzkonkurrenz fand oft eine behördliche Ahndung. So griff der Magistrat sofort ein, als die Innung darauf aufmerksam machte, daß einzelne Bäcker auf jeden Laib Brot eine Semmel darauf gäben. Die Satzung durfte also auch nicht überboten werden.

Im Jahre 1769 findet es die Regierung für notwendig, der Bäckerinnung, und zwar sowohl den Meistern als auch der Gesellenbruderschaft, ein Verbot der Verwendung von Ladgeldern zu Schmausereien zukommen zu lassen. Derartige Erlässe finden sich auch aus früherer Zeit häufig, ein Beweis der Wirkungslosigkeit derselben. Oft waren es große Summen, die für solche Zwecke ausgegeben wurden. Dies gehörte aber zum Wesen der Zünfte. Man darf nicht vergessen, daß das Wort „zechen" nur von den Zöchen stammt. Als die Erlässe allzu streng und die Zöchmeister für diese Ausgaben verantwortlich gemacht wurden, behalf man sich mit „freiwilligen Beiträgen" für diese Zwecke. Daß derartige Vorkommnisse auch anderwärts vorkommen, beweist die Geschichte der Münchener Bäckerinnung, welche Johann Schwarz wiedergibt. „Wenn die Leute in die Quartalversammlungen kommen sollen, wollen sie auch was davon haben", antworten dort die Vorsteher auf den behördlichen Vorhalt der unzulässigen Schmausereien. In reichsdeutschen Innungen ist es heute noch Sitte, an solche Versammlungen ein Festessen zu knüpfen, und wir erinnern uns eines Falles, in welchem die Rechtmäßigkeit der Beiträge für derartige Veranlassungen, als den Zwecken der Innung entsprechend, auch behördlich anerkannt wurde.

Im Jahre 1775 bewilligte Maria Theresia nach einer Audienz der Vorstadtbäcker, daß dieselben mit den „Zunftmeistern" gleichgestellt wurden. Die Zeiten hatten sich geändert und die Innung dies Verlangen selbst befürwortet. Der Zöchmeister Andreas Maria, der sich nunmehr schon „Obervorsteher" nennt, würdigt dieses Ereignis im Handwerksbuche mit folgenden Versen:

So lang als sich in Wien, der edlen Kaiserstadt
Der Bäckermeister Zunft bestanden hat,
Wollt man diejenigen, die auf einen Freigrund * wohnen
Nie mit erwünschter Gnad des Bürgerrechts belohnen
Das was das Handwerk stets in Geld zu geben pflegt
Das ward zwar ihnen auch zu geben auferlegt
Doch von der Billigkeit wollt Niemand etwas wissen
Gleichwie die Last auch Wohltat zu genießen
Vor fünfzig Jahren schon bracht unsrer Väter Schar
Die Bitte einverleibt zu werden öfters dar.
Doch diese Bitt die wir in Ehrfurcht vorgetragen
Wurd von der Obrigkeit uns stets abgeschlagen
Mich hat ein günstiges Geschick nun endlich ausersehen
Den freien Gründen auch die Wohltat zu erflehen.
Mit andrer Meister Hilf wollt ich den Rat bewegen
Und der Regierung selbst auch diese Bitt vorlegen.
Dann wagten wir uns gar, da alls vergeblich schien
Zum Thron Theresiens, der besten Fürstin hin.
Die Gütige sah gleich mit huldverfülltem Blick
Auf die Gerechtigkeit von unser Bitte zurück usw.

* Freigründe hießen damals die Vorstädte.

Georg Schilcher, Zöchmeister im Jahre 1745

Aus den Sammlungen der Innung

Die Akten aus dem Jahre 1777 zeigen uns, daß die anbefohlene Gleichſtellung der Bäckermeiſter in der inneren Stadt und jener auf den „Freygründen“ keineswegs reibungslos vor ſich ging. Die Zöchmeiſter ſcheinen ſich nicht gerade freudig an die Arbeit gemacht zu haben, die völlige Gleichheit der Mitglieder herzuſtellen. Die Vorſtadtmeiſter baten zunächſt um die Erteilung des Bürgerrechtes und um die Zulaſſung zum Bürgereid, was ihnen mit Entſcheidung des Stadtrates im Februar 1776 bewilligt wird. Es ſind 42 Bäckermeiſter, die zunächſt das Bürgerrecht erhielten. Eine umfangreiche Zuſchrift des Stadtrates vom 5. März 1776 regelt dann die neuen Verhältniſſe im Handwerk. Man kann aus dieſem Erlaß immerhin auf einen gewiſſen Widerwillen der Bäcker der inneren Stadt ſchließen, welche augenſcheinlich nicht ſehr bereitwillig ihre bisherige Vorzugsſtellung aufgaben.

Zunächſt wird angeordnet, daß, nachdem beim „bürgerlichen Bäckerhandwerk“ (dies iſt in den Akten meiſt der offizielle Titel der Innung) immer ein Oberzöchmeiſter und zwei Unterzöchmeiſter gewählt werden, einer der Unterzöchmeiſter immer ein Vorſtadtmeiſter ſein ſolle, dieſer aber, wenn die Reihe an ihn komme und ſonſt keine Hinderniſſe beſtehen, auch zum Oberzöchmeiſter gewählt werden könne. Ebenſo ſolle der „zur Beſorgung der Handwerksvorfallenheiten“ beſtehende Ausſchuß aus je vier Stadtmeiſtern und vier Vorſtadtmeiſtern beſtehen. Sogar die Sitzordnung bei den Verſammlungen fand man für notwendig, zu regeln! Fernerhin wurde angeordnet, daß die Benützung des Bahrtuches der Innung (ſelbes iſt heute noch erhalten) allen Meiſtern gleichfalls zuſtehe, doch wird merkwürdigerweiſe auch verfügt, daß der „todte Leichnam keineswegs von Meiſtern oder von Bäckerjungen getragen, ſondern daß hiezu die bei jeder Pfarre aufgeſtellten gewöhnlichen Todtentrager benützt werden“.

Es gab ſpäter noch hie und da Streitigkeiten aus Anlaß der Gleichſtellung der Stadt- und Vorſtadtbäcker. So findet ſich eine ſieben Folioſeiten lange Eingabe der Bäckermeiſter Franz Piller und Ignaz Geiger, beide „behauſte bürgerliche Bäckermeiſter“, welche unter Hinweis auf die Gleichſtellung die Genehmigung der Aufſtellung eines Brotverkaufsſtandes am „kalten Markt“ (Bauernmarkt) verlangen. Die Supplikanten wurden abgewieſen. Derartig durfte die erwähnte Gleichſtellung noch nicht interpretiert werden.

Übrigens war es mit der Erledigung ſolcher Streitfälle noch nicht abgetan. Die Gleichſtellung der Stadt- und Vorſtadtbäcker war eine Neuerung, welche bei den verwickelten Rechtszuſtänden der damaligen Zeit in vielen Belangen Verwirrung ſtiftete. Wir erſehen dies aus einem Erlaß der niederöſterreichiſchen Regierung vom 24. Oktober 1776, welcher die neuen Verhältniſſe regelt und das Bürgerrecht auch den Landbäckern innerhalb der Linien zuweiſt. Innerhalb der Linien dürfe es in Hinkunft keinen unbürgerlichen Bäcker mehr geben. Es iſt heute nicht mehr zu konſtatieren, was ein „Landbäcker“ damals darſtellte. Es gab in den Vorſtädten damals nur fünf, und dieſen wird durch beſagten Erlaß das Bürgerrecht ausdrücklich zuerkannt. Wenn in Hinkunft ein unbürgerlicher Bäcker ein Backhaus auf einem Freygrund durch Erbſchaft oder anders erwerbe, ſolle ihm die Backgerechtigkeit nur erteilt werden, wenn er vorher um die Er-

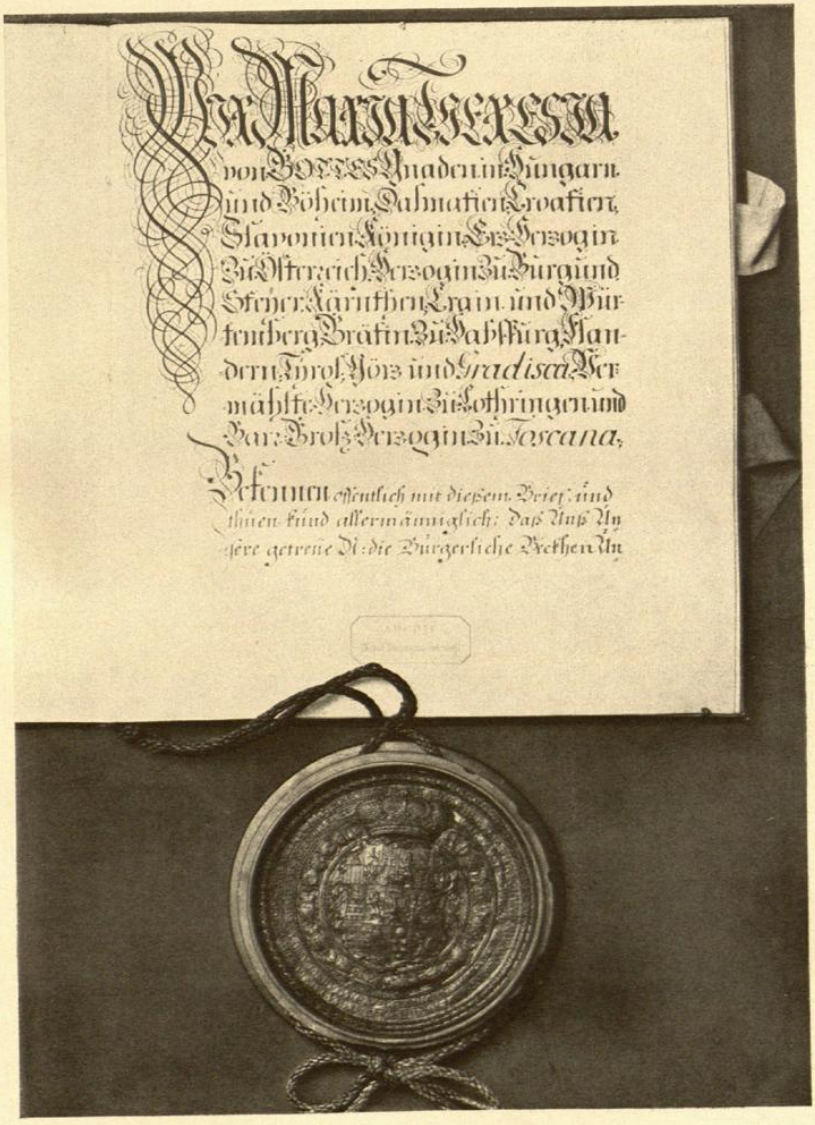
teilung des Bürgerrechtes einkomme. Die Bürgerrechtserteilung an solche Bäckermeister berührte aber auch die Interessen der Grundobrigkeiten in den Vorstädten, und diesen wird das Recht eingeräumt, deswegen eine gewisse Entlassungstaxe einzuheben, deren Höhe gleichzeitig bestimmt wird.

Nicht uninteressant ist ein Zuschrift des Stadtrates vom 5. März 1777, die dieser augenscheinlich nach einer recht stürmischen Handwerkszusammenkunft am 24. Februar 1777 an die Innung richtete. Wie der Commissario Johann Adam Geiger dem Stadtrat gemeldet habe, seien seit einiger Zeit bei den Handwerkszusammenkünften einzelne Meister gegen ihre Mitmeister äußerst ungebührlich aufgetreten und hätten sich mit Hintansetzung aller dem Herrn Commissario, „als welcher in Namen eines Stadtrates vorsitzet", schuldigen Achtung ungestüm und unhöflich betragen, insbesondere aber seien die Meister Andreas Daferl und A. Pauren einander mit größter Unhöflichkeit entgegengetreten. Der Stadtrat droht im Wiederholungsfalle gegen derartige Vorfälle mit aller Schärfe vorzugehen und ordnet an, daß die genannten Bäckermeister einer dem anderen die angetanen Unbilden öffentlich abbitten! Was mögen sich die Herren alles gesagt haben, um eine so öffentliche Rüge hervorzurufen?

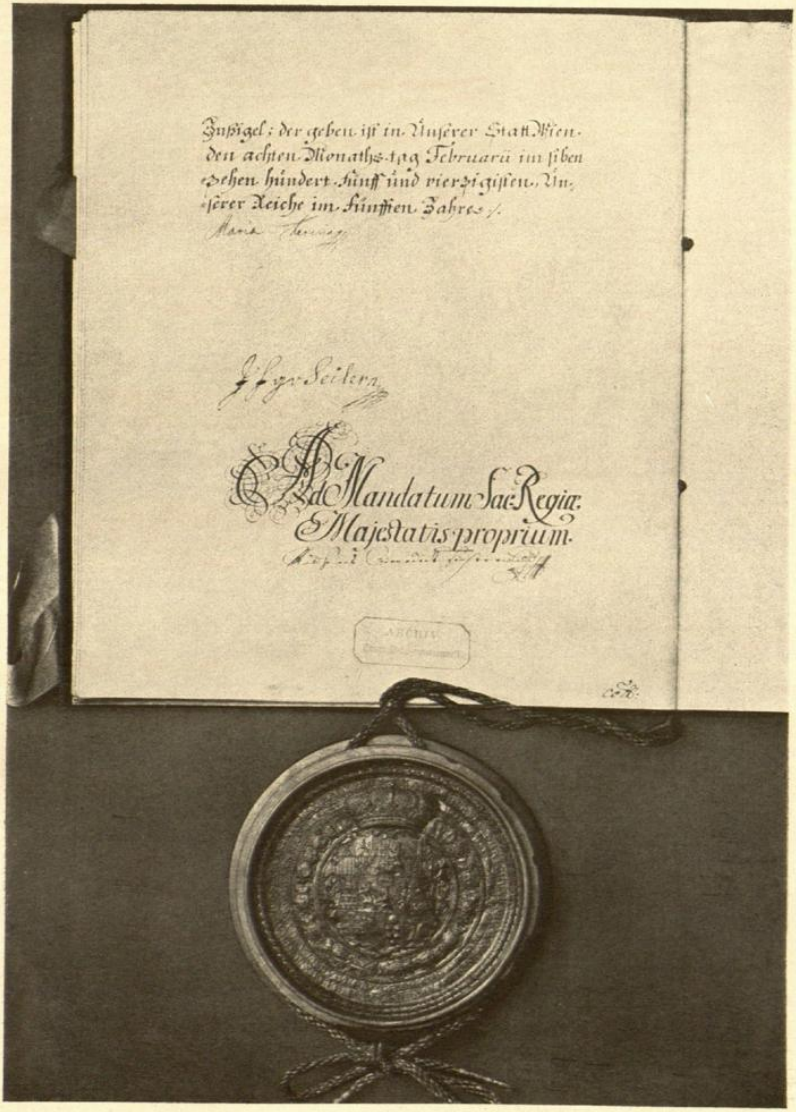
Die Idee, die Broterzeugung zu verbessern oder zu „reformieren" ist keine Erscheinung der Neuzeit. Im Jahre 1772 erbot sich ein gewisser Franz Kraus oder Graus, „Rockenbrot mit Zusatz von Kürbis" zu erzeugen, welches schmackhafter und billiger sein sollte, als das bisherige Brot. Der Genannte wandte sich deshalb an die Regierung und bat um die Erteilung einer Backgerechtigkeit, wobei er sich erbötig machte, täglich 40 Zentner Mehl zu verbacken, welchem der vierte Teil Kürbis zugemischt werden solle. Das Brot würde um 10 Lot schwerer sein, er würde nur christliche Gehilfen anstellen und nach sechs Monaten einen Bericht wegen weiterer Erlaubnis vorlegen. Aus der vorletzten Bestimmung ist zu entnehmen, daß der Bittsteller Jude war, was die seinem Projekte entgegenstehenden Hindernisse natürlich vergrößern mußte. Zunächst erhielt Kraus trotz entschiedenstem Einspruch der Innung die erbetene Lizenz. Die Vorstellungen der Bäcker wurden nicht beachtet und die Regierung bewilligte dem Kraus sogar mehrere Verkaufsstellen.

Es scheint nicht, daß die Wiener damals dem Kürbisbrot viel Geschmack abgewonnen haben. Im Jahre 1773 taucht aber wieder ein anderer Spekulant auf, ein Adam Oppenheimer, welcher Brot mit Zusatz von gelben Rüben erzeugen will. Das Brot will er nicht so billig wie der Kürbisbäcker, aber doch um ein Viertel schwerer als das übliche Brot backen. Man hatte aber schon Erfahrungen gemacht, was es mit solchen Anerbieten für eine Bewandtnis hatte und wies das Ansuchen kurzerhand ab. Wir glauben, dieses Detail hier einfügen zu müssen. Die „Brotreformer" sind ja, wie man weiß, auch heute noch nicht ausgestorben.

In den folgenden Jahren schienen sich die Verhältnisse im Bäckergewerbe verschlimmert zu haben. Wenigstens der Zöchschreiber, Bäckermeister Josephus Braun, schildert dieselben im Jahre 1782 als sehr traurig. „Es wollte keiner Ausschuß und keiner Vorsteher bleiben", sagt er. Also vermutlich eine Hand-



Handwerksordnung Maria Theresias (1745)
(Erste Seite)



Handwerksordnung Maria Thereſias (1745)
(Letzte Seite)

werksverdroſſenheit, wie ſelbe von Zeit zu Zeit wiederkehrt. Kaiſer Joſeph II. hat bekanntlich die Handwerksordnung nicht mehr beſtätigt und gewiſſe Vorrechte der Innungen abgeſchafft. Die Satzung blieb aber beſtehen. Unter dem Obervorſteher Scheffman wurde daher eine Deputation zum Kaiſer entſandt und dort auch angenommen. Der Kaiſer empfing die Bäckermeiſter ſehr wohlwollend und ſoll ſich, wie Braun verſichert, dreiviertel Stunden mit ihnen „unterhalten" haben, bis er ſie mit den Worten entließ:

„Nun gehet fort ihr Herrn, nach Haus in Gottesnam
In meiniger Kanzley euch meldet morgen an."

Der Kaiſer bewilligte dann den Bäckern die Streichung der Semmel von der Satzung.

Die erſte Regierungsmaßnahme aus dem Zeitalter Joſephs II., die in den Akten der Innung erſichtlich iſt, iſt ſehr charakteriſtiſch. Sie betrifft die Beteiligung der Zünfte an den Fronleichnamsprozeſſionen. Der betreffende Erlaß lautet:

„Es habe eine hochlöbliche kaiſerl. königl. N. ö. Regierung durch hohe Verordnung vom 17. und praes. 23 dieſes, herabgelangen laſſen: daß zu Einführung gleicher Ordnung bey geſammten die zween Fronleichnams-Umgänge begleitenden Zünften auch bey jenen, welche bis anhero dieſelbe mit Muſik zu begleiten die Gewohnheit hatten, in Hinkunft ſelbe gänzlich abgeſtellet, nicht minder, daß die Vorſteher und Zechmeiſter von Vortragung der mit Kränzen umwundenen Szepter ſich enthalten, der Eſthandhart oder Fahnenträger aber in ehrbarer, allgemein gewöhnlicher Kleidung, mit gänzlicher Hindanlaſſung der vorhin dabey verſchiedentlich gebrauchter Kutten und ſonſt nicht gewöhnlicher Kleidungstracht, auch anſtatt der Kappen mit Hüten, jedoch ohne Federn, und ſich ohne einer Schärpe zu bedienen, beeden Fronleichnams-Umgängen andächtig beywohnen ſollen."

Wie daraus zu erſehen iſt, ſollten durch dieſe Verordnung gewiſſe Ausartungen des katholiſchen Kultus, die auch hier zutage traten, beſeitigt werden. Sicherlich wurde auch dieſe Verfügung des Kaiſers, wie ſpäter ſo viele andere, mit gemiſchten Gefühlen aufgenommen. Waren doch dieſe Fronleichnamsprozeſſionen wahre Volksfeſte geworden, bei welchen die Zünfte gern alle Pracht entfalteten, um ihrem Anſehen gemäß aufzutreten.

Eine andere Verordnung beſchäftigt ſich ebenfalls unter Hinweis auf die Fronleichnamsumzüge mit den Innungsfahnen. Es heißt darinnen: „Zumal die Handwerkszünfte ſelbſt einſehen, daß es für ſie aus vieler Rückſicht beſſer ſeye, ſtatt der bisherigen großen unbequemen und wenn ſie durch Wind oder andere Zufälle niederſtürzen, auch gefährlichen Zunftfahnen, kleine Schwungfahnen oder Stadarten, allenfalls auch gewöhnliche Kirchenfahnen einzuführen; ſo ſei ſolches allgemein zu verordnen und dagegen auch denjenigen Zünften, welche Statuen ihrer Schutzheiligen vorzutragen verlanget haben, dieſes als eine unſchickliche Sache nicht zu geſtatten" uſw.

Auch dieſe Verordnung war gewiſſermaßen gerechtfertigt. Die Zunftfahnen waren bis zu dieſer Zeit von monſtröſer Größe, wie aus der ſogenannten Türkenfahne der Bäckerinnung zu erſehen iſt, welche faſt ſechs Quadratmeter Tuch aufweiſt, es mag aber auch größere gegeben haben. Waren doch zur Vorantragung mancher Zunftfahnen meiſt mehrere Träger beſtimmt, die die Fahne mit Stangen ſtützten oder durch Bänder hielten. Durch einen Windſtoß konnte bei dieſen Rieſenfahnen und bei der Menſchenmenge, die bei derlei Anläſſen immer zuſammenlief, leicht ein Unglück geſchehen. Auch die Bäckerinnung ſchaffte ſich wohl aus dieſem Anlaß die heute noch erhaltene Zunftfahne an.

Die Zentenarfeier der ruhmreichen Abwehr der Türkenbelagerung mag die Innung im Jahre 1783 wohl feſtlich begangen haben, doch findet ſich darüber nichts in den Akten des Archivs. Nur eines legt davon Zeugnis ab: Die Anfertigung des großen Innungsbechers!

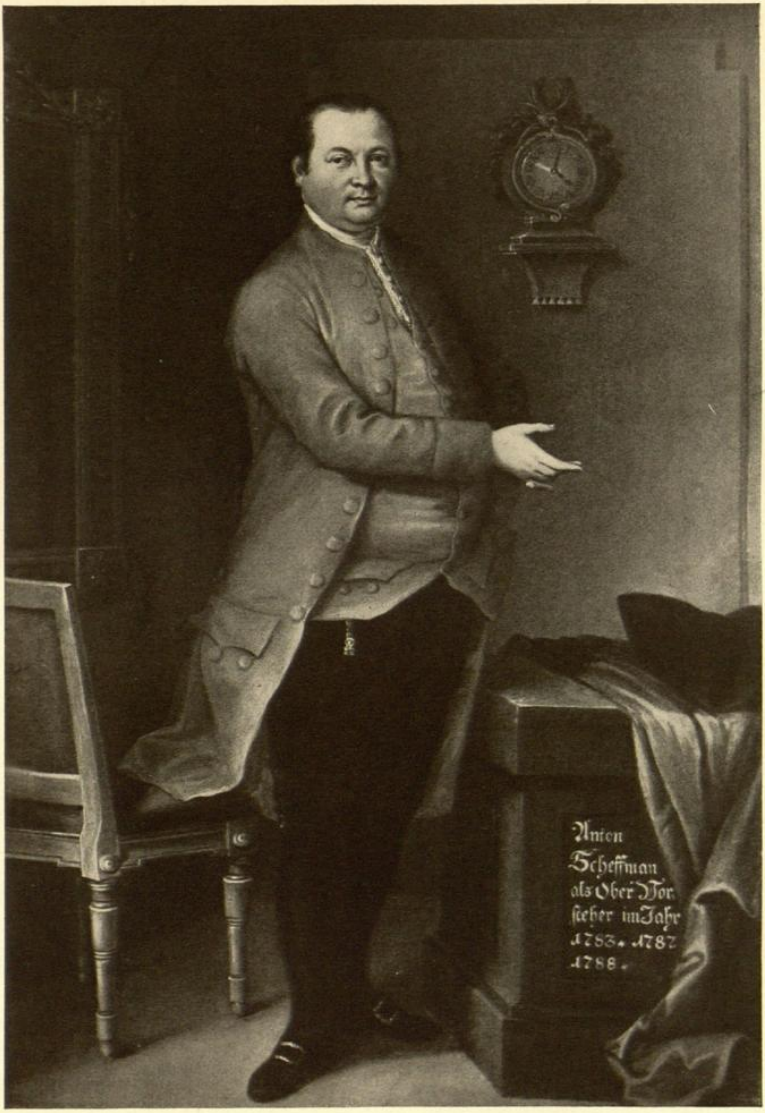
Durch Spenden und Legate hat ſich bei der Innung ein kleiner Silberſchatz, beſtehend aus ſilbernen Beſtecken, Löffeln, Bechern u. dgl. angeſammelt. Die Innung beſchloß, dieſe Spenden zur Anfertigung eines die Taten der Vorfahren verherrlichenden Prunkbechers zu verwenden. Der Pokal iſt 59 Zentimeter hoch und zum Teil vergoldet. Der abnehmbare Deckel zeigt auf einem hervorragenden Eichenſtamm einen Adler, der mit den Fängen einen Halbmond zerbricht. Der Becher wird von drei Bäckern getragen, wahrſcheinlich Meiſter, Knecht und Lehrling darſtellend. In der Hand des Meiſters iſt eine Fahne mit dem Doppeladler, im Fahnenblatt in den vier Ecken des Fahnenblattes die Jahreszahl 1529! Knecht und Lehrling halten Werkzeuge (Backſchüſſel und Rührſcheit). Dieſe Figuren ſtehen auf Türkenleichen. An dem Becher befinden ſich in reicher ornamentaler Umrahmung drei Basreliefs: das Haus vom Heidenſchuß mit dem Standbild des reitenden Türken, das Innungshaus am Salzgries und der Bäckerumzug. Zwiſchen den Reliefs in den Ornamenten als Embleme des Bäckerhandwerkes Kipfel, Bretzel, Semmel, Oſterflecken und Stritzel. Im Unterſatze drei kleine Reliefs, minierende Türken in Höhlungen bei der Arbeit darſtellend.

Was der Prunkbecher gekoſtet und wer ihn verfertigt, iſt nicht bekannt, da die Rechnungen aus dieſem Jahre leider nicht vorhanden ſind.

Eine Zuſchrift des Magiſtrats vom Jahre 1786 beweiſt, daß Gaſtereien bei der Innung noch immer fortbeſtanden. Hierin wird auch auf die anläßlich des Oſterumzuges ſtattfindenden üblichen „dreitägigen Feſtlichkeiten“ verwieſen und angeordnet, daß dieſe Veranſtaltungen in Hinkunft nur von freiwilligen Beiträgen der Mitglieder zu beſtreiten ſind und deren Koſten nicht mehr aus „der Lade“ gedeckt werden dürfen. Hier erfährt man demnach, daß der Oſterumzug auch von den Meiſtern mitgefeiert wurde, und zwar gründlich durch eine dreitägige Feſtlichkeit!

Es iſt bezeichnend, daß man ſelbſt in den Innungsakten gewahr wird, daß ſich nach dem Hinſcheiden Joſephs II. ſofort wieder eine gemäßigtere Richtung, wenn man ſo ſagen darf, kenntlich macht. Ein Zirkular der niederöſterreichiſchen Regierung aus dieſer Zeit beſagt:

„Bei der ſowohl hier bereits eingeführten als auch auf dem Lande wieder eingeführt werdenden Satzung auf das Semmelgebäck hat es infolge der unterm



Anton Scheffman, Obervorsteher in den Jahren 1783 bis 1788

Aus den Sammlungen der Innung

10. d. M. herabgelangten Hofverordnung von der durch Zirkular vom 23. Jänner 1780 bekanntgemachten allgemeinen Freyheit der Erzeugung und des Verkaufes des Semmelgebäcks, wie auch von der zu dieſem Ende jedermann geſtatteten Errichtung der Backöfen wieder abzukommen, und iſt ſo lange nur denjenigen, die ſich ſchon damit abgeben und dazu eingerichtet ſind, gegen dem noch beizubelaſſen, daß die ſich ebenfalls der Satzung unterziehen müſſen." Das Zirkular trägt die Fertigung des Landmarſchalls Auguſt Graf und Herr von Auersperg.

Man ſieht daraus, daß die Unterwerfung unter die Satzung für das Semmelgebäck gewiſſermaßen mit der Handwerksmäßigkeit des Gewerbes kumuliert wurde. Die Semmel wurde der Satzung wieder unterſtellt, aber dafür das Handwerk auch wieder geſperrt und nur den Gelernten zugänglich gemacht.

Ganz eigentümlich erſcheinen heute in der Stadt des beſten Gebäcks der Welt die wiederholten behördlichen Rügen an die Innung wegen der ſchlechten Qualität der Backwaren. Am 14. Mai 1790 erließ der Magiſtrat der Stadt Wien an die Bäcker folgende Epiſtel:

„Von dem Magiſtrat wird den Vorſtehern der bürgerlichen Bäckermeiſter aufgetragen, daß ſelbe ohne Verzug und mit Zuziehung des geſamten Bäckerhandwerks dieſem ernſtgemeſſenſt bedeuten wollen, daß die von allen Gattungen ein beſſeres und echteres Gebäck als durch einige Zeit geſchehen um ſo gewiſſer zu erzeugen haben werden, widrigens ſie ohne weitere Nachſicht auf das Schärfſte beſtrafet werden würden. Anbei hätten ſie auf ihre Jungen unter eigner Dafürhaltung genaueſt acht zu haben und ſelbe zu diesfälliger Schuldigkeit ſtets anzuhalten."

Derlei Ermahnungen wiederholen ſich in den nächſten Jahren ſehr oft, ſo daß man nicht annehmen kann, daß dieſelben etwa nicht begründet geweſen wären. Hiezu mag die wechſelnde Qualität des Mehles freilich beigetragen haben. Man darf nicht vergeſſen, daß die Wiener Bäcker zur damaligen Zeit auf die Mühlen der Umgebung angewieſen waren und daß die Qualität der Produkte derſelben wiederholt Anlaß zu ſehr nachdrücklichen Beſchwerden bot.

In jener „guten alten Zeit", in welcher den Bäckermeiſtern vorgeſchrieben wurde, nach der Satzung, alſo nach vorgeſchriebenem Gewicht und Preis, zu backen, waren Backproben ſehr häufig. Sie wurden immer dann veranſtaltet, wenn eine Änderung notwendig ſchien, was zu gewiſſen Zeitperioden ſehr häufig der Fall ſein mochte. Aus dem Jahre 1790 iſt ein Akt vorhanden, der ſich mit den Koſten dieſer Backprobe beſchäftigt. Die „Vorſteher der bürgerlichen Bäcker allhier" beantworteten eine Anfrage des Magiſtrats wie folgt:

„Laut Beilage a) ſoll Unterzeichneter eine ordentliche Berechnung ſämmtlicher Meiſter und Benennung des Koſtenaufwandes für einen jeden, insbeſondere wie auch die Urſache, warum gerade zwölf Individuen bei einer Backprobe immer gegenwärtig ſeyn müſſen berichten.

Es waren immer gegenwärtig: Die zwei Vorſteher Anton Krauß und Paul Bendl, Zöchſchreiber Joſef Braun, Anton Brucker, Anton Scheffman, Johann Bauer, Leopold Bauer, Joſef Held, dann die zwei Rechenmeiſter Eigl senior und Eigl junior, dann der Franz Fritz und Anre Käsmann, Anſager.

Auf dieſe zwölf iſt täglich zum Frühſtück, Mittagmahl und abends ein Gulden verwendet worden, indem ſelbe vom früheſten Morgen bis ſpäten Abend zugegen waren.

Als Urſache, warum gerade zwölf immer gegenwärtig ſein müſſen, iſt: Eine Backprobe iſt eine Sache, welche ein ſämtliches Handwerk betrifft und wodurch Kindern oder Kindeskindern Schaden oder Nutzen erwachſen kann. Dahero zu ſolcher Probe immer mehrere zugezogen werden müſſen, damit nicht etwas dem Vorſteher zur Laſt könnte gelegt werden, denn bei einem Fehler würde anſonſten der Vorſteher alle Schuld haben. Es dienet auch zur Nachricht, daß außer dieſen zwölf Meiſtern auch noch andere öfters gekommen ſind, um zuzuſchauen, welche man aber nicht rechnet, weil dieſe nur ab und zu gegangen.

Übrigens haben ſie keine ſchriftliche Verordnung oder Auftrag bekommen, ſondern es wurde ihnen mündlich bedeutet, daß es „unmittelbar höchſter kaiſerlicher Befehl ſeye", auf welchen auch die Herren Räte haben erſcheinen müſſen; folgſam hieße es auch für das Bäckerhandwerk nur Schuldigkeit, daß es fleißig dabei erſcheine, indem es wegen ihm fürgenommen wird.

Sie müſſen alſo zuhaus ihre Wirtſchaft verſäumen, um allda zugegen zu ſeyn, folgſam können ſie nicht aus eigenen Beutel zechen, da ſie nicht in ihrer Verrichtung, ſondern in Amtsgeſchäften waren."

Der Magiſtrat nimmt dieſe Aufklärung zur Kenntnis mit dem Vermerk: „Der Buchhaltung um ihrer ferneren Erinnerung ex offo zuzuſtellen."

Die Verwahrung des guten Vorſtehers Krauß gegen die Zumutung, bei der Backprobe „aus eigenen Beutel zu zechen", hat alſo geholfen.

Die Aufſicht über die Geldgebarung der Innungen war in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts wiederholt verſchärft worden. So wurde in der joſephiniſchen Zeit die alljährliche Vorlage der Handwerksrechnungen eingeführt, und wiederholte Beanſtandungen des Magiſtrats (ſiehe oben wegen der Auslagen für Gaſtereien) bewieſen, daß ſelbe ſehr genau geprüft wurden. Natürlich gab es auch hier Ausſchreitungen der behördlichen Aufſicht. So wurde die Handwerksrechnung des Jahres 1790 bemängelt wegen der Remuneration, die Vorſteher und Zöchſchreiber genoſſen. Die Innung verwahrt ſich energiſch gegen dieſe Bemängelung, und zwar mit Erfolg. Der Obervorſteher hatte ſich von der Innung ein Neujahrsgeſchenk von 13 Gulden und der Zöchmeiſter ein ſolches von 10 Gulden auszahlen laſſen. Der Zöchſchreiber war zu dieſer Zeit und auch noch 50 Jahre ſpäter kein Beamter, ſondern ein Funktionär der Innung. Der kleinliche Einſpruch wurde auch zurückgezogen.

Im Jahre 1792 bemühte ſich die Bäckerinnung mit Erfolg um eine Abſchaffung der „mittelalterlichen Strafen" gegen die Bäckermeiſter. Ein kaiſerlicher Erlaß ordnete die Strafen neu und geſchah in Zukunft keine Androhung des „Schupfens" mehr. Das letztere hatte durch Jahrzehnte ſchon als wirkſames Schreckmittel gedient und wurde nunmehr endgültig beſeitigt. Ganz und gar wollte man freilich noch immer nicht auf leibliche Strafen verzichten, und ſo heißt es denn auch hier, daß bei der zweiten Betretung der ſchuldige Bäcker

Prunkbecher der Innung,
angefertigt 1783 zur Zentenarfeier der Abwehr der Türkenbelagerung

oder Müller „auf eine Stunde auf dem Neuen Markte in einem Kreiſe der Wache mit angehängter Tafel öffentlich ausgeſtellet werde!“

Im Jahre 1793 verſchärfte ſich wieder die Bedrängnis. Die kriegeriſchen Ereigniſſe mochten die Wirtſchaftslage damals wieder ungünſtig beeinflußt haben, und Strafen gegen Bäcker und Fleiſchhauer waren wieder an der Tagesordnung. Die Innung der Bäcker, der Fleiſchhauer und auch die der Müller richteten eine Eingabe an die kaiſerliche Kabinettskanzlei und baten um eine Audienz. Das Geſuch wurde aber abgewieſen mit der Begründung, daß es ſich hier nicht um die Geſamtheit, ſondern nur um die betrügeriſchen Mitglieder der Bäcker, Fleiſchhauer und Müller handle und man dieſe nicht ſchonen könne.

Die folgenden Jahre zeigten wieder alle Erſcheinungen der Wirtſchaftslage während eines Krieges, und natürlich mußten die Bäcker am meiſten darunter leiden. Die Satzung wurde nicht verändert, die Bäckermeiſter mochten ſehen, wie ſie in der teuren Zeit mit ſo unmöglichen Preiſen das Auskommen finden mochten. Alle dagegen erhobenen Vorſtellungen wurden abgewieſen, kurz, man wollte, wie heute noch, die Teuerung mit dem Brotpreis aufhalten, was auf die Dauer doch unmöglich war. Man kann nicht ſagen, daß man im Jahre 1794 geſcheiter war als 1917 und ſpäterhin.

Am 24. Oktober 1794 wurde den „bürgerlichen Bäckern“ folgendes kaiſerliche „Kabinetsſchreiben“ zur Kenntnis gebracht:

„Man hat mir von mehreren Orten als Gewißheit hinterbracht von einer nahen allgemeinen Brotteuerung noch immer herumgehe; auch ſolle wirklich ſich ſchon einigemal ſo ein Mangel an Brot geäußert haben, daß die Käufer mehrere Stunden warten mußten.

Ich zweifle nicht, daß meine diesfalls erlaſſenen Befehle genau befolgt werden, doch will ich ſolche hiermit wiederholen und ernſtlich befehlen, daß alle Anſtalten zur Vorbeugung eines Brotmangels oder eine Teuerung desſelben ohne Zeitverluſt getroffen werden.

Es ſey daher den Müllern und Bäckern eingeſchärft, ihre übertriebene Gewinnſucht abzulegen und ihnen ſtrengſtens einzuſchärfen, daß“ uſw.

Leider konnten auch die „gemeſſenſten Befehle“ des Kaiſers Franz die Teuerung nicht aufhalten. Eine Erhöhung der Satzung mußte ſchließlich bewilligt werden. Auch im Jahre 1795 wurde eine ſolche notwendig und der Magiſtrat übermittelt der Innung ein „höchſtes Hofdekret“, daß eine Erhöhung des Brot- und Semmelpreiſes bewilligt wurde unter der Vorausſetzung, daß „Müller und Bäcker in Hinkunft ihre Schuldigkeit erfüllen und das Publikum in hinlänglichen Ausmaß mit Mehl und Brot verſorgen“. Es wird dann noch darauf hingewieſen, daß Bäcker und Müller bei den verordneten Brot- und Mehlpreiſen ganz gut beſtehen können „und die hohe Stelle im widrigen Falle gezwungen wäre, ernſthafte Maßregeln gegen ſie zu ergreifen, und um es dem Publikum an dem notwendigen Brote nicht fehlen zu laſſen, nicht nur allein das Brot durch die Proviantbäckerei zu erzeugen und verkaufen zu laſſen, ſondern auch die Bäcker vom Lande nebſt Pohlen- und Roggenbrot auch die Einfuhr des Semmel- und Kipfelgebäcks zu geſtatten und den Bäckern, welche es an ihrer

Schuldigkeit fehlen laſſen, ihre Backgerechtigkeit abnehmen und dieſe demnach den ſich täglich meldenden vielen Bittbewerbern ertheilen zu müſſen".

Das ſind Drohungen genug, um das Gewerbe zu ſchrecken. Ob ſelbe aber auch wirkſam genug waren, um eine Änderung der wirtſchaftlichen Zuſtände herbeizuführen, muß bezweifelt werden. Denn ſchon am 31. Juli 1795 erſcheint ein neuer kaiſerlicher Erlaß, nach welchem Majeſtät mit Verdruß die Klagen des Publikums wegen Brotmangel und der Teuerung vernommen. Neue Drohungen und Ermahnungen folgen. Am 11. Auguſt d. J. fordert man einen Bericht der Innung über die Urſachen des Brotmangels. Gegen Müller, welche den Parteien „Mehl vorenthalten haben", wird eingeſchritten.

