1869-06 OG 07

Ophavsmand/nøgleperson

J. C. Jacobsen

Type:
Note

Sprog:
Dansk

Tilblivelsessted:
England and Scotland

Arkivplacering:
FA 02-004-00001, kasse F 2

Emneord:
Industriel arkæologi, bryggeriindretning, bryggeriteknologi

Dokumentindhold

Bryggerinotater fra England og Scotland, 5-6. Bryggerier i London: Lion Brewery, Barclay & Perkins, Reids Brewery; City of London Brewery, Old Stingo Brewery

Transskription

London
Lion Brewery. Lavtryksdampmaskiner af 16 Hestes Kraft. En Do i Reserve.- Ligeledes en Reservedampkjedel og et dobbelt Sæt Tregangspumper i den dybe Brønd. Bryggeriet ligger dog lige ud til Themsen.2 Bryggerkjedler, den ene aaben og uden Pande omkring den.I de 2 Mæskekar af Træ de sædvanlige Mæskemaskiner der løber paa et tandhjul paa Randen af Karret.- der mæskes 70 à 80 Quaters Malt i hvert Kar. gardiner for Karret. Ingen Formæskemaskine.- Sparger som sædvanligt med et vidt Rør om den lodrette Axe og paa dette Rør 3 tynde Hjul af Metal, 3-4" i Diameter, lende paa en Krands paa Axen.Svalebakker af Træ bruges, hvorfra Urten løber paa 2 eller 3 af Bennetts Svaleapparater og derfra i Gjæringskarrene med Attemperators. (Brøndvandet c 9 Gradtegn R).Jeg saa 2 Gjæringskar blive skummede efter endt Gjæring, men om dette Øl derefter skulde i Cleansing Tubs eller ei, spurgte jeg ikke om.- Jeg anteger det ikke, da Øllet syntes temmelig nær udgjæret. Som Cleansing Tubs bruges baade staaende Kar og liggende Tønder, de Første til Porter, de Sidste til Ale.

Al Rengjøring skeer ved en Straale af koldt Vand fra Vandbeholderen paa Toppen af Bygningen.Der brygges i Regelen ikke til lang Lagring eller til Export til fjerne Lande og det meste sælges efter nogle Ugers Forløb. Det ældste, man lod mig smage, var Ale af 3-4 Maanders Alder, godt og klart. Gjæringens Varighed 2 + 3 Dage, respective i Fermenting Vessels og i Cleansing Tubs.Øllet lagres paa smaae Fade, hvori det sælges uden Omtapning.- Porteren kommer paa Vats, a c 280 Barrels, lagres kun kort.- Jeg saae et Vat blive tømt, der var kun meget lidt Bundfald deri.- De smaae Tønder, hvori Øllet lagres, ligge i Kjelderen 5-6 Alen dybe.-

Barclay & Perkins.
Ved Siden af Maskinrummet med den vældige Dampmaskine (Høi og Lavtryks (?)) staaer endnu i et mindre Rum den gamle Dampmaskine,

bygget af James Watt, 90 Aar gammel! - Den bruges ikke mere, men vedligeholdes i smuk Stand som en slags Reliqvie. Smukt!Man bruger ikke de store Svalebakker, men lader Urten løbe ganske heed paa en Baudelot, som dog ikke er aaben mellem Rørene, men har disse forbundne med en fast Væg af Kobber.- Urten løb meget rask, saa at den skyllede ned ad begge Sider og svaledes neppe halvt. Derfra løb den paa en stor, snegleformet Refrigerator, hvori Væggene bestode af smalle og høie Kobberrør, hvori Brøndvandet løb - i Princippet liig de Mortonske - de uhyre Fermenting -Vessels ere lukkede Kamre af tykke Planker med Kobber for Indgangslaagen. Var der Attemperators ?Cleansing Tubssom tidligere, Staaende Kar med Udløb af Træ til Gjærbakkerne, beklædte med Fajance. Efterfyldningskarrene til Vandfadene af den bekjendte Form med en glidende Tragt.-Der fortaltes at Humlen kogtes 3 Gange.- Intet Formæskeapparat. Siebunden af Støbejern med fine Ridser. Karrene af Træ.Med Undtageklse af de nye Refrigerators var Alt ganske som i 1855 ved mit første Besøg dér.- Dog var de roterende Riste uden Ende en Nyhed.

