

Dresdner

Felsenkeller



1900

H. Sax. H

577,20^l

Motto:

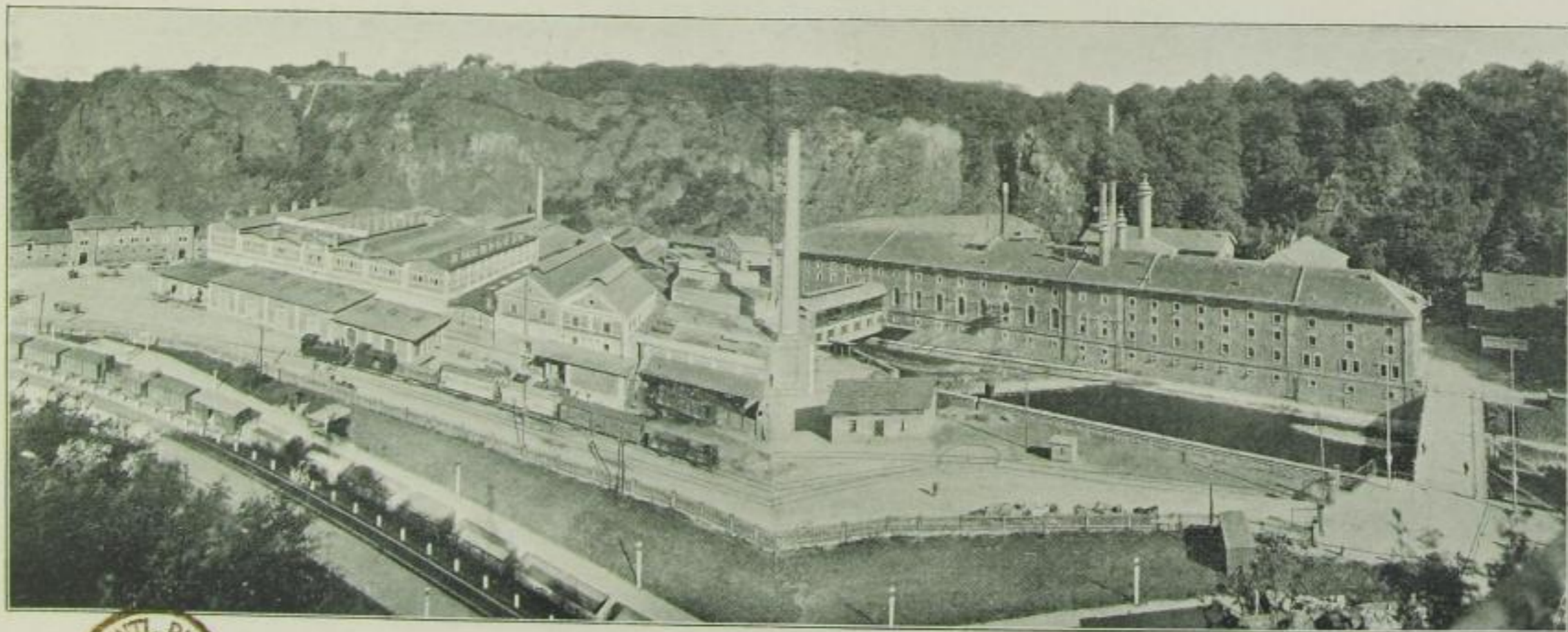
Geniesst im edlen Gerstensaft
Des Weines Geist, des Brotes Kraft!





Nachdruck verboten.

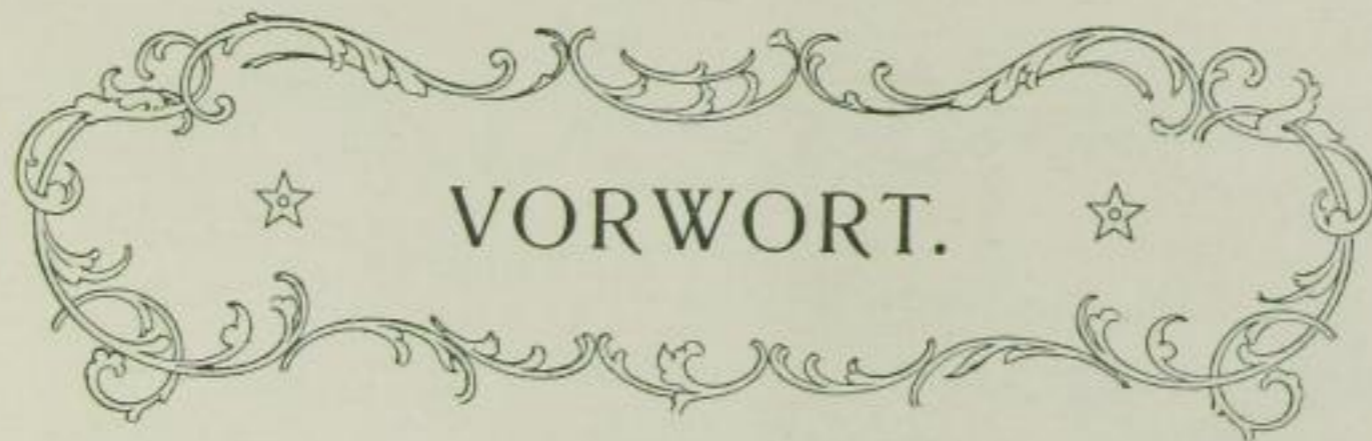
BRAUEREI ZUM FELSENKELLER BEI DRESDEN.



Verschrotung 1898/99: 244 544 Hektoliter.

1901 * 120 D





VORWORT.

Nachdem die zahlreichen Neu- und Umbauten, welche wir infolge der raschen Steigerung unserer Verschrotung in den letzten Jahren ausgeführt haben, nunmehr zu einem gewissen Abschlusse gelangt sind, glauben wir den Wünschen der Kundschaft und der zahlreichen Freunde des Felsenkellers entgegenzukommen, wenn wir ihnen in Nachstehendem eine gedrängte Beschreibung unserer gesamten Brauereianlage, unterstützt durch eine Anzahl bildlicher Darstellungen, in die Hände legen. Sie werden hieraus die Gewissheit schöpfen, dass wir, trotz der erzielten grossen Erfolge, niemals erlahmt sind in dem Bestreben, alle Fortschritte der Wissenschaft und der Technik für unser Unternehmen nutzbar zu machen und, unter Beibehaltung der alten bewährten Grundsätze, doch auch allen erprobten Neuerungen Thür und Thor zu öffnen. Sie werden aber zugleich die Überzeugung gewinnen, dass es mehr als ein blosser Zufall ist, wenn unsere Gesellschaft seit Jahren mit an der Spitze der deutschen Brauereiindustrie marschirt, und werden in der Annahme bestärkt werden, dass günstigere Herstellungsbedingungen als bei der Brauerei zum Felsenkeller bei keiner anderen Brauerei Norddeutschlands vorhanden sind.

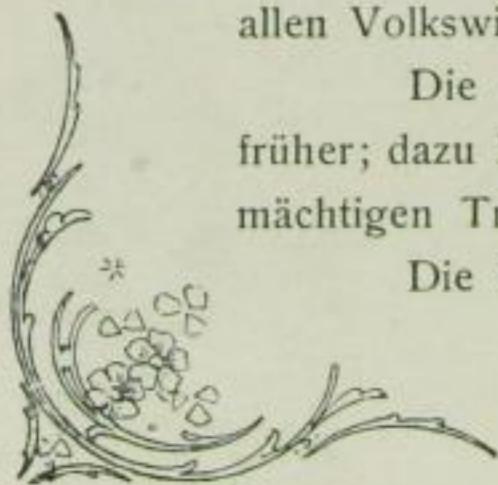


A. EINLEITUNG.

Die Fortschritte, welche die Herstellung des Bieres als eines für alle Schichten des Volkes unentbehrlichen, gesunden Nahrungs- und Genussmittels in den letzten Jahrzehnten gemacht hat, sind überaus grosse. Das Bierbrauen wird nicht mehr handwerks-, sondern fabrikmässig betrieben, und das Brauereigewerbe ist ein bedeutender, mit wissenschaftlichen und technischen Hilfsmitteln arbeitender Industriezweig geworden. Die Bierbereitung hat sich die Forschungsergebnisse der Naturwissenschaften zu Nutze gemacht und die Erfindungen der modernen Technik in ihre Dienste gestellt. Dadurch ist diese Industrie zu einer Bedeutung gelangt, die von allen Volkswirten, wie Hygienikern gleichmässig anerkannt wird.

Die Anforderungen, welche an ein gutes Bier gestellt werden, sind heute ungleich höher als früher; dazu kommt der grosse Wettbewerb auf diesem Gebiete, welcher für die Produzenten zur mächtigen Triebfeder wird, möglichst das Vollkommenste in ihrem Fache zu leisten.

Die Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden kann ohne Überhebung von sich sagen, dass sie seit fast einem halben Jahrhundert an ihrem Teile redlich zum



Emporblühen der Brauindustrie beigetragen hat. Bei einer vorsichtigen und soliden Verwaltung verdankt sie ihre hervorragende Stellung vor allen Dingen der seltenen Treue ihrer Abnehmer.

Diese Treue war für sie jederzeit ein Ansporn in dem Bestreben, immer ein tadelloses klares, feines, kohlenäurereiches, schaumhaltiges, vollmundiges und gut bekömmliches Bier abzugeben, welches durch harmonisches Gleichgewicht der einzelnen Bestandteile dem Geschmacke des konsumirenden Publikums allezeit Rechnung trug. Ihre Biere wurden und werden stets aus den vorzüglichsten Gersten, unter Verwendung der edelsten Hopfen, ohne Zusätze von Surrogaten und Konservierungsmitteln hergestellt und können sich mit Fug und Recht ebensogut **echte** Biere nennen, wie die in Bayern und Böhmen erzeugten.

Durch zahlreiche Analysen wurde der hohe Gehalt an Extraktivstoffen, sowie die absolute Reinheit bei denkbar mässigstem Alkoholgehalt erwiesen.

Die Brauerei zum Felsenkeller wird diese Bahnen unentwegt weiter wandeln, und es wird ihr bei solchen Grundsätzen gelingen, ihre achtunggebietende Stellung in der Brauereiindustrie auch fernerhin zu behaupten.





B. Statistische Mitteilungen.



Die Zahl der Brauereien auf dem Erdball ist kaum mit Genauigkeit festzustellen. Sicher aber ist, dass Deutschland bezüglich der Produktion alle Länder überragt.

