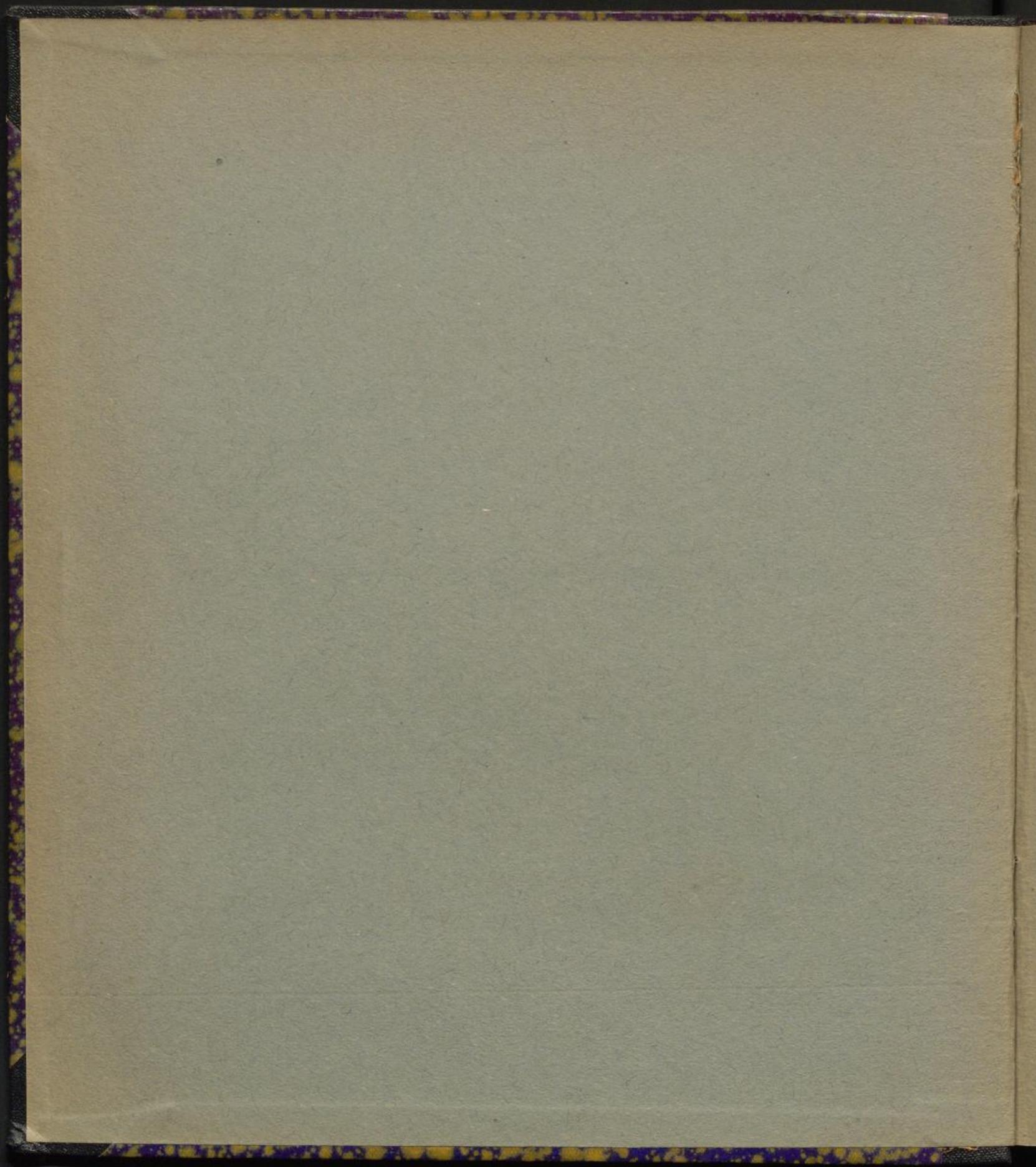


Wiener Stadt-Bibliothek

102121 B

*4. Ex.*





B 102121

Schwechater  
Lager



2. N. 145105

**Diese Schrift** ist nicht als Darstellung der Geschichte unseres Unternehmens, sondern lediglich als Ausschnitt aus einem kleinen, wenn auch dem bedeutendsten Teil derselben gedacht. Unsere im Jahre 1932 erschienene Festschrift „Dreihundert Jahre Brauhaus Schwechat“ gibt eingehenden Aufschluß über die Entwicklung der Brauerei Schwechat sowie aller in ihr vor 1932 aufgegangenen Großbrauereien und kleineren Betriebe.

Wir benützen mit diesen Blättern die Hundertjahrfeier des Lagerbieres, um unseren Kunden und Geschäftsfreunden sowie allen interessierten Stellen Einblick in den gegenwärtigen Stand unseres Unternehmens zu geben.

Wien, im Kriegsjahr 1941

Heuer vor hundert Jahren braute

## Anton Dreher

in dem schon damals zweihundertjährigen Brauhause  
zu Klein-Schwechat auf Grund vorhergegangener  
untergärtiger Brauversuche das

**erste helle Lagerbier der Welt,**

nachdem er und sein Münchener Freund Gabriel  
Sedlmayr auf einer Reise durch England die Ge-  
heimnisse des britischen Brau- und Mälzungs-  
verfahrens erforscht und nach Deutschland gebracht  
hatten.



*Anton Dreher*

### Anton Dreher

nach einer zeitgenössischen Lithographie von Kriehuber

geb. 7. Juni 1810 in Wien, gest. 27. Dezember 1863 in Schwachat, Sohn des Franz Anton Dreher, eingewandert nach Wien um 1760 aus Pfullendorf bei Überlingen am Bodensee, und der Katharina Dreher, geb. Widter

In einem unerhörten Siegeszug wuchs infolge dieser unwälzenden Neuerung die kleine Brauerei Schwachat in kurzer Zeit zur größten des europäischen Festlandes.

Das Wachstum der Brauerei Schwachat  
in den ersten dreißig Jahren nach Einführung des Lagerbieres:

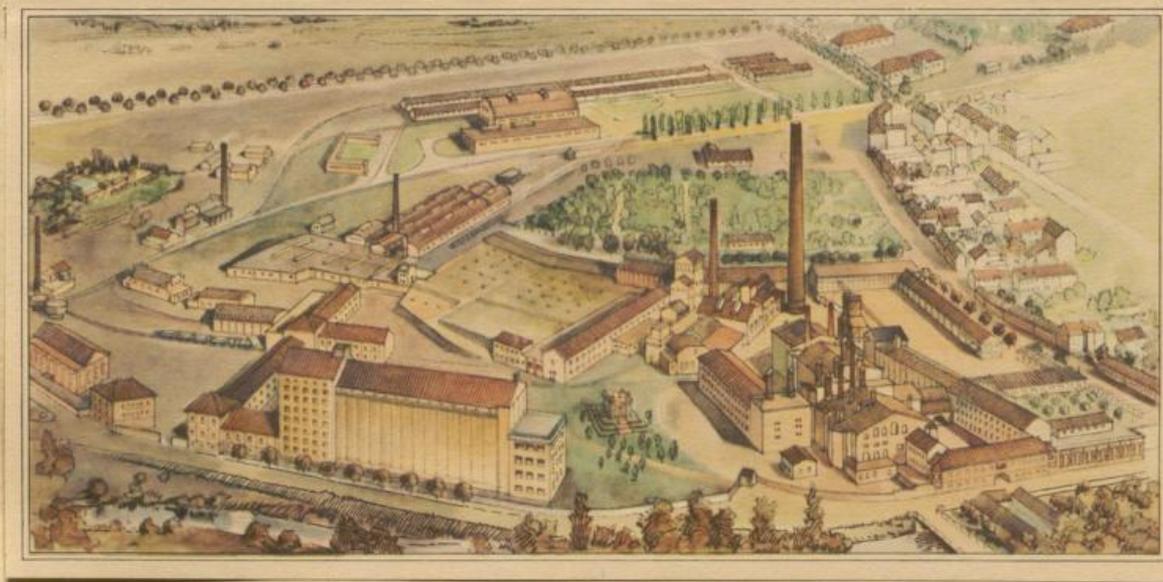
1837	25 500 Eimer	1850	150 000 Eimer
1848	110 160 Eimer	1859	400 000 Eimer
	1869	703 356 Eimer	

bis zur Jahrhundertwende:

1880	412 730 Hektoliter	1892	590 400 Hektoliter
1885	474 260 Hektoliter	1897	739 639 Hektoliter



Das Brauhaus Klein-Schwechat zwanzig Jahre nach Einführung des Lagerbieres



Die Brauerei Schwechat heute

Schwechat wurde zur Wiege des hellen untergäri- gen Lagerbieres, das heute den Markt in weiten Teilen der Erde beherrscht. Was man vorher Lager- bier nannte, war mit dieser Neueinführung, die in der Brauwissenschaft als Wiener Type bezeichnet wird, nicht vergleichbar. Selbst die einfache Be- nennung „Lager“, die in ausgedehnten Gebieten Deutschlands und der Welt sich auch jetzt noch nur für helles Lagerbier versteht, gewann erst mit der Schwechater Brauart diesen späteren Sinn, fand dann auch weiteste Verbreitung, ja sogar Eingang in fremde Sprachen und gilt nun als Gattungsbezeich- nung in aller Welt.



Das Schwechater Lager wurde als „Wiener Biertype“ Muster einer neuen Erzeugungsart und Vorbild für zahllose Brauereien. Es trat nach Zeugnissen aus der Brauliteratur als würdiger Rivale neben die anderen Biertypen, errang auf der Pariser Weltausstellung 1867 seine Geltung im Auslande, beeinflusste die Bierherstellung sogar in Norddeutschland und überstrahlte mit seinem Ruf bald die ältesten Namen der Braugeschichte. Selbst Böhmens berühmteste Braustätten entstanden oder begründeten den Ruf ihrer untergärtigen Biere erst nach Drehers epochemachender Neuerung. Die Kunst des Bierbrauens bekam ein anderes Gesicht.



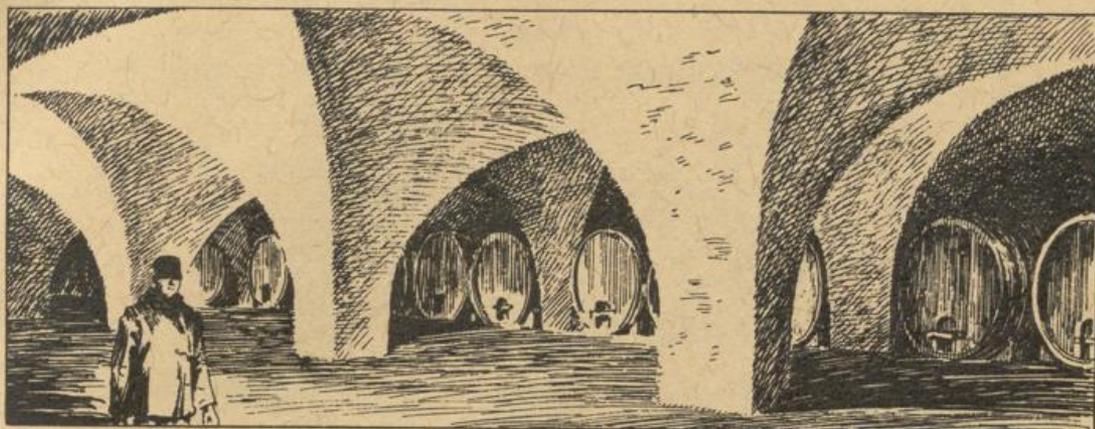
Bier von besserer Qualität konnte noch lange  
nur im Winter bis zum „Märzen“ erzeugt werden



In der Zeit ohne Reif am Morgen gab es kein gutes Bier  
„Von Eis war also noch keine Spur einer Idee“ (Johann Göt)

Im Jahre 1842 entstanden in Schwechat die ersten großen Lagerkeller. Hier hielt das Eis in vorher nie gekanntem Ausmaße als Hauptfaktor der Lagerung und später der Erzeugung des Bieres seinen Einzug in die Brauerei.

Bald spannten sich weite unterirdische Hallen um die riesigen Gebinde



Eine Million Meterzentner Eis hielt zuletzt diese gewaltigen Keller auf der erforderlichen Temperatur



Tausende Pferdegespanne holten aus der Umgebung Eis und füllten die Schlünde der Keller. Später, im milden Winter 1872/73, brachte die Eisenbahn aus Steiermark und Mähren das unentbehrlich gewordene Eis nach Schwechat . . .  
80 000 Gulden wurden dafür aufgewendet

Scheinbar Gegensätzliches trat in den Dienst des neuen Bieres:

**1850**

die erste Dampfmaschine in einer österreichischen Brauerei

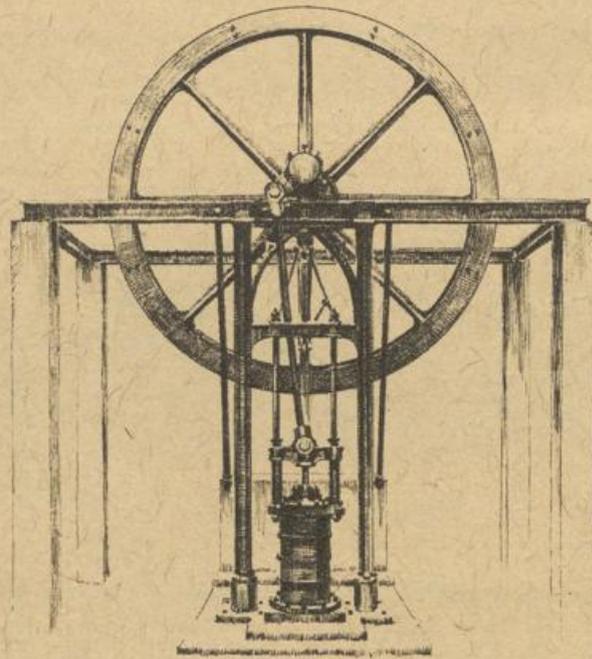
**1867**

der Bau der Brauhausbahn und die erstmalige  
Verwendung von eisgekühlten Bierwaggons

**1877**

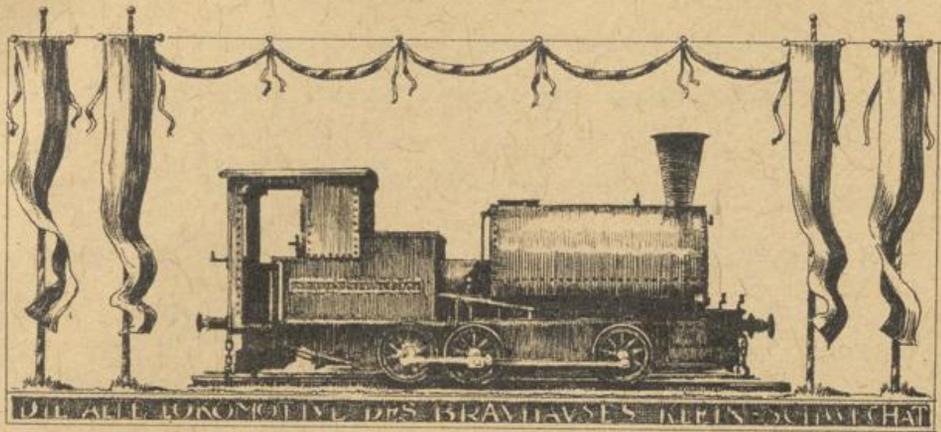
die erste Linde'sche Kältemaschine zur Kellerkühlung

Und wieder stand damit Schwechat an der Spitze neuer Entwicklungen im Brauwesen.

