

1869

OPHAVSMAND/NØGLEPERSON

Carl Jacobsen

**FAKTA**

Type:  
Note

Sprog:  
Dansk

Tilblivessted:  
England

Arkivplacering:  
uden eget FA-nr. Kasse F 3,2

Keywords:  
Industrial archaeology, brewery  
design, brewery technology

**SUMMARY**

Notes from Burton 1

C.M. *Byggingen.* Burton

Maltet til byggingen tages of alle muli-  
ge aldre. Der har været tider, hvor man  
har taget det så friskt at det end nu var  
varmt i bænken, hvor det ligger efter at være  
kommet fra køllen; til andre tider tages  
det dog flere måneder gammelt, imidlertid  
i den forløbene vinter har man næst anvendt  
meget ung malt.

Forsåvidt som man anvender flere maltarter  
fede malt, lig-dried-malt, amber-malt,  
patent (d. s. sortbrødt) malt tages ingen speciel  
forholdsregel for et blandt dem. Maltet hies  
mængde beregnes efter volumen (Quarte, bushel)  
stykker i en beholder hvorfra det bringes (ved en  
elevator) på møllen. Disse har cylindre af  
særdels stor diameter. Kan den ene af cylindrene  
sættes direkte i bevægelse ved tandhjæl nedens  
den anden (ligesom jeg har set det i Wien [Licht-  
tentzel] modtager sin bevægelse ved friktion af  
de gjensvarende maltkorn.

Det kærte malt bringes ved elevator op i  
en træstøbehave hvor der står midt i bygging-  
rummet i mellem de to maskekar.

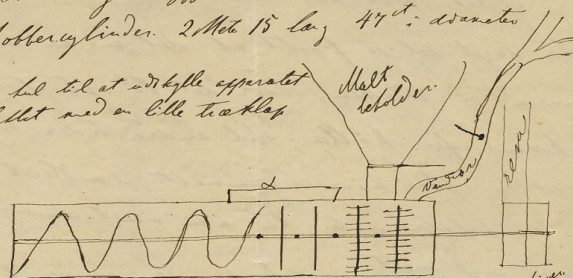
Maskingen sker ved et apparat, der forbinde  
den sorte have med sorte havene. I selve  
dome er der ikke nogen maskine. I de to bygginger

i

rien Abbey of Holywood er dette mæls  
 apparat af forlyjellig construction.

I Abbey-bryggeriet testøer det af et  
 koppercylinder 2 Mod 15 lang, 44<sup>te</sup> diameter

2 del til at udkyfle apparatet  
 lallet med en lille træklap

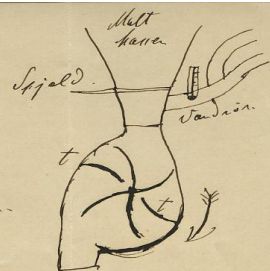


Der gæer en axe med i jerncylinder, hvort  
 der er møde med de slændelege møllepindlere  
 og færende i den anden ende er skelneses skær  
 et rør med holdt og varmt vand forspætt and  
 et thermometer leder ind ved siden af åbninger  
 hvorjærenen mættet folder ned og som stilles ved  
 et spjæld. Apparatet drives af dampkraften  
 dette apparat arbejder overordentlig tilfreds-  
 stillende og i de største møllinger er blandinge  
 af mælt og mætt vand alt i fuldkomme  
 menen er vandet helt i jerncylinder.

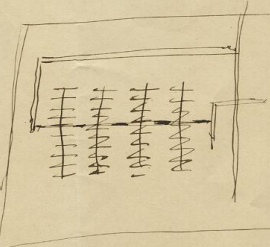
Dette samme apparat findes næsten i alle Burton  
bryggerierne.

Apparatet i Holywood er ganske forlyjelligt  
 det er "self-acting" og drives uden hjælp af  
 dampkraften af blot mættet og vandets  
 foldende kraft.

