

上海啤酒公司二十五周年纪念

B. Wulfschlag

友

# UB

啤



UNION BREWERY LIMITED, SHANGHAI

# 二十週年紀念

上海图书馆藏书



A541 212 0013 6419B

上海啤酒公司創  
 設已二十有五載  
 素以質料優美製  
 造精良為宗旨故  
 其出品**友啤酒**  
 又名上海啤酒超  
 人一等名遍東亞  
 當此二十五週紀念  
 特刊是冊以贈  
 惠顧嘉賓



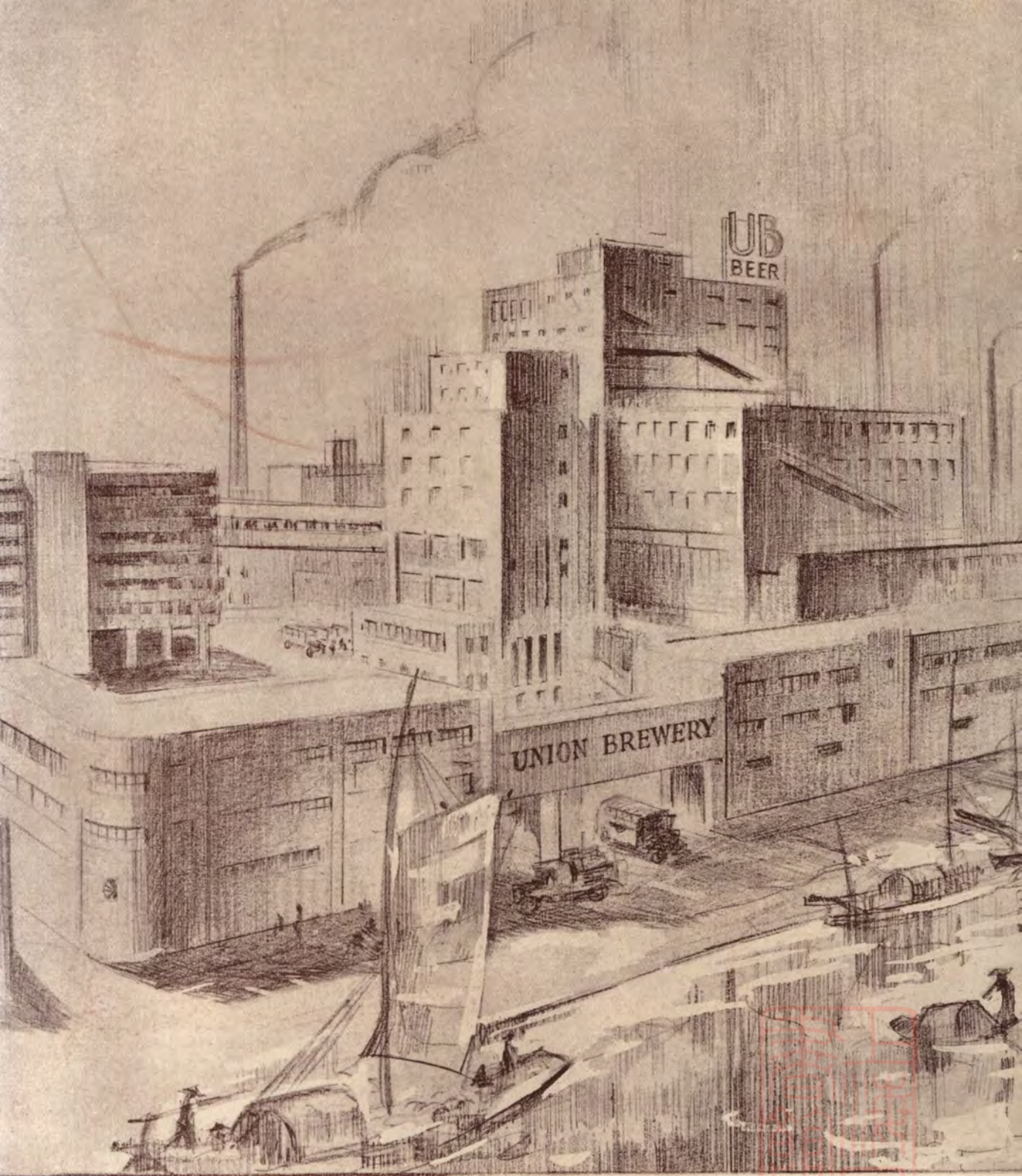
~~1607805~~

上海啤酒公司

上海啤酒公司。創設之初。範圍並不十分偉大。圖中所示。即其舊廠。因酒質之精良。需要之日增。不得不建造新廠。以供同好。



啤酒最友好



瓶萬千五酒啤出可年每年六三九一於成落廠新

點 極 到 好 酒 啤

