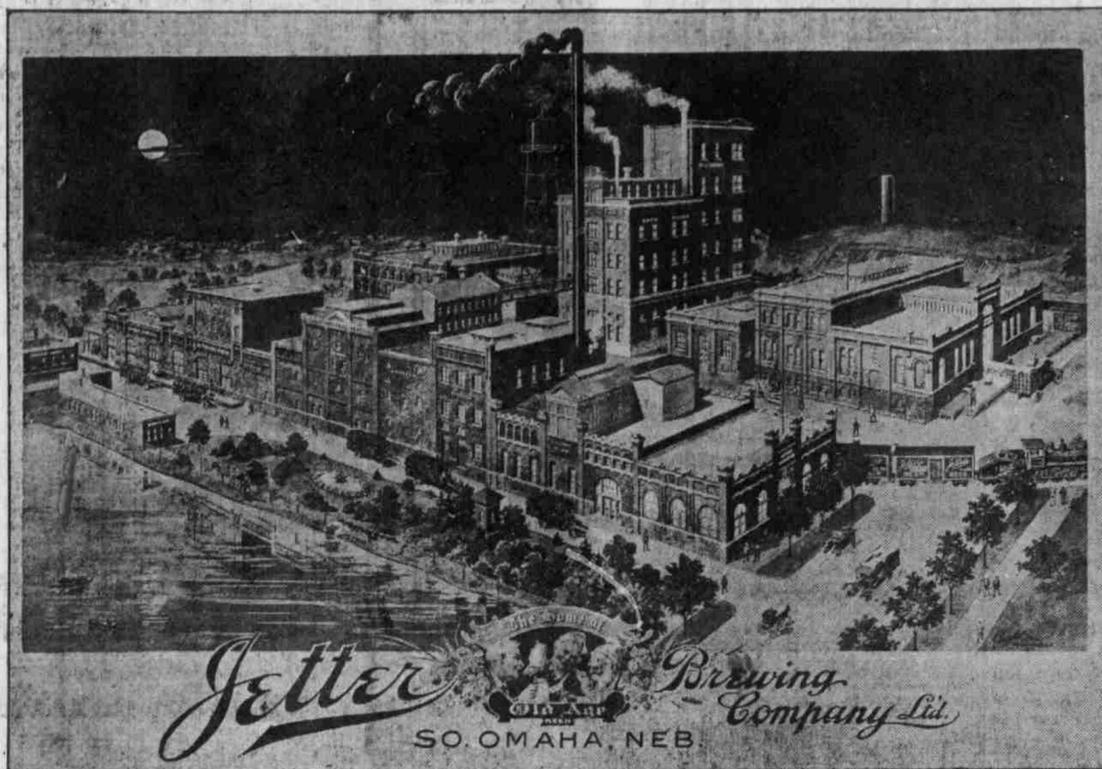


Die neuen Anlagen der Jetter Brewing Co.

IN SOUTH OMAHA, NEBRASKA

Eine hochmoderne Brauerei-Einrichtung, die sich den besten im Westen an die Seite stellt

Das Alte flücht, es ändern sich die Zeiten, und neues Leben blüht aus den Ruinen! Wer vor mehreren Jahren die Jetter Brauerei gesehen und dieselbe heute wieder besucht, erkennt die Gebäulichkeiten nicht wieder. Wo damals Holzgebäude dicht aneinander gedrängt standen, altmodisch und gebrechlich, erhebt sich heute ein solider Gebäudekomplex, weit hin in die Länge hinausragend. Man kann mit Fug und Recht behaupten, daß man eine vollständige neue Brauerei vor Augen hat. Vollständig neu ist das Brauhaus, der Malzspeicher und die Malzmühle; neu ist der geräumige Keller und der Kühlraum. Eine aus Backsteinen errichtete Garage bietet genügend Raum für die vier Autolastwagen und drei Autos. Unter großen Unkosten ist ein artesischer Brunnen hergestellt worden, der eine Tiefe von 1819 Fuß hat und in einer Minute 500 Gallonen Wasser liefert. Mit dem modernen Zeitgeist gleichen Schritt haltend, hat die Geschäftsleitung der Brauerei eine Fabrik zur Herstellung von künstlichem Eis errichtet. Das Produkt derselben dient dem Selbstverbrauch und dem Versandt des vorzüglichen Produktes der Jetter Brewing Co. Das ganze Innere der Brauerei und aller Gebäude, die mit derselben in Verbindung stehen, wird jetzt mit einem sogenannten Sprinkler-System versehen, das bei Ausbruch eines Feuers in automatischer Weise arbeitet und ein Umsichgreifen der Flammen verhindert. Kühlraum und Brauhaus sind durch eine eiserne Brücke miteinander verbunden. Dank der modernen und praktischen Einrichtung hat die Brauerei eine Kapazität von 150,000 Faß das Jahr. Vierzig glasemallirte Stahlfässer dienen zur Ablagerung des Biers. Die Maischbütte und der glühende kupferne Braukessel sind neu angeschafft; letztere hat eine Kapazität von 400 Faß.