Det er en temmelig flad kobberkane lovi-  
 ggenen der gaaer om axe baaende tænder alle  
 veje; når blandingen fælder de på dæier den  
 axe sig rundt og sig selv og tænderne paa  
 i mellem tænder der ere anbragte på den ind-  
 sendige sig af hænen. Constructi on er så sia-  
 gel at man varselby vil tea på at det kan  
 være tiltrækkeligt. Dog har jeg set apparatet  
 arbejde ofte og altid fuldkommen tilfredsstillende.  
 Men det har jeg ikke været til det allerførste  
 alee, det bruger: det bryggerie blot til bitter-  
 ale, hvis styrke aldrig overskider 15° Ball.  
 Hønsen Thompson fortæller at det også  
 kan make der store mark til 23° Ball  
 nu kan assen dog det andet apparat som liden.  
 Kort af disse apparater tjener til de to  
 mærker, det er stillet således at mærkerne  
 ligge let kan løbe i det ene og i det andet.  
 I Buxton er der i nogle bryggerier funden  
 det førsteavte apparat et særegen mærke  
 skæm i mærkelavet. Denne er da antant  
 det samme som den halvdel af Wienermærke  
 ser, der har den lodrette levsjelke, og findes  
 hos Bon. Hoff og Ind Coops. Derind  
 i alle hos de andre, der dog have ligeså sto-  
 re mærker og gjøre ligeså store alee.  
 Hoff havde indrettet sit nye bryggeri



Jeg har kun set det  
 i 1 bryggeri funden  
 Holbøss.





uden madlemertine; karret men har  
nu sat dem ind i alle karrene.  
Dette ændrer mig da det apparat Younger  
har i Abbey bryggeriet er så teknisk og  
at her kan en yderligere Mastine er in-  
vendigt. Det samme siger Waddington  
Salt & Co. j. Burton Brewery Co.  
Younger har Mælk kar af Træ, jern og kobber  
dette vidste han dobbelte væg, så at det kan  
opvarmes med damp, hvilket jeg kun  
kan seer ved det jern bryg kar der  
da karret da er meget holdt. I Burton  
er alle mælk kar af træ, men bedst  
ved en træbælte ligesom dine gamle kær  
træskodder istedet for dine gardiner.  
Det er meget godt!  
I Abbey er de så længe nu bedst med stodd  
hænder efter mærkning og temperature af  
mælk syber næsten alle under hæl.  
Når et bryg skal gåe for sig lader man  
mælk apparatet gåe og mærkning løber nu  
som en nær alle mindre stor valling alle  
grød ned i mælk karret. For alle ligger de  
til 13-14° Ball er det som en tyk valling  
for de sværeste 22-24° Ball - alle er det  
som en meget stor grød. Efter mærkning  
der varer fra 10-15 minuter lader man meget  
varmt vand løbe ind under siglender som sædvan-  
ligt så fast landet.

En mærkelighed ved maskinene som man ikke  
finder på fastlandet og som vel til deels skyldes  
det engele næst. påtræffelighed, men som dog  
mest og jo til deels har sin grund i at der ikke  
højes trykkaend, er det at det tykke af maskinene  
holder sig overet og sædten er nederst.  
Når maskinene løber ud har den jo envar-  
tet belæpethed og når operationen er tilend seer  
man den som en grød eller vælling i karret, men  
efter de 2 timers løbe er vandet sænkhet end  
og maskinene ligger med for overflade i reglen  
til 10-15 cm. dybde.  
Efter endt maskinering dækker karret til og  
løber nu i 2 timer. Maskinene har  
da i reglen ved udløbet af apparatet haft  
en temperatur af.  $66-67^{\circ}\text{C}$  det anvendte vand  
har  $170^{\circ}\text{F} = 77^{\circ}\text{C}$   
Vædet af varme under løbet er noget ringe  $1-2^{\circ}\text{C}$   
et thermometer ved sænkhet i maskinene viser  
ved af dækningen  $65-66^{\circ}\text{C}$  utens temperatur  
ved udløbet er den samme.  $65-66^{\circ}\text{C}$   
Efter afdækningen støbes man ganske lidt af  
i den forre overflade og anbringer viedblille.  
Ligt dreies karret. Samtidig løber man for  
køben til Teplovnen (Der er 4 taller i karret  
tois sin forene sig i et og der er kun én teplovne).

