

# **Digitales Brandenburg**

**hosted by Universitätsbibliothek Potsdam**

9. (6. ausserordentliche) Versammlung des XI. Vereinsjahres.

und Edelstein —, bei Schleier, Tulband und Reiherbusch, durchleuchtend die feurige echt orientalische Glut der Liebesempfindung, und andererseits durch die erwartungsvolle Innigkeit und schüchterne Zurückhaltung jungfräulicher Verschämtheit, ist ein Meisterwerk der Tonkunst.

Kompositionen auf Texte von W. Alexis gehören zu Loewes bedeutendsten Würfen, wie vor allem die „Hexe“: „Liebe Mutter, heut Nacht heulte Regen und Wind“, „Der späte Gast“ und die weitberühmte Soldatenballade „Fridericus Rex“. Nicht minder wertvoll aber erweisen sich „General Schwerin“, „Rüberettig“, „Schneiderlied“ und das traum- und rätselhaftes Fabellied „Wer ist Bär?“

Von unserem Theod. Fontane hat Loewe zwei Balladen komponiert, die weltberühmt geworden sind: „Archibald Douglas“ und „Thomas der Rheimer“.

Es trugen vor Fräulein Ida Seegert: „Jungfrau Lorenz“, „Niemand hat's gesehn“, „Einrichtung“ und Stücke aus dem Persischen Liederkranz; Herr Dr. Leop. Hirschberg, der zugleich die Begleitung vortrefflich versah: „Die Walpurgisnacht (Hexe)“, „Wer ist Bär?“ „Schneiderlied“, „Ich habe keine Schulden“ und „Gulhinde am Putztisch“; zum Schluss sang Dr. Runze den „Fridericus Rex“.

## 9. (6. ausserordentliche) Versammlung des XI. Vereinsjahres.

Montag, den 6. Oktober 1902.

Besichtigung der C. Bolleschen Meierei, Alt Moabit 99/103.

Gegen 80 Mitglieder und Freunde der Brandenburgia versammelten sich in dem grossen Warte- und Abfertigungsraum der Meierei. Der I. Vorsitzende Herr Geheimrat Friedel teilte in kurzer Ansprache mit, dass die Brandenburgia schon vor 8 Jahren die Meierei besichtigt habe, im Laufe der verflossenen Jahre seien aber so grosse Veränderungen geschehen, dass von der freundlichst erteilten Erlaubnis, die Meierei heut wieder besuchen zu dürfen, mit Dank Gebrauch gemacht werden solle.

Unter sachverständiger Leitung der Herren Böhme und von Chamier wurde der Rundgang angetreten.

Die Gesellschaft begab sich in das zweite Stockwerk. Zunächst wurde sie in die Hauskapelle, welche den Meiereiangehörigen als Gotteshaus dient, geführt. Die gegenwärtige ist die vierte Kapelle, nachdem sich die drei ersten als zu klein erwiesen haben. Die erste Kapelle hatte nur 250, die jetzige Kapelle hat 1600 bequeme Sitzplätze. Die Orgel, von Ladegast erbaut, hat 3 Manuale, 1600 Pfeifen. Die schön geschnitzte

Kanzel ist zum Teil aus der Kerbschnitzschule der Meierei hervorgegangen. Die Altarbibel ist eine Stiftung Ihrer Majestät der Kaiserin. In Gegenwart der hohen Frau wurde die Kapelle 1893 geweiht. 18 grosse, von Prof. Overbeck gemalte Fenster geben der Kapelle ein durchaus kirchliches Gepräge. Der an die Kapelle sich anschliessende Festsaal für 1200 Personen mit Bühne, auf welcher 200 Personen Platz finden, dient der Meierei zu Theateraufführungen, Theeabenden und Instruktionsstunden. In der Chorbrüstung befinden sich die Bildnisse aller Markgrafen, Kurfürsten und Könige des Hohenzollerngeschlechts. Im Museum wurde die Ausstellung von Kerbschnitzarbeiten, welche aus der Kerbschnitzschule des Instituts hervorgegangen sind, besichtigt. Diese Erzeugnisse werden alljährlich in Verbindung mit denjenigen Arbeiten, welche der Frauenverein der Meierei liefert, im Dezember-Bazar zum Verkauf gestellt. Pläne, welche die Entwicklung des Geschäfts vor Augen führen, hängen an den Wänden des Museums. Anfangs waren für das Geschäft 25 jetzt sind 194 Wagen im Betriebe. Ein Schrank enthält Diplome und Medaillen für Leistungen auf Obst- und Fruchtausstellungen.