In den folgenden Jahren ſcheint ſich die Lage etwas gebeſſert zu haben, wenigſtens liegen keine Erläſſe mehr vor. Eine andere Sache ſcheint der Innung Schwierigkeiten bereitet zu haben. Das Militärärar forderte die Beiſtellung von täglich 8000 Portionen Kommißbrot, und angeſichts des Mangels an Geſellen, die wohl zum größten Teil zum Militär einberufen waren, machte dieſe Lieferung keine geringen Schwierigkeiten. Im Jahre 1798 mußten ſogar täglich 15.000 Portionen geliefert werden. Hier werden die Bäcker allerdings anders behandelt und die diesbezüglichen Erläſſe heben den „patriotiſchen Eifer" der Bäckermeiſter rühmend hervor. Am 17. März 1799 werden ſogar 25.000 Portionen täglich gefordert und am 20. Dezember 1800 deren 40.000. Auch in der folgenden Zeit wurden ähnliche Anforderungen an die Bäcker geſtellt.

Bemerkenswert ſind in dieſem Jahre wiederum die wiederholten behördlichen Ermahnungen wegen der ſchlechten Qualität des Gebäcks, namentlich der Semmeln!

Im Jahre 1802 ſpendete die Innung einen größeren Betrag an die gelegentlich einer großen Feuersbrunſt um Hab und Gut gekommenen Bäckermeiſter von Türnitz. In den Akten befindet ſich ein überſchwengliches Dankſchreiben des dortigen Zöchmeiſters Radolf an die Wiener Innung.

Von der „kaiſerl. königl. Hofkommiſſion in Wohlfeilheitsangelegenheiten" erhielt die Innung am 26. Auguſt 1802 ein Dekret, wonach ſie am 30. Auguſt 25.000 Gulden in Zwölfkreuzerſtücken abzuführen und für dieſen Betrag Banknoten zu übernehmen habe. Dem Auftrage wurde nachgekommen. Am 27. Auguſt erhält die Innung die Verſtändigung, daß Seine Majeſtät nach dem Berichte der „Hofkommiſſion in Wohlfeilheitsangelegenheiten" die Gewichtsherabſetzung des Roggen- und Pohlenbrotes auch für das nächſte Monat bewilligt habe. Das ſieht wie eine Belohnung aus. Aber am 6. September 1802 erhalten die Vorſteher abermals den Auftrag, weitere 10.000 Gulden in „Zwölferln" abzuführen und den Betrag hiefür bei der Hauptkaſſe in Banknoten zu erheben! Dabei aber wurde, und dies iſt das Intereſſanteſte an der Sache, den Bäckern für jedes verbackene Mut Roggen- und Pohlenmehl eine Vergütung zugeſtanden. Alſo wie Maria Thereſia während des Siebenjährigen Krieges, entſchloß ſich auch hier die Regierung, und zwar eben die oben genannte Hofkommiſſion mit dem hübſchen Namen „in Wohlfeilheitsangelegenheiten", dieſe Refundierung zu gewähren. Sie wird dann noch für die folgenden Monate bis Dezember 1802

Fahne der Bäckerkompagnie (Türkenfahne) aus dem Jahre 1683

bewilligt und auch im Jahre 1803 ausgezahlt. Dies erforderte einen monatlichen Aufwand von 25.000 bis 40.000 Gulden. Im Jahre 1804 ſcheint man die Rückvergütung eingeſtellt zu haben, denn die Innung erhebt wieder Beſchwerde gegen die Satzung.

Bäcker und Müller lagen meiſtens im Streite. Nur zuweilen kam es zu einer Intereſſengemeinſchaft, wenn nämlich die Behörden zur Zeit einer Teuerung von beiden Unmögliches verlangte, ſonſt aber gab es beſtändig Unſtimmigkeiten. Dieſes Verhältnis der feindlichen Brüder zueinander war ſchon traditionell. Im Jahre 1805 wird mit kaiſerlicher Entſchließung über Einſchreiten der Müller angeordnet, daß kein Bäcker in Hinkunft eine Mühle beſitzen dürfe.

Im Jahre 1805 gab es in Wien Brotkrawalle. In einer Bäckerei auf der Wieden war einem Schuhmachergeſellen die Verabfolgung einer Kreuzerſemmel verweigert worden, aus welchem Anlaß ein Auflauf entſtand, dem die Polizei nicht ſteuern und der erſt mit Militärgewalt beruhigt werden konnte. Ein langer Erlaß vom 17. Juli 1805 nimmt auf dieſe Vorfälle Bezug und ordnet eine Verſchärfung der beſtehenden Aufſicht an. Um dieſelbe Zeit waren die Bäckermeiſterswitwe Anna Heldin und der Bäckermeiſter Franz Kaſimir wegen unqualitätsmäßigem Gebäck zu achttägigem Polizeiarreſt verurteilt worden. Die Vorſteher der Innung baten für die Beſchuldigten um Gnade. In der Erledigung führt man eine ſehr ſcharfe Sprache. Es heißt hier u. a.: „Durch die Beſtätigung des Vorfalls durch die Brotbeſchauer und die im Geſuche teils unwahren, teils unſtatthaften Entſchuldigungen, womit die Vorſteher die Straffälligkeit ihrer zwei Gewerbegenoſſen zu rechtfertigen ſich erdreiſten und welche Kühnheit ihnen allen Ernſtes vorzuhalten ſei, weder bei der Anna Heldin noch bei der gegen den Bäcker Kaſimir verhängten achttägigen Arreſtſtrafe abgegangen werden könne."

Im Jahre 1807 werden im Innungshauſe, beziehungsweiſe in der darin befindlichen Bäckerei eine Reihe von Backproben vorgenommen, worüber die Behörden detaillierte Anordnungen treffen. Über das Ergebnis iſt leider keine Nachricht auf uns gekommen.

Anläßlich der franzöſiſchen Invaſion hatten die Wiener Bäcker auch größere Lieferungen für die feindlichen Truppen übernehmen müſſen. Waren die hiefür gezahlten Preiſe nicht entſprechend oder reſultierte daraus ein Fehlbetrag, jedenfalls wird eine Eingabe der Innung wegen nachträglicher Bezahlung abgewieſen.

Das Jahr 1808 mit ſeinen kriegeriſchen Ereigniſſen war wieder eine ſchwere Zeitperiode für die Bäcker. Die Getreidepreiſe ſtiegen enorm und man wandte wieder alle Mittel an, um die Bäcker zu zwingen, billiges Brot aus dem teuren Mehl zu backen. Dazu trat eine Leutenot durch die fortdauernden Rekrutierungen ein, über die ſeitens der Innung wiederholt geklagt wird. Dies wurde natürlich auch im folgenden Jahre nicht anders.

Im Jahre 1809 richtete die Innung eine Beſchwerde an die niederöſterreichiſche Regierung über die Satzung und wies insbeſondere hin, daß um den ſatzungsmäßigen Preis kein Mehl zu kaufen ſei und die Müller mehr verlangen

als die festgesetzten Taxen. Die Antwort der Regierung besteht darin, daß man den Bäckern empfiehlt, solche Müller anzuzeigen, und die übrigen Beschwerden als unbegründet bezeichnet. Die Innung gab sich damit nicht zufrieden und erhob neuerliche Vorstellungen, ohne damit einen Erfolg zu erzielen.

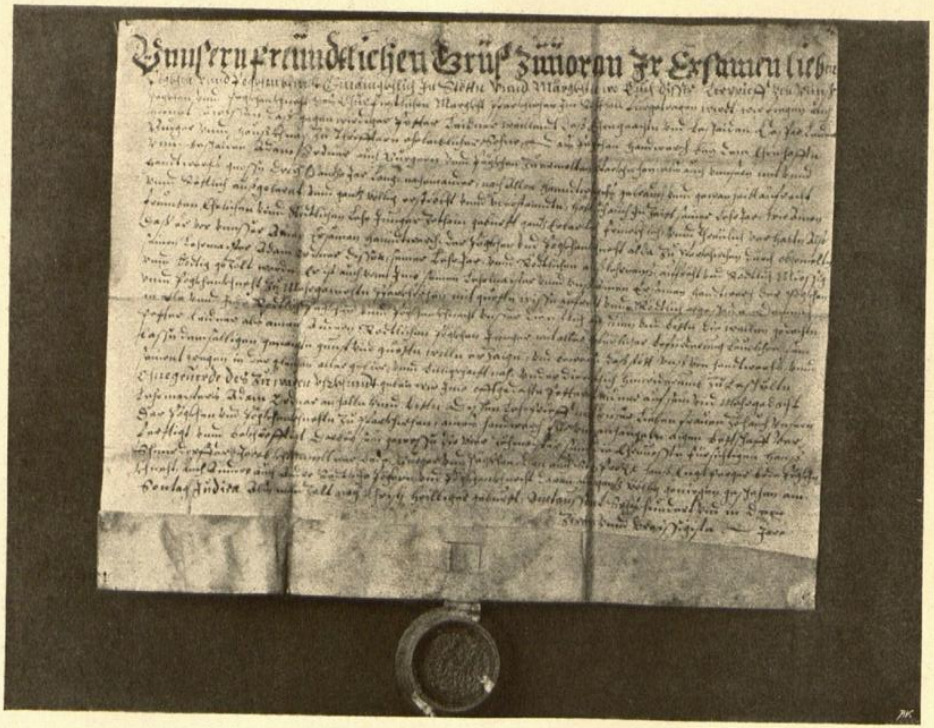
Am 22. Mai 1809 erhalten die Wiener Bäcker den Auftrag, für die französischen Truppen täglich 50.000 Portionen Kommißbrot zu liefern. Die Versorgung der französischen Soldaten muß mit bedeutenden Schwierigkeiten verbunden gewesen sein, denn eine große Anzahl von Akten beziehen sich auf diesen Gegenstand. Die Beaufsichtigung der Bäcker war in dieser Zeit außerordentlich strenge. Der Bäckermeister Müller Michael in der inneren Stadt sollte wegen ungewichtigem Brot zum Prangerstehen verurteilt werden. Die Strafe wurde dann in Arrest umgewandelt und späterhin in eine Geldstrafe. Ein Bäcker wird zu einer 24stündigen Arreststrafe verurteilt, weil er den Magistratsbeamten nicht mit der nötigen Ehrerbietung entgegengekommen ist. Er hatte nämlich während der Untersuchung seines Betriebes g e r a u c h t, und dies wird nicht vielleicht aus sanitären Gründen beanstandet, sondern als ein ungebührliches Benehmen bestraft. Die Strafe wird dann auf 12 Stunden Arrest herabgesetzt.

Besonders lästig machte sich auch um diese Zeit der Brennholzmangel, der jedenfalls auf die durch die kriegerischen Operationen gestörte Kommunikation zurückzuführen war. Den Bäckern mußte wiederholt zur Aufrechterhaltung ihrer Betriebe Holz aus staatlichen Beständen zugewiesen werden. Ein sehr begründetes Ansuchen der Bäckerinnung im Jahre 1810 um Änderung der Satzung wurde abgewiesen und dabei die Bäcker an die ihnen erwiesene Wohltat durch die Lieferung von Brennholz „erinnert".

Aus den Lieferungen im Jahre 1809 hatten die Wiener Bäcker noch Forderungen für versprochene Rückvergütungen, die zwar anerkannt, niemals aber bereinigt wurden. Die Innung richtete deshalb am 1. März 1810 ein Majestätsgesuch an Kaiser Franz. Die Erledigung desselben ist nicht bekannt.

Bei Beurteilung der Lage der Bäckermeister in solchen Zeiten darf nicht übersehen werden, daß die Bäcker unter allen Umständen verpflichtet waren, das Publikum mit genügend Brot und Gebäck zu versehen. In den Zeiten einer Teuerung blieben die Märkte aber von den Bäckern und Müllern außer Wien unbeschickt, diese durften nämlich nach Wien liefern, waren aber nicht verpflichtet dazu. Infolgedessen stieg der Absatz, während gleichzeitig die Mehlversorgung auf Schwierigkeiten stieß. Gewöhnlich half man sich dann mit strengen Ermahnungen an die Bäcker, mit mehr oder minder strengen Strafen und dann erst mit einer Belieferung derselben mit Mehl aus den städtischen Magazinen. Die große Geduld und Milde, welche die Behörden gewöhnlich bei den Strafen gegen die Bäcker zeigten, welche immer wieder nachgelassen und im Gnadenwege erniedrigt oder „bei strengster Verwarnung" ganz aufgehoben wurden, kann man demzufolge darauf zurückführen, daß man selbst einsah, daß die Lage des Gewerbes eine Berücksichtigung erforderte.

Im Jahre 1810 hielt die Brotknappheit, die „Brotbeklemmung", wie es in den Erlässen heißt, noch weiter an. Die städtischen Magazine mußten wieder



Altester Lehrbrief (1632)

Im Archiv der Innung

herhalten, um die Bäcker mit Mehl zu versorgen. Über das Mehl aus diesen Magazinen durfte nicht geschimpft werden, und zwei Bäckermeister, welche dessen Qualität einer abfälligen Kritik unterzogen, werden behördlich verwarnt!

Im Sommer des Jahres 1811 stieg die Brotnot noch höher, wie zahlreiche Erlässe des Magistrats aus dieser Zeit beweisen. Jetzt wurde freilich die Satzung wiederholt verändert, aber die Bäcker hatten nicht viel davon, denn man stand in der Zeit des herannahenden Staatsbankerotts. Die Bäcker wurden in dieser Zeit ganz besonders mit der alten Vorschrift der Haltung eines einmonatigen Mehlvorrates gequält. Wer diesen Vorrat nicht vorweisen konnte, wurde mit Militärexekution bestraft, das heißt er erhielt strafweise Einquartierung. Im September richtet die Innung eine zehn Seiten lange Denkschrift an den Magistrat, in welcher die Unmöglichkeit der Forderung nachgewiesen wird. Das Ansuchen wird aber kurz mit dem Hinweis auf die bestehenden Verordnungen abgewiesen. Das gleiche Schicksal hatten noch spätere Eingaben der Innung aus demselben Anlaß. Im Jahre 1812 scheint übrigens eine Erleichterung in der Brotversorgung eingetreten zu sein. Im Jahre 1813 wird sogar wiederum die Ausfuhr von Brot und Gebäck aus Wien erlaubt. In diesem Jahre litten die Bäcker ganz besonders an dem Mangel an Arbeitskräften, wohl durch die Einberufungen zum Militär veranlaßt. Im Jahre 1814 trifft die Stadthauptmannschaft umfassende Vorbereitungen für eine klaglose Brotversorgung anläßlich des zusammentretenden Wiener Kongresses.

Hier muß eine Gründung erwähnt werden, die den Versuch einer wirtschaftlichen Organisation zum gemeinsamen Einkauf von Holz darstellt. Man schuf eine „Holzhandlungskompagnia" und diese hat zirka eineinhalb Jahrzehnte bestanden. Welchen Erfolg dieselbe erzielte, wissen wir leider so wenig wie die Ursachen ihrer späteren Auflösung.

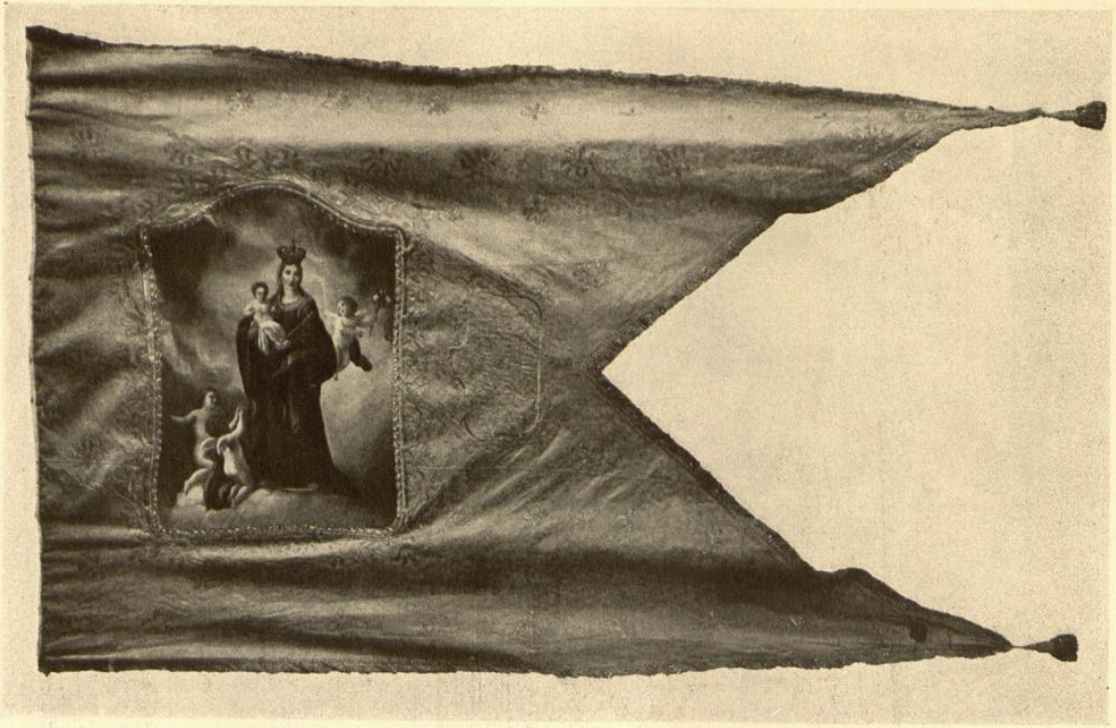
Die Bäckerinnung im Vormärz

Die folgenden Jahrzehnte sind allerdings frei von so aufregenden Zwischenfällen, wie sie das erste Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts auszeichnen. Das Gewerbe erlebte eine Zeitperiode ruhiger Entwicklung, soweit man im Vormärz überhaupt von einer „Entwicklung" sprechen konnte.

Hier müssen wir vorausschicken, daß es den Innungen in Österreich in den letzten Jahrhunderten überhaupt nicht beschieden war, zu einer freieren Entfaltung ihrer Tätigkeit zu gelangen. Die behördliche Aufsicht war hier in einem Maße ausgebildet, wie sonst nirgends, und jeder Beschluß des Handwerkes unterlag der behördlichen Prüfung. So ist auch die Institution der Innungskommissäre, auch Handwerkskommissäre genannt, früher entstanden als anderwärts. Bekanntlich ist der Innungskommissär auch in der Gewerbeordnung von 1895 enthalten und fungiert heute noch als „Genossenschaftskommissär" bei den Innungen.

Damals nun war der Handwerks- oder Innungskommissär (in den Jahren 1805 bis 1810 wird er gar „Herr Mittelsrat" genannt, weil man zu dieser Zeit die Innung das „Mittel der bürgerlichen Bäcker" nannte) in der Innung selbst allmächtig. Keine Versammlung oder Sitzung durfte ohne sein Vorwissen oder ohne seine Gegenwart stattfinden. Der Innungskommissär führte in den Versammlungen und Sitzungen den Vorsitz, erteilte das Wort usw. Der Zöchmeister oder der Vorsteher muß neben ihm eine eigentümlich untergeordnete Rolle gespielt haben. Es muß aber hervorgehoben werden, daß diese Beamten (gewöhnlich wurde ein Magistratsrat zu einer solchen Funktion befohlen) gleichwohl mit den Innungsfunktionären das beste Einvernehmen pflegten, was schon daraus hervorgeht, daß die Innung manchem Kommissär ein treues Andenken bewahrte und dessen Bild im Archiv hinterlegte. Wir finden auch kein Beispiel, daß es jemals zu einem Konflikt zwischen der Innung und dem Innungskommissär gekommen wäre.

Es war eine Zeit der Vielregiererei, dieses vormärzliche Regime. Es berührt heute eigentümlich, wenn wir in den Akten lesen, daß zum Beispiel dem N. N. die Errichtung einer Bäckerei in der Vorstadt Gumpendorf mit „allerhöchster Hofentschließung" gestattet wurde. Oder wenn sich die Behörden gegen die Erzeugung eines neuen Gebäcks wenden, weil dasselbe nicht „satzungsmäßig" sei u. dgl. Es gab in dieser Zeit auch fleißig Backproben, weil die Innung wiederholt Änderungen der Satzung verlangte. Bezeichnend ist die Strenge, mit welcher



Zunftfahne aus dem Jahre 1782

Vergehen der Bäckergesellen geahndet werden. Wegen eines Trunkenheitsexzesses auf der Herberge werden zum Beispiel 14 Tage Polizeiarrest und 12 Stockstreiche diktiert. Aber auch den Meistern rückte man in vereinzelten Fällen an den Leib. Im Jahre 1812 wurde ein Bäckermeister Brendel wegen mindergewichtigem Brot und weil er bereits zweimal wegen Nichteinhaltung der Satzung bestraft worden, zum öffentlichen Ausstellen im Kreise (Prangerstehen) verurteilt. Trotz Verwendung der Innung wurde das Urteil aufrecht gehalten. Im Jahre 1816 traf einen anderen Bäckermeister dasselbe Schicksal. Ein Geselle, welcher im Besitz eines fremden Gesellenbuches betroffen wird, erhält eine empfindliche Arreststrafe und wird abgeschoben.

Trotzdem muß zugegeben werden, daß die Behörden auch viel Wohlwollen und ebensoviel Nachsicht gegen das Gewerbe betätigen. Auch zu dieser Zeit wird viel mehr gedroht als bestraft. Im Jahre 1816 erreichen die Bäcker endlich nach mehrjähriger Vertröstung den Ersatz ihrer Auslagen anläßlich der Brotlieferungen für die französischen Truppen im Jahre 1809. Damit wurde ein langjähriger Streit mit den Behörden durch natürlich „allerhöchste Hofentschließung" beseitigt. Die Bäcker erhielten insgesamt 27.291 Gulden 56 Kreuzer vergütet.

Im Jahre 1817 ist eine Teuerung des Getreides eingetreten, welche die Regierung zur Aufhebung der Zölle veranlaßt. Den Müllern wird die Satzung für die Mehlpreise freigegeben, ein ähnliches Ansuchen der Bäcker natürlich abgewiesen, aber deren Wünsche nach einer Änderung Rechnung getragen. Interessant ist, daß zu dieser Zeit (1818) die Innungen seitens des Magistrats angewiesen werden, Israeliten nur mit Bewilligung der k. k. Polizeidirektion als Lehrlinge oder Gesellen anzunehmen!

Die vormärzliche Vielschreiberei zeigt sich bei einem Ansuchen um die Gewerbeberechtigung, welche im Jahre 1819 ein Martin Weichart stellte. Gegen jede neue Gewerbeberechtigung rekurrierte die Innung, und zwar hier mit Erfolg. Mit „allerhöchster Entschließung" wurde dem Weichart untersagt, seine Bäckerei an der Wien Nr. 60 weiterzuführen. Hierüber sind nicht weniger als zwölf Akte vorhanden. Schließlich wurde der Betrieb tatsächlich gesperrt.

Daß die Bestimmung, nach welcher es den Innungen streng verboten war, mit auswärtigen Innungen zu korrespondieren, schon damals nicht eingehalten wurde, zeigt ein Schreiben, welches die Lemberger Bäckerzunft an die „Ehrbare Wiener Bäckerzunft" am 2. Juni 1819 richtete. Die Beantwortung ist leider nicht erhalten.

Im selben Jahre wurden am 12. Oktober nicht weniger als 47 Mitglieder der Innung mit Geldstrafen bedacht wegen nicht qualitätsmäßigem Gebäck, gegen welchen Vorgang die Innung eine nachdrückliche Beschwerde an den Magistrat richtet und gleichzeitig den Rekurs anmeldet. Welchen Erfolg dieses Einschreiten zeitigte, ist leider nicht ersichtlich.

Wie kleinlich sich die Aufsicht der Gewerbebehörde oft gebärdete, ist aus einer Eingabe ersichtlich, die die Innung im Jahre 1820 an den Magistrat richtete. Der Jahresgehalt der beiden „Ansager" der Innung sollte von 100 Gulden auf 200 Gulden erhöht werden. Die Innung muß diesen Vorgang in

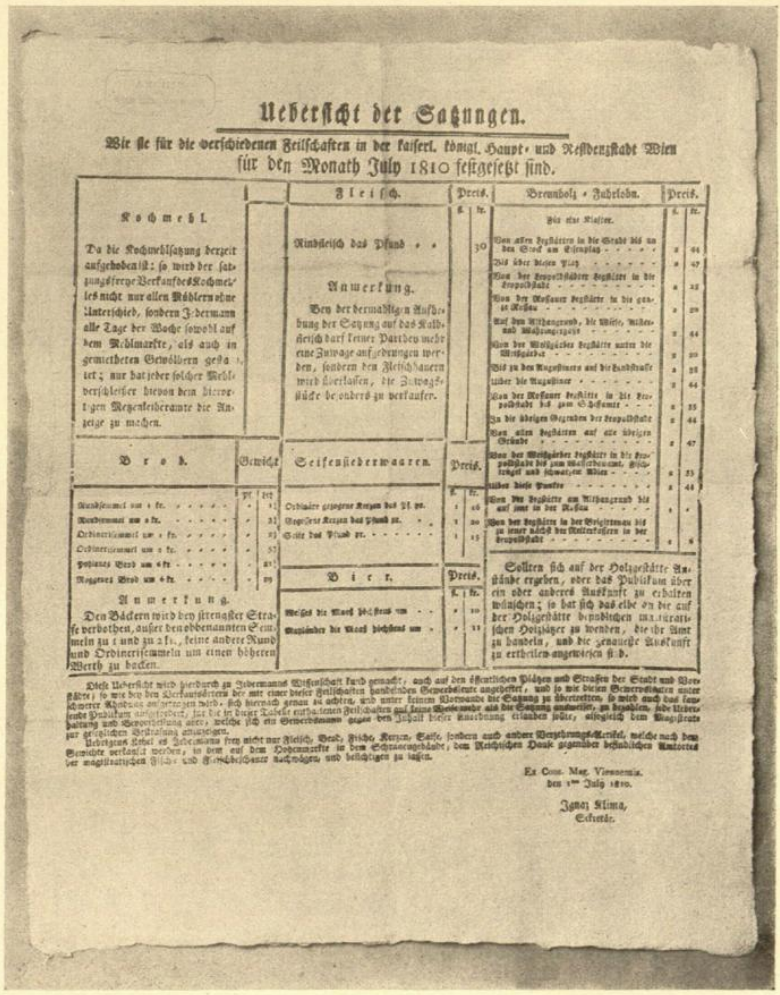
einer drei eng geschriebene Seiten langen Eingabe rechtfertigen, worauf der Magistrat diese Ausgabe „bewilligt" unter der Voraussetzung, daß nach den Zeitverhältnissen dieser Betrag wieder vermindert werde.

Im Jahre 1813 war unter dem Obervorsteher Kasimier beschlossen worden, alljährlich Kalender mit dem Mitgliederstande der Innung herauszugeben, wie dies heute noch geschieht. In kleinlichster Weise beanstandet der Magistrat die Rechnung hierüber und die Innung muß sich sogar über die Höhe der Auflage rechtfertigen. Der Magistrat fordert einen genauen Ausweis, wie viele Kalender für die Mitglieder und wie viele für den amtlichen Ausweis berechnet werden und dergleichen Lächerlichkeiten mehr. Es gehörte jedenfalls die Geduld eines vormärzlichen Österreichers dazu, solche zweck- und sinnlose Vexationen zu ertragen. Bezeichnend ist auch nachstehender Vorfall. Bei Rechnungslegung der letzten Jahre hatte sich immer ein Defizit der Gebarung ergeben. Bei der alljährlichen Vorsteherwahl wurde den Neugewählten die Kasse überantwortet, und weil eine Umlagenänderung nur mit behördlicher Genehmigung möglich war, eine solche gleichwohl unterlassen, bis der Magistrat diesen Umstand rügte und die Aufteilung des Defizits in der Höhe von 3743 Gulden auf die Umlage anordnete. Der betreffende Erlaß ist merkwürdigerweise in drei Parien erhalten. Vermutlich ließ die Vorstehung den Erlaß bei allen Mitgliedern zirkulieren, um die Umlagenerhöhung zu rechtfertigen.

Was von einem Obervorsteher des Mittels, so nannte man damals die Innung, alles verlangt wurde, ist aus einem Schreiben ersichtlich, das der Magistrat am 12. November 1825 an die Innungsvorsteher richtete. Es heißt darin, daß das Kirchenmeisteramt zu St. Stephan gemeldet habe, „daß mehrere Mittelvorsteher ungeachtet der an sie ergangenen Einladung zu dem letzt abgehaltenen 40stündigen Gebete in der St. Stephans-Domkirche nicht erschienen und daher die für sie eigens bestimmten Stühle größtenteils ganz leer stehend geblieben. Da durch eine solche Saumseligkeit dem Publikum Anlaß zu Ärgernis gegeben wird, so sieht sich der Magistrat, der für das Erscheinen der zum öffentlichen Gottesdienste Berufenen verantwortlich ist, veranlaßt, die sämmtlichen Mittelsvorsteher zu ermahnen, nach den bestehenden allerhöchsten Anordnungen in Zukunft an Sonn- und Feiertagen sowie bei dem 40stündigen Gebete dem öffentlichen Gottesdienste an dem für sie eigens bestimmten Platze unausbleiblich beizuwohnen."

Im Jahre 1826 zeigen die Vorsteher an, daß bei der Bäckermeisterswitwe Anna Hartmann die Gehilfen nach einem vorher im Backhause verübten großen Mutwillen plötzlich aus der Arbeit getreten sind. Dies war damals ein Verbrechen, das die Behörden schwer bestraften. Der Helfer Karl Stetter wurde zu Arrest von 20 Tagen und 6 Stockstreichen verurteilt, die anderen Gesellen, welche flüchtig wurden, sollen „sobald sie zustande gebracht in das Polizeyhaus gestellt werden".

Es gab damals außer den vollberechtigten Mitgliedern der Innung noch Gustobäcker und Luxusbäcker. Dieselben waren zur Erzeugung und dem Verkauf von Brot und Gebäck nicht berechtigt, müssen sich aber an diese Beschränkung



Uebersicht der Satzungen.

Wie sie für die verschiedenen Feilschaften in der kaiserl. königl. Haupt- und Residenzstadt Wien für den Monath July 1810 festgesetzt sind.

Kochmehl.

Da die Kochmehlsatzung derzeit aufgehoben ist: so wird der satzungsfreye Verkauf des Kochmehles nicht nur allen Mühlern ohne Unterschied, sondern Jedermann alle Tage der Woche sowohl auf dem Mehlmarkte, als auch in gemietheten Gewölbern gestattet; nur hat jeder solcher Mehlverschleißer hievon dem hierortigen Metzenleiheramte die Anzeige zu machen.

Fleisch.

	Preis. fl.	kr.
Rindfleisch das Pfund . .		30

Anmerkung.

Bey der dermahligen Aufhebung der Satzung auf das Kalbfleisch darf keiner Parthey mehr eine Zuwage aufgedrungen werden, sondern den Fleischhauern wird überlassen, die Zuwagsstücke besonders zu verkaufen.

Brennholz-Fuhrlohn.

Für eine Klafter.

	Preis. fl.	kr.
Von allen Begstätten in die Stadt bis an den Stock am Eisenplatz	2	44
Bis über diesen Platz	2	47
Von der Leopoldstädter Begstätte in die Leopoldstadt	2	25
Von der Rossauer Begstätte in die ganze Rossau	2	20
Auf den Althangrund, die Wiese, Alster- und Mühlengerinne	2	44
Von der Weißgärber Begstätte unter die Weißgärber	2	20
Bis zu den Augustinern auf die Landstraße	2	38
Über die Augustiner	2	44
Von der Rossauer Begstätte in die Leopoldstadt bis zum Schlagbaume . . .	2	35
In die übrigen Gegenden der Leopoldstadt	2	44
Von allen Begstätten auf alle übrigen Gründe	2	47
Von der Weißgärber Begstätte in die Leopoldstadt bis zum Wasserbaume, Fischtrügel und schwarzen Adler	2	35
Über diese Punkte	2	44
Von der Begstätte am Althangrund bis auf jene in der Rossau	1	[illegible]
Von der Begstätte in der Brigittenau bis zu jener nächst der Reitenschiffen in der Leopoldstadt	1	8

Brod.

	Gewicht pf.	lth.
Rundsemmel um 1 kr.	[illegible]	1
Rundsemmel um 2 kr.	[illegible]	3
Ordinerisemmel um 1 kr.	[illegible]	23
Ordinerisemmel um 2 kr.	[illegible]	57
Pohlenes Brod um 4 kr.	[illegible]	21
Roggenes Brod um 6 kr.	[illegible]	29

Anmerkung.

Den Bäckern wird bey strengster Strafe verbothen, außer den obbenannten Semmeln zu 1 und zu 2 kr., keine andere Rund und Ordinerisemmeln um einen höheren Werth zu backen.

Seifensiederwaaren.

	Preis. fl.	kr.
Ordinäre gezogene Kerzen das Pf. pr.	1	16
Vergossene Kerzen das Pfund pr. . .	1	20
Seife das Pfund pr.	1	15

Bier.

	Preis. fl.	kr.
Weißes die Maaß höchstens um . .	[illegible]	10
Mayländer die Maaß höchstens um .	[illegible]	11

Sollten sich auf der Holzgestätte Anstände ergeben, oder das Publikum über ein oder anderes Auskunft zu erhalten wünschen; so hat sich dasselbe an die auf der Holzgestätte befindlichen magistratischen Holzjäger zu wenden, die ihr Amt zu handeln, und die genaueste Auskunft zu ertheilen angewiesen sind.

Diese Uebersicht wird hierdurch zu Jedermanns Wissenschaft kund gemacht, auch auf den öffentlichen Plätzen und Straßen der Stadt und Vorstädte; so wie bey den Verkaufsörtern der mit einer dieser Feilschaften handelnden Gewerbsleute angeheftet, und so wie diesen Gewerbsleuten unter schwerer Ahndung aufgetragen wird, sich hiernach genau zu achten, und unter keinem Vorwande die Satzung zu übertreten, so wird auch das kaufende Publikum aufgefordert, für die in dieser Tabelle enthaltenen Feilschaften auf keine Weise mehr als die Satzung ausweiset, zu bezahlen, jede Ueberhaltung und Bevorteilung aber, welche sich ein Gewerbsmann gegen den Inhalt dieser Anordnung erlauben sollte, alsogleich dem Magistrate zur gesetzlichen Bestrafung anzuzeigen.

Uebrigens Lebel es Jedermann frey nicht nur Fleisch, Brod, Fische, Kerzen, Seife, sondern auch andere Verzehrungs-Artikel, welche nach dem Gewichte verkauft werden, in dem auf dem Hohenmarkte in dem Schrannengebäude, dem Reichischen Hause gegenüber befindlichen Amtortes der magistratischen Fische und Fleischbeschauer nachwägen, und besichtigen zu lassen.

Ex Cons. Mag. Viennensis.
den 1ten July 1810.

Ignaz Klima,
Sekretär.

Muster einer Satzung aus dem Jahre 1810

oftmals nicht gehalten haben, denn in den Akten der Innung befinden ſich zahlreiche Anzeigen an den Magiſtrat darüber.

Im Jahre 1830 entſchloß ſich die Innung, das Innungshaus umzubauen. Es waren wohl räumliche Urſachen, die zu dem Entſchluß führten. An Stelle des alten ſchönen Barockhauſes erſtand ein nüchterner Neubau im Stile der vormärzlichen Zeit.

Aus dem Jahre 1835 liegt die Bemängelung einer Ladrechnung der Innung vor, welche drei Seiten Großfolio umfaßt. Man darf nicht vergeſſen, daß über jede größere Ausgabe vorher die Innung beim Magiſtrat um „Paſſierung" anſuchen mußte. Den ganzen Polizeigeiſt, mit welchem man die Gebarung der Innung überwachte, verraten dieſe Bemängelungen. Sogar die Ausgabe für eine Tiſchglocke und Schreibzeug im Betrage von 6 Gulden wird als ungewöhnlich hoch beanſtandet. Da es ſchließlich doch das Geld der Bäckermeiſter war, das hier verrechnet wurde, muß dieſe Vormundſchaft ganz beſonders läſtig geweſen ſein.

Die Wiener Bäcker innerhalb den Linien waren alle ſatzungspflichtig, ihr Abſatz war auf ihren Bezirk beſchränkt und ihre Erwerbsmöglichkeiten ſomit ziemlich eng begrenzt. Die Bäcker außer den Linien hießen Landbäcker und waren von dieſer Beſchränkung frei. Sie waren zwar ebenfalls innungspflichtig, ſo weit ſie das Gewerbe vollſtändig ausübten, aber es gab dabei Ausnahmen, und hauptſächlich die Kleinmühlen, mit denen die Umgebung Wiens geſegnet war, brachten außerordentlich viel Brot herein. Zwar war deren Brotverkauf beſchränkt, ſie durften nur die Märkte beſchicken und keine Verſchleißſtellen halten, ſetzten ſich aber vielfach über dieſe Beſchränkungen hinweg. Die zahlreichen Beſchwerden der Innung hatten augenſcheinlich keinen Erfolg. Am 26. Juli 1837 leitete die Innung eine größere Aktion ein. Sie richtete an die Landesregierung eine Eingabe, in welcher die ungünſtige Lage des Gewerbes auf 24 Seiten Großfolio geſchildert wird. Außerdem iſt noch ein „Untertänigſtes Promemoria" vorhanden, das 16 Seiten Großfolio umfaßt und vermutlich dem Statthalter überreicht wurde, da es die Überſchrift „Euer Excellennz" trägt. Der Erfolg wird wohl darin beſtanden haben, daß die Aufſicht über die „Landbäcker" etwas verſchärft wurde. Die Freigabe der Satzung, welche man ſich ſchon damals erkühnte zu verlangen, wird natürlich ſtrikte abgewieſen worden ſein.

Im Jahre 1838 wurde Ofen durch eine Donauüberſchwemmung ſchwer beſchädigt. Die Bäckerzunft in Altofen wendet ſich mit einer herzlichen Bitte an die „Löbliche Zunftvorſtehung in Wien". In dieſem Schreiben wird ausgeführt, daß ſämtliche Mitglieder der Ofener Bäckerzunft von dem Unglück betroffen ſeien und ſich in der jammervollſten Lage befinden. Der Appell an die Wiener verhallte nicht ungehört. Ein namhafter Betrag wurde den Kollegen überwieſen. Die Ofener Bäcker waren damals durchweg Deutſche. Als Obervorſteher der „Alt-Ofener Bäckerzunft" iſt ein Karl Seiler, als Untervorſteher ein Joſef Bauer unterfertigt. Überhaupt iſt es erfreulich, zu konſtatieren, daß die Mildtätigkeit der Innung gegenüber verunglückten Berufsgenoſſen ſehr groß war. Zugunſten der durch eine verheerende Brandkataſtrophe erwerbslos gewordenen Bäcker von Mähriſch-Trübau wird im Jahre 1840 eine Sammlung veranſtaltet, deren

Ergebnis mehrere Hundert Gulden betrug. Im selben Jahre wird der Innung in Judenburg ein größerer Betrag übermittelt, welchen der Obervorsteher Franz Sales Müller mit einem herzlichen Dankschreiben quittiert.

Mitunter verschmähte man aber auch schmutzige Mittel nicht, um vermeintlichen Übergriffen der Vorsteher entgegenzutreten. Im Jahre 1844 wollte die Innung dem Hausierhandel mit Landbrot, der zwar verboten war, wirksam entgegentreten und erhoffte sich einen Erfolg durch fortwährende Beanstandung der Hausierer. Zu diesem Zwecke wurde unter den Mitgliedern der Innung eine Sammlung veranstaltet, welche 123 Gulden ergab (aus der Lade das Geld bezahlen zu lassen, wagte man vermutlich nicht). Als die Sammlung so weit war, bezeichnete der Magistrat diese ohne seine Zustimmung veranstaltete „Currende" als ungesetzlich und konfiszierte das Geld. In einer Eingabe forderte der Obervorsteher Linsbauer die Rückgabe, um den Mitgliedern die gemachten Beiträge wieder zurück zu erstatten, was der Magistrat unter Hinweis auf die bestehenden Verordnungen ablehnte.

