

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

1. (1. ausserordentliche) Versammlung des IX. Vereinsjahres.

I. (I. ausserordentliche) Versammlung des IX. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 18. April 1900, nachmittags 5¹/₂ Uhr.

Besichtigung der Aschingerschen Centrale in den Stadtbahn-
bogen, Strasse a. d. Stadtbahn.

In der Kulturgeschichte unserer Reichshauptstadt könnte ein Kapitel nach Vorbild der von Theodor Hosemann illustrierten humoristischen, vor etwa 60 Jahren erschienenen Skizzen Adolf Glasbrenners den Titel führen „Berlin, wie es ist [isst] und — trinkt“. Die Leib- und Magenfrage spielt seit der ältesten Steinzeit der Menschen für letztere die wichtigste und nächste Frage und das gilt für die neuste Gegenwart nicht minder. So steht es denn der Brandenburgia als heimatkundlicher Forscherin sehr wohl an, gelegentlich auch einmal einen Blick auf die Verproviantierung unserer Provinz und unserer Millionenstadt zu werfen. Heute galt es in dieser Beziehung den wohlbekannten und beliebten Unternehmungen der aus Nürnberg stammenden Herren Gebrüder Carl und August Aschinger.

Die Aschingerschen Bierquellen und Restaurants haben in Berlin einen solchen Ruf erlangt und sind für das Leben der Hauptstadt von einer solchen Bedeutung geworden, dass der Wunsch unserer Gesellschaft, den Betrieb und die Organisation dieses heilsamen Instituts kennen zu lernen begreiflich erscheint.

Die Firma besitzt 30 Geschäfte: 27 Bierquellen, 2 Restaurants und eine Konditorei. Zwei neue Konditoreien in der Leipziger- und Friedrichstr. werden eben eingerichtet. Die erste Filiale wurde i. J. 1892 in der Neuen Rossstr. 4 errichtet; ihr folgten die in der Leipzigerstr. 60 und Friedrichstr. 88. Im Jahre 1893 wurde das Hauptgeschäft am Köllnischen Fischmarkt eröffnet. Die Firma besitzt auch eine eigene Bäckerei in der Sophienstrasse. Die Bierkellereien befinden sich in der Hagelsbergerstrasse.

Von dem gewaltigen Konsum der Geschäfte mögen folgende Zahlen eine Vorstellung geben. Es werden täglich 5000 Eier verbraucht, 4 Centner Mayonnaise und ebenso viel Centner Liptauer Käse. Vom italienischen

Salat werden gar 25 Centner täglich verzehrt. An Kartoffeln werden 13—14 Centner täglich geschält. Messer werden 30—35,000 geputzt, am Montag 40,000.

Alle in den Filialen verabreichten Speisen werden in dieser Centrale hergestellt. Die Restaurants und diejenigen Bierquellen, in denen es warme Küche giebt, haben nur Einrichtungen zum Anwärmen der Speisen.

Bedenkt man diesen centralisierten Betrieb und den ungeheuren Massenverbrauch, so ergibt sich, dass die Einrichtung eines solchen Organismus dergestalt beschaffen sein muss, dass möglichst grosse Quantitäten auf einmal und möglichst rasch hergestellt werden. Dies kann nur der Maschinenbetrieb leisten. Und in der That ist das eigenartige dessen, was die zahlreich erschienenen Besucher wahrnahmen, das, dass fast alles maschinell hergestellt, sehr wenig der Handarbeit überlassen wird. Bei dem heutigen hohen Stand der Technik war es wohl auch nicht schwer, die geeigneten Maschinen dafür zu gewinnen, wenn auch viele erst eigens dazu erfunden werden mussten.