Nunmehr gelangte die Gesellschaft in die Fabrikräume. Zunächst in den Sterilisierungsraum. Hier wird Flaschenmilch sterilisiert, welche an demselben Tage zum Verkauf gelangt. Es ist dies nur Kindermilch, welche von beständig untersuchten, mit Trockenfutter genährten Kühen kommt. Auch Vorzugskindermilch, die von 130 geimpften Kühen eigener Stallungen in Marienhain bei Coepenick hierhergelangt wird sterilisiert, indem die Milch  $1\frac{1}{2}$  Stunden unter strömendem Dampf einer Hitze von  $105-110^{\circ}$  C. ausgesetzt wird. An diesen Saal schliesst sich der Kühlraum: Nachdem die Milch pasteurisiert ist, läuft sie über Kühler von verzinnnten Kupferröhren, durch welche Eiswasser rinnt. Die Reinigung der Milch geschieht hier durch Kiesfilter, welche aus geklärtem und sterilisiertem Flusskies bestehen. In dem nächsten Raume befindet sich das analytische, und daran anschliessend, das bakteriologische Laboratorium. In ersterem wird die Milch auf Fettgehalt und Fälschung untersucht, in letzterem befinden sich Versuchstiere (Meerschweinchen und Katzen), welche, wenn in Milch und Butter Tuberkeln enthalten sind — infolge der Impfungsmethode reagieren. Geschieht dies, so ist Lieferant verpflichtet, die Kühe sofort aus dem Stall zu entfernen. Nach Besichtigung des Laboratoriums wurde die Gesellschaft in den Raum für Milchezucker geleitet. Der Zucker wird in grossen Vacuum-Apparaten hergestellt und in gemahlenem Zustande verkauft. Er dient als Zusatz für die Kindermilch. Aus den Rückständen wird milchsaures Eisen und milchsaurer Kalk gefertigt. In dem nebenliegenden Käseraum wird der aus süsser Milch gewonnene Weichkäse nach französischer Art hergestellt. Der Käse gelangt von hier in den Keller, um zu reifen. Nebenbei dient der Käseraum zur Erzeugung von Quarkkäse, der aus saurer Milch erzeugt wird.

Die Führung geleitete nunmehr die Gesellschaft ins I. Stockwerk. Dort ist ein 2. Kühlraum zur Kühlung der schon einmal im 1. Kühlraum befindlich gewesenen Milch. Dieser 2. Kühlraum hat doppelwandige, von Eiswasser umspülte Bassins. Hier bleibt die Milch unter 10° C., bis sie zum Verkauf gelangt. Im anschliessenden Raum befinden sich die Centrifugen. Diese 6 Maschinen machen je 5—6000 Touren in der Minute. Unter Einwirkung dieser Schleuderung zerteilt sich die durch diese Apparate gehende Milch in Sahne und Magermilch. Ein Teil der ersteren gelangt im Wagen zum Verkauf, der Rest wird zu Butterfabrikation verwendet. Ein Liter dieser Sahne enthält 15—16% reines Fett. Schlagsahne hat 30% Fettgehalt. Neben dem Centrifugenraum ist die Butterei. Hier sind grosse holsteinsche Fässer, in welchen die Butter bereitet wird. Mittels Riefelknetter wird die Butter von der ihr anhaftenden Buttermilch befreit und Salz zugemengt. Im Nebenraum wird die Butter in Formen geschlagen. Es war interessant zu beobachten, mit welcher Geschicklichkeit die Buttermeier arbeiten. Die Hand berührt die Butter niemals, Holzkellen sind das Greifwerkzeug, so, dass jede Gefahr von Butterverunreinigung ausgeschlossen ist.

Neben der Butterei ist der Butterkühlraum, in dem stets eisig kalte Luft herrscht. Die Führung liess die Gesellschaft einen Blick in die grossartig angelegte Druckerei werfen. 2 Schnelldruck- und 1 Tigeldruckpresse sind dauernd mit dem Druck der für die Meierei erforderlichen Geschäftspapiere und der eigenen Zeitung beschäftigt. In dem sich anschliessenden Abrechnungsraum für Kutscher findet der Unterricht in Kerbschnitarbeiten statt, auch halten hier die Sängerschöre ihre Gesangübungen ab.

