

1868 APRIL

Afsender

Carl Jacobsen

Modtager

J. C. Jacobsen

Type:

Brev

Sprog:

Dansk

Generel kommentar:

Carl Jacobsen opholdt sig i denne periode forskellige steder i Tyskland inden han påbegyndte sin uddannelse hos William Younger & Co i Edinburg september 1869. Bemærk at Carl Jacobsen skriver substantiver med lille begyndelsesbogstav.

Afsendersted:

Augsburg

Modtagersted:

København

Arkivplacering:

Uden eget FA-nr., kasse F 3,2

Emneord:

Rejsebrev, bryggeriindretning, bryggeriteknologi, industriel arkæologi, rejsebreve

Dokumentindhold

Del af brev til J. C. Jacobsen med bryggerinotater fra Augsburg.

Transskription

Fire bryggere vilde tillige see den bekendte Tischbein-kølle og blev derfor natten over. Bryggeren viste os selv om og erklærede sig vel tilfreds med køllen. Uheldigvis gik den ikke på grunde af den fremrykkede årstid. Der bruges kun liden dampkraft. En maskine på 3 hestekrafte driver den og det øvrige bryggerie. Det er nemlig som alle de 74 (!) Augsbourger bryggerier ganske lille. (et bryg 9 Schæffel). Han sagde at maltet blev aldrig glasagtig eller brunt. Selv om han køllede af ved 120 ja 130 [gradtegn] C. Almindeligvis køller han af (hvad hedder det udtryk på Dansk "abdarren"?) ved 100 gradtegn C. Jeg såe malt fabrikeret på køllen det var ret godt til g+. Men det synes mig at være meget svagt køllet. Øllet som jeg drak var også af køllens malt det var svagt ungt øl, af 9-10% B urt men smagen var god. Gjæringerne som jeg såe vare særdeles smukke. Maltet er overmåde blegt og da urten er så tynd må han sætte farve "Berlinerfarve" til øllet. Dette er uheldigt da det giver en smag som af brændt malt, hvilket ikke er behageligt.

Du kjender formodentlig systemet. Maltet glider ned gennem en cylinder der omgiver en indre cylinder og er omgivet af en ydre. Den varme luft drives gennem maltet ved en blæsende og suende centrifugal blæser. Når den er kommet ind i rummet a standses den af de skillevægge som figuren viser og må passere maltet for at nå ind i rummet b. De to indre cylindres vægge ere nemlig af Jernnæt således passerer luften stadig gennem maltet indtil den suges ud foroven. Køllen kan have 6 Meter og der skal være 4 eller 5 skillerum. Luften der passerer maltet går igjennem et system af rør udenom hvilke ilden spiller og således opvarmes den.

68(3) C.M.
Første bryggere vilde tillige se den betjente
Thursdags - kille og blev derfor natten over.
Bryggere viste os selv om og erklærede sig vel
tilfreds med kille. Uheldigvis gik den
ikke på grund af den fremrykkede irst. I.
Der bruges kun loden dampkraft. En anden
på 3 kærter dræner den og det øvrige bryggeri.
Det er nemlig om alle de 74 (!) Apsbourger bryg-
ner ganske lille. (et bryg 9 Schaffel).
Man sagde at mallet blev aldrig glasagtig eller
brunt. Selv om den killede af ≈ 120 ja
 130°C . Almindeligvis killede den af (hvad
bedder det udtrykke på dansk, "abdarren") ved
 100°C . Jeg såe malt pulveret på kille
det var ret godt ^{til} men g. Men det syntes mig et
vare meget svagt killede.
Oillet som jeg drak var også af killede malt
det var svagt angivet, af 9-10% B art nu siger
var god. Givningerne som jeg såe vare særdeles smukke.
Mallet er overmåde blødt og du erten er så tynd
at man kan sætte farve. "Berliner farve" til
oillet. Dette er uheldigt da det giver en smag
som af brændt malt, hvilket ikke er tilfreds.