Die Biererzeugung betrug im Jahre 1899

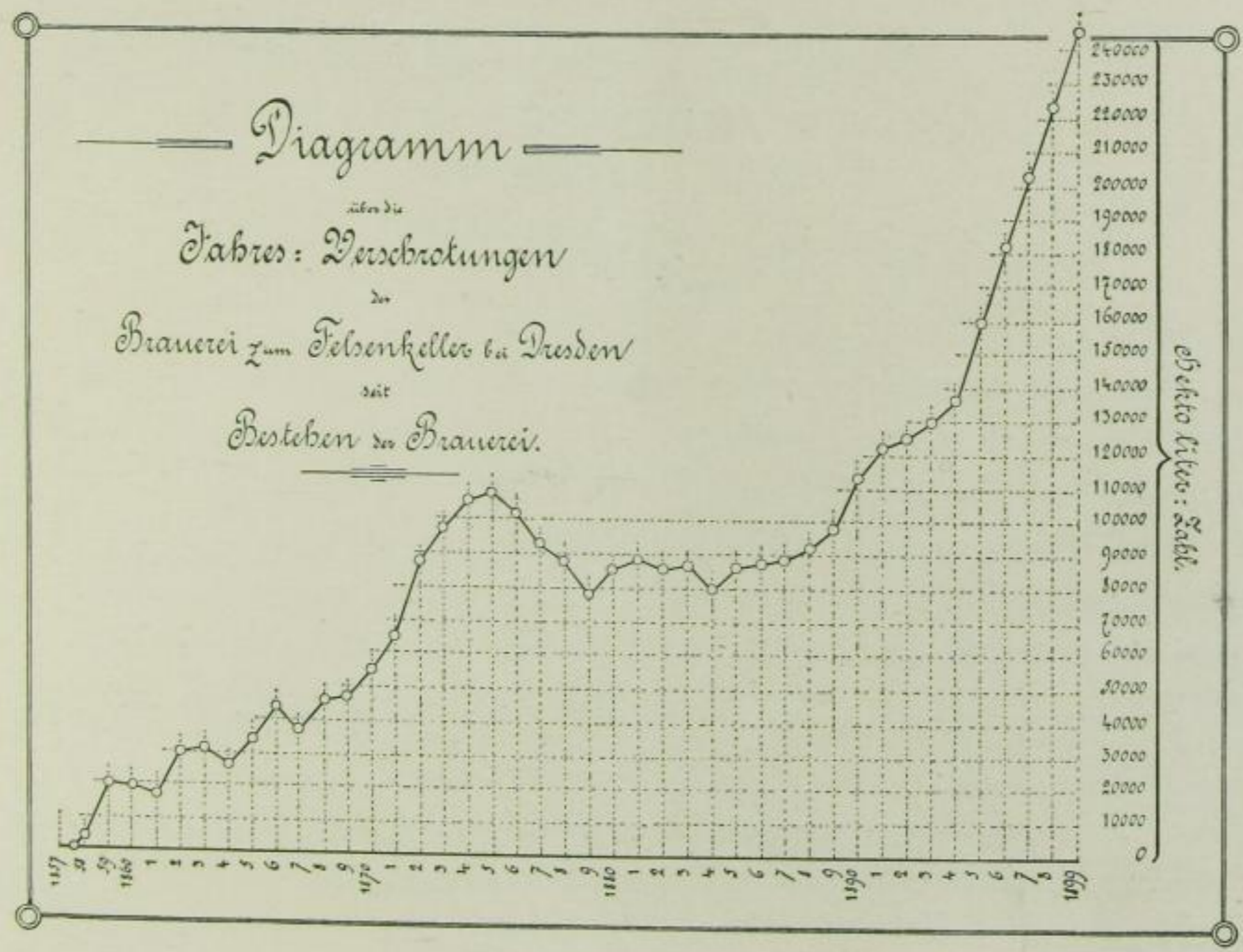
im Deutschen Reiche	67,788,687 Hektl.
in Norddeutschland allein	42,268,704 „
„ Bayern	17,446,074 „
„ Österreich-Ungarn	21,291,967 „
„ Grossbritannien	61,156,166 „


Es kamen auf den Kopf der Bevölkerung

im Deutschen Reiche	151,2 Liter
in Norddeutschland	86,2 „
„ Bayern	282,6 „
„ Österreich-Ungarn	60,0 „
„ Grossbritannien	157,2 „

Die Biererzeugung auf der ganzen Erde wird auf 251,000,000 hl pro Jahr geschätzt.

Wie die Jahresumsätze sich bei der Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden seit deren Errichtung gestaltet haben, zeigt folgende Aufstellung:






Die
DRESDNER AKTIEN-BIERBRAUEREIEN

verschroteten im

Geschäftsjahr 1898/99:

Aktien-Bierbrauerei zum Plauenschen Lagerkeller, Plauen-Dresden	51,411 Hektl.
Aktien-Bierbrauerei Gambrinus, Dresden	67,911 „
Aktien-Bierbrauerei zu Reisewitz, Löbtau	79,573 „
Brauerei zum Feldschlösschen, Dresden	118,619 „
Hofbrauhaus, Aktienbierbrauerei und Malzfabrik, Cotta	131,251 „
Societätsbrauerei Waldschlösschen, Dresden	190,850 „
Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden, Plauen-Dresden	244,544 „

Zusammengestellt auf Grund der Geschäftsberichte der betreffenden Brauereien.

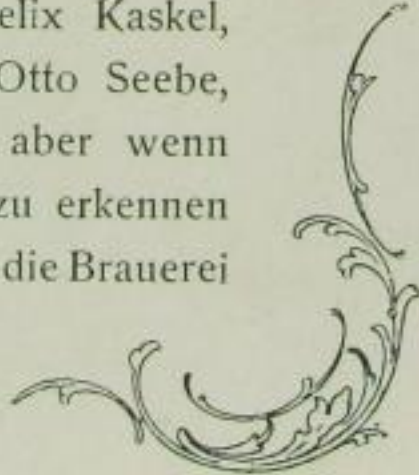


Die Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden ist zur Zeit die grösste
Brauerei Sachsens, die zweitgrösste Norddeutschlands, die neuntgrösste im
Deutschen Reiche.



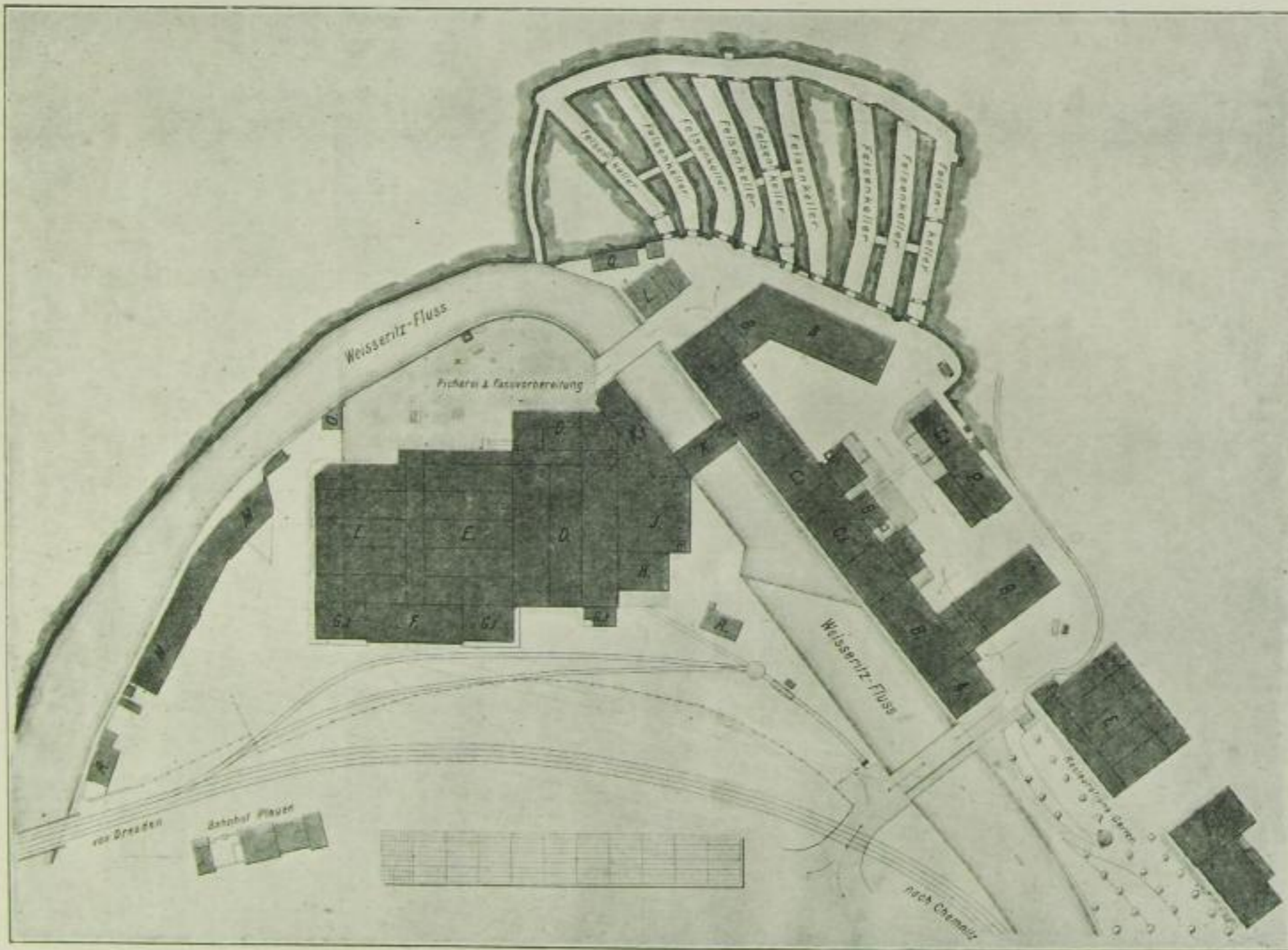
C. Geschichtliche Mitteilungen.

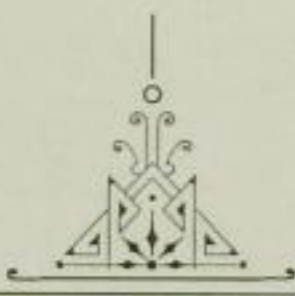
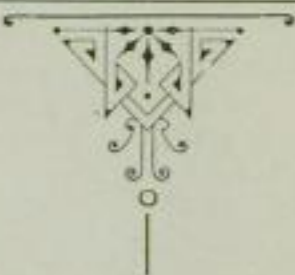
Die Gründung der Brauerei erfolgte im Jahre 1856. Das erste Statut datirt vom 12. September 1857 und wurde durch Ministerial-Dekret vom 6. Oktober 1857 bestätigt. Die Stätte, auf welcher die Brauerei erstand, gehörte zu dem Landgebiete von Grassis Villa, einer der beliebtesten Ausflugsorte der Bewohner Dresdens. Auf diesem Areale wurde das Unternehmen in dem genannten Jahre mit einem Aktienkapitale von 300,000 Thalern, eingeteilt in 3000 Stück Aktien à 100 Thaler, ins Leben gerufen. Da man die Keller in den nach dem Weisseritzflusse zu gelegenen, steil abfallenden Syenitfelsen hineintreiben musste, so war der Name: Brauerei zum Felsenkeller für die Gesellschaft von selbst gegeben. Gründer waren: Heinrich Bertram, T. Bienert, Karl Kaiser, Felix Kaskel, A. Kittler, Bernh. Klinger, Julius von Lindenau, Ernst Rossner, Karl Rudolph, Otto Seebe, August Weigel und Alexander Winkler. Das Unternehmen hat klein angefangen; aber wenn der Wert eines solchen aus dem Fortschritt, den es in seinen Erzeugnissen macht, zu erkennen ist, so zeigt ein Blick auf die Jahresumsätze (Seite 7 und 8), zu welch' hoher Blüte sich die Brauerei entwickelt hat.



Die erhebliche Steigerung des Absatzes hat im Laufe der Jahre zahlreiche bedeutende Neubauten und Erweiterungen notwendig gemacht. Besonders in den letzten fünf Jahren wurden grosse bauliche Umänderungen vorgenommen, welche durch den wertvollen Rat und die Mitarbeit der Maschinenfabrik Germania in Chemnitz glatte Durchführung fanden. Diese umfangreichen Erweiterungen legen Zeugnis dafür ab, dass die Verwaltung ihre Aufgabe gewissenhaft zu erfüllen bestrebt war, indem sie, alle Fortschritte im Brauwesen sorgsam verfolgend, stets auf weitere Vervollkommnung der Anlagen Bedacht nahm.






