

1869-03-XX

Afsender  
J. C. Jacobsen

Modtager  
Carl Jacobsen

Type:  
Brev

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
København

Arkivplacering:  
Uden FA-nummer, æske F 13,1

Emneord:  
Industriel arkæologi,  
bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi

### Dokumentindhold

Del af brev om bl.a. analyser af prøver af Ale fra Bass og om et par afhandlinger som J. C. Jacobsen skriver på.

### Transskription

Holm - den nye Assistent paa Carlsberg - har analyseret nogle af Ale Prøverne fra Bass, men da det er første Gang, han foretager denne Slags Analyser, vil han ikke indestaae for at de ere ganske paalidelige. De skulde derfor gjentages, saasnart Kogsbølle har Tid til at deltage deri.-Jeg vil dog meddele Resultaterne.

Strong Ale oprindelig Extractgehalt 29-30 % Extractindhold efter Kogning 13 %

Pale Ale oprindelig 17-18%efter Kogning af Øllet 7,4 %

Export Ale oprindelig 15-16 %efter kogning 6,6 %

Mild Ale No 4 oprindelig 19,4efter Kogning 9,4 %

-----  
Jeg kan ikke troe, at pale Ale er stærkere end Export Ale og formoder, at der har fundet en Forveksling Sted. - Men i det Hele er det paafaldende, at disse 2 Sorter vise saa stor en Extractmængde i Øllet. Dette kan neppe være rigtigt, thi herefter skulde de være omtrent

ligesaa substantiøse og ikke synderlig mere spiritueuse end bayersk Øl, hvilket ikke stemmer med Smagen og med den berusende Virkning.-

-----  
Jeg har nu faaet en ny Kollega som Directeur i Brandforsikkringen, en Procurator Berggren, som har lovet at bidrage sit til at faae Organisationsspørgsmålene bragte til Afgjørelse før Åaasken, hvilket jeg foreløbig bebudede i Generalforsamlingen i Aftes.- Jeg haaber, at det skal lade sig gjøre, men det vil tage en ikke ringe Deel af min Tid.- Jeg har nu skrevet mit Foredrag om Byg, som skal trykkes, og da jeg er kommen i Gang med at skrive Afhandlingen, har jeg begyndt paa een endnu til Industriforeningens Maanedskrift: Om brandfrie Bygninger med Anvendelse af Jernbjelker og murede Lofter, som jeg sysler med i de ledige Aftentimer.-

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

1/3 69  
 Halm - den nye Aftensent per Carlsberg -  
 for analyseret uagte af Ole Jørgensen fra  
 Bøls, men da det er første Gang, som  
 førstes denne Slags Analyser, vil den ikke  
 indstaa for at de saa gamle gaaliddeleje.  
 de skulle derfor gjentages, saafarst Kogebølle.  
 for End hi at deklare den. -  
 Jy mit dog meddele Resultatene.

Strong Ale	apriindelig	forbrændingsfald -	29-30 %.
		forbrændingsfald efter Lagning -	13 %.
Pale Ale	apriindelig	_____	15-18 %.
		efter Lagning og flid -	7, 4 %.
Export Ale	apriindelig	_____	15-16 %.
		efter Lagning -	6, 6 %.
Mild Ale N:4	apriindelig	_____	19, 4 %.
		efter Lagning -	9, 4 %.

Jy den ikke tvivl, at pale Ale er fladere  
 end Export Ale og saar det, at det for faar  
 en temmelig god. - Men i det hele er  
 det paafaldende, at det 2. Partes melle for den  
 er forbrændingsfald i flid. Dette kan uagte  
 naar rigtigt, de største Rulde den mere udbredt

