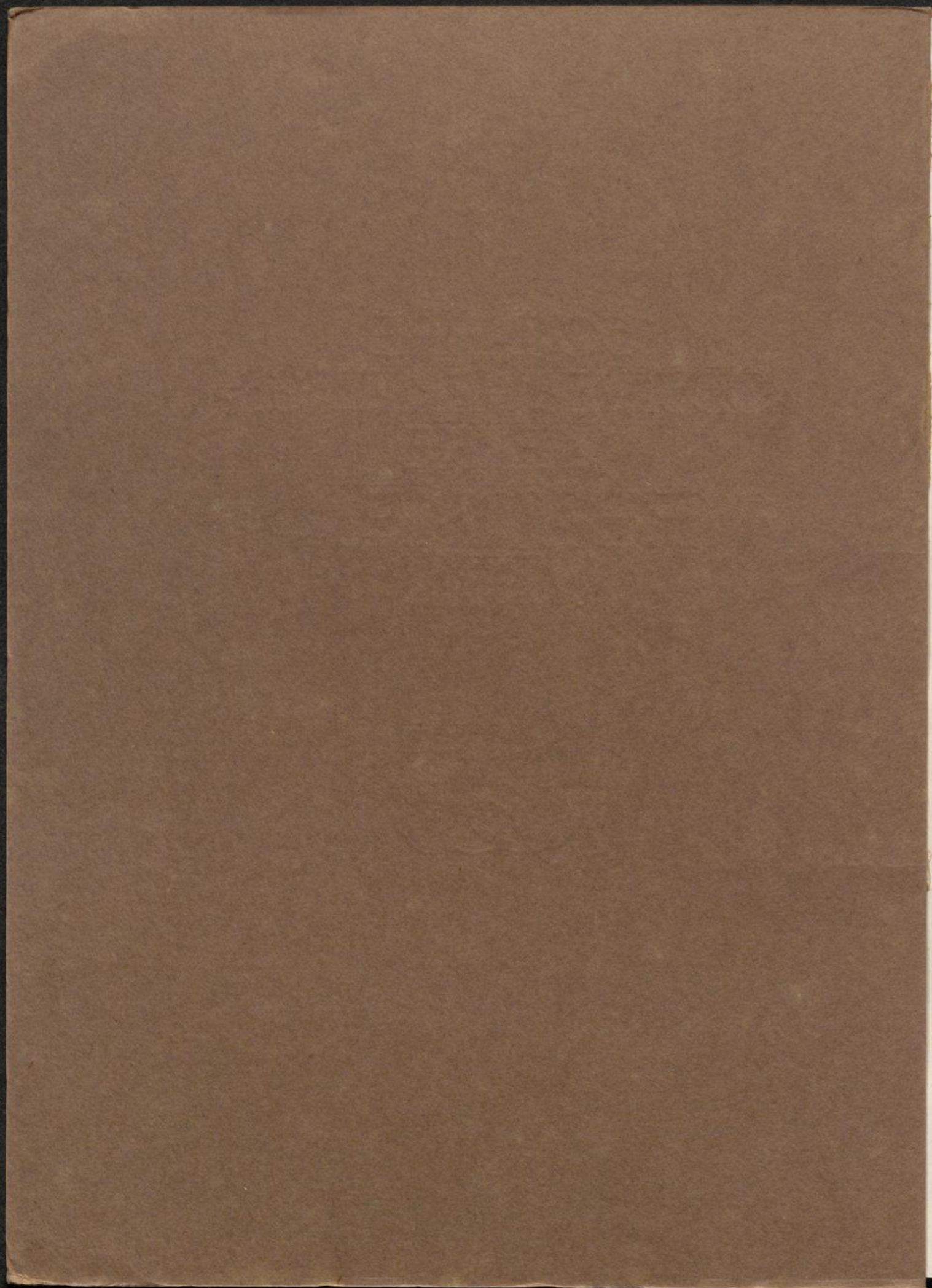


50 JAHRE
OBSTVERWERTUNGS-
WERKE
F. BAUMER
WIEN

1873
1923





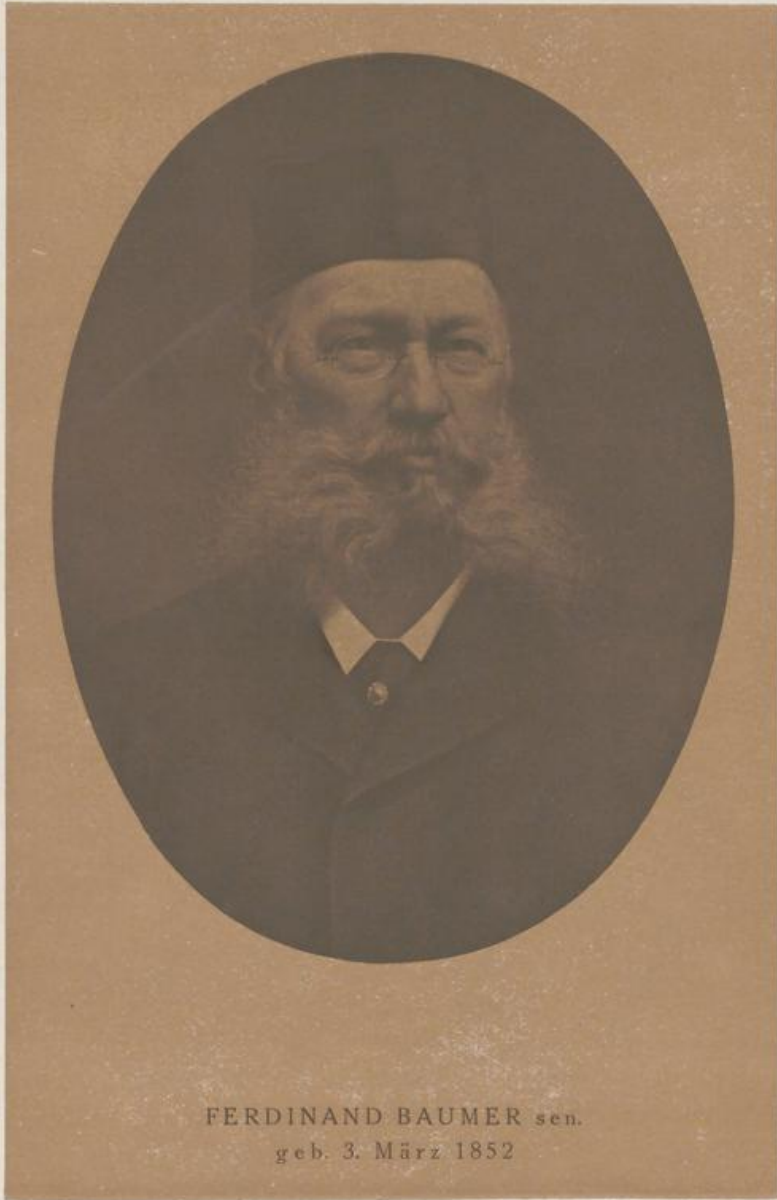
FÜNFZIG JAHRE
OBSTVERWERTUNGSWERKE
F. BAUMER
WIEN



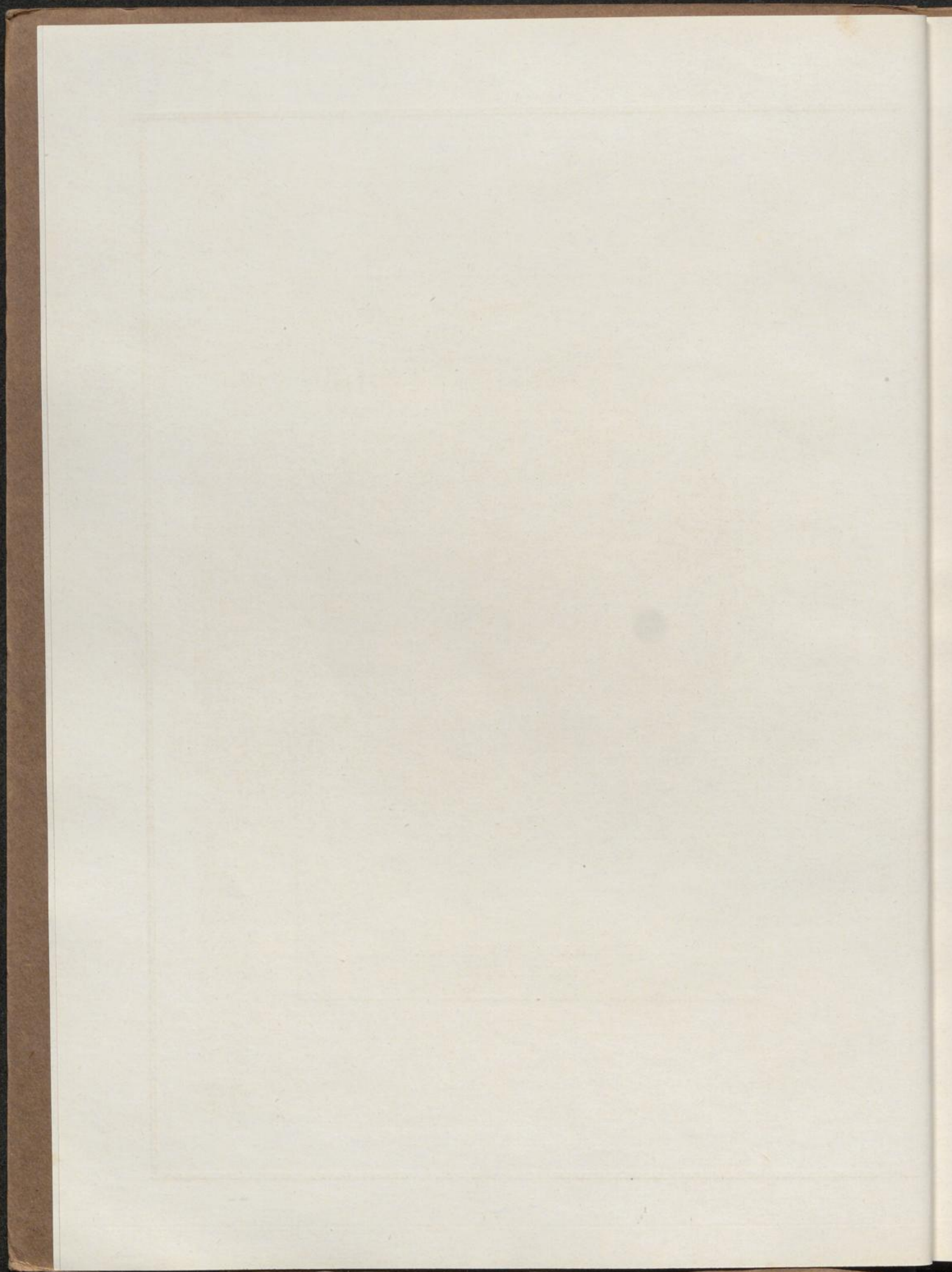
B-379529



DS-2023-5677



FERDINAND BAUMER sen.
geb. 3. März 1852





HANS BAUMER



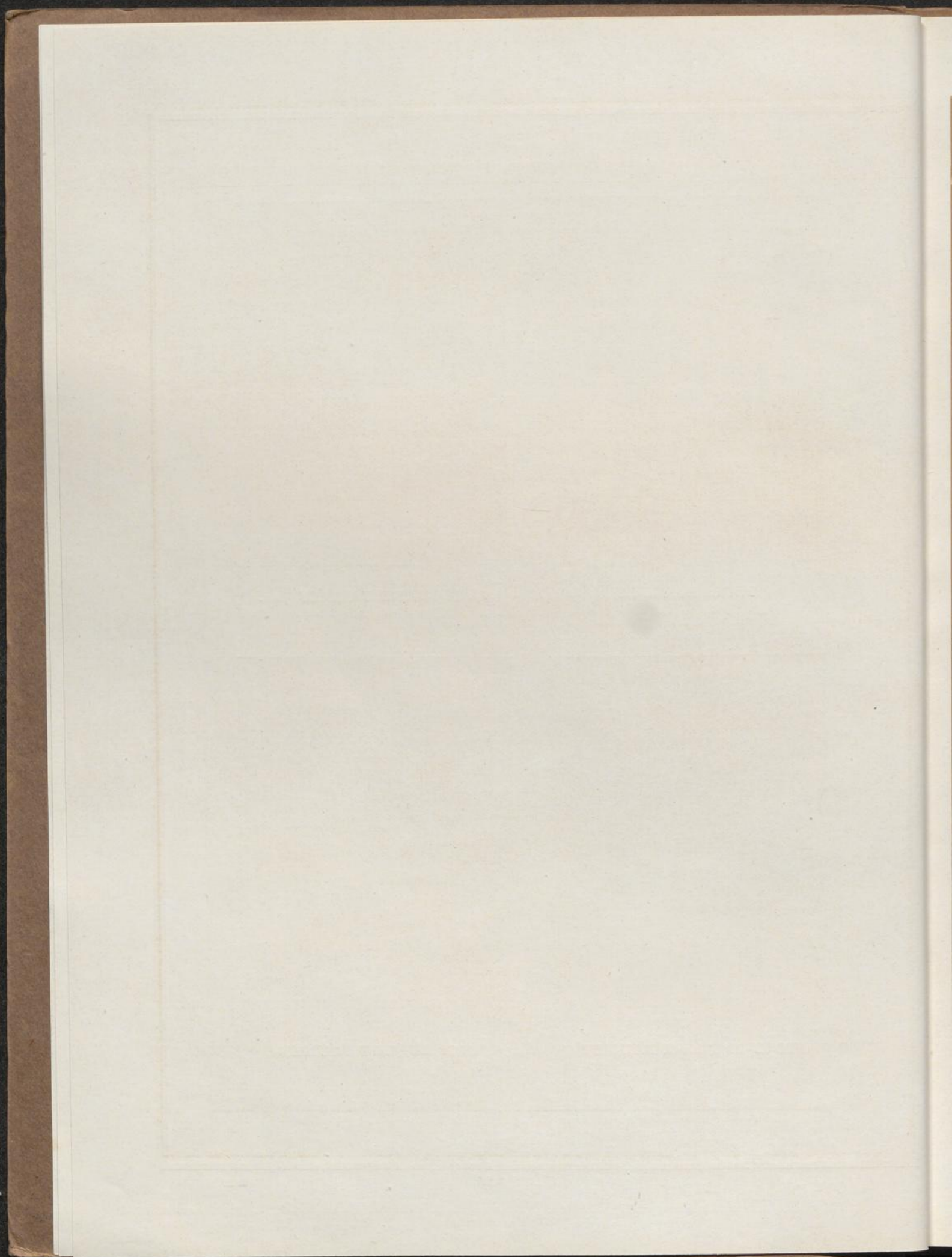
FERDINAND BAUMER jun.