Wenn Lehrlinge oder Gesellen gegen ihre Meister Beschwerden hatten, mußten sie sich damals an den Magistrat wenden, welcher die Sache zu bereinigen hatte. Die Innung nahm sich aber auch der Lehrlinge an und zeigte wiederholt Mitglieder beim Magistrat an, wenn sich selbe gegenüber ihren Lehrlingen Ungerechtigkeiten zuschulden kommen ließen. So wird 1844 ein Josef Weitschacher gezwungen, seinen Lehrling Georg Schöfer freizusprechen und ihm für das ausbedungene „Freisprechgewand" 35 Gulden zu bezahlen.

Die kleinliche Bevormundung der Innung durch die Gewerbebehörde erstreckte sich damals auf alles und jedes. Die Vorsteher finden das alte Siegel der Innung schon zu abgenützt und wollen ein neues anschaffen. Eine Eingabe an die Behörde muß deshalb gemacht werden. Endlich wird diese Ausgabe bewilligt, eine Zeichnung ist vorzulegen und das alte Siegel vorzuweisen. Wieder einige Schreiben, Äußerungen und Antworten, und nachdem über diese welterschütternde Absicht acht oder zehn Akte Aufschluß geben, kann endlich das neue Siegel in Verwendung genommen werden. Im Innungshaus ist eine Reparatur notwendig. Eine Eingabe an den Magistrat, Äußerungen, Anfragen, Vorlage der Zeichnungen, dann Übermittlung des Ganzen an ein „Oberkammeramt" und dann endlich die Bewilligung, nachdem hiefür ein Riesenakt angewachsen. Man schrieb verwünscht gern zu dieser Zeit und hielt keinen Gegenstand zu geringfügig, um darüber zu diktieren, Rechenschaft zu fordern und Akten zu verschmieren.

Anderseits war es wieder Hauptaufgabe der Innung, Rekurse zu schreiben. Die stetige Vergrößerung der Stadt rechtfertigte wohl fortdauernde Gewerberechtsverleihungen an Bäcker. Gegen jede derartige neue Konkurrenz ergriff die Innung den Rekurs! Derselbe wird fast ausnahmslos immer abgewiesen, aber unermüdlich schreibt die Innung Rekurse.

Im Jahre 1845 wird über Einschreiten der Bäckerinnung bestimmt, daß der Rabatt an Wiederverkäufer nur drei Kreuzer für den Gulden betragen darf. Das Verlangen der Bäcker, daß jeder Verkäufer, der bei einem Bäcker Gebäck

Ein Lehrbrief, wie solche über 100 Jahre (bis 1908) im Gebrauche waren

beſtellt, ſich ausweiſen müſſe, daß er ſeinen früheren Gebäckslieferanten bezahlt habe, wird natürlich abgewieſen und den Bäckern der Rat erteilt, hierüber unter ihren Mitgliedern ein Abkommen zu treffen, was ſpäter tatſächlich geſchah.

In dieſem Jahre hatte die Innung im Kampfe gegen die Satzung einen tatſächlichen Erfolg aufzuweiſen. Es wurde endlich zugeſtimmt, daß angeſichts des ſteten Schwankens der Getreidepreiſe die Satzung immer nur für 14 Tage und nicht mehr wie bisher für ein ganzes Monat feſtgeſtellt werde. Auch wurde die Verabreichung von Geſchenken, wie Heiligenſtritzel, Oſterflecken u. dgl., aber auch die „Draufgaben", wie Sonntagskipfel u. dgl., verboten. Der Revers, daß kein Bäcker einen Wiederverkäufer beliefere, der ſeinen früheren Lieferanten nicht bezahlt habe, bei ſonſtiger Haftung für den ſchuldenden Betrag ſeitens des neuen Lieferanten, wurde noch im Oktober von allen Mitgliedern der Innung unterzeichnet, er iſt in drei Parien vorhanden.

In den Akten des Jahres 1846 befindet ſich ein Verſammlungsprotokoll, das wir als ſehr bezeichnend hier wiedergeben wollen. Es lautet wie folgt:

„Verſammlung der bürgerl. Bäcker vom 31. Juli 1846

Herr Vorſteher bringt aus Anlaß des bei dem Bäcker Hofmann in der Leopoldſtadt vorgefallenen Exceſſes zur Vermeidung ähnlicher Auftritte vor Allem in Antrag:

Es ſolle jeder Bäcker künftig kein Luxus- oder Extragebäck, ſondern nur Satzungsgebäck erzeugen und es ſolle darauf angetragen werden, daß vom Lande nur nach der hieſigen Satzung erzeugtes Gebäck eingeführt werden darf und daß der angemeſſen erhöhte Backlohn bewilligt werde.

Auf dieſen Antrag erfolgte keine Zuſtimmung; jedoch äußerten ſich alle Anweſenden dahin, daß auf die Abſchaffung des Zwiſchenhandels, mithin Beſeitigung des Brotverſchleißes durch die Greißler oder Viktualienhändler, angetragen werden möchte. Sie erklären, daß dieſe Maßregel, da ihre plötzliche allgemeine Einführung offenbar nicht thunlich wäre, nach Gutdünken der löblichen Behörden nach und nach ins Leben treten dürfte, dann, daß die Bäcker bereit ſeyn werden, die auf ſolche abgehenden Greißler oder Brotzwiſchenhändler durch auf ihre eigene Rechnung zu eröffnende Verſchleiße zu erſetzen und nach Verhältnis ſelbſt auf die Verleihung neuer Bäckergewerbe anzutragen. Jedoch wäre jedenfalls auf eine entſprechende Entfernung der Verſchleißorte und der Gewerbe voneinander zu ſehen. Somit wäre auch anzutragen, daß jeder Zwiſchenhandel mit Gebäck aufzuhören habe und der Bäcker nur ſelbſtändige Verſchleiße eröffnen dürfe, und zwar nur für das von ihm ſelbſt erzeugte Gebäck. Kein Bäcker wäre in der Anzahl der in ſolcher Art zu errichtenden Verſchleißorte zu beſchränken, damit die Bedienung des Publikums in keiner Weiſe gehemmt werde.

Der Antrag, dem ſatzungsfreien Brote eine von dem Satzungsgebäck verſchiedene Form zu geben, erhielt keine Zuſtimmung.

Uebrigens wäre um gnädigſte baldige Bewilligung der bereits geſuchten Erhöhung des Backlohnes, ſowie um die gleichfalls angeſuchte Erhebung der Mehlpreiſe ſtatt der Körnerpreiſe zum Behufe der Satzungsberechnung zu bitten.

Weiter wurde bemerkt, daß ohnehin um die Bestimmung, daß jeder Greißler nur einen Verleger haben dürfe, bereits angesucht worden sey.

Sonst wurde weiter kein Vorschlag gemacht.

Coram me:

Karl Sögner, Mag. Rat, Innungskommissär.
Johann Elsesser, Obervorsteher.
Gabriel Wirth, Untervorsteher.
Anton Punzmann Senior.
Anton Linsbauer Senior.
Franz Aleindienst, Ladschreiber.
Christof Senger, Ausschußmitglied."

Man mag über die Denkungsart der Bäckermeister im Jahre 1846 den Kopf schütteln, muß aber bedenken, daß diese Mentalität dem Zeitgeist entsprach. Man verlangte Unmögliches und glaubte, die „löblichen Behörden" könnten den Apparat der Verordnungen der Bäcker wegen spielen lassen, wie sie wollten.

Am 8. Mai 1847 sieht sich der Magistrat veranlaßt, anläßlich der großen Steigerung der Getreidepreise und der zu erwartenden Nachwirkung in der Satzung, den Bäckern zu eröffnen, daß für die ärmere Bevölkerung nunmehr Anweisungen herausgegeben werden, auf Grund welcher diesen der Laib Roggenbrot statt um 6 Kreuzer um 5 Kreuzer abzugeben ist und der Bäcker diese Anweisungen dann beim Oberkammeramt einkassieren kann. Dies ist die erste Schwalbe der Revolution des folgenden Jahres — Maßnahmen gegen die Teuerung, die sich bereits geltend machte.

Im Jänner 1848 werden die Innungskommissäre der Verpflichtung der Kontrolle des Innungsvermögens enthoben und ist zur „dritten Sperre", wie der Magistrat anordnet, ein Ausschußmitglied zu wählen. (Die Innungsladen mußten vorschriftlich eine dreifache Sperre aufweisen und der Innungskommissär hatte bis dahin einen der drei Schlüssel. Die Innungslade durfte nur in seinem Beisein geöffnet werden!)

Im Jänner 1848 findet es auch der Magistrat für notwendig, an alle Innungen einen Erlaß zu richten, in welchem die Nichtannahme von Staatsbanknoten unter strenge Strafandrohung gestellt wird! Es fing also schon damals im Staatsbau zu knistern an.

Am 13. März 1848 ereignete sich der große Umschwung und Metternichs Sturz. Am 26. März richtet der Magistrat an alle Innungsvorsteher die Aufforderung, ihrerseits zur Beruhigung der Arbeiter und diensttuenden Personen nach Möglichkeit beizutragen, „damit die nun wieder ins Leben getretene industrielle und kommerzielle Geschäftstätigkeit ihren ungestörten Fortgang behaupte".

Am 4. April erließ der Magistrat eine Verordnung, welche die Verhältnisse der Gesellenlade der Bäckerinnung neu regelt. Sonst änderte sich zunächst nichts in den Verhältnissen. Der Magistrat erteilte Gewerberechtsverleihungen und die Innung rekurrierte dagegen wie sonst. Aber eine Eingabe der Innung aus

Wiener Brotsatzung für die Zeit vom 1. bis 15. Juni 1847.

Gebäcksgattungen.	Preis in Conventions-Münze.		Preis in Wiener-Währung.		An Gewicht von	
	fl.	kr.	fl.	kr.	Pf.	Loth.
Mundsemmel zu	—	1/2	—	1 1/4	—	1 2/4
Mundsemmel zu	—	1	—	2 1/2	—	2 3/4
Ordinäre Semmel	—	1/2	—	1 1/4	—	2 1/4
Ordinäre Semmel	—	1	—	2 1/2	—	4 1/4
Pohlenes Brot	—	1	—	2 1/2	—	5 2/4
Pohlenes Brot	—	3	—	7 1/2	—	16 3/4
Pohlenes Brot	—	6	—	15	1	1 2/4
Roggenes Brot	—	1	—	2 1/2	—	7 1/4
Roggenes Brot	—	3	—	7 1/2	—	21 2/4

Die Bäcker sind verpflichtet, die satzungsmäßigen Gebäcksgattungen nach dem vollen Gewichte, in bester Qualität und um die vorgeschriebenen Preise zu verkaufen, und es ist ihnen hiebei untersagt, an ihre Abnehmer irgend ein Gebäck als Aufgabe unentgeldlich zu verabreichen. Dagegen sind die Bäcker berechtiget, so viele Brotverschleiße als jeder derselben will, und dort, wo er es seinem Vortheile angemessen findet, zu eröffnen. Auch steht es den Bäckern frey, ihre Gebäcke durch Unterhändler, Greißler, Fragner oder andere Zwischenhändler verkaufen zu lassen, in welchem Falle sie aber keine größere Verkaufsprovision als drei Kreuzer vom Gulden, und zwar weder in barem Gelde, noch im Gebäcke oder auf andere Weise abgeben dürfen, und hiebei an die Bedingung gebunden sind, drey Tage vor der Eröffnung eines eigenen Verschleißortes, oder vor Uebertragung des Brotverschleißes an einen Zwischenhändler dem Magistrate die Anzeige zu erstatten. Auch darf der Bäcker den einmahl gewählten Verschleißort nicht willkührlich auflassen, sondern er muß die hierin eintretende Veränderung inner dem Burgfrieden ein halbes Jahr, auf den Freygründen ein Vierteljahr früher dem Magistrate anzeigen. — So wie die Bäcker berechtiget sind, so viele Brotverschleiße zu halten als sie wollen, ebenso sind die Brotverschleißer berechtiget, das Brot mehrerer Bäcker zu veräußern.

Den Zwischenhändlern (Brotverschleißern) bleibt es unbenommen, zu jeder Zeit, jedoch immer nach vorläufig gemachter Anzeige, ihre Brotverlage zu wechseln; den Brotverschleiß selbst aber, wenn sie ihn einmahl übernommen, dürfen sie jedoch nur inner der für die Bäcker bestimmten Frist gänzlich auflassen.

Die Brotverschleißer sind für die gute Qualität und das volle Gewicht des von ihnen zum Ankaufe übernommenen satzungsmäßigen Semmelgebäckes, da selbes mit dem Zeichen des sie damit verlegenden Bäckers nicht versehen ist, verantwortlich. Bei dem Roggen- und Pohlenbrote, da selbes mit dem Zeichen eines jeden Bäckers versehen seyn muß, haften jedoch die Bäcker allein für die Qualität und das volle Gewicht.

Jede Uebertretung der vorstehenden Anordnungen wird an dem Schuldigen strengstens bestraft werden.

Wien den 23. Oktober 1845.

dieſer Zeit zeigt, daß die damaligen Vorſteher die Verhältniſſe klar beurteilten. Wir wollen ſelbe wenigſtens auszugsweiſe wiedergeben. Es heißt darin u. a.:

„In den gegenwärtigen Zeiten tiefſter Aufregung kann es für das Mittel der bürgerl. Bäcker durchaus nicht gleichgiltig ſein, in welchem Lichte es gegenüber den arbeitenden Klaſſen der Bevölkerung erſcheine, weil dieſe Klaſſe die Befriedigung ihres vornehmſten Bedürfniſſes im Brote erblickt. Der Arbeiter will großes und gutes Brot um den wohlfeilen Preis haben und bürdet die Laſt, wenn die Größe des Brotes ſeinen Wünſchen nicht entſpricht, einzig und allein auf den Bäcker. Neu aufgetauchte Zeitungsblätter, in denen ein kecker und herausfordernder Ton mit der größten Unkenntnis der Verhältniſſe gleichen Schritt hält, haben ſich bereits zu wiederholtenmalen dieſes Gegenſtandes bemächtigt und dabei ihrem Streben nach Popularität an die Bäcker förmlich die Frage gerichtet, ob die Größe des Brotes den Körnerpreiſen entſpreche und hierauf Antwort gefordert. Die Innung iſt aber gar nicht in der Lage, ſolchen Aufforderungen eine befriedigende Antwort entgegen zu ſetzen, ſo notwendig dieſes in ihrem und im Intereſſe der öffentlichen Ruhe erſcheinen müſſe, weil die Direktion, nach welcher die Satzung gefertigt wird, auch für die Bäcker ein Geheimnis iſt. Auf ausdrückliches Anſuchen wurde dem Mittel erſt vor einem Jahre wenigſtens der Verbackungspreis des Mehles bekannt gegeben. Wenn nun gleich das Mittel einerſeits die Überzeugung feſthalten will, daß bei Anfertigung der Satzung ſeine Intereſſen nicht einſeitig den Wünſchen des Publikums geopfert werden, ſo kann es auf der anderen Seite nicht leugnen, daß eine genaue und offene Kenntnis des betreffenden Vorganges beitragen müßte, daß es 1. in drückender Lage mit Mut und Ausdauer den Umſchwung der Verhältniſſe abwarte und 2., daß der Bäcker gegenüber den Konſumenten als ein ehrlicher Mann daſtehe, der durch einen wenn auch kargen doch endlichen Gewinn den hohen Lohn ſeiner Arbeiter und die Bedürfniſſe ſeiner Familie erſchwingen muß."

In der weiteren Folge werden die jeweils herausgegebenen Satzungszettel ſcharf kritiſiert und die Forderung erhoben, daß dieſelben in Hinkunft den Durchſchnittspreis des Kornes, des Mehles und den Backlohn des Bäckers enthalten ſollen, ſo daß die ganze Berechnung öffentlich und der Gewinn des Bäckers kein Geheimnis ſei. „In den gegenwärtigen Zeitverhältniſſen," ſo ſchließt die Eingabe, „wo Öffentlichkeit eine der erſten Bedingungen iſt für die Staatsverwaltung, glaubt das Mittel der bürgerl. Bäcker keine Fehlbitte zu thun, wenn es unterthänigſt bittet: der löbl. Magiſtrat wolle gnädigſt veranlaſſen, daß auf den jedesmaligen Satzungszettel auch der Satzungsſchlüſſel, wie er von der hohen n. ö. Landesregierung angewendet wird, beigedruckt werde."

Dieſem Geſuche wurde ſeitens der Behörden ſofort willfahrt! Aber es kamen ſchwere Tage für die Bäckermeiſter. Die Angriffe der revolutionären Lumpenpreſſe waren noch das wenigſte, was ſie zu erdulden hatten. Die Mehlverſorgung ſtockte zeitweilig und die Geſellen wurden recht ungebärdig. Ihre Lohnanſprüche ſtiegen und ebenſo ſank ihre Diſziplin. In einer Eingabe an den Magiſtrat gab die Innung hievon eine eindrucksvolle Schilderung. Natürlich war mit der Revolution auch das Selbſtgefühl der Geſellen geſtiegen. Sie wollten

als ein eigenes Korps der Nationalgarde ausgerüstet werden, was wegen der „notwendigen Einheitlichkeit der Nationalgarde“ abgelehnt wurde. Außerdem verlangten sie die Wiedereinführung des großen Osterumzuges mit Seitengewehr, was ihnen ohne weiteres zugestanden wurde.

Die Revolution nahm ihren Verlauf, und schließlich wurden von dem Freiheitstaumel auch die Bäckermeister angesteckt. An einem schönen Septembertage zog die Innung unter Vorantragung der Fahnen (von welchen die alte Türkenfahne ausdrücklich erwähnt wird) in den Prater, um dort mit den Studenten ein Verbrüderungsfest zu feiern. Solche Verbrüderungsfeste waren während der Revolution des Jahres 1848 sehr beliebt und die Bäcker machten keine Ausnahme. Es wurden dort große Reden gehalten, in welchen die Bäcker als „alte Kämpfer für die Freiheit“ gefeiert wurden und der Obervorsteher Elsesser mußte darauf sinngemäß erwidern. Nach der Konsumierung entsprechender Mengen Alkohols ging man dann wieder nach Hause.

Der Obervorsteher Elsesser, zweifelsohne ein sehr tüchtiger und fleißiger Funktionär der Innung (er wurde zu diesem Amte eine Reihe von Jahren berufen), hat später seine revolutionäre Vergangenheit ebenso verleugnet, wie andere seiner Mitbürger. Im Handwerksbuche hat er sich verewigt als ein guter schwarzgelber Patriot, der die Schilderung seiner Lebensereignisse mit den Worten „Für Gott, Kaiser und Vaterland“ schließt. Bei der Schilderung der Ereignisse des Revolutionsjahres dürfen wir auch nicht vergessen, einer Lohnbewegung der Bäckergesellen zu gedenken. Diese Forderungen wurden im April 1848 gestellt, und zwar sollte der Wochenlohn erhöht und die Kost verbessert, das „Weingeld“ vermehrt und insbesondere an Feiertagen seitens des Meisters zwei Braten gegeben werden. Die Arbeitszeit solle von 9 Uhr abends bis 9 Uhr morgens dauern und nicht länger. Vor der Herberge am Salzgries kam es zu turbulenten Szenen. Unter Beiziehung des Vizebürgermeisters Bergmüller (derselbe war ehemals Innungskommissär der Bäcker gewesen) und des Magistratsrates Walter wurde im Innungshause mit den Gehilfen verhandelt, welche sich anfangs sehr ungestüm benahmen und allen Ernstes erwogen, von Backhaus zu Backhaus zu ziehen, um die dortigen Gehilfen herauszuholen und — sich Studenten als Anführer zu wählen. Aber der Beredsamkeit des Obervorstehers und der städtischen Würdenträger gelang es, die Aufgeregten zu beruhigen, und endlich ging man zu Verhandlungen über, die zu einem beide Teile befriedigenden Resultat führten. Die Gehilfenschaft ehrte dann das Eintreten des Obervorstehers abends durch ein Ständchen, wobei die Innungsfahnen geschwungen wurden und zwei Musikkapellen aufspielten.

Im August 1848 reichte die Innung einen Protest gegen die im Reichsrat beabsichtigte Einführung der Gewerbefreiheit ein. Es handelt sich hier wahrscheinlich um eine Kundgebung sämtlicher handwerksmäßigen Gewerbe. Diese Protestschrift liegt nämlich gedruckt vor. Auch eine „Darstellung der gewerblichen Zustände der Wiener Bäcker-Innung“ ist erhalten, eine 18 Seiten starke Broschüre, die am 6. Juli 1848 erschien und an den Gemeindeausschuß gerichtet ist.

Der wiederkehrende Absolutismus hatte an den Zuständen im Gewerbe nicht viel zu ändern. Es war trotz eifriger Verhandlungen und Reformabsichten

JOHANN **ELSESSER**
OBERVORSTEHER 1846 - 1851

ADOLF **FRITZ**
OBERVORSTEHER 1855 - 1856

JOHANN **STAUD**
VORSTEHER 1857 - 1858

RUDOLF **PLANK**
VORSTEHER 1858 - 1874

alles beim alten geblieben. Es ging wieder wie zuvor. Der Magiſtrat bemängelte zum Beiſpiel die Ladrechnung des Jahres 1848 in einer vier Seiten Großfolio langen Beanſtandung in gewohnter kleinlicher Weiſe.

Obervorſteher Elſeſſer hatte aber einen Erfolg zu verzeichnen, von welchem er mit Recht in der Schilderung ſeiner Tätigkeit ſpricht. Er bekam für die Innung ein unverzinsliches Darlehen von 175.000 Gulden von der Regierung. Dieſe Summe, für welche die Innung die Haftung übernahm, war zum Mehleinkaufe beſtimmt, weil die geſtörte Kommunikation während der Revolutionszeit die Vorräte alle aufzubrauchen gezwungen hatte. Das Kapital ſollte dann in 24 Monatsraten wieder abgetragen werden, was auch geſchehen iſt. Dieſes Entgegenkommen der Regierung iſt wohl auf die tatſächlich bedrängte Lage des Gewerbes zu dieſer Zeit zurückzuführen.

Für die Gerechtigkeit der Beſchwerden der Bäcker ſpricht, wie Guſtav Andreas Reſſel ſchon im „Archiv der Wiener Bäckergenoſſenſchaft“ ausführt, der Umſtand, daß der Wiener Bürgermeiſter Czapka, ein weitſchauender, von reformatoriſchem Geiſte beſeelter Mann, in den Jahren 1845 bis 1847 wiederholt zur Frage der Brotteuerung Stellung nahm und in derſelben auf Seite der Bäcker ſtand. Auch er vertrat den Standpunkt, daß die herrſchende Art der Mehlverſorgung eine für die Approviſionierung Wiens ungünſtige ſei und daß die Bäcker von den Müllern benachteiligt würden. Er nannte die Lage des Bäckergewerbes eine ſehr ungünſtige und erklärte, daß dasſelbe ſeit dem Überhandnehmen des Zwiſchenhandels im Gebäcksverſchleiß immer mehr verfalle. Er hielt zur Abhilfe eine größere Konkurrenz im Mühlenbetriebe, die Aufhebung der Brotſatzung und die Schaffung einer aus Kautionen der Bäcker zu bildenden Mehlkaſſe, welche für die Bäcker eine Art Sparkaſſe werden ſollte, für notwendig. Die letztere Idee iſt ſeither wiederholt zu verwirklichen geſucht worden. Noch ein anderer Zeuge ſoll hiefür angeführt werden. Franz Khunn, der neben Elſeſſer als Untervorſteher wirkte und ſpäter als Vizebügermeiſter der Stadt Wien in den Ritterſtand erhoben wurde, äußert ſich über die behördliche Überwachung der Bäcker wie folgt:

„Um dem Publikum die Wachſamkeit und Tätigkeit der Behörden zu zeigen und ſelbes zu beruhigen, trat ſehr oft die Willkür ein, ja es wurde ſogar ein Sündenbock geſucht, um der ſogenannten Gerechtigkeit ihren Lauf laſſen zu können. Ich ſelbſt erlebte mehrere Male dergleichen Fälle unter meinen Geſchäftsgenoſſen. So zum Beiſpiel: Ein Regierungskommiſſär, und deren waren vier, welche die magiſtratiſchen Aufſichtsorgane noch zu kontrollieren hatten (alſo eine Aufſicht der Aufſicht), kam bei Reſpizierung des Mehlvorrates eines Bäckers in die Mehlkammer, blieb bei einer Roggenmehl enthaltenden Abteilung ſtehen und erkannte aus dem Geruche, daß dies Gerſtenmehl ſei, welches zu halten ſtreng verboten war und erklärte das Mehl für konfisziert. Natürlich war es aber Roggenmehl, aber erſt nach langer Verhandlung und als der Müller nachwies, niemals Gerſte gemahlen zu haben, kam der Bäcker mit — einer Geldſtrafe davon.“

Mit dieſem Beiſpiele vormärzlicher Regierungsweisheit wollen wir dieſes Kapitel ſchließen.

Die letzten Jahre der Bäckerinnung bis 1859

Es war eine Errungenschaft des Jahres 1848, daß der jeweiligen Satzungsvorschreibung auch die Berechnungsgrundlagen beigegeben wurden. Aber das nützte den Bäckern nicht viel, wenn diese Grundlagen f a l s c h waren. So macht die Innung im Jahre 1850 darauf aufmerksam, daß der Satzung ein Körnerpreis von 5 Gulden 20 Kreuzer zugrunde gelegt wurde, während schon seit einem Monat der Preis auf der Produktenbörse 6 Gulden betrug. In der Erledigung heißt es, daß die städtische Buchhaltung den Auftrag erhalten habe, der Berechnung a u c h die Körnerpreise der Produktenbörse zugrunde zu legen.

Der einzige Erfolg, welchen die Vorstellungen der Bäckerinnung und die Bemühungen des wackeren Vorstehers Elsesser erzielten, war eine strengere Überwachung der Einfuhr und eine gewisse Beschränkung des Zwischenhandels. Sogar das Recht der Greißler zum Zwischenhandel mit Brot und Gebäck wurde eingeschränkt und neue Berechtigungen hiezu nicht mehr verliehen. Im Jahre 1851 richtete die Innung namens der Landbäcker der Umgebung Wiens eine Eingabe an die Regierung, worin gefordert wurde, 1. den Müllern auf dem Lande das Recht, Brot zu backen, zu verbieten, 2. jeden Zwischenhandel mit Brot aufzuheben, 3. die Erzeugung des Brotes durch unberechtigte oder des Gewerbes unkundige Personen gänzlich einzustellen und 4. die für Wien erlassene Verordnung vom 23. April 1849 auch auf das flache Land auszudehnen. In der eng beschriebenen, vier Seiten langen Denkschrift werden die Verhältnisse des Gewerbes auseinandergesetzt und diese Forderungen zu begründen versucht.

Weitere Eingaben der Innung aus den Jahren 1850 und 1851 zeigen, daß die Idee, den Zwischenhandel mit Brot und Gebäck zu beseitigen und ganz aufzuheben, die Bäcker andauernd befangen hielt. Namentlich Obervorsteher Elsesser, der auch in den folgenden Jahren noch dieses Amt ausübte, war unermüdlich tätig, um dieses Ziel zu erreichen. Elsesser erreichte zwar, daß die Satzung für Gebäck zeitweilig aufgehoben wurde und nur für Roggenbrot mehr bestehen blieb. In einer Eingabe vom 7. Juni 1851 (die er wohl zu Agitationszwecken drucken ließ) forderte er nicht weniger als den Ersatz von 35.420 Gulden 29 Kreuzer für das Mehrgewicht des Brotes, das die Innung von ihren Mitgliedern in der Zeit vom 15. Mai 1848 bis 15. August 1848 über Verlangen des Magistrats zugestanden hatte. Die Eingabe schließt: „Das Mittel ist jederzeit bereit, für jeden einzelnen Monat und für jede Gebäcksgattung die genaueren Nachweisungen zu liefern, allein es hält sich nicht für berechtigt, dem löbl.

ROMAN **UHL**
VORSTEHER 1874 – 1875

FERDINAND **BOOS**
VORSTEHER 1875 – 1882

TOBIAS **RATZ**
VORSTEHER 1882 – 1890

JOHANN **MÜLLER**
VORSTEHER 1891 – 1905

Magiſtrat vorzugreifen, ſondern ſtellt die gehorſamſte Bitte: Der löbl. Magiſtrat wolle dieſem Entſchädigungsgeſuche eine geneigte Würdigung zukommen laſſen."

Der damalige Marktdirektor Franz Höfling verfaßte ein „Projekt für die Errichtung einer Mehlkaſſe", wie ſie ſchon Jahre vorher Bürgermeiſter Czapka den Bäckern empfohlen. Aber dieſes Projekt blieb unausgeführt und die beſtehenden Schwierigkeiten waren eben unüberwindlich, damals wie ſpäter.

Unter dem Obervorſteher Elſeſſer wurde noch im Jahre 1852 ein Majeſtätsgeſuch an Kaiſer Franz Joſef gerichtet, in welchem die mißliche Lage des Gewerbes klar gelegt und — um die Einſchränkung des Zwiſchenhandels gebeten wurde. Obervorſteher Elſeſſer hat ſich mit dem Majeſtätsgeſuch in der Hand für das Innungsbuch malen laſſen. Eine wirkliche Audienz fand aber erſt unter dem Obervorſteher Schmidkunz, ſeinem Nachfolger, ſtatt. Die Bäckermeiſter überreichten hier ein Geſuch, das im übrigen dieſelben Bitten ſtellte, wie vorher unter Elſeſſer. Auch die Anrede des Obervorſtehers an den Kaiſer iſt erhalten. Der Monarch verſprach den Bäckern, ihre Wünſche prüfen zu laſſen. Die Innung glaubte auch zu dieſer Zeit, dem Gewerbe nur dadurch helfen zu können, wenn der Zwiſchenhandel mit Brot und Gebäck eben verboten würde. Den guten Leutchen ſchwebte die Zeit vor Augen, wo die Bäckermeiſter außer ihren Laden noch die Verſchleißſtände in der Stadt hatten und wo es vermutlich noch keine Greißler und Viktualienhändler gab. Daß der Zwiſchenhandel eine notwendige Form des Geſchäftsverkehres ſein könne, wollten ſie nicht einſehen.

Die folgenden Jahre bezeichnen eine etwas ruhigere Epoche im Bäckergewerbe. Aus den Jahren 1854, 1855 und 1856 ſind faſt nur Perſonaldaten, Gewerberechtsverleihungen und Rekurſe gegen dieſelben vorhanden. Intereſſant iſt, daß im Jahre 1856 dem Bäckermeiſter Auguſt Fritz die Gewerbeberechtigung verliehen wird, unter gleichzeitiger Bekanntgabe des vierwöchigen Mehlvorrates, welchen er aufweiſen muß und für welchen, da es ſich um ein „radiziertes Gewerbe" handelt, auch der Hausbeſitzer haften muß. Der Mehlvorrat mußte demnach betragen:

10 Mut Mundmehl,
2 Mut Semmelmehl,
12 Mut Pohlenmehl,
3 Mut Roggenmehl.

Die damaligen Verhältniſſe im Bäckergewerbe charakteriſiert eine Kundmachung des Magiſtrats vom 18. September 1856, in der es heißt:

„In Folge des in neuerer Zeit vermehrten Verkehres mit hieſigem Gebäcke und Landbrot werden die in dieſer Beziehung beſtehenden Verſchleißvorſchriften nachfolgend zur genauen Beobachtung in Erinnerung gebracht:

1. Den hieſigen Bäckern ſteht es frei, ihr Gebäck entweder in eigenen Brotläden, für welche ſie aber ſelbſt den Zins zahlen und einen eigenen Verſchleißer beſtellen müſſen, oder aber im Wege des Zwiſchenhandels durch hieſige Greißler, Fragner, Viktualienhändler und ſonſtige zum Gebäckverkaufe geeignete und zur Haltung eines Verſchleißgewölbes berechtigte Geſchäftsleute abzuſetzen, jedoch

haben ſie jede Eröffnung oder Änderung dieſer eigenen oder Zwiſchenverſchleiße vierzehn Tage vorher unter genauer Angabe des Standortes ſo wie des Namens und Geſchäftszweiges der betreffenden Zwiſchenhändler anher anzuzeigen.

2. Bei jedem eigenen oder Zwiſchenverſchleiß-Lokale der hieſigen Bäcker muß die den Namen, Wohnort und Brotzeichen (Stupfer) des Bäckers enthaltende Brottafel ausgehängt und im Innern der jeweilig geltende Brotſatzungstarif an einer dem kaufenden Publikum ſichtbaren Stelle gehörig angeheftet, zugleich aber auch eine zur Nachwägung aller Gattungen des Satzungsbrotes geeignete Wage angebracht ſein, weil die Bäcker, ihre Verſchleißer und Zwiſchenhändler verpflichtet ſind, dem kaufenden Publikum zur Beruhigung über die Richtigkeit des Gewichtes das angekaufte Satzungsgebäcke auf Verlangen unweigerlich vorzuwägen.

3. Jeder Verſchleißer von hieſigem Gebäcke darf nur das Erzeugnis von einem einzigen Bäcker gleichzeitig verkaufen und unter keiner Bedingung nebenbei auch noch auswärtiges Landbrot im Verkaufe führen.

4. In jedem Verſchleiße hieſigen Gebäckes muß ſtets ein der vorfindigen Menge Weißgebäckes entſprechender Vorrat von friſchen Satzungsbrotlaiben zu 1, 3 und 6 Kreuzer C. M. vorhanden ſein; die hieſigen Bäcker ſind daher gehalten, ihre Verſchleißer und Zwiſchenhändler jedesmal auch mit der erforderlichen Menge Satzungsbrot aller drei Gattungen zu verlegen und dieſen Verſchleißern und Zwiſchenhändlern iſt der Verkauf des Weißgebäcks nur unter der Bedingung geſtattet, daß ſie auch ſtets einen verhältnismäßigen Vorrat von allen drei Sorten Satzungsbrot ihren Gebäckverlegern abnehmen und zur unweigerlichen Abgabe an das Publikum bereit halten.

5. Da der unmerkliche Qualitätsunterſchied zwiſchen dem ſog. gemiſchten Brote und dem Satzungsbrote leicht Irreführungen veranlaſſen kann und dieſerwegen den hieſigen Bäckern die Erzeugung des gemiſchten Kreuzerbrotes in der runden Brotform gänzlich unterſagt iſt, ſo wird das von den Bäckern allenfalls noch in der obigen Form erzeugte gemiſchte Kreuzerbrot in allen Gebäcksverſchleißen als Satzungsbrot angeſehen und muß daher ſtets nach dem jeweiligen Satzungsgewichte erzeugt und mit dem Stupferzeichen des Bäckers verſehen ſein.

6. Der Verkauf des Landbrotes in Wien iſt bis auf weiteres an jedem Wochentage auf den gewöhnlichen Marktplätzen, dann täglich in dem von den auswärtigen Landbroterzeugern eigens gemieteten Verſchleißen, Einſätzen durch ſie ſelbſt oder die von ihnen aufgeſtellten Verſchleißer ſowie mittels von den Landbroterzeugern beſtellter, zum Brotverkaufe geeigneter hieſiger Geſchäftsleute als Zwiſchenhändler geſtattet, jedoch darf dieſer Verkauf nicht in gemeinſchaftlicher Lokalität mit ſatzungsmäßigem Gebäcke geſchehen und ſind daher die von einem hieſigen Bäcker mit Gebäck verlegten Greißler, Fragner, Viktualienhändler und ſonſtige Geſchäftsleute hievon ausgeſchloſſen; ferner haben die Landbroterzeuger den Beſuch der hieſigen Märkte ſowie jede Eröffnung oder Veränderung ihrer eigenen oder Zwiſchenbrotverſchleiße vorher gehörig hierorts anzuzeigen.

Die Übertretung dieſer hier aufgeführten Anordnungen zieht die ſtrenge Beſtrafung der betreffenden Bäcker, auswärtigen Landbroterzeuger und ihrer Zwiſchenhändler ſowie nach Umſtänden die gänzliche Einſtellung des Gebäcksverſchleißes der letzteren nach ſich."

Man ſieht, der Magiſtrat iſt in der Beſchränkung des Zwiſchenhandels nach heutigen Begriffen ziemlich weit gegangen und dies iſt wohl auf die ſeinerzeitigen verzweifelten Anſtrengungen des Obervorſtehers Elſeſſer zurückzuführen.

Im Jahre 1858 kommt die Innung wieder mit den Behörden in Konflikt. Die Statthalterei erließ am 30. Oktober eine Verordnung, nach welcher das ſatzungsmäßige Gebäck, nämlich die Mundſemmel, das Semmelbrot, die Ordinariſemmel und das Aniskipfel zu beſtimmtem Gewicht um 1 Kreuzer, das ſatzungsfreie Luxusgebäck, nämlich die Kaiſerſemmel, das Milchkipfel und das Milchaniskipfel zu 1 Kreuzer und das mürbe Gebäck gleichfalls zu 1 Kreuzer verkauft werden ſollte. Bloß die Mundwecken waren auch zu 3 Kreuzer und 10 Kreuzer zu erzeugen geſtattet. Wieder einmal war nämlich eine Teuerung zu verzeichnen, welche man auf Koſten der Bäcker bekämpfen wollte. Die Innung wendete ſich mit einer ausführlichen Eingabe an das Handelsminiſterium. In derſelben wird ganz beſonders gegen die Zumutung proteſtiert, das ſatzungsfreie Gebäck zu 1 Kreuzer auszubacken. Es wird auf die hohen Koſten der Erzeugung und auf die Schwierigkeit hingewieſen, mit ſo kleiner Ware zu arbeiten. Die Kreuzer-Kaiſerſemmel müßte ſo klein werden, daß der Geſchmack bei der Ausbackung verloren gehen müſſe uſw. Welchen Erfolg dieſe Vorſtellungen hatten, iſt uns nicht bekannt.

Im Jahre 1858 wurde Rudolf Plank zum Obervorſteher gewählt, ein Mann von ſeltener Tatkraft und unermüdlicher Arbeitsluſt, der dieſe Funktion bis 1875 bekleidete und es verſtand, die Intereſſen der Innung nachdrücklichſt zu vertreten. In einer Eingabe vom 15. März 1859 forderte Plank die gänzliche Freigabe des Luxusgebäckes vom Satzungszwange, was ſpäterhin tatſächlich erreicht wurde. Der Krieg mit Frankreich und Piemont verurſachte im Sommer des Jahres 1859 einen empfindlichen Arbeitermangel, wie die Innung in einer Eingabe an den Magiſtrat nachwies.

Mit kaiſerlichem Patent vom 20. Dezember 1859 wurde dann die Gewerbeordnung erlaſſen, welche die Innungen in ihrer bisherigen Form in „Gewerbegenoſſenſchaften" umwandelte. Aus dem Zunftzwange kamen die Gewerbetreibenden mit einem Male zur Gewerbefreiheit. Die Schickſale der nunmehrigen Wiener Bäckergenoſſenſchaft wollen wir in den folgenden Kapiteln behandeln.

