

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Bericht über die 10. (6. ausserord.) Versammlung des 3. Vereinsjahres

Bericht über die 10. (6. ausserord.) Versammlung des 3. Vereinsjahres

Montag, den 26. November 1894, nachmittags 4^{1/2} Uhr:

Besichtigung des Etablissements von Theodor Hildebrand & Sohn.

Hoflieferanten Sr. Majestät des Königs.

Einem Wunsche des Vorstandes entsprechend, war in bereitwilligster Weise den Mitgliedern der „Brandenburgia“ die gruppenweise Besichtigung der Fabrikanlagen obiger Weltfirma, Pankstr. No. 18, gestattet worden.

Unsere Lokalschilderung kann keineswegs als eine erschöpfende betrachtet werden, denn nur durch eigene Anschauung vermag man ein vollständiges Bild zu gewinnen von der Grossartigkeit jener Anlagen mit ihren 122 verschiedenartigen Maschinen, die uns vergegenwärtigen, was auch in diesem Gewerbszweige die Erfindungsgabe des menschlichen Geistes vermag.

Bezüglich der einzelnen Phasen der Entwicklung und des riesigen Aufschwunges der Firma dürften einige Notizen von Interesse sein.

Als nach Beendigung der Befreiungskriege „Fleiss und Freude wiederkehrten,“ Handel und Gewerbe von neuem aufzublühen begannen, wanderte der schlichte „Pfefferküchler“ Theodor Hildebrand hier ein, und etablierte sich 1817 in dem Hause Heiligegeiststrasse Nr. 20. Sein Geschäft erfreute sich eines raschen und gedeihlichen Fortganges um so mehr, als er es verstand, dasselbe durch verbesserte Einrichtungen umzugestalten und dadurch einen neuen Aufschwung in diesem seinem Gewerbszweige zu erwecken. Bereits nach wenigen Jahren sehen wir ihn seine Fabrik aus den zu eng gewordenen Räumen nach der Spandauerstrasse Nr. 47 u. 48 verlegen, woselbst er mit eiserner Konsequenz und weitblickendem Unternehmungsgeist, neben einem Konkurrenten wie Wagner & Casimir, das sich vorgesteckte Ziel siegreich verfolgte und im Jahre 1867 das 50 jährige Bestehen seines Geschäfts begehen konnte.

Nach Verlauf eines Jahrzehnts waren aber auch hier die Räumlichkeiten, ungeachtet neuer An- und Aufbauten, zu klein geworden für das immer grössere Dimensionen annehmende Geschäft. So entschlossen sich denn der Sohn und Enkel des Begründers, welche mittlerweile in den Besitz auch des angrenzenden, in der Geschichte Berlins denkwürdigen ältesten Wohnhauses Nr. 49 gelangt waren, ihre Fabrik zu verlegen.

Im Norden der Stadt, auf dem 5 Morgen umfassenden Grundstück Pankstrasse 18 errichteten sie 1888 das grossartig angelegte und mit den neuesten Erfindungen der Technik ausgestattete Fabrikgebäude, in dem zur Zeit 500 weibliche und 300 männliche Arbeiter mit der Herstellung

von Chokolade und Honigkuchen, mit der Fabrikation von Marzipan, Konfekts, Bonbons und Cakes, von Konditoreiwaaren, Baumkuchen, Pralinés und kandierten Früchten etc. thätig sind.*)

So gestaltete sich denn unser Rundgang durch die zahlreichen Räume der Fabrik, wo gerade zur Weihnachtszeit die geschäftliche Hochflut sich eingestellt und die aufgespeicherten süssen Lasten allgemeinen Staunen erregten, zu einer überaus interessanten. Doch betreten wir in der Erinnerung noch einmal die einzelnen, unter freundlicher Führung der Herren Theodor und Richard Hildebrand in Augenschein genommenen Arbeitsräume.

