

1860'erne

OPHAVSMAND/NØGLEPERSON

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Note

Sprog:
Dansk

Tilblivelsessted:
Berlin

Arkivplacering:
Carlsberg arkiv FA 2-004-00001,
kasse F 2

Keywords:
Industrial archaeology, brewery
design, brewery technology

SUMMARY

Brewery Notes from Liesing, continued, and Brunn

TRANSSKRIFTION

Liesing, fortsat. Man spargede fra et Rør med et bredt Blad paa Enden som Sprederen paa Straalerør i Haner. Urten løb fra de 2 Siekar til en lille Grand ?? ved den ene Side hvor en Pumpe som ikke stødte pumpede Urten i Bierpfannen. De 2 store, nyere vare 4 kantede, Kobberbund, Sider og hvælvet Laag af Jern, ikke i den bedste Stand, Humlekassen som sædvanligt 4 kantet af Jern med en fast indre Ramme. Sieplader af Kobber med temmelig smaae Huller. I den anden Ende afhaus, bagved Mæskekarrerne, 2 runde Mæskekjedler af Kobber af Pricks med Røreapparat med Kjæder (Den ene var man ifærd med at reparere). Endvidere 2 4-kantede Urtpander uden Dæksel, den ene alene bestaaende af klodsede Lapper, den samme jeg saa i 1855.- Svalebakkerne for største Delen gode, af Jern, paa T Jern. Svaleapparaterne 3 Sæt. Det ene et Pricks dobbelt, hver med 10 Rør, svalede godt men noget langsomt. Iisvandsbeholderne stod rigelig høit Centrifugalpumpen stod et andet Rum, saa at jeg ikke kunde see St....forholdet.- Det andet Apparat af Hauschild i Berlin (det samme jeg saa i?) var det bedste 10 eller 12 Rør, hver med 19, i Høide og 2 Rækker ved Siden af hinanden x) altsaa i Alt 20 eller 24 Rør). Rørene havde ganske lidt Fald efter den frem og tilbagegaaende Strømning. Vandrørene vare forbundne med store Flancheaabninger og gennem denne Aabning maae ogsaa Forbindelsen mellem Urtrørene foregaae. De 19 Rør maa altsaa samles i en Slags Kasse ligeover aabningen i Vandrørene. Urten gaaer ind i det øverste Rør i den ene Række og halvt ned igjennem denne og derfra i et u-formet (tegning) Kobberrør 2½ à 3 " i Diam, over i det underste Rør i den anden Række og op igjennem denne. Vandet paa samme Maade men i omvendt Retning. Apparatet skal være dyrt, men bør prøvess. 2 Det 3die Apparat et Neubuckers til at dreie var ikke tilfredsstillende, svalede daarligt. Gjæringkjelderne i høist forskellige Høider x) ogsaa over Jorden, tildeels i Forbindelse med isbeholderen. De tomme Kar koldedes, som overalt, stærkt. Karene i Almindelighed paa 40 à 50 høist 55 Eimer. Gjæringen ved 4 til 7 (gradtegn) R. Attenuationen, som sædvanligt, lidt over det halve, falder stærkt igjennem. Der sælges intet ungt Øl (undtagen Abzug 4 à 8 Uger). Det Lagerbier jeg smagte fra Ausschank, var 6 Maaneder som er