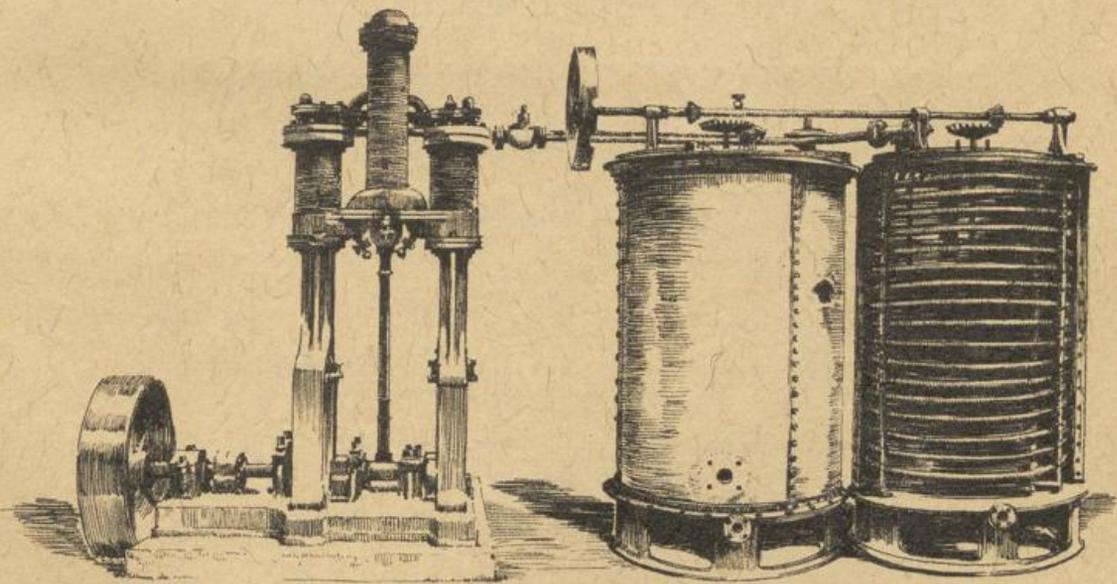


Die erste Dampfmaschine aus dem Brauhause Schwechat

(Technisches Museum, Wien)



Lokomotive „Klein-Schwechat“ der Brauhausbahn



„Erstling der Linde'schen Kältemaschinen“  
(Technisches Museum, Wien)

Die Qualität der Produkte entspricht dieser Pionierarbeit  
Sie fand Anerkennung in folgenden bedeutenderen Auszeichnungen:

1858

Wien, Goldene Medaille

1861

Erster Besuch des Kaisers von Osterreich in der Brauerei Schwchat

1862

Weltausstellung London, GroÙe bronzene Medaille

1867

Weltausstellung Paris, Goldene Medaille

1869

Amsterdam, GroÙes Diplom

1873

Weltausstellung Wien, Ehren-Diplom

1878

Weltausstellung Paris, GroÙe goldene Medaille

1879

Weltausstellung Sydney, Erster Preis

1880

Weltausstellung Melbourne, Erster Preis

1882

Triest, Erster Preis

1893

Zweiter Besuch des Kaisers von Osterreich in der Brauerei Schwchat

1913

Adriaausstellung Wien, GroÙe goldene Medaille

1935

Osterreichische Ausstellung London, Diplom

1937

Weltausstellung Paris, Grand Prix

Zahlreiche Auszeichnungen von geringerer Bedeutung wurden bei verschiedenen Anlassen verliehen

In aller Welt wurde das „Schwechater Lager“ immer mehr begehrt und geschätzt. Folgende, bis zum Ausbruch des Weltkrieges bestandene Niederlagen wurden außerhalb des Hauptabsatzgebietes Wien und Niederdonau errichtet:

**Deutsches Reich, Osterreich-Ungarn, Polen:**

Berlin Hamburg Breslau Prag Reichenberg Friedeck Brünn Mährisch-  
Ostrau Olmütz Troppau Jglau Znaim Neutitschein Bielitz Krakau  
Larnov Lemberg Czernowitz Lodz Warschau Innsbruck Bregenz Graz  
Görz Sarajevo Agram Pressburg Raab Odenburg Hermannstadt

**Italien:**

Mailand Neapel Bologna Padua Turin Rom Florenz Novara Verona

**Frankreich:**

Paris Chalons

**Überseeische Staaten:**

New York Bombay Yokohama Shanghai Kurrachee Melbourne Sydney  
Adelaide Alexandrien (Ägypten)

Der Zerfall der Osterreichisch-Ungarischen Monarchie und die wirtschaftliche Beengtheit des österreichischen Reststaates von St. Germain brachten naturgemäß starke Behinderungen dieses ausgedehnten Ausfuhrgeschäftes.

Auch die Exportbetriebe der Brauerei Schwechat in Triest und Michelob (Sudetenland) konnten infolge der staatlichen Trennungen nicht gehalten werden.

Im Rahmen des Großdeutschen Reiches werden die alten abgerissenen Beziehungen neue Impulse erhalten.

Mit so eindringlichen Begebenheiten begann und gestaltete sich weiter die Entwicklung einer der bedeutendsten Brauereien der Welt. So wie hier die Erfahrungen eines Jahrhunderts auf dem Gebiete des Lagerbieres verankert sind, so wurzeln sie in Schwechat seit über dreihundert Jahren auch in der Biererzeugung schlechweg.

---

Die Erzeugung der Brauerei Schwechat und der in ihr ganz oder teilweise aufgegangenen Wiener Brauereien in der Zeit

vor dem Weltkrieg:

1913 2 020 662 Hektoliter

im Weltkrieg:

1917 154 233 Hektoliter

im Restösterreich von St. Germain:

1925 1 545 137 Hektoliter

im ersten Geschäftsjahr nach der Wiedervereinigung  
Österreichs mit dem Deutschen Reich:

1938/39 1 028 923 Hektoliter

Und so entsteht heute im selben Hause wie einst,  
nur im gewaltig erweiterten, von jungem Leben und  
nie ruhendem Schaffensdrang erfüllten Rahmen der

**größten Einzelbraustätte des Deutschen Reiches**

das



**Schwechater  
Lager**

Am Rande des Flachlandes, das in die endlosen Ebenen Ungarns überleitet, liegt Schwechat, der östlichste Bezirk Wiens.

Mühlen und Brauereien sind von altersher die Haupterwerbszweige dieses Ortes, gleichsam Umschlaggewerbe zwischen Land und Stadt . . .



Von den fruchtbaren Vorfeldern Wiens kommt auch heute noch, soweit der große Bedarf dort gedeckt werden kann, die Gerste, der Hauptrohstoff der Biererzeugung.

Kritische Augen



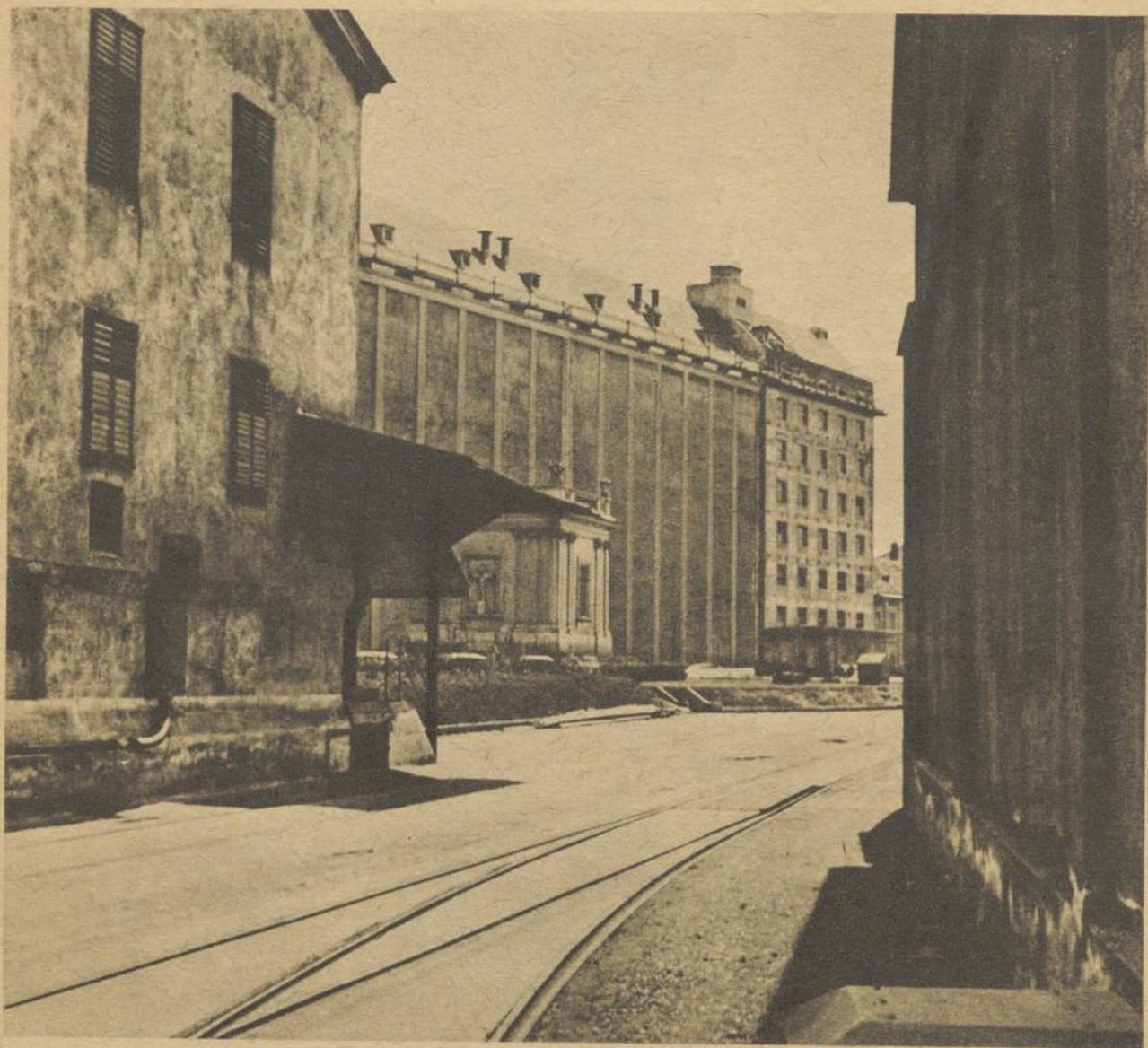
und noch kritischere Instrumente



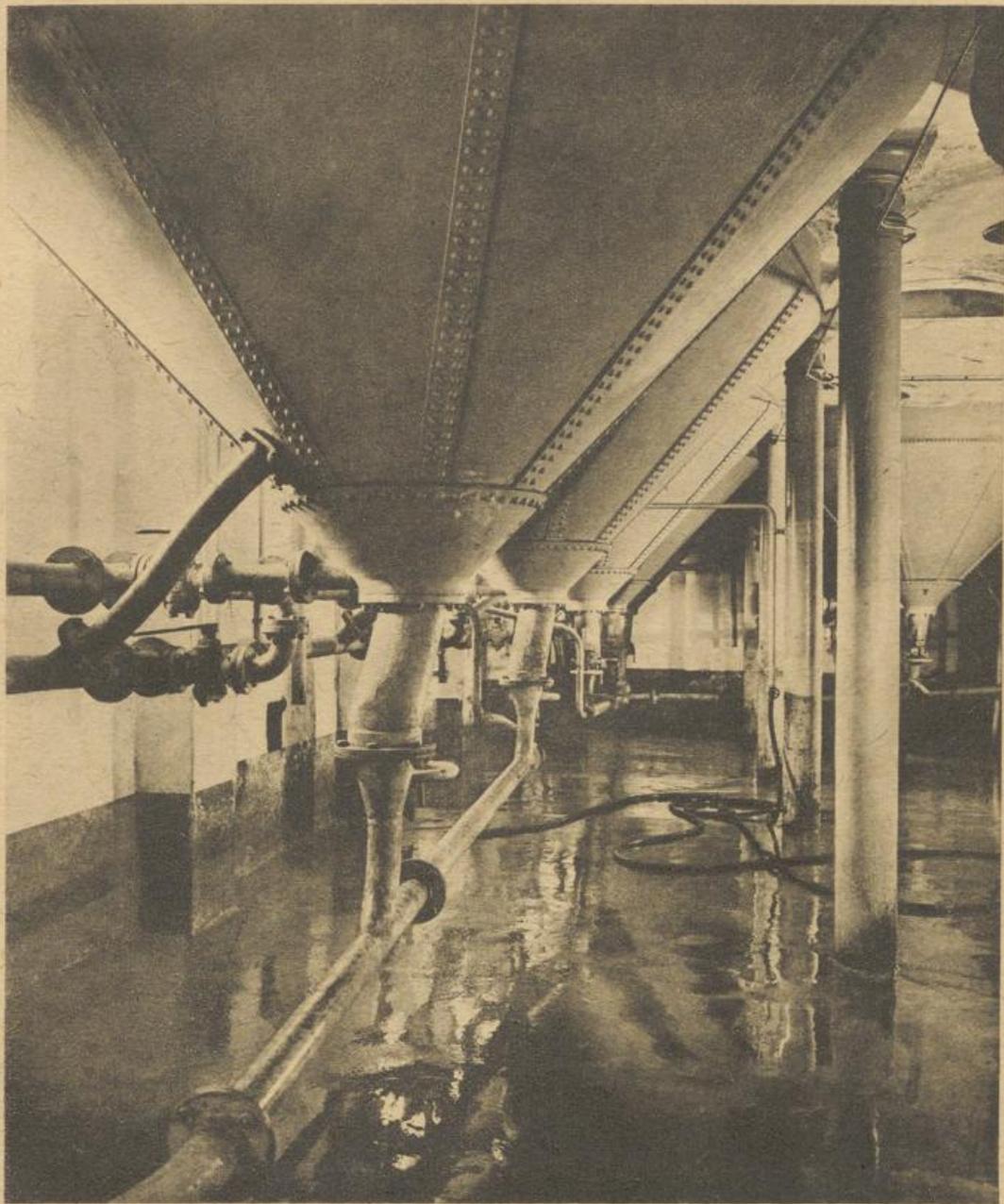
prüfen die Gerste auf ihren Brauwert.

