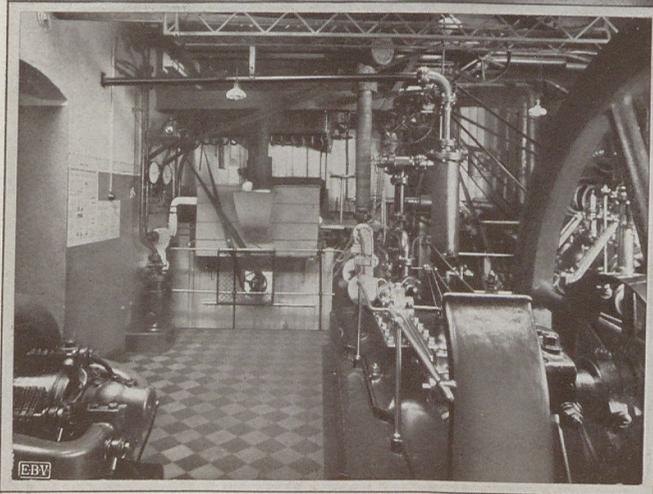
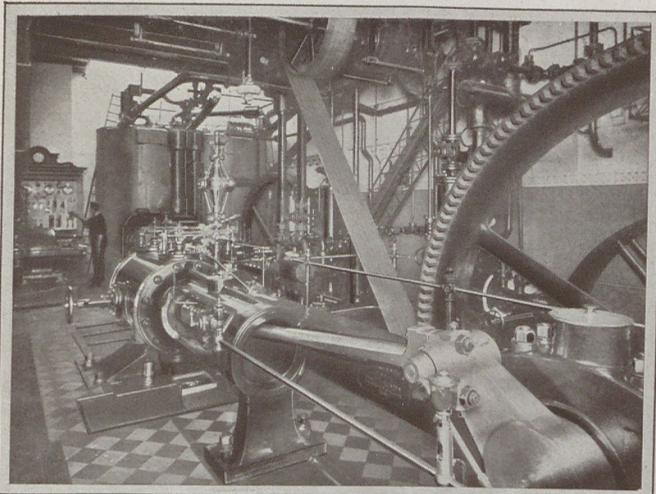


Im linken Seitenflügel der den Hof umgebenden Gebäude sind die Mälzerei, das Betriebslaboratorium und daran anschließend die Bureaus untergebracht, im rechten Flügel die Werkstätten, Materiallagerräume, Faßwaschhalle und Personalwohnungen. Am Ende des Hofes liegt das Sudhaus. Oberhalb des Sudhauses sind die Malzputzerei und die Schroterei eingerichtet. Rechts vom Sudhaus liegen die ausgedehnten Gärkeller, darunter die ebenfalls sehr geräumigen Lagerkeller. Durch das Sudhaus gelangt man in einen zweiten Hof, der das Maschinenhaus und die Dampfkesselanlage, die Böttcherei, Picherei, Wagenhalle, den Aufenthaltsraum für das Fahrpersonal und die Brunnenanlage enthält. Ein Neubau des Sudhauses wird vorbereitet. In dem angrenzenden Grundstück Emilienstraße 13 befindet sich die Privatwohnung des Chefs. Das gleichfalls zur Brauerei gehörige, mit ihr zusammenhängende Grundstück Peterssteinweg 19 enthält den großen Brauereiaus-schank „Bierpalast“, eine der schönsten Lokalitäten Leipzigs, in welchem die Erzeugnisse der Brauerei F. A. Ulrich unmittelbar zum Ausschank gelangen.

Die Betriebskraft für die gesamte Anlage liefern drei Dampfkessel mit 500 qm Heizfläche und zwei Dampfmaschinen. Sie treiben die Eis-maschinen und liefern, in Verbindung mit zwei Dynamos, die elektrische Energie für die Beleuchtung und die zahlreichen im Betriebe arbeitenden Motoren. Eine Tag und Nacht arbeitende Pumpenanlage fördert mit etwa 500 cbm Tagesleistung die Wassermengen, die in der Brauerei erforderlich sind.

Der Betrieb der Firma umfaßt Brauerei und Mälzerei, und zwar zügliche, unter ständiger wissenschaftlicher Kontrolle stehende Brauart veranlaßt und gefestigt worden ist. Ein eigenes Betriebslaboratorium prüft und analysiert die zur Verwendung gelangenden Rohmaterialien auf ihre Beschaffenheit und Ergiebigkeit und sorgt durch unausgesetzte Überwachung des gesamten technischen Betriebes dafür, daß in jedem Teile des Brauverfahrens nach den bewährten Vorschriften gearbeitet und jahraus jahrein ein gleichmäßiges, nach jeder Richtung hin befriedigendes, einwand-freies Produkt zum Ausstoß gelangt. Schon dadurch ist Gewähr geleistet, daß die Biere der Brauerei F. A. Ulrich stets in höchster Reinheit und Bekömmlichkeit dem Publikum zugeführt werden. Durch die technische Vervollkommnung der Brauerei ist eine weitere Sicherheit für die Leistungsfähigkeit der Braumethoden gegeben.



Teilansicht der Dampfmaschinenanlage

werden untergärige Biere, hell und dunkel, Spezialbiere nach Pilsener, Münchener und Kulmbacher Art und ein fast alkoholfreies pasteurisiertes Karamelbier erzeugt. Der Versand der Produktion erfolgt unter Verwendung patentamtlich geschützter Etiketts und mehrerer eingetragener Wortzeichen. Zur Verwendung gelangen feinstes Malz bzw. Gerste, Saazer und bayerischer Hopfen. Von den Spezialbieren werden namentlich die nach Pilsener und Münchener Art eingebrauten Sorten als ganz hervorragende, den sogenannten echten vollkommen ebenbürtige Qualitätsbiere geschätzt und bevorzugt.

Es ist selbstverständlich, daß dieser Ruf der F. A. Ulrichschen Biere durch die zur Verwendung gelangenden Rohstoffe und die vor-