II



(5.6.18)  
Det vil sige man må gå  
ned i masken til 10-15  
dybde frem man ser sædten  
overflade

$53^{\circ}\text{R}$   
 $61\frac{3}{5}^{\circ}\text{R}$

$52^{\circ}\text{R}$

Da stærke første art løber i Taploven  
der i resten indeholder noget (5 karrel) af  
den sidste svage art for foregående bygg  
denne blanding bliver pumpet op på dreie  
korset og samtidig løber også lidt  
vand på dette. Det er altså en blanding  
af stærk art, svagt art og vand der løber  
på korset. Det er således et faldstæn-  
digt kredløb for korset til Tap-  
loven fra den gjenne pumpen og dreie  
korset til karret igen.

Efter et kvarters forløb når Taploven  
en pumpet Tom og løber denne pump-  
ning tilbage til karret. Det er da kun  
reent lidt vand, der løber på korset  
og den nu løbende art bliver hvis højden  
er parat pumpet i denne.

Dette kredløb er efter min mening en  
besynderlig ting; thi det er ikke blot for  
et flere arter at man anvender det, men  
næsten et det er godt for røktlednings-  
sættet ikke finder jeg denne blanding af de 3  
vækker meget fornuftig



J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

Vandet til Dreiekkoret Tages varmere end vandet  
til mærkning 190°F ieth af F 170 88°C / 77°C  
dette gjøres fordi man vil at ueters adlebs-  
temperatur skal have sig fra 150°F til 165°F  
66°C til 74°C hvilket også skeer.

Dreiekkoret gjøres under hele afløbsingen af  
urte og stilles blot kort føred det sidet  
pumper op i hjedlen. Mærkningerne her  
under alt dette beständig overfloden Tør  
og hver sig eller sæder sig alt efter som  
der er mere eller mindre vædte i kerret.

Den sidste art der løber i hjedlen holder  
ikke gjerne mere end 2% Balling. Den første  
holder ved de største mærkning 25% Ball. eller  
selv derover. Mærkeligt nok er det at den  
første art der løber ud ikke er så stærk som  
de senere her bliver. Jeg regner naturligvis ikke  
det der stier i rørene eller under rørløbet

Men når man urter efter at den har løbet  
i 10-15 minutter og man da finder 22% B vil  
man når man ser den efter et nyt kvarters  
forløb finde 23% B eller blot mere.

Det vil ligge i at vandet synder tilhænde  
føred sukkerdaaselen er færdig og derfor  
ikke er så mættet med ekstrakt som det der  
befinder sig i et lavere lag i kerret set op i

Erns Rør er Afløbet  
mellem Rørløbet og den  
første kum?   
1262



maltet selv. Man fortæller mig et stykke  
af urte voksede under eplibringer, og jeg  
har foresøgt mig om et det er så.  
Helt her erfare det samme i Burton.  
Ofte når man har brygget et stærkt øl og  
derfor har læst en stor mængde, tager  
man ikke så meget af det søge art med  
til dette bryg, men anvender den til  
det næste hvor man da gjør et lettere  
øl. Man pumper da de urter direkte i  
hjedden eller lader den gære over deis-  
korret gennem maltet af dette næste bryg.  
Aplibringer af urten varer næsten 3 Uger.  
Der er 2 hjedler af den stærke art  
bringes på den første (N1) som de strax kan  
begynde at koge. Den søgere art bringes på  
hjedle N 2.  
Halv delen af hveden kastes strax i hjed-  
den når man begynder at fylde den  
den anden halvdel kastes i når hjed-  
den er fuld og de begynder at spille.  
Der kommer også salt i illet (urten  
det kastes i hjedden kort før den  
tømmes på bakkene. Man taler  
sættet at give til illet en god smag "of  
"keeping quality". Men man mener også  
at det giver illet nogen farve og det anvendes derfor