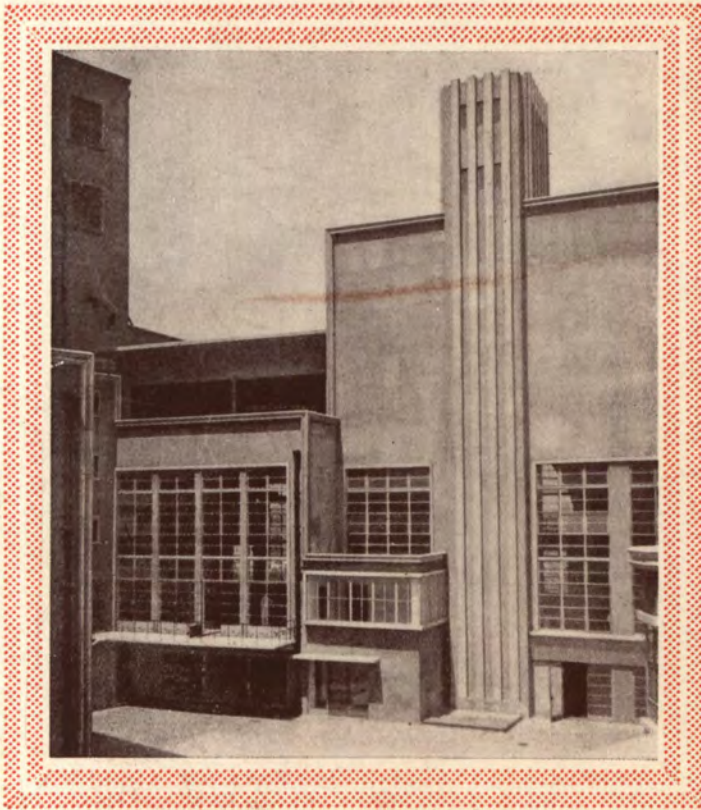


景外間瓶裝司公酒啤海上 231-1

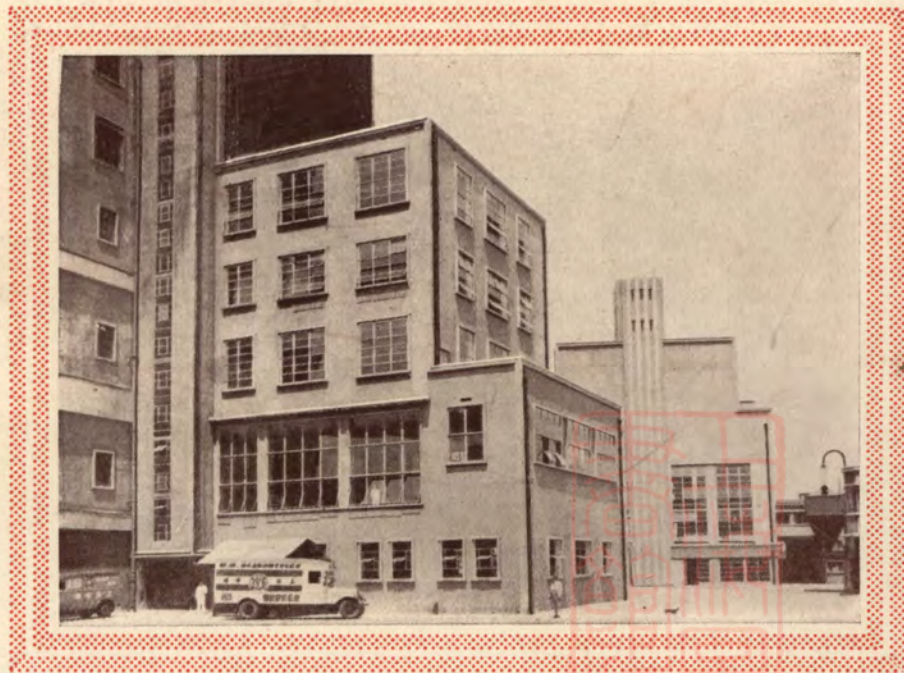


啤 友 好 最 酒 啤

上海啤酒公司之新廠。  
 在中國首屈一指。完全  
 機械化。而製造方法。  
 盡合於衛生條件。

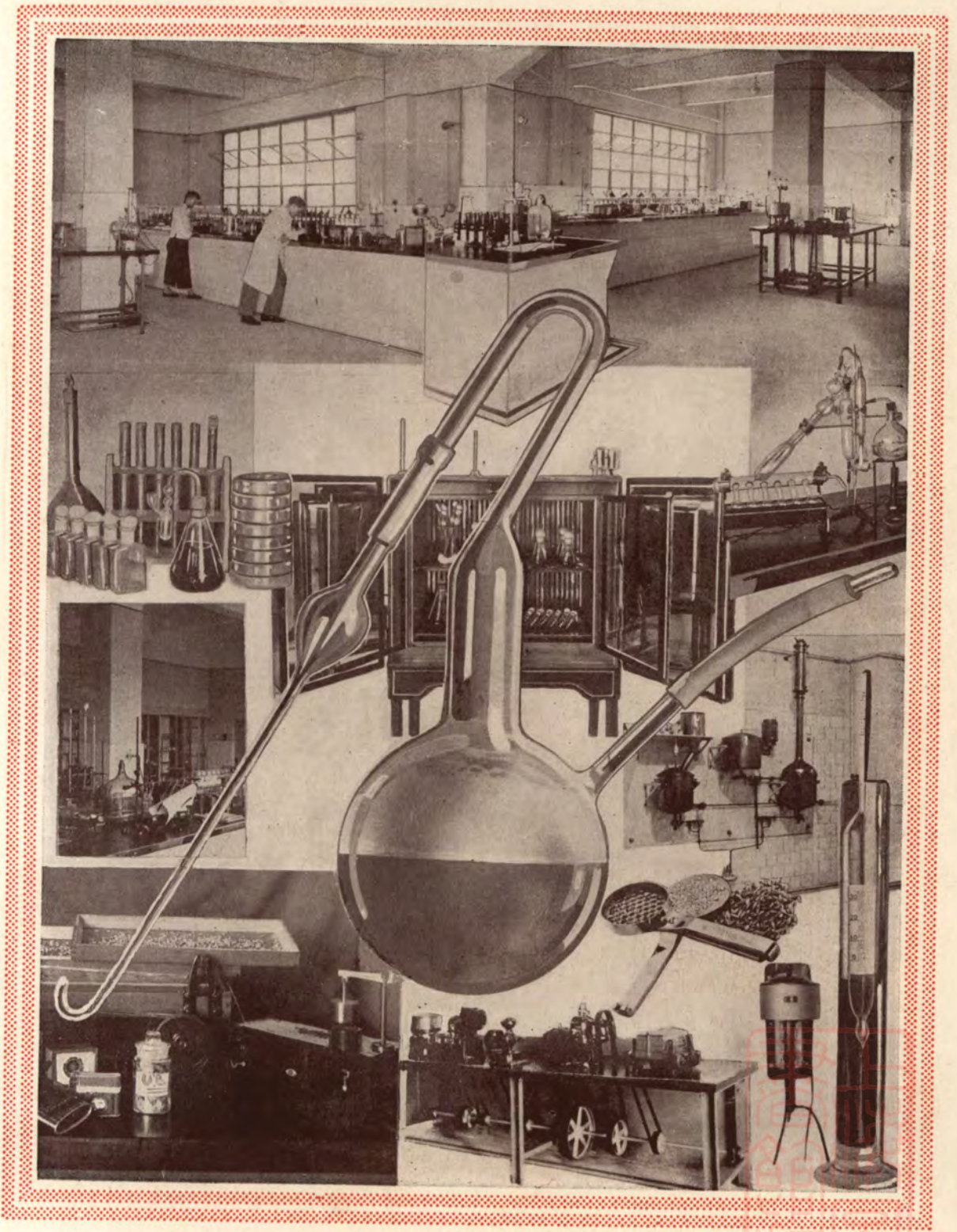


上海啤酒公司  
 發售處



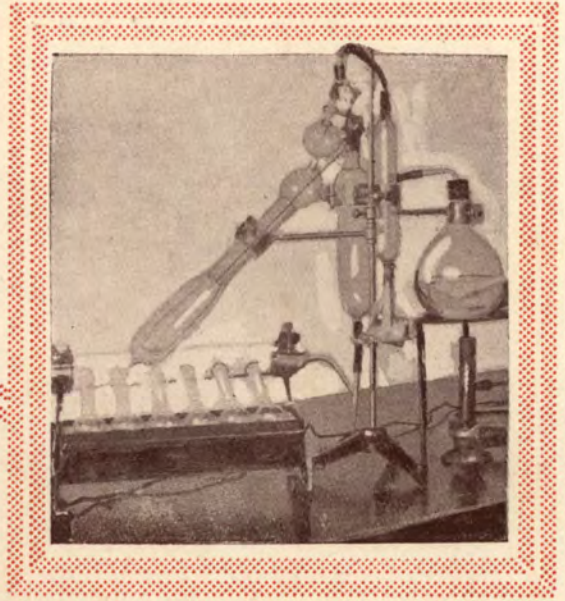
上海啤酒公司  
 釀酒間

啤酒好到極點



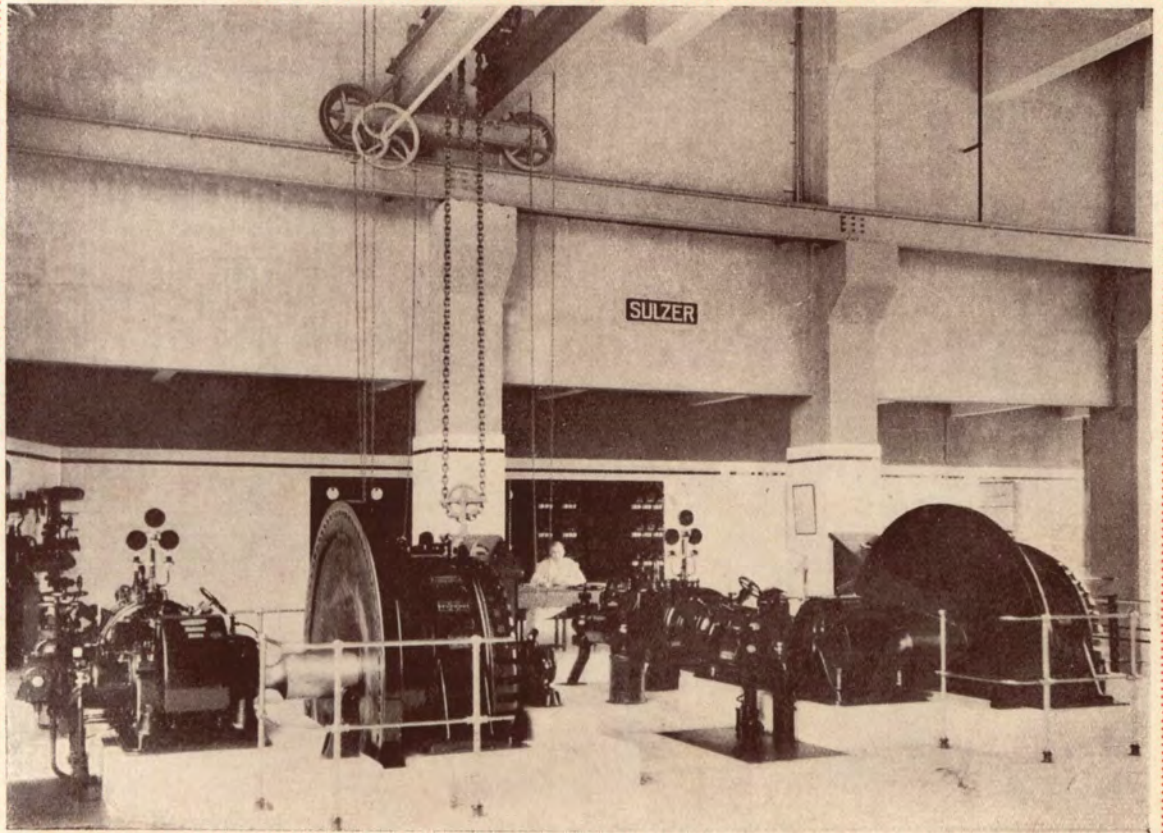
啤 友 好 最 酒 啤