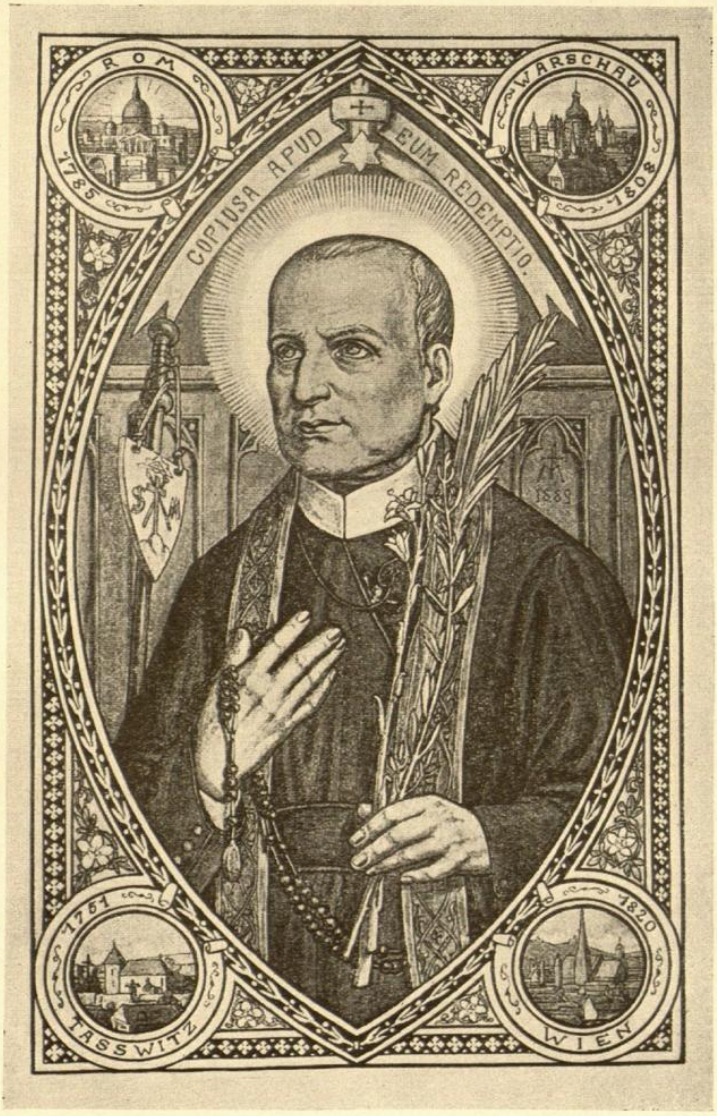
Ein heiliger Bäcker

Mehrfachen Wünſchen aus Mitgliederkreiſen folgend, wollen wir auch deſſen gedenken, daß die Wiener Bäckerinnung auch einen Heiligen aufzuweiſen hat, nämlich Clemens Maria Hofbauer. Es iſt bekannt, daß derſelbe durch eine Reihe von Jahren in einer Wiener Bäckerei als Gehilfe arbeitete und erſt ſpät dazu gelangte, ſeine Studien aufzunehmen und Prieſter zu werden.

Clemens Maria Hofbauer wurde im Dorfe Taßwitz bei Znaim geboren und auf den Namen Johann getauft, im Jahre 1751. Er lernte vom dortigen Pfarrer Latein, konnte aber nicht wie er wollte ſtudieren, da die Armut ſeiner Eltern dies verhinderte. Er lernte deswegen beim Bäckermeiſter Franz Dobſch in Znaim das Bäckerhandwerk und wurde nach dreijähriger Lehrzeit freigeſprochen. Mit 17 Jahren wurde er Bäcker im Prämonſtratenſerſtifte Bruck bei Znaim. Das Wohlwollen des Abtes erlaubte ihm, ſeine Studien wieder aufzunehmen und er abſolvierte die vier Gymnaſialklaſſen des Stiftes. Seine Armut aber zwang ihn, die Studien wieder abzubrechen und er lebte dann ein Jahr als Einſiedler in einem Walde bei Mühlfrauen bei Znaim. Nachdem um dieſe Zeit ein Hofdekret allen „Einſiedlern und Waldbrüdern" ein Ende machte, wandte er ſich nach Budweis, ſah ſich aber doch wieder veranlaßt, als Bäckergehilfe ſeinen Erwerb zu ſuchen. Nachdem er in mehreren Orten gearbeitet, wanderte er als Bäcker nach Wien und trat hier bei einem Bäckermeiſter vis-à-vis dem Urſulinerinnenkloſter, der im Hauſe „Zur eiſernen Birne" in der Johannesgaſſe ſein Geſchäft hatte, in die Arbeit. Welcher Bäckermeiſter dies geweſen war, wiſſen wir nicht *.

Drei Jahre ſoll Hofbauer dort gearbeitet haben. Im Jahre 1782 aber machte er mit ſeinem Freunde, dem ebenfalls in jener Bäckerei beſchäftigten Peter Kunzmann, der ſpäter als Laienbruder bei den Redemptoriſten geſtorben iſt, eine Wallfahrt nach Rom. Ohne Barmittel, wie gewöhnlich Geſellen wanderten, gelangten die beiden wirklich in die Ewige Stadt und kehrten dann wieder nach Wien zurück, woſelbſt Hofbauer wieder bei ſeinem Meiſter „Zur eiſernen Birne" in Arbeit trat. Ein viertes Jahr blieb Hofbauer dort und der Meiſter ſoll ihm ſogar ſeine Tochter zur Frau angetragen haben, was der werdende Kleriker aber ausſchlug. Dann wandte ſich Hofbauer wieder, begleitet von Peter, abermals nach Rom, um dann mit Erlaubnis des Biſchofs von Tivoli, Gregor

* Es war dies, wie wir ſeither erfuhren, ein Vorgänger der heutigen Bäckerei Johann Wolfbauer!



Clemens Maria Hofbauer, ehemals Bäckergehilfe

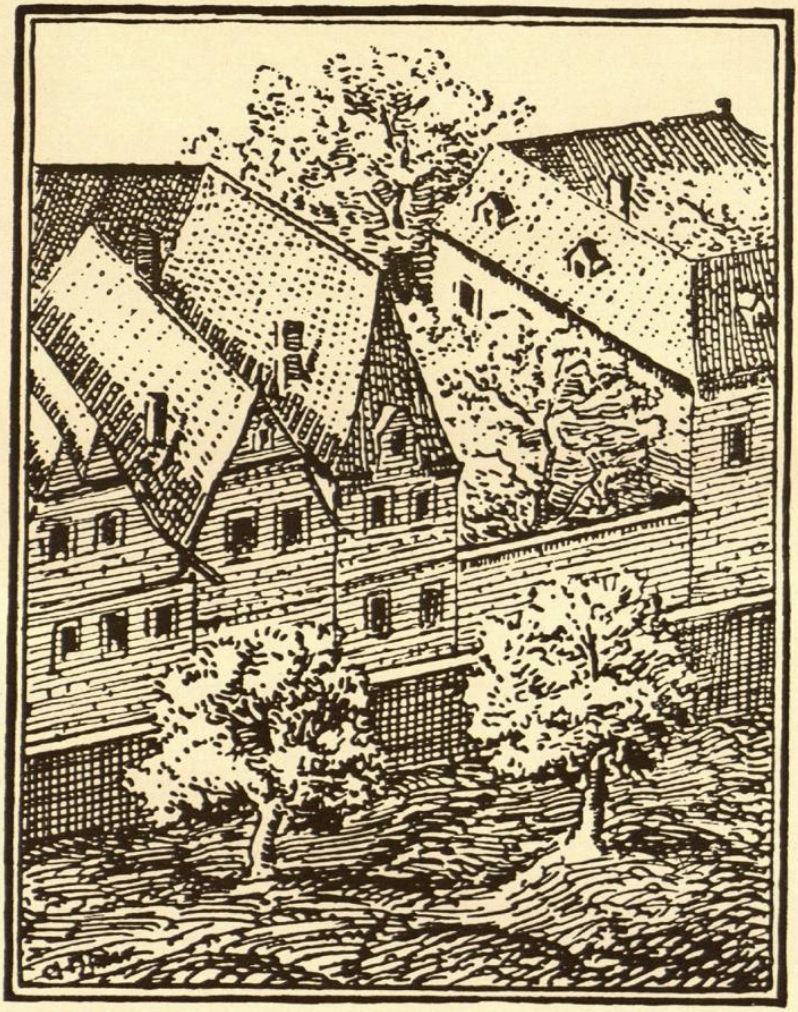
Barnabas Chiaramonti, des ſpäteren Papſtes Pius VII., dort als Einſiedler mit ſeinem Freunde Kunzmann zu leben. Hier änderte er auch ſeinen Namen Johann Maria Hofbauer in Clemens Maria Hofbauer über Anordnung ſeines Biſchofs. Im Jahre 1783 wandte ſich Hofbauer aber abermals nach Wien. Hier wurde er durch die Munifizenz dreier alter Frauen in die Lage verſetzt, ſeinem heißerſehnten Ziel, Prieſter zu werden, näher zu kommen. Er konnte, von den erwähnten Damen unterſtützt, jetzt endlich ſeine Studien beenden, ging abermals nach Rom und trat dort als Novize im Redemptoriſtenorden ein. Am 29. März 1786 wurde er zum Prieſter geweiht.

Der 35jährige Prieſter wurde dann nach Warſchau geſchickt, um dort als Miſſionär zu wirken. 22 Jahre wirkte dort Pater Hofbauer und erwarb ſich hauptſächlich durch ſein humanitäres Wirken allgemeine Wertſchätzung. Er gründete hier eine Kongregation der Redemptoriſten und wußte dieſe zur Blüte zu bringen. Aus dieſer Zeit ſtammt auch folgende Anekdote. Pater Hofbauer ging ſelbſt für ſeine Armen ſammeln. Eines Tages kam er in ein Reſtaurant, wo einige reiche Bürger ziemlich hoch ſpielten. Hofbauer blieb bei dem Tiſche ſtehen und bat um eine Spende für ſeine Armen. Einer der Spieler war darüber äußerſt ungehalten und hielt den Pater für die Urſache ſeines Pechs. Als der Pater nun weiter bat, ſprang der Menſch auf und ſpuckte ihm mitten ins Geſicht. Unſer Pater wurde darob weder röter noch blaſſer; er wiſchte ſich ruhig ab und ſagte: „Das war für mich, jetzt geben Sie mir etwas für meine Armen!“ Dieſe Demut als Antwort auf einen Roheitsakt entwaffnete den Übeltäter vollſtändig, er gab dem Pater ein reichliches Geſchenk und erſchien am nächſten Tage bei ihm im Beichtſtuhl!

Im Jahre 1793 wurde Hofbauer zum Generalvikar der Kongregation für die nördlichen Länder ernannt, was ihn zu zahlreichen Reiſen veranlaßte. Die Redemptoriſten wurden aber immer wieder nach kurzer Entfaltung ihrer Wirkſamkeit vertrieben. So ging es endlich auch in Polen. 1807 wurden Hofbauer und ſeine Mitbrüder auf die Feſtung Küſtrin gebracht und mußten nach kurzer Haft Polen verlaſſen. Hofbauer ging nach Wien! Hier war man augenſcheinlich von der Ankunft des „Apoſtels“ nicht gerade entzückt, denn die Wiener Polizei überwachte alle Schritte Hofbauers, ohne indeſſen einen Anlaß zu finden, gegen ihn einſchreiten zu können. Im Jahre 1813 wurde Hofbauer zum Kirchendirektor der Urſulinerinnen ernannt. Aber man ſah die übereifrige Tätigkeit des Redemptoriſtenpaters doch nicht gerne und nur das Eintreten des Erzbiſchofs ſchützte ihn vor der Abſchaffung. Erhielt er doch ſogar ein Predigtverbot, das aber ſofort wieder aufgehoben werden mußte, denn der redegewaltige Pater hatte ſich in kurzer Zeit einflußreiche Freunde und zahlreiche Bewunderer erworben. Er führte tatſächlich das Leben eines Heiligen und war insbeſondere um die Wiederherſtellung des unter joſefiniſchem Einfluß ſtark beeinträchtigten katholiſchen Kultus tätig.

Am 15. März 1820 iſt Clemens Maria Hofbauer geſtorben und ganz Wien verehrte ihn als einen Heiligen. Sechs Wochen nach ſeinem Tode wurde die Genehmigung der Redemptoriſten-Niederlaſſung erteilt. Die Nachricht hievon

war voraus geeilt und war die letzte Freude, die Hofbauer erlebte. „Jetzt möchte ich gerne sterben", soll Hofbauer gesagt haben, als er die Kunde von der kaiserlichen Entschließung erhielt. Am 20. Mai 1909 fand die Heiligsprechung Hofbauers durch Papst Pius X. statt, nachdem ihr bereits Jahrzehnte vorher die Seligsprechung vorangegangen war. In Wien wurde aus diesem Anlaß der Reliquienschrein mit den Gebeinen unseres Heiligen in feierlicher Prozession von der Kirche Maria Stiegen in den Stephansdom übertragen, an welcher Feierlichkeit sich auch die Bäckerinnung mit ihrer Fahne beteiligte.



209 210 211 212.

Das Innungshaus am Salzgries im Jahre 1605

Das Innungshaus

Als eine der älteſten Innungen Wiens hat die Bäckerinnung wohl ſchon ſeit langer Zeit ihr eigenes Innungshaus beſeſſen, doch fehlen darüber genauere Aufzeichnungen. Es iſt fraglich, ob das ſogenannte Brothaus am Graben Nr. 16 als das erſte Zunfthaus der Bäcker angeſehen werden kann, wie denn überhaupt von einem Realbeſitz der Bäckerinnung vor 1605 nichts urkundlich Nachweisbares vorhanden iſt. Auch daß die Bäckerinnung bis zur genannten Zeit ihr Heim in der ſogenannten Mehlgrube am Mehlmarkt (dem heutigen Neuen Markt) aufgeſchlagen hatte, iſt urkundlich nicht erwieſen, aber immerhin möglich. Im Jahre 1605 bezog die Innung ihr eigenes Haus am Salzgries Nr. 211, heute Nr. 21.

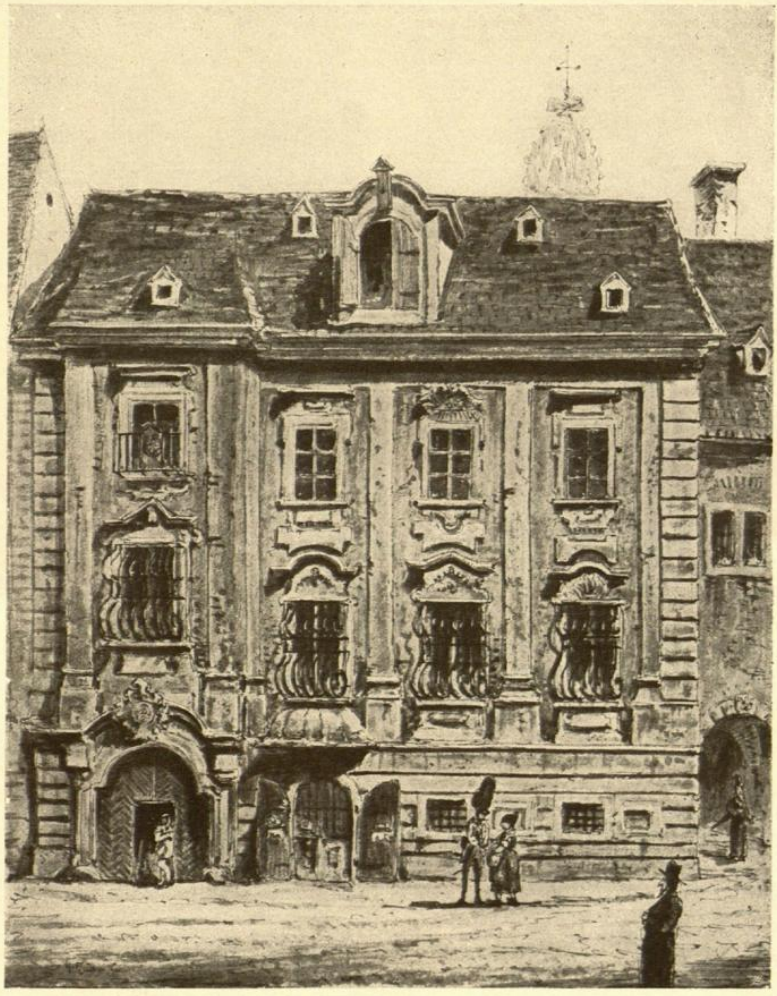
Von dieſem älteſten Innungshaus exiſtiert ſogar eine Abbildung. Im Archiv der Innung befindet ſich nämlich ein Aquarell, das das Innungshaus nach ſeinem erſten im Jahre 1611 vorgenommenen Umbau darſtellt und darunter eine kleine Zeichnung, welche uns das Haus in ſeiner urſprünglichen Form wiedergibt. Wir ſehen hier ein einſtöckiges Gebäude, das ſeine Giebelſeite der Straße zukehrt, mit bloß zwei Fenſter Front. Auch ein Garten gehörte dazu, und die Bäume vor dem Hauſe zeigen uns, daß damals noch nicht der Raummangel der alten Feſtungsſtadt ſich geltend machte. Vermutlich hatte die Innung das Haus wie es war erworben und baute dasſelbe zehn Jahre ſpäter, anno 1615, um. Das hübſche zweiſtöckige Gebäude im Barockſtil zeigt uns das Innungshaus, wie es bis zum Jahre 1831 beſtand. Der Schöpfer des Bildes hat mit Humor auch die Umgebung des Innungshauſes feſtgehalten. Der mit dem Dienſtmädchen ſcharmuzierende Grenadier zeigt uns die Nähe der gegenüber befindlichen Grenadierkaſerne und die Galizianer, einer im Vordergrund und der andere aus dem benachbarten Hauſe kommend, erinnern an das nahe Ghetto Alt-Wiens. Im Erdgeſchoß befindet ſich ſchon eine Bäckerei, ein „Realgewerbe", das die Innung jeweils verpachtete.

Im Jahre 1831 wurde dieſes hübſche Barockhaus, das vermutlich den Anforderungen räumlich nicht mehr genügen konnte, abgeriſſen und an ſeiner Stelle der nüchterne, echt vormärzliche Bau in vier Stockwerken errichtet, der bis 1898 in Benützung blieb und wohl noch in allgemeiner Erinnerung iſt.

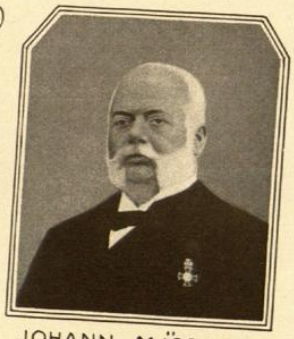
Das Gebäude beſtand aus zwei Trakten, die einen räumlich großen Hof umſchloſſen. Links ſchloß ſich das Innungshaus der Schloſſer an. Überhaupt befanden ſich am Salzgries ehemals die Herbergen mehrerer Innungen, ſo der Schloſſer, Schuhmacher u. a. Im Erdgeſchoß befand ſich die Bäckerei, welche zu-

letzt Frau Heigl-Schenter inne hatte. Im ersten Stockwerke befand sich der Sitzungssaal, welcher zirka 150 Personen faßte, mit einem geräumigen Vorzimmer. Im zweiten Stock war die Arbeitsvermittlung und die Innungskanzlei, von welcher ein gedeckter Gang in den zweiten Trakt führte, wo sich die Warteräume der vazierenden Gehilfen befanden. Sämtliche Innungsbeamten wohnten im Genossenschaftshause, teils im ersten, teils im zweiten Trakt. Im dritten und vierten Stock waren Wohnparteien. Die sogenannten „Feierzimmer" waren im zweiten Stockwerk des rückwärtigen Traktes untergebracht. Es waren dies große geräumige Zimmer mit je zwei Fenstern und der Aussicht auf die Kirche Maria am Gestade. Im rückwärtigen Zimmer hielten sich die älteren Gehilfen (Helfer und Mischer) auf, das vordere war von den anderen Gehilfen besetzt. Dieses Zimmer hieß gewöhnlich der „Stall" und sah gewöhnlich auch einem solchen ähnlich. Der Mörtel war in der Regel abgeschlagen und die Wände bis hoch hinauf bekritzelt. Renovierungen nützten hier nichts, weil in wenigen Wochen der Übermut der jungen Gehilfen den alten Zustand wieder herbeiführte. So sah das alte Innungshaus aus, das den älteren Bäckermeistern noch in lebhafter Erinnerung geblieben ist. 293 Jahre hatte hier die Innung gewirkt.

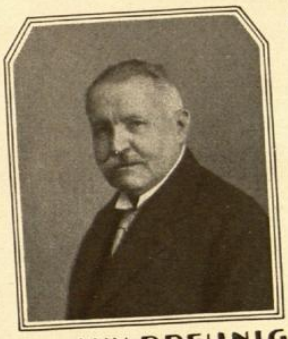
Bereits im Jahre 1892 war durch den damaligen Vorsteher Johann Müller der Neubau des Innungshauses angeregt worden. Im Jahre 1893 wurde über Antrag des Ausschußmitgliedes Kilian Stumpf zunächst vom Ausschuß und dann in einer Quartalversammlung derselbe beschlossen. Zunächst wurde ein Komitee, bestehend aus den Herren Vorsteher Müller, Vorsteherstellvertreter Breunig, Josef M. Breunig, Andreas Grimm, Rudolf Strudl, German Stumpf und Kilian Stumpf gewählt, welches über eine hiezu anzukaufende Realität sich entscheiden sollte. Man entschied sich für die Realität Florianigasse 13 — Buchfeldgasse 19, ein großes Eckhaus mit geräumigem Hofe. Die Kosten dieses Ankaufes beliefen sich auf zirka 500.000 Kronen. Die finanziellen Abhandlungen nahmen aber größere Zeit in Anspruch, als man ursprünglich erwartet haben mochte. So kam das Jahr 1898 heran, in welchem die Innung überdies durch die große Jubiläumsausstellung stark beschäftigt war. Das Komitee trat mit Oberbaurat Fellner in Verbindung, welcher die Pläne für das Innungshaus entwarf. Das Haus wurde einem teilweisen Umbau unterzogen und im Hofe ein neuer Trakt in deutscher Renaissance aufgeführt. Die Gassenfront des Hauses wurde mit wunderschönen Fresken versehen, die den Werdegang des Brotes vom Korn bis zum fertigen Brote darstellten. Zwanzig Jahre später mußten diese Fresken leider, da sich deren Erhaltung als zu kostspielig erwies, übertüncht werden. Die Kosten des Baues und der Inneneinrichtung stellten sich auf 240.000 Kronen. Am 24. November 1898 konnte das neue Haus seiner Bestimmung übergeben werden, aber erst am 2. Dezember fand die feierliche Einweihung durch Dompropst Marschall unter Beisein des Erzherzogs Otto statt. Die eindrucksvolle Feier schloß mit einem Festbankett, das abends im Hotel Kreutz stattfand. Die Bäckerinnung ist heute im Besitz eines schönen stilvollen und — etwas unpraktischen Innungshauses, eines der schönsten unter den Genossenschaftshäusern Wiens. Im Jahre 1921 wurde eine durchgreifende Renovierung durchgeführt.



Das Innungshaus am Salzgries bis 1830



JOHANN **MÜLLER**



JOHANN **BREUNIG**

KILIAN **STUMPF**

ANDREAS **GRIMM**

GERMAN **STUMPF**

JOSEF M. **BREUNIG**

Das „Hausbaukomitee" 1898

Das Archiv der Innung

Die Wiener Bäckerinnung zeichnet sich vor anderen Wiener Innungen durch ihre reichhaltigen Archivbestände aus. In größerem Ausmaß und reichhaltiger als dies anderwärts der Fall ist, verfügt das Archiv des Wiener Bäckerhandwerkes über eine stattliche Anzahl schriftlicher Zeugnisse und denkwürdiger Erinnerungsgegenstände. Eine kurze Schilderung derselben dürfte an dieser Stelle angebracht sein.

Hier ist zunächst der Urkunden zu gedenken. Selbe beinhalten zumeist Bestätigungen der Handwerksordnung, der „Privilegien" der Bäckerzöche durch den jeweiligen Monarchen. Es sind deren 38 vorhanden, wovon die älteste aus der Mitte des 15. Jahrhunderts stammt. Noch reichhaltiger ist die Aktensammlung, welche 7762 Stücke umfaßt. Der älteste Akt stammt aus dem Jahre 1572. Diese Akten geben ein getreues lebendiges Bild der jeweiligen Tätigkeit der Innung und ihrer „Zöchmeister". Hiezu kommen noch 125 Bände Handschriften, welche Verhandlungsprotokolle, Rechnungen u. dgl. umfassen. Heute sind alle diese archivalischen Dokumente in einem eigenen Raum sicher verwahrt und durch die verdienstliche Tätigkeit des städtischen Archivdirektors Gustav Andreas Ressel wohlgeordnet. Der Genannte hat seine Arbeit mit einem Werke über das Archiv gekrönt, welches, wie schon betont, in diesen Blättern wiederholt zitiert wurde und dem wir auch die wichtigsten Nachrichten über die Einrichtungen und Gebräuche der einstigen Zöche verdanken, zu welchen Herr Ressel nur auf Grund eingehender und mühevoller Quellenforschung gelangte.

Die erste nachweisbare Ordnung des Archivs, zumindest ein genaues Verzeichnis seiner Bestände, wurde im Jahre 1810 durchgeführt, und zwar unter dem damaligen Obervorsteher Georg Regenhart. Ein zweites inventarisches Verzeichnis aller Archivbestände wurde im Jahre 1860 unter Vorsteher Plank aufgenommen und späterhin im Jahre 1878 unter Vorsteher Boos auch ein solches angefertigt. Im Jahre 1908 beschloß der Innungsausschuß unter dem Vorsteher Johann Breunig über Antrag des Vorsteherstellvertreters Johann Körber, die Neuordnung des Archivs und die Bearbeitung desselben dem städtischen Archivar Gustav A. Ressel zu übertragen, welcher Idee wir das wohlgeordnete Archiv und vor allem das wichtige Werk „Das Archiv der Bäckergenossenschaft" zu danken haben.

Besonders wichtig sind die „Zöchbücher", auch „Handwerksbücher" genannt, von welchen die Innung vier Bände besitzt. Der älteste Band wurde im Jahre 1572 angelegt und bis zum Jahre 1723 fortgeführt. Er enthält ebenso wie die

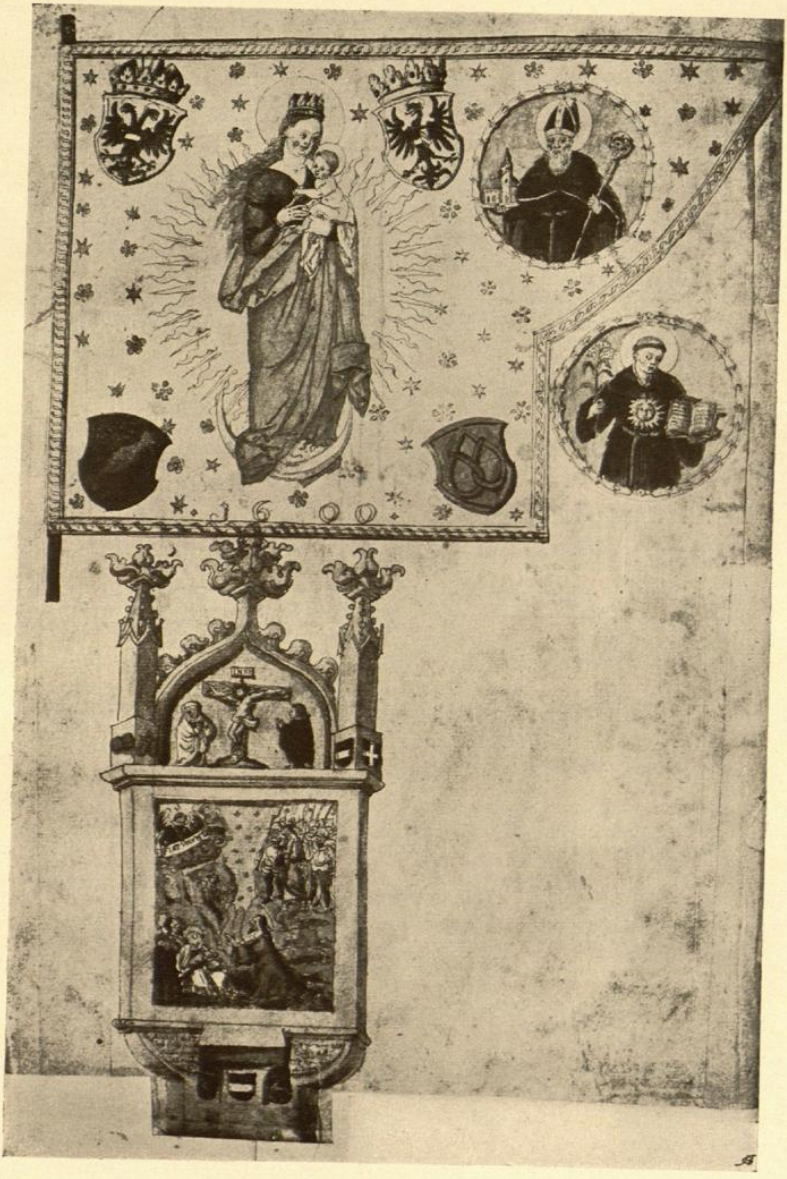
ſpäteren Bände die Namen und die Lebensgeſchichte des jeweiligen Zöchmeiſters ſowie eine Schilderung der jeweiligen gewerblichen Verhältniſſe und die Namen der Mitglieder der Innung nach dem Jahre ihres Gewerbeantrittes. Dieſe Eintragungen enthalten oft ſehr wichtige und kulturgeſchichtlich intereſſante Daten. Jene Bände ſind mächtige Folianten von 44 Zentimeter Länge und 32 Zentimeter Breite. Der letzte Band ſtammt aus dem Jahre 1848 und iſt bis in die jüngſte Zeit fortgeführt. Die Bände tragen, namentlich die erſten, reichlichen, mit großer Sorgfalt und oft künſtleriſch ausgeführten bildneriſchen Schmuck.

Eine nicht unweſentliche Ergänzung des Archivs bildet deren „Bibliothek" und darinnen vor allem die ſeit 1814 erſcheinenden Innungskalender, die zuerſt unter dem Obervorſteher Georg Weyer erſchienen und bei Anton Heykul gedruckt wurden. Der erſte dieſer Kalender iſt nicht ſtärker als 36 Seiten, enthält aber auch ſchon ein vollzähliges Verzeichnis der Innungsmitglieder. Die Herausgabe der Kalender bereitete der Innung Schwierigkeiten, weil der Magiſtrat dieſe Ausgabe ungern „bewilligte". Die Innung umfaßte damals nur Mitglieder innerhalb des Linienwalles. Im Jahre 1860 zählt der Kalender ſchon unter dem Vorſteher Rudolf Plank 483 Mitglieder, nämlich 236 in der Stadt und in den Vorſtädten, 188 auf dem flachen Land (wozu auch die heutigen Vorortebezirke gezählt werden) und 59 „Schwarzbäcker oder Landbroterzeuger".

Die Schauſtücke im Archiv verdienen ebenfalls eine Erwähnung. Das ſind zunächſt drei Innungsladen. Dieſe waren einſt ein wichtiges Requiſit einer jeden Zunft. Sie hatten gewöhnlich eine dreifache Sperre und einer der Schlüſſel befand ſich immer in Händen des jeweiligen Innungskommiſſärs und die Lade durfte nur in ſeinem Beiſein geöffnet werden. Dieſe Zunftladen ſind aus dunklem polierten Holze und noch ſehr gut erhalten. An dem Deckel und an den Wänden tragen ſie Intarſien, die Gebäckſtücke darſtellen, wie ſie zu jener Zeit erzeugt wurden.

Wichtig ſind auch die Innungsfahnen und darunter vor allem die Zunftfahne aus dem Jahre 1683, die ſogenannte Türkenfahne, welche in dieſem Jahre um 60 Gulden aus der Lade angeſchafft wurde und in den Kämpfen der Bäckerkompagnie während der Türkenbelagerung verwendet wurde. Sie iſt nunmehr durch die ſtaatliche Fachſchule für Stickerei ſachgemäß konſerviert worden und befindet ſich in einem eigenen Schrank. Die zweite Innungsfahne, welche heute noch benützt wird, ſtammt aus dem Jahre 1781 und ſtellt ein ſchönes, koſtbares Kunſtwerk aus himmelblauem Seidenbrokat und mit Goldfranſen beſetzt dar. Das Fahnenbild wurde gleichfalls in der letzten Zeit erneuert und zeigt auf der einen Seite Chriſtus, wie er die Brote ſegnet, auf der anderen die Mutter Gottes. Schließlich beſitzt die Innung noch eine Bannerfahne aus dem Jahre 1879, welche wohl anläßlich des großen Feſtzuges anläßlich der ſilbernen Hochzeit des Kaiſerpaares in dieſem Jahre angefertigt wurde.

Das Koſtbarſte der Archivbeſtände ſtellt jedenfalls der große ſilberne Prunkbecher dar, welchen die Bäckerinnung im Jahre 1783 zur Erinnerung der Ruhmestaten ihrer Vorfahren im Türkenkriege anfertigen ließ und deſſen wir ſchon an anderer Stelle erwähnten.



Seite 1 des Handwerks-Gedenkbuches

Schließlich wäre noch zu erwähnen eine kleine niedliche eiserne Kasse, die die Aufschrift trägt: „Haupt-Lath Fannkassa" und vermutlich Spenden und Beiträge für den jeweiligen Fahnenfonds aufgenommen hat. Ein Aquarell, das alte Innungshaus darstellend, von einem F. Hütter gemalt, soll auch nicht vergessen werden. Zu den Archivbeständen sind endlich auch die 154 Bilder der jeweiligen Zöchmeister, Obervorsteher und Innungskommissäre zu zählen, deren größter Teil heute die Wände des großen Sitzungssaales im Innungshause schmückt.

Zuletzt wäre auch der drei Bahrtücher zu gedenken, welche sich im Archive befinden. Die Zunftmitglieder wollten früher noch im Tode bekunden, daß sie ihrer Zunft angehören und war das Bahrtuch der Innung einst ein wichtiger Gegenstand. Heute ist dies noch bei einzelnen Innungen der Brauch, während es zum Beispiel in der Bäckerinnung Verwunderung erregte, als vor einigen Jahren die Witwe eines Mitgliedes für das Begräbnis ihres Gatten das Bahrtuch verlangte. Dieses hat damals wohl seinen letzten Dienst getan. Es sind drei solcher Bahrtücher vorhanden, aber schon in sehr beschädigtem Zustande.

Unter den Archivbeständen aus neuerer Zeit wäre zu erwähnen das schöne Basrelief, das die französischen Bäcker in Erinnerung ihres gastfreundschaftlichen Empfanges in Wien 1909 spendeten, und endlich das Gedenkbuch, das anläßlich der Jubiläumsausstellung und der Innungshauseinweihung im Jahre 1898 angefertigt wurde.

Es ist ein halbes Jahrtausend Geschichte des Handwerkes, den uns das Archiv der Wiener Bäckerinnung verkörpert, und das Handwerk ehrt sich selbst, wenn es den Zeugen und Dokumenten seiner ruhmreichen Vergangenheit Aufmerksamkeit schenkt!

Die Bäckergenoſſenſchaft

Seit dem Jahre 1860 ſind wir im Beſitze geordneter Protokolle, an deren Hand ſich die Tätigkeit der Innung, jetzt „Genoſſenſchaft" geheißen, genau verfolgen läßt. So erfahren wir, daß die Genoſſenſchaft in dieſer Zeit durch einen Dr. Dürberger gegen den Redakteur der „Wiener Vorſtadtzeitung" eine Klage eingebracht, weil der Genannte in ſeinem Blatte die Bäckermeiſter als Lebensmittelverfälſcher verleumdet hatte. Die Redaktion zog es jedoch vor, ſich mit einem Widerruf aus der Affäre zu ziehen, womit ſich die Genoſſenſchaft begnügte.

Bald darauf ging der Genoſſenſchaft eine Aufforderung der Statthalterei zu, ſich darüber zu äußern, ob 1. die Genoſſenſchaft mit der Aufhebung der Roggenbrotſatzung einverſtanden wäre; 2. wie hoch der zu haltende Mehlvorrat zu halten wäre; 3. ob die Erſichtlichmachung der Preiſe beim Mundgebäck und der Ordinariſemmel notwendig ſei. Dieſe Fragen wurden dahin beantwortet, daß ſich die Genoſſenſchaft für die Aufhebung der Satzung, gegen den Mehlvorrat und auch gegen die Erſichtlichmachung der Preiſe ausſprach. Man ſieht, es waren ſchon Reformen im Anzug.

Am 2. Juli 1861 konſtituierte ſich die Genoſſenſchaft auf Grund der neuen Gewerbeordnung. Rudolf Plank wurde wieder zum Vorſteher und Joſef Wilhelmy zum Vorſteherſtellvertreter gewählt. Am 18. Oktober desſelben Jahres wurden dann die neuen Satzungen beſchloſſen.

Im Jahre 1868 hatten die Gehilfen einen Verein „Selbſthilfe" gegründet, in deſſen Namen nun Lohnforderungen erhoben wurden. Dieſelben umfaßten folgende Punkte: 1. Übergabe der Gehilfenkrankenkaſſe an die Verwaltung der Gehilfen. 2. Rechnunglegung der für die Kranken gemachten Auslagen von 1848 bis gegenwärtig. 3. Reine Betten und luftige Schlafkammern. 4. Die ſeinerzeit gemachten und ſpäter wieder beſeitigten Zuſchläge für Weingeld ſollen in den Lohn einbezogen werden. 5. Alle Geſellen ſind mit „Sie" anzuſprechen. 6. In jeder Bäckerei wäre eine Hausordnung anzuſchlagen. 7. Die Lehrlinge ſollen in die Chriſtenlehre und in die Wiederholungsſchule geſchickt werden. 8. Der Verein Selbſthilfe bittet um den Jahreszins für ſein Vereinslokal. Merkwürdigerweiſe iſt in den folgenden Protokollen von dieſen Forderungen, welche ein Siebenerkomitee der Meiſter in Empfang genommen, nicht mehr die Rede. Die Bewegung ſcheint ſonach wieder eingeſchlafen zu ſein. Doch wurden ähnliche Forderungen in einer Verſammlung vom 4. Oktober 1869 verhandelt. Man beſchloß die Auflaſſung der Herberge und die Errichtung eines Ruhauſes. Weiter wurde die

Das derzeitige Innungshaus (Hoftrakt)

Verwaltung der Gehilfenkasse den Gehilfen überlassen, welche aus der Meisterschaft vier Mitglieder als Kontrollore wählen sollten. Schließlich sollten die Gehilfen von nun ab mit Sie angesprochen werden. Die Lohnbestimmung solle der gegenseitigen Vereinbarung überlassen bleiben.

Im Jahre 1871 wurde über Antrag des Vorstehers Plank beschlossen, einen Preis von 1000 Gulden für die Erfindung eines den neuzeitlichen Anforderungen entsprechenden Backofens auszusetzen. Herr Roman Uhl erhöhte diesen Preis aus eigenen Mitteln auf 1500 Gulden. Dieser Versammlung lagen neuerliche Forderungen der Gehilfen vor, welche, wie es im Protokoll heißt, „dem Vorsteher zur Erledigung übergeben wurden". Roman Uhl berichtete damals auch schon über die Weltausstellung, welche im Jahre 1873 stattfinden sollte.

Am 13. Mai 1873 war eine Verordnung der Statthalterei erschienen, welche anordnete, daß das Brot in Hinkunft nicht mehr in Laiben, sondern nach dem Gewichte verkauft werden sollte. In einer recht bewegten Versammlung nahm die Genossenschaft dazu Stellung und bezeichnete dieses Verlangen als absurd. Tatsächlich hat sich dies auch niemals durchgesetzt und die Bäckermeister hätten sich darüber nicht aufregen brauchen, das Publikum selbst trug dazu bei, daß dieses Projekt unausgeführt blieb. Zwanzig Jahre später hat bekanntlich ein Marktdirektor Kainz sich vergebens bemüht, eine solche seiner Ansicht nach nützliche Reform einzuführen.

Noch ein Erfolg blieb dem tüchtigen Vorsteher Plank beschieden! Seinen Bemühungen war es zu danken, daß die Kreuzersemmel abgeschafft wurde. Freilich wurden diese Bemühungen durch einen wichtigen Umstand unterstützt. Das Auszugmehl stieg im Jahre 1873 bis zu einem Preise von 35 Gulden für 100 Kilogramm! Bei dieser Teuerung war es ganz einfach nicht mehr möglich, ein Stück Gebäck um 1 Kreuzer abzugeben.

Im Jahre 1874 legte Rudolf Plank sein Amt nieder. Er hatte sich um die Innung reiche Verdienste erworben. Nicht nur, daß er den schweren Aufgaben seiner Funktion vollkommen entsprochen, hatte er sich auch um den technischen Fortschritt gekümmert, worüber an anderer Stelle gesprochen werden soll. Auch um die Erhaltung des Archivs hat sich Plank Verdienste erworben, indem er, wohl angeregt durch eine historische Ausstellung in Wien im Jahre 1872, ein neues Verzeichnis der Archivbestände anfertigen ließ.