Der Jahresbedarf der Brauerei Schwechat beträgt 2 600 Waggon. Eine Million Hektoliter „Schwechater Lager“ wird daraus erzeugt.

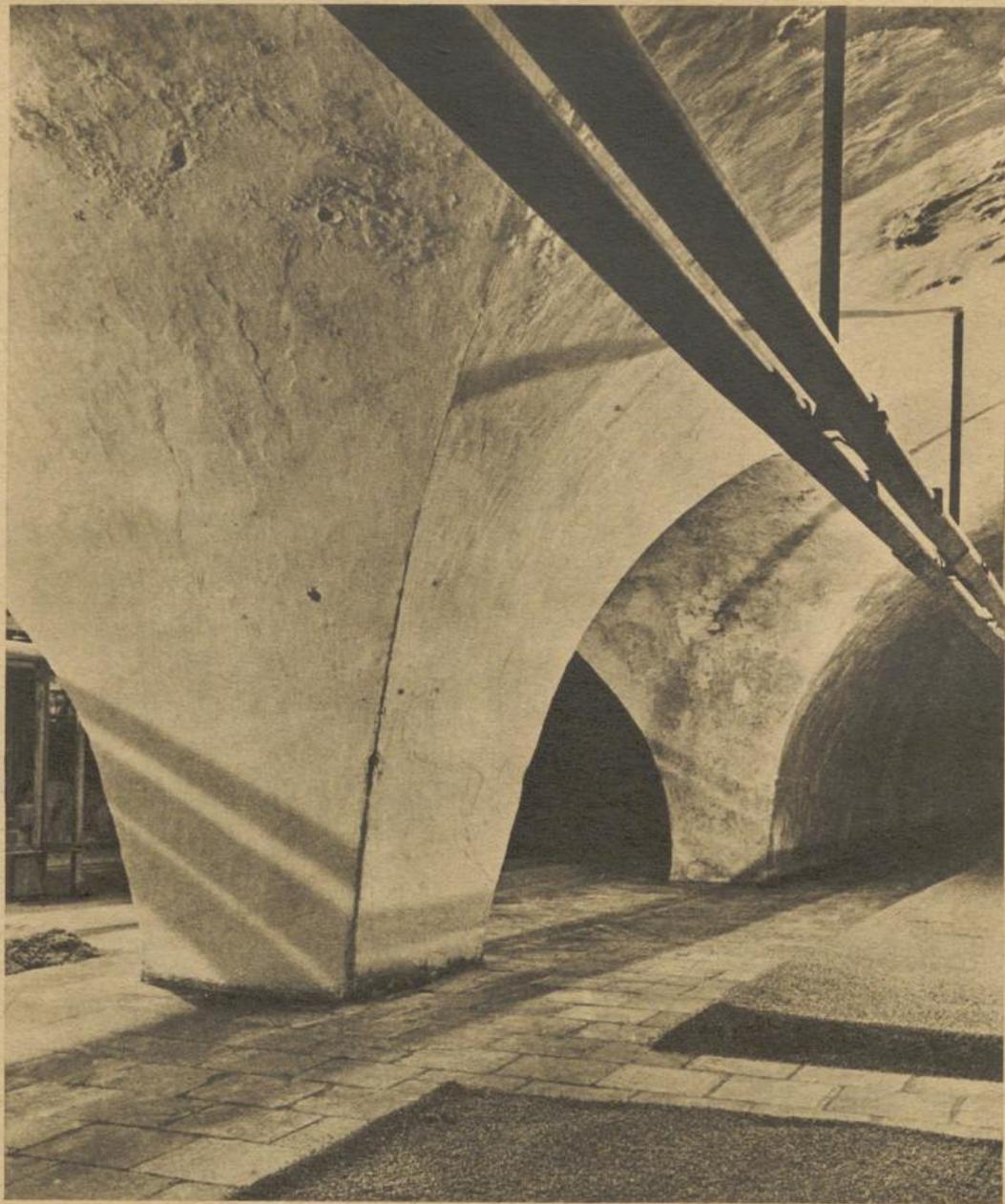
Weite Lagerböden und riesige Silos nehmen das kostbare Gut auf.



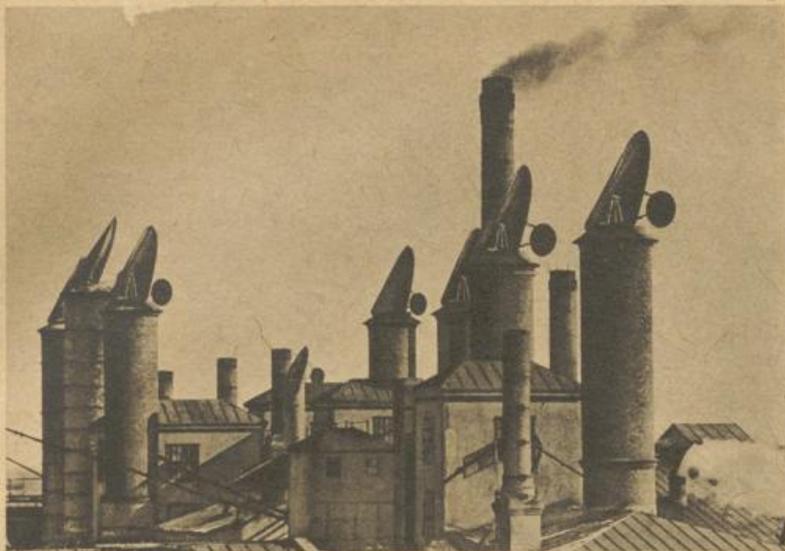
Dieser mit den modernsten Anlagen für Reinigung, Sortierung, Trocknung, Begasung und Belüftung ausgestattete Silo wurde während des gegenwärtigen Krieges erbaut. Er faßt allein 1200 Waggons Gerste.



Im Weichhaus wird die geputzte Gerste in modernen Trichterweichen „eingeweicht“, um ihr das zum Wachstum nötige Wasser zuzuführen.

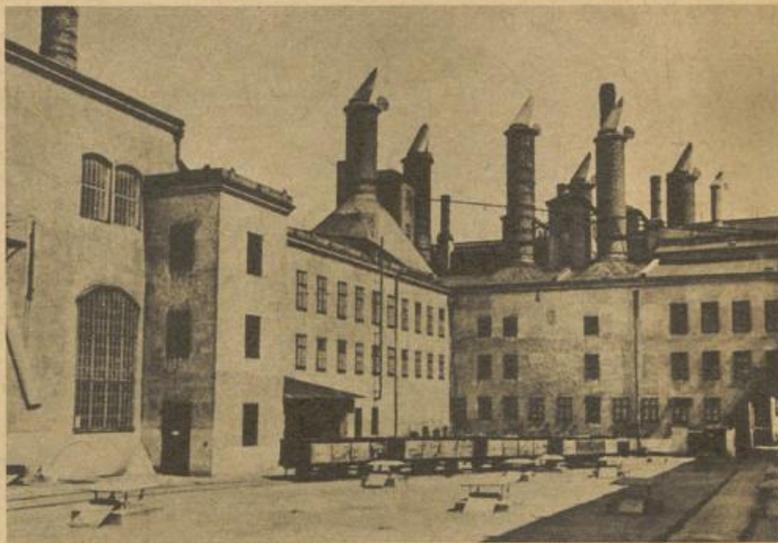


und auf den Malztennen zur Keimung ausgebreitet. Nach einer Keimdauer von sieben bis neun Tagen ist aus der Gerste „Grünmalz“ geworden, welches pneumatiche Förderanlagen



Darrkamine

Als Abfallprodukte der Bier-  
erzeugung werden bedeutende  
Mengen Futtermittel, darunter  
90 Waggons Abfallgerste und  
90 Waggons Malzkeime jähr-  
lich der Landwirtschaft zugeführt.



Mälzereihof

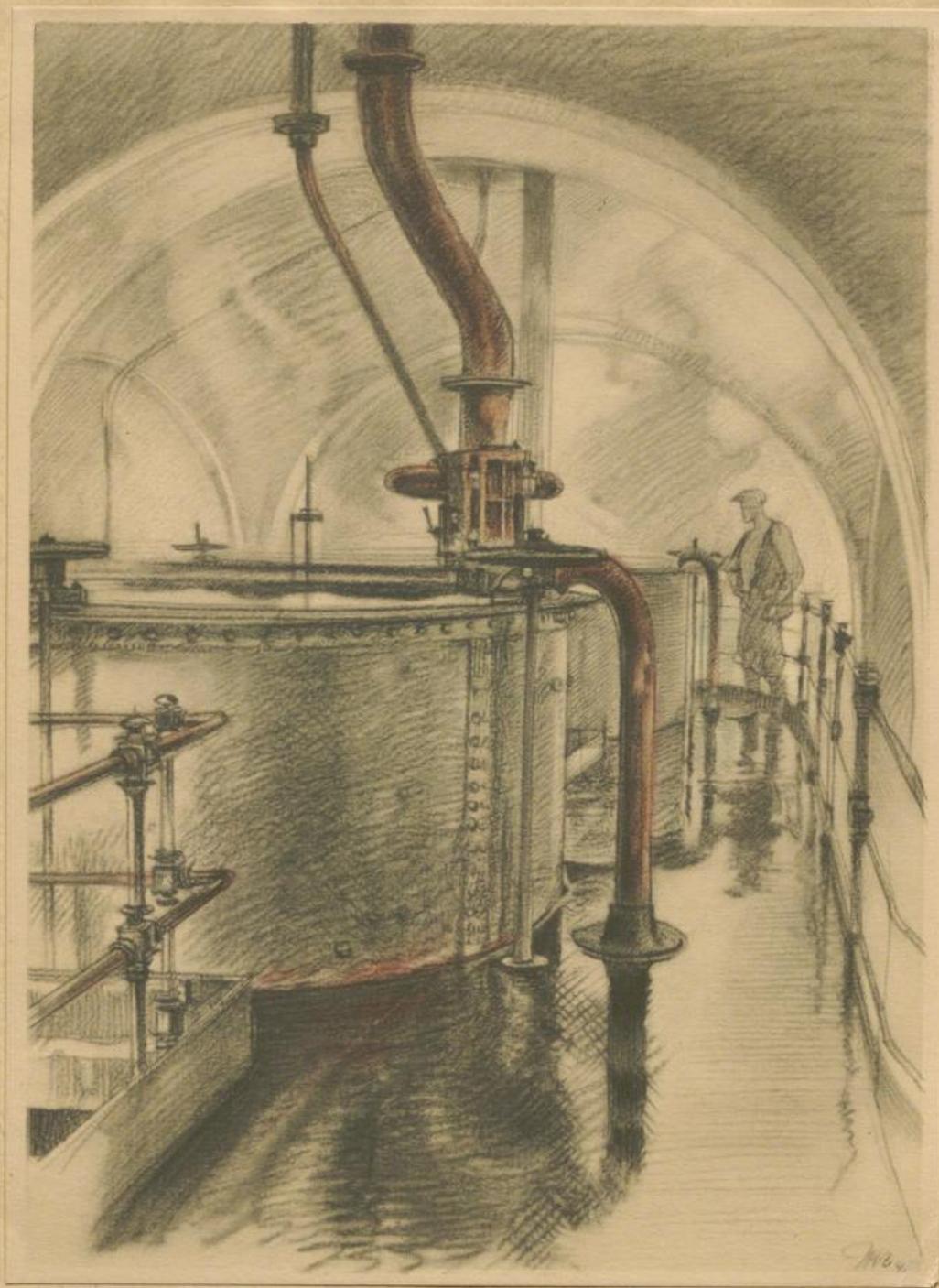
Das fertige, gereinigte und  
polierte Malz wird nach einer entsprechenden Lagerung in den Malzmühlen geschrotet.

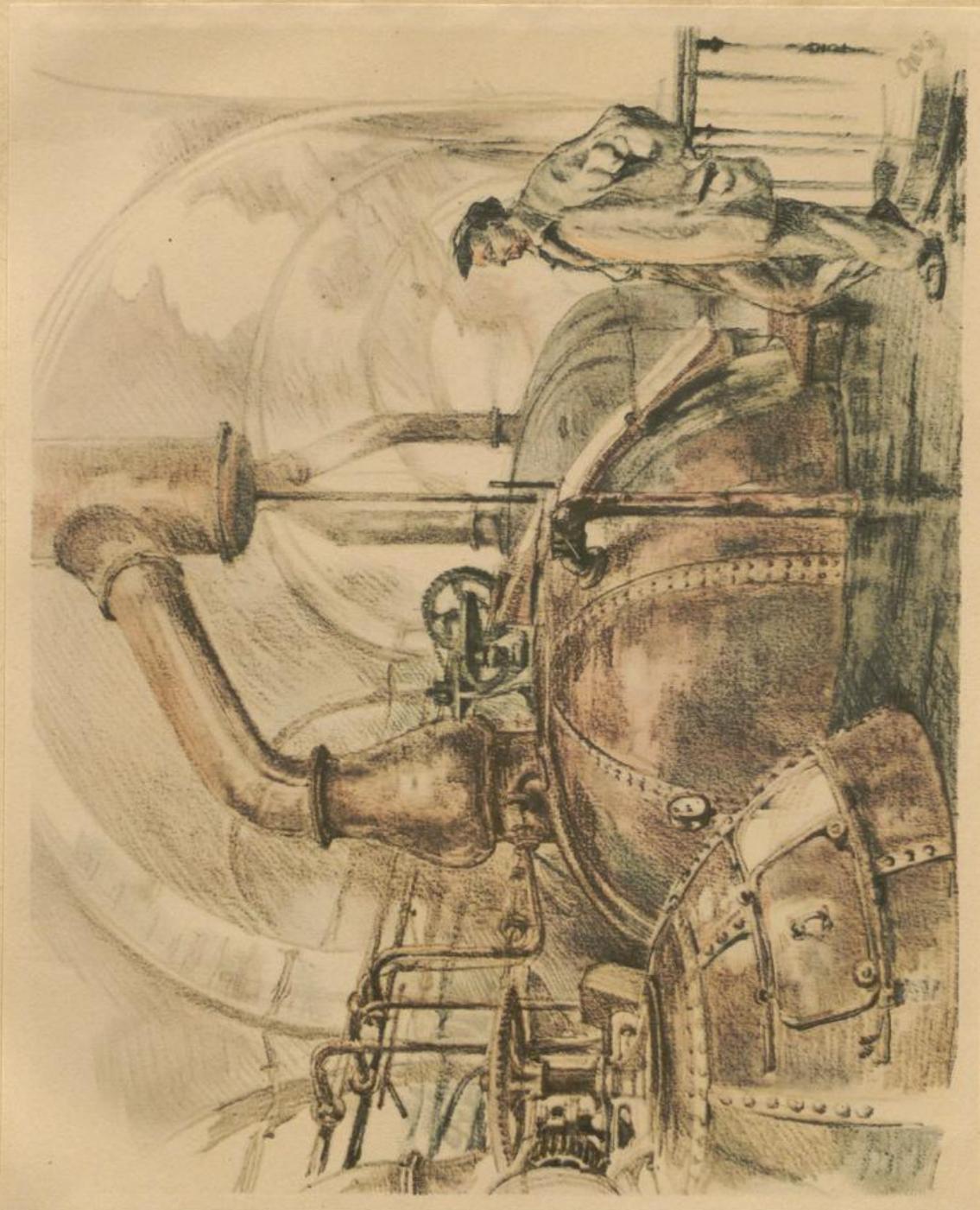
**A**us großen Brunnen fördern mächtige Pumpen das Brauwasser, dessen Zusammensetzung den besonderen Charakter des Schwedater Bieres mitbestimmt.

