

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

20. (13. ausserordentliche) Versammlung des XVII. Vereinsjahres.

XXIX. Nach der Sitzung fand zwangloses Zusammensein im Wirtshaus der Schultheißbrauerei, Neue Jakobstraße 24/25 statt. —

20. (13. ausserordentliche) Versammlung des XVII. Vereinsjahres.

Mittwoch den 17. Februar 1909
im Weinhause M. Kempinski & Co.
Leipziger Straße 25.

Über 200 Teilnehmer waren der Einladung der bekannten Firma M. Kempinski & Co. in Berlin zur Besichtigung der Weinstuben und der Wirtschaftsräume in der Leipziger- und in der Krausenstraße gefolgt und hatten sich im ersten Stockwerk des vor kurzem umgebauten Hauses Leipziger Straße 25 versammelt, wo in dankenswerter Weise von Angestellten der Firma ein kleiner Imbiß nebst Sekt kredenzt wurde. Während die Mitglieder der „Brandenburgia“ dem vorzüglichen Tropfen wacker zusprachen, begrüßte Herr Direktor Richard Unger, einer der Inhaber des Weinhauses und Mitglied der „Brandenburgia“, die erschienenen Besucher und machte sie mit den Einrichtungen des Etablissements bekannt.

Seine Ansprache hatte folgenden Wortlaut:

„Sehr verehrte Damen, sehr geehrte Herren! Vorerst sage ich Ihnen meiner Sozien und meinen eigenen besten Dank für Ihr freundliches und zahlreiches Erscheinen.

Täglich haben wir die Genugtuung eine große Zahl Besucher in unsern Weinstuben zu sehen, auch wird unser Betrieb täglich von einer Zahl Interessenten besichtigt; außer Privatpersonen kommen u. a. regelmäßig Teilnehmer an Kursen, welche auf Anordnung der Ministerien in Berlin abgehalten werden, wie Militärärzte, Schüler von Gewerbe- und Handelsschulen, von Kochschulen und dergl.

Zum ersten Mal ist es aber heute der Fall, daß ein solcher Verein wie der Ihrige zu unserer Freude unsern Betrieb besichtigt. Wenn sich ein großer Gegensatz ergibt zwischen Ihrem Verein mit seinen idealen wissenschaftlichen Zielen und unserm rein praktischen Geschäft mit seinen realen Forderungen, so ist Ihr Besuch ein Beweis für die Bemühungen Ihres geehrten Vorstandes, den Mitgliedern ein ausgedehntes Gesichtsfeld zu bieten. Ich hoffe aber auch, daß Sie am Schluß der Besichtigung die Überzeugung mit nach Haus nehmen, daß auch wir in vieler Beziehung dem Idealismus huldigen, durch unsere fortgesetzten

Bemühungen für die Angestellten Verbesserungen, günstige Arbeitsbedingungen, gesunde helle Arbeitsräume überhaupt Wohlfahrtseinrichtungen zu schaffen. Wir sind uns bewußt, daß wir nicht nur dem Erwerb nachgehen dürfen, sondern die Verpflichtung haben, fortgesetzt an der Verbesserung unseres Betriebes arbeiten zu müssen, ohne hierbei nur die Erhöhung des Geschäftsgewinnes im Auge zu haben.

Unter den Wohlfahrtseinrichtungen unseres Hauses möchte ich Ihnen anführen: die im Hause vollkommen eingerichtete Unfallstation, in welcher der von der Firma honorierte Hausarzt, ohne Zahlung für die Angestellten, regelmäßig Sprechstunden abhält. Dort leistet auch die im Hause wohnende und fortwährend anwesende Hauschwester bei Unfällen und Erkrankungen, sowohl den Angestellten, wie auch den Gästen, erste Hilfe. Ferner haben wir ein von den übrigen Betrieben vollständig isoliertes Krankenzimmer, das die im Hause wohnenden Angestellten bei ansteckenden Krankheitsfällen sofort aufnimmt, was natürlich bei einem Betriebe, der fast ausschließlich mit Nahrungsmitteln zu tun hat, von großer Wichtigkeit ist.

Die Trinkgelder, welche sich aus den Garderoben und Toiletten ergeben, fließen einem Fonds zu, welcher zum Zwecke der Errichtung einer Pensions- und Unterstützungskasse für die Angestellten angesammelt wird.

Eine Sparkasse für die Angestellten, welche die Einlagen mit 5% p. a. verzinst, soll den Sparsinn dieser anregen.

Unentgeltlicher fremdsprachlicher Unterricht durch die Berlitz School ist fakultativ für die Angestellten eingerichtet und zwar dergestalt, daß die Lektionen in die Arbeitszeit fallen.