 LAGEPLAN
 der Brauerei
 zum Felsenkeller
 bei Dresden.


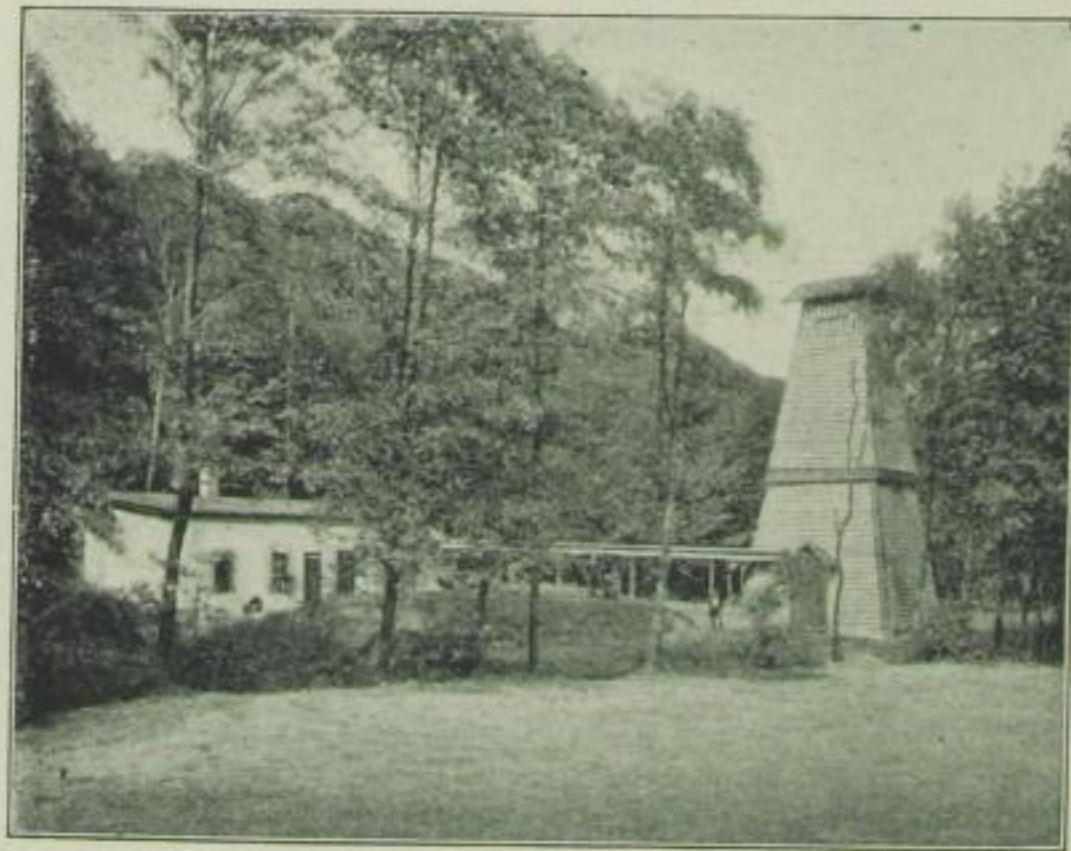
Erklärung . . .
zum Lageplan.

- A. Contor- und Verwaltungsgebäude. B. Mälzerei. C1 und C2. Doppelsudwerke mit Feuerheizung. C3. Doppelsudwerk mit Dampfheizung. E. Lagerkeller. P. Magazin und Trebertrocknung. L. Schmiedewerkstatt und Wagenbau-Anstalt. Q. Zimmerwerkstatt. K. Brücke mit Ammoniakberieselungs-Kondensator. K1. Böttcher-Werkstatt. J. Dampfmaschinenhaus. H. Kesselhaus. D. Kühlhaus und Gärkeller. G1 und G2. Ladehallen. G3. Eisausgabe. F. Abziehhalle. M. Stallungen. R. Wohngebäude.

D. Beschreibung der Anlage der Brauerei zum Felsenkeller.

Bevor wir einen Rundgang durch das Etablissement antreten, sei eine kurze Darstellung des Brauprozesses gegeben.

Die Gerste wird in der Mälzerei-Anlage verarbeitet (gemälzt), das Endprodukt dieses Fabrikationszweiges ist das Malz. Dieses wird, nachdem es etwas gelagert hat, in der Schrotereianlage zerkleinert (geschroten).



Wasserwerk III.

Im Sudwerk wird das Malzschrot und der während des Sudprozesses zugegebene Hopfen extrahiert und dadurch die Würze gewonnen. Die heisse Würze ist dann auf Kühlschiffen und Kühlapparaten zu kühlen, um so, zur Gärung vorbereitet, in besondere Stellbottiche behufs Zusetzens der Hefe, zu fliessen. Die eigentliche Gärung vollzieht sich in Gärbottichen im Gärkeller. Während dieses Prozesses wird ein grosser Teil des Würzeextraktes aufgebraucht und verändert (Umsetzung in Alkohol und Kohlensäure). Nach der Durchführung der Hauptgärung kommt das Bier (gegohrene Würze) in die Lagerfässer (im

Lagerkeller) und erhält hier jene Eigenschaften, welche es zu einem gesunden, wohlschmeckenden und bekömmlichen Getränke machen. Mit dem Extraktverlust, der Bereicherung an Kohlensäure und der Klärung des Bieres ist die Veredelung des Geschmacks verknüpft.

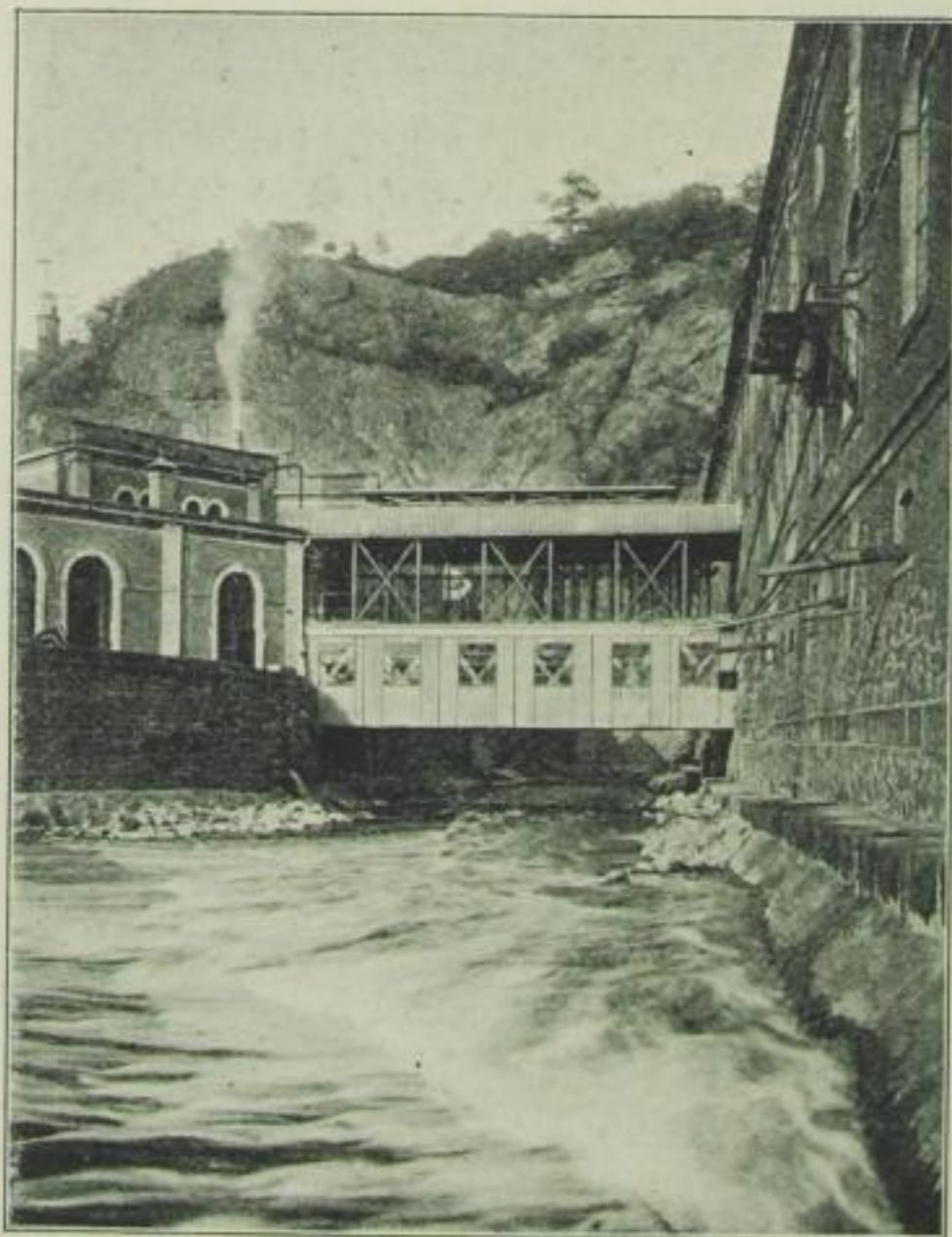
Bei Besichtigung der Brauerei bemerken wir sofort, dass schon ihre Lage der Güte des Bieres günstig ist. Wenn die Erfahrung lehrt, dass Licht, Luft, Boden und Wasser jedes Fabrikationsprodukt beeinflussen, so lässt sich kaum eine bessere Lage denken, als die der Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden. Malerisch liegt sie am Eingange des an Naturschönheiten reichen Plauenschen Grundes, also ausserhalb der mit schwerem Dunste überlagerten Grossstadt. Die reine Luft und Einfluss des Sonnenlichtes sind aber besonders für die im Entstehen begriffenen Biere zuträglich.

Ganz vortreflich ist es um den für den Brauprozess ausserordentlich wichtigen Faktor, um das Wasser bestellt. Die Syenitfelsen, die sich neben der Brauerei aufürmen, die steinigen Erdschichten, welche kilometerweit um die Brauerei herum sich verfolgen lassen, und der gänzliche Mangel sumpfigen Bodens bürgen dafür, dass kein unreines Wasser



Wasserwerk I und II.

vorhanden ist. Eine ausreichende Befriedung des Wasserbedarfes aber wurde, nachdem das anfangs benutzte Brunnenwasser nicht mehr genügte, bald in dem idyllischen Thale gefunden, welches sich von



Kondensator - Brücke.

Kleinnaundorf nach Kaitz hinzieht. Hier sind drei grosse Werke mit Dampfpumpen (siehe Ansichten Seite 12 und 13) angelegt worden, die hinreichend Wasser denkbar bester Qualität in das oberhalb der Brauerei gelegene Hochwasserreservoir unterirdisch durch etwa drei Kilometer lange Stränge leiten. Zwischen Syenit, Plänern und Sandstein-Felsgebiet, durchzogen von sumpffreien Äckern und Laubgebüsch, liegt das Quellgebiet, welches in erheblicher Ausdehnung mit grossem Kostenaufwande erworben worden ist, um den Wasserbedarf der Brauerei auf die Dauer zu sichern. Ein Blick in die Wasserwerksanlagen mit ihren leistungsfähigen Maschinen zeigt die solide Ausführung und die geschilderten Bodenverhältnisse gewährleisten eine vorzügliche, kaum zu übertreffende Beschaffenheit des Wassers.

