

## Versuchsanstalt für Müllerei, Brotbereitung und Geseerzeugung.

Von Prof. N. Salojiczi.

Der Beirat des k. k. Technischen Versuchsamtes hat in seiner Plenarsitzung am 2. Juli d. J. den Antrag seines Präsidenten Geheimen Rates Doktor W. Exner auf Errichtung einer Versuchsanstalt für Müllerei, Brotbereitung und Geseerzeugung einstimmig zum Beschluß erhoben.

Die Tragweite dessen läßt sich am besten durch die Behauptung festlegen, daß ein großer Teil der Brotalamität in Oesterreich-Ungarn nicht aufgetreten wäre, beziehungsweise nicht jene für die Bevölkerung unleidliche Form angenommen hätte, wenn ein Institut, das sich die Fragen der rationellen Brotbereitung zur Aufgabe gemacht haben würde, bestanden hätte. Der durch zwingende wirtschaftliche Gründe geschaffene Zustand, der an Stelle der üblichen edlen Mehlsorten Surrogate derselben treiben ließ, fand unser Bäckergewerbe unvorbereitet, und alle — mit großer Anerkennung sei es hervorgehoben — gemachten Bemühungen und Opfer der einzelnen Firmen konnten eine befriedigende Lösung der Brotfrage, dieses wichtigsten Volksnahrungsproblems, nicht bringen, weil die sich entgegennetzenden Schwierigkeiten nur durch systematische mit technisch geschulten Kräften vorgenommene Versuche, die theoretische Kenntnisse und erworbene Erfahrungen voraussetzen, überwunden werden können. Mit andern Worten, die geschaffenen Verhältnisse erfordern jene Bedingungen, die das sich in neuerer Zeit reichlich differenzierende technische Versuchswesen bietet, welches aus diesen gesteigerten Anforderungen an die einzelnen Produktions- und Erwerbszweige sozusagen seine Existenzberechtigung ableitet.

Die Idee einer Versuchsanstalt für Bäckereiwesen ist nicht neu. Schon vor zirka 30 Jahren fand sie einen eifrigen Verfechter in der Person des Mühlenbesizers und Bürgermeisters Thill aus Brud an der Leitha. Auch in Wien fand diese Idee unter der jüngeren Generation des Bäckergewerbes Anhänger; die Regierung brachte derselben gleichfalls ein Interesse entgegen und es wurde ernstlich die Frage der Angliederung einer solchen Anstalt an

eine Staatsgewerbeschule — man hat die in Wiener-Neustadt im Auge gehabt — in Erwägung gezogen. Am weitesten ist jedoch der Gedanke gediehen durch den bekannten Sachmann Professor F. K. Kleinpeter, dessen Bemühungen es bereits gelungen war, für die Zwecke einer „bäckertechnischen Versuchsanstalt“ einen ansehnlichen Fonds zusammenzubringen, zu dem der verdienstvolle Wiener Großindustrielle Herr Viktor Mautner Ritter von Marthof einen Betrag von 10.000 fl. botierte. Es waren schon Vorbereitungen getroffen, um anlässlich des 60jährigen Regierungsjubiläums Seiner Majestät Kaiser Franz Josef I. ein „Internationales bäckertechnisches Institut“ unter Leitung des Professors Kleinpeter ins Leben zu rufen, als der Tod des unermüdblichen Förderers dem ganzen Plan ein Ende bereite. Professor Kleinpeter war es noch gegönnt, sich ein bleibendes Verdienst durch Herausgabe eines außerordentlich nützlichen Wertes unter dem Titel „Praktische Mikroskopie für das Bäckereiwesen“ zu schaffen, das dank der Fürsorge der von Herrn Viktor Mautner Ritter v. Marthof im Jubiläumjahre zur Verbreitung fachwissenschaftlicher Kenntnisse gegründeten „Mautner-Marthof-Stiftung“ in prachtvollem Gewande im Jahre 1908 erscheinen konnte. Bei der Wiederbelebung der von ihm so eifrig protegerten Idee ist es interessant, aus dem Vorwort Professor Kleinpeters zu dieser Ausgabe einige Bemerkungen in Erinnerung zu bringen, die ja zugleich ein Mahnwort an die Vertreter unseres Bäckergewerbes sein können, ein Mahnwort, das in den gegenwärtigen schweren Zeiten doppelte Bedeutung gewinnt. Er schreibt unter anderm:

„Seidem man das Feld der gesamten Ernährungsfrage und auch der Brotbereitung intensiver bearbeitet hat, muß das Bäckereiwesen in diejenigen Produktionsgebiete gestellt werden, in welchen der Einfluß der Fachwissenschaft und Technik nicht weiter zu entbehren ist. Allerdings erfolgt der Anschluß an diese treibende Kraft schwerfälliger, aber er muß erfolgen.“

Je mehr gesteigerte Ansprüche aber der allgemeine Konsum an die Leistungsfähigkeit dieses Gewerbes stellt, um so mehr wird der Mangel einer besseren fachwissenschaftlichen Bildung in jeder Beziehung fühlbar, da der reine Praktiker, selbst bei dem redlichsten Streben, erst durch Aufwand einer langen Zeit und einer Unmasse sehr teuren Erfahrungen dahin gelangt, um sein Gewerbe mit Sicherheit und Vorteil und den Zeitströmungen entsprechend betreiben zu können. Es ist demnach heute nicht mehr möglich, das Geforderte durch bloße Handfertigkeiten und Fortschritte, nur durch das reine praktische Können zu erlangen. Derjenige, welcher im Geschäftsbetriebe dauernde Erfolge erzielen will, muß auch instande sein, alle Vorgänge desselben begründen zu können. Dadurch wird man vor Fehlgriffen geschützt und mehr Wärme und Liebe zum Beruf empfinden, weil man denselben mit der Einsicht von Ursache und Wirkung und insolgedessen mit größerer Sicherheit durchführen kann.“

Wir dürfen nicht vergessen, daß in Oesterreich, und speziell in Wien, große Fortschritte auf diesem Gebiete errungen wurden, daß eine der bedeutendsten Errungenschaften in der Mühlenindustrie die Erfindung des Hochmüllereiverfahrens mittels der Wiener Grießputzmaschine durch den Müller Baur in Leobersdorf ein österreichisches Verdienst und auch in der Bezeichnung Wiener Mahlverfahren zum der Bezeichnung Wiener Mahlverfahren zum auch die Grundlage der vorzüglichsten technischen und hygienischen Qualität unserer Mahlprodukte, und hat uns auch das beste Gebäck der Welt, die weltberühmte Kaisersemmel, geliefert. Rühmlichst müssen wir auch des zweiten Materials der Broterzeugung, des Teigtreibmittels, gedenken, dessen Verbollkommnung zu der bekannten Form der Presshese, mit gleicher Berechtigung auch als Wiener Hese bekannt, wir dem hier bereits genannten Namen Mautner verdanken, dessen Verdienst es ist, in seiner Anlage in St. Marx die frühere primitive Art der Geseerzeugung zu einem neuen Zweige der Großindustrie, der Presshesefabrikation, angestaltet zu haben.

Oesterreich darf daher auf diesem Gebiete der Nahrungsmittelindustrie nicht zurückbleiben, es hat die Pflicht, die schöne Tradition fortzusetzen, die schöpferischen Kräfte Oesterreichs dürfen nicht versagen angesichts der Schwierigkeiten, die uns momentan die Ernährungsfrage bereitet.

Wir müssen uns auf diesem Gebiete rüsten, und weil erkannt wurde, daß die Rüstungsfrage überhaupt die moderne Technik in die Hand genommen hat, so müssen wir auch in der Ernährungs- oder richtiger gesagt in der Brotfrage an die Rüstungskammer der modernen Technik anknüpfen und von ihr Mittel zur Bekämpfung der Schwierigkeiten verlangen.

Wir müssen uns aber sagen, daß die Broterzeugung ein technisches Gärungsgewerbe ist ebenso wie die Bier-, Spiritus- und Geseerzeugung, insolge-