

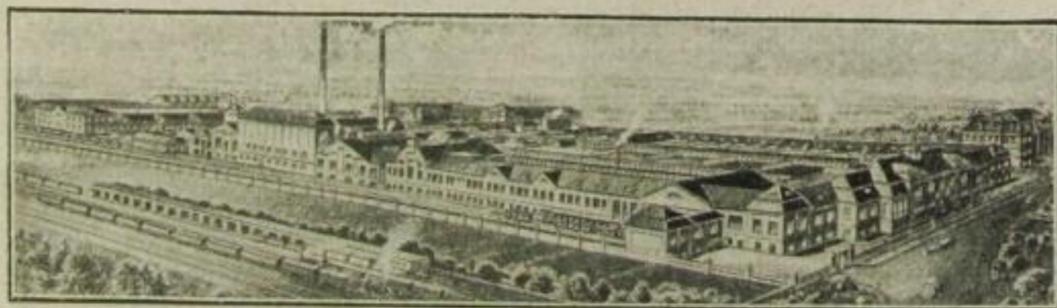
beschimpfe und allerlei üble Nachrede über ihn verbreite, und von Stund an entschloß er sich, nun doch in Halberstadt mit der Würstchenfabrikation zu beginnen. Denn wenn an einem Platze der Welt, so konnte nur Halberstadt der Ort sein, wo Friedrich Heine seine Würstchen an seine Freunde und Bekannten würde verkaufen können.

Rasch waren Räumlichkeiten und Werkzeuge gefunden und gekauft. Man borgte ihm gerne, weil man ihn als soliden Menschen kennengelernt hatte. Am 23. November 1883 waren die ersten Heineschen Würstchen zum Verkauf fertig. Es soll hier übergangen werden, wie Heine einen Linzer Gesellen annahm, der ihm besondere Finessen in der Würstchenfabrikation beibrachte; es genügt, zu erzählen, daß Heine und sein Gehilfe selbst die Fleischportionen vom Schlachthof holten (früh am Morgen und noch warm: das war die Hauptsache bei dem delikaten Würstchengeschmack) und die Würstchen selber stopften, sie eigenhändig zubereiteten und ebenso per Bauchladen verkauften. Mit 90 Paar Würstchen pro Tag begann Friedrich Heine seine Fabrikation — sieben Jahre später war er schon auf Höchstleistungen von 1000 Paar am Tage gekommen. Niemand half ihm dabei außer seinen Eltern, die er zu sich kommen ließ; erst vier Jahre später heiratete er. Er heiratete gut und glücklich und fand in seiner Frau nicht allein eine gute Mutter seiner Kinder, sondern vor allem eine unermüdliche und treusorgende Helferin und

Kameradin, die ihm Zeit seines Lebens bei der gesamten Geschäftsführung unentwegt zur Hand gegangen ist.

1000 Paar Würstchen am Tage ist so annähernd das Höchstmaß dessen gewesen, was Friedrich Heine fabrizieren und — verkaufen konnte. Selbstverständlich hätte er seine Produktion steigern können, aber er hätte nur Versager damit erzielt, weil ihm nämlich die restliche Ware verdorben wäre. Deshalb lebte in ihm schon lange der Wunsch, ein Verfahren zu finden, mittels dessen man die fertigen Würstchen nach Belieben konservieren könne. Es hat lange gedauert — und Friedrich Heine hat sogar einmal die schon bis zu einem gewissen Erfolge geführte Versuchsarbeit wieder aufgesteckt — bis die Konservierung in den bekannten Blechbüchsen wirklich gelang. Dann aber war sein Erfolg für die Zukunft sichergestellt.

Tüchtige Vertreter, die zuerst in Hannover, später auch in Norddeutschland für seine Fabrikate arbeiteten, konnten dank deren vorzüglicher Qualität jede Konkurrenz aus dem Felde schlagen und den Umsatz so erhöhen, daß Friedrich Heine im Laufe der folgenden Jahre zweimal gezwungen wurde, neue Fabriken zu bauen — alles mit eigenen Mitteln und aus eigenem Verdienst. Was er bei seinem Tode hinterlassen hat, ist eine der größten Konservenfabriken Deutschlands und sicherlich in der ganzen Welt wohl die bekannteste. Geschaffen aus — sechs Pfennigen und einem Bauchladen. Und Sparsamkeit . . .



*Gesamtansicht der Halberstädter Wurst- und Fleischkonservenwerke Heine & Co. A.-G., in Halberstadt*