**D**er Malzschrot wird mit vorgewärmtem Wasser im Sudhause „eingemaischt“, im Maischbottich gut durchgerührt, dann in einer bestimmten öfteren Wechselfolge zwischen Maischbottich und Maischpfanne umgepumpt und gekocht und so nach jahrhundertelanger Erfahrung und unter Anwendung der neuesten Erkenntnisse verzuckert.



Brunnen

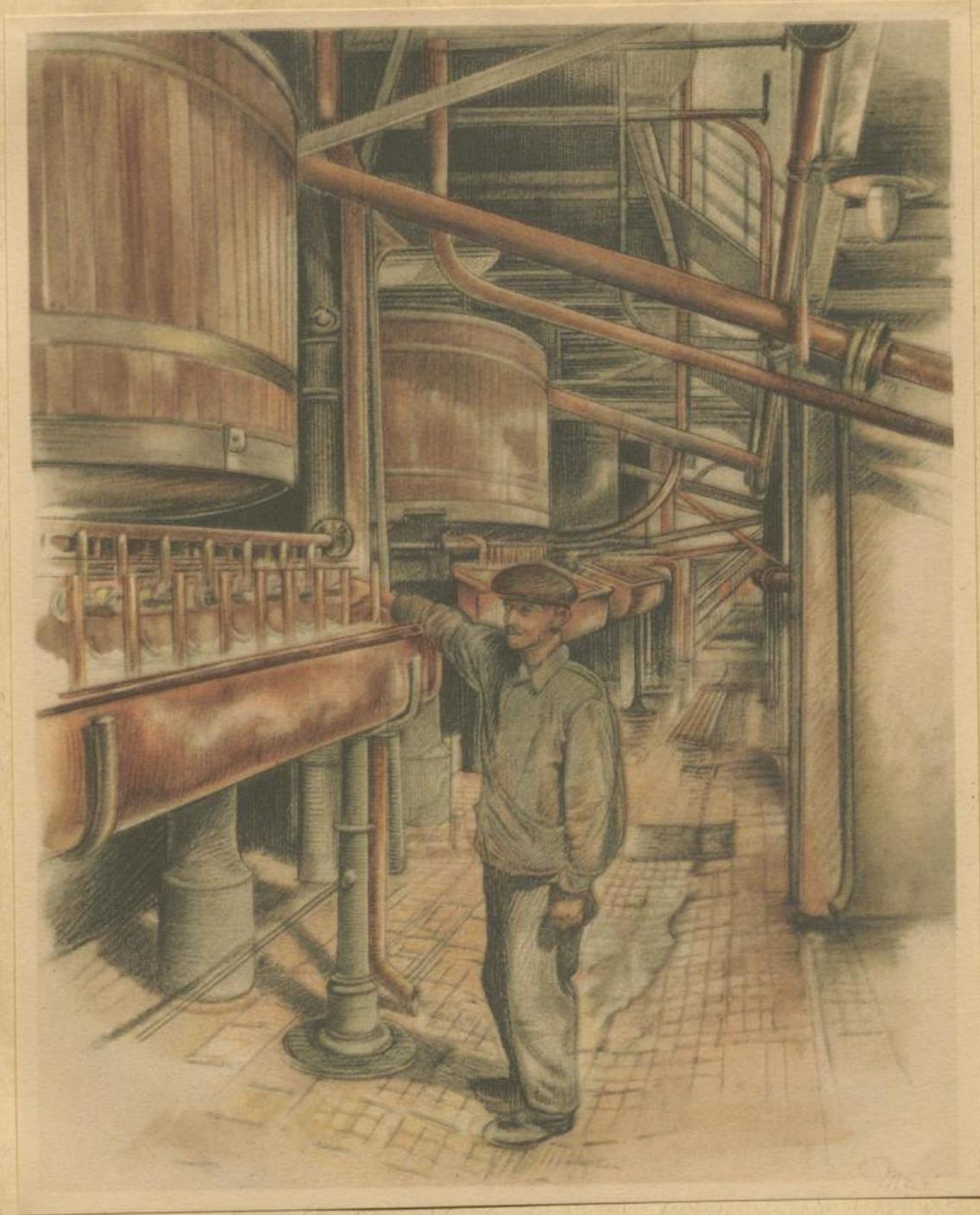




Braupfannen

Von der „Läuterbatterie“ fließt die zuckerhaltige „Würze“ in die Würzepsanne ab.

Die im „Läuterbottich“ von der Würze getrennten, in einer Jahresmenge von 2000 Waggons anfallenden „Treber“ werden als Futtermittel entweder nass verkauft oder getrocknet.



Läuterbatterie

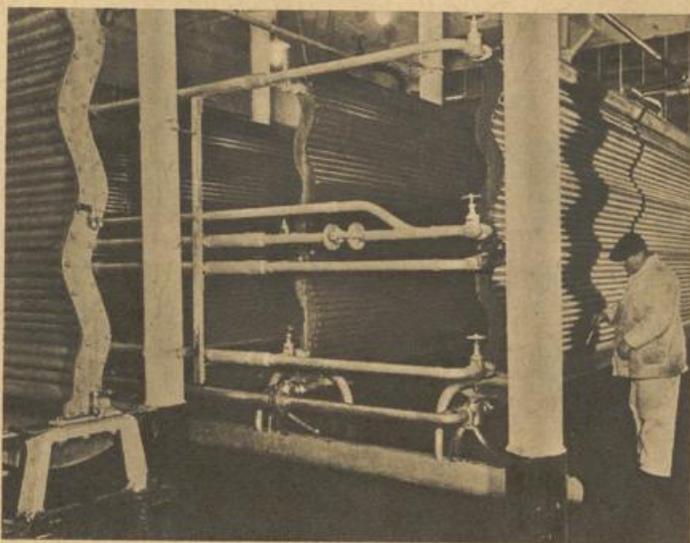


Auf wenigen von der Natur bevorzugten Landstrichen der Welt gedeiht der Hopfen, der beste auf der roten Erde des Goldbachtals zu Saaz im Sudetenland. Der in Schwchat in einer Jahresmenge von 2 500 Meterzentnern benötigte Hopfen wird



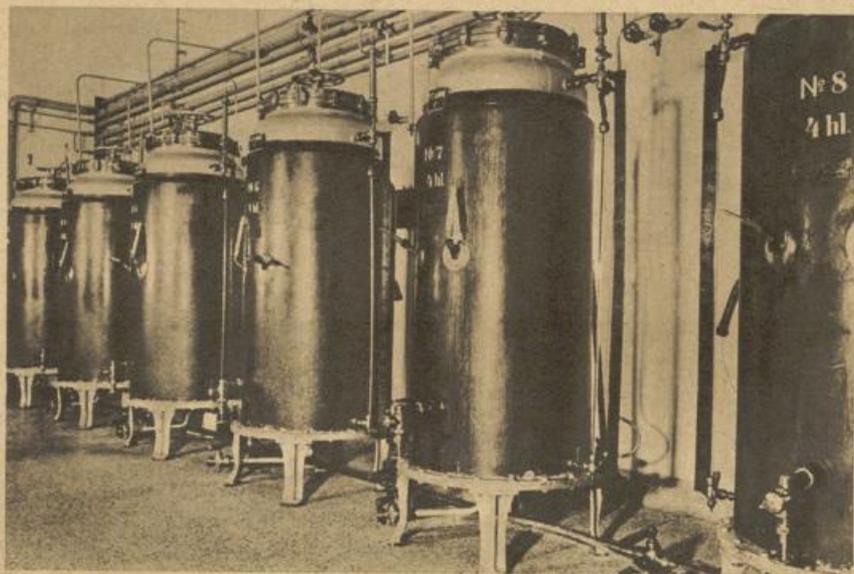
in tiefgekühlten Kellern bis zum Verbrauch aufbewahrt und in der Würzpfanne  
der nun zwei Stunden lang kochenden Würze beigemischt. Die Tagesleistung be-  
trägt etwa 5 000 Hektoliter Würze. Damit ist der eigentliche Brauprozess beendet.

Die heiße, durch den Hopfen aromatisierte und konservierte Würze wird auf „Kühlschiffen“ und „Berieselungskühlern“ rasch auf Kellertemperatur gebracht.

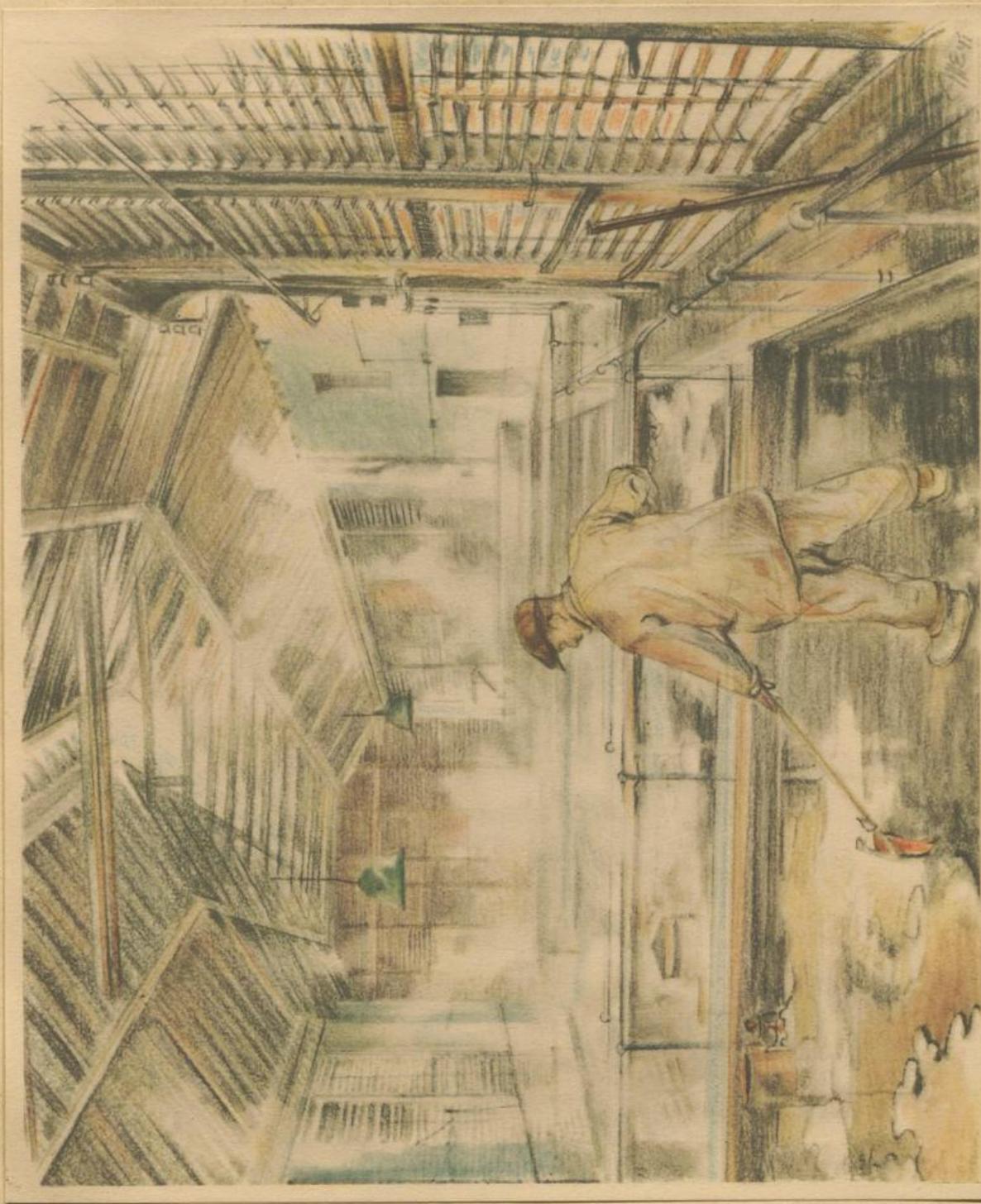


Berieselungskühler

Im Gärkeller, der durch die Kühlsysteme der Kältemaschinen auf der gewünschten Temperatur gehalten wird, erfolgt unter Verwendung der in der „Hefe-Reinzuchtanlage“ gezüchteten Hefe das „Anstellen“ der Würze zur Gärung.

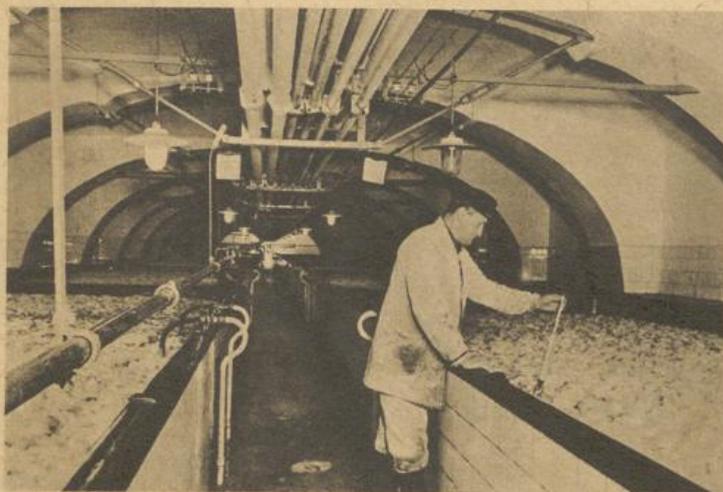


Hefe-Reinzucht



Kühlschiffe

Aus der Würze ist nach Beigabe der Hefe „Bier“ geworden, das nun der Hauptgärung unterworfen wird, die nach etwa zehn bis zwölf Tagen beendet ist.

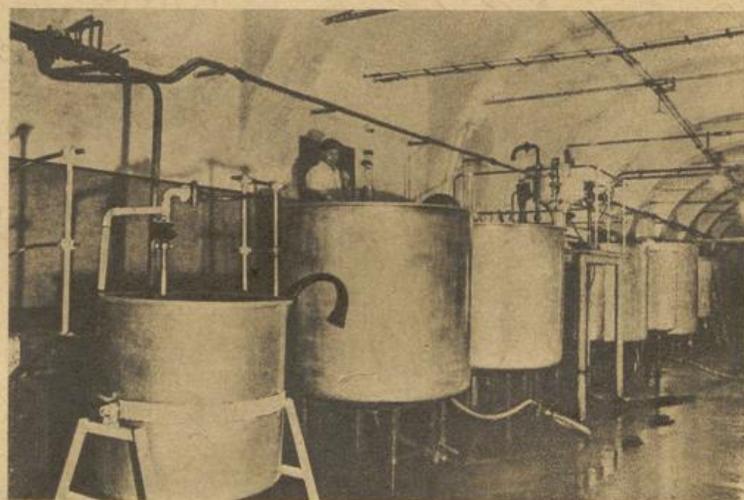


Bei der Gärung wird der Zucker der Würze teilweise in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Wichtige Extraktstoffe des Malzes bleiben erhalten. Sie geben dem Bier seinen bekannten hohen Nährwert.