Am 22. Dezember 1874 wurde Roman Uhl als Obervorsteher und Ferdinand Boos als Untervorsteher gewählt. Ersterer war ein würdiger Nachfolger Planks. Im Jahre 1875 richtete der Marktdirektor der Stadt Wien heftige Angriffe gegen das Bäckergewerbe, welches er an der Hand zahlreicher statistischer Daten der Gewinnsucht beschuldigte. Die Genossenschaft antwortete mit einer Broschüre, welche diese Anschuldigungen widerlegte und die Unrichtigkeit der vorgebrachten Ziffern nachwies. Leider ist die Broschüre nicht mehr vorhanden.

Im Jahre 1875 hatten sich die Bäcker gleichfalls zahlreicher Angriffe zu erwehren. Unter dem Eindruck der Hochpreise des Jahres 1873 war der Brot- und Gebäckspreis natürlich gestiegen, war die Kreuzersemmel abgeschafft worden und hatten sich die Bäcker überhaupt auf diese veränderten Gestehungskosten

eingerichtet. Im Jahre 1875 betrug der Preis für 100 Kilogramm Auszugmehl noch immer 26 Gulden, aber die Öffentlichkeit forderte ein billigeres Gebäck und auch billigeres Brot. Roggenmehl kostete zu dieser Zeit 20·50 Gulden. Daß bei solchen Preisen kein „billiges Brot" hergestellt werden konnte, war ohne weiteres klar. Sogar die Wiedereinführung der Satzung wurde in Erwägung gezogen. Die Genossenschaft trat diesen Angriffen nachdrücklichst entgegen und erklärte sich gerne mit der Wiedereinführung „der Satzung für Roggenbrot einverstanden", da hiedurch der bürgerliche Gewinn der Bäckermeister wenigstens sichergestellt werden müßte, verwies aber auch darauf, daß derartige „mittelalterliche Maßnahmen" für einen konstitutionellen Rechtsstaat eigentümlich erscheinen müßten.

Immerhin wurde verfügt, daß die Bäcker ab 1. September 1875 das Brot nach Gewicht verkaufen sollten. Das Publikum ging aber auf die Absichten der Behörden nicht ein, es verschmähte das angeschnittene Brot und blieb gewohnheitsmäßig bei seinen ganzen Laiben. Die ganze Aktion verpuffte wirkungslos. Wie sich auch in späteren Jahren gezeigt hat, ist das Wiener Publikum nicht geneigt, an solchen Absichten mitzuwirken und legt seit jeher mehr Wert auf die Qualität als auf das Gewicht des Brotes.

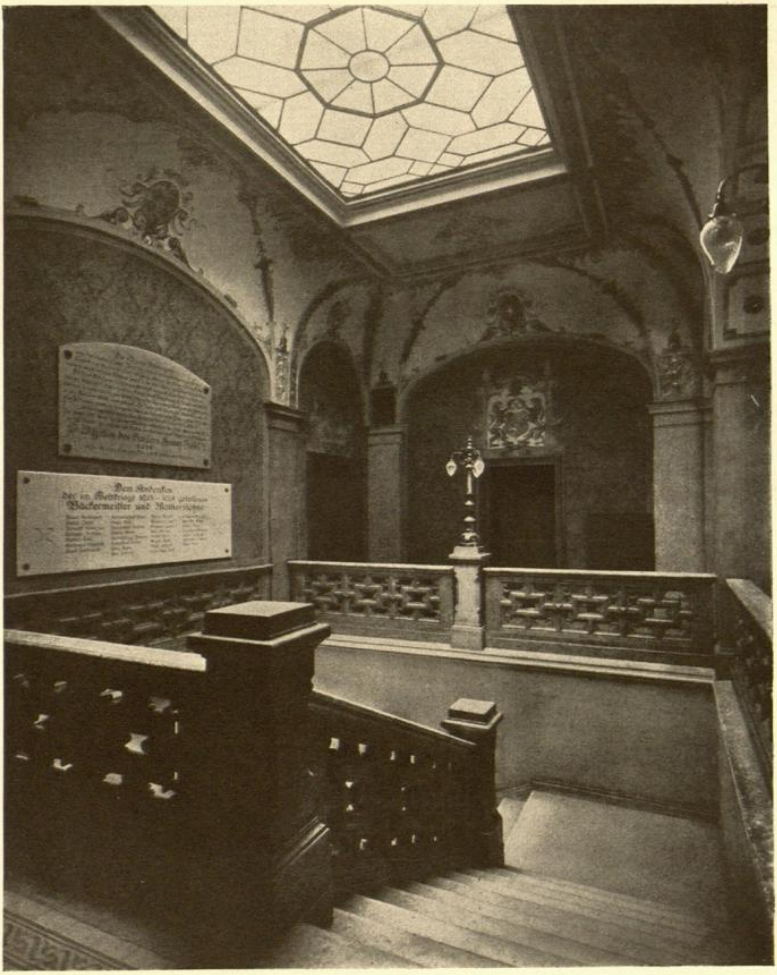
Am 14. Dezember 1876 wurde infolge Rücktrittes des Roman Uhl Ferdinand Boos zum Vorsteher und Tobias Ratz zum Vorsteherstellvertreter gewählt. Unter Boos wurde das erste Fachblatt der Genossenschaft, die „Österr. Müller- und Bäckerzeitung" und spätere „Bäcker- und Konditorzeitung" gegründet. Der Gemeinderat der Stadt Wien wollte damals wiederum eine „mittelalterliche Einrichtung" wiederherstellen und ordnete die Markierung des Brotes jeder Bäckerei an. Nachdem sich aber diese Markierung nur auf die Bäcker innerhalb der zehn Bezirke Wiens erstrecken konnte und ein großer Teil des konsumierten Brotes ja von den Bäckern außer den Linien (den früheren sogenannten Landbäckern) geliefert wurde, verlief auch diese Geschichte im Sande, nachdem sie unter den Bäckermeistern viel Aufsehen erregt.

An dem Festzuge, welcher im Jahre 1879 anläßlich der silbernen Hochzeitsfeier des Kaiserpaares stattfand, beteiligte sich auch die Genossenschaft und stellte eine der schönsten Gruppen. Erwähnt muß noch werden, daß unter Boos das Archiv einer Neuordnung und einzelne Stücke einer Renovierung unterzogen wurden.

Im Jahre 1881 legte Boos wegen Kränklichkeit sein Mandat nieder und an seine Stelle trat ein sehr energischer Mann, Tobias Ratz. Im Jahre 1883 trat die Gewerbenovelle vom 15. März 1883 ins Leben und brachte im Genossenschaftswesen durchgreifende Veränderungen, welchen sich aber Tobias Ratz durchweg gewachsen zeigte. Der Streik, der um diese Zeit stattfand, war ergebnislos und endete nach vorhergehenden turbulenten Vorkommnissen mit einem Erfolge der Meister.

Im Jahre 1887 finden wir in den Protokollen und auch in der Fachpresse zum erstenmal die Achtersemmel * erwähnt. In einer Versammlung vom 13. Sep-

* „Achtersemmel" deshalb geheißen, weil 8 Stück für 10 Kreuzer abgegeben wurden.



Treppe im Innungshaus

tember 1887 wird bereits über die Möglichkeit der Abſchaffung dieſes Konkurrenzproduktes debattiert.

Im Jahre 1890 war abermals eine Lohnbewegung der Gehilfen zu verzeichnen. Dieſelbe wurde durch ein „Übereinkommen" beendet, das Minimallöhne der Gehilfen feſtſetzte. Im Jahre 1890 fanden wieder Neuwahlen der Vorſtehung ſtatt. Tobias Ratz nahm wegen andauernder Kränklichkeit keine Wiederwahl an. Mit ihm verlor die Genoſſenſchaft einen unermüdlichen, energiſchen und begabten Mitarbeiter. Er ſtarb nach längerem Leiden im Jahre 1892. Johann Müller übernahm die Stelle eines Vorſtehers und Johann Breunig die eines Vorſteherſtellvertreters. Im ſelben Jahre tauchte die Idee auf, eine kommunale Bäckerei zu errichten. Es war Herr Marktdirektor Kainz, der dieſe Idee propagierte, die aber ſchließlich fallen gelaſſen wurde. Im Jahre 1891 ſchritt man auch zur Gründung eines „Centralverbandes der Bäckermeiſter Niederöſterreichs". Es war der erſte Verſuch der Wiener Bäckergenoſſenſchaft, ſich auch auf organiſatoriſchem Gebiete zu betätigen. Man beſchloß, ſpäterhin ſtatt des Verbandes für Niederöſterreich einen „Centralverband der Bäckermeiſter Öſterreichs Auſtria" zu gründen, wozu jedenfalls der „Centralverband deutſcher Bäckerinnungen Germania" das Beiſpiel gegeben. (Anläßlich der Grundſteinlegung des Innungshauſes der Berliner Bäckerinnung waren Delegierte der Genoſſenſchaft als Ehrengäſte in Berlin geweſen und hatten die dortigen Einrichtungen kennen gelernt.)

Im ſelben Jahre wurde der Vertrag mit dem Herausgeber der „Bäcker- und Konditorzeitung" gekündigt und trat an deren Stelle die „Auſtria", herausgegeben von Andreas Grimm. Zu einer großangelegten Unternehmung ſchwang ſich die damalige Vorſtehung auf, als ſie den „Öſterreichiſch-ungariſchen Bäckertag" im Jahre 1892 veranſtaltete. Derſelbe ſollte vor allem die Ausdehnung des „Verbandes der Bäckermeiſter Öſterreichs Auſtria" fördern. In der Begeiſterung der großen Tagung, an der die Vorſteher der Bäckergenoſſenſchaften von Budapeſt, Prag, Brünn, Trieſt und faſt aller größeren deutſchen Bäckergenoſſenſchaften ſowie Vertreter der reichsdeutſchen Kollegen anweſend waren, ſchoß man noch übers Ziel hinaus und beſchloß, dieſen Verband auf ganz Öſterreich-Ungarn auszudehnen. Außerdem wurden auf dem „Bäckertag" eine Reihe ſachlicher Referate gehalten, wozu als Referenten die Vorſteher von Budapeſt, Prag und Znaim u. a. fungierten.

Am 29. November 1892 fand die Konſtituierung des Verbandes, vorläufig als „Verband der Bäckermeiſter Öſterreichs Auſtria", ſtatt. Es wurden Johann Müller zum Präſidenten und Kilian Stumpf zum Vizepräſidenten gewählt. Zu Ausſchüſſen wurden 15 Bäckermeiſter aus der Provinz und 10 aus Wien zu Erſatzmännern gewählt. Über eine Tätigkeit des neuen Verbandes in der Provinz iſt aber nichts bekannt geworden und derſelbe ſank langſam zu einer lokalen Vereinigung herab. Noch in einer Verſammlung am 30. Jänner 1900 wurden 25 Ausſchußmitglieder gewählt, darunter 13 aus der Provinz, ohne daß augenſcheinlich von den letzteren nur einer anweſend geweſen wäre. Von da ab gewöhnte man ſich, im „Auſtria-Verbande" eine lokale Organiſation zu erblicken

und wurden auch nur mehr Wiener in die Verbandsleitung gewählt. Im Jahre 1901 wurde auch das Statut des Verbandes dem einer Wiener Arbeitgebervereinigung angepaßt und damit war die Idee einer österreichischen Organisation der Bäckermeister vorläufig aufgegeben. So viel über die Gründung, die unter so großer Begeisterung im Jahre 1892 ins Leben gerufen wurde.

In den neunziger Jahren waren es die neuen Gesetze über die Sonntagsruhe und namentlich die für die damalige Zeit unerträglichen Bestimmungen über den Ersatzruhetag, die die Genossenschaft andauernd beschäftigten. Aber auch die wirtschaftliche Lage der Mitglieder in den Vororten machte den Vorstehern ernste Sorgen, denn die Erzeugung des „Achtergebäcks" nahm dort immer mehr zu, ohne daß dagegen ein Mittel gefunden werden konnte, dieselbe einzuschränken.

Eine Höchstleistung für die damalige Vorstehung bildete die Sonderausstellung für Bäckerei und Konditorei in der großen Kaiser-Jubiläumsausstellung im Jahre 1898, die tatsächlich ein Schmuckstück dieser Ausstellung bildete. Der „Centralverband deutscher Bäckerinnungen Germania" veranstaltete aus diesem Anlaß einen korporativen Besuch, an welchem 250 reichsdeutsche Bäckermeister teilnahmen, die späterhin ihren Dank durch ein Diplom in prachtvoller Samtmappe schriftlich übermittelten.

Längst hatte sich das bisherige Innungshaus, in welchem die Innung durch 239 Jahre ihr Heim hatte, als unzureichend erwiesen. Man ging nun daran, auch diese Frage zu lösen. In der Josefstadt wurden die Häuser Florianigasse 13 und Buchfeldgasse 19 erworben, im Hofe derselben von den Architekten Fellner und Helmer ein Neubau errichtet, der am 2. Dezember 1898 im Beisein des Erzherzogs Otto vom damaligen Bischof Marschall eingeweiht wurde. Dies war die zweite große Leistung, die unter dem Vorsteher Johann Müller erreicht wurde.

Im Jahre 1900 gab es wieder einmal eine größere Lohnbewegung, die aber, trotzdem eine Einigung nicht erzielt wurde, im Sande verlief. Im Jahre 1904 jedoch sah man sich veranlaßt, mit den Führern der Gehilfen einen Kollektivvertrag abzuschließen, die erste derartige vertragliche Vereinbarung nach § 114 G. O.

Aus dem Jahre 1904 ist noch eine Veranstaltung zu erwähnen, an der die Genossenschaft in hervorragender Weise teilnahm, die Lehrlingsarbeitenausstellung in der Rotunde. Gleich anderen Gewerben wurde dort eine Musterwerkstätte eingerichtet, eine komplette Bäckerei, in welcher Lehrlinge unter Anleitung des Herrn Kilian Stumpf arbeiteten.

Um diese Zeit legte Johann Müller seine Stelle als Vorsteher zurück, beziehungsweise verzichtete auf eine Wiederwahl. Die notwendige Neuwahl vollzog sich unter lebhafter Bewegung der Mitglieder. Johann Breunig wurde zum Vorsteher und Othmar Zagorsky zum Vorsteherstellvertreter gewählt, doch trat der letztere sein Amt nicht an. Schließlich wurde die Wahl seitens der Gewerbebehörde annulliert. So mußte im Juni 1905 abermals eine Neuwahl vorgenommen werden, die sich diesmal unter noch stärkerer Anteilnahme der Mit-

Großer Sitzungssaal

Großer Sitzungssaal

glieder vollzog. Waren noch in den achtziger Jahren die Wahlen der Vorsteher sehr gemütlich (Tobias Ratz wurde in einer Versammlung von 30 Mitgliedern gewählt), so hatte sich dies gründlich geändert. Nach hartem Wahlkampf siegte die offizielle Liste gegen die von den Bäckermeistern Riegler und Zagorsky geführte Opposition.

Jetzt kam unstreitig ein frischerer Zug in das Genossenschaftsleben. Zunächst wurde der Vertrag mit dem Herausgeber der „Austria", dem Bäckermeister Andreas Grimm, gekündigt und in einer stürmischen Versammlung die Herausgabe eines eigenen Fachblattes durch die Genossenschaft beschlossen, die dann als „Österreichische Bäckerzeitung" ab 1. Jänner 1906 erschien. Bis dahin wurden provisorisch „Mitteilungen der Wiener Bäckergenossenschaft" herausgegeben, von welchen 11 Nummern erschienen und deren Redaktion Alois Weber übertragen wurde, der auch später die Schriftleitung der „Österreichischen Bäckerzeitung" übernahm.

Zunächst wollte man alte Unterlassungssünden gut machen und warf sich mit allem Nachdruck auf die Förderung der Organisation. Man mußte dort anfangen, wo der „Verband der Bäckermeister Österreichs Austria" aufgehört hatte. Man trat mit den Berufskollegen in den verschiedenen Kronländern in Verbindung, gründete einen „Verband der Bäckermeister Niederösterreichs" nach dem Beispiel der Bäckermeister in anderen Kronländern, die sich angesichts der Untätigkeit des Austria-Verbandes in Landesverbänden zusammengeschlossen hatten und berief endlich einen Delegiertentag nach Wien, zu welchem alle Bäckerverbände und -genossenschaften Österreichs geladen wurden. Diese Tagung fand am 19. und 20. Oktober statt und beschloß nach einem Referate Karl Kerners die Schaffung eines alle Verbände umfassenden Zentralverbandes der Bäckermeister Österreichs. Am Österreichisch-Ungarischen Bäckertag war Rudolf Kerner Referent zu diesem Punkte gewesen, nunmehr, nach 13 Jahren, war es Karl Kerner junior. Die Gründung wurde durchgeführt, praktisch wirklich durchgeführt und blieb nicht, wie ihr Vorgänger, bloß auf dem Papier. Zunächst freilich beging man noch den Fehler, die neue Reichsorganisation nach dem Vereinsgesetz zu konstituieren, aber schon im Jahre 1909 beschloß ein Zentralverbandstag, der in Graz tagte, die Umwandlung in eine genossenschaftliche Organisation nach § 130 c der Gewerbeordnung. Der neue Reichsverband war ein lebendiges Gebilde, das nicht erstarren konnte. Die Verbände Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark, Kärnten, Tirol, Deutschböhmen, Deutschmähren und Schlesien gehörten dem Zentralverbande an. Was derselbe dann nach dem Umsturz durch das Ausscheiden der Genossenschaften in den Sudetenländern verlor, konnte er an innerer Konsistenz gewinnen. Heute gehören fast sämtliche Bäckerinnungen des Bundesgebietes zum Zentralverband der Bäckerinnungsverbände Österreichs und das Bäckergewerbe steht in organisatorischer Hinsicht allen Gewerben wohl nicht voraus, so doch an erster Stelle.

Im Jahre 1907 war eine neue Lohnbewegung zu verzeichnen. Die Gehilfenschaft unter einem sehr begabten, aber radikalen Führer hatte den Kollektivvertrag gekündigt und es war zu erwarten, daß sie mit radikalen Forderungen

kommen würde. Gegen die frühere Vorstehung war der Vorwurf allzu großer Nachgiebigkeit erhoben worden. Man rüstete sich deshalb zu umfassenden Vorarbeiten, um einen unausweichlichen Kampf zu bestehen. Der Streik brach am 14. März 1907 aus und dauerte 24 Tage. Die Bäckergenossenschaft gab damals ein Beispiel einer wohlvorbereiteten und planmäßig durchgeführten Abwehr eines solchen Lohnkampfes, in welchem die Brot- und Gebäcksversorgung auch nicht einen Augenblick unterbrochen wurde, ein Umstand, der in Gewerbekreisen allgemeine Anerkennung fand. Erst am 24. Streiktage wurde der Lohnkampf durch Verhandlungen beendet, nachdem die Gehilfen ihre Forderungen wesentlich ermäßigt und vor allem auf die Wiedereinstellung der Streikenden verzichtet hatten.

Im Jahre 1908 faßte der Ausschuß einen wichtigen Beschluß, die Neuordnung des Archivs der Bäckergenossenschaft betreffend. Der städtische Archivar, Herr Andreas Reffel, wurde damit betraut und löste diese Aufgabe in mustergültiger Weise. Diesem verdanken wir auch die Herausgabe des Werkes: „Das Archiv der Wiener Bäckergenossenschaft“ (Verlag Gerlach & Wiedling, Wien). Die wichtigen Quellenforschungen des Herrn Reffel ermöglichten die Aufklärung mancher Vorkommnisse aus der Geschichte der alten Zunft.

Am 14., 15. und 16. Juni 1910 fand im Saale der Wiener Bäckergenossenschaft eine große Enquete über die Arbeitszeit im Bäckergewerbe statt. Die Abgeordneten Muchitsch und Genossen hatten im Reichsrate nämlich einen Gesetzentwurf eingebracht, welcher besonders radikale Arbeiterschutzbestimmungen für die Bäckereiarbeiter beinhaltete. An der Enquete nahmen auch mehrere Mitglieder der Wiener Genossenschaft teil, um die Interessen der Berufsgenossen nach Kräften wahrzunehmen.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse des Gewerbes waren um diese Zeit keine günstigen. Die Kollegen in den Vorortebezirken waren, wie schon erwähnt, gezwungen, einen großen Teil ihres Absatzes in der Erzeugung des „Achtergebäcks“ zu suchen. Dieses Achtergebäck, so genannt, weil man acht Stück um 20 Heller verkaufte, war ursprünglich nur in Semmelform, später aber in allen Formen erzeugt worden. Schließlich wurde es auch an sogenannte Hausierer gegen hohe Provision abgegeben, was dahin führte, daß ein überaus großer Teil der Bäcker mit Verlust arbeitete. Die Insolvenzen mehrten sich und immer häufiger wurde der Ruf nach einer „Reform“, die man in der Abschaffung des Achtergebäcks erblickte. Träger dieser Idee war der „Verband der Bäckermeister Wiens“, der als lokale Organisation es übernahm, die Achtersemmel, dieses Produkt der allzu billigen Mehlpreise der neunziger Jahre, zu beseitigen.

An der Spitze des Lokalverbandes stand damals Alois Mayer, ein Mann von rastlosem Arbeitseifer und eiserner Energie, aber ohne Weitblick. Mit einer unermüdlichen Agitation hoffte er, sein Ziel, die Abschaffung der Achtersemmel, zu erreichen. Die Vorstehung konnte diesem Beginnen, dessen Aussichtslosigkeit klar zutage lag, nicht entgegentreten, ebensowenig wie die Fachpresse, die selbem alle Förderung angedeihen ließ. Aber ebensowenig, wie seinerzeit die Bäckermeister im Vormärz den Zwischenhandel beseitigen konnten, gelang es jetzt,

Vorsteherkanzlei im Innungshaus

die Konkurrenz soweit einzudämmen, daß die Abschaffung der Achtersemmel gelungen wäre. Bevor die Behörde noch eingreifen konnte, brach die Sache zusammen. Mißmutig legte Mayer seine Stelle nieder, nach der bitteren Enttäuschung, die er trotz seiner Anstrengungen und Mühen erleben mußte. Es bedurfte einer radikalen Änderung der Verhältnisse, wie sie der Krieg brachte, um hier Wandel zu schaffen.

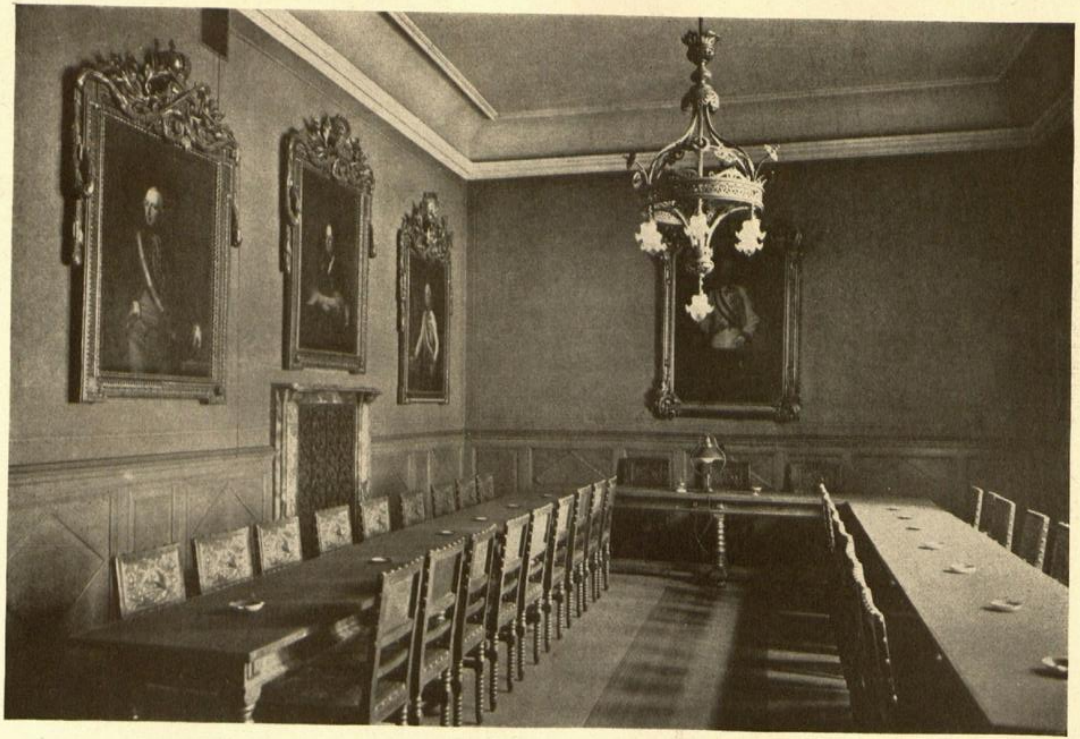
Über die Zustände während des großen Krieges mit seinen Einschränkungen berichten wir an anderer Stelle. Der Magistrat nahm in der Folge die behördlichen Mehlzuweisungen in die Hand und führte sie bis zum Jahre 1919, in welcher Zeit die Genossenschaft dieselbe übernahm und bis zum Ende der Zwangsbewirtschaftung durchführte.

Die Bäckerinnung der letzten Jahre

Im Jahre 1919 hatte ſich ein hochwichtiges Ereignis vollzogen, welches eine große Umwälzung im Handwerk mit ſich brachte. Der Nationalrat beſchloß ein Geſetz, mit welchem die Nachtarbeit im Bäckergewerbe verboten und die tägliche Arbeitszeit mit acht Stunden feſtgeſetzt wurde. Dieſe bedeutſame Neuerung vollzog ſich zunächſt ohne Reibungen. Damals waren die Bäckereien nämlich noch immer auf Broterzeugung beſchränkt. Die Nachtarbeit war ſchon mit dem Miniſterialerlaß vom 8. Februar 1917 verboten worden, ohne daß ſich daraus Schwierigkeiten ergeben hätten. Dies änderte ſich jedoch, als die Weißgebäckerzeugung im Sommer 1921 freigegeben werden mußte. Da begannen auch die erſten Schwierigkeiten, und es ſtellte ſich heraus, daß mit den geſetzlichen Beſtimmungen, welche die Vornahme der Vorarbeiten erſt ab 5 Uhr morgens erlaubte, überhaupt das Auslangen nicht gefunden werden konnte. Hier griff man mit Bewilligung des Miniſteriums für ſoziale Verwaltung zu einem merkwürdigen Auskunftsmittel. Zwiſchen dem Zentralverband der Bäckerinnungsverbände und dem Zentralverband der Lebensmittelarbeiter wurde ein Übereinkommen getroffen, nach welchem bis zur Novellierung des Geſetzes vom 3. April 1919 die Vorarbeiten vor 5 Uhr morgens gemacht werden dürfen. Dieſes Proviſorium wurde bis heute aufrecht erhalten, da es zu einer Novellierung bisher nicht gekommen iſt.

In den folgenden Jahren gab es periodiſch eintretende Lohnbewegungen und Kämpfe um den Brotpreis. Während der Inflationszeit waren dies ſelbſtverſtändliche Erſcheinungen, aber auch nachher blieben zumindeſt die Lohnſtreitigkeiten an der Tagesordnung; ſie kamen alljährlich wieder. Die Erhaltung des Austauſchverbotes beſchäftigte die Innung (welche ſeit 1924 wieder dieſen alten Titel angenommen) gleichfalls. Die Beſeitigung dieſes Unfuges, der in keiner europäiſchen Großſtadt ſonſt anzutreffen iſt, war während der Einſchränkungsmaßnahmen der Kriegsjahre erfolgt, weshalb dieſe „Kriegsverordnung“ Gegenſtand der heftigſten Angriffe der hiedurch beeinträchtigten Wiederverkäufer geworden iſt.

Im Jahre 1925 legte Vorſteher Johann Breunig ſein Mandat nieder und aus den Neuwahlen gingen Johann M. Eiles als Vorſteher, Johann Fritſch als Vorſteherſtellvertreter und Karl Kerner als zweiter Vorſteherſtellvertreter hervor. Johann Breunig iſt neben Vorſteher Rudolf Plank die längſte Zeit Vorſteher der Innung geweſen. Als Ausſchußmitglied ſchon ſeit 30 Jahren tätig, war



Ausschuß-Sitzungssaal im Innungshaus

er Vorsteherstellvertreter seit dem Jahre 1890 und Vorsteher von 1905 bis 1925 gewesen. Schon früher hatte ihn die Innung zu ihrem Ehrenmitglied ernannt, das erstemal, daß eine solche Ehrung veranstaltet wurde. Beim Scheiden von seinem Amte wurde dem Genannten ein Prachtalbum mit den Bildnissen sämtlicher Ausschußmitglieder und Beamten der Innung überreicht.

Als erfreulichen Umstand kann man die Tatsache verzeichnen, daß in den letzten Jahren die technische Ausgestaltung der handwerksmäßigen Betriebe einen großen Fortschritt zu verzeichnen hat. Die beschränkte Arbeitszeit, vor allem aber das Verbot der Nachtarbeit, veranlaßte viele Meister, durch Aufstellung kontinuierlicher Dampfbacköfen und Maschinen die Leistungsfähigkeit ihrer Betriebe zu steigern. Es gab sich hiedurch eine Hochkonjunktur für Bäckereimaschinenfabriken und Ofenbauanstalten, die ihren Höhepunkt freilich schon überschritten zu haben scheint.

Die wirtschaftliche Lage des Bäckergewerbes ist heute unstreitig eine bessere als vor dem Kriege, hat sich aber in der letzten Zeit wieder etwas verschlechtert. Der Druck, der behördlicherseits auf die Gestaltung des Brotpreises ausgeübt wurde, hatte insoferne einen Erfolg, als heute Wien unstreitig den billigsten Brotpreis unter allen Großstädten Europas besitzt.

Wenn im Vormärz die Bäckermeister fortdauernd über die Konkurrenz der „Landbäcker" und den Zwischenhandel klagten, so haben die Bäckermeister der Neuzeit hiefür einen vollgewichtigen Ersatz bekommen, nämlich die Brotfabriken, die seit den neunziger Jahren sich immer mehr entwickelten und die kleinen Schwarzbäcker der einstigen Vororte (eben jene „Landbäcker", deren Konkurrenz einst als „unberechtigt" empfunden wurde) zum Verschwinden gebracht. Die Mitgliederzahl der Innung hat infolgedessen in den letzten 20 Jahren trotz des Wachstums der Großstadt abgenommen. Das sind nun freilich Zeiterscheinungen, welche mit der wirtschaftlichen Lage des Gewerbes nur in mittelbarem Zusammenhange stehen. Die Entwicklung der Technik förderte die großkapitalistischen Betriebe des Bäckergewerbes und hat dort eingesetzt, wo am leichtesten Erfolge zu erzielen waren. Heute kommen aber diese Errungenschaften auch dem Handwerk zugute und so hoffen wir, daß der Formenreichtum des Wiener Gebäcks und vor allem dessen hervorragende Qualität das Bäckerhandwerk vor einer Aufsaugung durch die Großbetriebe bewahrt.

In sieben Jahrhunderten haben die Wiener Bäcker getreulich ihre Bürgerpflichten erfüllt und das Ansehen und den Ruhm des deutschen Handwerkes gewahrt; sie dürfen heute getrost in die Zukunft blicken, sie haben ihre Schuldigkeit getan!

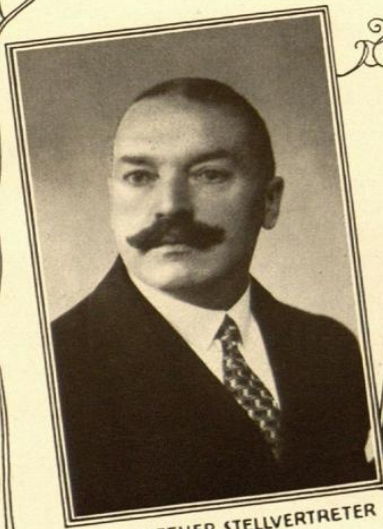
Das Wiener Gebäck

Wenn in dieſen Blättern von der Wiener Bäckerinnung und deren Geſchichte geſprochen wird, ſo darf wohl auch dem Wiener Gebäck einige Betrachtung gewidmet werden. Wenn in Berlin oder London, in Paris oder New York ein Bäckermeiſter dem Publikum anzeigen will, daß ſeine Erzeugniſſe von beſonderer Qualität ſeien, ſchreibt er über ſeinen Laden: „Wiener Bäckerei", „Boulangerie Vienne" oder „Vienna backery"! Wiener Bäckerei bezeichnet alſo etwas Beſonderes, Hervorragendes. Von wann und wo ſtammt dieſer Weltruf?

Es iſt zwar Tatſache, daß die hervorragende Qualität der Erzeugniſſe ſchon zur Zeit des Wiener Kongreſſes von einzelnen Reiſenden hervorgehoben wird. Aber wir haben trotzdem Bedenken, das heutige Anſehen der Wiener Bäckerei darauf zu gründen. Wir wiſſen nämlich auch, daß bis in den Vormärz immer wieder die ſchlechte Qualität des Gebäcks behördlicherſeits gerügt wird! Ganz ohne Grund können dieſe Rügen nicht geweſen ſein, wenn auch der Hinweis der Bäcker zur damaligen Zeit auf die ſchlechte Qualität des Mehles zeitweiſe ſeine Berechtigung gehabt haben mag. Wir glauben nicht fehl zu gehen mit der Annahme, daß der große Ruf des Wiener Gebäcks erſt von der Zeit an datiert, als die Fortſchritte der Müllerei und die Erfindung der Preßhefe es den Bäckern ermöglichte, ein erſtklaſſiges Produkt herzuſtellen. Daß die großen Anſprüche des verwöhnten Wiener Publikums dieſe Entwicklung gefördert haben, kann ohne Zweifel angenommen werden. Vielleicht war auch früher das Wiener Gebäck beſſer als in anderen Städten, aber ſein Weltruf dürfte doch nicht ſo alten Datums ſein, als allgemein angenommen wird.

Was das Wiener Gebäck vor den Erzeugniſſen der Bäcker in anderen Großſtädten auszeichnet, iſt zunächſt ſein Formenreichtum, welcher den individuellen Anſprüchen des Konſumenten entgegenkommt. Es gibt Städte mit ſehr gutem Gebäck, welches aber nur in wenigen Formen erzeugt wird. Dort fragt man eben nicht, wie der Konſument das Gebäck will, ſondern höchſtens was er will, und das muß er dann eben eſſen wie es gebacken wird. Wir haben dieſe Betrachtung ſchon gelegentlich der großen „Gebäckſchau", welche der Verband der Bäckermeiſterſöhnevereine im Vorjahr in Nürnberg veranſtaltete, gemacht. Hier waren die „ortsüblichen Backwaren" von zirka 60 Städten ausgeſtellt, darunter auch Wien. Die Wiener hatten ſich begnügt, wirklich das hier ortsübliche Gebäck, nämlich dasjenige, welches hier überall zu haben iſt und in den Cafés und Wirtshäuſern aufgelegt wird, auszuſtellen, die Vereinigungen anderer Städte ſtellten

VORSTEHER
JOHANN M. EILES



1. VORSTEHER STELLVERTRETER
KAMMERRAT
JOHANN FRITSCH

2. VORSTEHER STELLVERTRETER
KOMMERZIALRAT
KARL KERNER

Gegenwärtige Vorstehung der Wiener Bäckerinnung

aber unter dem Titel der „ortsüblichen Backwaren“ aus, was ſie erzeugen konnten und nicht, was ſie in Wirklichkeit täglich erzeugen. Trotzdem errangen die Wiener einen erſten Preis, was für die Qualität ihrer Erzeugniſſe ſprechen muß. Aber nicht, was die Bäcker hier und dort können, zeigt den Hochſtand der jeweiligen Bäckerei, ſondern was tatſächlich konſumiert wird. Man ißt nun in Wien unſtreitig beſſeres Gebäck als anderwärts und hat dabei Gelegenheit, ſeinen individuellen Geſchmack berückſichtigen zu können. Der Liebhaber knuſpriger, reſcher Ware kommt hier ebenſogut auf ſeine Rechnung wie derjenige, welcher weiches Gebäck vorzieht.

Unter dem Wiener Gebäck ragt eines ganz beſonders hervor, ein Gebäck, dem die Aufmerkſamkeit des Bäckers beſonders zugewendet iſt und deſſen zeitweiliges Mißlingen ihn mehr aufregen kann, als die ganze andere Ware, ein Gebäck, deſſen Herſtellung die größte Beachtung und Aufmerkſamkeit erfordert — die Kaiſerſemmel! Seit wann wird dieſe fünffach geriſſene Semmel erzeugt? Wir geſtehen, daß wir dieſe Frage nicht beantworten können. Der Ruf des Wiener Gebäcks ſteht aber mit der Herſtellung der Kaiſerſemmel in gewiſſem Zuſammenhang. Auch der Kaiſerſemmel können wir kein ſo hohes Alter zuſchreiben, wie in Fachkreiſen allgemein angenommen wird, und zwar aus guten Gründen. Wir ſind überzeugt, daß auch die Kaiſerſemmel ein Erzeugnis des 19. Jahrhunderts iſt.

Wohl iſt in den Akten der Innung wiederholt von der Semmel die Rede, aber wir haben Grund, anzunehmen, daß dies keine gewirkte Semmel, ſondern eben eine glatte Semmel iſt. Im Innungsarchiv befinden ſich zirka 140 Bilder geweſener Zöchmeiſter der Bäckerinnung. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war es Gebrauch geweſen, daß ſich dieſe würdigen Männer ſtehend neben einem Tiſche, auf welchem einige Gebäckſtücke lagen, abmalen ließen. Sollte es nur ein Zufall ſein, daß dieſe Gebäckſtücke ſogenannte Paarlſemmeln, Bretzen, Kipfel, Wecken, kurz alle möglichen Formen darſtellen, nur keine — Kaiſerſemmel? Das iſt ſchwer anzunehmen und wir ſind überzeugt, man kannte in früheren Jahrhunderten die Kaiſerſemmel gar nicht. Wir halten dafür, daß die fünffach zuſammengelegte Semmel ein Produkt der franziszeiſchen Epoche iſt, worauf möglicherweiſe ſchon der Name „Kaiſerſemmel“ ſchließen laſſen könnte. Jedenfalls wird der Name erſt im 19. Jahrhundert allgemein, und das hochwertige Material, das den Bäckern jetzt zur Verfügung ſtand, wird zum Rufe dieſes Gebäcks beigetragen haben. Die „Mundſemmel“ oder die „Ordinariſemmel“ der alten Brotſatzungen iſt jedenfalls ganz etwas anderes geweſen.

Wer ſich dafür intereſſiert, wie die Gebäcksformen des alten Wien einmal ausgeſehen haben, der möge ſich die Innungsladen im Archiv der Bäckerinnung betrachten. Wir haben deren drei, die aus den Jahren 1628, 1692 und 1756 ſtammen. Dieſe zeigen in Holz eingelegt die Gebäcksformen der damaligen Zeit. Wir ſehen hier Bretzen (die als Wappenbild der Bäcker überall auftreten), aber auch ſogenannte Doppelſemmeln, glatt und nicht gewirkt, geſpaltene (geſchradte) Wecken und auf dem Deckel der Lade von 1756 ſogar einen ſogenannten Vierzipfel, wie ſolche vor 30 Jahren noch in einzelnen Gegenden in Niederöſterreich

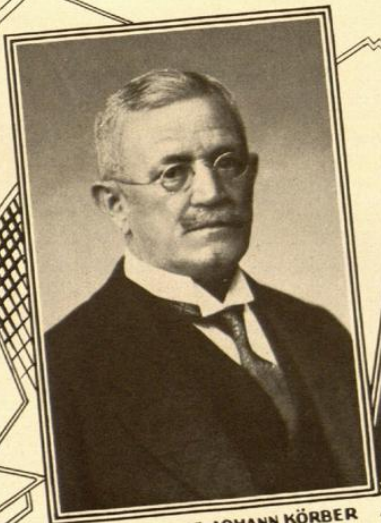
erzeugt wurden. Das iſt aber auch alles und in dieſen Formen mag ſich auch die Gebäckserzeugung unſerer Vorfahren bewegt haben. Dieſe eingelegten Bilder ſtimmen mit den Gebäckſtücken auf den Porträts der Zöchmeiſter überein, wo gleichfalls Kipfel, Bretzen und glatte Semmeln und Wecken zu ſehen ſind. Eine Kaiſerſemmel wird man vergebens ſuchen.