Allgemeine Ansicht der Brauerei-Anlage



Der neue kupferne Braukessel

Überall herrscht die peinlichste Sauberkeit. Mit Stolz verweist Braumeister Fred Drems auf die Hauptprodukte der Brauerei: „Old Age“ und „Gold Top.“ Und gerade das erstere Bier ist es, welches in besonders reger Nachfrage steht. Der Versandt derselben geht in's Riesige.

Wenn man die Einrichtung betrachtet, so muß man sich sagen, daß selbige in jeder Beziehung musterhaft da steht.

Alles auf dem Gebiete der modernen Braukunst ist in derselben vorhanden, und mit Stolz verweisen die Eigentümer darauf, daß zwischen Chicago (ja dort nicht einmal) und San Francisco keine besser eingerichtete Brauerei zu finden sei.

Die Flaschenbier-Abteilung der Brauerei muß ebenfalls als musterhaft bezeichnet werden; die in derselben befindliche Maschinerie kostet die Kleinigkeit von \$30,000; alles geht dort wie am Schnürchen.

Aber nicht nur im Innern der Brauerei glänzt und gleißelt Alles, auch auf das Außere hat man eine gewisse Sorgfalt verwendet.

Die Südseite des Gebäude-Komplex wird von einem kleinen See, dessen Ufer mit Bäumen besanden und mit einer Parkanlage versehen ist, eingefaßt.

Ein Schlaraffen-Leben führende Farbtage liegen dort dem Angelfisch ob und machen mitunter gute Beute.

Seit Mai dieses Jahres hat sich die Jetter Brewing Co. neu organisiert.

Herr Martin Jetter ist Präsident und Geschäftsführer der Gesellschaft, und ihm ist es wohl am meisten zu verdanken, daß sich die Brauerei aus kleinen Anfängen so kolossal entwickelt hat.

Ihm mit Rath und That zur Seite steht der Sekretär und Schatzmeister Herr Fred Drems, der aus-

gezeichnete Braumeister. Nahezu 28 Jahre steht dieser der Brauerei als Braumeister vor und hat alle Ups und Downs derselben mitgemacht. Es ist nur natürlich, daß er auf die Brauerei, wie sie jetzt da steht, stolz ist.

Vize-Präsident ist Herr August Radzweit, der das Versandt-Geschäft leitet, aber auch selbst im Interesse der Brauerei reist. Er ist überall gern gelitten und seine Freunde zählen Legion.

Kellerbursche und Assistent des Braumeisters ist Joseph Hoffmann; neunzehn Jahre lang hat er mit Herrn Drems Seite an Seite gearbeitet und sich stets durch Pflichttreue und Rechtschaffenheit ausgezeichnet.

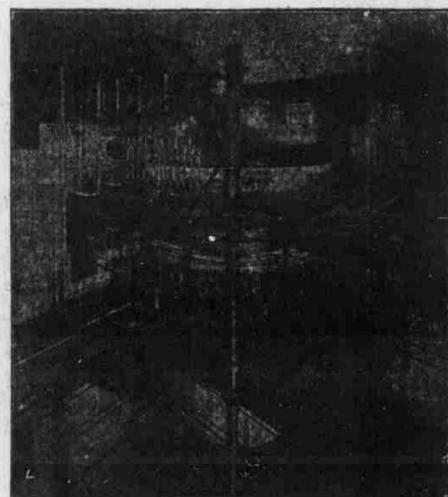
Dasselbe gilt von dem Kesselburschen Charles Mies, der zwanzig Jahre mit dem Braumeister Drems durch Dick und Dünn gegangen ist. Für beide hat der Braumeister Drems nur Worte des Lobes.

Die Zahl der Office-Angestellten beträgt zehn; Kassierer ist Herr Anton Suchey, der sich das Vertrauen seiner Vorgesetzten erworben hat.

Vormann der Flaschenbier-Abteilung ist S. Holbrook, der von dem Braumeister als recht tüchtig geschildert wird.

Es ist nicht zu verwundern, daß die Eigentümer der Brauerei mit Stolz auf den modernen Bau verweisen, in welchem ein Tropfen gebraut wird, der weit und breit berühmt geworden ist.

Freunde von Auswärts, die die Brauerei besuchen, können sich er sein, daß sie dort freundlich aufgenommen werden.



Kühlraum