在造酒過程中。化驗室極爲重要。其工作始於選擇原料。迄於試驗製成之啤酒。上海啤酒公司之化驗室。值得參觀。在其光線充足。地位寬敞之外。更具有各種化學及生物學之最新器械。上海啤酒公司所雇用之專家及分析家。將製成之啤酒。詳加化驗。務使每次出品。俱合科學原理。



啤酒好到極點



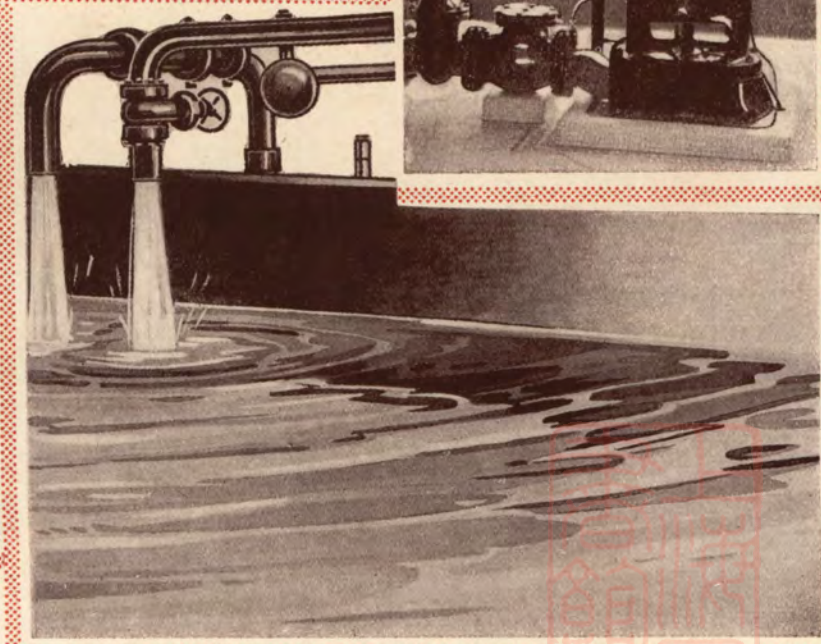
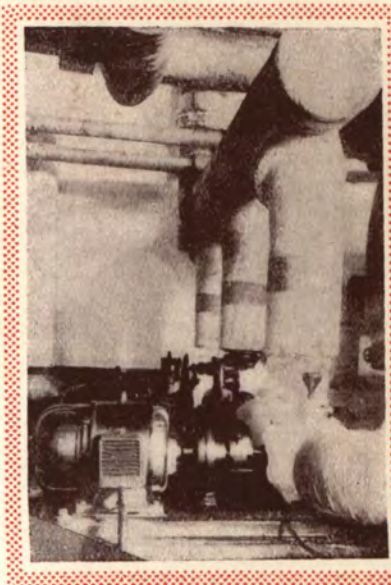
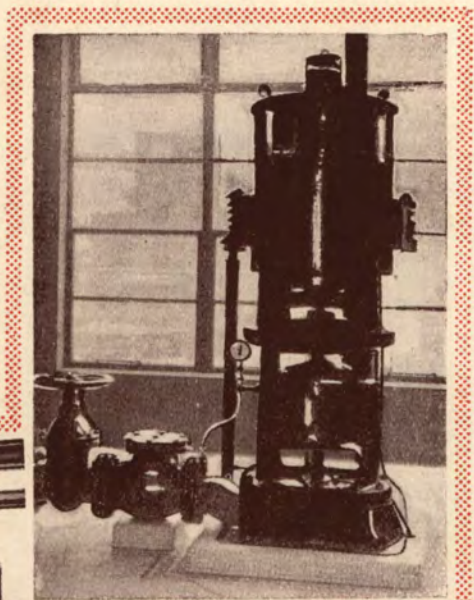


上海啤酒公司引機間



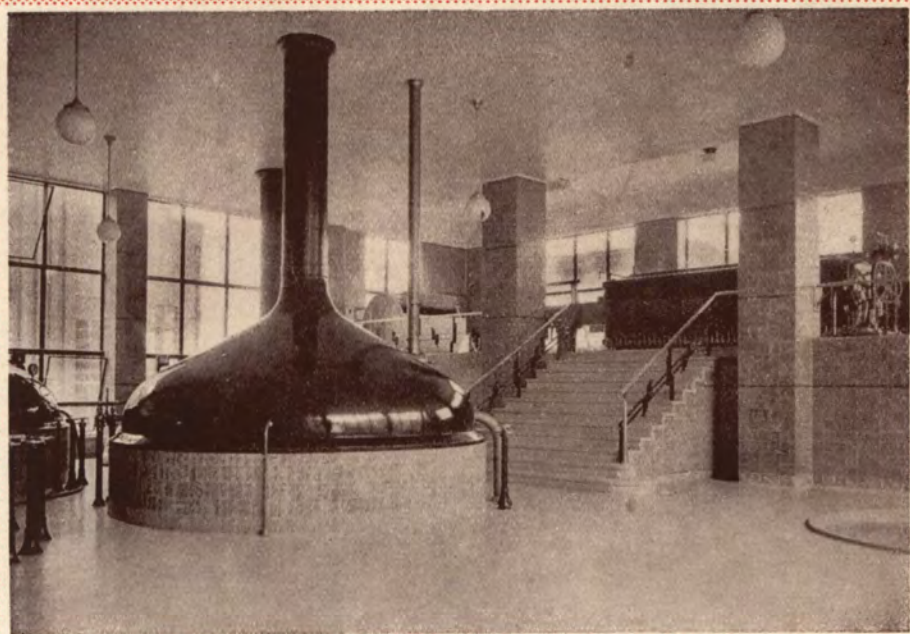
啤酒最好友啤

製造啤酒  
 所需之清  
 潔泉水。  
 取之於自  
 備之兩大  
 自流深井  
 每日必  
 經化驗。  
 以使其合  
 乎標準。  
 廠內更裝  
 有最新式  
 之冷氣機  
 製造時  
 使溫度降  
 低。適合  
 隨時需要。