KOM.-RAT MAX BAUMER



ING. HUBERT BAUMER



50 JAHRE PIONIERARBEIT AUF DEM GEBIETE DER ÖSTERREICHISCHEN OBSTKONSERVEN- FABRIKATION.

„Zum Ziel unverwandt,
Ward die kraftvolle Hand,
Vom Geiste geführt,
Und das Haus erstand.“



Im Sommer des Jahres 1873 eröffnete Herr Ferdinand Baumer senior, der Gründer und Seniorchef der nunmehr

50 Jahre bestehenden Firma F. Baumer, Wien

in Perchtoldsdorf, Wienergasse 6 eine Konditorei, in deren Rahmen er die Herstellung von Kompotten und Marmeladen nach neuen, eigenen Methoden aufnahm und legte damit den Grundstein zu dem heutigen Unternehmen.

Herr Ferdinand Baumer sen., damals ein Mann der Zwanziger, hatte bereits eine an Arbeit, Pflichten und Kämpfen reiche Jugend hinter sich, als er zur Gründung eines eigenen Geschäftsbetriebes schritt.

Im Jahre 1852, als Sohn des Bäckermeisters Wolfgang Baumer geboren, war er den Kinderschuhen noch nicht entwachsen, als er — in der schulfreien Zeit — bereits regelmäßig in der väterlichen Backstube mitarbeitete, in welcher er als zehnjähriger Junge besser Bescheid wußte, als mancher Geselle. Die Mutter, eine ungewöhnlich gebildete Frau, verfolgte mit dem Jungen allerdings höhere Pläne und verstand es, vorläufig den Vater zu bewegen, den Knaben in die Piaristen-Realschule zu schicken. Als aber im Jahre 1866, nach der für Österreich so unglücklich verlaufenen Schlacht bei Königgrätz, die Preußen sich in bedenklicher Eile Wien näherten, wurden alle Schulen geschlossen und die Jugend heimgeschickt.

Dies sehr gegen den Wunsch der Mutter, aber zur Freude des Vaters, der von der Bedeutung des Sprichwortes „Handwerk hat einen goldenen Boden“ erfüllt, die Unsicherheit der Wiederaufnahme des Unterrichtes zum Anlaß nahm, den Jungen endgiltig in die Backstube zu stellen.

Die Besorgnisse der Mutter waren, wie die Zukunft lehrte, nicht gerechtfertigt. Ferdinand wußte sich auch von der Backstube aus seinen Weg zu bahnen.

Vorläufig hatte er in allen Teilen des Bäckerhandwerkes fleißig mitzuarbeiten, um im Jahre 1866 als vierzehnjähriger Junge freigesprochen zu werden, worauf er, dem

Titel Geselle entsprechend, auch sofort die Arbeit eines solchen, Tag- und Nacharbeit, zu übernehmen hatte.

1869 beschloß Wolfgang Baumer, sein Wiener Geschäft zu verkaufen und mit der seit altersher bestehenden Bäckerei in Perchtoldsdorf, Wienergasse 6, zu vertauschen. Seinem Sohn gab er auf dessen Drängen die Erlaubnis, sich in einer fremden Werkstätte zu vervollkommen. Die Auswahl derselben war in einer Hinsicht die denkbar ungünstigste und hätte bald unheilbare Folgen nach sich gezogen. Die ungesunden Unterkunftsverhältnisse verursachten die vollständige Erblindung des jungen Gesellen. Während sechsmonatlicher Behandlung im Krankenhause gelang es ärztlicher Kunst, dem Erblindeten das Augenlicht wieder zu geben.

Rekonvaleszent kehrte Ferdinand Baumer ins väterliche Haus zurück, um die Arbeit im heimatlichen Betriebe wieder aufzunehmen. Der alte Herr war damit sehr zufrieden, konnte er nun doch mit noch größerem Eifer der ihm weit mehr zusagenden Aufgabe des Kundenbesuches nachgehen und dem Sohn allein die Leitung des Bäckereibetriebes überlassen. Die dadurch bedingte Selbständigkeit der Arbeit und der Umstand, daß in Perchtoldsdorf damals noch keine Konditorei bestand, veranlaßte den jungen Baumer, sich auch in der Herstellung feiner Bäckereien zu versuchen, die reißend Absatz fanden.

Der lebhafteste Wunsch, sich auch auf diesem Gebiete auszubilden, drängte den jungen Gewerbetreibenden, im Jahre 1871 in die Hofkonditorei Ch. Demels Söhne in Wien einzutreten und dort längere Zeit in allen Fächern eifrigst zu lernen und zu arbeiten.

1872 zurückgekehrt und aus familiären Gründen großjährig gesprochen, beschloß er, kaum einundzwanzig Jahre alt, auf seinen Namen und auf eigene Rechnung in Perchtoldsdorf eine Konditorei zu eröffnen, welchen Entschluß er auch am Fronleichnamstage des Jahres 1873 durchführte.

Schon im ersten Jahre des Bestandes des neuen Geschäftes begann der junge Inhaber mit den Versuchen zur Einrichtung eines neuen Konservierungsverfahrens:

Herr Baumer sen. berichtet darüber selbst:

„1873 begann ich mit Kompotten und Marmeladen und erkannte schon bei den ersten Versuchen, daß die Herstellung dauerhafter Kompotte vor allem von einem geeigneten, absolut luftdichten Verschuß abhängt, den es aber damals noch nicht gab. Von vorneherein gegen den allgemein gebräuchlichen, tierischen Blasenverschuß eingenommen, beschloß ich, der Ursache des Verderbens der Kompotte unter diesem Verschuß nachzugehen. Ich lieh mir aus der Gemeindeschule eine Luftpumpe aus und meine Versuche ergaben klar, daß tierische Blasen nicht nur nicht luftdicht abschließen können, sondern daß die Kompotte auch durch die ständige Abgabe der Feuchtigkeit an die Außenluft eintrocknen mußten, wodurch alle über

den Saft hervorragenden Früchte entweder anliefen oder bei wesentlicher Geschmacksveränderung nachdunkelten.

Meines Wissens gab es damals nur einen besser dichtenden Verschuß, bestehend aus einem Einsiedeglas mit eingeschliffenem Glasstoppel, welcher aber schließlich, da jeder Glaspfropfen nur zu dem dazugehörigen Glase paßte, häufig verwechselt wurde. Die Folge waren Undichtheiten, die man durch Vergipsen unschädlich zu machen versuchte.

Anfangs verwendete ich doppelt aufeinandergelegte Herzblasen mit Staniolzwischenlage. Die innerhalb der Zinnfolie eingeschlossenen Fermente schimmelten aber die untere Blase durch.

1874 bis 1875 ging ich auf den Kork-Gipsverschuß über. Auch dieser Verschuß war nicht vollkommen luftdicht und außerdem sehr schwer zu öffnen.

Vom Kork-Gipsverschuß ging ich auf den Metalldeckel-Lackverschuß über, welcher den ersten, absolut dichten Konservenglasverschuß darstellte. Mit diesem Verschuß nahm ich bereits die Konservierung des Obstes in größeren Mengen vor. Bestätigte derselbe meine Annahme, daß allein ein dichter Verschuß die Haltbarkeit konservierten Obstes ermögliche und garantiere, so hatte er aber noch den Nachteil, — eine geeignete Vernierung des Bleches gab es damals noch nicht, — daß der Metalldeckel auf den Geschmack und die Farbe mancher Obstsorten einen sehr ungünstigen Einfluß ausübte. Ich arbeitete daher in der Richtung des Lackverschlusses weiter, jedoch mit dem Bestreben, das Metall durch Glas zu ersetzen.

In diese Zeit fiel der Brand des Hauses in Perchtoldsdorf, der in einem Nachbarhause ausbrach und in wenigen Stunden auf drei Objekte übergriff und die Dachstühle aller drei Häuser zum großen Teil zerstörte. Ich erinnere mich heute noch lebhaft, mit welcher Bravour damals die Feuerwehren arbeiteten und sämtliche Bewohner des Hauses, Männer und Frauen, die Feuerlöscheimer von Hand zu Hand durch die qualmerfüllten Stiegen bis zum Dachboden beförderten, bis es den gemeinsamen Bemühungen gelang, des Brandes Herr zu werden.

Nach Wiederherstellung des Hauses setzte ich meine Versuche fort. Viele derselben scheiterten an der mangelhaften Herstellung des Glases, in welcher man noch nicht auf so hoher Stufe stand, wie heute. Mit zäher Ausdauer wiederholte ich sie in immer neuen Variationen, bis sie endlich den ersehnten Erfolg brachten.

Es war dies der Glasdeckel-Lackverschuß, welcher allen Anforderungen entsprach, die ich damals an einen idealen Konservenglasverschuß stellte und für welchen mir im Jahre 1887 das Patent erteilt wurde.

Dieser Verschuß oder vielmehr dieses Konservierungssystem war auf dem Grundsatz aufgebaut:

„Töte die Fermente der zu konservierenden Früchte durch genügendes Erhitzen, fülle rasch die noch in Siedehitze befindlichen Früchte in fermentreine Gefäße, fülle die Zwischenräume sofort mit kochender Flüssigkeit (Zuckerlösung oder auch nur Wasser) bis zum Überlaufen voll und schließe das Gefäß sofort rasch und dauernd luftdicht ab.“

Es bestand, wie aus nebenstehenden Illustrationen ersichtlich ist, aus einem Konservenglas mit besonders geformten Kopf, welches an seinem oberen Rande mit einem braunen Verschußlack (eine Art Siegelack) versehen wurde. Dann aus einem auf das Glas passenden Glasdeckel, welcher auf seiner unteren Auflagefläche die gleiche Lackschicht trug. Der Lack, durch Hitze verflüssigt, wurde mit eigens geformten Werkzeugen auf die Gläser oder Deckel, nachdem diese gleichfalls erhitzt worden waren, aufgetragen. Zum Halten der heißen Gläser dienten eigene Handhaben aus Stahlfedern und zum Verschließen Verschußpressen, welche, nachdem das Glas gefüllt und der Deckel aufgelegt war, beide so lange unter Druck hielten, bis die Lackschichten zu einer einzigen verschmolzen und erstarrt waren. Die derart konservierten Früchte waren auf die Dauer konserviert, ohne sie nachzusterilisieren oder zu dunsten.“

Der Verschuß und das Konservierungssystem erfüllte durchaus die Erwartungen, die sein Erfinder in ihn setzte. Im Sommer des Jahres 1887 wurde er ausschließlich zur Anwendung gebracht. Wie sehr er alle Anforderungen, welche an einen verlässlichen Konservenverschuß gestellt werden müssen, erfüllte, beweist die Tatsache, daß sich die Firma heute noch im Besitze einzelner im Jahre 1888 verschlossener Kompotte befindet, welche nach fünfunddreißig Jahren noch in tadellosem Zustande sind. Es darf ohne Übertreibung gesagt werden, daß der Baumersche Lackverschuß der erste brauchbare Glasverschuß überhaupt war und daß er bahnbrechend für alle folgenden wirkte.

Dieser unbestreitbar große Erfolg war aber nicht leicht errungen. Es gehörte eine fast übermenschliche Energie und Ausdauer dazu, alle die oft kleinen und kleinlichsten Schwierigkeiten zu überwinden, die sich auf diesem ganz neuen Gebiete ergaben.

Diese Energie und Ausdauer besaß Herr Baumer in reichstem Maße. Waren die schlaflosen Nächte mit dem Ersinnen immer besserer Arbeitsmethoden durchwacht, so fand das erste Morgengrauen den „jungen Baumer“ bereits mit seinem Fuhrwerk auf dem Wege zum Wiener Obstmarkt, zumeist dem Naschmarkt, oft aber auch „Am Hof“, am „Fünfhauser Markt“ oder, um die Wachauer Marillen oder Pfirsiche heimzuholen, am „Schanzl“. Zum Teile Märkte, welche seit langem der Vergangenheit angehören. Und wollte man günstig kaufen, mußte man einer der Ersten am Platze sein. Um halb sechs Uhr morgens wurde die Heimfahrt nach Perchtoldsdorf angetreten und eine Stunde später stand der Wagen vor dem heimatlichen Tor.

DAS BAUMERSCHE KONSERVIERUNGSVERFAHREN IM JAHRE 1888.



Fig. 1.

Anfassen des Glases durch Aufdrücken mit der Handhabe.

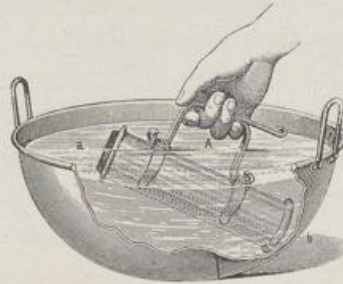


Fig. 2.

Ausspülen des Glases in kochendem Wasser.



Fig. 3.

Das Abziehen des Glases nach dessen Füllung mit kochenden Früchten, die Zwischenräume werden dann sofort mit kochendem Zucker vollgefüllt.

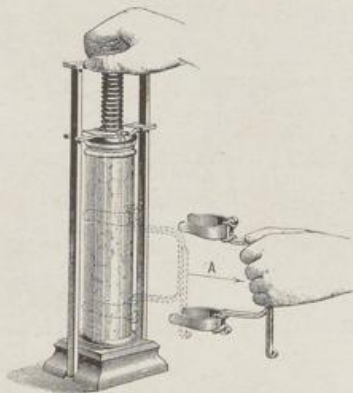


Fig. 5.

Abziehen der Handhabe von dem Glase.

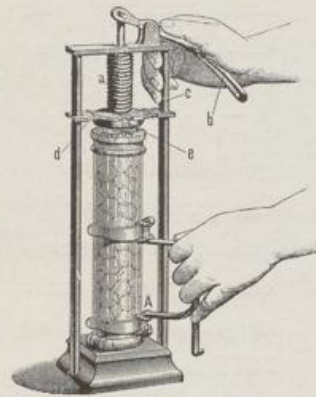


Fig. 4.

In abgebrühtem Zustande wurde der Glasdeckel aufgelegt und das Glas unter die Verschlusspresse gestellt.

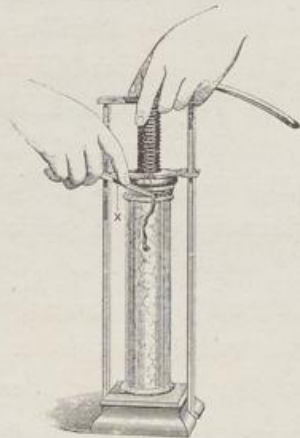


Fig. 6.

Entfernung des überflüssigen, durch den Federdruck ausgepressten Verschlusslackes.



Fig. 7.

Nachdem sich Glas und Presse einige Minuten in dem $+ 38^{\circ}$ R. Wasserbade befanden, ist das Glas mit den nun fix und fertig konservirten Früchten behufs dessen Reinigung und Aufbewahrung aus der Presse zu nehmen und die Werkzeuge bei dem nächsten Glase anzuwenden.

