

1879-XX-XX

Afsender

J. C. Jacobsen

Modtager

D. Grüber

Type:

Brev

Sprog:

Fransk

Afsendersted:

København

Modtagersted:

Strasbourg

Arkivplacering:

D. Grüber, udkast 2, FA 2-006-
00036, F3

Emneord:

Carlsberg, Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi

Dokumentindhold

Udkast #2 til et brev til D. Grüber i Strasbourg om ismaskiner.
Königshoffen er en bydel i Strasbourg.

Transskription

Monsieur Grüber

Koenigshoffen

[Strasbourg]

Je suis très heureux du recevoir la lettre du 1 Mars de mon confrère tant estimé et tant plus comme un accident de voyage me fit perdre l'occasin ardemment désirée souhaitée de vous voir lors de mon passage par Strasbourg à Paris l'annèe dernière.

Malheureusement j'ai presque rien à repondre à vos question sur lesmaschine à glace d'Augsbourg. C'est que ces machines ne sont pas encore arrivés er ne seront pas installés avant le mois de Mai. Je ne peux donc parler que de ce que j'ai sais par mes observations vu là où j'ai trouvé ces appareils installés et en marche comme à Munich chez Mr Sedlmayr, à Trieste chez Mr. Lermer et à Paris à l'exposition. Partout il m'a paru qu'ils fonctionnait d'une manière très satisfaisante et Mr Lermer comme Mr Sedlmayr en sont aussi parfaitement contents. J'ai aussi vu fonctionner des machines de system Pichet à Paris et à Marseille je trouvé mais en les ètudient avec soin je suis arrivé à/j'ai formér l'opinion que le système Lind en regardant et la theorie et la pratique est/soit a preferer.Chez moi les machines sont construites d'une manière nouvelle suivant mes indications, adoptées par la fabrique Augsburg. Pour les refrigerant je ne ferai pas de l'eau froide, mais je fais passer le glycerine à -2 C directement dans les refrigerants ces appareils dont l'un cert à refroidir c 100 Hectolitre mout dans 1 à 1½ heure et l'autre refroidit la bière après la fermentation avant qu'elle est mise dans les de la cave de garde

Pour refroidir les caves de fermentation, en evitant tout emploi de vageur et de serpentín, l'air retournant des caves au tirée de l'atmosphere est refoutie par un ventilateur, donnant 36000 Cub Metre par heure, dans une chambre divisée en 7 compartiment dans lesquelles circule en directions opposée des tuyaux de froid de Metres de longuer et de M (kvadrat) du surface.Dans ces tuyaux

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

circule du glycerin de - 2 C et l'air refroidi est donc conduite aux caves et repartie dans toute la longueur des caves.-

Les deux machines à glace sont numéros 5 suivant le prospectus de la fabrique d'Augsbourg et les machines à vapeur sont renforcées jusqu'à leur N pour faire marcher aussi le ventilateur et les centrifuges de Glycerin et de mout et de bière. Le ventilateur aspirateur sans brut livré par Mr Bourdon à Paris. Le prix des appareils livré à la gare d'Augsbourg ?? est et l'aspirateur coûte avec un surplus pour quelques modifications demandées. Lorsque les appareils sont installés et éprouvés je me ferai un plaisir de vous informer des résultats obtenus. C'est avec grand intérêt que j'ai pris connaissance de vos essais et expériences sur la culture d'huile de l'orge et par mon invitation l'école royale d'Agriculture de Copenhague près chez nous s'est intéressée de faire des expériences semblables, qui sont et continueront dès le commencement de cet hiver durant toute la saison mais je crains que le climat qui du Novembre jusqu'à ce moment a été très froid ne sera défavorable pour les résultats de nos expériences de cette saison.

C.M.