啤酒好到極點

製造友啤酒。祇用最上等之原料。及最佳之麥芽及酵母花。擔保純粹。絕無化學保儲品。麥芽之原料為大麥。大麥中之澱粉質。並不能在水中溶解。但加入水份。即發芽而使澱粉質及蛋白質成為溶解物質。此時即用高熱度使之乾燥。而停止其發芽。俾使大麥成為麥芽。當芽生長時起生糖質。即起發酵作用。乃將此麥芽置於六個大滾筒中。滾成粃糠及麥芽粉。

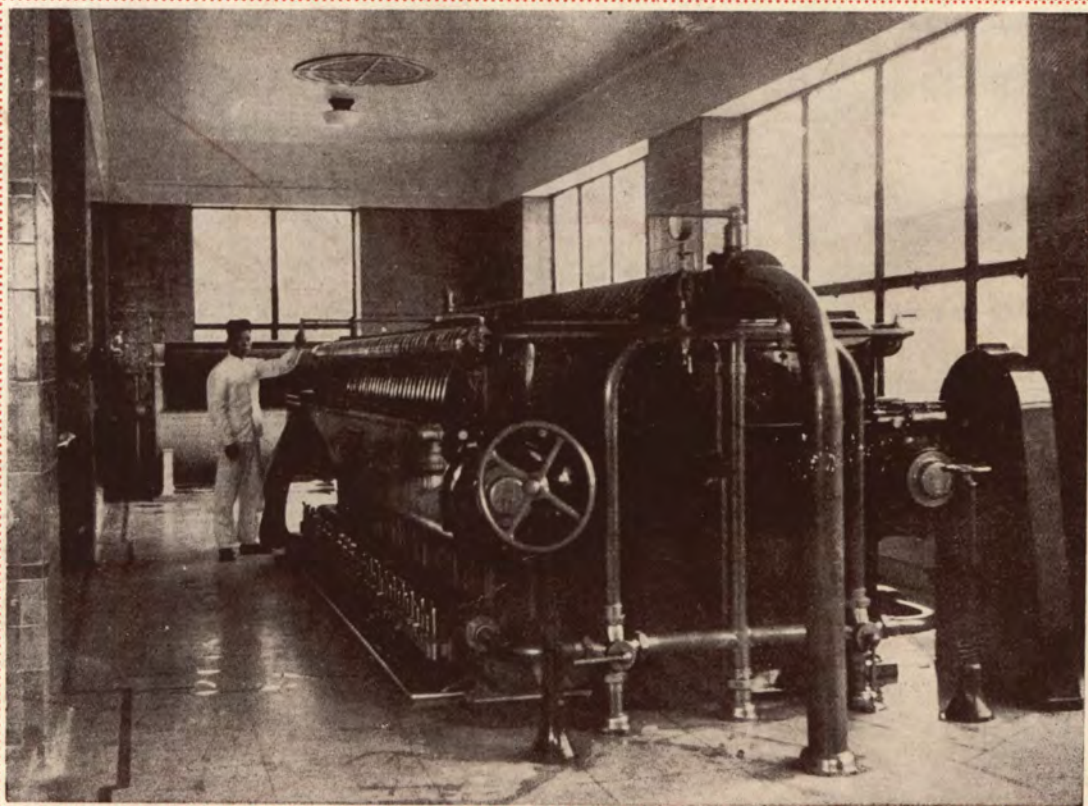


上海啤酒廠之釀酒室內部

此種滾碎之麥芽粉。即裝入混合筒中。加入水份。始開釀造。工作。

啤酒 最好 酒 啤

其澱粉質及蛋白質。即溶解於各種溫度不同之水份中。此種以澱粉質變為糖質。待其變畢。即倒糖溶液於濾清器中。加以濾清。



啤酒室中之糖液濾清器

。水份尚多。須在汽鍋內蒸發其水份。並須正確調節。以製成深色及清色啤酒。

經過濾清之糖溶液

啤酒好到極點

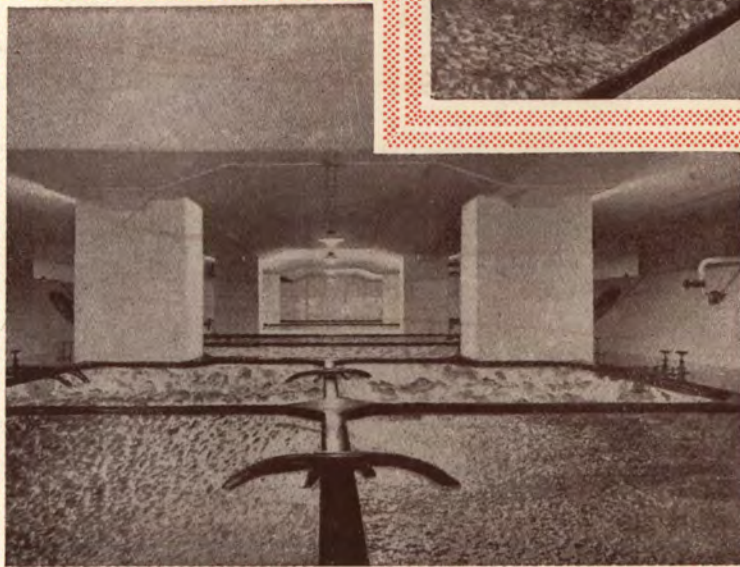
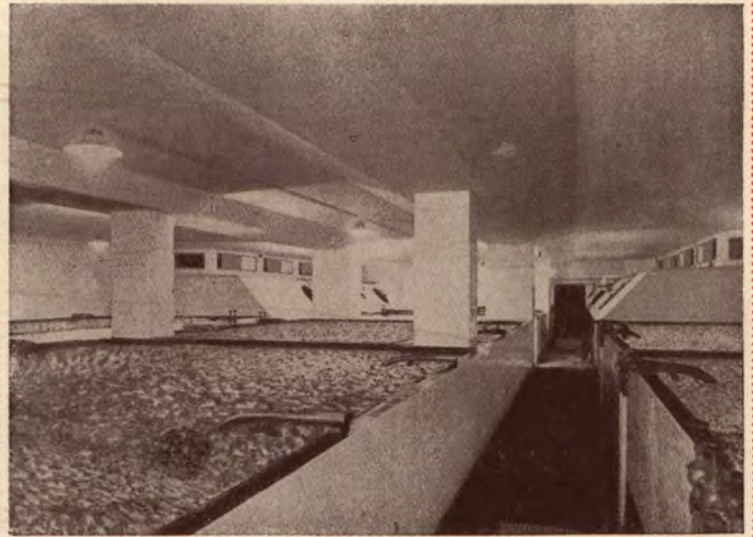


上海啤酒公司釀酒間

然則酵母花係在何時加入。或為讀者所樂聞。查酵母花係在第二次蒸餾時加入。初時加入少許。蒸發時再多加入。在完成前數分鐘中。更多加入。但在完成前數分鐘加入之酵母花。實使啤酒之口味及香增加。與眾不同。然後將此分級之混合液。輸入冷氣間。流行於內有冷水及鹹水之銅管上。因欲酒中具有充分之養氣起見。室中空氣。均用壓力消毒濾清。