Wenige Minuten nachher begann die eigentliche Arbeit, welche noch wie zu Schillers Zeiten mit der Vesper beendet wurde. Nun erst ging der Chef des Unternehmens daran, die schriftlichen Arbeiten des Geschäftes zu erledigen. Zu später Nachtstunde erst legte der regsame Mann die Feder aus der Hand, um sich kurze Stunden der Ruhe zu gönnen. Und diese beispiellose Arbeitsleistung legte Herr Baumer Tag für Tag durch mehr als ein Menschenalter zurück, ein leuchtendes Beispiel seinen Mitarbeitern, die durch die Energie des einen Mannes mitgerissen, sich selbst zu tüchtigen Männern der Arbeit heranbildeten. Noch im Sommer der Saison 1922 stand der nunmehr über siebenzig Jahre alte Herr unter seinen Leuten, der Erste und Letzte, der die Arbeitsräume betrat und verließ.

Fast hätte der eifrige Bahnbrecher der Obstkonservierungstechnik vergessen, eine eigene Familie zu gründen. Im Jahre 1882 besann er sich doch auch auf sich selbst und so führte er am 2. Juli dieses Jahres die Bäckermeisterstochter Leopoldine Kölbl als Frau in sein Heim. Diese

nehmen und in ihm heranwachsen. Nach neununddreißigjähriger Ehe, im Jahre 1921, schloß diese seltene Frau, allverehrt wegen ihrer Herzengüte, Schaffensfreude und Pflichttreue, für immer ihre Augen.

Doch kehren wir zurück in die erste Zeit des jungen Unternehmens. Die erste offizielle Anerkennung erwarb sich das neue Konservierverfahren auf der ersten internationalen Kochkunstausstellung in Wien im Jahre 1884, auf welcher Herr Baumer Gelegenheit hatte, sein Objekt dem Kronprinzen Rudolf und seiner Gemahlin vorzuführen. Die Preisrichter der Ausstellung (an ihrer Spitze die Präsidenten Hoteliers Eduard Sacher und Ludwig Schneider) anerkannten die Verdienste des Herrn Baumer durch Zuerkennung der goldenen Medaille und des Ehrendiploms.



FRAU LEOPOLDINE BAUMER
gest. 2. März 1921

Ehe führte zwei Menschen zusammen, von welchen jeder Teil es dem anderen an unermüdlicher Schaffenskraft zuvor tat. Die Frau wurde die eifrigste und treueste Mitarbeiterin ihres Mannes, die keine Minute von seiner Seite wich und an allen seinen Mühen und Sorgen ihren wohl gemessenen Anteil trug. Vier Söhne zog sie neben ihrer Arbeit groß, die unter der kundigen Hand ihres Vaters, von Kindesbeinen auf, mit dem Unter-

Der neue Konservierungsverschluß wurde in der Folge auch für Fruchtmarkkonservierung in Blechkannen von 25 Liter Inhalt mit Glasdeckel verwendet. Von da an war es möglich, große Mengen Fruchtmark in großen Gefäßen ohne Sterilisation und ohne Konservierungsmittel auf schnelle Weise, auf die Dauer haltbar zu machen. Der dadurch erlangte Vorsprung vor ähnlichen Betrieben war einer der Hauptfaktoren, welchen die Firma F. Baumer ihren raschen Aufstieg verdankte.

Mit der Einführung des Lackdeckelverschlusses war die Bahn für die Ausbreitung der Obstkonservierung in Glasgefäßen freigelegt. Das Konservierungssystem wurde dann durch eine Broschüre, welche der Erfinder herausgab, dem breiten Publikum nähergebracht und fand auch vielfach Anwendung im privaten Haushalte. Wenn derselbe auch im Laufe eines halben Jahrhunderts wieder anderen Methoden weichen mußte (die Firma F. Baumer selbst arbeitet bis heute mit Glasverschlüssen, welche ihr allein patentrechtlich geschützt sind), so kann dessen Erfinder, Herr Baumer sen., für sich das Verdienst in Anspruch nehmen, durch seine Studien und durch die von ihm in die Öffentlichkeit gebrachten Konservierungssysteme das allgemeine Interesse für die Erforschung neuer Konservierungsmethoden geweckt zu haben.

Von jener Zeit her datiert die Entstehung der modernen Glasverschlüsse, welche dann von allen Seiten und zwar unter Zugrundelegung der Baumerschen Typen auftauchten und mit verschiedenem Erfolge in den Dienst der Praxis gestellt wurden.

Im Jahre 1888 kamen nach dem damaligen Baumerschen System konservierte Kompotte und Marmeladen in der ersten Reichs-Obstausstellung in Wien und in der Continental International Exhibition in Melbourne zur Ausstellung. Bei ersterer, unter dem Protektorate des Erzherzogs Karl Ludwig, besichtigte Kaiser Franz Josef I. nicht nur eingehend das Objekt, sondern Herr Baumer mußte alle, selbst die kleinsten Details des ganzen Arbeitsprozesses erklären. Eine halbe Stunde widmete der Monarch den Ausführungen des Erfinders, um ihm dann in freundlichen Worten seine Anerkennung auszusprechen. Der höchste Preis der Ausstellung, die nur in einem Exemplar geprägte große Protektormedaille, wurde Herrn Baumer von Erzherzog Karl Ludwig persönlich überreicht. In der Melbournner Ausstellung erhielt Herr Baumer die goldene Medaille zuerkannt.

Im Jahre 1890 fand die Allgemeine land- und forstwirtschaftliche Ausstellung in Wien unter dem Protektorate Kaiser Franz Josef I. statt. Dem großzügigen Charakter der Veranstaltung entsprechend, wurde das neue Konserviersystem in allen Einzelheiten vorgeführt. Das Baumersche Objekt erweckte allgemeines Interesse. Herr Baumer wurde mit dem Ehrendiplom ausgezeichnet.

Das Baumersche Konservierverfahren war späterhin noch auf vielen Ausstellungen vertreten, nicht ohne ausnahmslos den ersten Preis zu erhalten. Von diesen Ausstellungen verdient besondere Erwähnung die im Jahre 1906 erfolgte dritte Kochkunstausstellung in Wien, in welcher Kaiser Franz Josef I. längere Zeit beim Objekte

der Firma F. Baumer verweilte. Herr Max Baumer, einer der Söhne des damals bereits tauben, alten Herrn, konnte dem Monarchen von der Landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation versiegelte Kompotte zeigen, die derselbe bereits im Jahre 1888 besichtigt hatte und welche sich noch immer in tadellosem, unverändertem Zustande befanden.

Kurz nach Einführung des neuen Verschlusses in dem Betrieb der Baumerschen Obstkonservenfabrik in Perchtoldsdorf wurden die damit hergestellten Kompotte und Marmeladen noch mit den Spezialitäten der Bäckerei und Konditorei in den Handel gebracht. In der Folge aber traten die Konditorei und Bäckerei immer mehr in den Hintergrund und die Konservierung des Obstes wurde zum Hauptbetriebe des Unternehmens. Es fanden sich bald zahlreiche bedeutende Abnehmer, unter welchen das Haus Theodor Etti (1875) und der Erste Wiener Consum-Verein (1875) und viele andere mehr, welche noch heute zu den ständigen Abnehmern der Firma zählen.

Bald konnte das enge Haus in Perchtoldsdorf die nötigen Räume nicht mehr bieten, um die Arbeit zu bewältigen. Immer neue Zubauten und Erweiterungen veränderten das einstige Klostergebäude mehr und mehr zu einem Fabrikshaus. Im Jahre 1890 kam die erste Dampfmaschine ins Haus, die bisherigen Wassergas-Koksfeuerungen, eine eigene Erfindung des Unternehmers, wichen Dampfkochapparaten, die Erzeugung von Kompotten in Dosen wurde aufgenommen, die hiezu nötigen Maschinen eingestellt und die bisher mit Hand betriebenen Maschinen nunmehr mit motorischer Kraft betrieben und leistungsfähiger gemacht. Ein Lastenaufzug zur Erleichterung der Warentransporte in der Fabrik wurde erbaut.

Aber auch der einstige Bahnbrecher, der Lackverschluß, welcher nur durch Eintauchen des Verschlußkopfes in heißes Wasser geöffnet werden konnte, entsprach modernen Anforderungen nicht mehr. An Stelle dieses Verschlusses trat ein Konservenglas mit verniertem Metalldeckel und Gummiring, welches ermöglichte, daß der Verschluß durch Einzwängen einer Messerschneide zwischen Glas und Deckel geöffnet werden konnte.

Auch auf dieses System, welches sich von dem Lackverschluß auch in der Arbeitsweise wesentlich unterschied, wurde das Patent erteilt.

Die ständige Erweiterung des Betriebes fand schließlich im Perchtoldsdorfer Haus keine Ausdehnungsmöglichkeiten mehr vor. Der Transport des Obstes, des Zuckers, der Kohle, des Glases etc. von Wien nach Perchtoldsdorf und jener der fertigen Ware nach Wien, wurde zur immer fühlbareren Last. Diese Umstände gaben den Anlaß, daß Herr Baumer beschloß, den gesamten Betrieb der Obstkonservenfabrik nach Wien zu verlegen und die Konditorei und Bäckerei zu verkaufen.

Im Februar des Jahres 1902 wurde die Realität Wien V., Einsiedlerplatz 12 erworben, die vorhandenen Gebäude durch Errichtung eines dreistöckigen Fabrikstraktes mit 20 Fenster Front erweitert, die neue Fabrik mit damals modernsten

Maschinen und Apparaten ausgestattet und am 5. Mai 1902 der Umzug von Perchtoldsdorf nach Wien begonnen.

Nach fast dreißigjährigem Bestande seines Unternehmens nahm Herr Baumer mit seiner Familie Abschied von der Gründungsstätte seines Hauses, um sich neuen Zielen zuzuwenden.

Der Umzug währte bis in die Herbstmonate. Der Transport des Lagers allein nahm damals schon über 120 zweispännige Fuhren in Anspruch.

War in der Perchtoldsdorfer Zeit des Unternehmens dessen Gründer, Herr Ferdinand Baumer sen., allein das treibende Element, so änderte sich dieser Zustand kurz nach Beginn der Wiener Periode. Durch die maßlosen, oft jede Schonung der Gesundheit mißachtenden, geistigen und körperlichen Anstrengungen, traten bereits nach dem Umzug nach Wien bei dem Chef des Hauses Gehörstörungserscheinungen auf, die sich im Verlaufe von wenigen Jahren zur vollen Taubheit steigerten. Es kam daher die Zeit, in welcher der in seiner Tatkraft gehemmte Mann immer mehr seine Söhne zu dem Unternehmen heranzog, die sich im Laufe der Zeit alle vier mit gleichem Eifer dem väterlichen Werke widmeten.

Als erster von ihnen trat Herr Hans Baumer an die Seite seines Vaters, dem er bald eine unentbehrliche Stütze wurde. Doch bereits im Jahre 1904 mußte derselbe seinen Militärdienst antreten und an seine Stelle trat der drittälteste Sohn, Herr Max Baumer, in das Unternehmen. Nach Rückkehr des ersteren trat letzterer im Jahre 1906 eine Studienreise nach Deutschland an, um die dortige Konservenindustrie, deren Methoden und Einrichtungen kennen zu lernen, wobei er Gelegenheit fand, fast alle bedeutenden Obstkonservenbetriebe Deutschlands zu besuchen und zu besichtigen.

Nach seiner Rückkehr hatten die neugewonnenen Erfahrungen den Erfolg, daß das bis dorthin noch zum Teil vermietete Fabriksgebäude nunmehr zur Gänze in Anspruch genommen, der gesamte Betrieb modernisiert, sowie viele Neuerungen aufgenommen wurden, die die Leistungsfähigkeit des Betriebes vervielfachten. Der erste Vakuumapparat für die Herstellung von Marmeladen wurde in Betrieb gesetzt. Ein Jahr später folgte der zweite.

Indessen studierte Herr Ferdinand Baumer jun. an der Wiener Handelsakademie und betätigte sich nach deren Absolvierung mehrere Jahre in fremden Unternehmungen. Der jüngste Sohn, Herr Hubert Baumer, wandte sich dem technischen Studium zu und betätigte sich nach deren Beendigung in mehreren großen, einheimischen Maschinenfabriken.

Im Jahre 1912 wurde, den abermals nicht mehr zu bewältigenden Anforderungen, welche an die Fabrik gestellt wurden, zu entsprechen, ein neuer dreistöckiger Trakt aufgeführt, das Kesselhaus erweitert, ein zweiter Dampfkessel eingebaut, eine eigene elektrische Kraft- und Lichanlage eingerichtet und, um die gesamte Leistungsfähigkeit der Kesselanlage zu Kochzwecken freizuhalten, an Stelle der Dampfmaschine eine

20 PS Sauggasmaschine und zur Erweiterung der Marmeladekochanlage zwei weitere Marmeladevakuum in den Betrieb gestellt. Zwei elektrische Lastenaufzüge wurden gebaut, die Büros erweitert und die gesamte maschinelle Anlage modernisiert.

Die Ausdehnung des Betriebes machte auch eine Reform der Leitung des Unternehmens erforderlich. Herr Baumer sen. mußte sich mit Rücksicht auf seine Taubheit von allen Außenagenden zurückziehen. Die Geschäfte des Unternehmens wurden in Ressorts geteilt und diese von den einzelnen Söhnen, denen sich nunmehr auch Herr Ferdinand Baumer jun. anschloß, übernommen. Die Mitarbeiterschaft der Söhne fand von seiten des Vaters dadurch Anerkennung, daß er dieselben im Jahre 1914 in einem neuerrichteten Gesellschaftsvertrage als Gesellschafter in die Firma aufnahm.

Welches Ansehen sich die Firma zu dieser Zeit bereits erworben hatte, geht aus dem Umstande hervor, daß bei Bearbeitung des Codex alimentarius Austriacus einer der Gesellschafter als Experte der Obstkonservenindustrie herangezogen und bei Gründung des Reichsvereines der Obstkonservenfabrikanten Österreichs einer der Inhaber der Firma F. Baumer zu dessen Präsidenten gewählt wurde.

Der Ausbau und die Erweiterung der Leistungsfähigkeit des Betriebes nahmen ihren Fortgang. Der Sauggasmotor wurde durch einen 35 PS Dieselmotor ersetzt und dieser durch eine Anzahl Elektromotore ergänzt, die sowohl mit städtischer, als auch mit eigener Elektrizität betrieben werden konnten, so, daß nunmehr zusammen zirka 70 PS zur Verfügung standen.