Jeder Angestellte hat nach einjähriger Dienstzeit das Recht einen Urlaub zu nehmen, welcher von 8 Tagen bis zu 4 Wochen steigt.

Kurz muß ich auf die Entstehungsgeschichte der Firma zurückgreifen, und zwar ist diese als Weingroßhandlung in Breslau im Jahre 1862 entstanden. Es wurde später eine Filiale in Berlin errichtet, welche sich dann von dem Mutterinstitut loslöste, indem sie unser jetziger Seniorchef, Herr Berthold Kempinski, allein übernahm. Zur Ausdehnung seiner Weingroßhandlung errichtete er dann in dem Hause Friedrichstr. 178 eine kleine Weinstube, in der zuerst ca. 20 Gäste Platz hatten. Im Jahr 1889 siedelte die Firma nach dem eigenen Hause Leipzigerstr. 25 über und wurde durch nacheinander erfolgende Zukäufe der Häuser Krausenstr. 72, dann 73, und endlich 74 vergrößert, wobei zum Schluß die vermieteten Räume für die eigenen Zwecke hinzugenommen wurden.

Während, wie schon erwähnt, bei Begründung der Weinstuben diese ca. 20 Gästen Raum boten, ist jetzt für die gleichzeitige Unterkunft von über 2000 Gästen Platz vorhanden, der, wie Ihnen ja bekannt sein dürfte, auch sehr oft so stark in Anspruch genommen wird, daß wir an vielen

Tagen des Jahres ein Schild am Portal anbringen müssen: „Wegen Überfüllung zeitweise geschlossen“.

Der Personalbestand beläuft sich auf ungefähr 600 Angestellte. Zum näheren Verständnis der Organisation möchte ich Ihnen die Gliederung der Betriebe anführen und zwar

1. Geschäftsleitung, Hauptbüro, Buchhaltereirei und Kasse, Expedition, Personalbüro.
2. Kellerei, Faßkellerei, Flaschenkellerei.
3. Weinstuben, Erdgeschoß und 1. Stockwerk.
4. Küchen: Warme Küchen, Kalte- und Kaffee-Küchen, Konditorei und Bäckerei.
5. Technischer Betrieb: Geschirrwäscherei, Weißwäscherei und Seifensiederei, Elektrische Abteilung, Schlosserwerkstatt, Versilberei Kupferschmiede, Teller- und Gläser-Malerei.

Sämtlichen Abteilungen steht je ein Abteilungsvorsteher vor, die in regelmäßigen Konferenzen mit den Firmen-Inhabern zur Beratung über die Bedürfnisse des Betriebes und in Personal-Angelegenheiten zusammenkommen.

Sie erhalten, meine geehrten Herrschaften, jeder einen Plan unseres Hauses und ein Verzeichnis, das die bemerkenswertesten Räume und die interessantesten Maschinen in der Reihenfolge aufzählt, wie Sie diese auf Ihrem Gang durch unsern Betrieb zu sehen bekommen.

Nicht unerwähnt darf die Faßkellerei bleiben. So unterhalten wir Keller außerhalb in Rudesheim, Laubenheim, Nierstein etc. Die Besichtigung unserer hiesigen Faßkellerei, die mit einer Größe von ca. 7000 qm. an den verschiedensten Stellen der Stadt verteilt ist, würde zu lange Zeit in Anspruch nehmen und ist deshalb nicht mit vorgesehen. —

Wir stehen in Unterhandlung wegen Anlage eines Zentralkellers von ca. 10 000 qm. und hoffe ich nach Ausführung dieser Anlage nochmals Gelegenheit zu haben, den Verein dorthin zu einer Besichtigung einladen zu dürfen.

Mit der Hoffnung, daß Ihnen der Aufenthalt in unserm Betrieb einiges Interesse und manche Anregung geben möchte, verbinde ich zugleich meinen besonderen Dank für Ihren geehrten Vorstand, daß er sich der Mühe unterzogen hat, Sie zu uns zu geleiten, und den aufrichtigen Wunsch für das weitere Gedeihen des Vereins.“

Nachdem Herr Geheimrat Friedel dem Redner für den Vortrag und für die Erlaubnis zur Besichtigung des Etablissements gedankt hatte, fand in kleinen Gruppen unter besonderer Führung ein Rundgang durch die gesamten Räumlichkeiten des ausgedehnten Etablissements statt.