Der Arealbesitz der Brauerei umfasst insgesamt 200,000 qm, auf denen sich die baulichen Anlagen mit 23,500 qm Grundfläche erheben. Betritt man

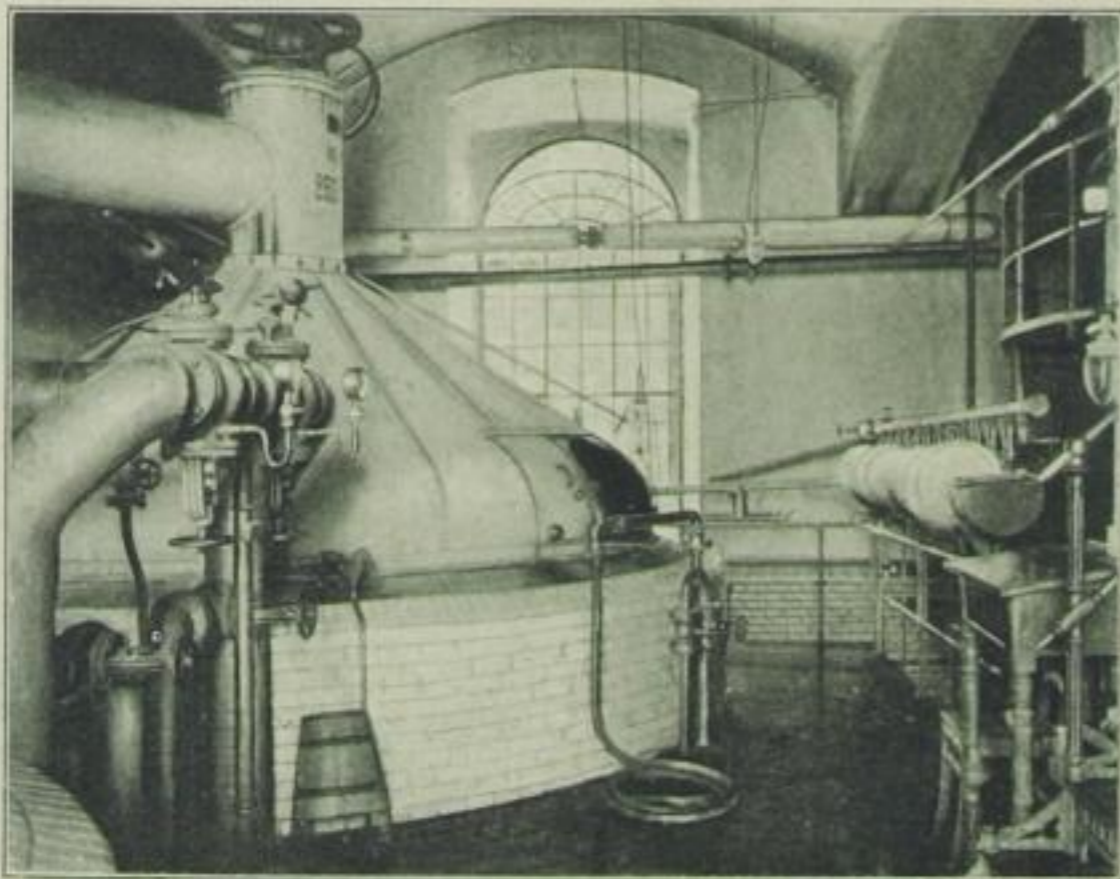
die Anlage vom Haupteingange aus, so gruppieren sich die Baulichkeiten in einem mehrfach durchquerten Rechteck, an das sich, durch den Weisseritzfluss getrennt, ein weiterer Gebäudekomplex anschliesst. (Situationsriss auf Seite 11.) Die Weisseritz ist dreimal überbrückt und eine dieser Überbrückungen (K) trägt den wichtigen Ammoniakberieselungskondensator, der samt dem darunter wegschäumenden Fluss mit dem felsigen Hintergrunde einen prächtigen Anblick darbietet. Die Gebäude hängen, je nach ihrer Bestimmung und je nachdem die maschinellen Einrichtungen dies erfordern, zumeist zusammen und gestatten einen leichten Überblick über den Betrieb und einen bequemen Rundgang.

Wir sehen, wie die ankommende Gerste in grosse Rümpfe ausgeschüttet und mittels Becherwerke bis an den obersten Boden gehoben wird, um dann von hier aus die sorgfältig regulirten Putzmaschinen zu durchlaufen, welche scharfe Auslese halten, sodass nur gesunde und volle Ware auf die darunter liegenden Schüttböden fallen kann. In grossen Gefässen — Quellstöcke oder Weichen genannt — wird die Gerste gewaschen, sie nimmt das nötige Vegetationswasser auf, gelangt dann auf grosse luftige Tennen und verlässt diese als Grünmalz, um auf die Darren gebracht zu werden. Diese sind mit



Malztenne.

Selbstwendern und sinnreichen Kontrollvorrichtungen ausgerüstet, welche den Zweck haben, ein gleichmässiges und gutes Malz zu erzeugen. Weiter führt uns unser Weg über Böden, auf denen grosse Malzvorräte lagern, an endlosen Reihen aufgestellter Hopfensäcke vorüber nach den über den Sudhäusern aufgestellten Schrotreianlagen. Hier sei der automatische Waagen gedacht, die ohne Zuthun von Menschenhand genau das beim Königlichen Steueramte deklarierte Malzquantum abwiegen und auf die darunter stehenden Walzenstühle behufs der Schrotung fallen lassen.



Sudhaus.

Wir schreiten weiter. Ein würziger Duft umgiebt uns; es zischt und brodelt in den Kesseln, und fleissige Hände rühren sich, damit der Sud gelinge. Wir befinden uns in den Sudhäusern (s. Ans.). Zwei gewaltige Doppelsudwerke mit Feuerheizung (C 1 und C 2) und ein Doppelsudwerk mit Dampfheizung (C 3), von der Maschinenfabrik Germania in Chemnitz geliefert, gestatten ein tägliches Versieden von rund 30,000 kg Gerstenmalz. Was den Rauminhalt der Gefässe in den genannten drei Sudhäusern anlangt, so ist zu bemerken, dass die Maischbottiche 63,350 l, die Maischkessel 32,500 l, die Läuterbottiche 61,500 l und die Würzepfannen 65,100 l fassen.



Böttcher-Werkstatt.

Die aus den Sudhäusern resultierenden Treber werden, soweit sie nicht in nassem Zustande an Landwirte der Umgegend verkauft werden, in einem in der Nähe der Sudhäuser aufgestellten Trebertrockenapparat mittels Abdampf getrocknet.

Ein kurzer Weg führt uns über die Weisseritz an der hellen luftigen Böttcher-Werkstatt (K1)

vorüber nach dem Kühlhaus (D). Sieben Kühlschiffe (s. Ans.) mit einer Fläche von 471 qm und einem Fassungsraum von 854 hl sind hier aufgestellt. Aber nur verhältnismässig kurze Zeit verbleibt die aus den Sudhäusern hierher gepumpte Würze zwecks Lüftung und Absetzens auf den Kühlschiffen, um sodann über drei Flächenberieselungs-Kühlapparate von ca. 400 hl Leistungsfähigkeit in der Stunde in grosse Sammelkästen gelassen zu werden. Hier wird die Hefe zur Würze gegeben und die Hauptgärung eingeleitet.



K Kühlschiffe.

Wir betreten nunmehr den Gärkeller (D). In langen, schnurgeraden Reihen stehen 382 Gärbottiche mit einem Gesamtfassungsraum von 13,752 hl (s. Ans.). Unabhängig von der Aussentemperatur der Luft wird dieser Raum beständig durch künstliche Kühlung auf $+ 4^{\circ}$ R. gehalten.



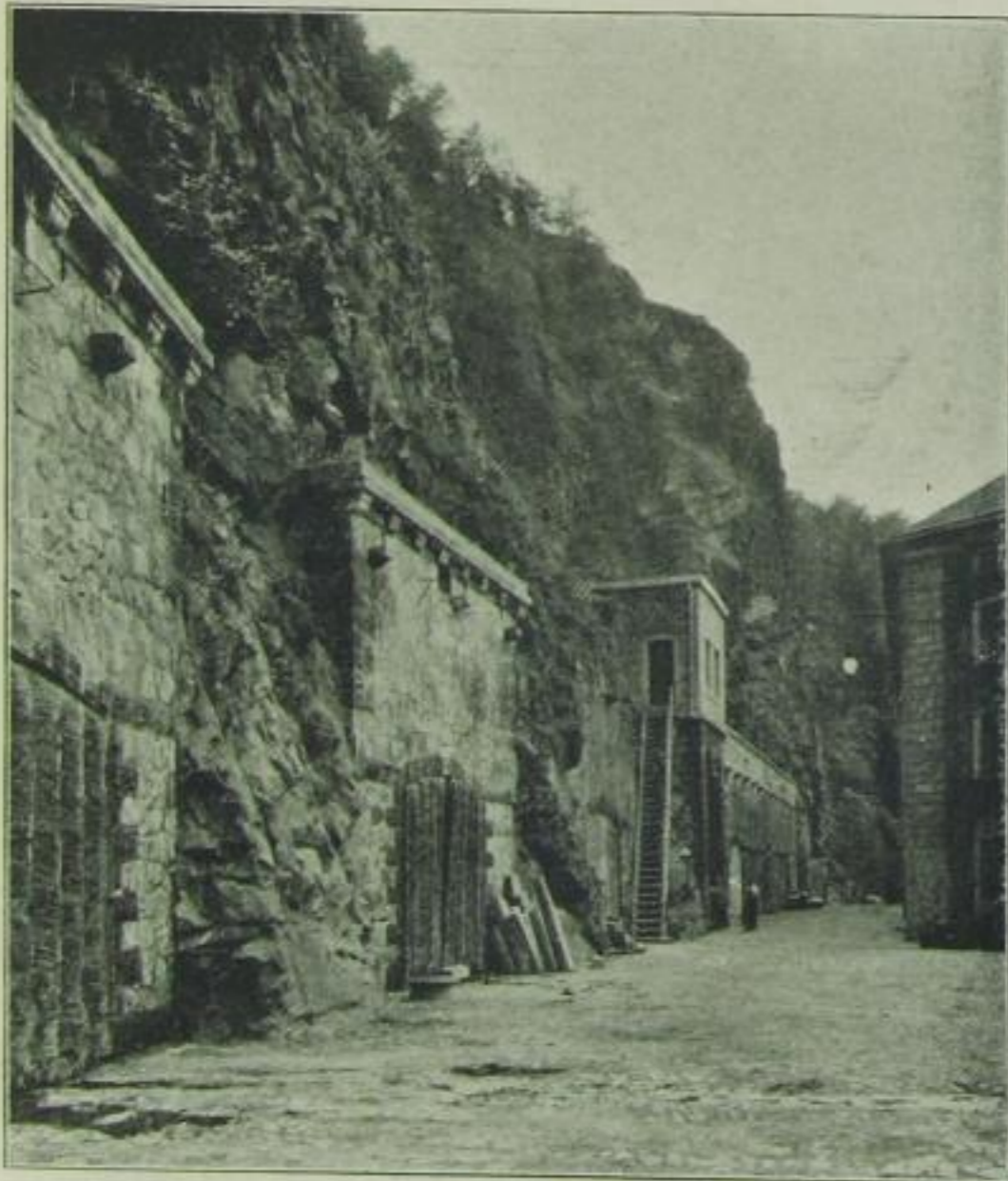
Gärkeller.

