

langwieriger Verhandlungen mit dem Finanzministerium, als dem Verpachter, mit der Bahnverwaltung, als die Vertragsschließende. Ferner wurden für die Mehl- und Delmüller bessere Wohn-, erweiterte, gesündere Schlaf- räume geschaffen. Die gesteigerte Frequenz bedingte anderseits in den Jahren 1866—1867 einen noch- maligen bedeutenden Um- und Erweiterungsbau der großen Bäckerei bei welchem jedoch der Betrieb nach keiner Richtung gestört werden durfte, sodaß je nur von Ofen zu Ofen, von Stelle zu Stelle vorge- gangen werden konnte. Scheinbar Unmögliches mußte hier möglich gemacht werden, und wurde dieser Um- bau daher unter den denkbar erschwerensten Umständen vorgenommen. Als er vollendet, war damit allerdings eine Mustereinrichtung, einzig in ihrer Art dastehend, geschaffen worden. Mit seltenem Raffinement machte sich hier die erprobte Praxis der theoretischen Kombi- nation erfolgreich dienstbar.

Die Leistungsfähigkeit wurde bei 6 Ofen à 11 Schuß auf 66 Schuß, auf die Verarbeitung von 200 Centner Mehl in 24 Arbeitsstunden gebracht. In dieser Zeit bekamen auch die Tischler, die Böttcher, die Zeugarbeiter des Etablissements ihre eigenen Werkstätten mit den nöthigen maschinellen Ein- richtungen, und das Personal war inzwischen von 8 Mann bei Bienerts Pachtübernahme auf 200 Mann Arbeitskräfte und 15 Kontoristen, Techniker und Werk- führer bis zum Jahre 1872 gestiegen. Erst mit der käuflichen Erwerbung bekam Bienerts schaffender Geist freie Bewegung. Nichts hemmte ihn mehr, die Neu-