Salt

frømasse

~~11~~  
C.M.  
Alle til de blege sorte "pale ale".  
Den stærke art i Høden N.1 koger i reglen  
 $1\frac{3}{4}$  time, den svage koger  $2\frac{1}{4}$ .  
Lette synes ogs. paradoks.  
Meninger er deene: den stærke art er tilbørlig  
lig tid et Tøje farve ved kogingen medens  
den svage har Tøje en længere koging  
uden et rimelig farvning; når jeg nu  
koger den stærke  $1\frac{3}{4}$  time og den svage  $2\frac{1}{4}$   
og blander dem sammen så har det hele i  
Tjensen saft været koft i 2 timer og mere,  
ikke et væde farvet så meget som hvis man  
hadde koft dem hver for sig 2 timer eller  
hvis man hadde blandet dem i Høden  
og koft det hele i 2 timer.  
I hvor farven spiller så stor en rolle som  
i pale ale og i øjeblik overhovedet er  
dette indtænkning ganske rigtigt men ellers  
vilde jeg dig ikke anbefale det.  
Export et a øllet. "Est India pale ale" koge  
hensigtsmæssigt 2 og  $2\frac{1}{2}$  ( $2\frac{3}{4}$ ) time.  
Ofte gjer man af det saame bryg to  
slag øl i et stædt i Høden N.1. til  
f. ex. 23-25% Ball og et saagt i Høden  
N.2 til 7-11% Belling. Det er da blot  
som nu er beskrevet, kun et man ikke blander

3.

Det er ønsket, at den første  
stærke koft, der er fremstillet af  
en kald Mængde Lager  
Jantzen Øl med den første  
køft, der fra Kvaliteten Læs  
færdig Læs kommer.

Tidsanvendelsen.

den på bakkene men sommer loer fjedel  
 in hold i sit gjærings kar.

Drygget er i regle på hver 100 barrels  
 resten 60 i fjedel N<sup>o</sup> 1, rest 40 i N<sup>o</sup> 2.  
 Det er malt kvantitet som var lader  
 varierer efter illets styrke.

Pra indmarkningsindblikket til et indblik  
 uden tøker på bakkene længere end

8 timer.  $\frac{1}{2}$  time markning.  
 2 - god, vel. kibe.  
 3 - afflæsning.  
 2 - kogning.  
 8 timer i alt.

Duf 6 timer i markveret. mindst.

$\frac{1}{2}$  markning  
 2 god, vel. kibe.  
 3 afflæsning  
 $\frac{1}{2}$  adskoning af marker mindst.  
 6 timer i alt.

Vil hver af fjedrene 4 timer.

$1\frac{1}{2}$ -2 timer til fjedring af hver af dem  
 2 - til kogning af adskoning.

levet 4 timer i alt.

Man må desfor have dobbelt levstaring  
 det er: 2. marker her til enkelt levstaring  
 det er: 2 fjeder.

Togtoverens mundelige størrelse 10 barrels tillade  
 også at tage kortere tid til fjedelgjæring



J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

I det man kan lade urten løbe i denne og fyld  
sæve i medens anden det samme bryg koger  
i kjedlen og løber på kanelstien.  
Tager det  $\frac{1}{2}$  time med et Topløve løber fuld  
(i begyndelsen åbner man jo alle sæven så stærkt)  
i 54 minuter af kjedlen løber den så man kan  
allerede lade urten løbe i Topløve 25 minutter  
førind kjedlen har endt sin kogesag.

Man jør i Abbey-bryggeriet 3 bryg om dagen (i Døgn)  
Bryggeriet kl. 12 Middag i det ene markeder.  
næste bryg kl. 4 morgen i det 2<sup>de</sup> markeder.  
kl. 8 morgen i det 1<sup>te</sup> markeder.

Kanelstien tager som i alle engelske bryggerier  
alle kjedlens indhold.

Den er af kobber det vil sige at trækar foret  
indvendig med kobber og sikunde af kobber.

Man lader øllet stå deri nogle minutter (3-5)  
førind man åbner sæven til svale bakkene.

Dette anses jeg for meget godt. Da i den tid  
sundt sygter tilhænder og frøklare saak sig  
i større faak så at øllet så et sig filteret  
kanner på bakkene.

Bakkerne er af stål og alle særdeles løst  
tæt anbragt. De ere som så ofte i England  
(Skotland) (i alle Bunker) og nu i de nye brygge-  
rier på Continentet for synde med ventilatorer.  
Deres virkning er overadentlig stor, man søger  
ligeledes på dem for at fordampe vandet og bringe

extract stykker i veiret.