s. 4

Reids Brewery. Liquorpond Street. Holborn. Der brygges kun Porter og Stout. 3 Slags Stout, nemlig : almindelig, extra Str X og dobbelt extra XX. Der omtaltes et endnu stærkere Stout, som i mindre Quantiteter bryggedes til Rusland. Intet Formæskeapparat. Mæskekarrene med Gardiner, nedhængende indvendigt.-Rister under Kjedlerne, Kjæderister. Røgfortæringen saa god at man ikke kunne see Røg i Skorstenen.Denne maatte staae paa Buer over Fyrgraven, thi naar man aabnede en Klap over denne, saa man op igjennem Skorstenen. Mærkelig Konstruction!Svalebakkerne af Træ, meget store. Hver af dem har 2 Vifter, c 5' i Radius, med 4 Vinger og c 45 Graders Heldning. Ellers saa vi ikke noge Kjøleapparat.- Vi saae ike Cleansing Vessels, der efter Forklaringen vare Staaende Kar.-Stouten syntes især at ligge paa Smaafade. Der blev sagt at fugtige Kjeldere vare bedre end tørre, naar Temperaturen var den samme.Under en af Kjelderne var der en Række af store murede Cisterner i Cement, som brugtes istedetfor Vats (i margen tilføjet med blyant: som man roste). Af disse var der dog en Mængde, som stode i en Række parallelle Bygninger, der gjensidig beskyttede hinanden mod Temperaturafvexlinger og man sagde, at der kun var meget ringe Forskjel paa Varmen Sommer og Vinter, hvilket sikkert var sandt.

s. 5

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

6/ (J. C.'s arknumerering)Man havde bygget en vældig Udbygning, som var bestemt til Rum for Vats, men dette Rum havde vist sig at være for lidet isoleret mod Varmen og man brugte det derfor kun til Magazin for tomme Tønder.- Der havde engang været et Vat i dette Bryggeri paa 10,000 Barrels, men det havde dog ikke været hensigtsmæssigt og var nu remplaceret af 9 mindre.-

_____

Bemærkninger om Cleansing Tubs og Casks (vistnok fra City of London Brewery.)

Casks - de liggende Tønder - ere omtrent af 1½ Barres Størrelse, fastliggende, da de forneden have et Indløbsrør, der er skruet fast i det underliggende Hovedrør, hvorigjennem Tønderne fyldes, holdes fulde x) paa den sædvanlige Maade ved en Beholder med glidende Tragt og en Svømmerventil og tømmesPaa det rummelige Spundshul er skruet et 3 -4" vidt, bøiet Rør, til at føre Skummet og Gjæren ud i den store Gjærrende eller Bakke, der ligger ved Siden af Tønderækken. Røret er befæstet til Tønden med en bred Flanche af Jern og saasnart det begynder at bøie nedad, er det aabent foroven og danner saaledes en Rende U (tegning), der let kan reengjøres. Bøiningen er meget kort og for at den aabne Deel af Røret kan faae tilstrækkeligt Fald (dog ikke betydeligt) er Røret anbragt i en skraa Retning, saa at det kan falde noget mere end Forskjellen mellem Fadets største og mindste
Radius._____

x) paa den sædvanlige Maade ved en beholder med glidende Tragt og en Svømmerventil

Blyantstegninger i margen

s. 6

Gjær - Bakkerne ere fuldstændig af Træ, Bunden (?) af Skifer. Mellem Bug- og Halsbaandet er der et stort Spundshul, 4-5" i Diameter med Skruespunds (Jern ?) hvorigjennem Tønderne renses med en kugleformet Børste paa en Stok. Andre Bryggerier bruge ingen Børste, men kun kraftig Udsprøitning.