Zunächst gelangte man in die Flaschenkellereien, wo ansehnliche Stapel von gefüllten Flaschen lagern, und in die Verpackungs- und Versandräume, wo verschiedene Maschinen, so Etikettier-, Kapsel- und Degorgiermaschine, ferner eine automatische Wasserpumpe in Tätigkeit vorgeführt wurden, und wanderte dann an einem Müllverbrennungssofen, der den gesamten Abfall des Betriebes aufnimmt, vorüber durch die Sektkellerei und die Faßlager, die sich unter dem ganzen Gebäudekomplex hinziehen und gewaltige Mengen von Weiß- und Rotweinen enthalten. Über den Hof des Hauses Krausenstr. 73/74 kamen die Besucher zur Personalkontrolle bei der Portierloge und zur Unfallstation, wo ständig ein Arzt oder eine Krankenschwester anwesend ist, um den im Betriebe verunglückten Angestellten oder kranken Gästen die erste Hilfe angeheißen zu lassen. Darnach wurden die Küche und der Speiseraum für das Personal und die Abnahme der täglich einlaufenden Lebensmittel und Waren, sowie die Lastaufzüge besichtigt, dann fuhren die Besucher mit dem Fahrstuhl in das oberste Stockwerk, wo sich eine Kupferschmiede zur Herstellung und Reparatur der im Betriebe gebrauchten Kasserollen, Pfannen usw., ferner eine Seifensiederei und verschiedene Wäschereien mit interessanten Maschinen befinden. Darauf wurden das Kesselhaus und die Akkumulatorenanlagen, sowie die Kühlräume für Fleisch und Geflügel und verschiedene Magazinräume besichtigt, dann die Bäckerei und die Konditorei, wo der gesamte Bedarf des Hauses an Brot und Backwaren hergestellt wird, und die Fleischerei nebst anderen Zubereitungsräumen für die verschiedenen Küchen. In diesen erregten einige maschinelle Einrichtungen, wie Kartoffelschälmaschine, Milchkocher, Mehlspeise-Apparat, Rührmaschine für Mayonnaisen, Schneeschlagmaschine, Gefrierschrank u. a. das lebhafteste Interesse der Damen, ganz besonders wohlthuend berührte aber die peinliche Sauberkeit und die große Ordnung in den Küchen, Zurichterräumen und Magazinen. Nachdem man noch einen Blick in die kalten Küchen, in die Gefrierräume und in die Versilberei geworfen hatte, begab man sich durch die lange Flucht der Säle, die geschmackvoll ausgestattet und zum Teil mit Gemälden geschmückt sind, zu dem im Erdgeschoß liegenden Estradensaal in der Krausenstraße, wo den Mitgliedern der „Brandenburgia“ von Angestellten der Firma ein kleines Geschenk zur Erinnerung an den Besuch überreicht wurde. Im Estradensaal fand darauf ein zwangloses Beisammensein statt, bei welchem Herr Geheimrat Friedel den Dank der Brandenburgia nochmals aussprach.

G. A.

Kleine Mitteilungen.

In einem Artikel „Königsberg und die Königsberger“ in No. 3 des Wochenblattes „Die Glocke“ vom 20. April 1850 findet sich folgende Stelle, die für die „Brandenburgia“ gewiß nicht ohne Interesse sein wird:

„Das Tor, welches von der Berliner Chaussee direkt in unsre Stadt führt, ist von sehr kleinstädtischen Dimensionen und so niedrig, daß einziehende Triumphatoren ihren Lorbeerkranz mit beiden Händen festhalten müssen, damit er ihnen nicht vom Kopf gestreift wird.

Unser wohlweiser Magistrat hatte schon einmal durch einen prächtigen architektonischen Einfall diesem Übelstande abgeholfen. Er ließ nämlich zur Huldigungsfeier im Jahre 1840 eine imposante Leinwandfassade, auf welcher das Brandenburger Tor zu Berlin, wie's leibt und lebt, vom Theatermaler al fresco gemalt war, vor die Königsberger Eingangspforte kleben. Und ausserdem hatten noch weißgekleidete Jungfrauen, wie leibhaftige Neufchâteller — damals gab's noch solche — die Torwache bezogen, um die Täuschung um so frappanter zu machen.

Schade nur, daß dieser loyale leinwandne Einfall nicht länger vorhielt als die anderen schönen und witzigen Einfälle aus dem Jahre 1840.“

Georg Wiese.

Nochmals Sauerkohl und Sauerkraut. Unser Ehrenmitglied Herr Wilibald von Schulenburg hat die Güte folgenden Ausschnitt aus der Unterhaltungs-Beilage der „D. Tagesz.“ vom 8. Nov. 1908 mitzuteilen.

