

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

4. (3.) ausserordentliche Versammlung des V. Vereinsjahres.

tumulatus und seiner Gemahlin: A. C. MCCCLVII obiit inelyta domina, dn. Cunegundis, uxor magnifici principis domini Ludovici, Romani dicti, filia quoque serenissimi regis Cracoviae, sub altari hic inferius apud dominum et maritum suum honorifice tradita sepulturae ist nichts mehr vorhanden. Der Grabstein des Bürgermeisters Konrad von Belitz † 1308 fand besondere Beachtung, insbesondere aber die Erinnerungen an die Opfer des Cremmer Dammes von 1412. Vor allem die Gedenktafel Hohenlohes mit der Umschrift: Nach chris. geburt virzehnhundat iar und in dem zwelften iar an sant columbani tage verschied der hochgeborn graff herre Johans von hohenloch, dem got genade. Die Gedenktafel des Philipp von Utenhoven, der in Folge seiner am selbigen Tage empfangenen Wunden, am 28. Oktober in Berlin verschied, ist verschwunden. Dagegen ist von dem Gedächtnisstein des dritten Opfers vom Cremmer Damm, des Ritters Kraft von Leitersheim vor dem Altar wenigstens noch das Wappen (ein halb gschachteter Schild) erkennbar. Dieser Stein bedeutet nur ein Kenotaphium, denn wie von Herrn Friedel bereits erwähnt, ruht der Leichnam im unergründlichen Cremmer Moor.

Auch die Denkmäler der Renaissance Zeit, das Bild, welches Thurneysser seiner verstorbenen Gemahlin gewidmet, ferner die mancherlei Andenken an die späteren Geistlichen und Schulmänner des anstossenden Gymnasiums zum Grauen Kloster fanden gebührende Beachtung. Als dann dankte der 2. Vorsitzende dem Herrn Lehrer Otto verbindlichst für seine Mühewaltung, während die Versammlung sich nur zögernd, in andächtiger und nachdenklicher Stimmung von den geweihten, erinnerungsvollen kirchlichen Räumen trennte.

4. (3.) ausserordentl. Versammlung des V. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 20. Mai 1896, nachmittags 5 Uhr.

Besichtigung der Brauerei unseres Mitgliedes, des Herrn Julius Bötzw.

Es hatten sich etwa 70 Mitglieder mit ihren Gästen eigefunden. Herr Bötzw sowie der Betriebsdirektor Herr Gerner übernahmen die Führung, während Herr Zöbel, Ingenieur der Gesellschaft für Lindes Eismaschinen, und Herr Ingenieur Engel von der Firma

Siemens und Halske ihnen bei der Erklärung der maschinellen Nebenanlagen behülflich waren.

Es ist in diesem kurzen Bericht unmöglich, alle technischen Details der grossartigen Anlage wiederzugeben und die zahlreichen Vorgänge und Manipulationen zu schildern, welche bei dem Prozess der Bierbereitung eine Rolle spielen. Es muss genügen, in grossen Zügen die Beobachtungen dieses interessanten Nachmittags festzuhalten.

Der Ausgangspunkt für die Brauerei ist das Malz. Dasselbe wird heutiges Tages in den Mälzereien im grossen hergestellt und den Brauereien geliefert. Das Malzen ist ein abgebrochener Keimprozess; bei diesem wird die Stärke der Gerstenkörner in Traubenzucker umgewandelt. Malz schmeckt daher süss, allerdings weniger süss als der gewöhnliche Zucker, da es schwerer löslich ist.

Es handelt sich nun darum, diesen Zucker nebst den anderen löslichen Stoffen aus dem geschroteten Malz herauszuziehen. Dies geschieht durch warmes Wasser in den grossen Zubern, welche mit kegelförmigen Kappen bedeckt waren. Man nennt diesen Vorgang das Maischen und das Endprodukt die Bierwürze. Beim Maischen ist es wichtig, die richtige Temperatur und die richtige Wassermenge inne zu halten. Die Bierwürze wird nun mit Hopfen versetzt und in der Braupfanne gekocht. Die Braupfannen befanden sich ein wenig tiefer in demselben Raum mit den Maischbottichen.

Aus der Bierwürze wird endlich mit Hilfe der Hefe das Bier hergestellt. Dabei gerät die Masse in Gährung; es entsteht aus dem Zucker Alkohol und Kohlensäure. Die Gährung muss langsam vor sich gehen, deshalb wird in dem Gärkeller die Temperatur sehr niedrig gehalten. Der Gährungsprozess verrät sich durch den weissen Schaum, welcher in den Bottichen auf der Oberfläche sich ansammelt.

Wenn das Bier klar geworden ist, wird es gefasst; in den Fässern des Lagerkellers geht die Gährung weiter, und es wird oft noch monatelang hier aufbewahrt.

Der Gärkeller und der Lagerkeller gaben den besten Einblick in die Grossartigkeit des Betriebes. Dort reihten sich in langen Reihen die Bottiche aneinander und hier lagen die Riesenfässer in parallelen Reihen zu zweien übereinander.

Neben diesen Anlagen für die Brauerei sind auch die übrigen maschinellen Einrichtungen von Wichtigkeit. Sie lehren, wie geschickt die modernen Errungenschaften der verschiedensten Gebiete dem uralten Brauereigewerbe angepasst worden sind. Es gehören hierher die beiden Dynamomaschinen, welche das elektrische Licht liefern, sodann die Lindesche Kältemaschine, in welcher die Kühlflüssigkeit hergestellt wird, die in den langen Röhren an den Decken des Gähr- und Lagerkellers hinfliesst und dort die niedrige Temperatur von 4–6° C. hervorruft.