啤酒最好

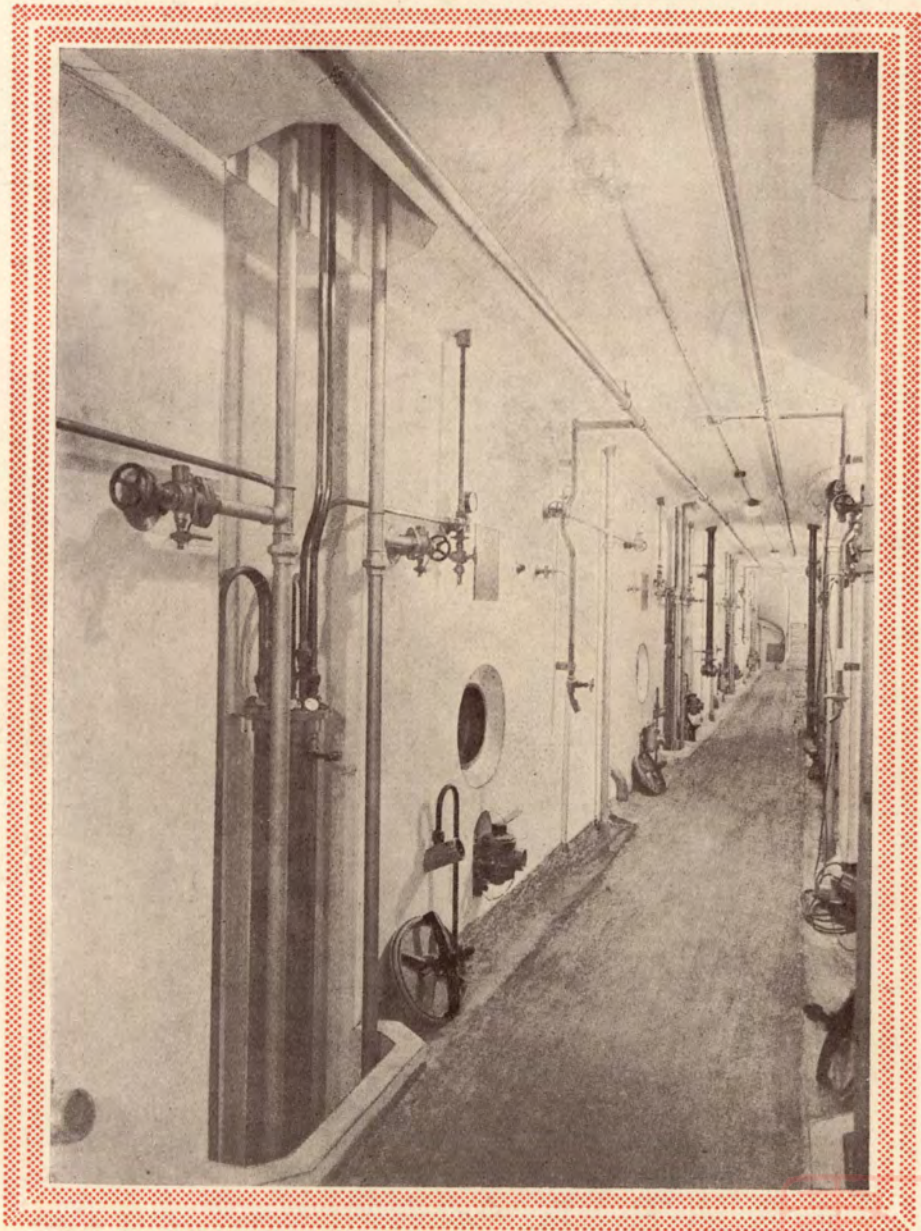
然後將此混合液。置在發酵器中。加入酵母。使其發酵。當發酵時。內含之食糖變為酒精及 $\text{CO}_2$ 。其多餘之 $\text{CO}_2$ 。即貯集於鋼筒中。成爲至有價值之副產品。此種方法。至爲新式。惟世界最新進之啤酒廠中。方有此種設備。發酵工作。計需八日至十日。復須貯藏於大貯藏器中。約三月之久。在極低之溫度下。逐漸成熟澄清。故**友啤啤酒**。有特殊純潔之金黃色。及和潤之口味。



廠內發醉器



啤酒好到極點



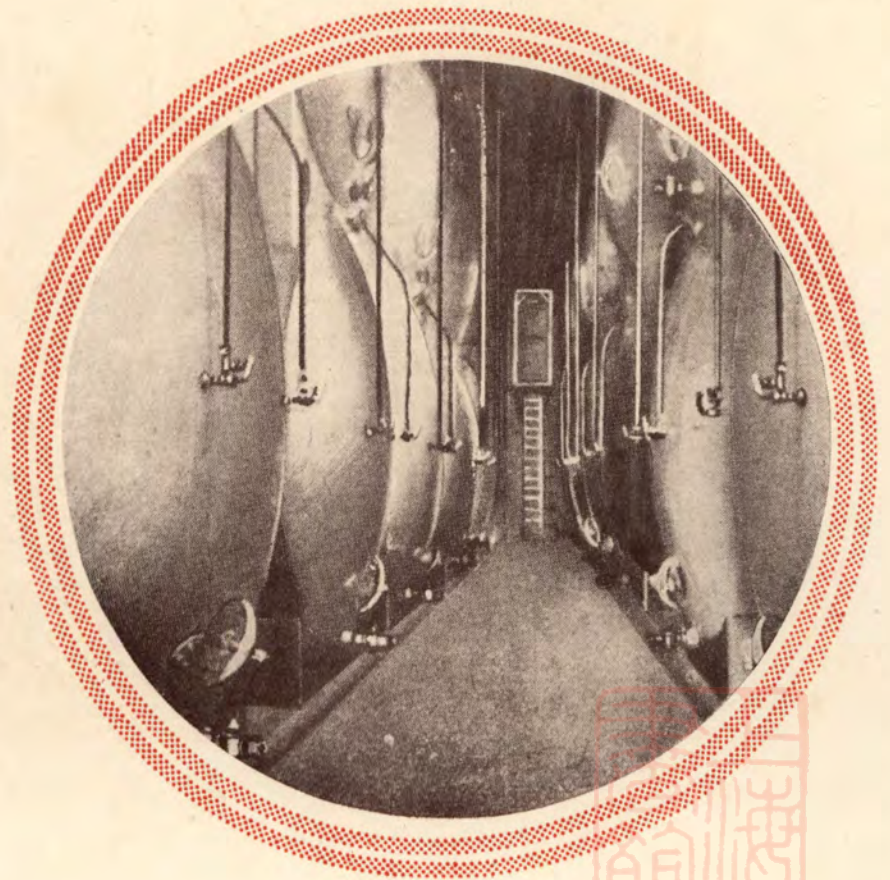
上海啤酒公司貯酒器



啤酒最好友啤

此種大貯藏器。係用水門  
汀桶造成。內部四週。滿  
鋪特製之隔絕體。其內裝  
有銅質。由冷管內盛酒精  
與水。蓋旋其中。每一桶  
中之溫度。均可由此銅管  
分別調節。至適當之標準  
。此項貯藏器。共有四樓  
計六十四部。每部可盛啤  
酒六千加侖。