- Cleansing Tubs -de staaende Kar, paa c 5-8 Tdr, have en bred og flad Udløbsrende af Træ eller af Støbejern i Høide med (den øverste Bund eller) Laaget i Karret, der ligger skraat, saa at det er høiest ved Udløbet, for at Skummet bedre kan drives ud.- Udløbets Aabning er sjeldent saa stor, at en Mand kan komme derigjennem. De renses med en Børste paa en Stok eller ved stærk Udsprøitning.-Fermenting Vessels. Det forekommer mig, at Svalerørene, Attemperators, i disse

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

overalt ere saa smaae, at Virkningen maa være temmelig ringe. Dette gjelder baade om de faste Svalerør og om de hængende.
s. 7
Old Stingo Brewery. Et mindre Bryggeri midt i London.
Kun eet Mæskekar. Formæskemaskinen eiendommelig, med 3 Cylindre.- Jeg har bestilt en saadan.Mæskemaskine i Karret. Dennes horizontale Axe løb paa en Krands med Tænder, fastskruet nede paa Karrets Side. En god Copnstruction, navnlig for et mindre Kar.Svaleapparatet af Bennett er en Jernbakke, NB, hvori Urten ved Skillerum af Jern , 9-12" høie, tvinges til at løbe i Zigzag. Indimellem disse Skillerum ligge Svakerør af fortinnet Kobber, 2 Etager over hinanden. Disse Svalerør danne en Slags Rist og hver Etage kan dreie sig om en Axe langs den ene Side, saa at de kunne løftes op i lodret Stilling, medens Bakken reengjøres. Denne Construction synes jeg godt om. Det forekommer mig dog, at der istedetfor 2 Etager runde Rør kunde være eet Sæt flade Rør paa Høikant. Ud og Indløbene af Svalerørene have Bindeskruer, hvormed forbindes korte Gummislanger.
NB. Maaskee var dog hele Bakken af fortinnet Kobber, der var mørk af Urtstenen.- Dette er sandsynligt

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

5 C.M.

London

Lion Brewery. Lavtrykdampmaskine af 16 Hestes Kraft En Do. i Reserve. – Ligeledes en Reservedamp-Kjedel og et dobbelt Sæt Tvegangspumper i den dybe Brønd. (Brygjeriet ligger dog lige ud til Themsen.

2 Brygjerkjedler, den ene aaben, den anden med Kuppel over, men denne aaben foroven og uden Hande omkring den.

I de 2 Maskekar af Træ de sædvanlige Maske-maskiner, der løbe paa et Tandhjul paa Randen af Karret. – Der maskes 70 à 80 Quarters Malt i hvert Kar. – Gardiner har Karret. Ingen Formaskemaskine. – Sparger som sædvanligt med et vidt Rør om den lodrette Axe og paa dette Rør 3 tynde Hjul af Metal, 3–4" i Diameter, løbende paa en Krands paa Axen.

Svalebakker af Træ bruges, hvorfra Urten løber paa 2 eller 3 af Bennetts Svalapparater og derfra i Gjæringskarrene med Attemperators. (Brøndvandet i 9° R.)

Jeg saae 2 Gjæringskar blive skummede efter endt Gjæring, men om dette Øl derefter skulde i Cleansing Tubs eller ei, spurgte jeg ikke om. – Jeg antager det ikke, da Øllet syntes temmelig nær udgjæret. Som Cleansing Tubs bruges baade staaende Kar og liggende Tønder, de Første til Porter, de Sidste til Ale.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Al Rengjøring skeer ved en Straale af koldt Vand
fra Vandbeholderen paa Toppen af Bygningen.
Der brygges i Regelen ikke til lang Lagring eller
til Export til fjerne Lande og det Meste solges efter
nogle Uyers Forløb. Det ældste, man lod mig smage,
var Ale af 3–4 Maaneders Alder, godt og klart.
Gjæringens Varighed 2 + 3 Dage, respective i
Fermenting Vessels og i Cleansing Tubs.
Alet lagres paa smaae Fade, hvori det solges
uden Omtapning. – Posteren kommer paa Vats,
à i 280 Barrels, lagres kun kort. – Jeg saae et
Vat blive tømt, der var kun meget lidt bundfald
deri. – De smaae Tønder, hvori Alet lagres,
ligge i Kjeldere 5–6 Alen dybe. –