„Wenden wir uns zu einer anderen Delikatesse des Novembers, nämlich zum Sauerkraut. Man kann es wohl mit Recht das „deutscheste“ aller Gemüse nennen, wie es Umland tut, der es besingt. Diese Art von Bearbeitung des Weißkohls ist jedenfalls uralt und war bei den Niedersachsen durchaus volkstümlich. Sauerkraut ist ein sehr gesundes Gericht von großer Verdaulichkeit, da die Gärung die Fasern des feingeschnittenen Kohls lockert und die entstandene Milchsäure den Verdauungsprozeß fördert. Deshalb gibt man zum Sauerkohl mit Vorliebe eine fette, also schwer verdauliche Fleischbeilage wie Eisbein, Schweinebraten, Spickgans, Räucheraal. Auch die feine und feinste Küche weiß den Sauerkohl zu schätzen und serviert ihn mit Fasan, Rebhuhn, Hecht, Sardellen und Austern. Schon 1580 erwähnt Guarinoni in Prag das köstliche Präparat und nennt es den „Theriak unter den Speisen“, und nach dem Zeugnis des Geographen Torquatus muß um die Mitte des 16. Jahrhunderts bereits die heutige Sauerkohl-Metropole Magdeburg starken Handel damit aufwärts und abwärts der Elbe getrieben haben. Außerhalb des Reiches gelangte die Sauerkohl-Konserve jedoch erst im 18. Jahrhundert zur Anerkennung und erwies sich besonders im amerikanischen Unabhängigkeitskriege von den dorthin verkauften niederdeutschen Landeskindern mitgenommen oder hergestellt, als sehr nützlich. England führte gleich darauf den Sauerkohl auf seiner Flotte als Mittel gegen Skorbut ein, während Frankreich erst seit etwa 1800 daran Geschmack gefunden hat.“

Hinzufügen will ich, daß „Choukrout“ jetzt in allen feineren Restaurants von Paris geführt wird, keineswegs aber in Paris ein Nahrungsmittel in den breiteren unteren Bevölkerungsschichten bildet. Vgl. m. Mitteilungen XVII. S. 61—64. E. Friedel.

Waffenfunde bei germanischen Frauen. Die Beigabe von Dolchen bei Frauenleichen wird seitens nordischer Schriftsteller schon seit über 600 Jahren beobachtet. Bei Moorleichen hat man außer den Waffen unzweifelhaft weibliche Kleidungsstücke gefunden, außerdem spricht der anatomische Befund bei manchen dergleichen Leichen zweifellos für das weibliche Geschlecht. U. A. ist kürzlich in Varming bei Ripen (Schleswig) ein geschichtlich wertvoller Fund aus der Bronzezeit gemacht worden. Zwei Hüttejungen waren mit dem Bau einer Höhle beschäftigt und stießen auf einen Steinhäufen, der, wie sich später ergab, einen Holzsarg umschlossen hatte. Zwischen den Steinen fanden die Knaben zwei goldene Armringe und eine größere Anzahl Bronzegegenstände, einen fein gearbeiteten Dolch aus Bronze mit goldenen Verzierungen, eine goldbeschlagene Bügelnadel und einen Halsschmuck. Die Armringe bestehen aus schwerem, gediegenem Golde. Der Fund stammt aus der älteren Bronzezeit und bildet die typische Sargausstattung einer germanischen Frau.

Nach der Größe der Gerippe handelt es sich auch körperlich mitunter um sehr kräftige große, echt wehrhafte Vertreterinnen des schönen Geschlechts. E. Friedel.

Fragekasten.

N. N. Über die Erhaltung alter Stadtmauern bei uns finden sich die betreffenden gesetzlichen Grundsätze und Vorschriften ausführlich und klar entwickelt von Herrn C. Wallis, im Preußischen Verwaltungsblatt d. d. Berlin, den 27. Juni 1908, Seite 783—786. E. Fr.

T. O. Pferdekaufregeln. Die von Ihnen gemeinte englische Pferdeprüfungsformel ist mir in folgender Fassung bekannt:

One white foot — buy him, (ein weißer Fuß — kauf' es)
 Two white feet — try him, (zwei weiße Füße — versuch' es)
 Three white feet — deny him, (drei weiße Füße — lehn's ab)
 Four white feet and one white nose — Take him by the heels
 and throw him to the crows!
 (4 weiße Füße und eine weiße Nase — nimm es bei den Hacken
 und wirf es vor die Raben!)

Ob eine ebensolche Formel im deutschen Sprachgebiet bekannt ist, vermag vielleicht ein anderes Mitglied zu sagen. E. Fr.

Für die Redaktion: Dr. Eduard Zache, Cüstriner Platz 9. — Die Einsender haben den sachlichen Inhalt ihrer Mitteilungen zu vertreten.
 Druck von P. Stankiewicz' Buchdruckerei, Berlin, Bernburgerstr. 14.