

1868 april

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

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.

TRANSSKRIFTION

Fire bryggere vilde tillige see den bekjendte 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 (!) Augsburg bryggerier ganske lille. (et bryg 9 Schœffel). 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 igennem et system af rør udenom hvilke ilden spiller og således opvarmes den.

68(3) C.M.
Fide bryggere vilde tillige see den betjente
Thuchlein-kølle og blev derfor natten over.
Bryggere viste os selv om og erklærede sig vel
tilfreds med køllen. Uheldigvis gik den
ikke på grund af den fremrykkede irst. I.
Der bruges kun bled dampkraft. En Mellem
på 3 kerte-krafte driver den og det øvrige bryggeri.
Det er nemlig om alle de 74 (?) Aypbourger bryg-
ner ganske lille. (et bryg 9 Schaffel).
Man sagde at mallet blev aldrig garsagtig eller
brusent. Selv om man killede af med 120 ja
130 °C. Almindeligvis killede man af (had
bedder det udtryk på Dansk. „abdarren“) ved
100 °C. Jeg såe malt færdigret på køllen
det var ret godt ^{til} men g. Men det syntes mig at
være meget svagt killede.
Oillet som jeg drak var også af køllens malt
det var svagt smagt, af 9-10% B art nu smager
var god. Gjæringerne som jeg såe vare særdeles smukke.
Mallet er overmåde blevet og du urter er så tynde
nu kan netop farve. „Perliner farve“ til
oillet. Dette er uheldigt da det giver en smag
som af brændt malt, hvilket ikke er tilfreds.

Den følgende fremviser et system

Maltet glider ned gennem
en cylinder der angives en
indre cylinder og er
angivet af en ydre.

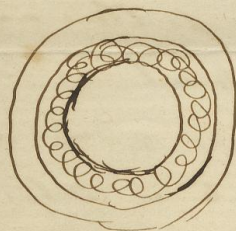
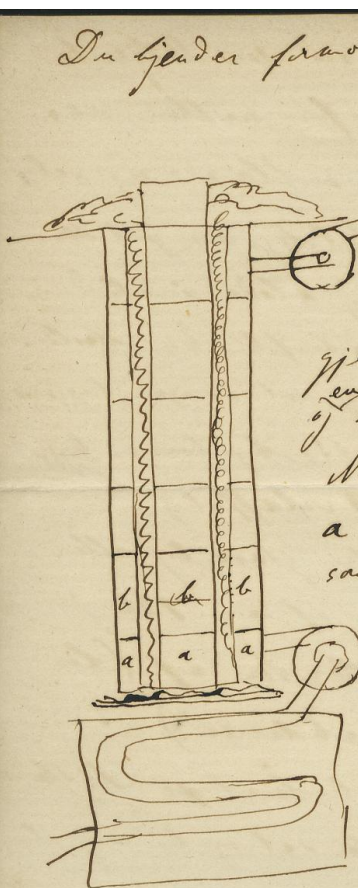
Den varme luft drives
gennem maltet ved en blæse,
og sagede centrifugal blæse.

Når den er kommet ind i rummet
a stander den af de stilleveje
som figuren viser og må passere
maltet for at nå ind i
rummet b. De to

indre cylindres vægge
er nemlig af jernmet.

Således passerer luften
stadig gennem maltet
indtil den ryger ud foroven.

Høllen kan have 6 meter
og der skal være 4 eller 5 stille-
veje ~~her~~



Den varme luft der passerer maltet gær igennem
et system af rør uden hvilke ilden gær
og således opvarmes den.