Im Sommer 1914 beteiligte sich die Firma eben an der sogenannten ersten Wiener Messe, welche in den Räumen der Gartenbaugesellschaft stattfand, als der Mord in Sarajevo erfolgte. Die rasche Entwicklung der dadurch hervorgerufenen weltumfassenden Ereignisse ist allgemein noch in lebhafter Erinnerung. Die Firma F. Baumer wurde von diesen dadurch in Mitleidenschaft gezogen, als zwei deren Inhaber, die Herren Ferdinand Baumer jun. und Ingenieur Hubert Baumer, sofort nach erfolgter Kriegserklärung an die Front abgingen. Ersterer zur Infanterie nach Serbien, letzterer zur Kriegsmarine. Beide sahen bis kurz vor, respektive nach Beendigung des Krieges nicht mehr ihre Heimat. Im Frühjahr 1915 mußte Herr Hans Baumer zu den Waffen und im Herbst darauf der vierte der Brüder, Herr Max Baumer. So schien das Unternehmen, dem nur der alte, taube Herr verblieb, gänzlich zu verwaisen, wäre nicht kurz vor dem Einrücken des Herrn Max Baumer Herr Hans Baumer wegen eines Leidens zeitweise in das Geschäft zurückgekehrt. Herr Max Baumer ging an die Südfront und kehrte von dieser Ende 1916 zurück. Nach seiner Wiederherstellung wurde er vom Frontdienst enthoben und erhielt dadurch die Möglichkeit, in dem Unternehmen der Firma seine Tätigkeit wieder aufzunehmen.

Von dieser Zeit an bildet die Geschichte der Firma in ihren Hauptzügen auch die Geschichte der österreichischen Obstkonservenindustrie. 1917 begann sich bereits

die Blockierung der Zentralmächte durch große Lebensmittelnot fühlbar zu machen. Das Amt für Volksernährung wurde errichtet. Das Kriegsministerium gab an die Marmelade-Industrie große Aufträge zur Belieferung der Armee, die bei der damaligen Not an Blechembellagen bereits in den von der Firma F. Baumer eingeführten Marmeladekistchen ausgeführt wurden. Das Amt für Volksernährung errichtete die Gemüse-Obst-Stelle, welcher unter anderem auch die Bewirtschaftung der Obstkonservenindustrie übertragen wurde. Diese Stelle berief einen Fachbeirat der Industrie an ihre Seite, welcher aus dem Vorstande des Reichsvereines der Obstkonservenfabrikanten bestand und an dessen Spitze Herr Max Baumer als dessen Präsident trat. In großzügiger Weise wurde die Organisation der Obstkonserven-erzeugung durchgeführt und die möglichste Erweiterung deren Leistungsfähigkeit in Angriff genommen. Ungeachtet der ernststen Bedenken, welche die Industrievertreter dagegen vorbrachten, wurden aber auch viele neue Unternehmungen durch fachunkundige Elemente geschaffen und in Betrieb gesetzt. Die Friedenskapazität von 2500 Waggons Obstkonserven wurde dadurch und durch die Einführung der Vorkonservierung des Obstmarkes in Fässern auf eine Kapazität von 11.000 Waggons pro Jahr gehoben.

Für solche Mengen von Obstkonserven fand sich nicht hinreichend Obst im Inlande vor, weshalb sich zu dessen Beschaffung im Frühjahr 1917 eine Kommission unter Führung des damaligen Präsidenten der „Geos“, Herrn Dr. Kurt Schechner, und Herrn Max Baumer nach Holland begab, um dort namhafte Obstimporte in die Wege zu leiten. Aber auch im Inlande wurde der gemeinsame Einkauf des Obstes organisiert. Unter Führung der bedeutendsten Firma der Branche wurden die Einkaufsvereinigung der niederösterreichischen Obstkonservenfabrikanten und das Kärntner Beerensyndikat errichtet und dadurch trotz Transportschwierigkeiten und den später einsetzenden Absperrungsmaßnahmen der Länder namhafte Obstmengen in die Verarbeitungsstätten gebracht. Die Beschaffung des Zuckers und der Kohle, sowie der zur Aufrechterhaltung der Arbeit notwendigen Arbeiter, erfolgte unter strengster Kontrolle im Wege der Regierung. Die Marmelade mußte der „Geos“ angeboten werden und diese disponierte über die erzeugten Mengen. So kam es, daß die Beziehungen der einzelnen Firmen zu ihren Kunden zeitweise ausgeschaltet und diese zur Versorgung oft der entlegensten Teile der Monarchie herangezogen wurden.

Zur Belieferung der Armee trat nunmehr auch der gesteigerte Bedarf der Bevölkerung. Die Fabriken arbeiteten mit ganzer Kraft. Unter diesen Umständen und mit Rücksicht darauf, daß die Fabrik am Einsiedlerplatz schon im Jahre 1914 den an sie gestellten Anforderungen nicht mehr gewachsen war und eine weitere Ausdehnung dieses Betriebes nicht mehr durchgeführt werden konnte, wurde von der Firma F. Baumer der Bau einer neuen Fabrik beschlossen.

Im Juli 1918 wurde die Realität Wien XIX., Muthgasse 24/26 erworben und im September der erste Spatenstich zum Bau einer neuen Fabrik getan. Mit dem Bau und der Einrichtung wurde der von der Kriegsmarine zurückgekehrte Herr Ingenieur Hubert Baumer betraut, der seine Aufgabe mit Hilfe der langjährigen Erfahrungen der Firma und unter Anwendung aller technischen Errungenschaften in kürzester Zeit durchführte. Im Mai 1919 stand ein neues Marmeladewerk mit einer Leistungsfähigkeit von täglich vier Waggons Obstmark und zwei Waggons Marmelade, somit bei 250 achtstündigen Arbeitstagen von 500 Waggons Marmelade betriebsfertig da. Die Einrichtung der Fabrik wurde durchaus automatisch durchgeführt, so, daß das Produkt von der Anlieferung des Obstes bis zum Abtransport der gefüllten Marmeladebehälter mit den Händen des Arbeitspersonals nicht in Berührung kommt.

Der Mangel an Obst trat immer mehr in Erscheinung. Um die Herstellung möglichst großer Mengen Marmelade zu erzielen und eine gleichmäßige Verteilung derselben an die Bevölkerung sicherzustellen, wurde der Marmelade-Industrie der Verschnitt von Obst mit Ersatzstoffen und die Abgabe von Marmelade nur gegen Marmelademarken angeordnet. Die Schwierigkeiten, welche sich der Ernährung der Bevölkerung entgegenstellten, erreichten ein unerträgliches Maß und rechtfertigten außergewöhnliche Mittel zu deren Bekämpfung. Doch das seit langem entschiedene Schicksal des Reiches war nicht mehr abzuwenden und eilte mit Riesenschritten seiner Erfüllung zu. Es erfolgte der Zusammenbruch der Zentralmächte, der alle während des Krieges gebrachten Opfer der zentraleuropäischen Völker nutzlos machte.

Für die Marmelade-Industrie begann nun eine schwere Zeit. Die Maßnahmen der staatlichen Bewirtschaftung erfuhren eine noch weitere Ausdehnung und Verschärfung, die Produktion wurde fast gänzlich unterbunden. Im ersten Jahre wurde das neue Werk mit der Erzeugung von Marmelade und Obstmark kaum einige Wochen in Betrieb gesetzt. Eine vollständige Umkehrung aller wirtschaftlichen Verhältnisse war eingetreten und forderte rascheste Anpassung an die neuen Ansprüche der Zeit.

Die Überspannung der staatlichen Einflußnahme auf die Führung fast aller Industrien und Handelsbetriebe mußte diese immer unproduktiver gestalten und führte zu Mißerfolgen, welche die Aufhebung der staatlichen Bewirtschaftung auch bei der Obstkonservenindustrie nach sich zogen. Eine riesenhaft entwickelte Industrie stand nach dem Kriege da, der viele Betriebe angehörten, welche ohne staatliche Unterstützung nie Existenzmöglichkeit besessen hätten. Wenn auch von den 105 Fabriken des alten Reiches (ohne Ungarn) nur zirka 40 dem neuen Österreich zufielen, so war auch deren Leistungsfähigkeit für das kleine Reich viel zu groß. Es mußten daher vor allem jene wieder abfallen, welche sich die Zwangswirtschaft während des Krieges zunutze gemacht hatten, um der Bevölkerung minderwertige Ware aufzunötigen, deren Qualität nicht immer auf die Kriegsrezeptur allein zurückzuführen war. Der Konsument

war wieder im Besitze seiner freien Wahl und wandte sich nunmehr jenen Fabriken zu, die ihn auch während des Krieges befriedigt hatten. Dies führte zum raschen Verschwinden der branchenfremden Konjunkturbetriebe, während die altangestammte und reelle junge Industrie sich wohl sehr einschränken mußte, aber gestützt auf einen unverminderten, treuen Kundenstock die Betriebe aufrechterhalten konnte.

Vor allem mußte dem schlechten Ruf, der durch die auf staatliche Anordnung erzeugten Ersatzstoffe hervorgerufen, auch auf Marmelade im allgemeinen übertragen wurde, entgegengetreten werden. Aus diesem Grunde entschloß sich als eine der ersten die Firma F. Baumer zunächst an die Aufräumung der noch vorhandenen schlechten Qualitäten oder auch unbrauchbaren Marmeladen zu gehen. Zu diesem Zweck wurde im Jahre 1919 in der Heiligenstädter Fabrik ein Teil der Anlage auf Alkoholgewinnung umgestellt. Diese Anlage wurde später zur Erzeugung von Edelobstbranntweinen aus Frischobst im Betriebe beibehalten und stellt eine der größten inländischen Obstdestillationsanlagen dar.

Die alte Güte der Fabrikate wurde durch sofortige Wiedereinführung der Friedensrezeptur hergestellt. Die während des Krieges benützten, vielfach notdürftigen Behälter für Marmelade (Kistchen, Gläser mit Papierverschlüssen, Kartondosen etc.) wurden wieder durch dichte Blechballagen und Gläser mit hermetischen Verschlüssen ersetzt. Die Erzeugung der während des Krieges nur für besondere Abnehmer (Spitäler) gestatteten Kompotte und anderer Artikel wurde allgemein wieder aufgenommen. So gelang es mit zäher Ausdauer, das während des Krieges entstandene Mißtrauen gegen Marmeladen zu beseitigen und eine regere Nachfrage nach allen Arten von Obstkonserven wieder zu erwecken.

Die im Laufe der jüngsten Vergangenheit entstandene Antialkoholbewegung gab Anlaß zur Einrichtung einer Abteilung für alkoholfreie Fruchtsäfte, welche sich ebenso wie die Edelobstbranntweine, schon bei ihrem Erscheinen auf dem Markte, zufolge ihrer hervorragenden Güte einen sehr geachteten Qualitätsruf errangen.

Alle diese Maßnahmen hatten den Erfolg, daß in die Betriebe der Firma F. Baumer das ganze Jahr hindurch reges Leben gebracht wurde.

Im Jahre 1921 erfuhr die Firma die besondere öffentliche Anerkennung, daß deren Gesellschafter Herr Max Baumer durch den Präsidenten der Republik zum Kommerzialrat ernannt wurde.

Im Jahre 1922 wurde die Einrichtung der Abteilung für die Herstellung von Dosenkompotten wesentlich erweitert und ausgestaltet, so, daß die Firma auch in diesem Artikel in der Lage ist, außergewöhnliche Mengen in besonderer Güte herzustellen.

Mit der Saison 1923 bringt die Firma von neuem einen verbesserten Konserven-
glasverschluß zur Einführung. Derselbe bietet gegenüber ähnlichen Verschlüssen besondere Vorteile und Sicherheiten und wurde ebenfalls zum Patente angemeldet.

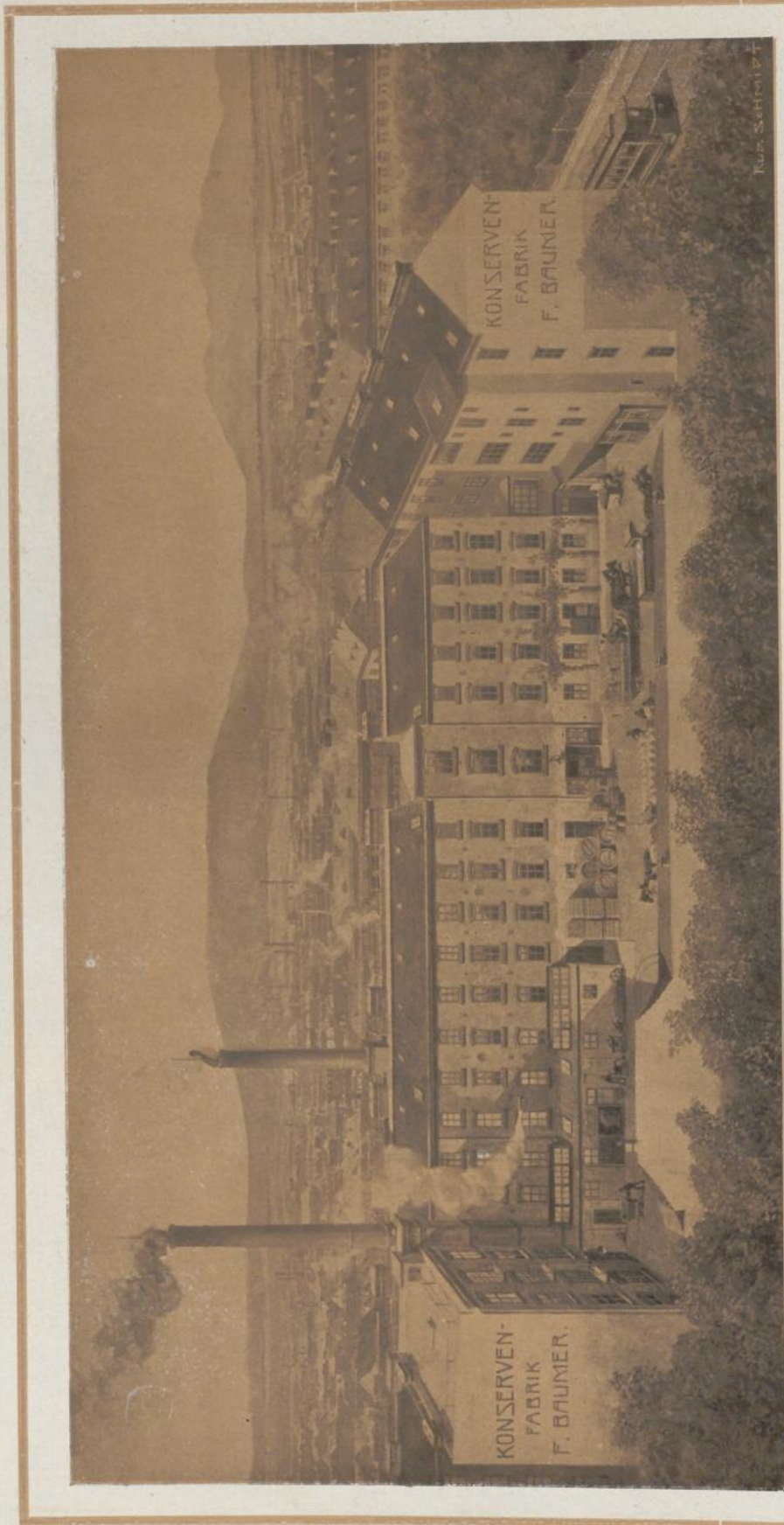
In diesem Stadium begeht das Haus den fünfzigsten Gedenktage seiner Gründung. Wenn man an diesem Tage den zurückgelegten Weg des Unternehmens überblickt, so bietet sich das Bild eines mühevollen, an Arbeit und an Kämpfen, aber auch an Erfolgen reichen Entwicklungsganges, der nur durch zähe Ausdauer und Tatkraft zu überwinden war. Nur so konnte es gelingen, daß es auch in guten, wie in bösen Tagen, sich allen Verhältnissen anzupassen vermochte.