Udskrift Nr 2

Monsieur Gréber
Koenigsplatz
Strasbourg

Je suis très heureux de recevoir la lettre de M. Mars de
man caractère tout estimé et tant plus comme un accident
de voyage ^{et par} ~~me~~ ^{de} l'occasion ardemment ^{desirée} et souhaité de
vous voir l'année dernière lors de mon passage par Strasbourg
à Paris l'année dernière

Malheureusement j'ai pu à peine répondre à vos questions
sur les machines à glace d'Augsbourg. C'est que ces machines
ne sont pas encore arrivées et ne seront pas installées avant
le mois de Mai. Je ne puis donc parler que de ce que j'ai
sais par mes observations ^{sur} là où j'ai trouvé ces appareils installés et en marche,
comme à Munich chez Mr Sedlmayr, à Trieste chez M. Lermus et à
Paris à l'Exposition. Tout ce qu'il m'a paru qu'ils
fonctionnaient d'une manière très satisfaisante et M. Lermus
comme Mr Sedlmayr en sont ^{très} satisfaits. J'ai aussi
vu fonctionner des machines ^{deux} fois à Paris et à Marseille
j'ai trouvé mais en les étudiant avec soin, j'ai formé ^{l'avis} l'opinion
que le système Linder doit être préféré ^{en} ~~et~~ ^{en} regardant ^à ~~en~~ ^{en}
et ~~en~~ ^{en} regardant de la théorie et la pratique ^{en} ~~en~~ ^{en} préférer

Chez moi ^{en} les machines sont construites d'une manière
nouvelle suivant mes indications, adoptées par la fabrique d'Augsbourg
Dans les refroidisseurs je ne ferai pas de l'eau froide, mais je
fais passer le glycerine à -2° C. directement dans les refroidisseurs
dont l'un sert à refroidir à 100 Heiloltem maut dans 1 à 1 1/2 heures
et l'autre refroidit la bière après la fermentation avant qu'elle est
mise dans les fûts de la cave de garde.

les refroidisseurs
ces appareils

Pour refroidir les caves de fermentation, en évitant tout emploi de ^{machine} ~~machine~~
et de serpents, l'air des caves retourne aux caves au lieu de l'atmosphère
est repoussé par un ventilateur, donnant 26000 Cub. Mètres par heures, dans une
chambre divisée en 7 compartiments dans lesquels circule un serpentin opposé
des tuyaux de ^{fer} Mètres de longueur et de ^{0.15} M. de surface.
Dans ces tuyaux circule du glycérol de $\pm 2^{\circ} C.$ et l'air refroidi est donc
~~répoussé~~ ^{conduit} ~~vers~~ ^{aux} les caves jusqu'à et reparti dans toute la
longueur des caves.

Les deux machines à glace sont de numéros 5 du système Lind
suivant le prospectus de la fabrique d'Oslyborg et les machines à
vapeur sont renforcées ~~et~~ jusqu'à leur ét. pour faire marcher
aussi le ventilateur et les centrifuges de Glycérol et de miel et
de bière. Le ~~fer~~ ventilateur est ^{aspirateur sans bruit} livré par M.
Bourdan à Paris. Le prix des appareils livrés à la gare d'Oslyborg
est.

et l'aspirateur coûte avec un surplus pour quelques
modifications demandées.

Lorsque les appareils sont installés et ~~et~~ éprouvés je me
ferai un plaisir de vous en faire des recueils s'échouer.

À cette occasion je prie.

C'est avec grand intérêt que j'ai pris connaissance
de vos essais ^{et expériences sur la} de culture d'hiver de l'orge et j'ai par mon insi-
tation l'école royale d'Agriculture de Copenhague ^{qui est} si
s'est intéressée de faire des expériences semblables, qui sont
commencées et continueront dans peu de le commencement de cet hiver
mais je crains que le climat ^{rigid et long} ~~exceptionnelle~~ de Narent
qui n'a en ce moment ^{de nos} été très froid ne sera défavorable pour
les recueils ^{de nos} expériences de cette année.

Je vous prie de croire
à l'assurance de ma haute
estime.