此種貯藏器。為上海啤酒  
公司特點之一。佔地不多  
。而妥善超羣。此外更有  
一百餘隻鋼質搪瓷貯藏器  
。係由舊廠遷移而來。



銅質大貯藏器

啤酒好到極點



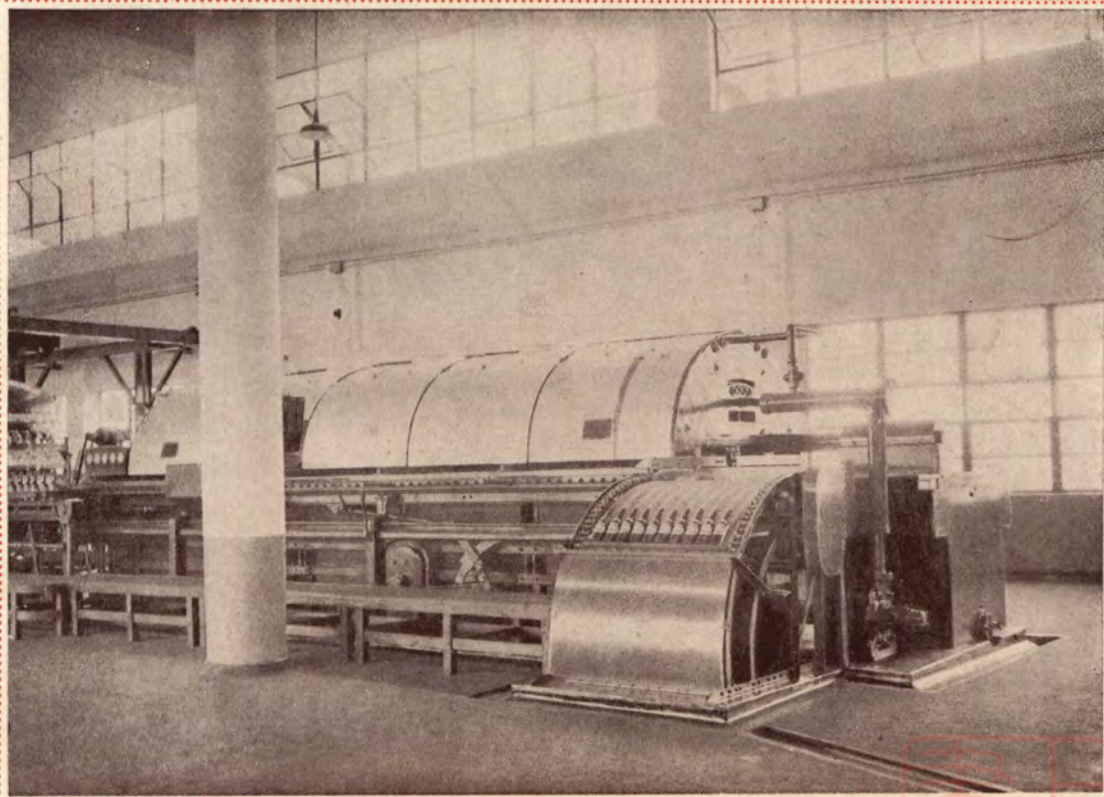
此時啤酒雖已製成  
 。但須經過四十個  
 清濾格濾清其所含  
 之酵母及苦味成分  
 。每一格中。具有  
 沙濾品。故**友啤啤**  
**酒**。純潔如水晶。  
 金黃悅目。於每次  
 清濾之後。所用之  
 沙濾品。均須經過  
 透澈之沸煮。使其  
 完全消毒。然後再  
 用。



上海啤酒公司裝瓶器

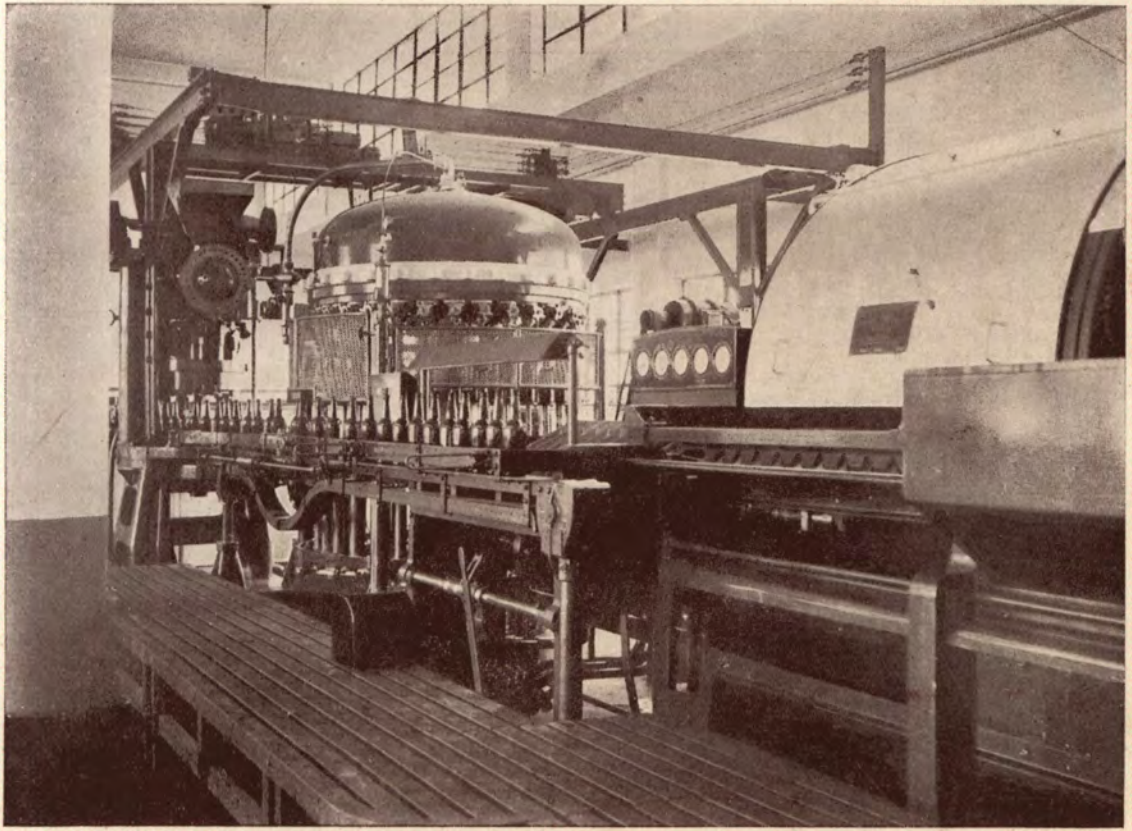
啤 友 好 最 酒 啤

友啤啤酒之裝瓶  
 手續。極爲有趣  
 。而且極易明瞭  
 。所有空瓶。均  
 於特造之機器中  
 。加以洗潔。器  
 內有洗池多個。  
 內盛強有力之清  
 潔溶液。所有之  
 瓶。分別經過各  
 池時。用機械化  
 之清刷法。將空  
 瓶內外洗刷清潔  
 。每一空瓶。須  
 經過二百十次清  
 潔工作。其潔淨  
 可想而知。