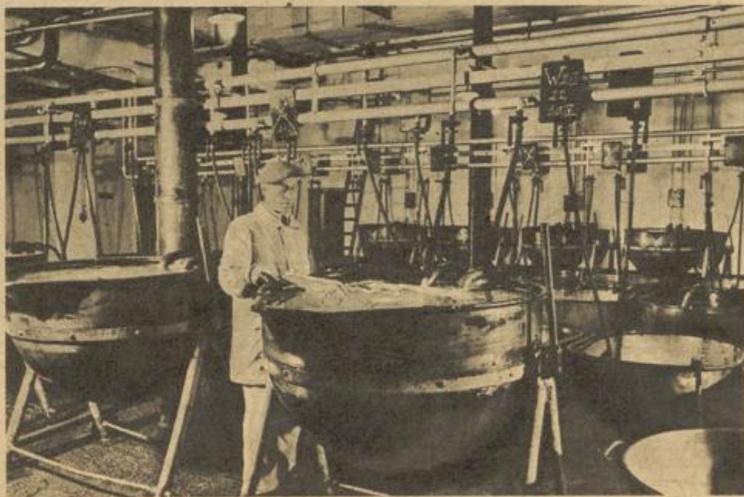
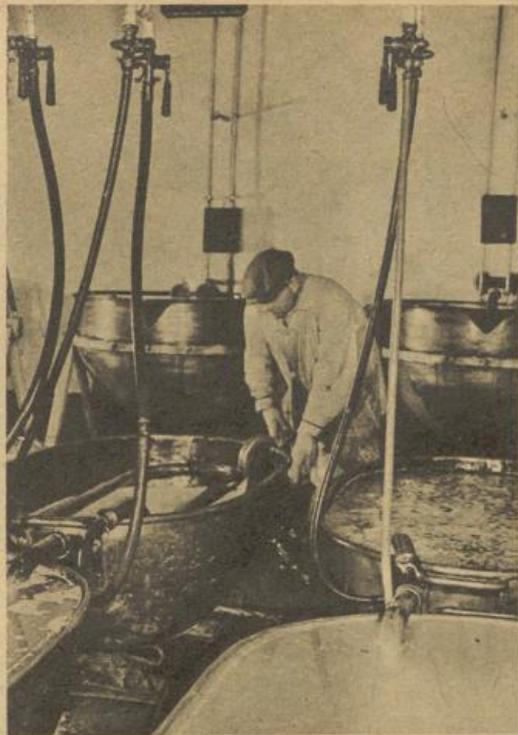
Gärkellerabteilung

Die modernen Groß-Gärtanks genießen gegenüber den veralteten Holzbottichen den Vorzug peinlichster Reinlichkeit. 45 000 Hektoliter Bier können im Schwedater Gärkeller zugleich vergoren werden.

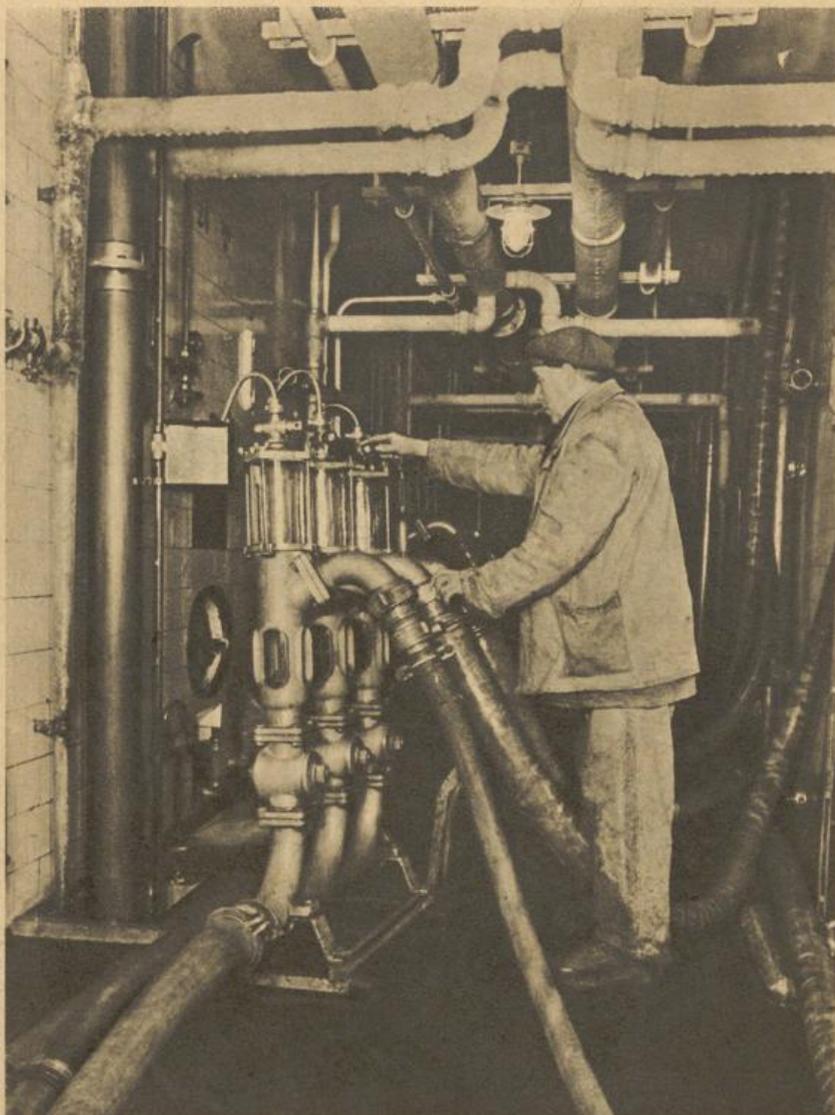
Ein Teil der nach erfolgter Hauptgärung am Boden der Gärgesäße abgesetzten Hefe, die sogenannte Kernhefe, wird sorgfältig gesammelt, gewaschen ...



Hefewäscherei



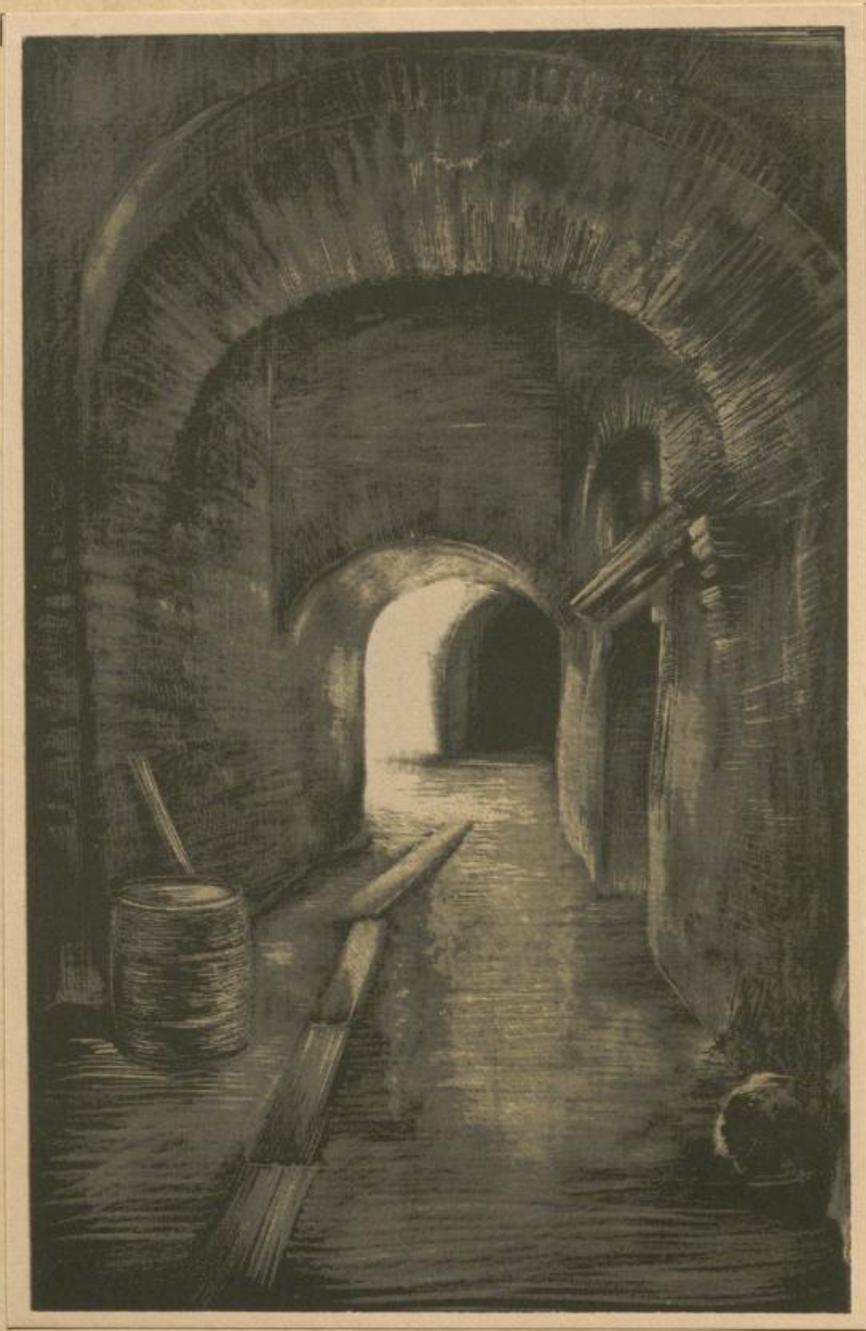
und in den „Hefewannen“ unter Tiefkühlung zur Wiederverwendung aufbewahrt. Die in einer Jahresmenge von 4000 Meterzentner anfallende Abfallhefe findet als hochwertiges Futtermittel oder zur Nährextrakterzeugung Verwendung.



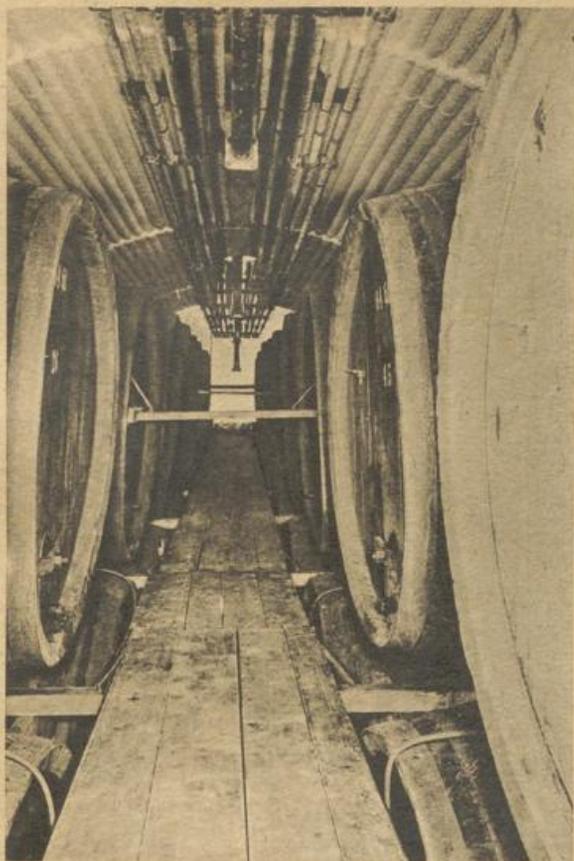
In den historischen Räumen der Schwechater Lagerkeller, in die das „Jungbier“ aus dem Gärkeller „geschlaucht“ wird, haben längst moderne Arbeitsweisen Platz gegriffen.