In früheren Jahrhunderten durfte der Bäcker gar nicht backen, was er wollte, und es ſind Zuſchriften der Behörden erhalten, welche ſich gegen Bäcker wenden, die neue Gebäcksformen aufbringen und dieſe „ſatzungsfrei" verkaufen. Die Einhaltung der Satzung war nämlich die Hauptſache. Vielleicht iſt die Kaiſerſemmel auch einer ſolchen Abſicht, ein Gebäck herzuſtellen, das außer dem Satzungszwange ſteht, entſprungen. Mürbes Gebäck hieß in früheren Jahrhunderten „geſchmalzenes Gebäck", während das Brioche jedenfalls unter dem „ayernen Gebäck" zu ſuchen iſt. Die Herſtellung dieſer Gebäcksarten iſt ſchon ſehr alt und wird bereits im 17. Jahrhundert davon geſprochen. Auch durfte das „ayerne Gebäck" nicht von jedem Bäcker erzeugt werden, ſondern nur mit beſonderer Bewilligung, ſpäter abwechſelnd nach einem Turnus.

Der Geſchmack des Publikums wechſelt und iſt gewiſſermaßen auch der Mode unterworfen. Gebäcksformen verſchwinden deshalb oft ſehr raſch, um ebenſo ſchnell aufzutauchen. Man denke nur zum Beiſpiel an die „Paarlſemmel" der Salzburger Bäcker, welche vor 25 Jahren in Salzburg allgemein zu ſehen waren und heute nur mehr am flachen Lande Juvaviens zu finden ſind. So iſt es auch in Wien gegangen, wo die Doppelſemmel und der Vierzipfel heute von Laien gar nicht mehr als Gebäcksformen erkannt würden. Manche Formen verſchwinden auch, weil ſich deren Herſtellung nicht mehr rentiert. So gab es noch vor Jahrzehnten in Wien ſogenannte „aufgeſetzte Schirafferl", ein mürbes Gebäck, den heutigen „Schirafferln" ganz ähnlich, nur mit Aufſatz hergeſtellt, während heute dasſelbe ganz einfach ſchneckenförmig gedreht wird.

Der erwähnte Formenreichtum des Wiener Gebäcks erfordert zwar mehr Arbeitskraft als die Bäckereien anderer Städte, iſt aber auch zugleich ein Schutzwall der handwerksmäßigen Betriebe. Der Großbetrieb vermag nur uniforme einheitliche Gebäcke maſchinenmäßig herzuſtellen. Der Reichtum der vielgeſtaltigen geflochtenen, gedrehten, geſpaltenen und gedrückten Formen bleibt dem Handwerk und muß ihm überlaſſen bleiben. Zwar wird jetzt auch ſchon die Kaiſerſemmel durch Maſchinen gewirkt, aber die handgewirkte Semmel wird von den Konſumenten doch vorgezogen und wird aller Wahrſcheinlichkeit immer vorgezogen werden. So lange es Kaiſerſemmeln gibt, wird es wohl auch Bäckermeiſter geben!

ALTVORSTEHER KOMMERZIALRAT **JOHANN BREUNIG**
VORSTEHER STELLVERTRETER IN DEN JAHREN 1890–1905
VORSTEHER IN DEN JAHREN 1905–1925
EHRENMITGLIED DER WIENER BÄCKER JNNUNG



KOMMERZIALRAT **JOHANN KÖRBER**
VORSTEHER STELLVERTRETER
IN DEN JAHREN 1905–1922

AUSSCH. MITGLIED **JOHANN WOLFBAUER**
VORSITZENDER DER MEISTER UND
GESELLENPRÜFUNGSKOMMISSION.

Senioren der Innung

Die Wiener Bäcker und der Weltkrieg

Durch den plötzlichen Ausbruch des großen blutigen Ringens wurde das Bäckergewerbe in ganz besonderem Maße betroffen. Wir wollen im nachstehenden den Versuch unternehmen, die hauptsächlichsten Maßnahmen, welche das Bäckergewerbe betrafen und dessen Rentabilität zeitweise auf ein Minimum herabsetzten, in chronologischer Reihenfolge zu besprechen.

Die allgemeine Mobilisierung beraubte die Bäckereien zunächst eines großen Teiles seiner Arbeitskräfte. Der Ausschuß der Bäckergenossenschaft trat deshalb sofort zusammen und beschloß, die Mitglieder aufzufordern, die Kleingebäcksformen ab Samstag den 1. August 1914 aufzulassen und Gebäck nur in größeren Formen zu erzeugen. Dieser Beschluß war zunächst voreilig und seine Durchführung scheiterte. Jene Bäcker, welche über genug Arbeitskräfte verfügten, wollten nicht einsehen, warum sie ihre Erzeugung einschränken sollten und folgten ganz einfach nicht; so blieb es vorläufig bei der Erzeugung aller üblichen Gebäcksorten.

Eine andere Erscheinung aber erforderte das Einschreiten der Vorstehung. Die großen Mühlenfirmen suchten sich ihrer Lieferungsverbindlichkeiten zu entziehen, indem sie sich angesichts der großen militärischen Requisitionen als außerstande erklärten, Mehl zu liefern. Die österreichischen Mühlen standen dem plötzlichen großen Bedarfe mit, wie sie wenigstens erklärten, geräumtem Lager gegenüber und die ungarischen Mühlen suchten sich unter Hinweis auf den gegebenen Fall einer vis major ihren Verbindlichkeiten zu entziehen. Die Ernte 1914 war eine gute und wurde als übermittel bezeichnet. Trotzdem hatte man bereits 14 Tage nach dem Kriegsausbruch unter einem unleugbaren Mehlmangel zu leiden.

Mit den großen ungarischen Mühlenfirmen wurde dank der lobenswerten Bemühungen der Produktenbörse ein Liquidationskurs vereinbart, zu welchem diese ihre Schlußverbindlichkeiten erfüllen, beziehungsweise stornieren konnten. Hiedurch wurden die Bäcker wenigstens vor größerem materiellen Schaden bewahrt. Von einer sofortigen Aufhebung der Getreidezölle wagte damals noch niemand zu sprechen und tatsächlich erfolgten diese infolge Widerspruches Ungarns erst am 9. Oktober 1914! Der Preis für Weizenmehl Nr. 0 stieg bis zu dieser Zeit von 22·50 Kronen vor Kriegsausbruch auf 60 Kronen für 100 Kilogramm. Das offizielle Organ der Wiener Bäckergenossenschaft, die „Österreichische Bäckerzeitung", wurde am 16. August das erstemal konfisziert, und zwar wegen

einer ſachlichen Darſtellung der Urſachen des Mehlmangels. Bezeichnend iſt übrigens, daß kein gewerbliches Fachblatt in der Folge ſo oft konfisziert wurde wie das Organ der Bäcker. Abhandlungen, die in anderen Blättern, ja in der Tagespreſſe erſchienen, waren in der „Öſterreichiſchen Bäckerzeitung“ gefährlich und wurden konfisziert. In den Jahren 1915 und 1916 waren die meiſten Nummern des Fachblattes mit weißen Flecken geziert.

Am 1. Auguſt 1914 war eine kaiſerliche Verordnung erſchienen, „mit welcher für die Dauer der durch den Kriegszuſtand verurſachten außerordentlichen Verhältniſſe Beſtimmungen über die Verſorgung der Bevölkerung mit unentbehrlichen Bedarfsgegenſtänden getroffen wurden“. Dieſelbe enthält auch die erſten Beſtimmungen über Preistreiberei. Damit wurde eine Verfolgungsära für die Gewerbetreibenden eingeleitet. Natürlich war dieſe Verordnung notwendig, ja unerläßlich, aber ſie mußte, wie alle ſpäteren Strafandrohungen, in ihrer Anwendung große Härten zeitigen. Im Archiv der Wiener Bäckerinnung finden wir die Erläſſe der Regierung während des Siebenjährigen Krieges und auch jene während der Koalitionskriege gegen Frankreich. Sie haben inhaltlich eine große Ähnlichkeit mit den Verordnungen und Erläſſen während des Weltkrieges — auch hinſichtlich der Wirkungsloſigkeit derſelben.

Das rapide Steigen der Mehlpreiſe, die binnen wenigen Wochen ſich um faſt 200 Prozent erhöhten, konnte natürlich auch nicht ohne Wirkung auf den Gebäckspreis bleiben. Die Semmeln wurden demgemäß kleiner. Scharfe Angriffe der Tagespreſſe, welche ſich um die Urſache dieſes Umſtandes nicht kümmerte, waren die nächſte Folge.

Die erſten Einſchränkungsmaßnahmen erſchienen am 31. Oktober 1914; zunächſt eine Miniſterialverordnung, welche anordnete, daß zur Herſtellung von Brot nur 70 Prozent Edelmehl (Roggen- oder Weizenmehl) verwendet werden dürfe, 30 Prozent jedoch Surrogatmehl, Kartoffel-, Gerſten- oder Maismehl, ſein müßten. Das Weißgebäck blieb vorläufig noch von einer Einſchränkung verſchont, doch erſchien eine Verordnung des Handelsminiſters vom 31. Oktober 1914, welche den Gebäcksaustauſch verbot und die Nichtbeachtung dieſes Verbotes ſowohl an dem Zwiſchenhändler wie auch an dem liefernden Bäckermeiſter mit hoher Geldſtrafe bedrohte. Die Abſchaffung dieſes Unfuges wurde natürlich in den Kreiſen der Wiederverkäufer mit lebhaftem Unwillen aufgenommen und ein bekannter Cafetier rächte ſich an dem Vorſteher der Innung, indem er ihm ſofort die Lieferung entzog! Es ſollte aber bald ſchlimmer kommen, als ſich's die Bäcker und die Wiederverkäufer träumen ließen.

Am 1. Dezember 1914 kam eine Verordnung, welche die Surrogierung des Brotes mit 30 Prozent Surrogatmehl befahl. Als ſolches Surrogat wurde Kartoffelmehl, Gerſten- und Maismehl bezeichnet. Die genannten Gattungen Surrogatmehl waren zunächſt aber nur ſchwer erhältlich und wenige Bäcker fügten ſich der Verordnung. Weizenmehl war zu dieſer Zeit auch ſchon ſchwer zu bekommen. Die Bäcker, welche noch über Vorräte verfügten, backten luſtig weiter, aber eine größere Zahl mußte ſchon die Erzeugung von Weißgebäck einſchränken. Man forderte von der Innung ſtürmiſch Abhilfe.

Endlich erſchien auch eine Verordnung, welche die oft verlangten Höchſtpreiſe für Getreide und Mehl feſtſetzte. Die erſte Wirkung war — daß die Ware überhaupt nicht mehr zu bekommen war. Die Mehlnot wurde noch ärger. Eine Verordnung vom 28. November regelte auch das Ausmahlungsverhältnis der einzelnen Weizen- und Roggenmehlſorten. Grieß und feines Backmehl ſollte nur bis zu 15 Prozent der Ausbeute, Kochmehl zu weiteren 15 Prozent und aus dem übrigen Brotmehl gewonnen werden. Roggenmehl mußte mit 67 Prozent Roggen und 33 Prozent Gerſte vermahlen werden uſw. Auch Ungarn verordnete um dieſe Zeit Höchſtpreiſe, aber charakteriſtiſcherweiſe höhere als Öſterreich! Auch in der Folge hat dieſe „Reichshälfte“ ihren wirtſchaftlichen Egoismus zum Schaden der Widerſtandskraft des Reiches betätigt.

Jetzt jagten ſich die Verordnungen. Der Notſtand wurde immer größer und Mehl ein immer ſeltenerer Artikel. Vom 1. Jänner 1915 an durfte kein Gebäck mehr auf Gaſthaustiſchen für den Bedarf der Gäſte aufgeſtellt werden.

In dieſem Monat (Jänner 1915) geſtaltete ſich die Lage beſonders kritiſch. Die Hälfte der Wiener Bäcker mußte ſich bereits auf die Broterzeugung beſchränken und konnten Weißgebäck nur backen, wenn ſie irgendwo und wie einen Sack Weizenmehl auftrieben. Die Wirkung der Höchſtpreiſe äußerte ſich bereits ſehr nachhaltig. Die ganzen reichen Beſtände der Rekordernte von 1914 waren verſchwunden oder kamen wenigſtens nicht auf den Markt. Man ſprach damals von „Kinderkrankheiten der Höchſtpreiſe“. Noch ahnte man nicht, daß eine ſolche Erſcheinung deren notwendige Folge ſein mußte.

Alle öffentlichen Körperſchaften beſchäftigten ſich damals mit der Frage des Mehlmangels, Kaufleute, Bäcker, Gaſtwirte, der Gemeinderat und die Handelskammer. Endlich erſchien mit dem 30. Jänner 1915 eine Verordnung, welche den Verbrauch von Edelmehl (den Ausdruck lernte man damals zuerſt kennen) in unvermiſchtem Zuſtande verbot. Es durfte nur mehr 30 Prozent Edelmehl mit 70 Prozent Surrogatmehl verbacken werden. Mit Statthaltereiverordnung vom 4. Februar 1915 wurde auch verfügt, daß die Bäcker Kleingebäck nur mehr in der Form von Weckerln und Laiberln im Gewichte von 30 Gramm um den Preis von 4 Heller das Stück erzeugen und verkaufen durften. Jedes andere Gebäck zu erzeugen war ſtrenge verboten. Die Kaiſerſemmel verſchwand auf viele Jahre!

Dieſe Verfügung brachte aber doch eine teilweiſe Erleichterung. Zunächſt ſchmeckte das Kriegsgebäck den Wienern gar nicht und der Konſum wurde auf das notwendigſte eingeſchränkt; man aß lieber Brot als das Gerſtengebäck. Später mochte man ſich wohl auch nach dieſem geſehnt haben als es — auch nicht mehr zu haben war.

Im Februar 1915 war die Mehlnot ſchon ſo weit geſtiegen, daß die Bäckermeiſter ganz verzweifelt in ſtürmiſcher Weiſe von der Innung Abhilfe verlangten. Am 22. Februar 1915 erſchien eine kaiſerliche Verordnung, mit „welcher der Verkehr mit Getreide und Mahlprodukten geregelt“ werden ſollte. Der geſamte Mehlvorrat in den „im Reichsrate vertretenen Königreichen und Ländern“ wurde unter Sperre gelegt und eine Vorratsaufnahme angeordnet.

Um dieſe Zeit begann die Mehlabgabe durch die Gemeinde Wien. Größere und kleinere Quanten Mehl wurden durch die Gemeinde an die Innung überwieſen und von dieſer an die Mitglieder verteilt. Aber es waren meiſt ſo kleine Quanten, daß nicht auf jeden Meiſter ein Sack kommen konnte und nur jene berückſichtigt werden konnten, die gerade im Innungshaus erſchienen.

Endlich am 26. März 1915 übernahm die Stadt Wien die Mehlverſorgung. Die Bäcker mußten im Rathaus bei der Mehlanweiſungsſtelle ſich ihre Zuweiſung beheben und auf Grund dieſer dann die Zufuhr des Mehles beſorgen. Zuerſt erfolgten dieſe Zuweiſungen aus den ſtädtiſchen Vorräten, ſpäter dann von der Kriegsgetreide-Verkehrsanſtalt.

Mit Statthaltereierlaß vom 25. März 1915 wurde die Erzeugung von Kleingebäck gänzlich unterſagt. Mit Verordnung des Geſamtminiſteriums vom 26. März 1915 wurde die „Ausweiskarte über den Verbrauch von Mehl und Brot" eingeführt und gleichzeitig angeordnet, daß der Verbrauch von Mehl und Mahlprodukten für eine Perſon 200 Gramm täglich (1 Kilogramm und 40 Dekagramm wöchentlich) nicht überſteigen dürfe — die Brotkarte war da!

Trotz der regelmäßigen Zuweiſungen war aber die Lage des Gewerbes eine verzweifelte. Miſchmehl wurde in immer größerem Ausmaße zugewieſen und oft in einer Zuſammenſetzung, die es nicht ermöglichte, gutes Brot zu erzeugen, es wurde aber trotz der ſchlechten Qualität von den Bäckern gerne gekauft, um nur ein Bindemittel für das aus einem kleinen Teile Roggen- und einem größeren Teile Maismehl beſtehende Brot zu haben.

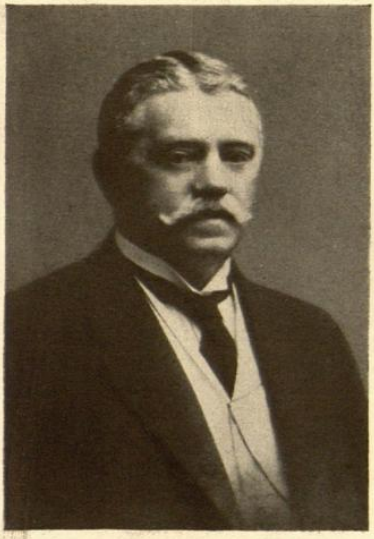
Mit 11. April 1915 traten die Brotkarten in Kraft. Die Bäcker wurden verhalten, über ihre Mehlbezüge ein „Vormerkbuch" zu führen, eine überaus läſtige, aber auch zweckloſe Einführung, die Gelegenheit bot, die Bäcker wegen unordentlicher oder nicht vorſchriftsmäßiger Führung des Vormerkbuches zu ſtrafen, obwohl die revidierenden Organe über die Art der Führung verſchiedene Anſchauungen hatten.

Das Frühjahr 1915 war die ſchlechteſte Periode für das Bäckergewerbe während des ganzen Krieges. Man gab den Bäckern elendes Mehl, während die Brotfabriken, welche von behördlichen Requiſitionen unbehelligt blieben, eine beſſere Zuweiſung erhielten und überdies noch Vorräte hatten.

Niemand fiel es aber ein, auf die ungerechte Behandlung der Bäcker aufmerkſam zu machen. Im Gegenteil waren die Bäckermeiſter zu dieſer Zeit den ärgſten Angriffen durch die Tagespreſſe ausgeſetzt, welche nur in der „Gewinnſucht" der Bäcker die Urſachen der ſchlechten Qualität des Brotes ſehen wollten. Vergebens meldeten ſich zu dieſer Zeit Fachmänner zum Worte wie beiſpielsweiſe Profeſſor Eduard Jalowetz von der Hochſchule für Bodenkultur und Hofrat Cadek, welche eindringlich darauf aufmerkſam machten, daß die Bäcker derzeit nicht Schuld ſeien an der ſchlechten Qualität des Brotes. Solche Äußerungen wurden nicht gehört, denn es war ſehr populär, die Bäcker zu beſchuldigen. Bürgermeiſter Dr. Weiskirchner richtete in einer Wählerverſammlung damals an die Bäcker die Aufforderung, doch beſſeres Brot zu erzeugen, was lebhaftes Aufſehen erregte.

Otto Beifiegel

Anton Beran



Wilhelm Brückmann

Karl Effenberger

Vorftandsmitglieder der Innung

Im Juli 1915 trat eine gewisse Erleichterung ein und man hegte sogar die Hoffnung, die Weißgebäckerzeugung wieder aufnehmen zu können. Diese Hoffnung war allerdings eine trügerische, denn Ungarn, der große Weizenlieferant, sorgte in erster Linie für die Bedürfnisse der dortigen Bevölkerung und war nicht gewillt, sich den Einschränkungsmaßnahmen der österreichischen Regierung anzupassen. Zunächst änderte sich die Mehlzuweisung etwas zum Besseren, indem den Bäckern auf zwei Sack Maismehl ein Sack Roggen- und ein Sack Weizenmehl gegeben wurde. Es war aber Weizenmehl sehr schlechter Qualität und das Publikum, durch die alarmierenden Nachrichten der Presse zu übertriebenen Hoffnungen veranlaßt, glaubte die Ursache wieder bei den Bäckern suchen zu müssen, die nun beschuldigt wurden, mehr Maismehl zum Brote zu nehmen als notwendig war! Sogar eine Zuschrift des Magistrats gab dieser Verdächtigung Ausdruck, die von der Innung entschiedenst zurückgewiesen wurde.

Im Juli 1915 wurde plötzlich die Maismehlzuweisung eingestellt und die Bäcker erhielten zu einem Sack Roggen- und einem Sack Gerstenmehl zwei Sack deutsches Weizenmehl. Das gab ein ziemlich weißes, wenn auch trockenes Brot und das Publikum atmete auf. Noch immer trug man sich mit der Hoffnung, daß es wieder zur Erzeugung von Kleingebäck kommen könnte. Am 11. August 1915 erschien sogar eine Verordnung des Handelsministers, welche für diesen Fall Anordnungen traf und die Landesbehörden ermächtigte, Form, Gewicht und Preis des Kleingebäcks festzusetzen!

Die Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt, welche einige Monate früher ihre Tätigkeit begonnen hatte, gab ebenfalls Anlaß zu lebhaften und wiederholten Beschwerden. Die Tendenz aller behördlichen Stellen ging zu dieser Zeit dahin, die Großbetriebe, also die Brotfabriken, als „verläßlichere Faktoren" der Approvisionierung nach Möglichkeit zu fördern. Während die Bäcker kaum die notwendigsten Quanten Mehl erhielten, waren die Brotfabriken in der Lage, außerhalb Wiens Brot abzusetzen, ja sogar dort neue Filialverschleiße zu errichten. In den Beirat der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt wurden Müller, Brotfabrikanten, Großgrundbesitzer, kurz alle Interessenten berufen, nur keine Bäcker. Beschwerden der Innung wie des Zentralverbandes wurden abgewiesen; die „Österreichische Bäckerzeitung", welche auf diese Übelstände immer wieder hinzuweisen suchte, fast allwöchentlich konfisziert!

Am 15. August 1915 erschien eine neue Verordnung der niederösterreichischen Statthalterei, „betreffend die Erzeugung und den Vertrieb von Brot und Gebäck". Das Verbot der Kleingebäckserzeugung wurde darin neuerlich bekräftigt, der Brotpreis mit 4 Heller pro 70 Gramm festgesetzt. „Brot", hieß es darin, „darf nur in der Form von Laiben und Wecken gebacken werden und muß wenigstens 280 Gramm per Stück wiegen. Das Gewicht von Brotlaiben oder Wecken, die mehr als 280 Gramm wiegen, hat ein Vielfaches des Gewichtes von 70 Gramm zu bilden. Brotlaibe oder -wecken im Gewichte von 280 Gramm sind so zu formen, daß sie leicht in vier möglichst gleiche Abschnitte zerlegt werden können." Des weiteren wurde der an Zwischenhändler zu leistende Rabatt mit 15 Prozent des Höchstpreises festgesetzt. Brot sollte nur in völlig aus-

gekühltem Zuſtande verkauft werden; die Erzeugung von ſogenannten Diätbroten wurde an eine einzuholende behördliche Bewilligung gebunden uſw.

Dieſe Verordnung, welche auch eine Herabſetzung des Brotpreiſes beinhaltete, mußte ſpäter wieder zurückgenommen werden, da, entgegen den Vorausſetzungen an amtlicher Stelle, zunächſt das teurere deutſche Weizenbrotmehl noch weiterhin abgegeben werden mußte.

Eine Statthaltereiverordnung vom 15. September 1915 regelte auch den Verkauf von Weizenbackmehl, das in Hinkunft nur mit einem gleichen Quantum Kochmehl abgegeben werden durfte. Dieſe Verordnung hatten ſämtliche Bäckermeiſter in ihren Läden anzuſchlagen, obwohl Weizenbackmehl nur in einer Brotfabrik, die demnach ein Monopol auf dieſe Weiſe genoß, zu haben war. Infolgedeſſen gab es bei den Verkaufsfilialen dieſer Fabrik Menſchenanſammlungen von früh bis abends, während die Bäckerläden leer ſtanden.

Mit 15. Oktober 1915 wurde eine neue Aufnahme der Vorräte an Getreide, Mahlprodukten und Hülſenfrüchten angeordnet, wozu eine Flut von Erläſſen der Statthalterei, des Magiſtrats uſw. erſchienen. Mit Verordnung vom 12. Oktober 1915 wurden auch die Beſtimmungen über die Handhabung der Brotkartenvorſchrift verſchärft.

Am 20. Dezember 1915 erſchien noch eine Verordnung der Miniſterien des Handels, der Land- und Forſtwirtſchaft und des Innern „betreffs die Erzeugung und den Vertrieb von Brot und Gebäck". Die Verwendung von Weizen- oder Roggenmehl zur Erzeugung von Zuckerbäckerwaren wurde darin verboten.

Eine unliebſame Überraſchung war für die Bäckermeiſter auch die Statthaltereiverordnung vom 31. Dezember 1915, die eine ziemlich weitgehende Verteuerung der Mehlpreiſe verfügte. Auch dieſe Verordnung wurde wieder zurückgenommen und eine mäßigere Erhöhung der Preiſe (Statthaltereierlaß vom 10. Jänner 1916) verfügt.

Am 15. Jänner 1916 erſchien eine Verordnung des Miniſters des Innern, welche anordnete, daß die Mehlkarten von den Brotkarten getrennt und gleichzeitig „Schwerarbeiterkarten" eingeführt wurden, die den „körperlich ſchwer arbeitenden Perſonen" eine größere Ration Brot oder Mehl zuſicherte.

Am 28. Februar 1916 kam eine Statthaltereiverordnung, welche wieder die Verbackung von 20 Prozent Maismehl zum Edelmehl verfügte und vom Publikum mit allgemeiner Unzufriedenheit aufgenommen wurde. Im März trat eine vorübergehende Mehlknappheit ein, die den Magiſtrat veranlaßte, die Mehlzuweiſungen zu kürzen, ſo daß eine gewiſſe Brotknappheit ſich wiederum fühlbar machte. Zunächſt fehlte es auch an dem nötigen Vorrate von Maismehl, um die Mehlverteilung im Sinne des erwähnten Statthaltereierlaſſes durchführen zu können. Mit 29. April 1916 wurde wiederum ein Zuſatz von 50 Prozent Maismehl eingeführt.

Im Juni 1916 gelang es der Innung, die marktamtlichen Vorratsbeſtätigungen abzuſchaffen, eine höchſt überflüſſige bureaukratiſche Einrichtung, mit welcher bis dahin die Bäcker gequält wurden.

Franz Ernsberger

Peter Fellner

Georg Filsner

Johann Haldenwang

Vorstandsmitglieder der Innung

Ende Oktober 1916 wurde das „Ernährungsamt", das ſpätere Miniſterium für Volksernährung, errichtet. Die Übelſtände in der Mehlzuweiſung dauerten aber zunächſt fort und das Fachblatt der Innung wurde fleißig konfiszíert, weil es immer wieder deren Abſtellung forderte. Vergebens forderten die Bäcker, daß die Zweiteilung der Mehlzuweiſung aufhöre und ſämtliche Verbraucher nur von einer Stelle, nämlich der Mehlzuweiſung durch den Magiſtrat, beliefert würden. Dies war weder jetzt, noch ſpäter zu erreichen. Im November 1916 wurde auch die Rayonierung des Mehlverkaufes durchgeführt, eine längſt notwendige Maßregel! Aber auch die Rayonierung des Brotverkaufes wurde in Ausſicht genommen.

Im Jänner 1917 erſchien eine Statthaltereiverordnung, welche verfügte, daß nunmehr an Stelle des 280-Gramm-Laibes ein Laib von 840 Gramm im Gewichte ausgebacken werden ſollte, daß aber Teilſtücke auch auf Verlangen im Gewichte von 70 Gramm abgegeben werden müßten.

Am 12. Jänner 1917 wurde eine Verordnung des Magiſtrats publiziert, „betreffend die Einführung von Brotbezugsſcheinen behufs Regelung des Brotbezuges für Haushaltungen und Einzelperſonen im Gebiete der k. k. Reichshaupt- und Reſidenzſtadt Wien". In dieſer Verordnung wurde die „Brotrayonierung" angeordnet. „Jede Haushaltung", hieß es hier, „ſowie jede Einzelperſon, die in der Haushaltung ſeines Wohnſitzes nicht verköſtigt wird, kann von dem vom Wiener Magiſtrat beſonders kundzumachenden Tage an das Brot nur von dem von ihr freigewählten, zum Brotverkaufe befugten Broterzeuger oder -verkäufer, und zwar nur mittels einer amtlichen Brotbezugskarte, beziehen." Die weiteren Beſtimmungen ordneten dann die Art der Eintragung und Anmeldung an. Außerdem erſchien eine Magiſtratsverordnung, welche an die Broterzeuger und Brotverkäufer erging, die jeder eine Kundenliſte mit den Eintragungen der rayonierten Kunden anzulegen hatten.

Dieſe Rayonierung des Brotverkaufes traf die Bäcker zu einer Zeit, welcher mehrere Monate qualitativ beſſerer Mehlzuweiſung an die Brotfabriken vorausgegangen waren. Jetzt, wo ſich die Konſumenten für ihren Lieferanten bindend entſcheiden ſollten (ein Wechſel des Brotlieferanten ſollte nur mit Zuſtimmung der zuſtändigen Brotkommiſſion geſtattet ſein), liefen ſie alle — zu den Brotfabriken. Als dann im Februar die Rayonierung ins Leben trat, bedeutete ſie einen ſchweren Schlag für die Bäckermeiſter, welche den größten Teil ihrer Kunden verloren. Die Schilderung dieſer Umſtände war natürlich ſtaatsgefährlich und die „Öſterreichiſche Bäckerzeitung" erſchien in der nächſten Woche mit vier Spalten konfisziertem Text.

Die Rayonierung des Brotverkaufes war die wichtigſte und einſchneidendſte Maßnahme. Jetzt erſt kam völlige Ordnung in die Mehl- und Brotverſorgung. Allerdings war die Not noch nicht vorüber und das Wochenquantum, das jedem Konſumenten zuſtand, mußte noch mehrmals, ja zuweilen bis auf die Hälfte verkürzt werden. Aber das notwendige Mehlquantum, das für die Stadt Wien allwöchentlich aufgebracht werden mußte, war um einen großen Teil herabgedrückt, und dies war das wichtigſte.

Mit 18. Februar 1917 erſchien auch eine ſehr wichtige Miniſterialverordnung, nämlich das Verbot der Nachtarbeit in den Bäckereibetrieben! Das Verbot trat erſt drei Monate nach ſeiner Publizierung in Kraft, weil die Großbetriebe dagegen den Einwand erhoben hatten, ihre Betriebe für dieſe Einſchränkung erſt vorbereiten zu müſſen.

Mit Statthaltereiverordnung vom 17. Februar 1917 war das Ausbackungsverhältnis für 100 Kilogramm Mehl für „Maſchinenbetriebe" mit 136 Kilogramm Brot, für „Kleinbetriebe" mit 132 Kilogramm Brot feſtgeſetzt worden, was aber keineswegs ein Entgegenkommen gegenüber den letzteren bedeutete. Am 17. März wurde durch das Amt für Volksernährung verordnet, daß Bäckereibetriebe und Zuckerbäckereien gemeinſam nicht mehr betrieben werden dürfen. Eine weitere Verordnung beſagte, daß zur Erzeugung von Zuckerbäckerwaren die Verwendung von aus Getreide und Hülſenfrüchten hergeſtellten Mahlprodukten ſowie Kartoffelerzeugniſſen nicht mehr ſtattfinden dürfe. Die erſte dieſer Verordnungen, die ſogenannte „Trennungsverordnung" (weil ſie die Zuckerbäckereien von den Bäckereien trennte), wurde im Gewerbe viel beſprochen. Es war bezeichnend, daß ſich viele Bäckermeiſter trotz der ſtrengen Vorſchriften für die Zuckerbäcker lieber entſchloſſen, die Bäckerei aufzugeben als die Konditorei.

Es gab noch mehr der Ungerechtigkeiten beim Bäckergewerbe. Die Kontrolle der abgeführten Brotkarten war gegenüber den Bäckern ſehr ſtreng. Die Bäckermeiſter mußten dieſelben beim Magiſtrat abführen, die Brotfabriken und Konſumvereine aber bei der Kriegsgetreide-Verkehrsanſtalt. Was aus dieſen Zuſtänden für Folgerungen entſtanden, ſoll hier nicht genauer geſchildert werden. Die Jahrgänge 1917 und 1918 unſerer Fachpreſſe enthalten darüber Material, das wir hier nicht wiedergeben, weil die meiſten Details heute ganz unglaublich erſcheinen würden. Zahllos waren die Strafen, die damals gegen Bäckermeiſter verhängt wurden und — auch dies ſcheint heute ganz unglaublich — ſie trafen faſt immer Unſchuldige.

Im März 1917 waren die Verhältniſſe faſt unerträglich geworden. Die Innung, welche damals mehr Deputationen zu Miniſtern und Zentralſtellen geſandt hatte, als ſonſt vielleicht in einem ganzen Jahrhundert (der Leſer halte dies ja für keine Übertreibung), mußte ſchon verzweifeln. Man hatte noch die letzte Hoffnung, ſich an die Krone zu wenden. Der junge Monarch Kaiſer Karl mußte, nach bisherigen Empfängen von gewerblichen Deputationen zu urteilen, als gewerbefreundlich angeſehen werden. Man wollte eine Audienz der Vorſtehung erwirken. Die Innung wurde aber angewieſen, ihr Anſuchen ſchriftlich einzubringen. So ging an die kaiſerliche Kabinettskanzlei ein Majeſtätsgeſuch ab. Eine Antwort hat die Bäckerinnung nie bekommen!

Störend machte ſich auch um dieſe Zeit die Kohlennot geltend, nachdem auch bereits Schwierigkeiten in der Brennholzverſorgung vorausgegangen waren.

Im Februar 1918 waren die Mehlvorräte wieder knapp. Man behalf ſich mit einer Kürzung und verlangte von den Bäckern Unmögliches. Sie ſollten trotz der geringeren Mehlzuweiſung dasſelbe Quantum Brot erzeugen! Bisher wurden für den Laib Brot 636 Gramm Mehl zugewieſen, nunmehr ſollte aus 600 Gramm

Josef Hartl

Josef Hecht

Franz Hinterndorfer

Felix Hübner

Vorstandsmitglieder der Innung

Mehl ein Laib Brot erzeugt werden. Die Vorsteher der Innung erschienen wieder einmal beim Ernährungsminister in Audienz. Zunächst konnte aber an dem Ausbackungsverhältnis nichts geändert werden. Die Bäcker behalfen sich vielfach damit, das Brotgewicht um ein weniges zu verringern. Sie waren ja schließlich nur verpflichtet, aus 60 Dekagramm Mehl einen Laib Brot zu erzeugen. Bisher waren die Mehlzuweisungen höchst variabel gewesen, im Frühjahr 1918 konnte die Wiener Bevölkerung wieder das Maisbrot begrüßen.

Der Brotpreis war bisher trotz der bereits sehr weit vorgeschrittenen Teuerung stabil geblieben und alle Bemühungen um eine Anpassung an die gegebenen Verhältnisse auf starren Widerstand gestoßen. Forderungen der Gehilfen nach einer schon sehr notwendigen Aufbesserung ihrer Löhne mußten daher notgedrungen abgelehnt werden. Im März 1918 wurde ein abermaliges Ansuchen „grundsätzlich abgelehnt", aber verfügt, daß zur Verbilligung der Regien der Brotlaib zu 1260 Gramm ausgebacken werden durfte. So entstand der sogenannte „Normallaib", der bis in die letzte Zeit beibehalten wurde.

Im Mai 1918 wurden endlich die Brotkarten abgeschafft; sie waren seit der Rayonierung überflüssig gewesen und dienten wirklich nur mehr dazu, die Broterzeuger mit der Kontrolle der Abfuhr zu quälen. An die Stelle der Brotmarken trat die Brotbezugskarte.

Um diese Zeit hatten die Führer der Bäckerinnung auch schon die infolge der vorjährigen vergeblichen Bemühungen eingetretene Hoffnungslosigkeit wieder überwunden und verlangten energisch, die Mehlverteilung selbst zu übernehmen. Vorläufig erschien dies noch als frommer Wunsch. Aber man hatte ausgerechnet, daß der Zuschlag, welchen zum Beispiel die Gemeinde Wien für die Verteilung des ihr von der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt zugewiesenen Mehles von jedem Bäcker einhob, eine sehr gute Einnahme sei. Am Zentralverbandstage der Bäckerinnungen Österreichs, der am 18. April 1918 in Wien tagte und die Vertreter der Bäckerinnungen Alt-Österreichs zum letztenmal vereinte, wurde nach einem Referate des Herrn Ludwig Hartl eine scharfe Entschließung angenommen, welche sich gegen die Mehlverteilung durch die Gemeinden wendete und namentlich die Übergabe der Mehlverteilung der Gemeinde Wien an die Bäckerinnung forderte.

Im Juni 1918 stockte plötzlich die Mehlversorgung und die Behörden waren gezwungen, die Wochenration auf die Hälfte herabzusetzen! Zwar eine vorübergehende, aber doch sehr empfindliche Maßnahme, unter der die hungernde Bevölkerung schwer zu leiden hatte, die aber mehrmals notwendig wurde.

Endlich wurde im August 1918 einer Brotpreiserhöhung zugestimmt. Der Preis für den Normallaib wurde auf 1·56 Kronen erhöht. Jetzt konnten auch die Gehilfenforderungen bewilligt werden. Die Löhne wurden mit 65 bis 71 Kronen für verantwortliche Arbeiter festgesetzt.

Im November war endlich das vierjährige blutige Ringen zu Ende, der Krieg war aus und von dem alten Reiche der Habsburger nur der Kleinstaat Österreich übrig geblieben. Aber die Kriegswirtschaft war noch nicht zu Ende und

die Bäcker hatten auch noch in der folgenden Zeit unter den Einschränkungen ihres Gewerbes zu leiden.

Die folgenden Monate glichen zunächst den vorhergehenden und der Umsturz konnte an den Schwierigkeiten der Approvisionierung Wiens nichts ändern, ja dieselben wurden womöglich noch schwieriger als zur Zeit der Monarchie. Im Jänner 1919 mußten die Brotrationen abermals gekürzt werden, was im Publikum mit lebhafter Unzufriedenheit aufgenommen wurde, weil man jetzt auf eine endliche Besserung hoffte und statt dieser eine Fortsetzung der Einschränkungen erleben mußte. Die Kohlennot wurde um diese Zeit besonders dringend und erforderte Maßnahmen der Behörden. Es war dies die Zeit, wo Spitäler kein Brennmaterial hatten und die Richter frierend in den Verhandlungssälen ihres Amtes walten mußten.

Im April 1919 gab es eine neue Lohnbewegung der Gehilfenschaft und der Lohn eines verantwortlichen Gehilfen wurde auf 100 Kronen bis 102 Kronen erhöht. Um diese Zeit wurde die Mehlverteilungsstelle der Bäckerinnung eröffnet. Es hatte jahrelanger Kämpfe bedurft, um diesen Erfolg zu erreichen. Die Gemeinde Wien hatte im Laufe der Jahre aus den Erträgnissen der Mehlverteilungsstelle einen schönen Gewinn gezogen und alle Bemühungen, die Mehlverteilung in die Hände der Innung zu bringen, waren bisher gescheitert. Nun hatte die „Wirtschaftsgenossenschaft der Bäcker Wiens" bereits während des Krieges einen kleinen Teil Mehl für die unter militärischer Kontrolle stehenden Betriebe direkt von der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt erhalten und klaglos durchgeführt. An der Spitze dieser Mehlverteilung stand der gewesene Bäckermeister Ludwig Hartl, der sie mit großer Umsicht leitete. Diese Errungenschaft war dem damaligen Vorsteherstellvertreter Gemeinderat Körber zu danken gewesen. Die Innung verdoppelte nun ihre Anstrengungen und als auch der Verein der Mühlenvertreter sich der Bewegung anschloß, gelang es endlich, die Zustimmung der Behörden zu erreichen und den Widerstand der Gemeinde Wien zu überwinden. Ludwig Hartl trat an die Spitze des neuen Unternehmens, welches von der Innung gemeinsam mit dem Verbande der Mühlenvertreter geführt wurde.

Jetzt erst trat eine völlige Gleichstellung in der Zuweisung des Mehles ein. Zwar waren die Leiden der Bäckermeister noch nicht zu Ende und die Qualität des Mehles oftmals eine ganz unglaublich schlechte, aber man war nicht gewillt, sich weiterhin alles gefallen zu lassen. Die Gebühren der Mehlverteilungsstelle waren dieselben wie bei der Gemeinde, nur daß sie jetzt der Bäckermeister seiner Innung zahlte und nicht der Stadt Wien. Die Gesamtheit der Mitglieder der Innung begrüßte diese Änderung und hatte auch später keine Gelegenheit, dies zu bereuen.