Es bedarf noch eines kurzen Weges, um in die vierte wichtige Betriebsabteilung, die Lagerkeller (E) zu gelangen. Dieselben bestehen aus 34 Abteilungen,



Lagerkeller.

welche 79,500 hl zu fassen vermögen. Die Temperaturen werden hier auf $+ 0,5-1,0^{\circ}$ R. gehalten. Die geräumigen und saubereren Abteilungen machen einen überaus stattlichen Eindruck. Für den Laien sind aber die in den harten Syenit gehauenen Felsenkeller (F) die interessantesten und sehens-

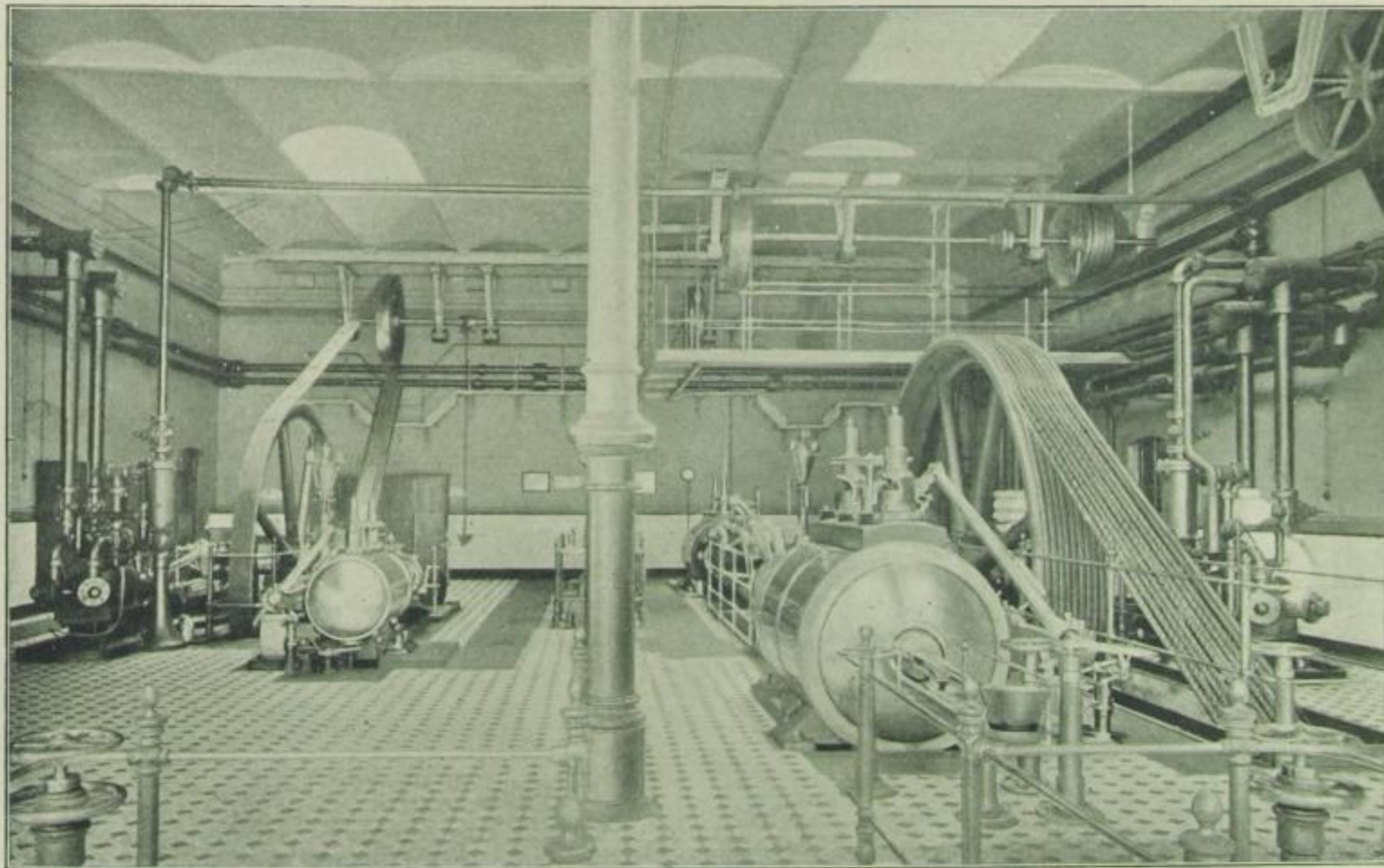


Aussenansicht der Felsenkeller.



Teil der Felsenkeller.

wertesten (s. Ans.). In den nach dem Weisseritzflusse zu gelegenen, steil abfallenden hohen Felsen wurden

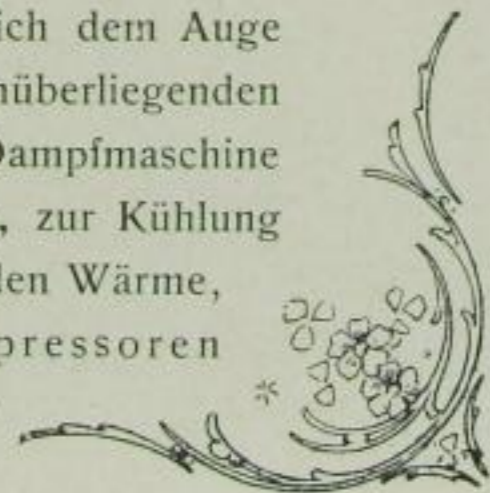


Maschinenhaus.

im Jahre 1856 nebeneinander neun 66 m lange Tunnel hineingetrieben, welche je 6—6,5 m Breite und 6 m Höhe haben. Sie stossen rückwärts auf einen 140 m langen Verbindungsgang, welcher gestattet, die Lagerfässer hinein- und herauszuschaffen, ohne die Kellereien zu öffnen. An geeigneten Stellen angebrachte, durch den Felsen gebrochene und oben als Essen ausgehende Ventilationsschächte sorgen für entsprechende Lüfterneuerung, welche durch praktisch angebrachte kleine Heizvorrichtungen bedeutend gefördert werden kann. Diese gleichfalls mit künstlicher Kühlung versehenen Keller sind trocken und halten gute gleichmässige Temperaturen; sie sind elektrisch beleuchtet und gewähren in diesem Lichte einen eigenartigen Anblick.

Wir besuchen nunmehr die Kessel-Anlagen (H), welche für den maschinellen Antrieb und für die Fernheizung den Dampf erzeugen. Es sind vorhanden: 4 grosse Cornwallkessel mit je 2 Flammrohren und ein kombinirter Kessel mit 4 Flammrohren von zusammen 480 qm Heizfläche. Mittels dieser Anlage können in einer Stunde 10,000 kg Wasser in Dampf verwandelt werden, doch sind nicht alle Kessel gleichzeitig im Betriebe, vielmehr steht immer ein Kessel in Reserve und ein Kessel zur Reinigung, wodurch dem Betriebe die grösstmögliche Sicherheit geboten wird.

Vom Kesselhaus treten wir in den Dampfmaschinenraum (J), wo sich dem Auge zuerst eine 400pferdige Tandem-Dampfmaschine (s. Ans.) mit Ventilsteuerung, gegenüberliegenden Cylindern und Schwungrad für Hanfseilbetrieb darbietet, ausserdem eine zweite Dampfmaschine von 80 Pferdestärken, ebenfalls mit Ventilsteuerung. Zur Abkühlung der Würzen, zur Kühlung der gesamten Kellerräume, zur Abführung der in den Gährbottichen frei werdenden Wärme, zur Erzeugung von täglich 250 Ctr. Block-Eis u. s. w. sind drei Ammoniak-Kompressoren mit zusammen 500,000 Wärmeeinheiten stündlicher Leistung aufgestellt. Die zu

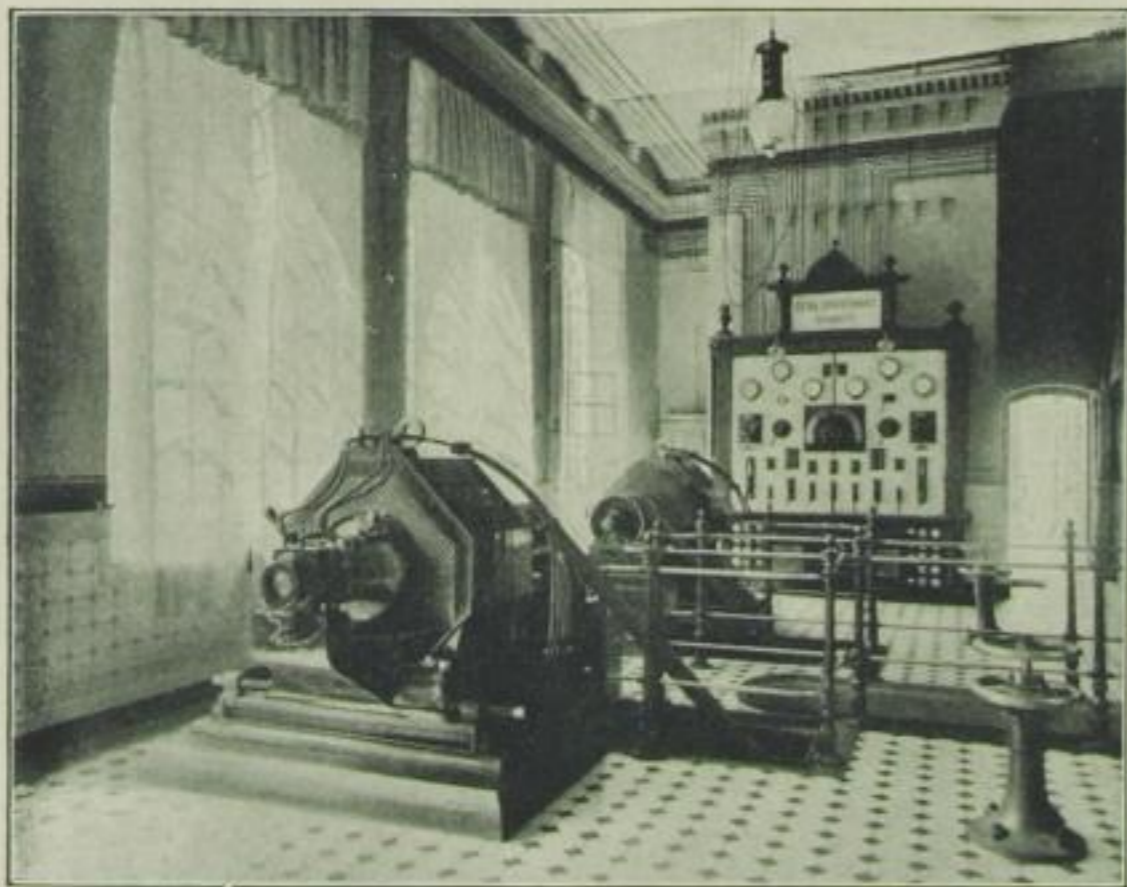


der Kälteerzeugungsanlage gehörigen Apparate, wie Kondensatoren, Generatoren, Süsswasserkühler, Pumpen u. s. w. fanden in den angrenzenden Räumen Unterkunft.

Dampf- und Kühlmaschinenanlage wurde von der Maschinenfabrik Augsburg geliefert.