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Barclay & Perkins.

Ved Siden af Maskinrummet med den voldige Dampmaskine (Høi og Lavtryks (?)) staaer endnu i et mindre Rum den gamle Dampmaskine, bygget af James Watt, 90 Aar gammel! – Den bruges ikke mere, men vedligeholdes i smuk Stand som en Slags Reliquie. Smukt!

Man bruger ikke de store Svalebakker, men lader Uten løbe ganske Heed paa en Bundelot, som dog ikke er aaben mellem Rørene, men har disse forbundne med en fast Vog af Kobber. – Uten løb meget rask, saa at den skyllede ned ad begge Sider og svaledes neppe halvt. – Derfra løb den paa en stor, sneglaformet Refrigerator, hvori Vaggene bestode af smalle og høie Kobberrør, hvori brandvandet løb – i Principet lig de Mortonske – de uhyre Fermenting – Vessels ere lukkede Kamre af tykke Planker med Kadder har Indgangslaagen Var der Attemperators?

Cleansing Tubs som tidligere, staaende Kar med Udløb af Ceræ til Gjærbakkerne, beklædte med Fajance. Efterfyldings Karrene til Standfadene af den bekjendte Form med en glidende Cragt. –

Der fortaltes at Humlen kogtes 3 Gange. – Intet Formaskeapparat. Siebunden af Støbejern med fine Ridser. Karrene af Ceræ.

Med Undtagelse af de nye Refrigerators var Alt ganske som i 1855 ved mit første Besøg der. – Dog vare de roterende Riste uden Ende en Nyhed.

Det største Vat paa 3000 Barrels.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Reid's Brewery. Liquorpond Street. Holborn.
Der brygges kun Porter og Stout. 3 Slags Stout,
nemlig: almindelig, extra Mp X og dobbelt extra XX.
Der omtaltes et endnu stærkere Stout, som i mindre
Quantiteter brygges til Rusland.
Intet Formaskeapparat. Maskekarrene med Gardiner,
nedhængende indvendigt. —
Rister under Kjedlerne + Kjæderister. Røgfortæringen
saa god, at man ikke kunde see Røg i Korstenen.
Denne maatte staae paa buer over Fyrgraven, til
naar man aabnede en Klap over denne, saae man
op igjennem Korstenen. Mærkelig Construction!
Svalebakkerne af Cra, meget store. Hver af
dem har 2 Vifter, i 5' i Radius, med 4 Vinger
og i 45 Graders Helding. Ellers saae vi ikke noget
Kjøleapparat. — Vi saae ikke Cleansing Vessels,
der efter Forklaringen vare staaende Kar. —
Stouten syntes især at ligge paa Smaafade. Der blev
sagt at fugtige Kjeldere vare bedre end tørre, naar
Temperaturen var den samme.
Under en af Kjelderne var der en Række af store
murede Kisterner i Cement, som brugtes istedetfor
Vats. — Af disse var der dog en Mængde, som stode
i en Række parallelle bygninger, der gjensidig beskyt-
tede hinanden mod Temperaturafvexlinger og man
sagde, at der kun var meget ringe Forskjel paa Varmen
Sommer og Vinter, hvilket sikkert var sandt.