det sædvanlige, Märzenbier endog ældre, 7 Maaneder. Ifjor havde man rigtignok maattet sælge det yngre, fordi Afsætningen gik hurtigere end beregnet, men nu var man atter kommen i den sædvanlige, regelmæssige Orden. Lagerkjelderne turde jeg ikke gaae ned i. De Begemaskiner, man brugte, vare de samme (vistnok lidt forandrede, som jeg saa i fjor, med Centrifugalblæser, arbejdede meget godt. Der var 3 Ovne, som dreves fra den samme Blæser. Brygtes kun til Smaafaustg. Et Ringhofer's Apparat var anskaffet, men ikke opstillet. Apparatet var dog skruet sammen saa at jeg ikke kunde see Dampkammeret. - I Bunden af Cokes-Ovnen er en Rist. Heden gaaer fra Cokes Ovnen ind i Kassen ved Siden af. I denne Kasse synes at være et Dampkammer med Skillerum, hvori Damp maa gaae op og ned for at glødes. Derfra gaae 2 Rør med Hænder ovenud til de smaae Faustg. - Saavidt jeg forstod gaaer Cokes Røgen ned gennem det større, 3" Rør men blandes vistnok der med Damp fra den 3die Hænder. Naar man vil have store Fade, skrues et Rør med Huller og Ridser i Enden paa det nedadgaaende 3" Rør, saa at Cokes Røgen drives med en Dampstrøm ind i Fadet. Saaledes formoder jeg at det hænger sammen. Til at have store Fade hører et eget Apparats. 3 med Kjøder til at løfte Fadet op i den rette Stilling, men jeg gav mig ikke Tid til at studere dets noget sammensatte Mekanisme. Øllet pumpes fra Gjæringskarrene med Wergel i et Samlingskar, hvorfra det strax løber i alle de lavere Lagerfade men til de fjernere, høiere liggende, løber Øllet fra Samlingskarret i Transportfade og kjøres op til Lagerkjelderens Bryggeriet i Brunn. En vakker, meget forekommende Braumeister førte mig selv omkring overalt. - Malteriet stod stille. Der bryggedes bestandigt men kun 2 Gange dagligt. Om Vinteren 3 à 4. - Jeg saa Gjæringsens Gang i en Mængde Kar, alle med Svømmere, sædvanligt kun 1 stor, men i enkelte kar ogsaa 2. Temperaturen 4-7 R, falder stærkt igjennem. Prøverne jeg tog af de stærkest udgjærede næsten klart, gjennemskinnende. Nu gjæres 10-12 Dage, om Vinteren i 14 Dage, Märzenbier c 16-18-20 Dage. - Han havde tidligere fyldt Lagerfadene langsomt, fordeelt en Brygning paa mange men nu fylder han dem strax til de skumme og fylder dem derefter daglig til de ere heelt fulde. Eftergjæringen indtræder derefter rask, men hører snart op og saa bliver Øllet staaende derved og Øllet klares hurtigt og godt. Temperaturen i Kjelderens stiger ogsaa ved den hurtige Fyldning fra 2 - til 4-5 (gradtegn), men daler saa igjen. Ogsaa her lagres alt Øllet længe, mindst. 44 à 5 Maaneder. Det gl

Øl hældes ud til Nytaar.Südhaus.4 kantede Pander med hvælvet Dæksel baade til Mæskning og til Urt. Man rørte ved Haandkraft med en Røge i Mæskningen gennem en Skydeport paa Dækselet. Mæskekarrerne og Siekar af Træ, forøvrigt smukkere opstillet end i Liesing. Siekarrene temmelig flade. Ikke 4' (fod) dybe. Ingen Aufhackmaskine, men en hængende Sparger. Transmissionen for det meste fra neden, lukkede Rørbatterier. Siebunden af Kobber, smukke. Stempelpumper til Urten og Wergel til Mæskningen, Svalehuset tæt ved Südhaus. Svaleapparatet gammeldags, først gennem en Kasse med horizontale Rør og derpaa i 3 runde Kar med Slanger.Malteriet de ældre Kjeldere noget mørke og snævre med brudte Fliser. De nyere mægtige brede og lange Rum med Kehlheimer Platten, temmelig lyse, ikke dybe. Var der ogsaa Tonnen over dem i Stue-Etagen ? Køllerne dels ældre efter bayersk Mønster, dels 1 med Colifere meget god, dog ikke saa høie som mine og Carls. Emrøret som overalt meget stort, større end vore. Skulde mine være for smaae ? Sortermaskiner en heel Række, 4 eller 6, engelske til at stille med Skrue, de bekendte, "ikke meget gode". En Ringhofers Maskine anskaffet, men ikke opstillet. Dampkassen med Damprør var ikke paaskruet og var ikke tilstede. Ringhofer skulde selv komme.

end. Gædes lid at Luffe Sædel og: den rette Skilling, men jeg gav
mig det lid at Rødtan det meget sammensatte Mestendel.

Øllet gæmtes fra Gjæmningens Lønnen med Weget: at
Pænktheds, Snæper det store Løbet: alle de Lønnen Løgnetheds
men de de fjoune, færes Løgnetheds, Løbet Øllet for Pænktheds,
Løbet: Crænktheds og Gjæmning og de Løgnetheds Løbet.

Øllet gæmtes: Øllet. for næsten, meget sammensatte Lønnen
fæst mig fæst Lønnen og alle. - Mestendel det Løbet. den
Løbet det Løbet men den 2. Gang Løbet, den Løbet
2. 4. - Jeg fæst Gjæmningens Gang: en Løbet det, alle
med Løbet, fæstendel den 1. Løbet, men: alle det
og den 2. Løbet den 4 - 7. Løbet, fæstendel Løbet
Løbet den 10-12. Løbet, den Løbet: 14. Løbet
Løbet den 16-18-20. Løbet. - Løbet det Løbet
Løbet den Løbet, fæstendel en Løbet den Løbet, men
den Løbet den Løbet det Løbet og Løbet den Løbet
Løbet, den Løbet fæst og og fæst Øllet Løbet den
og Øllet Løbet Løbet og gæst. Løbet den: Løbet
Løbet og den Løbet Løbet for 2- til 4.5°, men
Løbet fæst Løbet. Og den Løbet alle Øllet Løbet, men