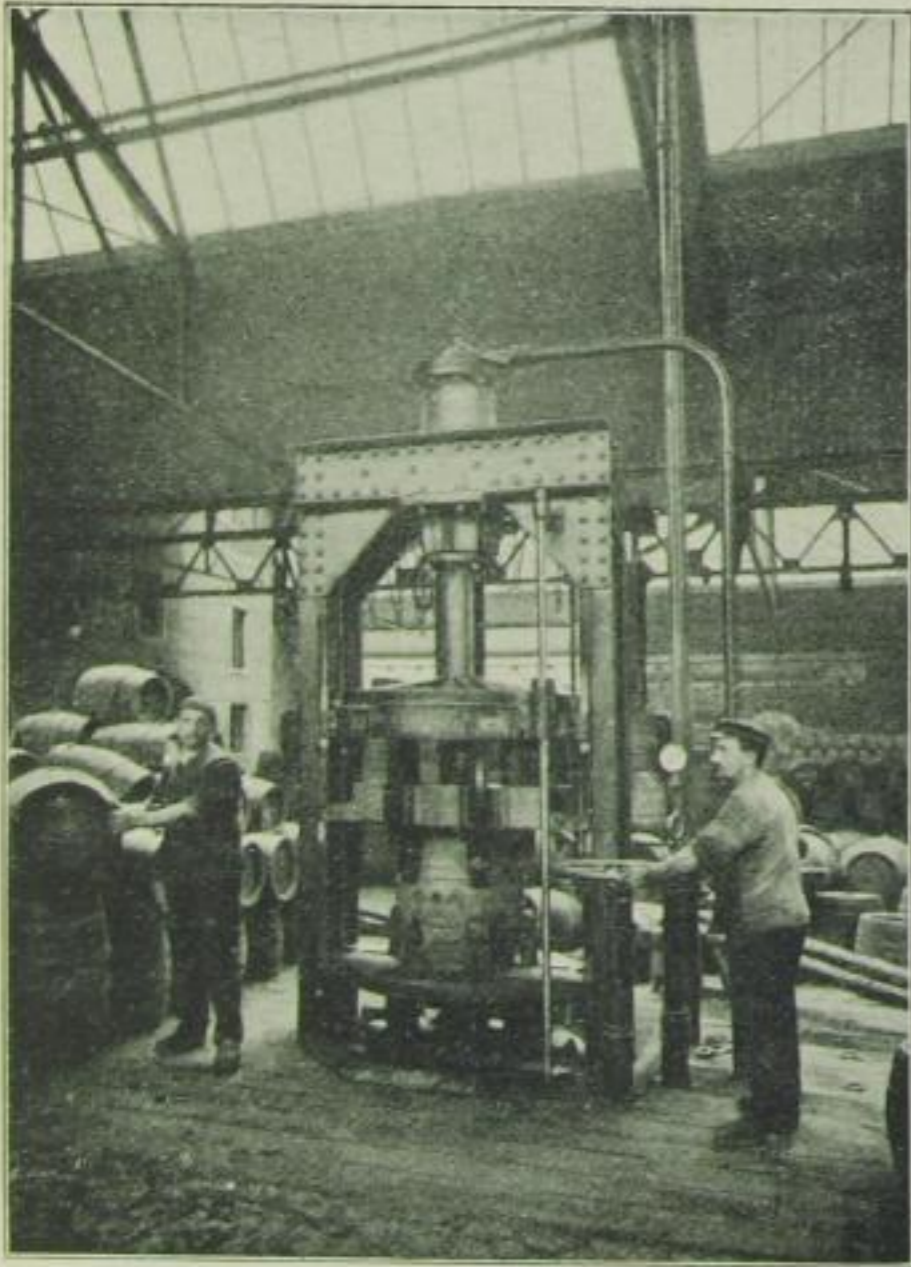
Die elektrische Beleuchtungs- und Kraftübertragungsanlage besteht aus zwei primären Dynamomaschinen (s. Ans.), System Lahmeier, Aachen, mit einer Leistung von je 310 Ampère,

110 Volt Spannung, welche die ausgedehnte Lichtanlage, eine Akkumulatoren-Batterie von Gottfried Hagen, Kalk, und 4 Elektromotoren von zusammen 57 Pferdekraften speisen.



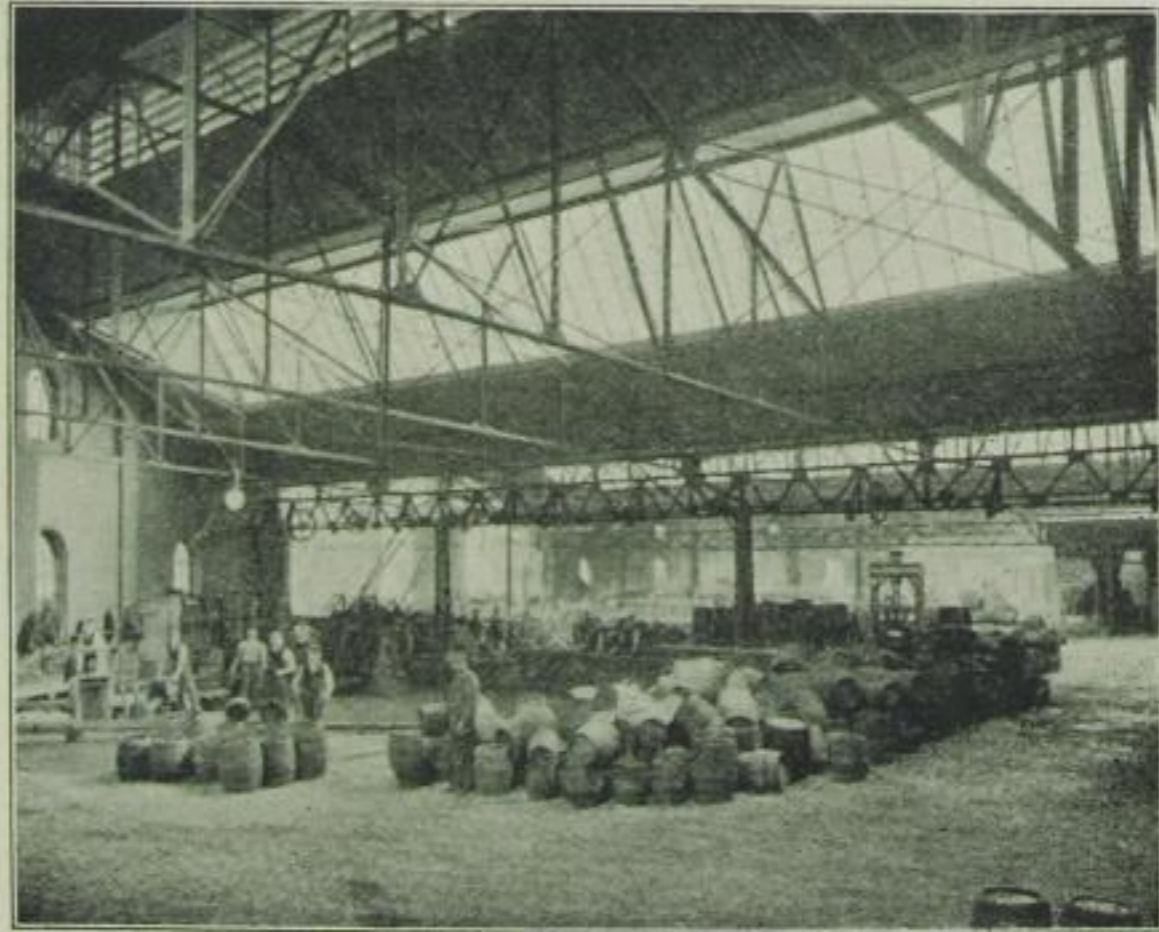
Dynamos.

Weiter wenden wir uns zur Besichtigung der Fassvorbereitungsanlage, Picherei, Wäscherei und Aicherei (s. Ans.). Die Fässer werden auf Spezialmaschinen entpicht und gepicht, von besonderen Rollapparaten bewegt und auf raschlaufenden Maschinen äusserlich, auf Spritzköpfen innerlich gewaschen. Die Reifen der Transportfässer werden durch eine Maschine „System Neubecker“ (s. Ans.) rasch, gleichmässig und geräuschlos angezogen, gebrauchte und neue Fässer durch amtlich



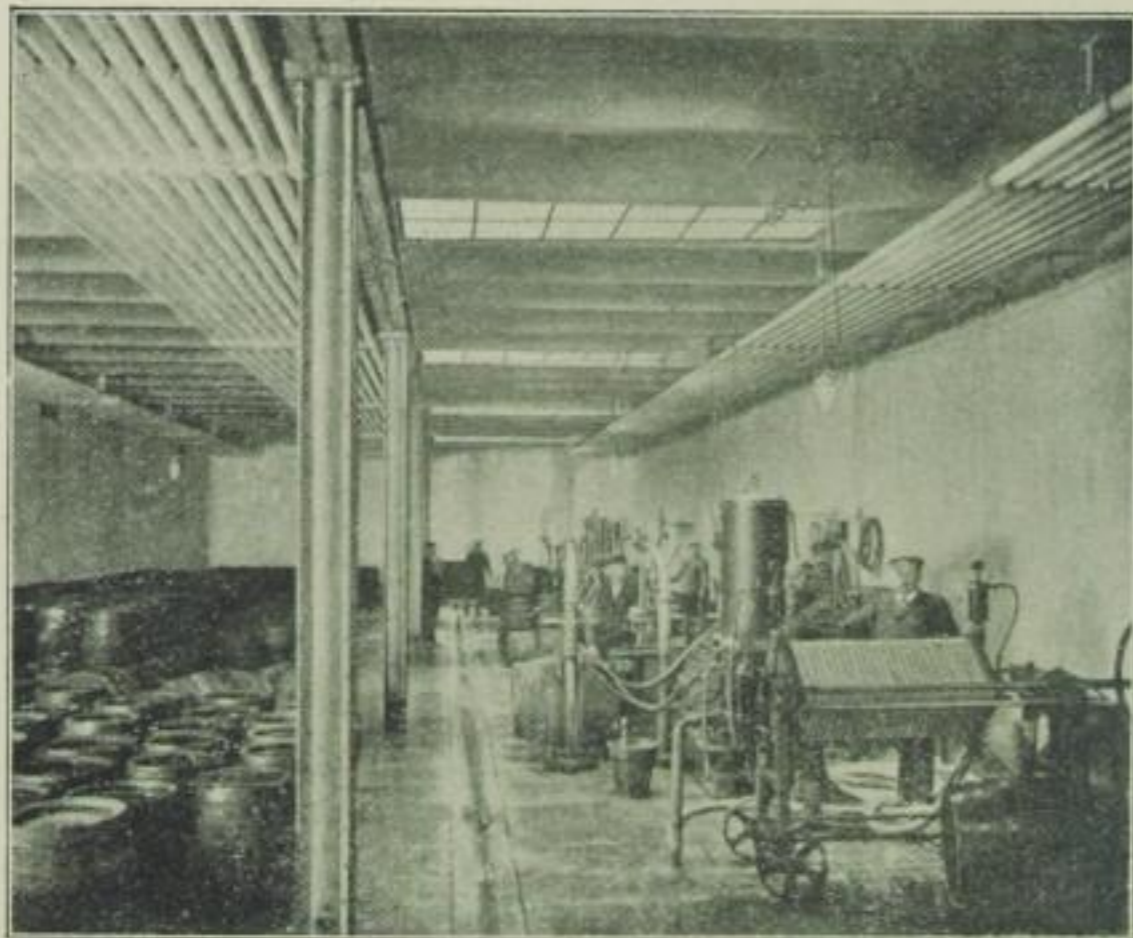
Fassreifen - Antreibmaschine.

geprüfte Aichapparate vermessen, worauf das Ergebnis der Aichung durch Brenneisen dem Fasse aufgeprägt wird.



Schwankhalle und Picherei.