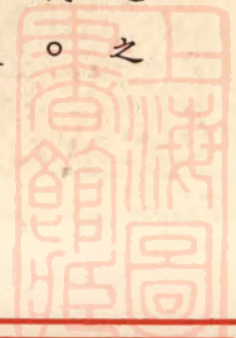
上海啤酒公司洗瓶器

啤酒好到極點



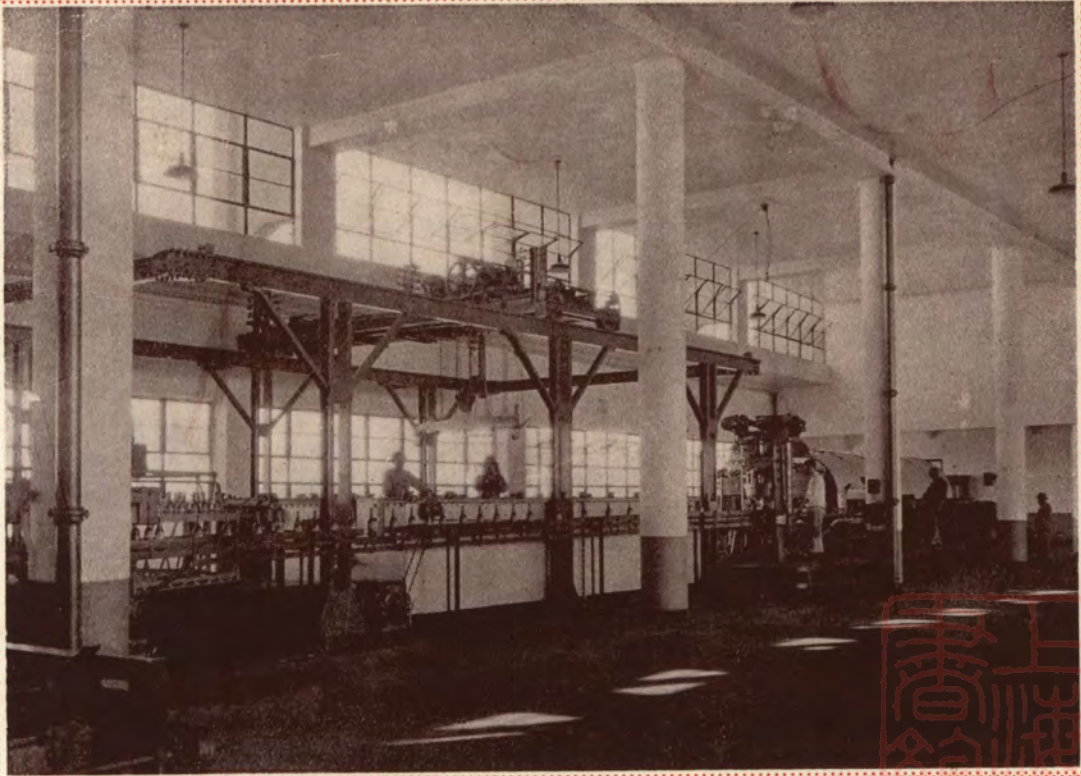
處 瓶 裝 司 公 酒 啤 海 上

洗 過 之 空 瓶 乃 由 皮 帶 運 至 裝 酒 處 自 始 至 終 從 不 接 觸 人 手 於 盛 滿 啤 酒 後 乃 加 瓶 蓋



啤 友 好 最 酒 啤

封裝之啤酒。復經  
 一度之消毒工作。  
 使其成分。永久不  
 變。每瓶啤酒。並  
 須於大顯微鏡之下  
 。審查一次。

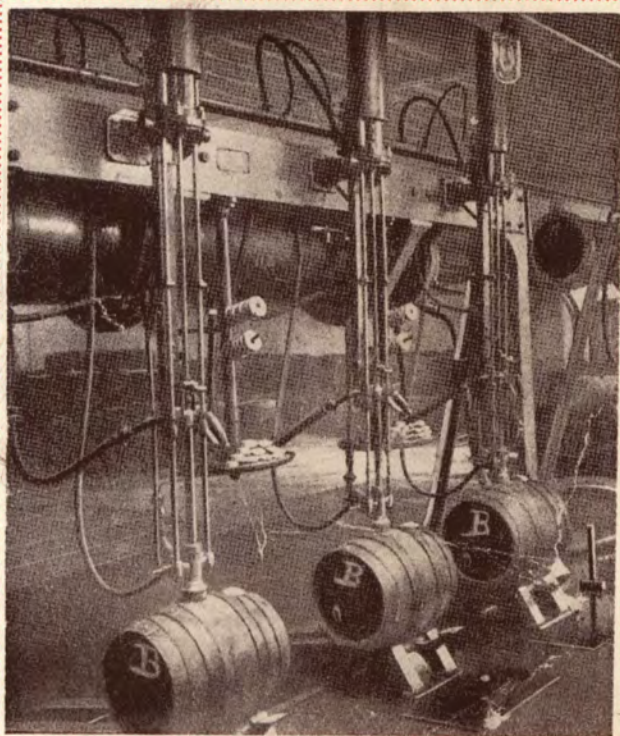


蒸發機器

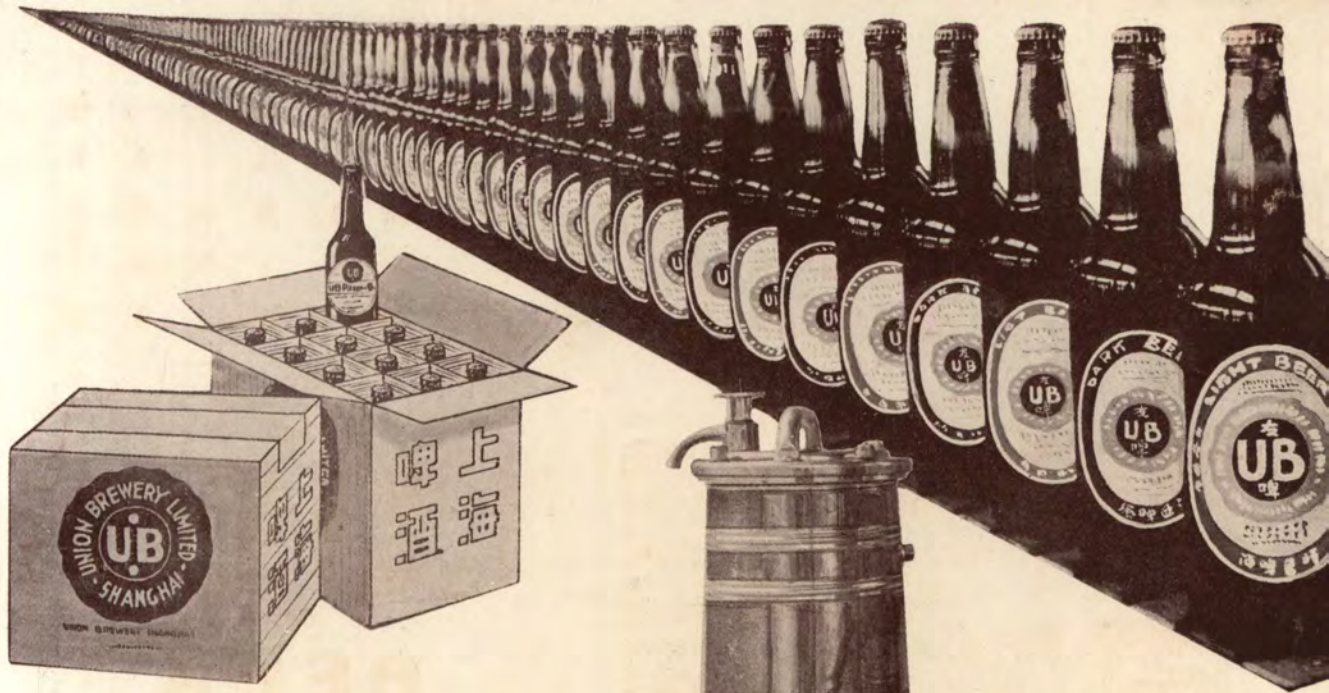
啤酒好到極點

桶裝之啤酒。其清潔衛生。與瓶裝者無異。桶之內面。加一層絕對衛生之裏皮。於裝入啤酒之前。其舊有之裏皮。在攝氏二百度熱度下清除。另換新皮。同時並將桶消毒清潔。然後在消毒之空氣下。將啤酒盛入。