Ein siebengliedriger Ausschuß wurde von der Innung zur Überwachung der Geschäfte der Mehlverteilungsstelle eingesetzt, welche übrigens klaglos durchgeführt wurden.

Freilich machte die Mehlversorgung in der nächsten Zeit noch immer Schwierigkeiten und sogar die Maiszeit war noch nicht vorüber. Noch im Jahre

Adolf Klein

Heinrich Kropf

Ernst Kunisch

Edmund Laab

Vorstandsmitglieder der Innung

1919 mußten die Wiener Brot mit Maismehlzuſatz eſſen, wenn auch der Zuſatz nur mehr ein geringer war. Im Mai 1919 gab es wieder eine Lohnbewegung. Die Löhne der verantwortlichen Arbeiter wurden auf 110 Kronen bis 114 Kronen erhöht. Im Juli dieſes Jahres wurden neue Lohnforderungen überreicht. Damals gab es jedes Vierteljahr eine Lohnbewegung und immer neuen Streit mit den Behörden um den Brotpreis. Auch ein Probebacken fand damals im Verpflegsmagazine ſtatt. Im Jänner 1920 wurden ebenfalls Lohnerhöhungen gefordert, deren Bewilligung ſich aber hinauszog, da man dieſelben von einer Regelung des Brotpreiſes abhängig machen mußte. Der Mehlpreis mußte aber gleichzeitig auch erhöht werden und wurde ab 18. Jänner beim Brotmehl auf 3 Kronen pro 100 Kilogramm feſtgeſetzt. Der Fortſchritt der Inflation machte ſich auch bereits bemerkbar. Das Inkrafttreten der neuen Preiſe wurde dann verſchoben und erſt 14 Tage ſpäter durchgeführt.

Die weitere Entwicklung der Verhältniſſe können wir kürzer ſchildern. Im Jahre 1920 gab es periodiſch Lohnbewegungen und darauf Brotpreiserhöhungen. 1921 entſchloß ſich die Regierung zu einem Schritt, der zwar ſchon einmal unter Maria Thereſia und dann unter Kaiſer Franz unternommen wurde, der aber bei der Finanzlage des jetzigen Staates von den ſchlimmſten Folgen begleitet ſein mußte; ſie übernahm einen Teil der Koſten der Brotverſorgung. Zuerſt geſchah dies durch Feſthaltung an den bisherigen Mehlpreiſen, obwohl dieſe bereits überall weſentlich höher waren, dann wurde das Mehl ſogar gratis beigeſtellt und zum Schluß zahlte man ſogar den Broterzeugern auf jeden Laib darauf. Dieſe ſogenannte „Refundierung“ begann im Oktober 1920 und dauerte bis gegen Ende der ſtaatlichen Bewirtſchaftung fort.

Die Qualität des zugewieſenen Mehles war in der Regel eine entſprechende, doch gab es auch zeitweilige Ausnahmsfälle. Durch einige Wochen war gerade das den Bäckern zugewieſene Mehl von ſo erbärmlicher Qualität, daß es in den Bureaus der Kriegsgetreide-Verkehrsanſtalt zu turbulenten Szenen kam. Eine Schar aufgeregter Bäckermeiſter ſprach bei dem dortigen Vorſtand vor und verlangte in ſtürmiſcher Weiſe eine Abhilfe. Mit Mühe gelang es, die Aufgeregten zu beruhigen und der mittlerweile herbeigerufene Vorſteher Breunig begab ſich mit einzelnen Führern der Gruppe ins Ernährungsamt, wo tatſächlich Abhilfe verſprochen wurde. Es war kein Wunder, daß die Geduld der Bäckermeiſter, welche in den letzten Jahren ſoviel hatten erleiden müſſen, endlich riß. Die Begünſtigung der Brotfabriken geſchah um dieſe Zeit nicht mehr ſo, wie während des Krieges, aber ſie beſtand doch noch fort und deren Zuweiſung war gewöhnlich beſſer als diejenige der Bäckermeiſter, die natürlich deswegen auf die ſtaatliche Bewirtſchaftung immer ſchlecht zu ſprechen waren.

Im Jahre 1921 gab es endlich wieder auch Mehl im freien Handel und die Mehlverteilungsſtelle der Innung verſäumte die Gelegenheit nicht, größere Ankäufe zu tätigen. Tatſächlich wurde dann im Juli 1921 die Herſtellung eines Einheitsgebäcks in der Form von weißen Wecken erlaubt. Weißgebäck war alſo wieder da! Die Erzeugung von Kleingebäck war freilich noch weiterhin verboten. Zu bemerken iſt, daß die Mehlverteilungsſtelle eigentlich ſolche Geſchäfte

nicht machen durfte. Sie war ein Organ der Innung, welche im Auftrage der Regierung die Mehlverteilung besorgte, aber eine „Genossenschaft darf keine Geschäfte machen", erklärte die Gewerbebehörde. Die Notwendigkeit, die Interessen der Mitglieder wahrzunehmen, war freilich stärker, als diese Bedenken und so hat die Mehlverteilungsstelle bis zu ihrer Auflösung mit bestem Erfolge eine Reihe von solch unzulässigen Geschäften durchgeführt. Es war dies ein Verdienst des Direktors Ludwig Hartl, der sich hierin erfolgreich betätigte.

Das Bundesministerium hatte mit Erlaß vom 11. Juli 1921 die Erzeugung von Weißgebäck in Form von Wecken im Gewichte von 26 Dekagramm gestattet, welcher drei Tage später dahin abgeändert wurde, daß das Gewicht mit 32 Dekagramm festgesetzt wurde. Unter dem weiteren Abbau der Einschränkungsmaßnahmen war besonders merkwürdig das Verbot des Störbrotbackens, das man durchaus nicht aufheben wollte.

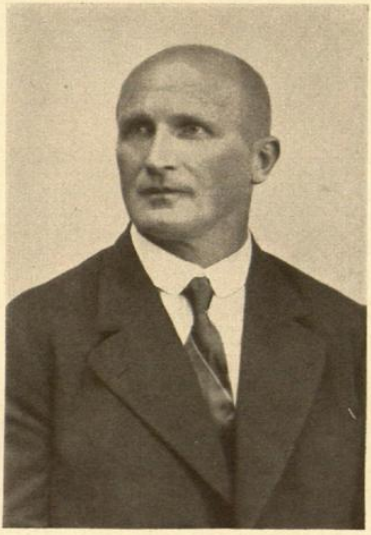
Am 12. Jänner 1922 brachten einige Tagesblätter die Nachricht, daß das Bundesministerium für Volksernährung die Erzeugung von Kleingebäck freigegeben hat. Diese Nachricht war verfrüht, aber einige Stunden später fingen schon zahlreiche Bäcker zu backen an. Die Innung wandte sich an das Ernährungsamt und erfuhr dort, daß tatsächlich die Freigabe beabsichtigt sei und daß man von dieser Absicht die Presse verständigt habe. Solche Voreiligkeiten gab es oftmals. Die Innung trat schleunigst mit den Brotfabriken zusammen, um sich über die Verkaufspreise zu einigen. Erst am 20. Jänner erschien dann die Verordnung des Bundesministeriums für Volksernährung, welche fast alle Einschränkungsmaßnahmen in der Brot- und Gebäckserzeugung aufhob. Die Kaiserssemmel war wieder da! Das Fehlen dieses Gebäcks war die wichtigste Erscheinung der Kriegszeit und mit ihrem Wiedererscheinen war der Wiederaufbau des Gewerbes vollzogen.

Allerdings mußte das Verbot der Verwendung von Frischmilch zur Erzeugung von Kleingebäck noch aufrecht erhalten werden, aber an deren Stelle wurde mit Erfolg Trockenmilch verwendet.

Die Mehlzuweisung seitens der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt wurde noch fortgeführt und erst mit 1. Juni 1922 eingestellt. Damit war im Gewerbe wieder der normale Zustand hergestellt. Die Kriegswirtschaft war zu Ende!

Rückschauend möchten wir noch bemerken, daß das Bäckergewerbe in Zeiten wirtschaftlicher Bedrängnis immer zu leiden und gerade ein Krieg eine solche immer zur Folge hat. Notgedrungen muß die Staatsgewalt in solchen Zeitperioden die Aufsicht verschärfen und an die Erzeuger des täglichen Brotes größere Anforderungen stellen. Dies war im Weltkriege auch im größten Ausmaße der Fall. Wir sehen auch, daß gewisse Erscheinungen der Kriegswirtschaft schon vor 100 Jahren zu beobachten waren und auch die dagegen ergriffenen Maßregeln dieselben geblieben sind. Für das Bäckergewerbe bedeutete der Weltkrieg eine Periode des Leidens, noch mehr freilich für die Bevölkerung unserer Stadt, welcher größere Entbehrungen auferlegt waren, als dies sonst irgendwo der Fall war!

Adolf Ludwig



Eduard Mang

Franz Nimpfer

Ludwig Reinwart

Vorstandsmitglieder der Innung

Die Wirtschaftsgenossenschaft

Wie bei anderen Innungen, wurde auch in der Bäckerinnung der wirtschaftlichen Organisation Aufmerksamkeit geschenkt. Im Jahre 1898 wurde so die „Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft der Bäcker Wiens" gegründet.

Ausschlaggebend zu dieser Aktion war der Umstand, daß im Jahre 1898 viele Preßhefehändler die verschiedensten und sehr häufig minderwertigen Marken ohne irgendeine Qualitätsgarantie in den Handel brachten, wodurch fortwährende Preisdifferenzierungen verursacht wurden, die mit der Triebkraft der Hefe nicht im Einklange standen. Um diesem Unfuge zu begegnen, gelang es — durch eine intensive, von Bäcker zu Bäcker einsetzende Prapaganda — dem vorbereitenden Komitee, welchem die Herren Böck, Effenberger, Haag, Haslinger, Honeck, Körber und mehrere andere angehörten, die Gründung der Genossenschaft schon in den ersten Monaten des Jahres 1899 einzuleiten.

Der Hauptzweck derselben sollte im Ankaufe oder in der Errichtung einer eigenen Preßhefefabrik, beziehungsweise in der Erwerbung eines Hefehandelsgeschäftes gelegen sein. Leider konnte diese für die Genossenschaft gewiß sehr segensreich gedachte Absicht einer Verwirklichung nicht zugeführt werden, da sich diesem Projekte unüberwindliche Schwierigkeiten entgegenstellten. Vor allem die hiezu notwendigen und geeigneten Anlagen wie auch die damit verbundene Beschaffung der dazu erforderlichen Geldmittel, die eine Höhe beansprucht hätten, welche die erst im Werden begriffene Organisation niemals aufzubringen imstande gewesen wäre, ließen die Durchführung dieses Planes, wie auch so manch eines anderen nützlichen, unmöglich erscheinen. Aber auch noch andere Bedenken waren maßgebend, von der selbständigen Einrichtung eines solchen Betriebes abzusehen. Zur Belieferung der Genossenschaftsmitglieder mit Preßhefe standen genug, und zwar nicht wenige renommierte Firmen zur Verfügung, so daß es zweifelhaft gewesen wäre, einen eigenen Betrieb bei einer solchen Konkurrenz rentabel zu gestalten.

Am 29. April 1899 fand die konstituierende Versammlung dieser Genossenschaft mit einer Mitgliederzahl von 29 anwesenden Bäckern unter der Firma „Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft der Bäcker Wiens, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung mit dem Sitze in Wien", statt.

In den ersten Vorstand und Aufsichtsrat wurden — laut der mittlerweile mit 22. Februar 1899 genehmigten Statuten — die Herren Wilhelm

Aichhorn, Johann Böck, Johann Breunig, Wilhelm Brückmann, Karl Effenberger, August Haag und Lorenz Müller in den Vorstand; Ludwig Hartl, Rudolf Punzmann, Josef Rieger, Richard Ritz und Anton Schambureck senior in den Aufsichtsrat gewählt. An die Spitze des Vorstandes wurde durch das Vertrauen seiner Kollegen Herr August Haag gestellt.

Der Zweck der Genossenschaft sollte a) in der Beschaffung und im Vertriebe jener Artikel gegeben sein, welche in der Bäckerei Bedarf und Verarbeitung finden; b) gleichzeitig sollte die Genossenschaft berechtigt sein, die für die Fabrikation, Manipulation und den Verkauf erforderlichen Lokalitäten eigentümlich oder mietweise zu erwerben, zweckentsprechend ausgestalten, Maschinen anschaffen und etwa nötige Konzessionen erwerben zu können.

Nachdem, wie vorhin erwähnt, die Errichtung eines eigenen Betriebes zur Erzeugung von Preßhefe nur beim Projekte bleiben mußte, sah man sich genötigt, einen anderen Weg zu finden, um den statutarischen Verpflichtungen zumindest hinsichtlich des vorerwähnten Punktes a „Zweck der Genossenschaft" Rechnung zu tragen. Es wurde daher in dieser ersten Versammlung beschlossen, die Bäcker Wiens mit einer guten Preßhefe aus einer prominenten Preßhefefabrik außerhalb Wiens zu versehen.

Nach langen, vielen und schwierigen Verhandlungen in dieser Richtung kam schließlich ein Hefelieferungsvertrag mit der Firma L. Harmer & Co. in Spillern zustande, deren Inhaber, Gustav und Karl Harmer, schon seit vielen Jahren in regem geschäftlichen Verkehr mit der Wiener Bäckergenossenschaft standen. Dieser Hefelieferungsvertrag garantierte der Bäckerschaft drei Sorten Preßhefe, welche unter der Kontrolle der Wirtschaftsgenossenschaft hergestellt wurden, stabile Preise auf die Dauer von zehn Jahren sowie eine Beteiligung an der Firma L. Harmer & Co.

Am 10. März des Jahres 1899 fuhren die ersten Hefewagen mit der Firma der Wirtschaftsgenossenschaft in die zwanzig Bezirke und der Erfolg war ein durchschlagender.

Wenn auch in den ersten Tagen des Bestandes der Genossenschaft nur einige hundert Kilogramm Hefe abgesetzt wurden, stieg der Bedarf in einigen Wochen schon auf 1000 Kilogramm Tagesabsatz.

Der eigentliche Geschäftsbetrieb der Genossenschaft beschränkte sich sonach einerseits auf die Erwerbung von Mitgliedern, anderseits auf die Verwaltung der von der Firma L. Harmer & Co. zur Verfügung gestellten Bonifikationen, für die durch diese Firma — mit der Bezeichnung der Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft — an deren Mitglieder zum Verkaufe gelangte Preßhefe. Diese Bonifikationen wurden nach Abzug der Steuern und Spesen am Ende des Genossenschaftsjahres als Reingewinn ausgewiesen und nachher in Form einer Dividende statutsgemäß an die Mitglieder, die von der obbezeichneten Firma Hefe bezogen hatten, verteilt.

Wesentlich anders gestalteten sich die Verhältnisse während der Kriegs- und Nachkriegszeit. Diente bis zum Jahre 1914 die Ge-

Alois Skalnik

Franz Skorpik

Anton Sommer

Anton Swoboda

Vorstandsmitglieder der Innung

noſſenſchaft ihren Mitgliedern gegenüber als preisregulierender Faktor insbeſondere bei der Preßhefe, ſo wurde jetzt die Erwerbs- und Wirtſchaftsgenoſſenſchaft infolge der nach und nach eintretenden ſchwierigen Verhältniſſe hinſichtlich Beſchaffung der Rohmaterialien und ſonſtigen Bäckereibedarfsartikel vor ſehr ernſte Aufgaben geſtellt. Damit ſollen aber die von den bisherigen Vorſtandsleitungen der Genoſſenſchaft erzielten Vorteile keineswegs unterſchätzt werden, gebührt doch dem erſten Obmann, Herrn Auguſt Haag, wie auch ſeinem im Jahre 1905 nachfolgenden Stadtrat Lorenz Müller für ihr ſegensreiches Wirken in der Erwerbs- und Wirtſchaftsgenoſſenſchaft der Bäcker uneingeſchränkte Anerkennung und vollſtes Lob.

Es war nun die Zeit gekommen, wo die Erwerbs- und Wirtſchaftsgenoſſenſchaft ihren ſtatutariſchen Satzungen bezüglich des § 2 „Zweck der Genoſſenſchaft“ voll und ganz gerecht werden konnte.

Als geſetzlich anerkanntes Körperſchaftsunternehmen war ſie infolge der umſichtigen und zielbewußten Leitung des ſeit dem Jahre 1912 bis heute noch an der Spitze ſtehenden Kommerzialrates Johann Körber in der Lage, wenn auch nicht ſelten unter den größten Schwierigkeiten, den Mitgliedern die wichtigſten Rohmaterialien und andere für die Bäcker notwendigen Artikel beſchaffen zu können, die ſich der einzelne Bäcker faſt gar nicht oder nur nach unſäglichen Anſtrengungen zu erwerben imſtande war. Es ſei hier beſonders auf die Artikel: Mehl, Margarine, Salz, Holz, Kohle uſw. verwieſen.

Ganz beſonders arg war der Mehl- und Salzmangel. Wohl war Salz damals im Schleichwege zu bekommen, aber die Mengen, die der Bäcker brauchte, waren nicht erhältlich. Erſt durch das Einſchreiten des Genoſſenſchaftsobmannes bei den maßgebenden behördlichen Stellen wurde nach Überwindung der finanziellen und anderen Schwierigkeiten eine befriedigende Belieferung der Bäcker erzielt.

Um die im großen eingekauften Waren entſprechend unterbringen zu können, richtete die Genoſſenſchaft auf dem Nordbahnhof eigene Magazine und Kohlenlagerplätze ein.

Auch die Eigenproduktion ſetzte ein. Infolge der Mehlknappheit und infolge der Erzeugung nur einer einzigen Brotſorte waren die Bäcker durchaus nicht voll beſchäftigt und in ihrem Erwerbe ſchwer geſchädigt; auf der anderen Seite aber war ein großer Bedarf für das Militär vorhanden, welcher durch die Militäranſtalten und durch einige wenige große Brotfabriken gedeckt wurde. Der Genoſſenſchaftsvorſtand machte es ſich daher zur Aufgabe, einen Teil der Brotlieferungen für das Militär den Bäckern zuzuführen. Tatſächlich wurde infolge dieſes Einſchreitens einer beträchtlichen Anzahl von Genoſſenſchaftsmitgliedern eine Broterzeugung auch für das Militär übertragen. Leider wurden dieſe Beſtrebungen, in erſter Linie den militäriſchen Zwecken, in weiterer Folge aber auch der Allgemeinheit zu nützen, durch die häufigen und nicht ſelten ſinnloſen Beſchlagnahmen — welche dem Vorſtande zu öfteren Malen großen Verdruß und vor allem zeitraubende Interventionen verurſachten — ſtark beeinträchtigt.

Als infolge der stets zunehmenden Schwierigkeiten in der Beschaffung der verschiedenen Bäckerartikel sich auch Bäcker aus der Provinz um die Mitgliedschaft bewarben, wurde im Jahre 1920 der Wirkungskreis der Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft der Bäcker Wiens statutarisch auf ganz Österreich ausgedehnt. Die Genossenschaft hatte dadurch einen ganz erfreulichen Aufschwung zu verzeichnen.

Ganz besonderes Augenmerk richtete der Vorstand auf die Beteiligung der Genossenschaft bei anderen Unternehmungen, so zum Beispiel bei der Firma L. Harmer & Co., beim Zentralverbande gewerblicher Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften, ferner bei den Kronenbrotwerken. Schon mit 1. Februar 1913 war die Genossenschaft der — von den Herren Gustav und Karl Harmer als offene Gesellschafter der Firma L. Harmer & Co. — zu bildenden Gesellschaft mit beschränkter Haftung beigetreten. Im Jahre 1920 kam infolge der durch die Verkleinerung unseres Staatsgebietes geänderten Absatzverhältnisse die Fusion der Preßhefefabriken Mautner und Springer zustande und auch unsere Lieferantin, die Spiritus- und Preßhefefabrik L. Harmer & Co., brachte ihre Hefeerzeugung in dieses fusionierte Unternehmen ein, welches die Erzeugung der bis zu dieser Zeit bestandenen drei Hefefabriken in die einzige in Betrieb gebliebene, mit den modernsten Einrichtungen ausgestattete Simmeringer Fabrik unter der Firma „Vereinigte Mautnersche Preßhefefabriken" zusammenlegte. Der Zusammenschluß dieser drei Fabriken brachte unserer Genossenschaft und unseren Abnehmern die größten Vorteile, insbesondere dadurch, daß durch die Einführung neuer Verfahren die Qualität der Hefe an Triebkraft und Haltbarkeit in kürzester Zeit auf eine Höhe gebracht wurde, die nicht nur im Inlande, sondern auch im Auslande von allen Seiten anerkannt werden mußte. In der gemeinsamen Vorstands- und Aufsichtsratssitzung am 20. Dezember 1919 wurde der einstimmige Beschluß gefaßt, dem Antrage der Firma L. Harmer & Co. G. m. b. H., betreffend der Auflösung ihres Unternehmens, zuzustimmen und in das neue Unternehmen Harmer, Mautner und Springer als Mitgesellschafter einzutreten.

Diese Geschäftsbeteiligungen kommen der Genossenschaft insoferne sehr zustatten, indem diese Verbindungen mit so erstklassigen Firmen auf die Preisbildung der von ihnen gelieferten Produkte ausgleichend wirken sollen.

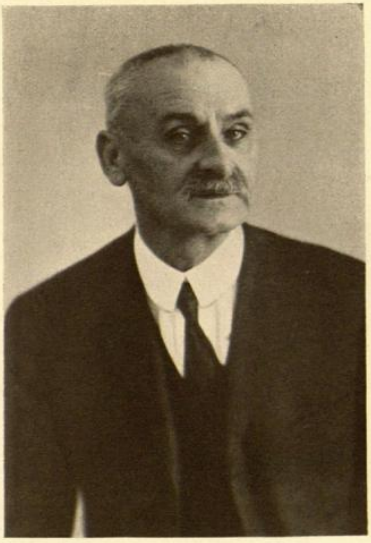
Von dem Bestande Ende 1925 mit 559 Mitgliedern und 903 Anteilen à 1 Schilling kamen infolge Zurücklegung des Gewerbes, durch Ausscheidung, beziehungsweise freiwilligen Austritt 21 Mitglieder in Abfall, so daß Ende 1926 538 Mitglieder mit 880 regulären Anteilen plus 6596 zugewiesenen Gratisanteilen à 10 Schilling — laut Aufwertung auf Grund des Goldbilanzgesetzes —, zusammen also 7476 Anteile verblieben.

Im Jubiläumsjahre der Wiener Bäckergenossenschaft setzt sich der Vorstand und der Aufsichtsrat der Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft der Bäcker aus folgenden Herren zusammen:

Der Vorstand: Gemeinderat, Kommerzialrat Johann Körber, Obmann; Johann Böck, Obmannstellvertreter; Wilhelm Brückmann, Obmannstellver-

Josef Reischl

Josef Schrott



Josef Steibel

Karl Zimmermann

Vorstandsmitglieder der Innung

treter. Alfred J. Armleder, Karl Effenberger, Kommerzialrat Karl Kerner, Adolf Klein, Heinrich Kropf, Edmund Laab, Josef Liedermann, Christoph Löw, Johann Marhold, Josef Nimpfer, Ludwig Reinwart und Karl Zimmermann.

Der Aufsichtsrat: Johann Michael Eiles, Obmann; Josef Pfeiffer, Obmannstellvertreter. Peter Fellner, Georg Gretsch, Ferdinad Kößler, Johann Prosch, Johann Schlegelhofer, Josef Steibel und Johann Welt.

Der Reingewinn des ersten Geschäftsjahres stieg von 8454 Kronen bis zum Jahre 1925 auf 98,826.772 Kronen, die zur Auszahlung gelangenden Dividenden von 768.750 Kronen auf 35,600.000 Kronen.

Die Ziffern zeigen einen trotz der bekannten wirtschaftlichen Schwierigkeiten stetig erfreulichen Aufschwung unserer Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft. Wenn sie auch im Augenblick nicht in der Lage ist, selbst zu produzieren, so kann sie bei strikter Befolgung ihres Zweckes schon dadurch ihren Mitgliedern bestens nützen, wenn sie die für diese notwendigen Bedarfsartikel direkt bei der Erzeugungsstätte entweder selbst einkauft oder dieselben von dort aus unmittelbar an ihre Mitglieder bei Ausschaltung jedweder Zwischenstelle und bei Bedachtnahme auf die Güte der Ware und deren Preisangemessenheit liefern läßt. Gerade in dieser Richtung sind in letzterer Zeit wieder Maßnahmen in Aussicht genommen, die dem Aufschwunge der Genossenschaft von großem Nutzen sein können.

Selbstredend wäre eine Entfaltung der Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft in der Inangriffnahme der Eigenproduktion von weittragender Bedeutung. Doch was im gegebenen Augenblick nicht durchführbar erscheint, braucht deshalb der Zukunft nicht vorenthalten bleiben. Sollte es daher der Genossenschaft vergönnt sein — ein einmütiges Zusammenwirken aller Fachkollegen wie auch die Aufbringung des notwendigen Kapitals vorausgesetzt —, einst eigene Unternehmungen ihr eigen nennen zu können, dann wäre wohl der Höhepunkt der wirtschaftlichen Organisation erreicht.

Die Vereinigung von Wiener Bäckermeisterſöhnen

Wenn hier die heiteren und die dunklen Ereigniſſe der Geſchichte der Wiener Bäckerinnung ſkizziert werden, dürfen wir auch einer Erſcheinung nicht vergeſſen, die dem Handwerk gewiß auch zur Ehre gereicht, der Vereinigung unſerer Meiſterſöhne, welche im Sommer 1928 das Feſt ihres 40jährigen Beſtandes zu feiern gedenkt.

Im Jahre 1887 fand unter der Patronanz der Fürſtin Pauline Metternich ein großes Frühlingsfeſt mit einem Feſtzug aller Gewerbe ſtatt. Die Gruppe des Bäckergewerbes war durch Meiſterſöhne geſtellt worden, es waren dies die Herren Eduard Kriechenbaum, Ullrich Neuhauſer, Ludwig Franz, Johann M. Eiles, Hans Wolfbauer, Joſef Blöch, Georg Löw, Rudolf Perthold, Johann Rotter u. a. Bei den Beratungen, die aus dieſem Anlaß ſtattfanden, wurde natürlicherweiſe auch viel gefachſimpelt, wobei ſich Tobias Ratz, der Sohn des bekannten Vorſtehers, ganz beſonders durch ſeine reichen theoretiſchen Kenntniſſe hervortat. Man lachte zwar über das viele „Backen", wie in Bäckerkreiſen das Fachſimpeln genannt wird, aber man gewöhnte ſich auch, dieſen Zuſammenkünften immer mehr Wert beizumeſſen, bei welchen man ſo viel Nützliches hören konnte. Da tauchte der Plan auf, dieſe Zuſammenkünfte zu erhalten und zu dieſem Zwecke einen Verein zu gründen. Die Idee fand Beifall und nach Überwindung einiger Schwierigkeiten trat die Vereinigung von Wiener Bäckermeiſterſöhnen ins Leben. Am 15. März 1888 fand die erſte konſtituierende Generalverſammlung ſtatt. Der Verein hatte den Zweck, wie es heute noch in den Statuten heißt: „Söhne von der Wiener Bäckergenoſſenſchaft angehörenden Meiſtern einander näher zu bringen und durch fachliche Vorträge und Diskuſſionen deren theoretiſche Kenntniſſe nach Tunlichkeit zu erweitern."

Die Meiſterſchaft verhielt ſich zunächſt abwartend, aber gerade die tüchtigſten Führer des Gewerbes, Vorſteher Tobias Ratz senior und Stadtrat Witzelsberger, begrüßten die neue Gründung mit Begeiſterung, und was noch mehr war, ließen ihr auch materielle Förderung willfahren. In kurzer Zeit hatte die Vereinigung an 100 Mitglieder und entfaltete eine eifrige Tätigkeit. Tobias Ratz junior, der nach dem Ableben ſeines Vaters deſſen Geſchäft übernahm und im Jahre 1896 bekanntlich auf rätſelhafte Weiſe verſchwand, war einer der eifrigſten, und unter ſeinen Vorträgen iſt namentlich jener über die „Kalkulation im Bäckergewerbe" berühmt geworden, ſo daß er auf Koſten der Innung im Jahre 1911 nochmals gedruckt und verſendet wurde. Sein Beiſpiel eiferte zur Nachahmung an und ſo erwuchs aus den Kreiſen der Meiſterſöhne eine große Anzahl

Ludwig Hartl
Langjähriges Vorstandsmitglied der Innung und Direktor der Mehlverteilungsstelle derselben

Alois Weber
Generalsekretär des Zentralverbandes der Bäckerinnungsverbände Österreichs und Schriftleiter der „Österreichischen Bäckerzeitung". Verfasser der Festschrift

hervorragend tüchtiger Fachmänner. Jederzeit legte die Vereinigung Wert darauf, daß ihre Haupttätigkeit auf fachtheoretiſchem Gebiete liege und daß die Förderung der theoretiſchen Kenntniſſe ihrer Mitglieder ihre wichtigſte Aufgabe ſei. Man darf es der Jugend natürlich nicht verübeln, wenn auch dabei geſellſchaftliche Ziele nebenbei verfolgt wurden. Der alljährliche Ball, welchen die Vereinigung veranſtaltet und der traditionsgemäß als der „Bäckerball" angeſehen wird, enthob die Innung der Verpflichtung, ein ſolches Repräſentationsfeſt zu geben.

Nach dem Beiſpiel der Wiener Meiſterſöhnevereinigung entſtanden in kurzer Zeit auch Bäckermeiſterſöhnevereine in Deutſchland, zunächſt in Nürnberg und dann in Berlin, gegen Ende der neunziger Jahre aber in allen größeren Städten Deutſchlands. Im Jahre 1901 wurde ein „Verband der Bäckermeiſterſöhnevereine Deutſchlands und Öſterreichs" gegründet, dem heute 200 Vereinigungen angehören! Aber auch in anderen Gewerben fand dies Beiſpiel Nachahmung und gibt es nunmehr bereits Meiſterſöhnevereine in jedem Handwerk. Nach dem Umſturz kam dieſe Idee zu einer erhöhten Bedeutung. Man ſah in ihr die Möglichkeit, den gewerblichen Nachwuchs in einer Art zu erziehen und heranzubilden, die den Intereſſen des Handwerkes entſprach und ihn vor allem von den radikalen Grundſätzen fernzuhalten. Im Bäckergewerbe hat man dieſe Bedeutung der Jugendbewegung im Gewerbe bereits früher erkannt und am Feſte des 25jährigen Beſtandes unſerer Meiſterſöhnevereinigung hielt Vorſteher Johann Breunig eine vielbemerkte Rede, in der er ausdrücklich feſtſtellte, daß er die Vereinigung vor allem deshalb hochſchätze, weil aus deren Mitte die tüchtigſten Funktionäre der Innung erſtehen! Tatſächlich iſt eine große Anzahl der heutigen Führer des Gewerbes aus der Schule der Vereinigung hervorgegangen, wir nennen hier nur Männer wie Vorſteher Johann M. Eiles, Johann Fritſch, Karl Kerner, Bundesrat Hans Rotter, Johann Wolfbauer, Felix Hübner, Karl Effenberger, Otto Beiſiegl u. a., die teils einſtige Mitglieder, teils heute noch deren Vereinigung angehören.

Beſonders zu begrüßen iſt, daß ſich in jüngſter Zeit auch in den größeren Städten Öſterreichs Meiſterſöhnevereine des Bäckergewerbes gebildet haben und dieſe Bewegung noch lange nicht zum Abſchluß gelangt iſt.

Die Vereinigung ſteht, wie geſagt, bereits im vierzigſten Vereinsjahre und gedenkt, im kommenden Jahre die Feier ihres 40jährigen Beſtandes feſtlich zu begehen. Ein großer Teil ihrer Gründer weilt nicht mehr unter den Lebenden, aber die „Alten", die ihr heute noch angehören, halten in bewährter Treue an der Vereinigung, in welcher ſie ihre Jugendjahre verlebten, feſt. Heute gehören ſchon eine größere Zahl Bäckermeiſter mit ihren Söhnen der Vereinigung an. Der Vater ſeit 30 oder 40 Jahren, der Sohn ſeit kurzer Zeit.

Die Liſte der Obmänner der Vereinigung, welche wir hier folgen laſſen, zeigt, daß in deren Reihen ſich mancher Fachmann befindet, der ſich ſeine erſten Sporen in ſeiner damaligen Tätigkeit geholt hat. Es ſind dies:

Ullrich Neuhauſer 1888, Johann Wolfbauer 1889, Eduard Kriechenbaum 1890 bis 1892, Ludwig Franz 1893 bis 1894, Gottfried Klapper 1895 und

1900, Rudolf Müller 1895, Josef Blöch 1896, Wilhelm Aichhorn 1897, Alois Weber 1898 bis 1899, Karl Kerner 1901 bis 1903, Josef Neugebauer 1904 bis 1906, Karl Reisser 1907 bis 1910, Viktor Rieger 1911, Franz Lechner 1912 bis 1918, Anton Walouschek 1919 bis 1920, Karl Rieger 1921 bis 1922, Hans Kars 1923 bis 1925, Rudolf Linder 1926 bis 1927.

Wir können dieses Kapitel nicht besser schließen als mit den Worten Ottokar Kernstocks, die der Dichter der Vereinigung zur 25jährigen Bestandesfeier widmete:

Meistersöhne des Bäckergewerbes
Erben des würdigen Vätererbes
Wollt ihr gesegnet sein wie die Alten
Müßt ihr wie diese zusammen halten,
Müßt ihr unverdrossen wie diese
Kämpfen und schaffen treu der Devise:
Nimmer verzagen! Gott hilft den Seinen
Einer für alle, alle für einen.

Schließlich wollen wir noch bemerken, daß sich in jüngster Zeit auch eine Vereinigung von Wiener Bäckermeisterstöchtern gebildet hat, und zwar mit dem gleichen Programm.

Franz Kraus

Langjähriges Vorstandsmitglied der Innung, Ehrenvorstand des Sängerbundes der Bäcker Wiens

Der „Sängerbund der Bäcker Wiens"

Die Wiener Bäckerinnung besitzt auch ihren Gesangsverein, den Sängerbund der Bäcker Wiens, und dieser besteht schon 45 Jahre! Im Jahre 1882 trat eine kleine Anzahl Meister und Gesellen zusammen, um einen Verein zu gründen zur Pflege des deutschen Liedes. Dieser Gesangsverein nahm einen raschen Aufschwung und im Jahre 1891 fand bereits seine Fahnenweihe unter Mitwirkung der Innung und der Meistersöhnevereinigung statt.

Besondere Verdienste um den Verein hat sich das langjährige Ausschußmitglied der Innung Herr Franz Kraus erworben, der durch fast 40 Jahre den Verein als Vorstand leitete. Am 10. November 1898 fand die Zehnjährige Gründungsliedertafel statt. An der Feier anläßlich der Einweihung des neuen Innungshauses nahm der Sängerbund hervorragenden Anteil. Das Fest seines 25jährigen Bestandes konnte der rührige Gesangsverein im Jahre 1907 feiern, bei welchem der Sängerbund Gegenstand zahlreicher Auszeichnungen wurde. Vorstand Franz Kraus wurde damals zum Ehrenvorstand ernannt. Im Jahre 1912 besuchte bekanntlich der Verband bayrischer Gesangsvereine Wien und der Sängerbund beteiligte sich in hervorragender Weise an dem Empfang der Bäckermeistergesangsvereine.

Während des Krieges war es die größte Sorge seines rührigen Vorstandes Franz Kraus, den Sängerbund in seinem Bestande zu erhalten. Der Bund bestand damals aus 52 geschulten Sängern, welche im Laufe des Krieges fast alle zur militärischen Dienstleistung einberufen waren. Franz Kraus ist es auch zuzuschreiben, daß der Sängerbund nach Kriegsende baldigst wieder auf seine frühere Höhe gebracht wurde. Bereits im Juni 1918 konnte der Sängerbund wieder vor die Öffentlichkeit treten. Franz Kraus war unermüdlich tätig für den Verein, trotzdem seine Gesundheit schon erschüttert war. Am dritten Übungsabende nach der erwähnten Liedertafel erlitt Kraus inmitten seiner Freunde einen Schlaganfall, von welchem er sich nicht mehr erholen sollte. Der Feier des 40jährigen Bestandes des Sängerbundes, welche am 5. November 1922 stattfand, konnte Kraus nicht mehr anwohnen und der Sängerbund beschränkte sich deshalb darauf, diese Feier nur im kleinen Stile abzuhalten. Nach langem Siechtum ist dann Franz Kraus am 19. Februar 1925 verschieden.

Im April 1925 wurde am Grabe des verdienstvollen Führers des Sängerbundes ein Grabdenkmal enthüllt, dessen Kosten der Sängerbund übernommen hatte. Das Lebenswerk Franz Kraus' ging nicht unter mit seinem Hingang.

Es fanden sich rührige Männer, die den Sängerbund im Geiste ihres Vorgängers fortführten und derselbe hat in den letzten Jahren numerisch und in seinen Leistungen zugenommen. Beim Jubiläum der Innung durften wir auch des Gesangsvereines nicht vergessen und wollen dankbarst des Sängerbundes gedenken, welcher sich bereitwilligst ihr bei allen Anlässen zur Verfügung stellt. Es gehört zur Tradition des Handwerkes, daß in seinen Reihen das deutsche Lied gepflegt wird, und diese Aufgabe hat der Sängerbund in hervorragender Weise erfüllt.

Festzug anläßlich der silbernen Hochzeit des Kaiserpaares im Jahre 1879 (Gruppe der Bäcker)

Der technische Fortschritt im Bäckergewerbe

Wenn heute der Weltruf der Erzeugnisse der Wiener Bäcker ein unbestrittener ist, so ist dies nicht in letzter Linie auch dem technischen Fortschritt zu danken. Man kann es hier mit Genugtuung hervorheben, daß die wichtigsten Erfindungen und Neuerungen, insbesondere welche die Qualität des den Bäckern zur Verfügung stehenden Rohmaterials verbesserten, von Wien ausgegangen sind. In den nachstehenden Kapiteln sollen die wichtigsten und bedeutsamsten Fortschritte in dieser Richtung geschildert werden.

Die Müllerei

Hier sind vor allem anderen die Fortschritte in der Mehlerzeugung zu nennen. In den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts sieht es hier noch sehr rückständig aus. Die Wiener Bäcker waren auf die Mühlen der Umgebung Wiens und des Marchfeldes angewiesen. Die Schwierigkeiten und die Kostspieligkeit des Frachtenverkehrs schufen hier gewissermaßen ein Monopol der erwähnten Mühlen. Man mußte eben damals verbacken, was man bekam und dies war sehr oft nicht erster Qualität.

Dieses Kapitel ist deshalb wichtig, weil auch hier die wichtigsten Fortschritte der Mahltechnik vom Wiener Boden ausgegangen sind. An Stelle der Wind- und Wassermühlen waren in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts schon Dampfmühlen getreten, die aber das alte System der Flachmüllerei festhielten. Der eigentliche Mahlprozeß vollzog sich hier zwischen eng gestellten, harten Steinen, wobei das Getreide nur einmal aufgeschüttet wurde. Dieses Verfahren ergab aber ein Mehl, das der verwöhnten Wiener Bäckerei qualitativ nicht genügte. Hier entstand zuerst das System der Hochmüllerei, ein verbessertes Mahlverfahren, das sich als „Wiener Grieß- und Hochmüllerei" einen Weltruf erwarb, so daß man von hier nicht allein nach dem übrigen Europa, sondern sogar nach Amerika Mehl exportierte.