Aff denne grund buder man gjerne iltet sties  
noget tid, om  $\frac{1}{2}$  time på ballen, førend  
man leder det igjennem kuleapparatet.

Detto er prøving i virksamhet at man godt kan  
lede iltet ind ganske kort, ved den ene ende, i  
før det ind ved den anden med 12-15°C.

Efter om  $\frac{1}{2}$  time "blasing" (blowing) på ballen  
se leder man urten senere over kuleapparatet  
til gjæringskjølden. 50 bevekelse kan senere  
mer det i time.

På ballene er der overordentlig lidt bundfald  
(depôt, "kullgeløser" er der intet sådant kullstøv?)  
dette tilskrives jeg den før utalte perfecton  
af kulerensningen. Dermed undgives tillige  
en mulig alenke ved ventetiderne at disse ved  
at sette vasken i betagles holde bundfaldet  
i svævende tilstand. Nu er der intet bundfald  
altså folder den alenke bort.

Da det er af vigtighed at urten kan løbe  
uden quæping fra kjølden lige til fadning  
på smøtten, stadig med et fald ved kule-  
bakken, kuleapparat, gjæringskar, bundfaldings-  
kar er det en selvfølge at man må være iko-  
nomisk med "kølden". Derfor kan man intet  
godt anvende det ellers ydret fortreffelige, nu flere  
steder i England indførte Baudelots  
kuleapparat. Urten løber jo der lodret

med **C.M.** koleraværene. Man har her et andet gjen- IV.  
 særdels godt apparat. Alts. til dels det same.  
 princip (i det løbende advar, vandet ind sendig i modsat retning,  
 i rørene) som liggende vandret.

Dette apparat, der er trængspræget er kun  
 20-25 cm højt og har yderst lidt fald  
 Vandet ind er 1 1/2 - 2 Meter højt. Man vilde  
 derfor med denne være mid til et stille bjed-  
 levere (som i keller og kældere) 1 1/2 Meter høje  
 hvidt jern eller en udsæse.  
 I Danmark anvendes overalt dette sævate trængspræget  
 apparat. Dets pris er nok 2-300 Lstr. Jeg erindrer  
 ikke Vandet ind og pæn. Dog er den udmærkede meget  
 billigere. Hvor man har hvidt vil jeg  
 altid foretrække Vandet ind for et højt andet  
 mig kender et apparat.  
 Dette store økonomie og endan som den ideale  
realitet man kan holde denne i sig det  
 til N. 1.  
 I Danmark bruges ikke jern som Trebakker!  
 Herre så vide hvorfor. Den unge mand



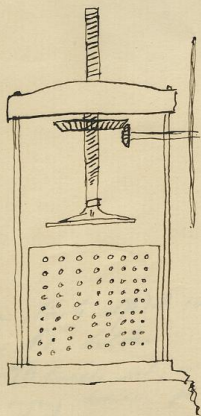
der viste mig om her Allroff og som havde været  
flere år pupil der og som end en vis tid havde  
vist mig sine træbatter og fortælte at i alle  
byggeriet var illet han i berøring med skotter  
og træ, angav mig som grund, da jeg spurgte her  
om ikke havde jernbatter, at "træ afskølede  
hurtigere. !!!" og fortællende til overflod  
"et jernst holdt sig meget på varmen. !!!"

I de Dells byggeeri er der naturligvis også træbatter  
og de Katt og de der spurgte om grunden sagde  
de Dells. "Ja, vi havde måske nok anseende  
jernbatter, men da man jo så dog måtte  
føre dem (udvendig eller indvendig) med træ  
ville de blive ligeså kortbære. !!!"

Præcis i mange byggeeri i Dronningens Lade  
man afskølet træ og baderne og lader  
urten løbe ganske tid på spaleapparatet.

Som følge af det ringe bærtefald spær man ikke  
noget "sækket" det er en bliver dog filteret  
i en lille flands. pose og det til det orange  
- gjenstand.