友  
**UB**  
 啤  
**BEER**



啤 友 好 最 酒 啤

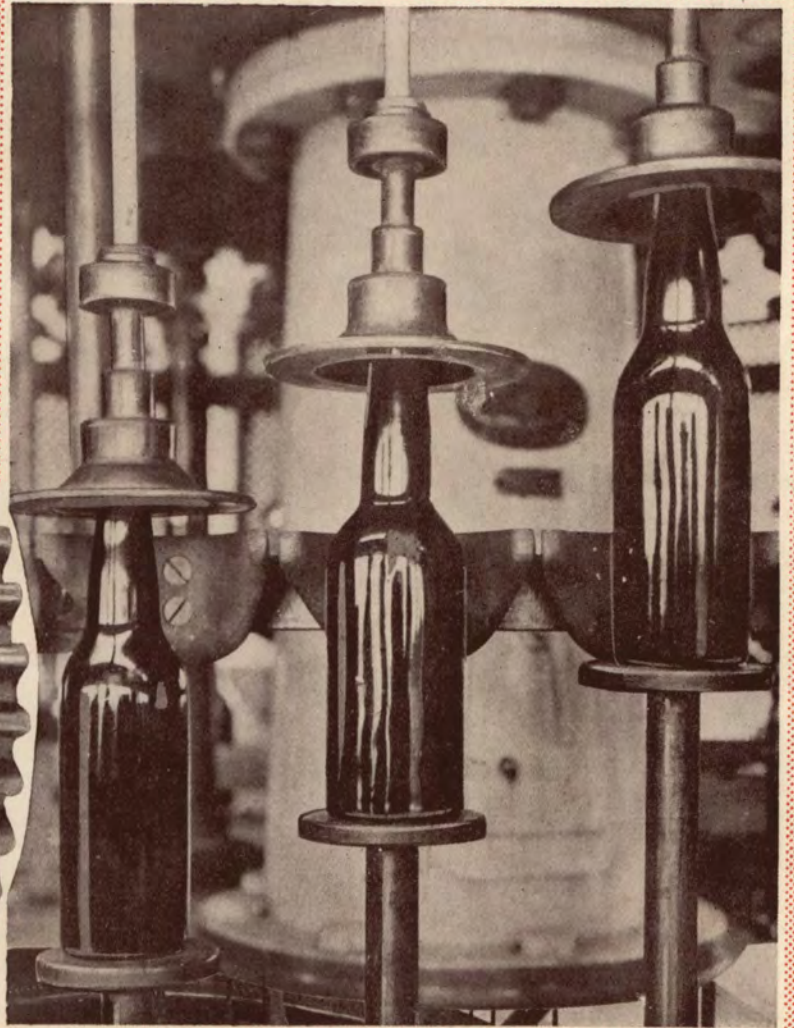


所 有 裝 有 啤  
 酒 之 瓶 均 用  
 自 動 器 加 上  
 瓶 貼 並 自  
 動 裝 置 於 木  
 箱 或 紙 匣 中  
 由 載 運 機  
 裝 至 送 貨 間



友  
**UB**  
 啤  
**BEER**

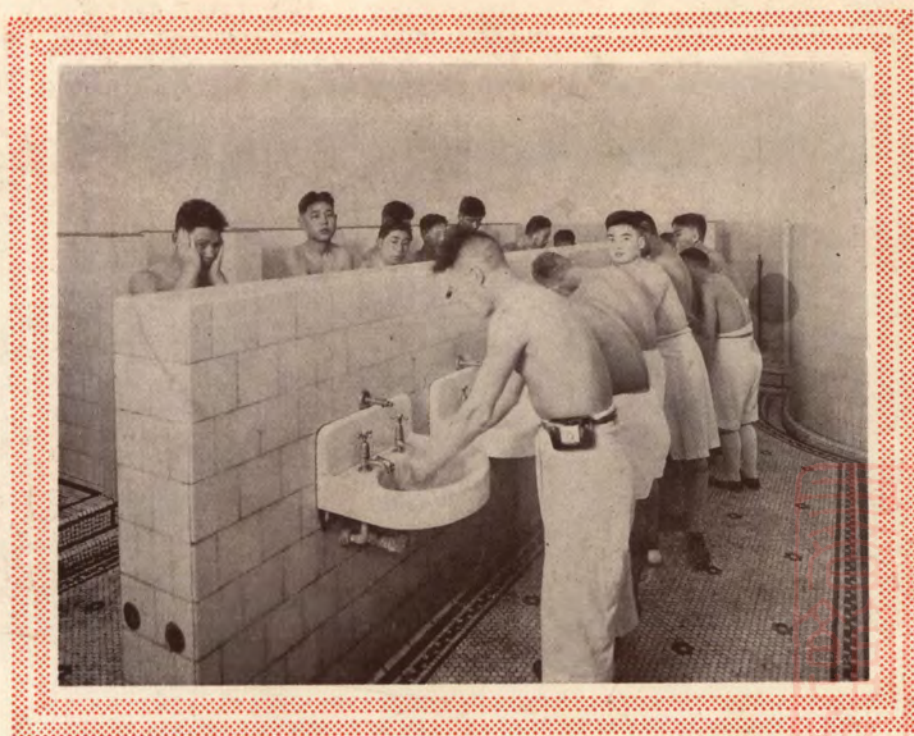
啤 酒 好 到 極 點



啤 友 好 最 酒 啤

凡曾參觀上海啤酒公司者。均對其清潔之程度。印象極佳。在地位寬大。光線充足。及空氣流通之房屋中。處處皆是清潔氣象。整個廠屋。完全十分清潔。設備之周。無微不至。

即在歐美各國。欲求設備完美之啤酒廠如上海啤酒公司者。亦不可多得。蓋整齊，清潔，效能，及質料。均為上海啤酒公司之四大目的也。



啤酒好到極點





○ 知而望一者 酒啤啤友 飲嗜凡 ○ 貼瓶種各之行現為 ○ 示所圖上



啤 友 好 最 酒 啤



上圖所示之瓶貼。係供一部份出口之用。此後將在全中國及海外行銷。以代舊式之瓶貼。因舊式瓶貼。每為同業所模仿。易滋誤會也。

謹防假冒

請勿祇叫啤酒。請叫(友啤啤酒)。並請注意瓶上正確之商標。

啤酒好到極點



友啤酒。在富具經驗之釀酒師。繼續不斷之管理下釀造。採用最佳之原料。而用最衛生之方法。維他命成分。極為豐富。飲之足以止渴提神。滋補強身。雖分有下列各種。但質料劃一均屬最上等者。

清色友啤酒 酵母花極豐富。略有苦味。與眾不同。

深色友啤酒 麥精成分。極為豐富。因其味較甜。尤為婦女界所歡迎。

特濃友啤酒 冬季最宜。酒味較濃。貯藏時日較多。

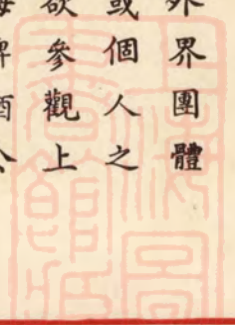
在遠東啤酒種類殊多。但祇一種  
(友啤酒)。

啤酒最好

上 述 種 種  
 。 深 望 能  
 使 讀 者 明  
 瞭 上 海 啤  
 酒 公 司 內  
 部 設 備 之  
 週 到 。 製  
 造 方 法 之  
 合 乎 科 學  
 衛 生 條 件  
 。 及 種 種  
 方 法 。 均  
 合 乎 啤 酒  
 業 之 最 高  
 標 準 。



外 界 團 體  
 或 個 人 之  
 欲 參 觀 上  
 海 啤 酒 公  
 司 之 廠 屋  
 者 。 上 海  
 啤 酒 公 司  
 之 主 事 人  
 。 至 為 歡  
 迎 。 隨 時  
 可 以 接 待  
 。 引 導 參  
 觀 。 證 明  
 （ 友 啤 啤 酒  
 好 到 極 點 ）  
 一 語 。 並  
 非 過 分 也



啤 酒 好 到 極 點



上海啤酒公司

上海图书馆藏书



A541 212 0013 64198