Die alten Lagerkeller haben ein hübsches Portal

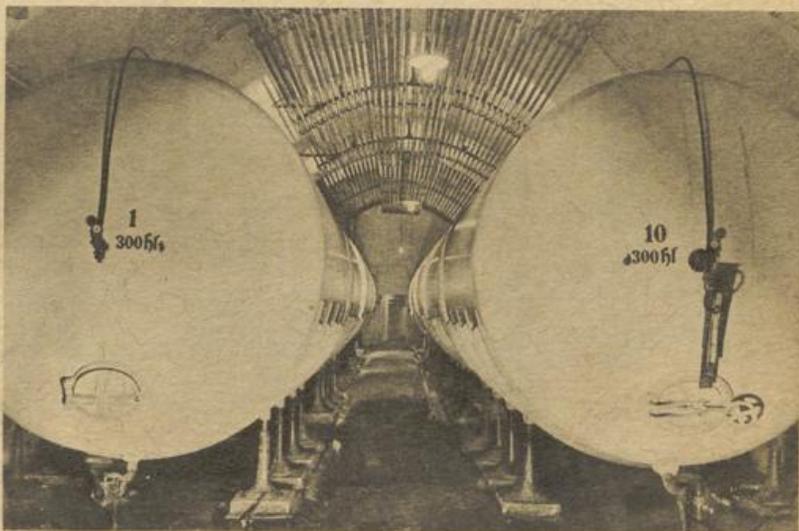


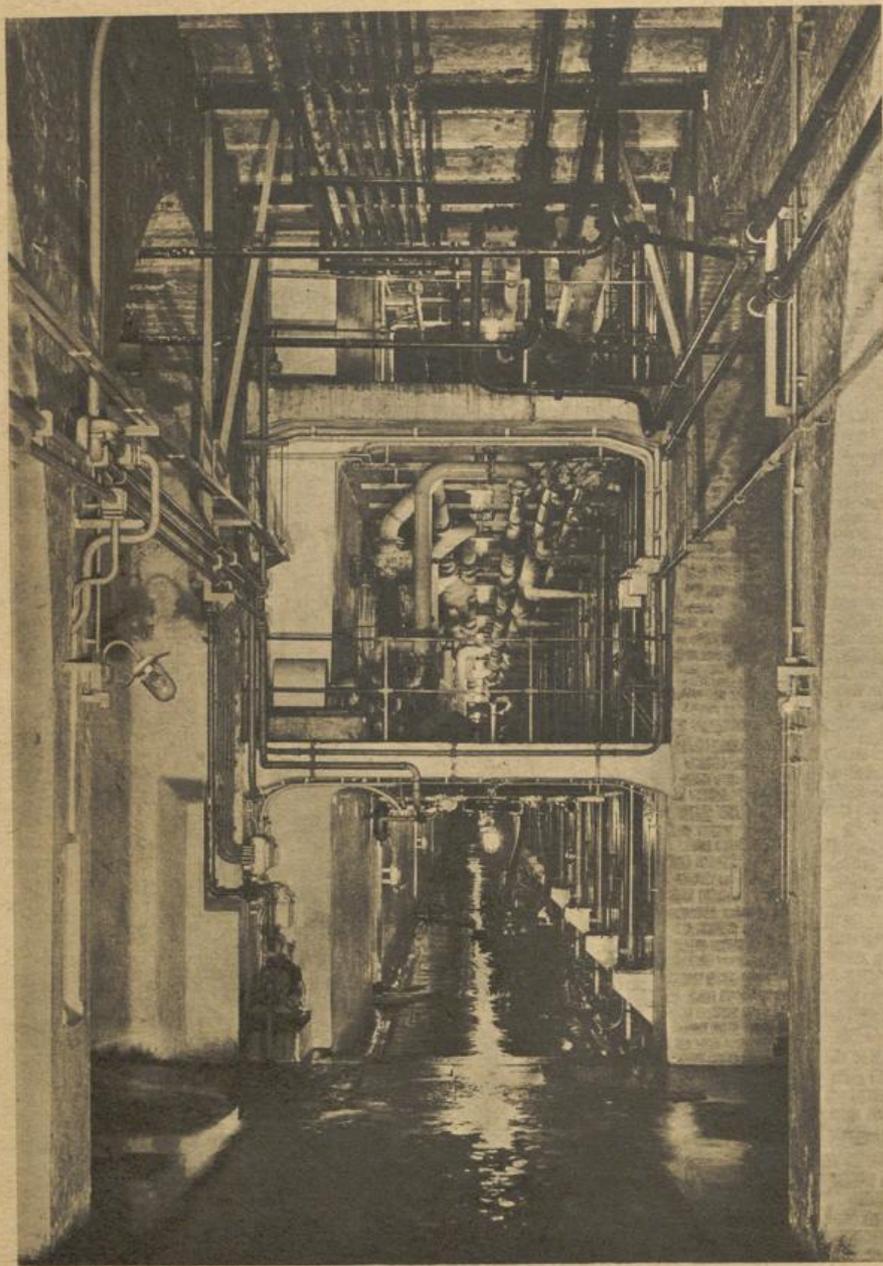
In diesen Kellern lagerte vor hundert Jahren das erste Lagerbier



Noch heute lagert Bier bis zu einer Menge von 50000 Hektoliter in Holzfässern, so wie einst . . .

Praktischer haben sich Lager-tanks aus Reinaluminium und emailliertem Stahl erwiesen.





Imponierend sind die innen neutral und außen mit Fliesen verkleideten Beton-Tankanlagen, die in drei Stockwerken übereinanderliegen. Sie bilden zusammen mit den gleichartigen Gärkellern die größte derartige Anlage Europas.

Fahrzehntelang andauernde Versuche in diesem fast 400 000 hl fassenden Lagerkeller, in dem drei verschiedene Formen von Lagergefäßen verwendet werden, haben eindeutig erwiesen, daß bei entsprechender Arbeitsweise die Art der Lagerung keinen Einfluß auf die Qualität des Bieres hat.

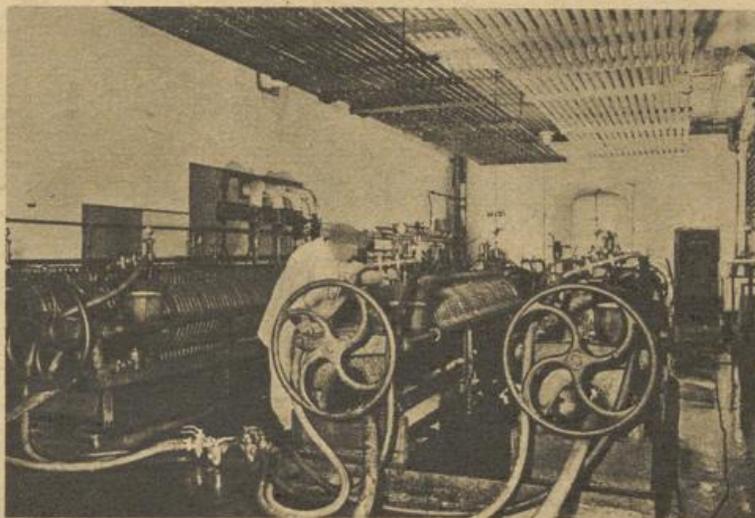
Wesentlich einfacher, genauer und verlässlicher als früher

ist hingegen die Überwachung des lagernden Bieres in dieser modernen Kellerei. Im Lagerkeller macht das Bier die Nachgärung durch, sättigt sich mit der dabei entstehenden Kohlensäure und ist nach drei bis fünf Monaten reif zum Ausstoß.



Kühlrohre

Die Kühlung der Keller besorgen Ammoniakkompressoren mit einer stündlichen Leistung von 1 500 000 Kalorien bei 650 PS Kraftaufwand. Die Tanks werden auch innen gekühlt. Die gesamten Kühlleitungen haben eine gestreckte Länge von 90 Kilometern.



Filter-  
Raum

Nach Passieren der Filter kommt das Bier in die Fassabfüllhalle, die in ihrer Gesamtheit mit den zahlreichen Abfüllkolonnen eine einmalige Sehenswürdigkeit bildet.

Binderei



Saftwäscherei



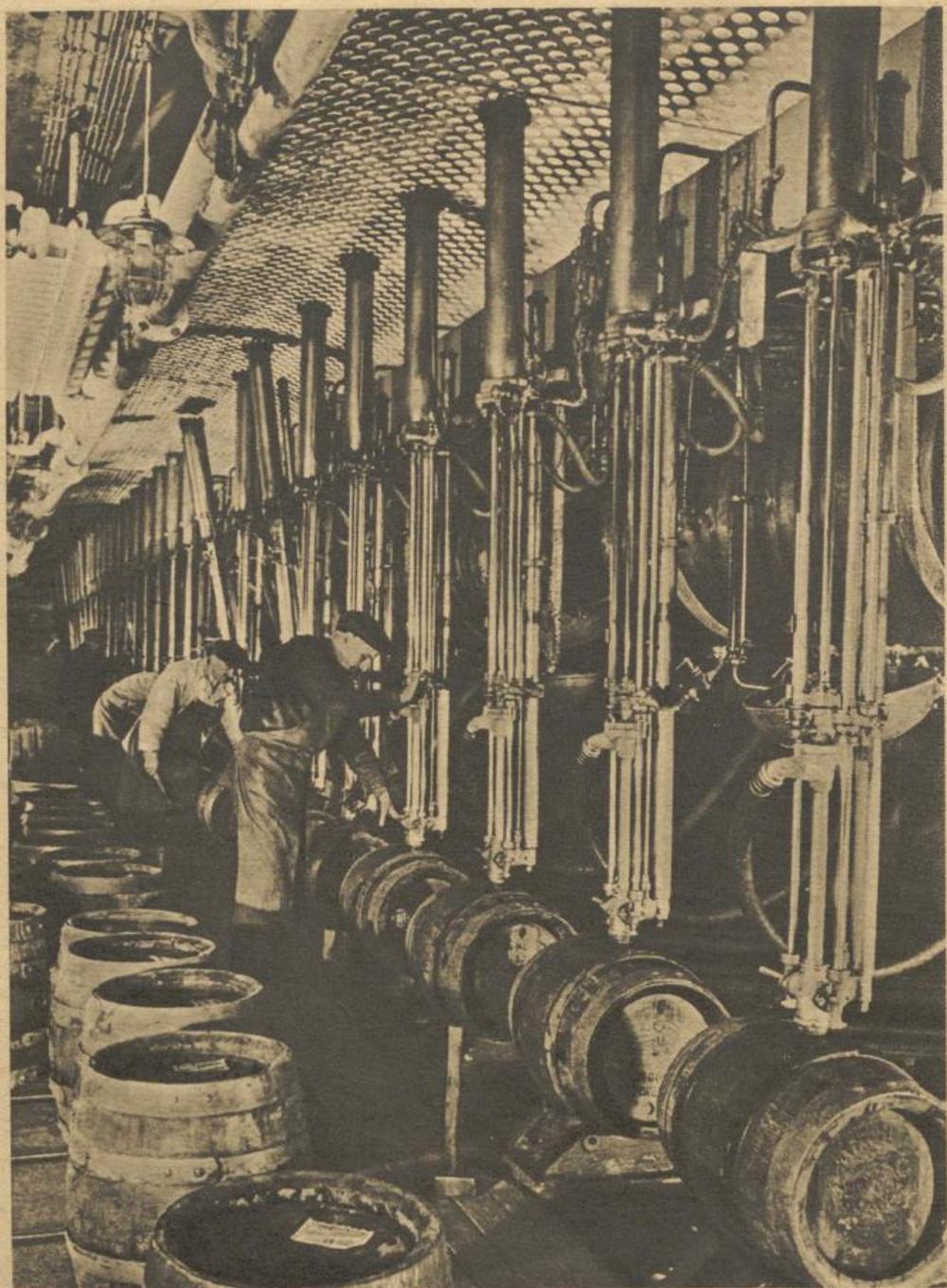
und Picherei



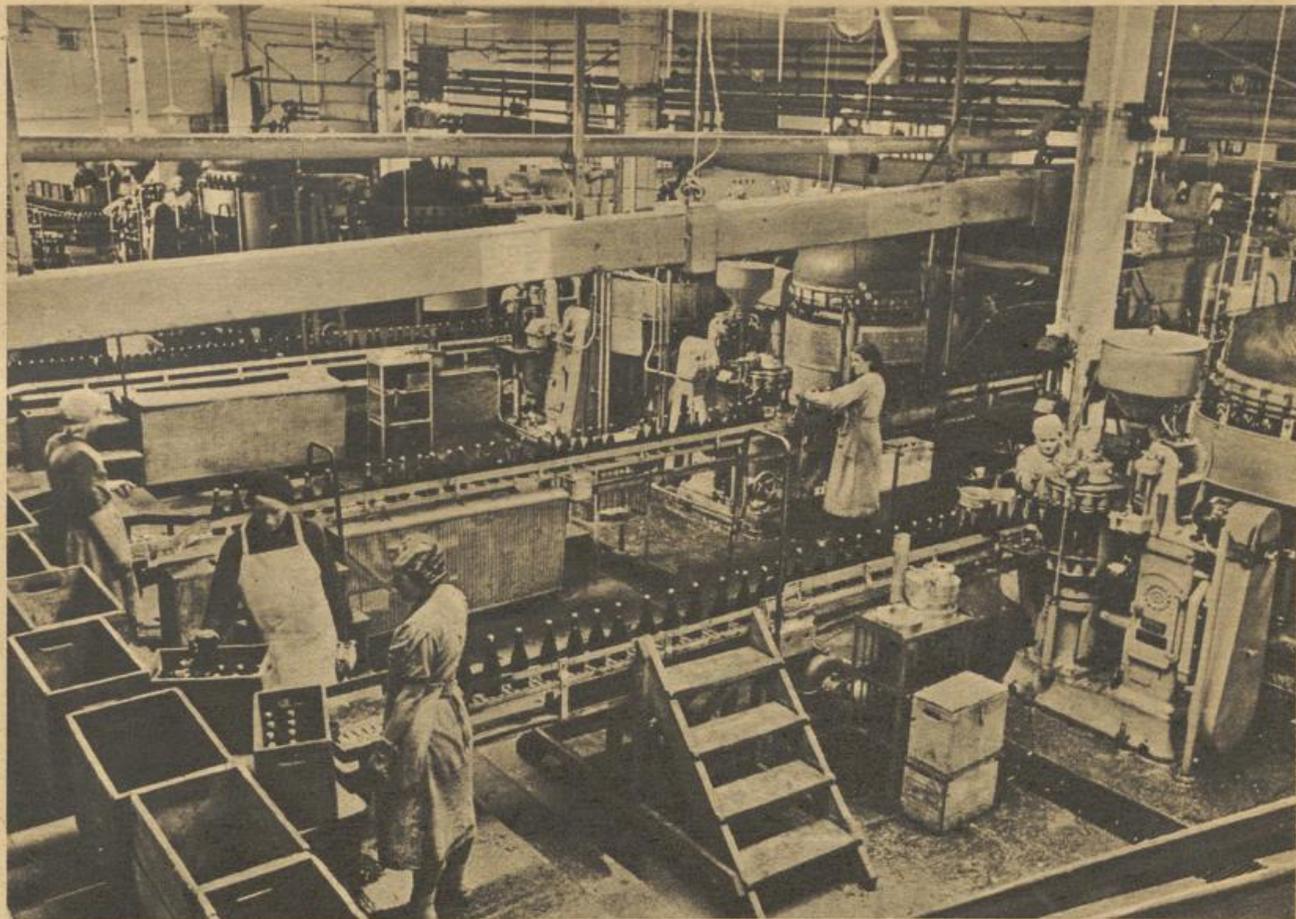
machen die Fässer zur Füllung bereit.



Seifenwascherei

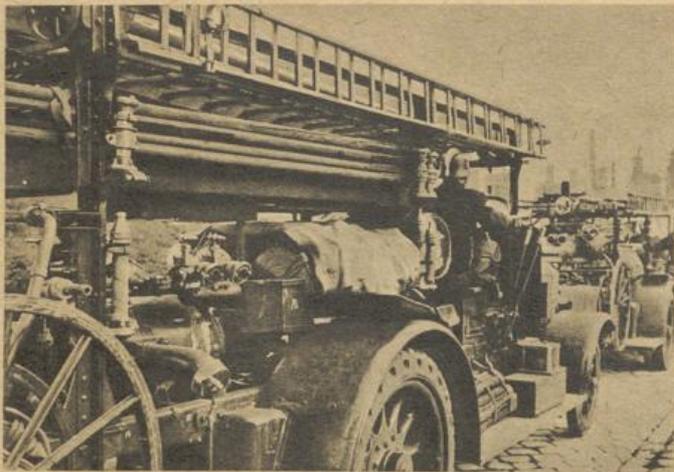


Запобфлльхалле



Die Flaschenfüllerei ist ein typisches Beispiel von Fließarbeit.

Der Flaschenbierabsatz steigt rapid an. Die Vergrößerung der Flaschenfüllerei um das Doppelte ist in Auftrag gegeben, da die derzeitige Leistung von täglich 350 000 Flaschen für den Friedensbedarf nicht genügen wird.



Werkfeuerwehr

Eine Werkfeuerwehr sorgt für die Sicherheit der weitläufigen Brauereianlagen.

Eigene Werkstätten, wie Dreherei, Schlosserei, Schmiede, Elektrowerkstätte, Tischlerei, Sattlerei, Anstreicherei und Zimmerei sowie eine Bauabteilung stehen für die laufenden Arbeiten zur Verfügung.