So sahen wir denn in den fünf Stadtbahnbogen, in denen sich der Betrieb unter erstaunlicher Ausnutzung des wenig günstigen Raumes befindet, die merkwürdigsten maschinellen Einrichtungen, bei denen vom Begriff des Kochofens nicht mehr die Rede sein kann. Das Kochen und Sieden wird lediglich durch Dampfzuleitung bewirkt. Die bewegende Kraft ist Elektrizität. So wurde uns ein Kessel gezeigt, in dem zu gleicher Zeit 1000, sinnreich auf 9 Drahtlager verteilte Eier gesotten werden. In einem anderen werden 1400 Liter Fricassée hergestellt, wieder in einem anderen 14 Centner Eisbein mit einem Male gekocht. Bemerkenswert war ein Kessel, der fast bis zum Rand mit flüssigem Fett gefüllt war. Er dient, wie sich der Küchenchef ausdrückte, zum Absteifen der Schnitzel d. h. es werden die panierten Fleischstücke bei einer Temperatur von 180° für eine halbe Minute in das Fett getaucht. Sie erhalten dadurch Saft, der dank der gewaltigen Hitze in alle Poren des Fleisches dringt und sich dort festsetzt. Wir sahen ferner die zur Herstellung der Saucen getroffenen Einrichtungen. Herr August Aschinger, der zum Teil die Führung übernahm, wie Herr Direktor Zweig, bemerkten ausdrücklich, dass die Restaurants nicht eine der in manchen Speisewirtschaften üblichen sogen. „Universalsaucen“ geliefert bekommen, sondern dass für jede Speise die geeignete „Tunke“ besonders hergestellt werde. Auch dies geschieht mittels Maschinenkraft. Auf dieselbe Weise werden Essig und Oel den Speisen zugeleitet. Ebenso wird die Wurstfabrikation auf mechanischem Wege betrieben. Maschinen sind es, die das Fleisch zerhacken, mittels Elektrizität werden die Wiegemesser bewegt, Pfeffer und Salz wird dem Fleisch in einem eigenen Kessel mechanisch zugeführt und Maschinenkraft treibt die Wurstspritze zum Füllen der Därme.

Ebenso sahen wir sinnreiche Einrichtungen, wonach Gemüse, Kohl, Salat u. s. w. maschinenmässig gereinigt werden. Durch eine drehbank-ähnliche, durch Elektrizität getriebene Vorrichtung werden Kartoffeln mechanisch geschält. Nur die sogenannten Augen werden mit der Hand einzeln herausgenommen. Gespült werden die von der Schale befreiten Erdfrüchte in einem gewaltigen Kessel, dessen Wasser wieder durch Maschinenkraft bewegt wird.

Alle diese Einrichtungen nahmen das Interesse der Besucher auf das lebhafteste in Anspruch. Es wurden dann noch die Vorratsräume besichtigt, die Räume, in denen Konserven, Delikatessen u. s. w. verwahrt werden. Auch die natürlich überwiegend maschinenmässig betriebene Wäscherei, die Wohnräume der Angestellten, der Pferdestall wurden in Augenschein genommen. Zuletzt fesselte die Aufmerksamkeit ein elektrisch betriebener Messerputzer, der einem Arbeiter oder zweien gestattet, jene oben erwähnte gewaltige Zahl in einem Tage zu reinigen. Nach der Besichtigung besuchten die Mitglieder das grosse Aschingersche Restaurant in der Alexander-Strasse No. 2 im Hause des ehemaligen Königstädtischen Theaters und blieben bis zum späten Abend zwanglos vereint.

2. (1. ordentliche und Haupt-) Versammlung des IX. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 25. April 1900, abends 7^{1/2} Uhr im Bürgersaale des Rathauses.

A. Der Vorsitzende Geheimrat E. Friedel macht folgende Mitteilungen.

1. Seitens der neu ernannten Ehrenmitglieder Oberbürgermeister a. D. Zelle und Oberpräsident von Bethmann-Hollweg sind Dankschreiben eingegangen. Das Dankschreiben des letztgenannten Herrn lautet:

Potsdam, den 9. April 1900.

Für die erfolgte Wahl zum Ehrenmitgliede der Brandenburgia spreche ich dem Vorstande meinen verbindlichsten Dank aus. Es ist mir eine besondere Ehre und Freude einer Gesellschaft anzugehören, welche sich um die Erforschung der Verhältnisse meiner Heimatsprovinz so hervorragende Verdienste erworben hat.

Der Ober-Präsident
v. Bethmann-Hollweg.

2. 30 Photographien in Ansichtskartenform von Spandau, gesammelt von unserm Mitglied daselbst, Herrn Stadtverordneten