Minde fra Skuespilleren bliver presset i  
en rarley dentil indrettet preser noget lig en  
serviet preser. Den drives her ved håndkraft.  
i Dronningens Lade den findes overalt drives den ofte ved  
denne Allroff og den har ca 7-8 stykker deraf i hvert

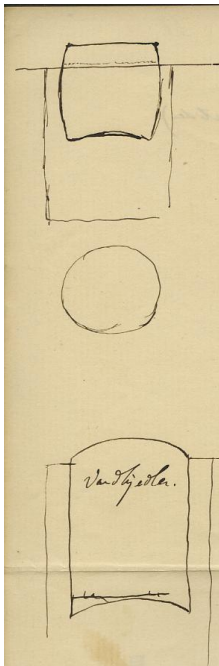


J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

af beer byggeier. Det udspænd. öl bringer  
gjæringskarret med det øvrige.  
Kvælden fra kvælden i Toppe ofte tilbage til  
fødden og bager enden angang. Det skeer dog ikke (og under den)  
med gule ale eller de finere öl, men ved porten  
Table-beer o.s.v. Man mener et ølt bittel-  
stoffet; kvælden er ikke adstrøket ved øllets bage-  
ning. Det bruges både i Danmark og London  
Endelig anvendes højt kvælden også til dryg-  
lopping! hvor man senere mere.

Indretningen af byggeiet er ikke sænderly  
markelig eller objektiv, dertil kommer at stør-  
vand og snævers spiller en stor rolle i localtet.  
Dog er det også et apparat i det hele holdes  
temmeligt reentligt indvendigt.  
Localtet gule er 3 meter over jorden da  
Madelavrensen hender er ikke så højt: 1,50  
Dybløven stier således siden under i et selvstændigt  
rum - et komplet virekald! -  
Madelavrensen have som hos Nette en indbyg i bader.  
gjæren vilke mærker kortes ned.  
Mit-Buason er af en meget simpel og primitiv form.  
Kvælden samt varemærket fødder stå meget højt  
40° Tårnbygningen under bygningen som så ofte her  
tilhørd. Kalden er bærer af til i det derne  
der er i byggeiet localtet 2-3 meter over  
Dette gule (trægule naturligt).





Kjedlerne er af kobber og øl, med opad halvvet  
 bund. som figure viser. *circulaire.*  
 Outent til vadder kiderne er de enjone af stål-  
 været. Ildstedene som det her vil være for 1000  
 løftigt et beskrive ere medles kensigt sørgje.  
 Plaanen virker først på hele underfladen og  
 går dæpe i en kanal rundt om den underste  
 deel af siden. (det alm. princip.)  
 Den ierste deel over vadderanden er uden an-  
 væk eller anden betledning, det er blot en  
 försjelse i kiderne for at forhindre den fra at  
 løbe over høje.  
 Varsvandkjedlerne der staa ved siden af Vandskjedlerne  
 er ogsaa af kobber og lakket. Dej alle herantst.  
 Der maas 200 barrel. Den har sit eget ild-  
 sted.  
 I Drukten ere alle kjedlerne ogsaa af kobber og øl  
 af samme form som i Abloy-b.  
 Derimod ere de i regler: deres eget locale, ligesom  
 maas barrene i dem.

Bekkerne i Abloy ere 145 Metres carrés  
 i Holgaard kun 92 Metres carrés  
 De ere begge (berogede det ved sig selv) men brygte til  
 ligesom bryg 77 af 120-130 barrel med  
 kjedlerne først liden på bekkerne.  
 Dej saa det vinderes at den ene kjedel kommer først  
 på bakken og saa efter den anden saa at arten er  
 Cøken arten af saa den anden kjedel kommer dæpe.  
 Det vil sigtes ogsaa den store kvalitati, at man kan lave  
 arten af kjedel af 2 stas i den sidste 11 liter af  
 bekken. Deres ere end videre stallede den ene lidt  
 mindre end den anden saa at arten løber fra den ene  
 til den anden. Ved alt dette vinderes h.d.

Den største kjedel som  
 er. N. holder  
 60-70 barrel ert, som  
 på enjone kommer på  
 bakkerne.