

Brauerei, der diese Blätter gewidmet sind, durchgemacht. Wenn auch nähere Angaben über die frühere Geschichte dieser Brauerei fehlen, so steht doch fest, daß sie die älteste Braustätte Leipzigs ist und bereits vor dem Jahre 1828, in welchem sie zuerst erwähnt wird, vorhanden war. Einen Hinweis auf die weitere Entwicklung der Brauerei bietet die beim Erweiterungsbau über dem Eingang zum Sudhaus angebrachte Marmortafel mit der Inschrift:

Dem Herrn sei diese Brauerei anvertraut,

Nur da ist Glück und Segen, wo seine Hand den Acker baut.

Erbauet 1843 von E. Wölbling.

Sonstige Nachrichten über diesen Besitzer, der demnach das Sudhaus neuerbaut hat, wie über die Brauerei selbst, sind ebenfalls nicht vorhanden; bekannt ist nur, daß die Brauerei nach dem Tode des Herrn Wölbling pachtweise an die Herren Gebrüder Setzer übergegangen ist, deren Nachfolger am 1. Dezember 1873 die Herren Friedrich August Ulrich und Max Meltzer wurden. Die von den Genannten ebenfalls pachtweise übernommene Brauerei führte die Firma Ulrich & Meltzer. Infolge andauernder Krankheit schied Herr Max Meltzer im Jahre 1875 aus der Firma aus; Herr F. A. Ulrich führte die Brauerei unter seinem Namen allein weiter und erwarb sie 1882 mit dem Anwesen für eigene Rechnung.

Am 1. Oktober 1903 nahm Ulrich seinen Sohn, Dr. phil. Arthur Ulrich, der die Brauerei von Grund auf erlernte, u. a. auch in den renommiertesten Brauereien

gehalten und dieses mittels Handschöpfer über eine Füllrinne nach dem Maischbottich geleitet. Durch Zusatz von kaltem Wasser stellte man eine lauwarme Temperatur her und schüttete dann in den Bottich die zum Verbrauen bestimmte Menge Malz, die mittels Maischhölzern durchgearbeitet wurde, bis ein gleichmäßiger Teig entstand. Während des weiteren Durchrührens wurde abermals kochendes Wasser aus der Braupfanne herübergeleitet, und zwar in Abständen von 5 zu 5 Minuten, gleichzeitig aber der Hopfen, in einer Menge von etwa $\frac{1}{4}$ Pfund auf den Scheffel Malz berechnet, aufgekocht, und schließlich die Maische absatzweise in die in der Braupfanne kochende Hopfenmasse übergefüllt. Nach mehrmaligem Hin- und Herfüllen der Maische wurde diese in einen mit Stroh umschlossenen Bottich geleitet, in dem das Absetzen vor sich ging; die abgesetzte und nunmehr klare Würze wurde auf das Kühlschiff gegeben, dort mit Hefe versetzt und



Teilansicht aus dem Lagerkeller

Münchens, Pilsens, Wiens usw. praktisch arbeitete und erst in den späteren Jahren noch die notwendigen naturwissenschaftlichen Fächer studierte, als Teilhaber auf. Nachdem Herr F. A. Ulrich am 26. April 1911 verstorben war, trat auch dessen Tochter, Frau Gertrud Reinhardt geb. Ulrich, in die Firma ein, die in bisheriger Weise fortgeführt, jedoch nur von Dr. Ulrich geleitet und vertreten wird.

Bis zum Jahre 1879 hatte die Brauerei nur den primitiven Handbetrieb, den früher alle Bierbrauereien besaßen. Die Produktion beschränkte sich auf obergäriges Bier, sog. Braun- und Weißbier. Nach dem alten Verfahren war das ganze Brauverfahren in 14 bis 16 Stunden beendet. Gewöhnlich wurde morgens um 6 Uhr die Braupfanne voll kochenden Wassers