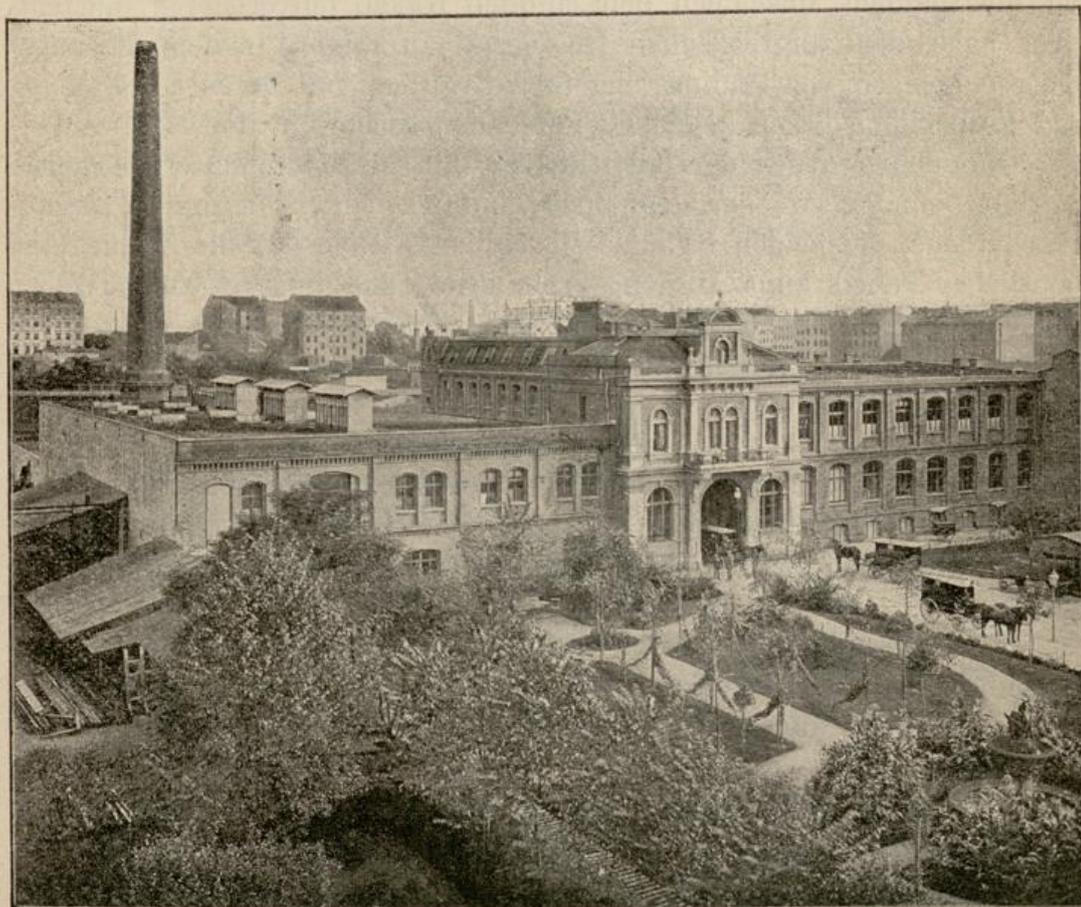
Zunächst den Versandsaal neben den Kontoren durchschreitend, gelangten wir in die Konditorei-, Biscuit- und Cakes-Abteilung. Hier befindet sich ein Doppelunterzugsofen mit immerwährendem Kettenbetrieb, und ein Backofen von 14 Metern Länge, worin die ungeheuren Mengen von Cakes, nachdem sie die Teigknet-, Walzen- und Ausstechmaschinen passirt haben, mit steter Gleichmässigkeit zu vielen Hunderten in der Minute gebacken werden. Eine in Deutschland selten vorkommende englische Dropmaschine dient zum Dressieren der Makronen; sie ist überhaupt für alle mit Spritze und Beutel dressierte Backwaaren eingerichtet und hält den Kettenofen in Thätigkeit. Hier wird ein tägliches Quantum von 15 bis 20 Zentnern Masse verarbeitet.

Nach Besichtigung der für das deutsche und französische Laboratorium sowie für die Bonbonkocherei bestimmten Säle mit ihren Dampfkochapparaten und verschiedenen sinnreichen Maschinen, sahen wir in einem mächtigen Saale des zweiten Stockwerks gegen 60 Personen mit der Lebkuchenherstellung beschäftigt. In dem Vorraum zu diesem Saale erfolgt zunächst in mächtigen Kesseln das Kochen des Honigs, der dann mit Mehl in einer 8 Zentner fassenden Knetmaschine mittels Dampfbetriebes zu einem zähen Teig gestaltet und demnächst einer oft monatelangen Ruhepause ausgesetzt wird. Sodann zwischen Stahlwalzen gewalzt und auf einer zweiten Knetmaschine mit Eiern und Gewürzen vermischt, erhält er die verschiedenen Formen und gelangt nunmehr in die elektrisch erleuchteten Backöfen.