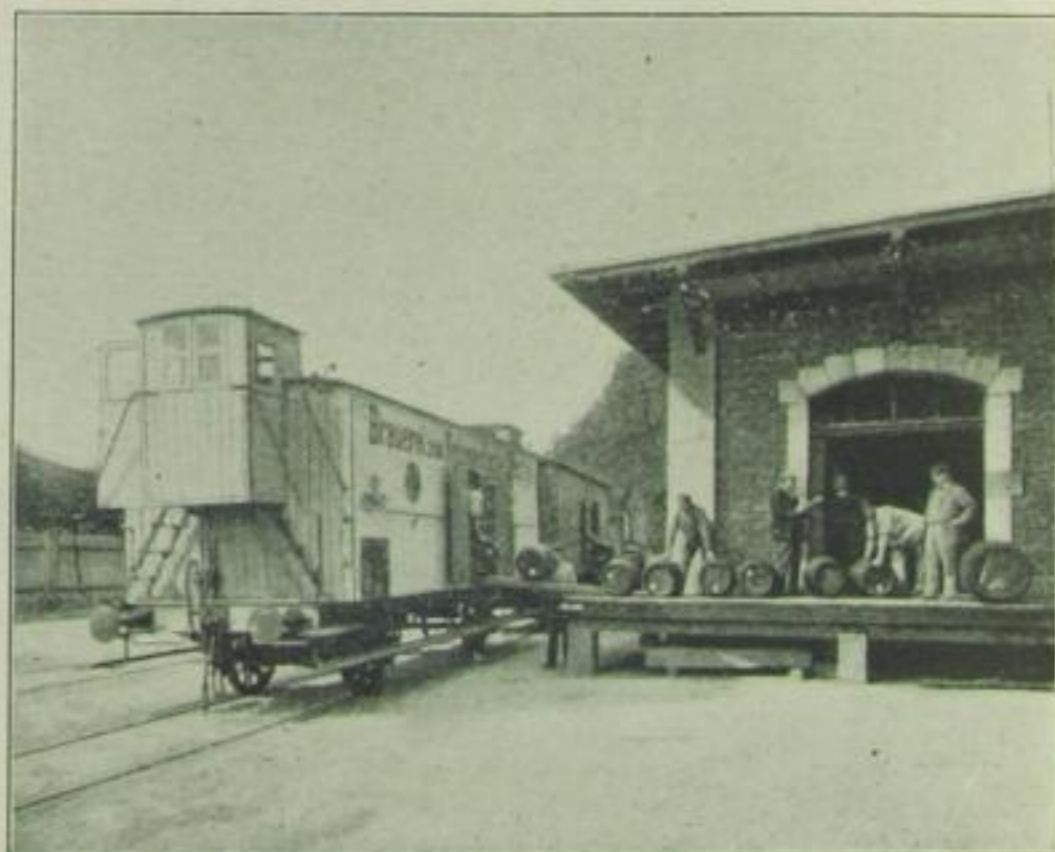
Mit Leichtigkeit bearbeitet ein gut geschultes Personal in dieser geräumig angelegten und luftigen Halle (s. Ans.) die ununterbrochen ankommenden Fastagen. Auf



Abzieh - Halle.

Sauberkeit wird die peinlichste Sorgfalt verwendet und da die Biere in die denkbar reinsten Behälter kommen, so ist diese Behandlung für die Getränke, auch hinsichtlich des Geschmackes, des Ansehens und des hygienischen Wertes von günstigstem

Einfluss. Die auf das Sorgfältigste zugerichteten Transportgebinde gelangen nunmehr mittels einer abschüssigen Bahn, von ihrer eigenen Schwere fortbewegt, durch einen unterirdischen Gang, in dem sie noch austrocknen und auskühlen, in die Abziehhalle (F), einen künstlich gekühlten, oberirdischen Raum mit Einrichtungen zum Füllen der Transportgebinde ohne Kohlensäureverlust.



Bahnverlade - Halle.



Fuhrpark.

Mit der Brauerei ist eine eigene, ziemlich ausgedehnte Gleisanlage verbunden, welche an die Königlich Sächsische Staatseisenbahn anschliesst. Eine in die Zweiggleisanlage eingeschaltete Centesimalwaage ermöglicht zugleich ein Nachwiegen der ankommenden Güter. Der Versand wird durch diese Gleisanlage merklich erleichtert.

Eine praktisch angelegte Bahnverladehalle (G 1 s. Ans.) gestattet ein bequemes und sorgfältiges Verladen der Gebinde. Zur Abfertigung für die nahegelegenen Orte ist eine besondere Verladehalle (G 2) vorhanden, die einen stattlichen Fuhrpark erfordert (s. Ans.). In unmittelbarer



Betriebskontrolle.

Nachbarschaft der beiden Ladehallen, die in direkter Verbindung mit der Abziehhalle stehen, befindet sich die Eisenausgabe (G 3), nach welcher das Kunsteis mittels einer Schmalspurbahn befördert wird.

Wir werfen noch einen Blick in die Schmiede und Wagenbauanstalt (L), in der die erforderlichen Transportwagen hergestellt werden, in die Schlosserei (K), in der ständig 6 Schlosser und ein Kupferschmied, und in die Zimmerwerkstatt, in der 6 Zimmerleute ununterbrochen thätig sind, während ausser diesen Handwerkern noch fortdauernd 7 Maurer Beschäftigung finden.

Schliesslich betrachten wir noch die Betriebskontrolle (Laboratorium), in der von der Ankunft der Gerste bis zum Ausstoss des Bieres alle Stufen der Biererzeugung sorgfältig überwacht werden. Zu diesem Zwecke wird die Tauglichkeit der Materialien untersucht, genaue Auswahl unter denselben getroffen und die Entwicklung des Stoffes ununterbrochen beobachtet und geprüft, Massnahmen, welche in ihrer Zusammenwirkung schliesslich zu der anerkannten Vorzüglichkeit der Biere der Brauerei zum Felsenkeller beitragen.

Hiermit haben wir den Rundgang durch die Brauerei beendet. Noch wird eine kurze Rast in dem sinnig ausgestatteten Bräustübl (s. A.) gehalten, um den Stoff zu kosten, dessen Herstellung sich so mancher Besucher einfacher vorgestellt hat.

Die Besichtigung unseres Etablissements wird übrigens gern gestattet; Gesellschaften und Vereine werden jedoch um vorherige Anmeldung unter Angabe der ungefähren Zahl der Besucher und des Tages und der Stunde des Eintreffens gebeten. Von dieser Erlaubnis ist seither schon häufig Gebrauch gemacht worden.



Bräustübl.

E. Absatzgebiet und Biersorten.

Das Absatzgebiet der Brauerei erstreckt sich auf das Königreich Sachsen und die angrenzenden Provinzen. Ausfuhr nach überseeischen Ländern findet nicht statt. Sechzig eigene Pferde mit Wagen und dazu noch Lohngeschirre (an manchen Tagen bis 30) besorgen die Zufuhr des Bieres zu der Kundschaft in und bei Dresden, während die mit Kühl- und Heizanlage versehenen Biertransport-



Restaurationsgarten.

wagen (s. Ans.), Eigentum der Brauerei, zum Versand durch die Bahn dienen. Aber auch in nächster Nähe, dem der Gesellschaft gehörigen Restaurant zum Felsenkeller, kann man die Biere der Brauerei kosten. Es bietet dieses Restaurant mit seinen Sälen und seinem schattigen grossen Garten einen angenehmen Aufenthalt. Seine Lage zwischen Felsen und bewaldeten Höhenzügen ist ungemein gefällig und mit Recht gehört es zu den beliebtesten Ausflugszielen der Bewohner Dresdens.

Die Herstellung des Bieres umfasst verschiedene Arten, die aber allesamt ausschliesslich aus bestem Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut werden. In erster Linie

erzeugt die Brauerei das infolge seines hohen Extraktgehaltes in allen Schichten der Bevölkerung gleich beliebte Dresdner Felsenkeller-Lagerbier, das den besten Erzeugnissen zuzurechnen ist und unübertroffen dasteht. Ausserdem werden Biere nach Böhmischer, Münchner und Kulmbacher Art, sowie Einfache und Bockbiere gebraut, die sich sämtlich durch Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit, sowie durch aussergewöhnliche Haltbarkeit auszeichnen. Die Brauerei giebt ihre Biere nur in Gebinden an Wiederverkäufer ab. In Flaschen können sie nur indirekt bezogen werden. Aber eine Anzahl der ersten Bierhändler bezieht die Biere von der Brauerei in Gebinden, füllt sie auf Flaschen ab und bringt sie so in den Handel. Grundsätzlich werden, wie schon oben bemerkt, nur Rohmaterialien allerbesten Qualität verwendet. Der Hopfen — im letzten Jahre 1250 Centner — wird vorwiegend vom Produzenten gekauft und zwar findet in der Hauptsache bester Saazer Hopfen Verwendung. In der eigenen Mälzerei werden nur feinste slowakische, mährische und böhmische Gersten verarbeitet.

Der Verbrauch an Malz betrug im letzten Geschäftsjahre 106,000 Centner.





Was die finanzielle Seite der Brauerei anlangt, so ist schon im Eingang dieser Schrift erwähnt, dass sie mit einem Kapital von 900,000 M. errichtet worden ist. Obwohl sie von Jahr zu Jahr wuchs, obwohl ein Bau nach dem andern sich nötig machte, die baulichen und maschinellen Anlagen sich erweiterten und mit der Ausdehnung des Betriebes die Verdoppelung und Verdreifachung der inneren Einrichtungen Hand in Hand ging, so wurde doch das Aktienkapital niemals erhöht. Vielmehr wurden zur Ausführung dieser verschiedenen, zumeist sehr kostspieligen Anlagen, zunächst im Jahre 1859 eine Anleihe von 100,000 Thalern, dann 1873 eine weitere dergleichen von 450,000 Mark und 1891 ein hypothekarisches Darlehn von 600,000 Mark aufgenommen, nachdem inzwischen die Anleihe von 1859 im Jahre 1882 und die vom Jahre 1873 im Jahre 1896 ganz getilgt worden waren. Für die neuesten Erweiterungsbauten, welche einen Aufwand von über 1,000,000 Mark verursachten, wurde im Jahre 1898 ein Handdarlehn von 400,000 Mark aufgenommen, das in den nächsten Jahren zurückgezahlt werden soll.

Mit einer mustergiltigen Sparsamkeit und Vorsicht der Betriebsleitung ging gleich in den ersten Jahren des Bestehens der Gesellschaft eine seltene Genügsamkeit der

Aktionäre Hand in Hand, welche ihnen später reichlich vergolten werden sollte. So wurden von Anfang an grosse Abschreibungen auf die Aktiv-Konten vorgenommen und die Reserven des Unternehmens zu einer ansehnlichen Höhe von 300,000 Mark auf Reservefonds-Konto, 450,000 Mark auf Spezialreservefonds-Konto und 576,359 Mark auf Delkredere-Konto gebracht.

Der Unterstützungsfonds hatte am 30. Septbr. 1899 die ansehnliche Höhe von 305,380 Mark erreicht.

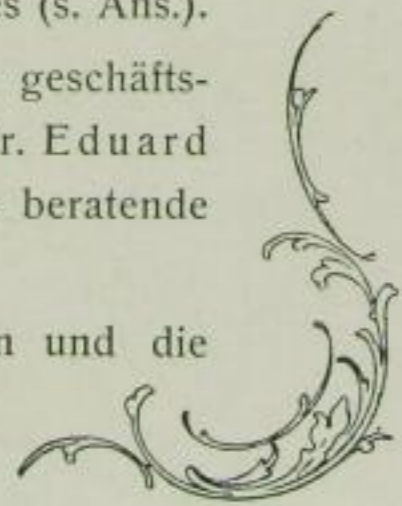
Der Umsatz der Brauerei steht im Verhältnis zum Aktienkapitale ohne Beispiel da, und diesem Umstande allein ist die Verteilung der hohen Dividenden zu verdanken.