Nach dem Erdgeschoss geleitet, sah die Gesellschaft den mächtigen Verproviantierungsraum für den Wagenpark. 194 Wagen werden hier in 2 Stunden mit den Meiereiprodukten versehen. Neben diesem Saal befindet sich der grosse Milchausgussraum zur Aufnahme der von den Bahnwagen angefahrenen Milch. Sofort nach Ankunft derselben werden Proben genommen, um zu erweisen, ob die Milch sauer geworden ist, in diesem Falle wird sie zu technischen Zwecken verwendet. Ist die Milch einwandfrei, so geht sie durch Kiesfilter zur Pasteurisierung, zu welchem Zweck sich grosse Apparate im Kellergeschoss befinden. Dies Verfahren findet statt, um dem grossen Publikum gegenüber gewährleisten zu können, dass die Milch frei von Bakterien ist. Durch die Pasteurisierung verändert sich die Milch weder physikalisch noch chemisch. In den Pumpenraum und Maschinenraum geleitet, sah die Gesellschaft Wasser- und Vacuumpumpen, eine grosse Eismaschine, welche nach Lindeschem System mit Kohlensäure betrieben wird, und die jeden Tag ca. 200 Centner Eis liefert. Ferner war eine grosse Licht- und Kraftmaschine im Gange und sieben Dampfkessel von zusammen etwa

700 Quadratmetern Heizfläche waren in Thätigkeit. Hiermit wurde die Fabrikanlage verlassen und die gegenüberliegenden Stallungen für etwa 300 Pferde besichtigt. Der Dung wird nach Marienhain geschafft und dient dort der grossen Bolleschen Obstanlage zur Kultur. In der Fortsetzung des Stallgebäudes befinden sich Werkstätten für Tischler, Schlosser, Schmiede, Klempner, Schuster und Maler, da alle Reparaturarbeiten durch Bollesches Personal selbst bewirkt werden. In einem besonderen Gebäude sah die Gesellschaft Dampfwäscherei und Dampfplätterei. In einem grossen Apparat trocknet die Wäsche in 2—3 Minuten so weit, dass sie geplättet werden kann.

Indem wir den Bericht schliessen, wollen wir noch darauf hinweisen, dass die ersten Fabrikanlagen auf dem 23000 Quadratmeter grossen Grundstück im Jahre 1887 errichtet wurden, allmählich vergrössert, standen bis 1897 schon Fabrikanlagen mit 3100 Quadratmetern Grundfläche, ohne Hinzurechnung von Wohn- und Stallgebäuden. Von 1897 an erforderte der immer mehr wachsende Betrieb eine wesentliche Vermehrung der Fabrik- und Kesselanlagen. Die etwa 1300 Quadratmeter umfassende Neuanlage nebst Dampfschornstein, Kesselhaus, Werkstattgebäude, sowie Umbauten im alten Fabrikteile sind von unserm verehrten Mitglied Herrn Architekten Kühnlein gezeichnet und statisch berechnet worden. Der gegenwärtig auf diesem Grundstück mit 2 bis 3 Stockwerk hohen Gebäuden bedeckte Raum umfasst ca. 10000 Quadratmeter.

Nachdem die Teilnehmer noch die freundliche appetitliche Kaffeeküche und Kantine besichtigt und sich mit lebhaftem Dank von der Firma und deren freundlichen Führern verabschiedet, fand eine zwanglose Zusammenkunft im Restaurant Schultheiss, Alt-Moabit 15, statt.

---

## Aus der Geschichte des Dorfes Ragösen im Kreise Zauch - Belzig.

Von Pfarrer Backhaus - Ragösen.

---

Unser Mitglied, Herr Pfarrer Backhaus in Ragösen, hat die Güte gehabt, mir die Handschrift einer von ihm verfassten Chronik des Dorfes Ragösen vorzulegen und daraus den Abdruck der nachfolgenden 3 Abschnitte zu gestatten. Das Erscheinen der vollständigen Chronik wird sich noch etwas verzögern und benutze ich die Gelegenheit, sowohl namens der Brandenburgia als auch namens des Märkischen Provinzial-