Autogarage

250 Lastkraftwagen besorgen normalerweise die Transporte. Viele Elektromobile stehen derzeit in Verwendung. Eine eigene Autowerkstätte leistet selbst Überprüfungen und Instandsetzungen.

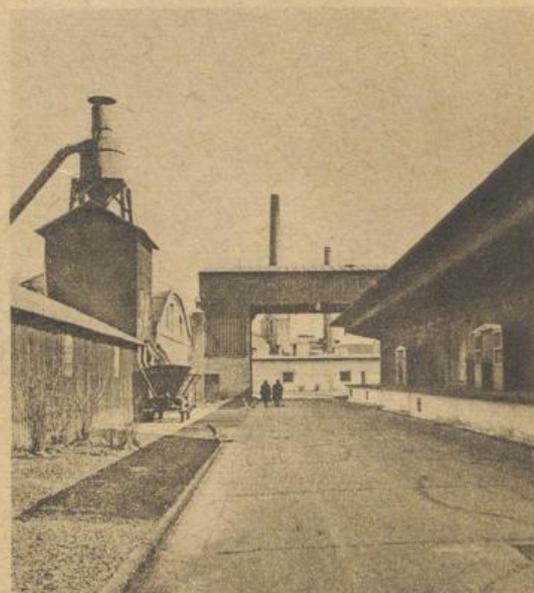
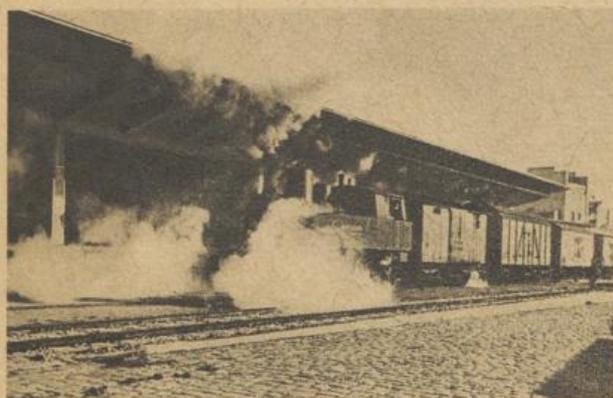


Autowerkstätte



Zahlreiche Pferdefuhrwerke ...

und vor allem die schon 1942 ihr 75jähriges Jubiläum feiernde Brauhausbahn, welche mit eigenem Bahnpersonal betrieben wird und über 60 Bierkühlwaggons, zwei Lokomotiven, ein eigenes Heizhaus sowie über ein Schienennetz von fast 8 Kilometer Länge verfügt, bewältigen zusammen

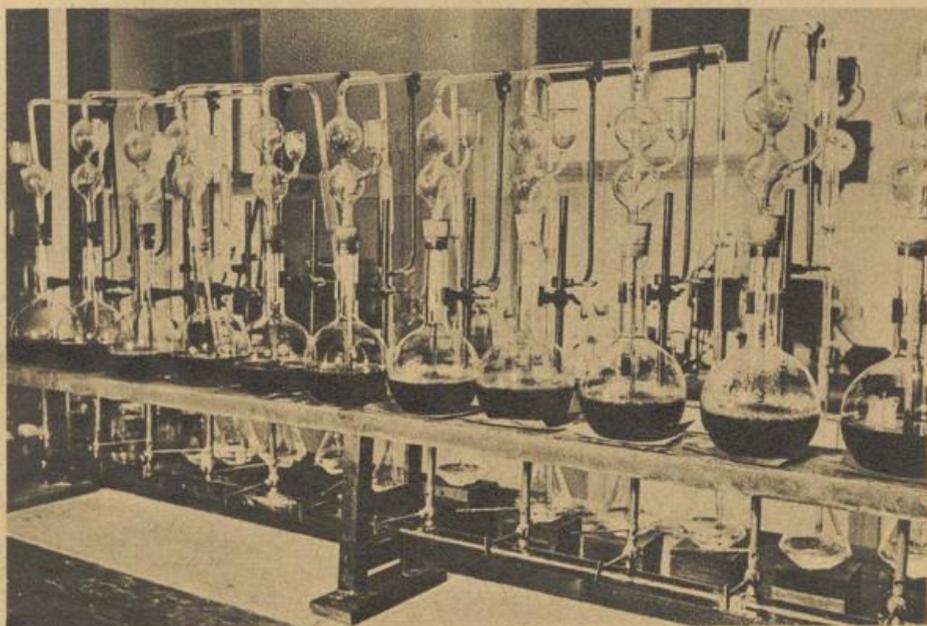


mit dem Autopark die bedeutende Frachtleistung, die insgesamt pro Jahr 300 000 Tonnen, also 30 000 Waggons beträgt.

Die Bierkühlwaggons versorgt ein unmittelbar bei der Verladerrampe und an der Industriebahn gelegener Eisgenerator mit dem nötigen Eis, wie dies für eine Versandbrauerei größten Stiles unerlässlich ist. Im Winter werden die Waggons geheizt.

Ein musterhaftes Laboratorium kontrolliert alle Phasen der Produktion im modernen Großbetrieb und sichert ihr unter Verwertung jahrhundertealter Erfahrungen und neuester Errungenschaften die notwendige Sicherheit.

Die Wissenschaft ist der empirischen Arbeit des Brauerhandwerkes mit ihren tiefgreifenden Erkenntnissen zu Hilfe gekommen und wo einst, ganz auf sich allein und seine Beobachtungen an-



gewiesen, selbst der gewiegteste Brauer oft vor unlösbaren Rätseln stand, verfolgt heute der geschulte Brauingenieur mit Hilfe des Mikroskops und der Analyse aufmerksam jeden Lebensvorgang vom Gerstenkorn angefangen bis zum fertigen Bier, zu dessen Erzeugung bekanntlich laut dem in ganz Deutschland in Geltung stehenden „Reinheitsgesetz“ nur Malz, Wasser, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. In dieser traditionsverpflichteten Braustätte dient auch diese Arbeit nur dem Zweck, den weltweiten Ruf des deutschen Bieres, der nicht zuletzt von Schwechat seinen Ausgang nahm, auch weitethin zu erhalten und zu mehren.



Auch die Kanzleien sind entsprechend würdig ausgestattet.

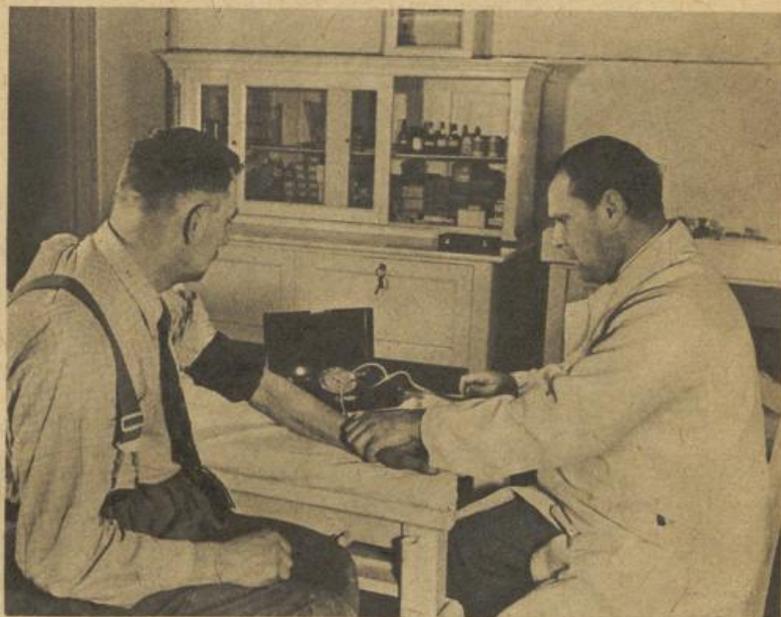


Die sozialen Einrichtungen für die Gefolgschaft stehen jenen des Betriebes nicht nach



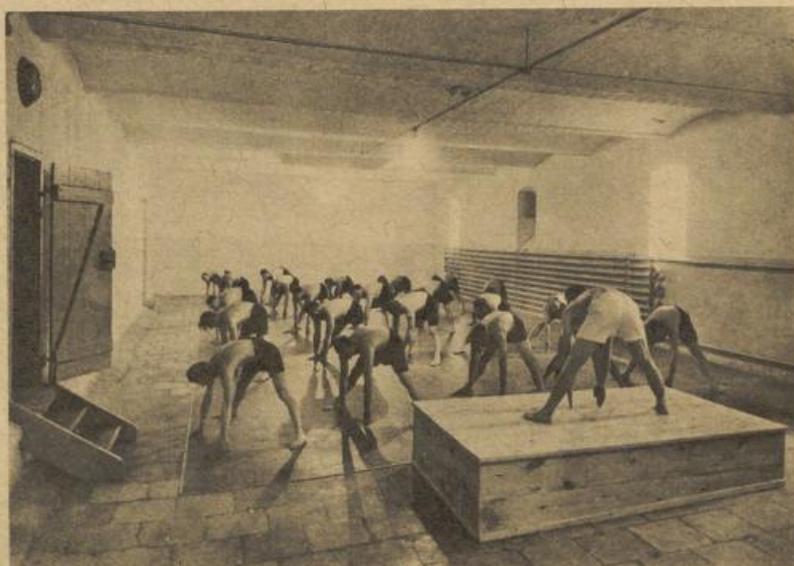
Der Betrieb Schwechat wurde  
mit dem Gaudiplom  
für hervorragende Leistungen  
ausgezeichnet.

Werkärzte ordinieren täglich in  
den Betrieben und überwachen  
ständig den Gesundheitszustand  
der Gefolgschaft.





Bäder, Waschräume, Sport- und Turnanlagen dienen  
der Gesundheitspflege





Ein Betriebskindergarten nimmt den Müttern erzieherische Sorgen ab.



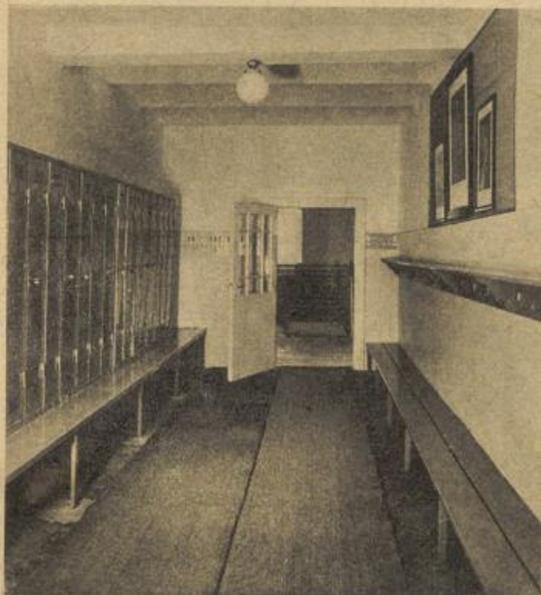


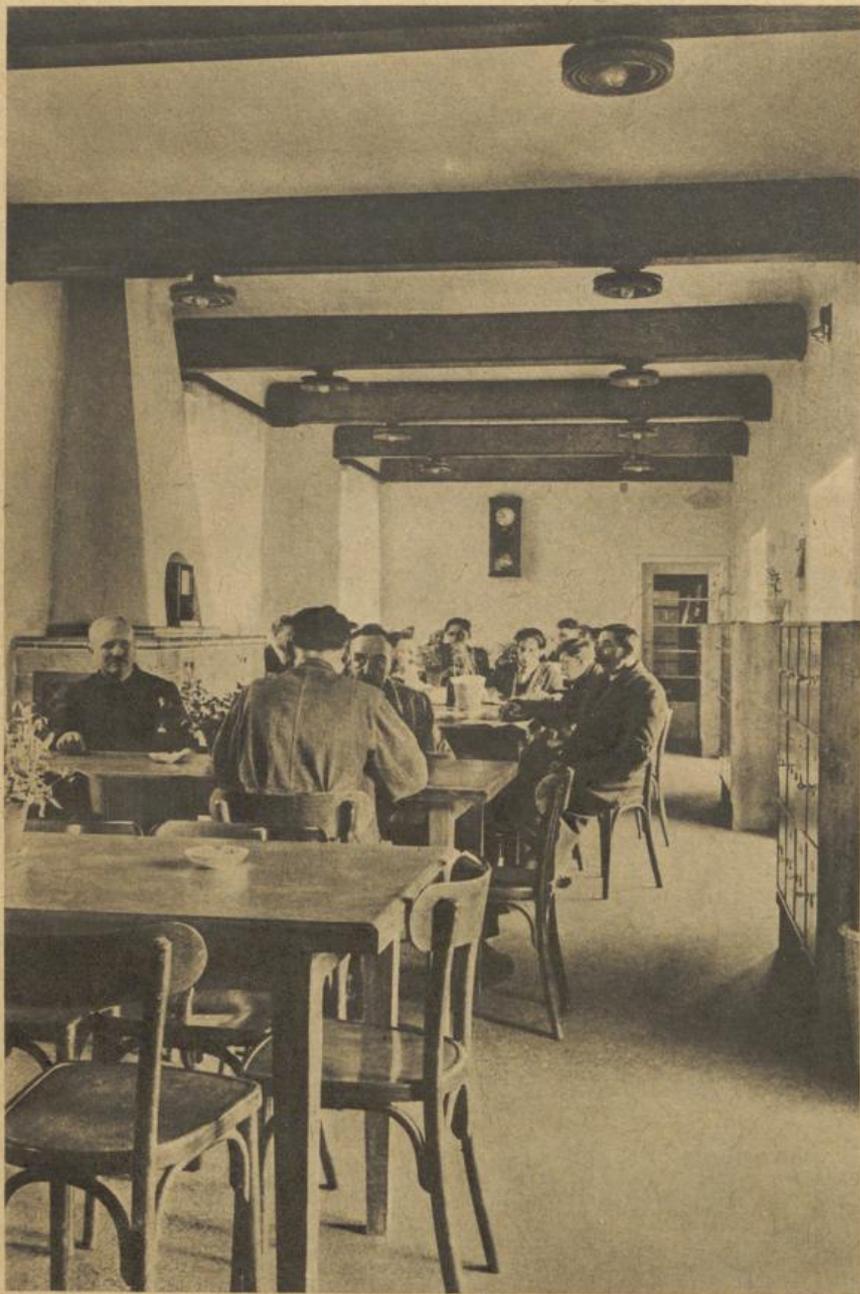
Werksküchen und Mittagstische liefern verbilligte Mahlzeiten.





Große moderne Garderoben wurden geschaffen.





Zahlreiche Gefolgschafts- bzw. Gemeinschaftsräume sowie Frühstückstuben und Aufenthaltsräume dieser oder ähnlicher Art verschönern die Betriebe und Bierniederlagen.