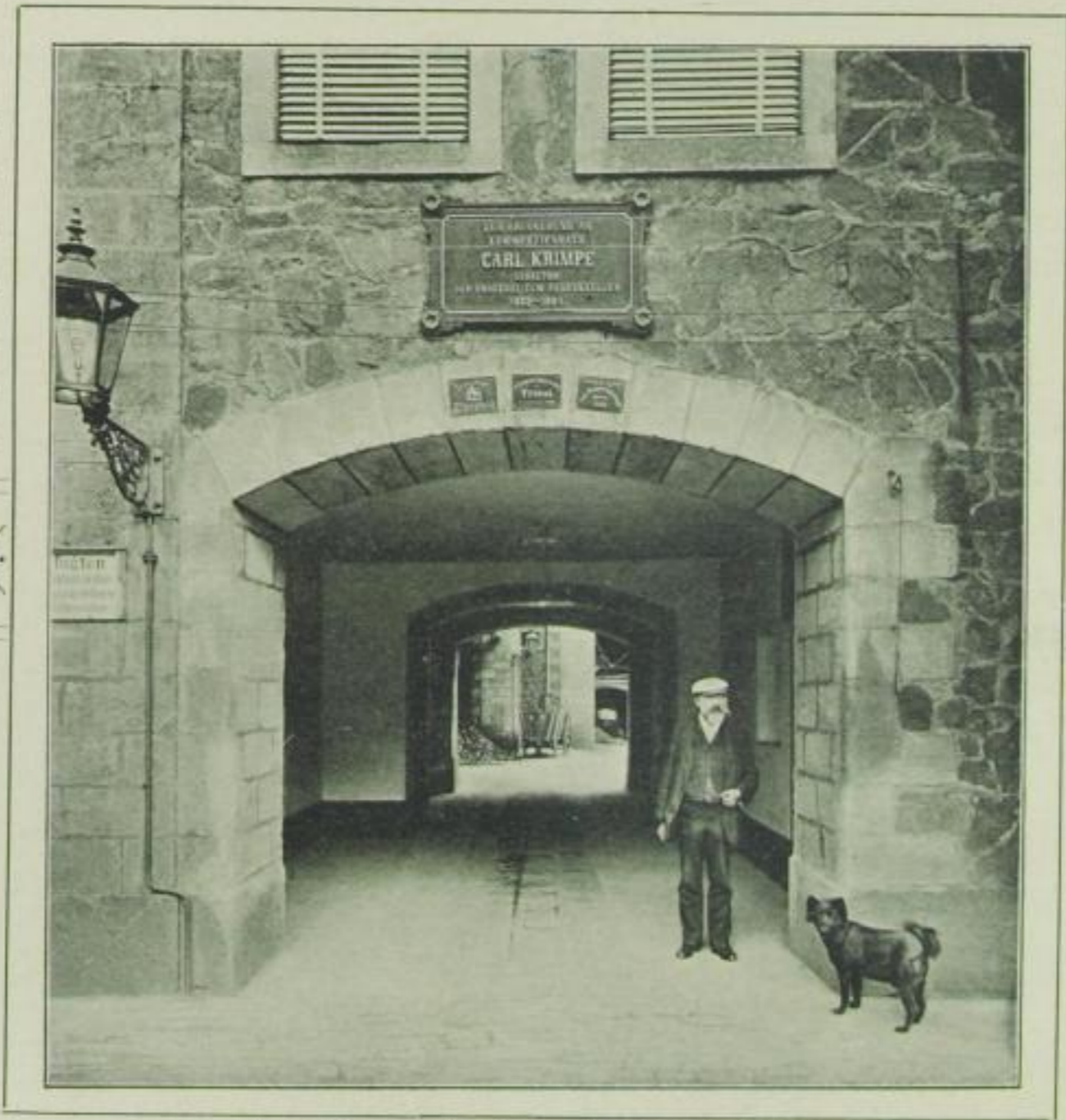
Dass zu solch' glänzender Entwicklung eines industriellen Unternehmens eine tüchtige Leitung gehört, bedarf keiner weiteren Begründung.

Grosse Verdienste um das Aufblühen des Etablissements hat sich der im Jahre 1894 verstorbene Kgl. Sächs. Kommerzienrat Herr Carl Krimpe erworben, welcher 32 Jahre lang als geschäftsführender Direktor an der Spitze der Gesellschaft stand und mit aussergewöhnlichem Geschick, mit Treue und Gewissenhaftigkeit seines Amtes waltete. Eine über dem Haupteingang zur Brauerei angebrachte Gedenktafel verewigt das Andenken an die Wirksamkeit dieses unvergesslichen Mannes (s. Ans.).

Seit dem Tode des Herrn Kommerzienrats Krimpe ist Herr Emil Everth geschäftsführender Direktor und Vorsitzender des Direktoriums, welchem die Herren Justizrat Dr. Eduard Wolf und Fabrikbesitzer Johann Louis Guthmann, beiderseits in Dresden, als beratende Mitglieder zur Seite stehen.

Vorsitzender des Aufsichtsrats ist Herr Rentier A. E. Blembel in Dresden und die Stelle des Braumeisters wird von Herrn Paul Grohmann eingenommen.

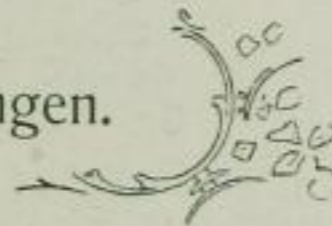




• • Haupteingang der Brauerei mit Gedenktafel. • •



G. Wohlfahrtseinrichtungen.



Die Brauerei beschäftigt über 300 Personen. Zwischen Arbeitgeberin und Arbeitnehmern besteht ein befriedigendes Verhältnis.

Seit Jahren erhalten die Beamten und Arbeiter einen Anteil vom Reinertragnisse der Gesellschaft in Form von Weihnachtsgratifikationen, welche in dem letzten Jahre sich auf rund 44,000 Mark beliefen. Ein erheblicher Teil derselben ist durch den Gesellschaftsvertrag gewährleistet.

Die vor einigen Jahren errichtete Sparkasse verzinst den in der Brauerei beschäftigten Einlegern ihre Ersparnisse mit 4 Prozent.


Segensreich wirkt auch die Einrichtung einer Kantine seitens der Brauerei, in der ein von ihr bezahlter Koch Speisen an die Arbeitnehmer gegen mässige Bezahlung verabreicht.

Für das körperliche Wohlbefinden ist unter Anderem durch Badeeinrichtungen gesorgt, welche zur freien Benutzung stehen.


Arbeitsunfähige, sowie deren Wittwen erhalten aus der Unterstützungskasse Beihilfe.

Alljährlich schickt die Gesellschaft auf ihre Kosten eine Anzahl schwächliche Kinder ihrer Arbeitnehmer — in diesem Jahre 37 — in die Ferienkolonien, eine Einrichtung, die sich als sehr segensreich erwiesen hat.

In Krankheitsfällen zahlt die Brauerei ein Drittel des bezogenen Lohnes als Zubusse zu den von der Orts-Krankenkasse gewährten Krankengeldern.



H. Schlusswort.



Die Leitung der Brauerei war von jeher der Ansicht, dass unter Bier lediglich ein durch weinige Gährung ohne Destillation erzeugtes Getränk zu verstehen sei, zu dessen Herstellung ausschliesslich Malz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden sollen und dass dem Publikum unter dem Namen „Bier“ nur ein Getränk von dieser Zusammensetzung geliefert werden dürfe. Die nach diesen Grundsätzen erzeugten Biere verdienen deshalb gleich den böhmischen und bayrischen die Bezeichnung echter Biere. Die Felsenkeller-Brauerei ist auch jederzeit für ein Verbot der Verwendung von Surrogaten zur Bierbereitung eingetreten, welches hoffentlich recht bald Gesetzeskraft erlangen wird.

Bei dieser Gelegenheit möchten wir auf einen Irrtum aufmerksam machen, der, weil er auch unter den Herren Ärzten Verbreitung gefunden hat, für die inländische Brauindustrie höchst nachtheilig ist.

Die inländischen Biere werden als „Lagerbiere“ häufig für weniger bekömmlich und somit für weniger empfehlenswert erachtet, wie die in Bayern und Böhmen erzeugten Biere. Nun sind aber alle bayrischen und böhmischen Exportbiere, gleich den in Frage kommenden hiesigen Bieren, ebenfalls Lagerbiere, denn alle untergährig gebrauten Biere werden, weil sie monatelang gelagert werden müssen, zum Unterschiede von den obergährig gebrauten Bieren, welche keiner längeren Lagerung bedürfen, Lagerbiere genannt.

Was den Gehalt der Felsenkellerbiere an Alkohol anlangt, so ist derselbe niedriger, als der der meisten sogenannten echten Biere. Es muss dies besonders hervorgehoben werden, weil die gegenteilige Ansicht leider sehr verbreitet ist.

Zum Beweise hierfür beziehen wir uns auf nebenstehenden Bericht des Herrn Dr. F. Filsinger.

Dresden, den 5. Juni 1900.
Pillnitzerstrasse 51.

An die

Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden,
Plauen bei Dresden.

Antwortlich Ihrer gefl. Zuschriften vom 2. und 4. v. M. erlaube ich mir, Ihnen umstehend die Prüfungsergebnisse der bezeichneten „Biersorten“ zu übersenden:

	Alkoholgehalt Gew.-Prozent.
Dresdner Felsenkeller, „Pilsner“	3,33 Prozent
Bürgerliches Brauhaus, Pilsen, „Pilsner“	3,51 „
Erste Pilsner Aktienbrauerei, Pilsen, „Pilsner“	3,52 „
Dresdner Felsenkeller, „Lagerbier“	3,63 „
Erste Kulmbacher Aktien-Exportbier-Brauerei Kulmbach, „Kulmbacher“	3,78 „
„Löwenbräu“, München, „Münchner“	3,78 „
Genossenschaftsbrauerei, Pilsen, „Pilsner“	3,79 „
Dresdner Felsenkeller, „Märzenbier“	3,81 „
Brauerei zum Augustiner, München, „Münchner“	4,10 „
Kulmbacher Rizzibräu, Kulmbach, „Kulmbacher“	4,27 „
„Reichelbräu“, Kulmbach, „Kulmbacher“	4,73 „

Hochachtungsvoll!

gez. Dr. F. FILSINGER,
approb. Nahrungsmittel-Chemiker,
Chem. Sachverständiger des Königl. Land- und Amtsgerichtes Dresden.

Wenn wir mit vorstehender Darlegung zugleich die Ursachen entwickelt haben, welche die Brauerei zum Felsenkeller zu ihrer jetzigen hohen Blüte gebracht haben, so dürfen wir hieran die Versicherung knüpfen, dass es auch in Zukunft der Verwaltung ernstes Bestreben bleiben wird, den guten Ruf der Brauerei zu erhalten. Dass ihr dies gelingen werde, hofft sie um so zuversichtlicher, als ihr ein aussergewöhnlich tüchtiges und gutgeschultes Arbeitspersonal zur Seite steht, welches mit Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit dem Unternehmen dient. In dem harmonischen Zusammenarbeiten der Arbeitgeber und Arbeitnehmer aber liegen für jedes industrielle Unternehmen die Wurzeln seiner Kraft.





J. C. KÖNIG & EBHARDT
HANNOVER.

Fe. Lax, Fe. 577, 20 6

+

**Dresdner
Felsenkeller**



SLUB Dresden



2 0148308