Aber auch der Weg in die Zukunft wird kein müheloser sein. Möge das zielbewußte Streben der Führer des Hauses, unterstützt von ihrer reichen Erfahrung, von treuer Mitarbeit, rastlosem Fleiß und von zäher Ausdauer auch fernerhin ausbauen und festigen,
was sein Gründer vor einem
halben Jahrhundert
began.

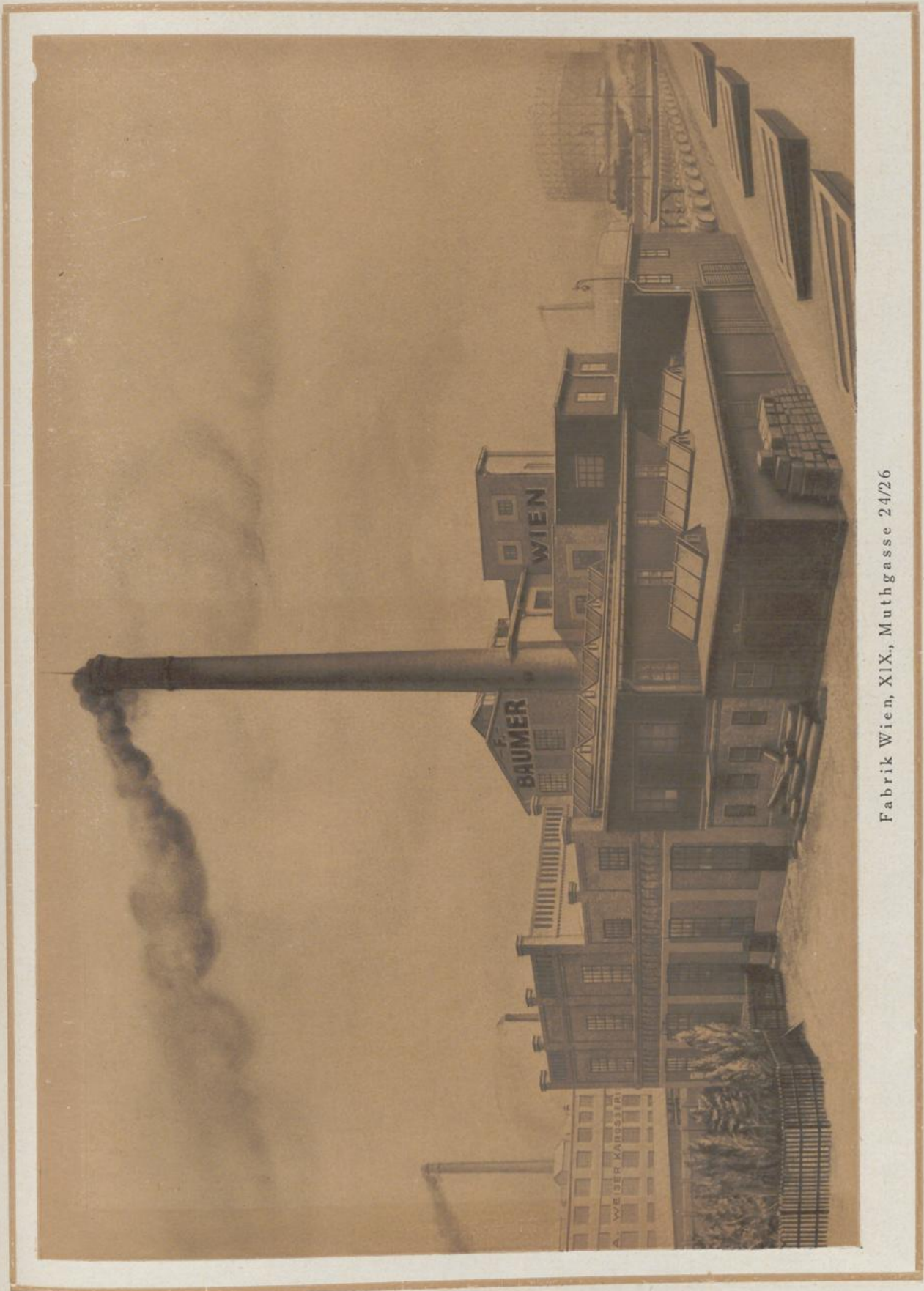




Haus Perchtoldsdorf, Wienergasse 6



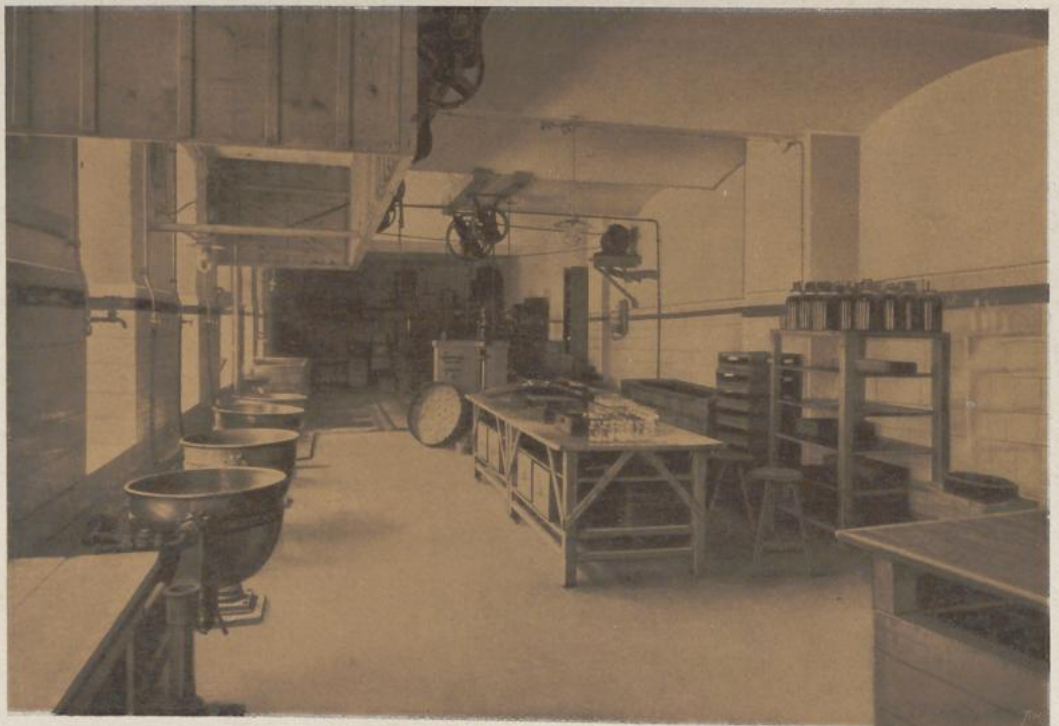
Fabrik Wien, V., Einsiedlerplatz 12.