Vom hochgelegenen Lehrlingsheim öffnet sich ein freier Rundblick über Schwechat und den weitläufigen Betrieb



In einer freundlichen  
Lehrwerkstätte sind  
die Lehrlinge tätig



Die festlichen Räume der Feierhalle sind bei besonderen Anlässen von frohbewegten Menschen erfüllt, die alle, ob Direktor oder Hilfsarbeiter, mit Stolz ihrem Betrieb anhängen





Von ehrwürdiger Vergangenheit zeugt der theresianische Gartenpavillon inmitten der Brauerei



und die nahegelegene Gruft Anton Drehers, des Begründers der Schwechater Weltgeltung. —

Dicht gedrängt liegen Niederlagen und Absatzstätten des Schwachat Bieres in seinen Hausgauen  
Wien und Niederdonau.



Fast zehntausend Kunden sind hier, sehr viele davon seit achtzig, hundert und mehr Jahren, treue  
Abnehmer dieses bahnbrechenden Edelerzeugnisses der deutschen Braukunst.

Aber auch in den anderen Ostmarkgauen, so im „Schwechater  
Bierstübel“ am Fuße des Kapuzinerberges in Salzburg,



im Groß-Gasthof zur „Goldenen Kanone“ in Linz —

im Salzkammergut, im alten Salinenort Ebensee und in der beliebten Sommerfrische Gmunden, finden wir das Schwedater Bier ebenso



wie im malerischen Gasthof „Zum alten Brauhaus“ in Neunkirchen, am Wege zum Semmering.

Auf dem schneebedeckten Gipfel der Rax, in der Ebene des Neusiedler Sees



in Eisenstadt im Hotel „Weiße Rose“



oder im industriebelebten Wiener Neustadt wird Schwedater Bier genau so gerne getrunken wie in der schönen Wachau oder in der alten Eisenstadt Steyr.

Wien selbst war schon die Stadt des Schwechater Bieres, als es noch die einzige deutsche Weltstadt war.

Auch heute ist es in dieser zweitgrößten Stadt Groß-  
Deutschlands die am meisten verbreitete Marke.

Die bekannte Brauhaus-Gaststätte „Zur Kohlstaupe“  
in Wien-Schwechat ist das Ziel vieler Bierkenner,



die sich auch in der Schwechater Bierhalle „Rosensäle“ in Favoriten ständig zusammensinden.



Der Dominikanerkeller in der Inneren Stadt atmet die Romantik einer alten Kloster-Gaststätte.



Die Gaststätte „Mizko“  
am Schottentor  
ist modern ausgestaltet.



Des „größten deutschen Bürgermeisters“  
Lueger berühmte Versamlungsstätte  
„Beim Dreher“ auf der Landstraße

und das bekannte „Opernrestaurant“  
sind überlieferungsreiche Pflegestätten  
des Schwechater Bieres.

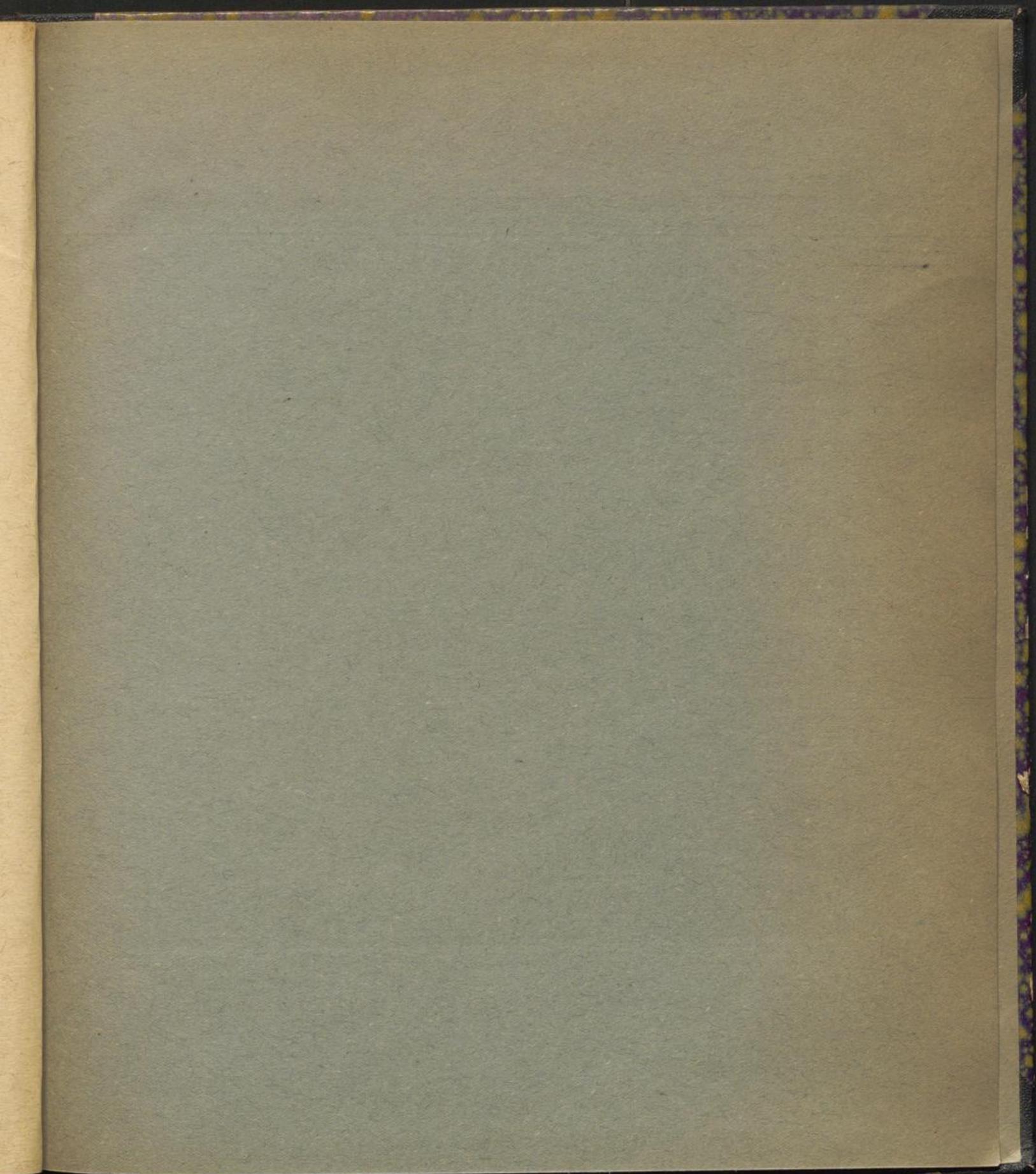


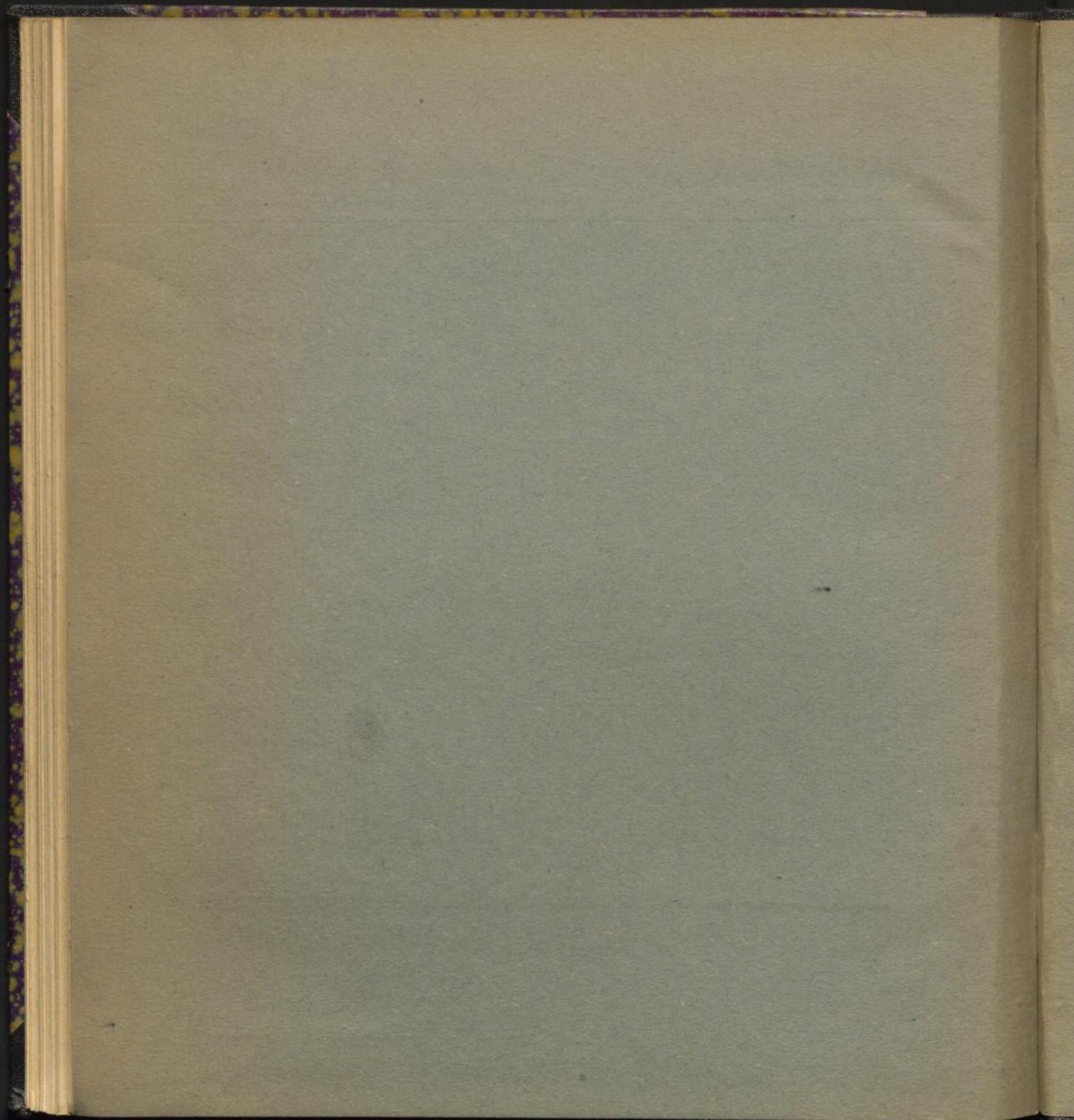
„Weigl's Dreherpark“ ist eine der größten und besuchtesten Gaststätten Wiens

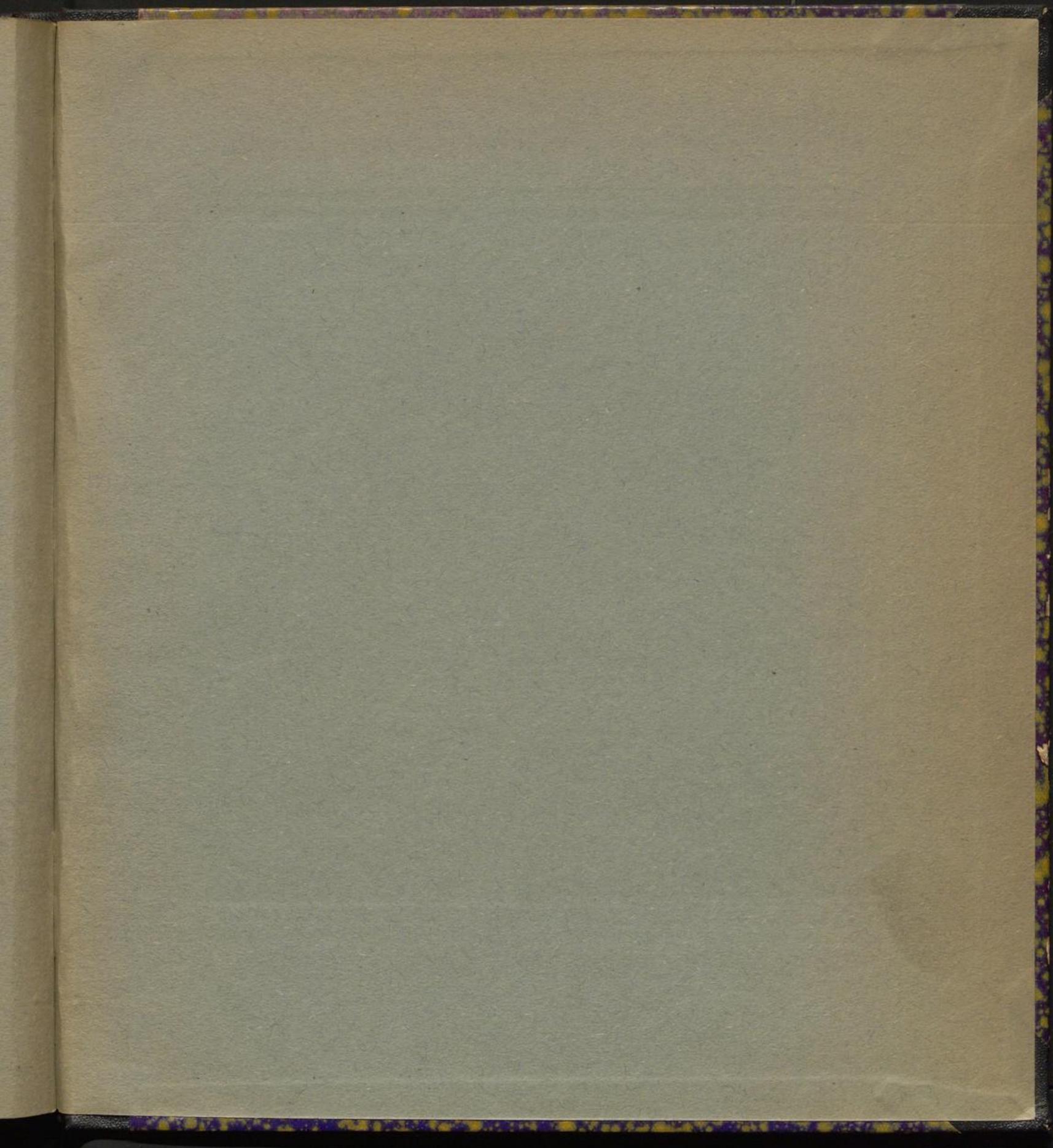


Der Garten in der Gastwirtschaft „Grünes Tor“ ist ein einziges Stimmungsbild aus der Biedermeierzeit und lenkt zurück in die Tage Schuberts . . .

Gesamtherstellung und für den Inhalt verantwortlich: Das Spezial-Archiv der Deutschen Wirtschaft, Verlag Hoppenstedt & Co., Berlin  
Gestaltung und Zeichnungen: Architekt Dr. Ing. Michel Engelhart, Wien · Manuskript: Direktor Josef Prominger, Brauerei Schwchat A.G.  
Umschlagentwurf, Innentitel und Landkarte: Edith Ranzoni, Wien · Derzeitige Ansicht der Brauerei Schwchat nach Weeser-Krell,  
München · Fotos: Marie Eva von Eichborn, Berlin; Bruno Reifenstein, Julius Scherb, Karl Zapletal, Wien; Archivfotos.







WIENBIBLIOTHEK



+QWB6150202