Im linken Seitenflügel befindet sich die Chokoladenfabrikation, deren Rohmaterial, die Kakaobohne, in grossen, durch Koaksfeuer geheizten Trommeln gebrannt wird, die ein gleichzeitiges Rösten von 10 Zentnern Bohnen ermöglichen. Demnächst auf eigenartig konstruirten Maschinen geschält und zerstückelt, gelangen sie in den angrenzenden grossen Saal, um durch eine Maschine (Dismembrator) zermahlen zu werden. Ein solcher Dismembrator vermag täglich 30 Zentner Kakao

*) Die Hauptfassade des Fabrikgebäudes ist auf der hier beigegebenen Illustration dargestellt.

zu zerreiben. Hierauf in den Mischmaschinen (Melangeuren) mit Zucker und Vanille vermischt und bis ein Dutzend Mal zwischen Granitwalzen gleichmässig und fein zerrieben, gelangt der aromatisch duftende, bei einer Hitze von 30 R. hergestellte Teig in die angrenzenden Formersäle, um in Blechformen gefüllt und dann durch hart und nervenerschütternd arbeitende Maschinen gleichmässig verteilt zu werden. Ist dies geschehen, so wird die Chokolade mittels eines „Paternosterwerks“ schleunigst in den Kühlkeller gebracht und, nachdem sie bis zum harten Bruch abgekühlt, in den „Einwickelungssaal“ befördert. Hier erfolgt ihr Verpacken in Staniol- und Papierumhüllungen bis zur luxuriösesten Ausstattung.



Wir betraten nunmehr den Saal, in dem die Fabrikation des Marzipans erfolgt — eine besondere Spezialität der Hildebrand'schen Firma. Mandeln und Zucker bilden die Bestandteile der Marzipanmasse; aber bis zu ihrer Fertigstellung bedarf es für die spröden Mandeln vielfacher Manipulationen. Zuerst des Brühens im siedenden Wasser, dann mittels sinnreich konstruierter Maschinen des Entschälens und Waschens, der Zerkleinerung und des Feinwalzens, bis schliesslich, gemengt mit Zucker, das Abrösten in mächtigen und durch Dampf

geheizten Kesseln erfolgen kann. Trotzdem wird fast täglich das ansehnliche Quantum von ca. 40 Zentner Masse fertiggestellt, wozu Berge von Mandeln und Zucker stetig aufgespeichert liegen. Dabei ist zwar der Versand an die Konditoreien zu berücksichtigen, welche die Marzipanmasse zu verschiedenen Gebäcken, namentlich Torten, verwenden; die überwiegend grössere Quantität verbleibt jedoch in der Hildebrand'schen Fabrik, wo gegen 120 Personen insbesondere mit Herstellung der köstlichsten Früchte aller Art in täuschend ähnlicher Nachahmung der natürlichen Erzeugnisse thätig sind.

Nur zögernden Schrittes verliessen wir diese „süsse“ Künstlerwerkstatt, um unserem lebenswürdigen Führer durch den „Pulversaal“ wo die thätigen Maschinen den entölten Kakao pulverisieren und entölen, nach dem angrenzenden Riesensaal zu folgen, in dem die ungeheuren Mengen von Pralinés angefertigt werden, mit deren Überziehung und Verpackung allein gegen 60 Personen beschäftigt sind.

Nunmehr wurden der Kühlkeller mit seiner in ununterbrochenem Betriebe befindlichen Eismaschine, das Dampfmaschinenhaus und die Dampfkesselanlage, die beiden Dynamo-Maschinen, welche für die Erleuchtung sämtlicher Fabrikräume sorgen, ferner zwei Dampfmotore zum Treiben der 122 verschiedenen Maschinen, und die drei Dampfkessel, durch welche die ganze Maschinenanlage in Bewegung gesetzt werden, in Augenschein genommen.

Bei einem so ausserordentlich umfangreichen Betriebe besitzt die Fabrik, ausser einer selbstständigen Wasserleitung, auch ihre eigene Klempnerei und Riemerei (für die Maschinenriemen), ihre Tischlerei und Buchbinderei, auf welche Einrichtungen unser Besuch sich ebenfalls ausdehnte.

Nach beendigtem 1 $\frac{1}{2}$ stündigen Rundgange sprach der II. Vorsitzende, Herr Geh. Regierungs- und Stadtrat Friedel den Dank der Erschienenen für die denselben zu teil gewordene lebenswürdige Aufnahme aus.

Ferdinand Meyer.

Bericht über die 11. (3. öffentl.) Versammlung des 3. Vereinsjahres

Mittwoch, den 28. Oktober 1894, abends 7 $\frac{1}{2}$ Uhr,

im grossen Sitzungssaale des Brandenburgischen Ständehauses.

1. Der 2. Vorsitzende E. Friedel eröffnete die Sitzung mit dem Hinweise, dass der I. Band des Archivs zur Ausgabe an die Mitglieder gelangt sei.