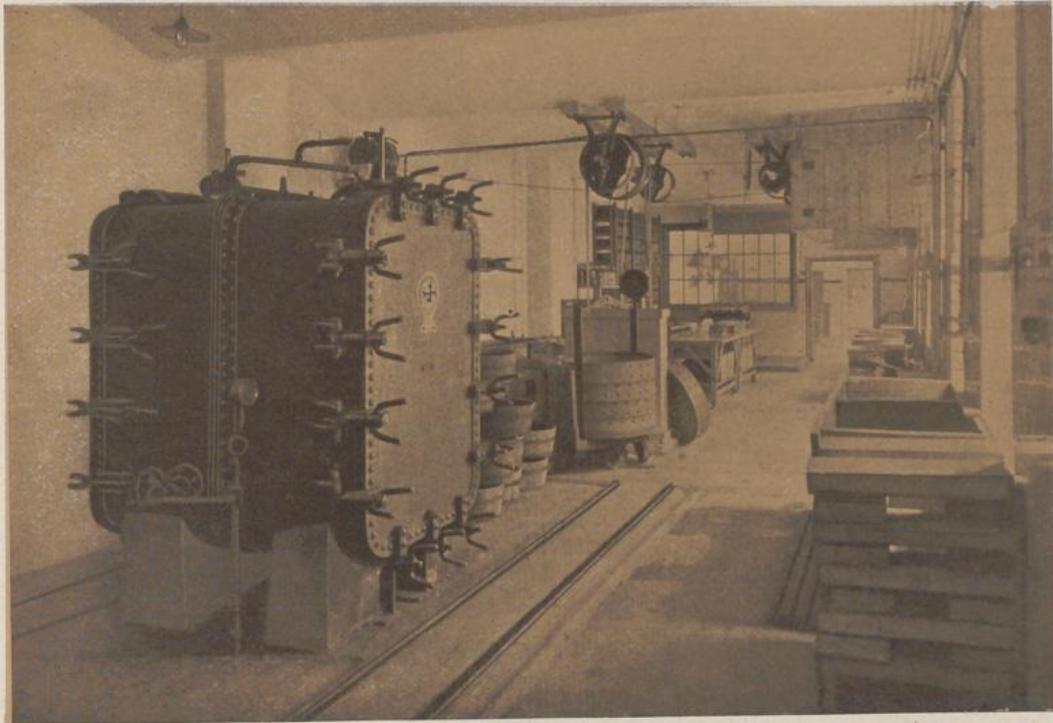
Fabrik Wien, XIX., Muthgasse 24/26



Obst-Schälraum



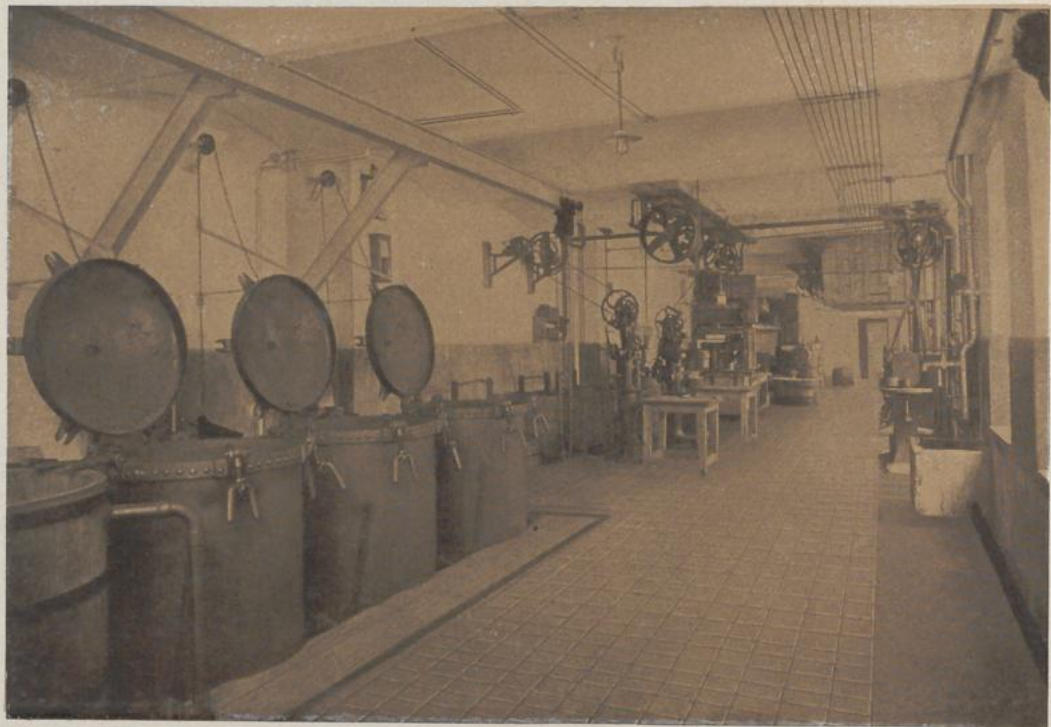
Blanchierraum



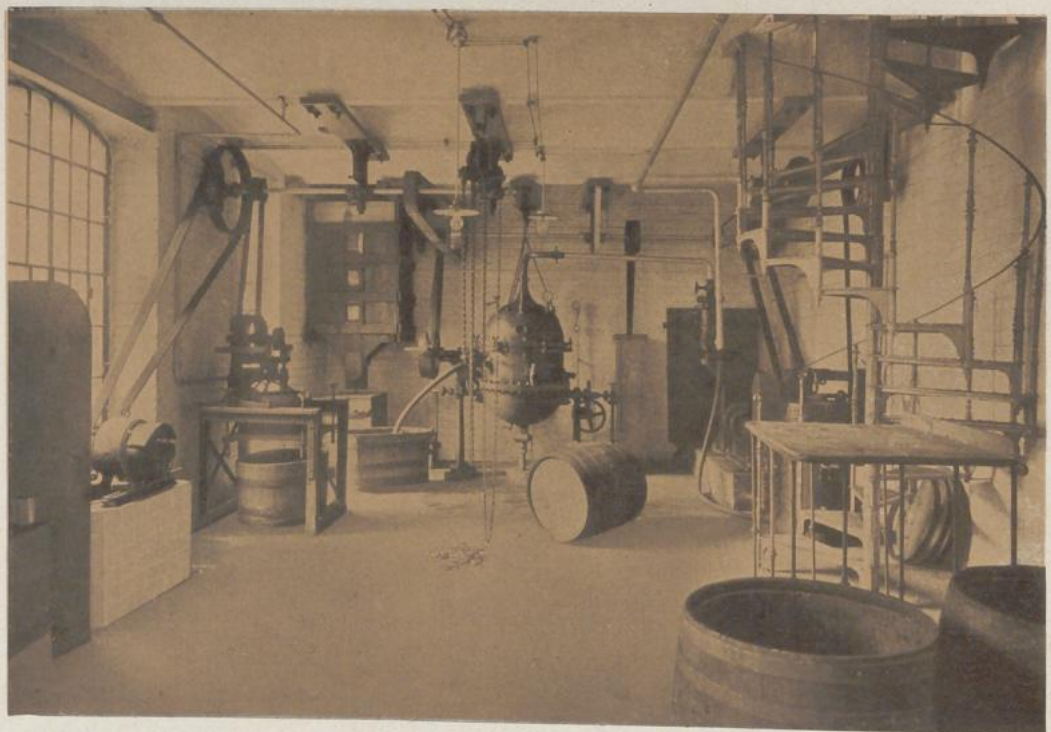
Sterilisieranlage für Gläserkompotte



Jam-Kochraum



Verschleiß- und Autoklavenraum



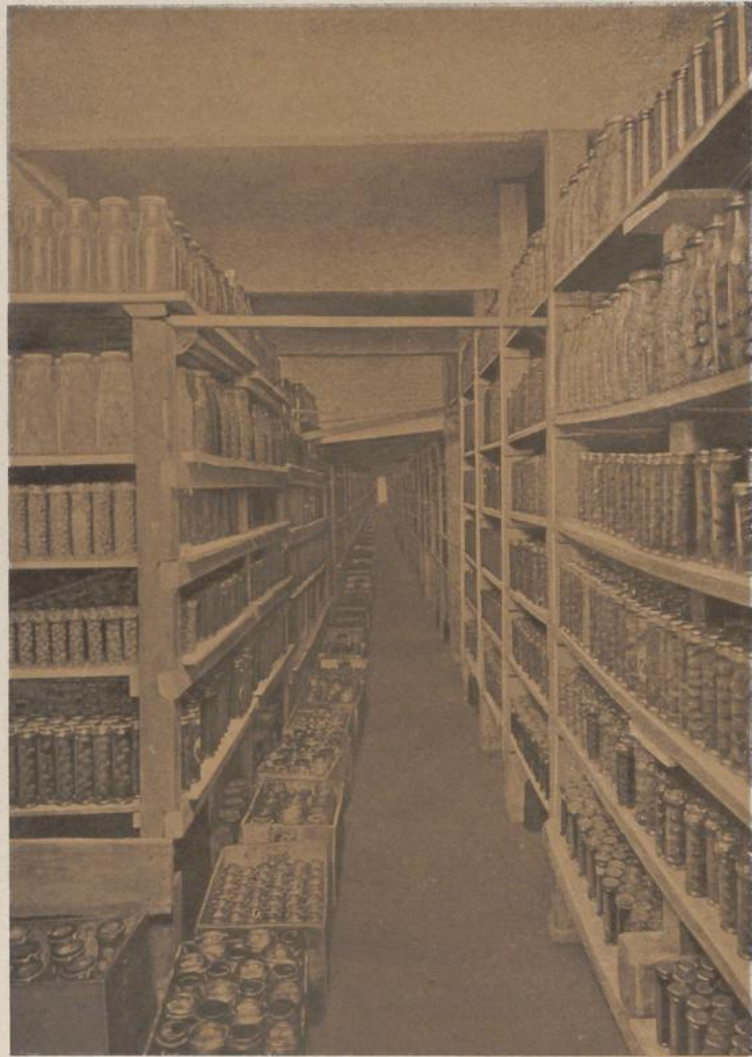
Marmelade-Kochanlage



Magazine für leere Dosen



Fassungsraum 500.000 1 kg-Dosen



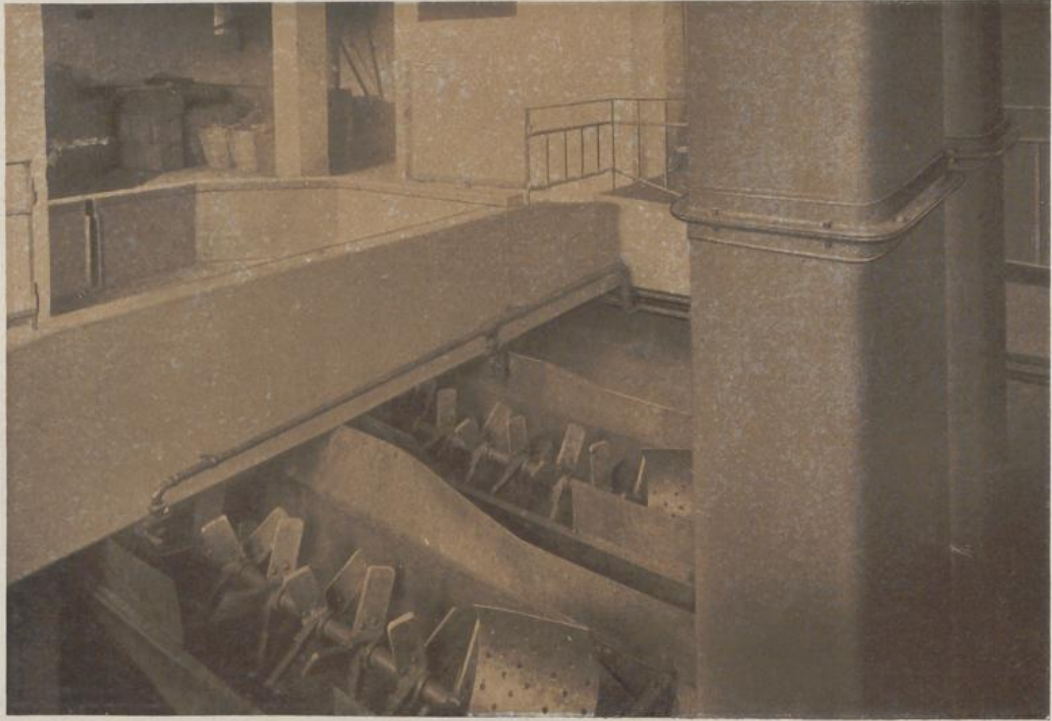
Kompottmagazin



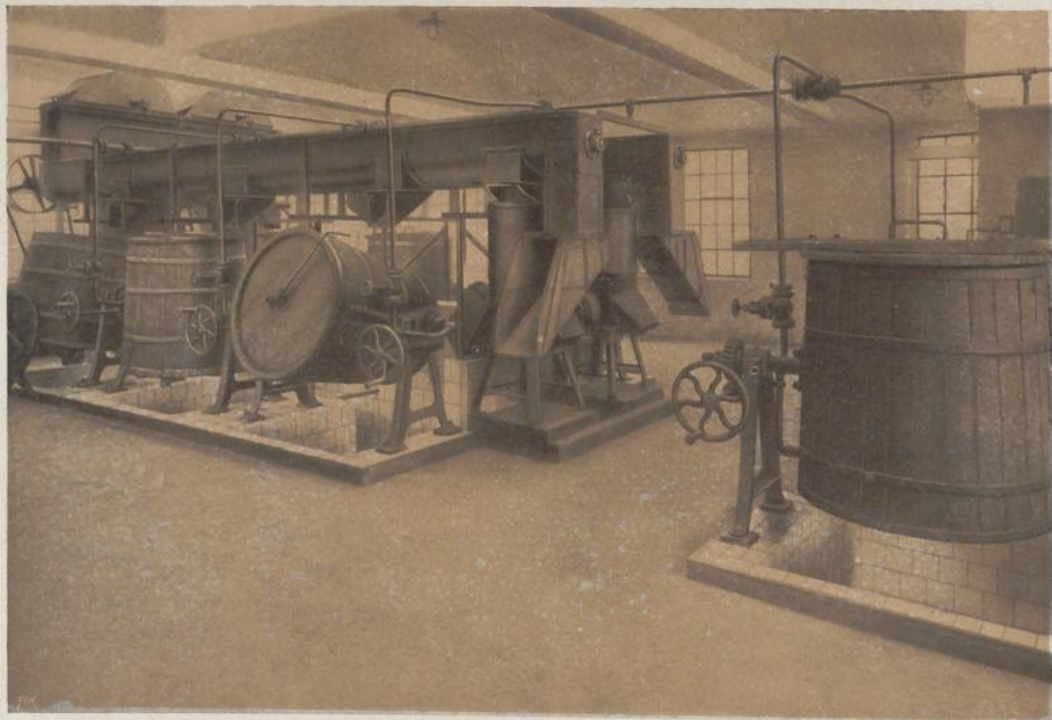