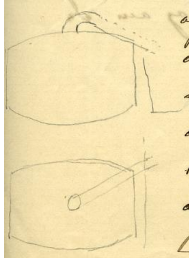
saae maci roste.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Men havde bygget en voldig Udbygning, som var bestemt til Rum for Vats, men dette Rum havde vist sig at være for lidet isoleret med Varmen og man brugte det derfor kun til Magazin for tomme Tønder. — Der havde engang været et Vat i dette Bryggeri paa 10,000 Barrels, men det havde dog ikke været hensigtsmæssigt og var nu remplaceret af 9 mindre. —

Bemærkninger om Cleansing Tubs og Casks.
(vistnok fra City of London Brewery.)

Casks — de liggende Tønder — ere omtrent af 1½ Barrels Størrelse, fastliggende, da de forneden have et Tudløberør, der er skruet fast i det underliggende Hovedrør, hvorigjennem Tønderne fyldes, holdes fulde*) og tømmes. Paa det rummelige Spundshul er skruet et 3–4" vidt, bøiet Rør, til at føre Skummet og Gjæren ud i den store Gjærende eller Bakke, der ligger ved Siden af Tønderakken. Røret er befæstet til Tønden ved en bred Flanche af Jern og saasnart det begynder at bøie nedad, er det aabent foroven og danner saaledes en Rende ∪, der let kan reengjøres. Bøiningen er meget kort og for at den aabne Deel af Røret kan haae tilstrækkeligt Fald (dog ikke betydeligt) er Røret anbragt i en svaa Retning, saa at det kan falde noget mere end Forskjellen mellem Fadets største og mindste Radius.



*) paa den sædvanlige Maade ved en Beholder med glidende Tragt og en Svømmerventil.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Gjur – Bakkerne ere sædvanligt af Cru, stundom af Skifer.

Mellem Bug – og Halsbaandet er der et stort Spundshus, 4–5" i diameter med Kruespunds (Jern?) hvorigjennem Cunderne renses ved en Kugleformet Børste paa en Stok. Andre Brygjerier bruge ingen Børste, men kun kraftig Udspraitning.

– Cleansing Tubs – de staaende Kar, paa i 5–8 Cdr, have en bred og flad Udløbsrende af Cru eller af Støbejern i Høide med (den øverste Bund eller) Laaget i Karret, der ligger skraat, saa at det er høiest ved Udløbet, for at Skummet beden kan drives ud. – Udløbets Aabning er sjeldent saa stor, at en Mand kan komme derigjennem. De renses ved en Børste paa en Stok eller ved stark Udspraitning. –

Fermenting Vessels. Det forekommer mig, at Svalerørene, Attemperators, i disse overalt ere saa smaae, at Virkningen maa være temmelig ringe. Dette gjelder baade om de faste Svalerør og om de hengende.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Old Stingo Brewery. Et mindre Bryggeri.
midt i London.

Kun eet Maskekar. Formaskemaskinen eiendommelig, med 3 Kylinder. – Jeg har bestilt en saadan. Maskemaskine i Karret. Dennes horizontale Axe löb paa en Krands med Tænder, fastskruet nede paa Karrets Side. En god Construction, navnlig for et mindre Kar.

Svalevapparatet af Bennett er en Jernbakke, hvori Uaten ved Killerum af Jern, 9–12" høie, tvinges til at löbe i Ziggag. Imellem disse Killerum ligge Svalerör af fortinnet Kobber, 2 Etager over hinanden. Disse Svalerör danne en Slags Rist og hver Etage ~~[illegible]~~ kan dreie sig om en Axe langs den ene Side, saa at de kunne löftes op i lodret Stilling, medens Bakken reengjöres. Denne Construction synes jeg godt om. Det forekommer mig dog, at der istedetfor 2 Etager runde Rör kunde være eet Sæt flade Rör paa Fæikant. Ud og Indlöbene af Svalerörene have Bindeskruer, hvormed forbindes korte Gummislanger

NB. Maaskee var dog hele Bakken af fortinnet Kobber, der var mörk af Uetstenen. – Dette er sandsynligst