Schon zu Anfang des 19. Jahrhunderts war es in Wien üblich, die gröbsten Schrotteile in Kasten der Größe nach zu sortieren und die Kleie in kleinen Sieben mühselig abzuschöpfen, um auf diese Art Grieß zu gewinnen, der ja besser bezahlt wurde; man stellte die Steine daher absichtlich etwas weiter, um die Ausbeute an Grieß zu erhöhen. Auch wurde bald zwischen postenweiser und kontinuierlicher Vermahlung unterschieden. Beim ersten, älteren Verfahren

wird zunächſt zwiſchen hochgeſtellten Steinen, dann immer enger, das heißt flacher vermahlen, der Schrotübergang des Beutels durch ein Handſieb aufgefangen, die Grieße von der Kleie abgeſiebt, jede Griesgröße am Fenſter im Luftzuge mit der Schaufel oder durch Siebe von den gleich großen feinen Kleieteilchen getrennt und ſchließlich jeder Grieß für ſich zu Dunſt und Mehl auf dem gleichen Mahlgange vermahlen.

Bei der zweiten Vermahlung finden alle dieſe Vorgänge, verteilt auf mehrere Maſchinen *nebeneinander* ſtatt. Da die Sichtarbeit äußerſt zeitraubend war, ordnete der Müller Ignaz *Paur* in Baden über den Beutelkaſten ein ſelbſtbewegliches Sieb an und ſtatt des Werfens und Siebens im Luftzuge verwendete er eine durch ihn um 1810 verbeſſerte *Kaskaden-Grießputzmaſchine*. Dieſe Paurſche Putzmaſchine ſtellte für die damalige Zeit etwas Unübertroffenes dar. Die Hochmüllerei hielt damit ihren Einzug und der Wiener Platz verfügte alsbald über ein Mehl, das in der ganzen Welt ſeinesgleichen ſuchte. In Ungarn fand die „öſterreichiſche Hochmüllerei" dann ihre höchſte techniſche Vollendung, die ſchließlich zur Übertreibung führte. Man war in der Unterteilung der Grieße ſchon ſo weit gegangen, daß die unzähligen Sorten wieder zuſammengeſchüttet werden mußten, um nicht noch mehr Mehlnummern entſtehen zu laſſen, als man ohnehin ſchon hatte. Die weitere Entwicklung der Mahltechnik iſt für das Bäckergewerbe minder wichtig als die Umwandlung der Flachmüllerei durch die geniale Erfindung Paurs. Die Einrichtung einer modernen Mühle beſpricht nachſtehende Darſtellung, die wir von fachmänniſcher Seite erhielten.

Die moderne Mühleninduſtrie

In der Geſchichte der Müllerei ſpiegelt ſich ein Großteil menſchlicher Kulturgeſchichte wieder. Vor Jahrtauſenden lernte die Menſchheit die Bedeutung des Getreides als wichtiges Nahrungsmittel kennen und ſuchte nach Mitteln, um es zu zerkleinern und ſo in genußfähigen Zuſtand zu bringen. Zur Löſung dieſer primitivſten müllériſchen Aufgabe mußten die entſprechenden Behelfe und Werkzeuge geſchaffen werden und fand man ſie vorerſt in poröſen Steinen, zwiſchen denen das Getreide zerrieben, oder auch in Mörſern zerkleinert wurde. In der Wahl der Form und in der Anwendung dieſer Mahlſteine zeigte ſich eine große Verſchiedenheit, wofür die auf den Stätten alter Kultur vorgenommenen Ausgrabungen zeugen. Das Zerkleinern von Getreide erfordert viel Kraft und galt in alter Zeit das Mahlen als die ſchwerſte und aufreibendſte Arbeit, die vorwiegend durch Frauen und Sklaven verrichtet wurde. Allmählich gelang es, die Mahlſteine ſo anzuordnen, daß man zum Mahlen auch tieriſche Kraft verwenden konnte und bedeutete dieſer Fortſchritt eine Erlöſung für die bisher zur harten Arbeit des Mahlens Verurteilten.

Sobald der menſchliche Geiſt die Ausnützungsmöglichkeiten der Naturkräfte erkannte, wurden dieſe in erſter Reihe für die Müllerei nutzbar gemacht. So entſtanden die Waſſermühlen und die Windmühlen. Wind und Waſſer ſind aber

keine zuverläſſigen Kraftquellen und erſt die Erfindung der Dampfmaſchine hat für die Müllerei den Weg zur induſtriellen Entwicklung geebnet. Im Laufe der Zeit hat ſich aber nicht bloß der Antrieb der Mühle, ſondern das Mahlverfahren ſelbſt immer weiter und weiter entwickelt.

Der Getreidekern beſteht aus drei Hauptteilen:

1. aus dem mehligen Kern,
2. aus dem Keimling,
3. aus der Schale.

Die Urvölker begnügten ſich mit dem Zerreiben der Frucht und nur allmählich entſtand das Bedürfnis, den Keim und die Kleieteile vom Mehl zu trennen.

Die Erzeugung eines reinen, ſtippelfreien Mehles wurde während der ſpäteren Entwicklung immer mehr das Hauptproblem der Müllerei. Die Aufgabe iſt ſehr ſchwierig und es mußten im Laufe der letzten Jahrhunderte Reinigungsmaſchinen, Vermahlungsmaſchinen und Sichtmaſchinen in endloſer Mannigfaltigkeit konſtruiert und immer wieder verbeſſert werden, ehe es gelang, reines und den Anforderungen der Bäcker in jeder Beziehung entſprechendes Mehl zu erzeugen.

Es würde zu weit gehen, wollte man dieſe Entwicklungsgeſchichte ſtufenweiſe verfolgen und ſoll hier daher die Beſchreibung der modernen, techniſch vollkommenen Weizenhochmühle folgen:

Eine moderne Mühle beſteht aus 4 Hauptteilen:

1. Getreidelager,
2. Getreidereinigung,
3. Mühle,
4. Mehllager.

Zur Verbilligung der Transportkoſten liegen die großen Mühlen vorwiegend an einer Waſſerſtraße und verfügen auch über Induſtriegeleiſe. Die ankommende Frucht wird in dem „Silo" genannten Getreidelager vorgereinigt und nach Qualitäten getrennt in verſchiedene Silo-Zellen gelagert. Um ein gutes, backfähiges Mehl zu erzeugen, kauft die Mühle verſchiedene Weizenſorten, die, immer im ſelben Verhältnis vermiſcht, zur Vermahlung gelangen. Dadurch wird der Bäcker entlaſtet, der jetzt nicht mehr von verſchiedenen Mühlen zu kaufen und in der Bäckerei zu miſchen braucht, um gute Backergebniſſe zu erreichen. Das Miſchen erfolgt bei modernen Mühlen beim Getreide ſelbſt, und zwar in ſo zielbewußter Weiſe, daß das erzeugte Mehl während des ganzen Jahres die gleichen backtechniſchen Eigenſchaften hat.

Vom Silo kommt der ſo gemiſchte Weizen in die Reinigung, wo die fremden Sämereien, der anhaftende Staub, der Keim und ein Teil der Schale entfernt wird. Außer dieſer trockenen Reinigung wird der Weizen in modernen

Mühlen gewaſchen und getrocknet und kann nur ein aus gewaſchenem Weizen erzeugtes Mehl als hygieniſch einwandfrei betrachtet werden.

Der ſo gereinigte Weizen wird mittels geriffelten Walzen geſchrotet und auf glatten Walzen zu Mehl vermahlen. Es gibt in jeder modernen Mühle eine große Anzahl ſolcher Schrot- und Mahlwalzenſtühle. Nach Paſſieren der Walzenſtühle kommt das zerkleinerte Getreide, das aus bereits fertigem Mehl, Dunſt, Grieß und Schrot-, reſpektive Schalenteilen beſteht, auf „Planſichter" genannte Sichtmaſchinen. Im Planſichter wird das Mehl von den oben genannten Zwiſchenprodukten getrennt. Die Zwiſchenprodukte werden einzeln auf andere Walzenſtühle geführt, weiter zerkleinert und wieder geſichtet, ſo lange bis der ganze Mahlprozeß beendigt und der Weizen zu Mehl, Futtermehl und Kleie verarbeitet iſt.

Das wichtigſte Zwiſchenprodukt bei der Mehlerzeugung iſt der Grieß und wird das beſte und hellſte Mehl durch die Vermahlung der beim Schroten entſtandenen Grieße gewonnen. Die Grieße werden vor dem Vermahlen nach Größe und Güte ſortiert und gereinigt. Die Hochmüllerei verfolgt den Zweck, mehr Grieße und im Zuſammenhange damit mehr griffige und doppelgriffige Vordermehle zu gewinnen.

In den früheren Mühlen ſpielte die Handarbeit eine große Rolle. Dagegen ſind die modernen Mühlen vollkommen automatiſch, ſo daß ſich die Arbeit der Müller ausſchließlich auf die Überwachung der Maſchinen beſchränkt.

Die fertigen Mehle werden in großen Kammern geſammelt, gemiſcht und mittels Packmaſchinen abgeſackt. Das abgeſackte Mehl gelangt durch maſchinelle Transportvorrichtungen in das Mehllager, wo es vor der Expedition in der Regel in lichten, trockenen und luftigen Räumen einige Wochen abliegt. Während dieſer Abliegezeit verbeſſern ſich die Eigenſchaften des Mehles, insbeſondere die Waſſeraufnahme und die Feſtigkeit des Klebers.

Eine wichtige Stütze findet die moderne Mühle in ihrem Laboratorium, wo alle zum Kauf angebotenen Getreideposten unterſucht werden. Dadurch iſt die Mühle in der Lage, nur geſunde, kleberreiche, trockene und auch ſonſt in jeder Beziehung einwandfreie Rohprodukte zu beziehen und zu verarbeiten. Das Laboratorium beſtimmt auch jeweils die richtigſte Miſchung der verſchiedenen Weizenſorten.

Die Qualität des erzeugten Mehles wird täglich durch verſchiedene Unterſuchungsmethoden, insbeſondere aber durch Backproben, kontrolliert, ſo daß die Mühle in der Lage iſt, bei der geringfügigſten Abweichung von den ſtets einzuhaltenden Typen ſofort die nötigen Änderungen beim Mahlverfahren, eventuell bei der Weizenmiſchung, vorzunehmen.

Die wichtigſte Forderung der Mehlkonſumenten, ſowohl der Bäcker, wie auch der Hausfrauen, beſteht in der gleichbleibenden Qualität der Mehle, denn nur dadurch iſt der Verbraucher in die Lage verſetzt, bei gleichartiger Behandlung des Mehles auch immer das gleiche Brot und Gebäck zu erzeugen. Dieſe abſolute Gleichmäßigkeit iſt nur bei ſtrenger Durchführung einer Laboratoriumskontrolle möglich.

Die volkswirtſchaftliche Bedeutung der Mühleninduſtrie iſt eine ganz bedeutende, da ſie berufen iſt, das wichtigſte Nahrungsmittel, das Mehl, zu erzeugen und der Landwirtſchaft wertvolle Futterſtoffe zu liefern. Urſprünglich lag das Schwergewicht der Mehlerzeugung in den Produktionsländern. In richtiger Würdigung der volkswirtſchaftlichen Bedeutung einer heimiſchen Mühleninduſtrie hat ſich dieſe Situation in der letzten Zeit einigermaßen geändert, da auch in faſt allen Getreide importierenden Staaten eine ihrer Konſumkraft angemeſſene Mühleninduſtrie entſtand. So iſt auch die öſterreichiſche Mühleninduſtrie, deren Betriebe in bezug auf techniſche Vollkommenheit ihrer Einrichtungen in jeder Hinſicht auf der Höhe ſtehen, in der Lage, den heimiſchen Konſum voll zu befriedigen.

Die Preßhefe und die Entwicklungsgeſchichte der Hefefabrikation

Die Preßhefeerzeugung iſt der am wenigſten bekannte Zweig der Lebensmittelinduſtrie. In früheren Zeiten, wie auch jetzt noch in weniger kultivierten Gegenden, verwendete man zur Lockerung und Gärung des Gebäcks Sauerteig, deſſen enzymatiſche Wirkung hervorgerufen wird durch das im Sauerteig vorhandene Gemiſch von Milchſäure und anderen Bakterien. Später wurde die aus den Brauereien abfallende Bierhefe zum Backen verwendet, welche vorerſt einer Reinigung von den Hopfenbitterſtoffen, die ſie in der Bierwürze aufgenommen hatte, unterzogen werden mußte.

Wer der erſte Erfinder der Kunſthefe war, läßt ſich heute wohl ſchwerlich feſtſtellen. Wahrſcheinlich war ſie an mehreren Orten unabhängig erfunden und als Geheimnis ſeit mehreren Jahren benutzt, als ihre Beſchreibung in öffentlichen Schriften zum erſtenmal erfolgte. Die erſten Nachrichten ſtammen aus Juſtiz' „Ökonomiſchen Schriften" aus dem Jahre 1760, Kittel in Berlin verbeſſerte 1810 die Hefebereitung und führt zuerſt die Schlempehefe ein. Sodann beſchäftigten ſich Herrmbſtädt, Piſtorius und vor allem Lüdersdorff mit der Hefebereitung.

In alter Zeit wurde Hefe von obergärigem Bier zum Backen verwendet. Die Hefe von untergärigen Bieren, die in den vierziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts in Wien eingeführt wurden, hatte ſich zu Backzwecken als untauglich erwieſen und das Verlangen der Bäckerſchaft nach einer brauchbaren Kunſthefe wurde immer drängender.

Adolf Ignaz Mautner, Brauer und Brenner in St. Marx, hatte ſich Mitte der vierziger Jahre des vorigen Jahrhunderts vielfach mit der Verbeſſerung der Bierhefe zu Backzwecken abgegeben, hatte zu Verſuchszwecken einen Backofen im St. Marxer Braugarten aufgeſtellt und waren ſeine diesbezüglichen Verſuche in Bäckerkreiſen bekannt geworden.

Es fügte ſich deshalb ganz natürlich, daß Julius Reininghaus, der als junger, unternehmender Chemiker aus Weſtfalen nach Wien kam, durch die Bäckerſchaft, an die er ſich wegen Verwertung ſeiner in Hannover erworbenen Kenntniſſe in der Kunſthefebereitung wendete, an Adolf Ignaz Mautner ge-

wiesen wurde. Adolf Ignaz Mautner nahm den Vorschlag des Julius Reininghaus, Kunsthefe zu erzeugen, mit Freuden auf. Die beiden Männer traten in ein Vertragsverhältnis ein und es wurde in den Räumlichkeiten der St. Marxer Brennerei die Hefefabrikation begonnen. — Gleich zu Beginn der Fabrikation wurde durch Julius Reininghaus eine brauchbare Bäckerhefe erzeugt und erhielt die erste Probehefe der Bäckermeister Wimmer auf der Landstraße zur Erprobung zugestellt. — Trotz der außerordentlich hohen Verkaufspreise war das materielle Ergebnis der Fabrikation in den ersten Zeiten ein nicht befriedigendes, weil die aus den Rohmaterialien gewonnenen Ausbeuten sehr geringe waren. Auch war naturgemäß anfangs halbwegs gleichmäßige Qualität der Hefe nicht erreichbar und ließ insbesondere die Haltbarkeit des Produktes viel zu wünschen übrig. Aber schon nach verhältnismäßig kurzer Zusammenarbeit zwischen dem jungen Chemiker Julius Reininghaus und seinem späteren Schwiegervater Adolf Ignaz Mautner, der als Brenner reiche Erfahrungen besaß, wurden die Qualität, Haltbarkeit und die Ausbeute des Produktes so verbessert, daß die St. Marxer Preßhefe alsbald einen Ruf weit über die Mauern der Stadt hinaus erlangte.

Im Jahre 1850 erhielt die St. Marxer Preßhefefabrik den vom Niederösterreichischen Gewerbeverein ausgesetzten Preis von 1000 Gulden Konventionsmünze nebst der goldenen Medaille für die Erzeugung einer vollkommen brauchbaren Bäckerhefe.

Das ursprünglich in St. Marx geübte Verfahren der Preßhefeerzeugung ist in der Literatur unter dem Namen „altes Wiener Verfahren“ bekannt.

Wien ist also die Wiege unserer Hefeindustrie.

Das „Wiener Verfahren“, bei dem zwar eine sehr reine, triebkräftige, weiße und haltbare, aber sehr teure Hefe gewonnen wird, weil es nur eine geringe Ausbeute bei hohen Regien zuläßt, ist längst von rationelleren Verfahren überholt und steht im Inland nur mehr zur Erzeugung von Ansatzhefe (Mutterhefe) in Betrieb. Im Ausland, zum Beispiel Frankreich und Belgien, wird das Verfahren noch mitunter dort ausgeübt, wo nebst guter Hefe erstklassiger, zur Likörerzeugung hervorragend geeigneter Sprit erzielt werden soll. Ein Wendepunkt in der Hefeerzeugung war die Einführung von Luft in die Gärbottiche zur Erhöhung der Ausbeute. Über eine Reihe von mehr oder weniger gelungenen Zwischenstadien gelangte man zur Verwendung klarer Gärflüssigkeiten, der sogenannten Würzen, und damit hatte man ein Verfahren gefunden, das sogenannte „Lufthefewürzeverfahren“, nach dem heute in allen größeren Fabriken des In- und Auslandes gearbeitet wird.

Die grundlegenden Arbeiten von Pasteur und Liebig und später von Delbrück und seinen Mitarbeitern am Institut für Gärungsgewerbe in Berlin bilden auch heute noch die Basis für die Studien und Forschungen auf dem Gebiete der Hefekunde. Die Hefeindustrie hat stets Hand in Hand mit der wissenschaftlichen Forschung gearbeitet. Die fortschreitende Vertiefung der theoretischen Erkenntnisse über die Gärungs- und Hefevermehrungsvorgänge erforderte ein wiederholtes Abändern der Erzeugungsmethoden und fortlaufende Umgestaltung der Fabrikationsanlagen. Die Erprobung aller neuen Forschungsergebnisse obliegt

eigenen Fabrikslaboratorien, doch auch viele aussichtsreich scheinende Änderungen konnten in der Praxis keine Verwertung finden. So haben deutsche Gelehrte im Kriege das „Futterhefeverfahren" ausgearbeitet. Durch Einblasen von großen Luftmengen und Verwendung bestimmter Heferassen erzielte man bis zu 270 Prozent Ausbeuten einer sehr eiweißreichen Hefe, die als Mastfuttermittel die Eiweißknappheit im Kriege tilgen half, jedoch zu Backzwecken völlig ungeeignet war. Ebenso der Kriegsnot entsprang ein Verfahren, die Gärtätigkeit und enzymatische Wirkung der Hefe zur Glyzerinerzeugung auszunützen, welches Erzeugnis unter der Marke „Fermentol" oder „Protol" bekannt war.

Backhilfsmittel

Den rastlosen Bemühungen der Wissenschaft ist es gelungen, die chemische und physiologische Zusammensetzung der in der Bäckerei verwendeten Rohstoffe, das heißt der Mehle, der Preßhefe und des Sauerteiges, zu ermitteln und Klarheit über die Vorgänge, welche sich bei der Teigbereitung wie beim Backprozeß abspielen, zu schaffen. Wissenschaftlicher Forschungseifer hat im Verein mit der Technik das gemeinsame Ziel, dem Bäcker durch vollkommene, Zeit und Geld sparende maschinelle Einrichtungen einerseits, durch Schaffung von Backhilfsmitteln anderseits die Herstellung eines möglichst vollkommenen Backwerkes bei Verringerung der Geldauslagen zu ermöglichen, erreicht.

Unter den Hilfsmitteln, welche den Bäcker in den Stand setzen sollen, den gesteigerten Ansprüchen der Konsumenten, dem verfeinerten Geschmacke des Publikums zu genügen, steht an erster Stelle das bereits durch 26 Jahre bestbewährte Backhilfsmittel Diamalt. Das Diamalt, welches die Hauser & Sobotka A.-G., Stadlau, nach einem patentierten Verfahren des Erfinders Gustav Sobotka erzeugt, ist ein zirka 70 Prozent Malzzucker und Dextrine enthaltendes höchstdiastatisches flüssiges Malzextrakt.

Der Gedanke, unter Beobachtung ganz bestimmter Vorgänge Spezialmälze zu erzeugen und aus diesen nach ganz bestimmten Verfahren diastatische Malzextrakte als Backhilfsmittel zu gewinnen, wurde zuerst von New-Yorker Chemikern gefaßt, Freunden und Verwandten der Chefs der Wiener Firma Hauser & Sobotka. Es lag daher nahe, daß die ersten Erprobungen hinsichtlich der Verwendbarkeit solcher Extrakte in Wien stattfinden sollten. Insbesondere war aber sicherlich der Weltruf, den das heimische Bäckergewerbe und das Wiener Gebäck genießt, dafür maßgebend, zuerst im Wiener und österreichischen Bäckergewerbe die Verwendbarkeit des neuen Backhilfsmittels zu prüfen.

Schon bei den ersten Versuchen haben die Erfolge des neuen Backhilfsmittels alle Erwartungen übertroffen und dasselbe verbreitete sich rasch in der ganzen Bäckerwelt. Diamalt, wie dieses Produkt genannt wurde, fand in allen Bäckereien Verwendung.

In rascher Aufeinanderfolge wurde zuerst in Deutschland, dann in Amerika, in England, Frankreich, Italien, zuletzt auch in Ungarn, der Tschechoslowakei

und in Rumänien die Erzeugung von Diamalt aufgenommen, ſo daß Diamalt heute in den Kulturländern der ganzen Welt verwendet wird und ſich als das bewährteſte Backhilfsmittel unbeſtritten behauptet. Die heimiſche Bäckerſchaft aber hat das allergrößte Mitverdienſt an dem Welterfolg des Diamalt, denn kein beſſerer Geleitbrief konnte dem Diamalt als Empfehlung mit auf den Weg gegeben werden, als der Erfolg, der ihm zuerſt im Wiener, im öſterreichiſchen Bäckergewerbe beſchieden war.

Um die wichtige Rolle zu kennzeichnen, welche das Diamalt bei der Teigbereitung und beim Backprozeß zu ſpielen hat, ſei kurz darauf hingewieſen, daß bei der Gebäckserzeugung allgemein zwei Prozeſſe zu unterſcheiden ſind: der Gärungs- und der Backprozeß. Der richtige Verlauf des Gärungsprozeſſes iſt bereits ausſchlaggebend für das gute Gelingen der ganzen Arbeit. Die Hefegärung der Weißbäckerei iſt eine rein alkoholiſche Gärung und wird durch die Preßhefe bewirkt. Der Hefepilz ſtellt eine Eiweiß enthaltende einfache Pflanzenzelle dar, welche durch eine Zellſtoffhülle umſchloſſen iſt. Da der Hefepilz, wie jedes Lebeweſen, Nahrung, und zwar flüſſige Nahrung, da nur dieſe durch die Hülle ins Zellinnere gelangen kann, braucht, ſo müſſen die Hefenährſtoffe, und dieſe ſind: Zucker, Eiweiß und Mineralſtoffe, dem Pilz in waſſerlöslicher Form dargeboten werden, damit die Hefe energiſch wirken kann. Alle genannten Hefenährſtoffe ſind im Diamalt in der notwendigen Menge und in der durch den Pilz ſofort aufnehmbaren löslichen Form bereits fertig enthalten. Die alkoholiſche Gärung kommt nun dadurch zuſtande, daß Zucker von der Hefe vergoren, das heißt in Kohlenſäure und Alkohol zerlegt wird. Die gasförmige Kohlenſäure hat in der Gebäckserzeugung die Aufgabe, die Lockerung des Teiges zu bewirken. Mancher Bäcker wird nun denken: Zucker iſt Zucker, da nehme ich einfach den gewöhnlichen Kriſtallzucker. Dagegen iſt aber folgendes zu bemerken: Der im Diamalt enthaltene Zucker iſt Malzzucker, eine Zuckerart, welche von der Hefe durch das in ihr enthaltene Enzym „Zymaſe“ ſofort zu Alkohol und Kohlenſäure vergoren wird. Den Kriſtallzucker hingegen muß die Hefe zuvor durch das Enzym Invertaſe aufſpalten, um dann erſt die Spaltprodukte durch die Zymaſe in Alkohol und Kohlenſäure zu zerlegen. Bei Verwendung von Kriſtallzucker muß ſomit ein Umweg eingeſchlagen werden, um das zu erreichen, was mit Diamaltzucker ſofort eintritt. Der Kriſtallzucker hat damit ſeine Rolle ausgeſpielt, bei Verwendung von Diamalt jedoch ſchließt ſich noch ein zweiter hochwichtiger Prozeß an. Das im Diamalt in gelöſter Form enthaltene Enzym Diaſtaſe verzuckert im Teige, das iſt Mehl und Waſſer, die Stärke des Mehles, indem neben Dextrinen neue Mengen Malzzucker gebildet werden, welche teils von der Hefe vergoren werden, teils unvergoren erhalten bleiben. Dieſe Produktion von Maltoſe durch die Diaſtaſe findet während der ganzen Dauer der Teigbereitung ſtatt und endet erſt dann, wenn das Innere des Gebäcks durch die Backofenhitze eine Temperatur von über 70 Grad Celſius erreicht hat. Das Ergebnis der durch den Diamaltzuſatz ſofort einſetzenden, langandauernden, energiſchen Gärwirkung iſt, daß das Diamaltgebäck vielporig, im Volumen größer und

Herr, der du schaffst das liebe Brod,
die Stütze zu dem schwachen Leben,
Vor deiner Huld weicht unsre Noth,
wirst du dich selbst zum Brod uns geben
O Himmel-Brod mach ewig satt
die Seele die vom Hunger matt.

Mittelalterliche Bäckerei

leichter verdaulich, also qualitativ unvergleichlich vollkommener aus dem Backprozeß hervorgeht als gewöhnliches Gebäck. Beim Diamaltgebäck tritt ferner, infolge der neugebildeten, unvergorenen Mengen von Maltose und Dextrin, und zwar bei niedrigerer Ofentemperatur, also bei Heizmaterialersparung, eine gleichmäßige schöne Bräunung der Gebäcksrinde auf. Besonders auffallend ist die anhaltende Resche des Diamaltgebäcks, welches sich sehr lange frisch erhält.

Da Diamalt zu allen Weißgebäcksorten verwendet werden kann und soll und den Geschmack, das Aroma, die Farbe und Größe aller Sorten außerordentlich hebt, die Gebäcke leichter verdaulich, daher nahrhafter macht, so liegt es im ureigensten Interesse jedes fortschrittlichen Bäckers, Diamalt bei der Weißbäckerei zu verwenden.

Natürlich gab es auch hier bald zahlreiche Nachahmungen und heute gibt es bereits eine scharfe Konkurrenz unter den Erzeugern der Backhilfsmittel, welchen aber Diamalt bisher erfolgreich standhielt.

Öfen und Maschinen*

Als vor 700 Jahren die Innung der Bäcker Wiens gegründet wurde, war die Einrichtung der Bäckereien noch auf sehr bescheidener Stufe. Sie unterschied sich wohl kaum von dem Modellbild, das heute im Technischen Gewerbemuseum bei Schönbrunn, darstellend eine alte Bäckerei, zu sehen ist. Ein einfacher Lehmofen, direkt im Backraum heizbar, eine hölzerne Teigmulde, ein Tisch und einige Meßgeräte bildeten die einfachen Geräte, deren sich der Bäcker bei seinem Handwerke damals bediente.

Diese Einrichtung entspricht etwa auch dem nebenstehenden Bilde einer mittelalterlichen Bäckerei, das wir dem Buche von Dr. Karl Mohs, Darmstadt, entnahmen. Es hieß damals in der Geschichte des Handwerkes, „das vornehmste Werkzeug, so ein Bäck vonnöten hat, ist erstlich der Backofen, welcher einen Herd entweder von Leimen platt geschlagen oder von gebranntem Steinsand, dazu 3 Luftröhren haben muß".

Dieser Lehmofen ist also das erste technische Werkzeug, das die Wiener Bäckerei in alter Zeit aufzuweisen hatte und erhielt sich lange Zeit in derselben Form und Ausführung. Verbesserungen wurden erst in späteren Jahrhunderten dadurch gemacht, daß durch Anbringung eines Unterzuges die Heizgase länger

* Zu dieser uns von fachmännischer Seite zur Verfügung gestellten Abhandlung wollen wir noch bemerken, daß es insbesondere der auch sonst rühmlichst bekannte Vorsteher Rudolf Plank war, welcher sich schon anfangs der sechziger Jahre mit der Konstruktion einer Teigteilmaschine beschäftigte. Gemeinsam mit dem späteren Maschinenfabrikanten Hailfinger hat Rudolf Plank das erste Modell einer solchen Maschine konstruiert. Plank geriet späterhin mit Hailfinger in einen Patentstreit, verlor aber den angestrengten Prozeß. Auch mit der Schaffung eines kontinuierlichen Backofens hat sich Plank eingehend beschäftigt. Die ersten Öfen dieser Art waren bekanntlich von Hailfinger und den noch jetzt lebenden Ingenieur Böhringer konstruiert. Der letztere wurde über sein Eintreten von der Innung materiell unterstützt. Tatsächlich erstand der erste kontinuierliche Dampfbackofen in der Bäckerei Plank in der Servitengasse.

im Ofen erhalten wurden und eine beſſere Erhitzung der Herdſohle dadurch herbeigeführt wurde. Im weiteren Fortſchreiten der Entwicklung wurde auch erkannt, daß die Lehmkuppel, die die Herdſohle überſpannt, nur eine geringe Iſolation gegen die äußere Umgebung darſtellt und man ging daran, gemauerte Kanäle über und ſeitlich dem Herde zu führen, wodurch die Flammen ihre Wärme an das ganze Mauerwerk abgeben konnten.

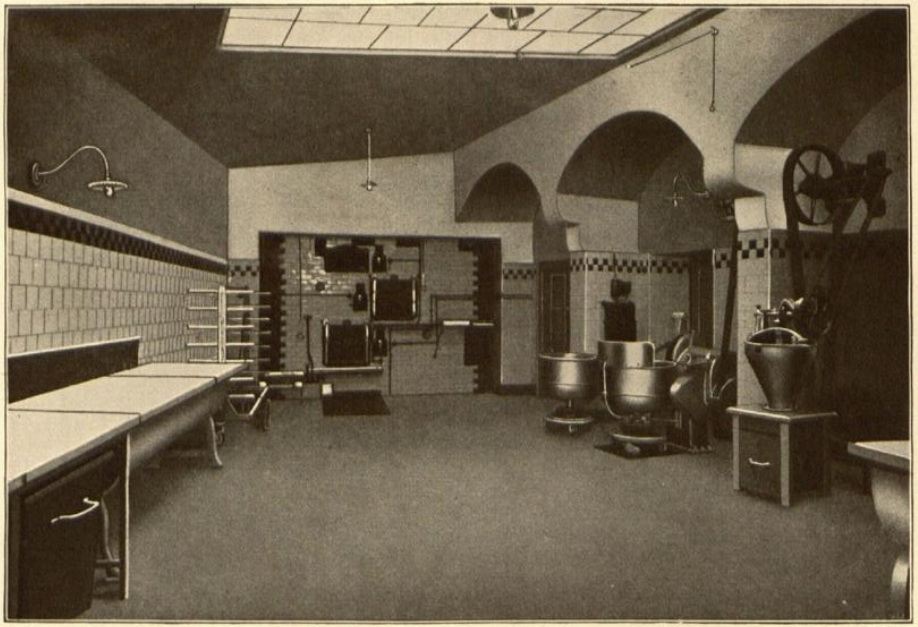
In anfänglicher Zeit wurde ausſchließlich mit Holz geheizt, das immer zur Hand war. Erſt bei Ausdehnung der Städte, als Transportſchwierigkeiten eintraten, wurde zur Kohlenbeheizung übergegangen und es entſtand der Roſtofen, bei dem ein Roſt für Kohlenbeheizung an der Bruſt des Ofens eingebaut wurde. Nach dem Heizen wurde dieſer Roſt durch eine Platte abgedeckt, um das Einſchießen der Brote zu ermöglichen. Später wurde dieſe Feuerung vervollſtändigt durch Führung von Kanälen, von Verbindungskanälen ſeitlich und über dem Backherde, ſo daß die Flammen entweder direkt in den Backraum gelangten oder bei Überdeckung ſeitlich und über dem Backherde abzogen.

Nun war nur mehr ein geringer Schritt zum indirekt geheizten Kanal- oder Unterzugofen, bei dem die Feuerung ſchon ganz getrennt war vom Backraum und der bezüglich Reinlichkeit und Dauerbetrieb große Vorteile brachte. Öfen dieſer Art wurden mit Seitenfeuerung und Rückfeuerung ausgeführt, geſtatteten die Regulierung des Zuges und damit der Wärme und erlaubten die Anbringung zweier Herde übereinander mit einer gemeinſamen Heizung. Sie brachten auch bereits weſentliche Erſparniſſe im Brennſtoff, die jedoch immer noch nicht erheblich genug waren, um dem Bäcker ein rationelles Arbeiten zu ermöglichen.

Erſt die Erfindung des engliſchen Ingenieurs Perkins brachte den Ofen, der heute als Dampfofen allgemein bekannt und eingeführt iſt und der nicht nur hinſichtlich Reinlichkeit und gleichmäßiger Verteilung der Ober- und Unterhitze über die ganze Backfläche hinweg, ſondern auch infolge ſeines geringen Brennſtoffverbrauches für den Bäcker alle Erforderniſſe für Rentabilität des Betriebes brachte.

Dieſer Dampfofen iſt ausgeſtattet mit Reihen von ſtarkwandigen, nahtloſen Stahlröhren, nach dem ſogenannten Mannesmann-Verfahren hergeſtellt, die über und unter dem Herdraum angeordnet ſind und mit einem Ende in den Feuerungsraum hereinreichen; die Röhren ſind mit Flüſſigkeit teilweiſe gefüllt, die hochgeſpannte Dämpfe entwickeln und ſo die Temperatur gleichmäßig in den Backraum bringen, wobei Erhitzungen bis zu 300 Grad möglich ſind.

In Wien wurde dieſer Dampfbackofen im Jahre 1889 eingeführt durch die Wiener Knet- und Miſchmaſchinen- und Dampfbackofenfabrik Werner & Pfleiderer, und ſchon in dem erſten Jahrzehnt, alſo bis zum Jahre 1900, waren 10 Bäckereien Wiens mit dem Ofen verſorgt; heute ſtehen in der Hauptſtadt etwa 235 Dampfbacköfen dieſes Syſtems, das bis zur Möglichkeit der Verwendung von Gas oder Elektrizität, welche erſt bei billiger Herſtellung für die Bäckereien in Betracht kommen kann, als einzig rentables allen Bedürfniſſen in hygieniſcher und praktiſcher Hinſicht Genüge leiſtet.



Moderne Bäckerei

Wir haben aus vorstehendem gesehen, wie der Backofen in langsamer, schrittweiser Entwicklung vom einfachen Lehmofen zum modernen Dampfbackofen fortgeschritten ist.

Die Entwicklung des mechanischen Betriebes der Bäckerei ging dagegen weniger rasch vor sich. Bis in die siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts war an Maschinen für das Bereiten und Teilen des Teiges wenig zu finden. Erst mit dem riesigen Aufschwung, den die Industrie in den letzten fünf Jahrzehnten auf anderen Gebieten nahm, erfolgte auch ihr Eindringen in das Bäckereigewerbe und es entwickelten sich in rascher Reihenfolge die zweischaufeligen und die einschaufeligen Schalenknetmaschinen, denen zu Beginn dieses Jahrhunderts die „Viennara"-Knet- und Mischmaschine folgte, welche in sinnreichem Mechanismus die Arbeit des Bäckers maschinell vornimmt.

Mit dem riesigen Anwachsen der Großstädte, dem Eintritt des erhöhten Bedarfes, der Notwendigkeit, alle Kräfte auszunützen und mit den Mitteln sparsamst zu wirtschaften, wurden auch weitere Manipulationen in der Bäckerei auf mechanischem Wege durch Maschinen ersetzt. Es entstanden außer den Sieb- und Mischmaschinen für die Vorbereitung des Mehles die Teigteilmaschinen für das Abteilen des Kleingebäcks und der Großbrote, die Maschinen für das Schleifen und Wirken, und nur die Vielseitigkeit, die die vorbildlichen Wiener Gebäcksorten aufweisen, verhinderte, daß die Bäckerei bis jetzt vollkommen automatisch eingerichtet werden konnte.

Doch ist immerhin schon die Tatsache, daß im Jahre 1900 nur etwa 30 Bäckereien mit mechanischem Betrieb eingerichtet waren und heute etwa 400, ein Beweis für das rasche Fortschreiten der Technik im Bäckereigewerbe. Durch das Nachtbackverbot ist das Gewerbe gezwungen, von den Mitteln der Technik reichlich Gebrauch zu machen, womit gleichzeitig den hygienischen Anforderungen Vorschub geleistet wird.

Vergleicht man das eingangs gebrachte Bild der mittelalterlichen Bäckerei mit dem nebenstehenden einer modernen Wiener bürgerlichen Bäckerei, so sieht man, wie mächtig die Entwicklung der technischen Einrichtungen in dem Zeitraum des Bestehens der Wiener Bäckerinnung war. Hand in Hand arbeitet die Maschinenindustrie mit dem Gewerbe, um den Bedürfnissen, die die neue Zeit an dieselben stellt, gerecht zu werden und allen Ansprüchen, die das Gewerbe an seinen Betrieb stellt, zu genügen und dem Konsumenten in seinen Wünschen nach Reinlichkeit und Hygiene bei der Bereitung des Gebäcks zu entsprechen.

Die Wiener Bäckereien können sich in allen Belangen ebenbürtig den Bäckereien des Auslandes gegenüberstellen, ja, sie stehen ihnen voran, denn Wiener Gebäck ist mustergültig für alle Betriebe Mitteleuropas und für alle Gebiete des zivilisierten fernen Auslandes.

Der Zug der maschinellen Durchdringung des Bäckergewerbes machte auch bei der Teigformgebung nicht halt. Wohl waren auf diesem Gebiete besondere Schwierigkeiten zu überwinden und schien es lange Zeit als unmöglich, Kipfel, Salzstangel oder gar die Kaisersemmel auf maschinellem Wege zu formen. Viele Fachleute und Techniker beschäftigten sich lange vergeblich auf diesem Gebiete,

aber endlich wurde auch hier Brauchbares geschaffen. Die Bäckermeister Rauscher in Linz und Siegel in Wien waren mit diesem Problem erfolgreich beschäftigt und dasselbe erscheint heute schon in zufriedenstellender Weise gelöst. Die Firma Heller in Wien brachte die erste brauchbare Semmelwirkmaschine heraus, welche späterhin durch die Kaisersemmelwirkmaschine des Ingenieurs Ringl noch übertroffen wurde. Die „Kipfelrollmaschinen", welche zuerst durch deutsche Firmen erzeugt wurden, sind gleichfalls allgemein bekannt. Es ist zu begrüßen, daß diese technischen Fortschritte vorzugsweise auch dem Handwerk dienen.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Prolog von Dr. Richard Kralik 5
Vorbericht 9
Die Wiener Bäckerinnung in den ersten Jahrhunderten . . . 11
Kultuspflege in der Wiener Bäckerinnung 15
Die Gesellen 18
Die Bäcker in der Türkennot 24
Die folgenden Jahrhunderte 27
Die Bäckerinnung im Vormärz 42
Die letzten Jahre der Bäckerinnung bis 1859 52
Ein heiliger Bäcker 56
Das Innungshaus 59
Das Archiv der Innung 61
Die Bäckergenossenschaft 64
Die Bäckerinnung der letzten Jahre 72
Das Wiener Gebäck 74
Die Wiener Bäcker und der Weltkrieg 77
Die Wirtschaftsgenossenschaft 89
Die Vereinigung von Wiener Bäckermeistersöhnen 94
Der „Sängerbund der Bäcker Wiens“ 97
Der technische Fortschritt im Bäckergewerbe 99
Die Müllerei 99
Die moderne Mühlenindustrie 100
Die Preßhefe und die Entwicklungsgeschichte der Hefefabrikation 103
Backhilfsmittel 105
Öfen und Maschinen 107

Berichtigung

Seite 14, siebzehnte Zeile von unten, ist nach: „Seine hochfürstliche gnaden" einzufügen: „zue deme sie allein fliehen, niemands wissen, darumben sie auch Seine hochfürstliche gnaden ..."

Seite 17, vierzehnte Zeile von oben, lies: Corporis-Christi-Tag.

Seite 25, siebente Zeile von unten, lies: ex spezialissimo.