

neuesten Maschinen und Apparaten neu ausgestattet. Das Abfüllen des Bieres auf die Flaschen geschieht mittels eines sinnreichen Apparates, ebenso die Reinigung der in heißem Wasser gewickelten Flaschen auf einer Maschine, die mit einem System von rotierenden Bürsten und starken Wasserstrahlen die Flaschen innen und außen gründlich bürstet und wiederholt ausspült. Das Karamelbier, eine besondere Spezialität der Brauerei F. A. Ulrich, wird pasteurisiert, um es unbegrenzt haltbar zu machen. Die verschlossenen Flaschen werden hierbei bestimmte Zeit einer Temperatur von etwa 70 Grad Celsius ausgesetzt, um die Hefe zu töten und dadurch jede weitere Nachgärung zu verhindern. Auch das Pasteurisieren



Bierpalast Leipzig

erfolgt auf besonderen Apparaten.

Der Versand des Bieres erfolgt mittels der eigenen Wagen der Brauerei. Die Firma unterhält einen Fuhrpark von etwa 60 Wagen und etwa 50 Pferden. Das Absatzgebiet beschränkt sich, von geringen Ausnahmen abgesehen, auf Leipzig und Umgebung.

Das Unternehmen, das sich aus kleinen Anfängen in steigender Entwicklung zu seiner jetzigen Bedeutung emporgearbeitet hat, beschäftigt gegenwärtig eine große Zahl kaufmännische und technische Beamte und Arbeiter.

In der Brauerei sind ausreichende Speise-, Ankleide-, Wasch- und Baderäume vorhanden, eine Maßnahme, die in einem Unternehmen der Genußmittelbranche schon durch die

Forderung unbedingter Sauberkeit geboten ist. Dampfheizung versorgt sämtliche Betriebs- und Bureauräume der Brauerei; außer Wasserleitung der städtischen Werke sind zwei große Brunnenanlagen vorhanden.



Bierpalast Leipzig