Dosen-Kompottmagazin



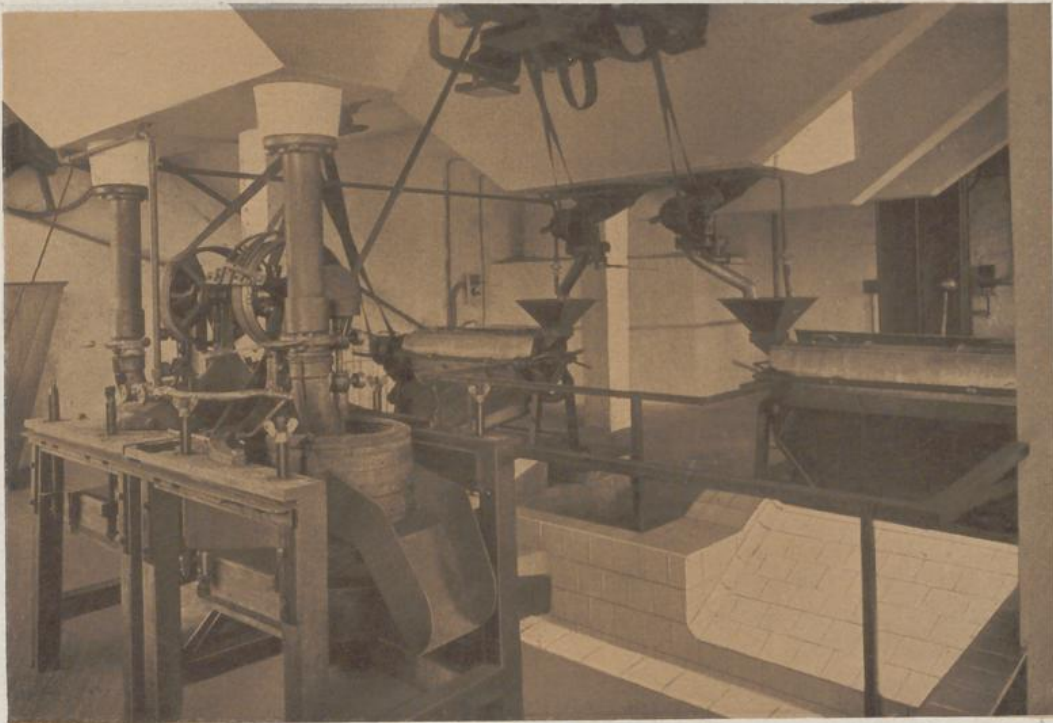
Adjustierraum



Obst-Dämpfhalle



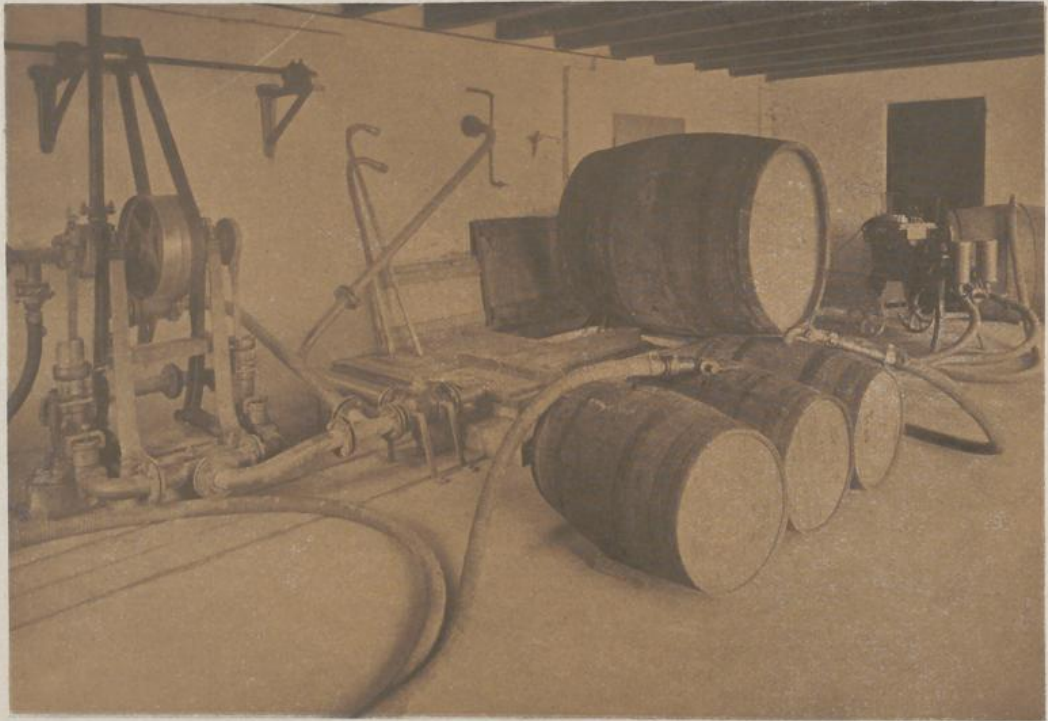
Obst-Waschmaschinen und Elevatoren



Passiermaschinenraum



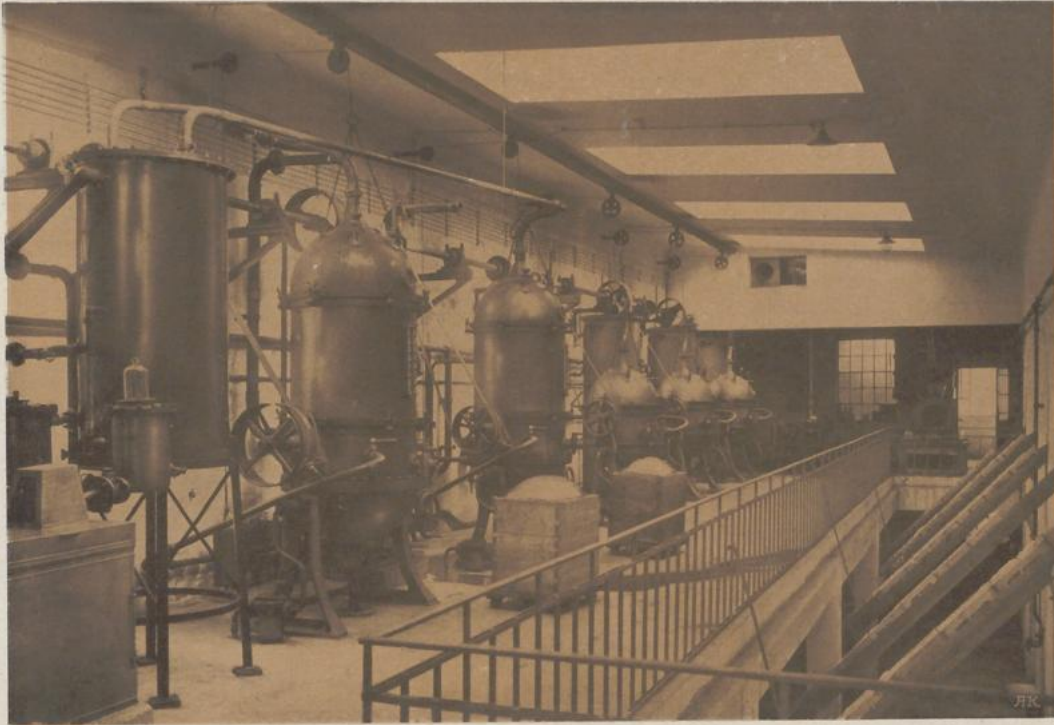
Mischapparate



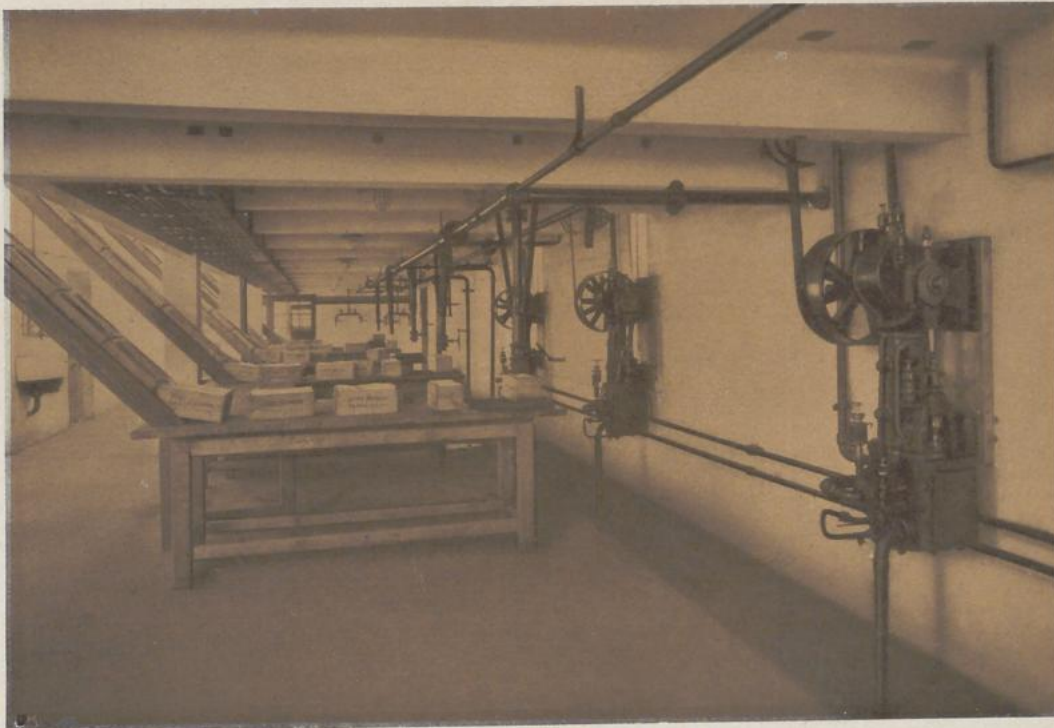
Pülpe-Pumpstation



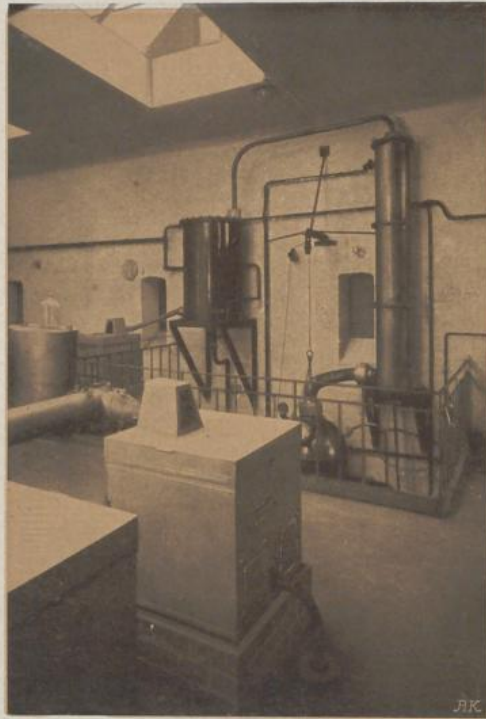
Obstmarklager im Freien



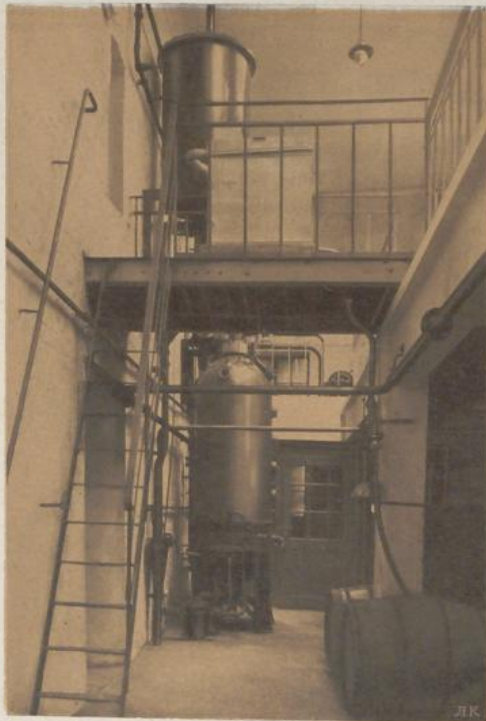
Marmelade-Kochhalle (tägliche Leistung 2 Waggons)



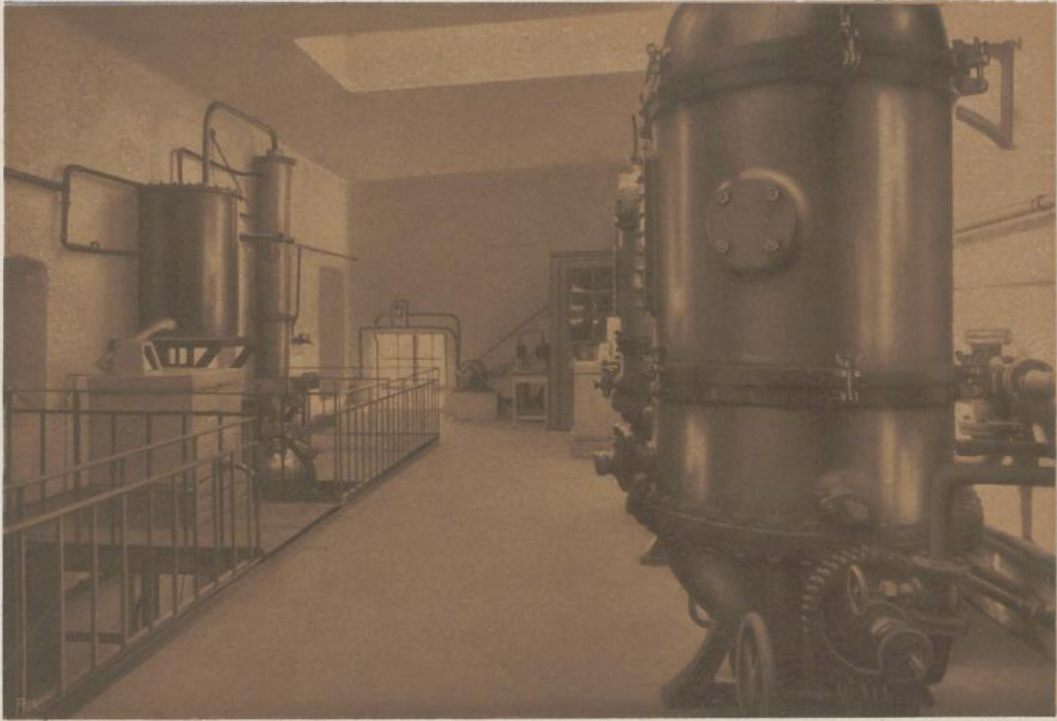
Marmelade-Abfüllraum



Alkohol-Meßapparate und
Rektifizierkolonne



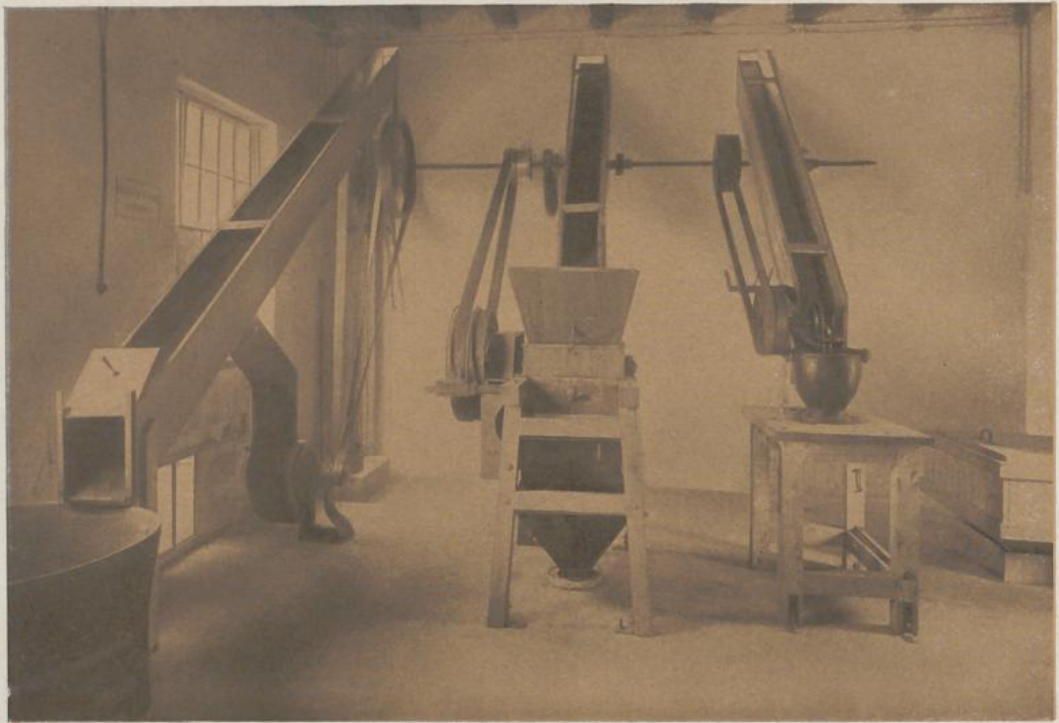
Rektifizierapparat für
Obstbranntweine



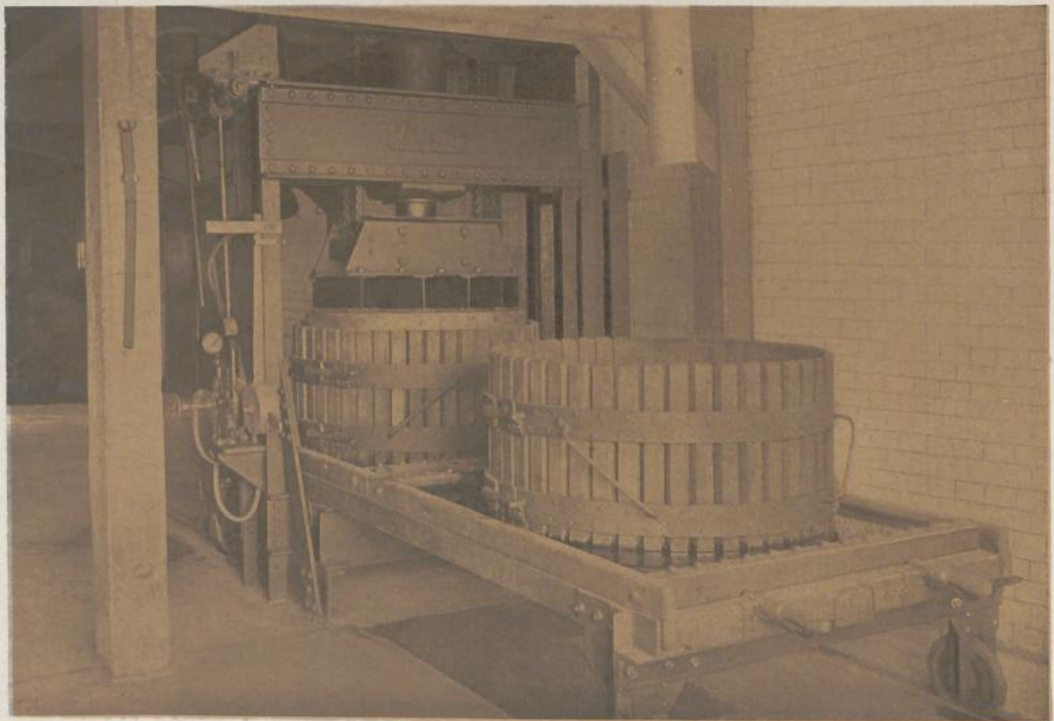
Destillationsraum



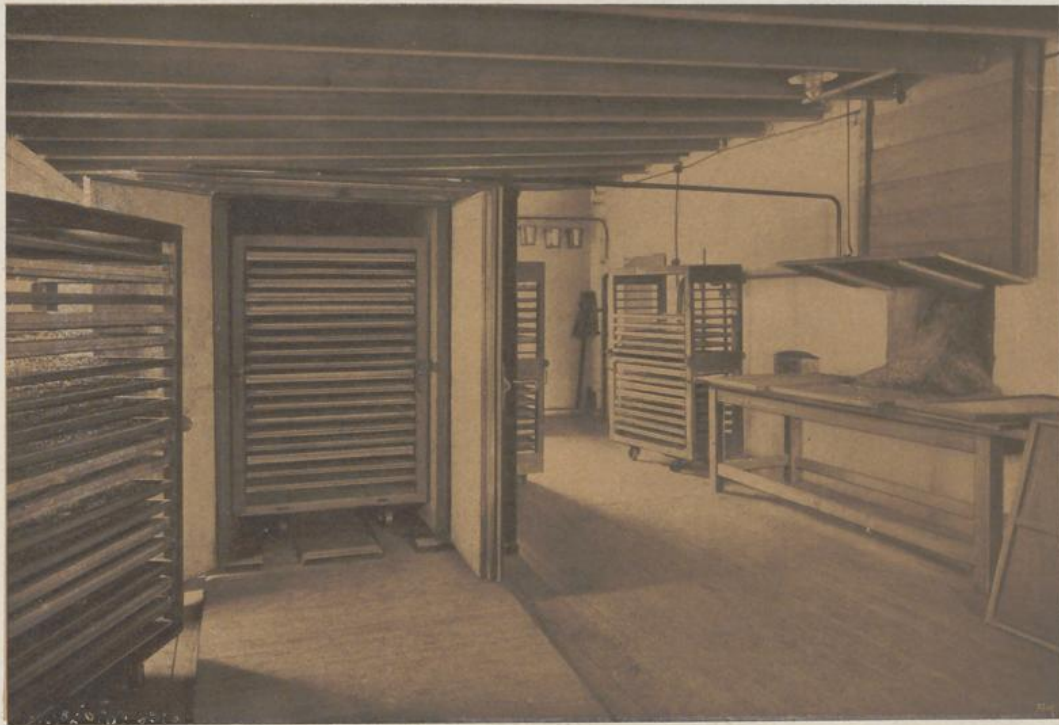
Obstbranntwein-Magazin



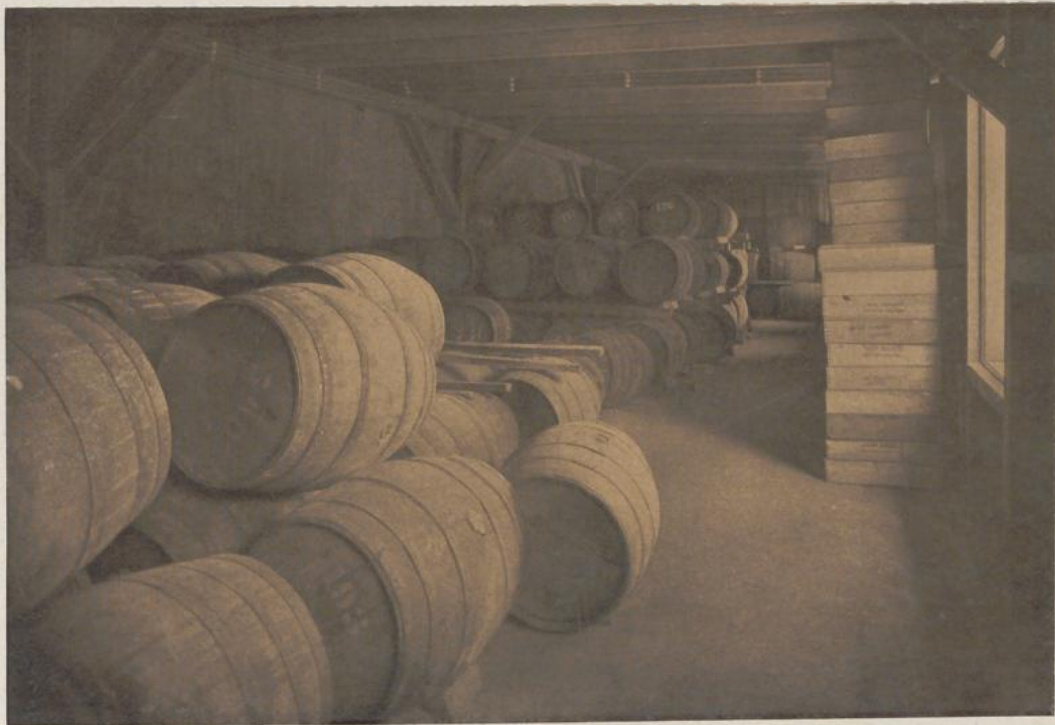
Maischmaschinenraum



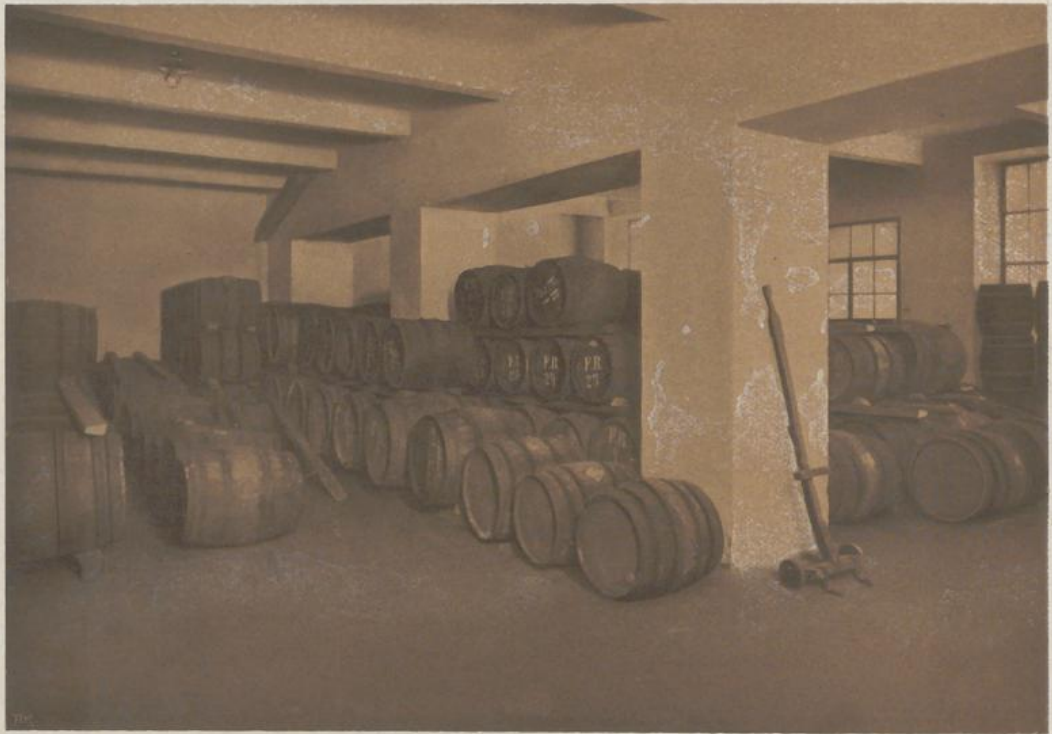
Obstsaftpresse



Obstdarre



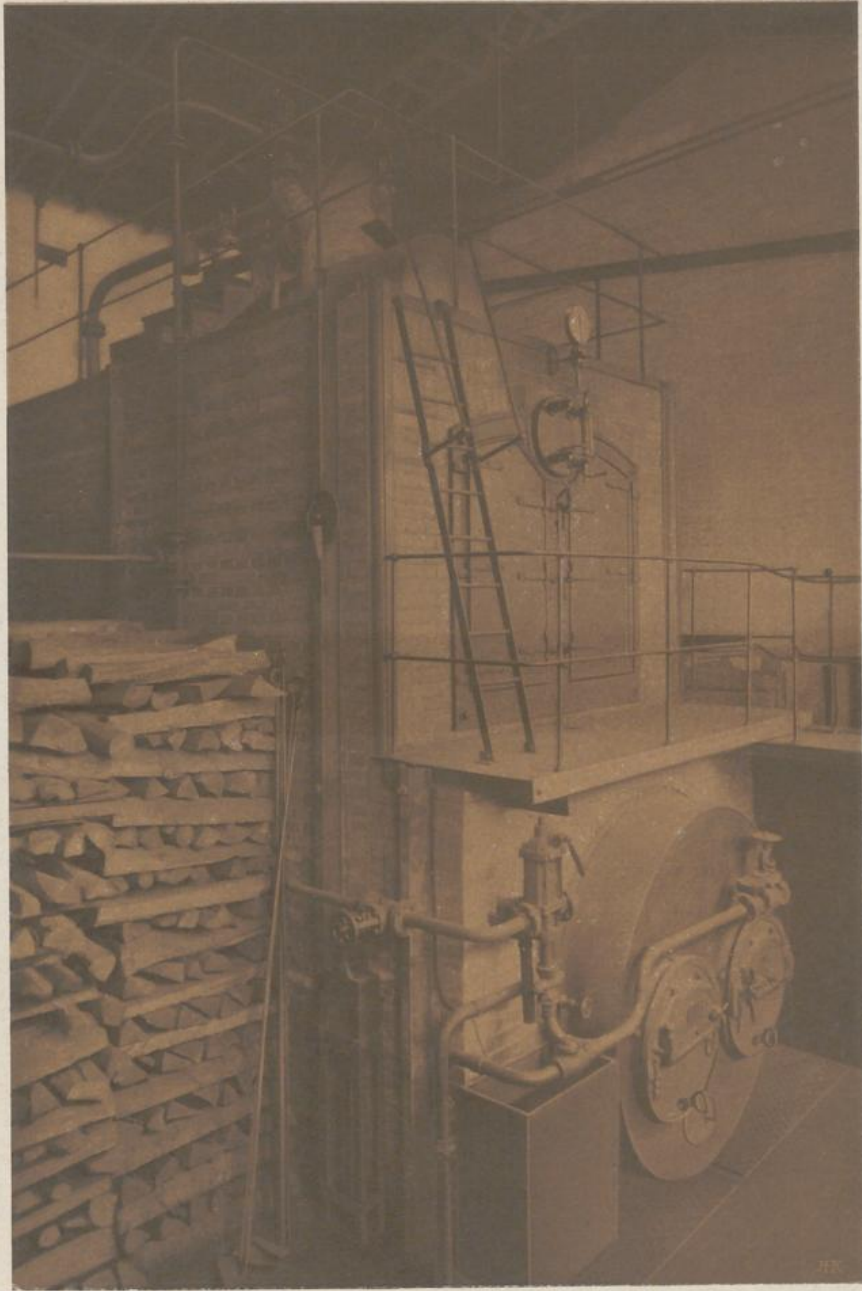
Edelmark-Magazin



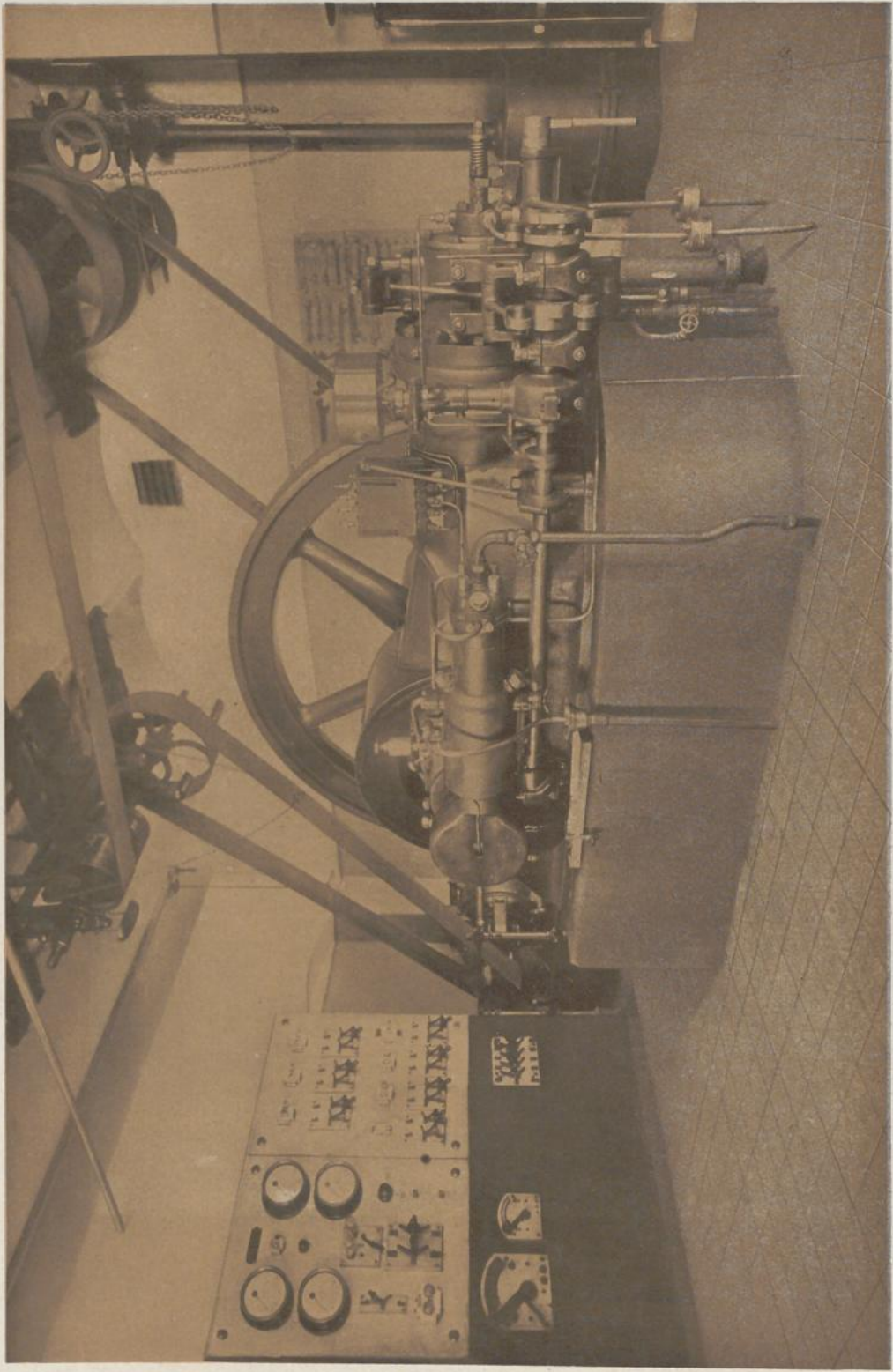
Obstsäfte-Lager



Jam-Pülpelager



Kesselhaus der Heiligenstädter Fabrik



Maschinenraum (Einsiedlerplatz)



Die schweren Lastautos

90. 26075

Alle Fabrikate der Firma
tragen die gesetzlich protokollierte

Schutzmarke



Photographische Aufnahmen: Bruno Reiffenstein, Wien
Klischees: C. Angerer & Göschl, A. Krampolek, Wien
Druckausstattung: Chwalas Druck, Wien VII.



WIEN, im Jahre 1923.

Euer Hochwohlgeboren!

Mitfolgend beehre ich mich, Euer Hochwohlgeboren zum fünfzigsten Gedenktage der Gründung meines Hauses die aus diesem Anlaß meinen Geschäftsfreunden gewidmete

JUBILÄUMS- GEDENKSCHRIFT

mit der Bitte zu überreichen, derselben eine freundliche Aufnahme zu gewähren.

Auf ein

HALBES JAHRHUNDERT

rastloser, produktiver Arbeit im Dienste der Vervollkommnung und Verbreitung der einheimischen Obstverwertungstechnik blicke ich und mein Haus zurück. Für die zahlreichen Kämpfe, Sorgen und Mühen, die ich während dieser Zeit zu bestehen hatte, fühle ich mich reich entschädigt durch ein gnädiges Geschick, welches mir vergönnt hat, volle fünfzig Jahre an der Spitze treuer Mitarbeiter ein Leben ernster Forschung und erfolgreicher Arbeit zu verbringen, um einst meine Gründung ganz in die Hände meiner Söhne zu legen, die ausnahmslos die Fortsetzung meines Lebenswerkes zu dem ihren gemacht haben und selbst schon seit mehreren Dezennien an meiner Seite dem Unternehmen ihre bewährte Arbeitskraft widmen.

In besonderer Dankbarkeit gedenke ich an diesem Tage aller jener, welche schon zum Beginne meines Wirkens den Wert meiner Ideen erkannten und mich in der schweren Zeit der ersten Jahre des Bestandes des von mir gegründeten Hauses durch ihr Vertrauen unterstützten und förderten.

Ebenso danke ich aber auch allen meinen verehrten Kunden und Geschäftsfreunden für das Vertrauen, welches sie mir während dieser fünfzig Jahre entgegenbrachten, mit der gleichzeitigen Bitte, dasselbe mir und meinem Hause auch weiterhin zu bewahren.

Mit der Zusicherung, daß es stets mein und meines Hauses eifrigstes Bestreben bleiben wird, dieses Vertrauen zu rechtfertigen, schreitet mein Unternehmen mit verjüngter Tatkraft und neuem Eifer über die Schwelle der Zukunft.

Mit vorzüglicher Hochachtung

FERDINAND BAUMER SEN.

GRÜNDER UND SENIORCHEF DER
FIRMA F. BAUMER

9u B-379529



