

1869-09-13

AFSENDER
Carl Jacobsen

MODTAGER
J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Edinburg

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

Keywords:
Travel letter, travel letters,
Industrial archaeology, brewery
technology, brewery design

SUMMARY

About aquisition of various brewery equipment.

TRANSSKRIFTION

13/9 69 C.M.

Edinb. den 13 7 br.
1869

Kære Fader

Allerførst må jeg meddele at jeg har kjøbt et
Flaske-aftapning apparat til 6 flasker så dobbelt sat
vår (til halv- og heelflasker). Dermed har jeg bestilt en
vagt med inddeling efter danske B. - kjøbt en skraecigle
med vilkårlig selvsænde (self-adjusting) åbning - og bestilt
at Steels apparat hos Dixon & Wollsh, hvilket skal være
ferdig om 14 dage så det kan jøse med skibet fra
Leith den 30^{te} September. Alle sagene gælder navnlig for
at jøre fragter billigere. Jeg har også bestilt et skraecigt
men da jeg har et par glassager et sæds her vil jeg sende det
sædet. Børne borteher bøger ere her så jeg skulle blive
sende tilbage.

Jeg var i misbed om jeg skulde bestille Steel apparat med
skral (som Du foreslår) eller en af jøre sådanne mig derfor med
vedkomende. Apparatet i Abbey har blot denne skraecigt
det er set i en senere og har indside et fore mekanisje med til
midten af karret. Gentle Thoma & William Thoma sagde dog at de
under alle omstændigheder ikke var til nytte og jeg mindes heller ikke

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

at have seet de kanjet af de byggerier som jeg har beejt
Andrew Th. sagde at de dog gjorde nytte ved at holde nok
sige noget tilbage i apparatet hvorved man fik en forvæjret
mærkning i det altes mærkning i enkelte i enkelte kunde stoppe
for nok ud og i andre ikke løbe så hurtigt som ønskeligt.
Dette synes ganske sandsynligt men da M. Weibull erklærede at
man alligevel var tilfreds med det simple apparat og at der
kun var et eneste (fronden Abbey) opsat med skrue, valgte jeg
at følge hans råd og bestilte det uden skrue. Dertil havde
jeg nemlig en anden grund. Apparatet er væsentligt at holde
reent og det er af stor nytte at det altid er reent.
I Abbey apparat sidder der altid store ^{skorper} rester af mærkning
indvendig fra den ene dag til den anden og det vilde virkelig
være temmelig irriterende at røre det peldkornet netop på grund
af skrue. En der derimod ingen skrue kan man gøre en første
på en stang derind og således let røre det fra enden af.
Det bliver af de øvrige dimensioner og til den nævnte pris 16 & stærk
købt af kobber.
På mit spørgsmål om man i Abbey ikke havde gjort endnu bedre
i et lavt forlængelsen med skrue af samme construction som det
egentlige apparat og altså uden skrue saa da man jo derved vilde
have mærkning rimeligt bedre gjenstander bevidt varede Roser

Næ, det var netop hvad man ikke ønskede, Gjæret vel
som maskinerne ikke burde være for lidt gjærenarbeid det
så at enkelte partikler lodes blive Gjæret lidt mindre der var
altfor stærkt gjærenarbeid, det var det bedste når der blot
var lidt heftiggjæren. Men løb eller ikke villet fra
og blev ikke smukt. Efter vore erfaringer fra bayerisk maski-
ning lyder dette som fordom, men det er dog værd at lægge mær-
ke til. Ved en tynd maskining som Table-beer, Pale-Ale
og de svagere mild ale maskiner man i reglen en Quarter (og lidt til)
i minuttet ved de stærke sweet-ale kører der næsten 2 Quarter
igjennem apparatet i minuttet maskinerne er jo da så meget stærre.
Luftens temperaturen er (hvis den thermometer er rigtigt, hvad jeg dog
antager) $170^{\circ}F = 77^{\circ}C$ maskinens temperaturen er $65-67^{\circ}C$.

Hvordan går det med Dine rifter? Det er tegnet af: Høghorn
gjæret 110 engang i min. Dette forekommer mig for lidt, de blade
ikke nogen fordybning i vandet. 150 engang vilde efter min mening være
det rigtige. Ventilatorerne: Abbey gjæret omkring 170 og, men de er
kun 3 gange og meget mindre. Jeg er især i byggestaten i Leicesters
og, Becken Acten-bierbrauerer ventilatorer der gik end en hurtigere
virkelse imellem 2,300 men de kørte og blev for store og ud i
minuttet som vel næppe var mærkeligt men som gjæret alting klæbrigt.
Lidvool og byt heldig for dem i handelen & i casher til flere Lige, men
hvis Du ønsker sådant et kan jeg jo vende det, er det blot for at

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

analyser det kan jeg jo se de lidt i en quart bottle
"Beatinge" af gjarshuaret i gjaring heres anvendes over
alt: Edinburgt deind efter veeens temende adage ikke
i Puerto.

Yaugers gjaring kan have alle former nogle runde nogle
4 kantede af begge slags findes nogle forgyede med forlidsde vegg
med en part med skodder ligende de Condorls nu mindre.

Jeg kan ikke sæge optegnelser om City of London og ståtinger
om City of Edinb. nu det sidste erindrer jeg ¹⁷⁵⁷ fuldstændigt i
alt hvad der angår bygginge og construction.

Jeg skal tone noget mark når de (om 14 dage) begynder at
kille: Abblg.

Pinings "Tringler" (Husbler) bruges til en vis adstrækning for sweet
aler, meget sjældent for Ale Her aldrig for Export ale. Det opløses
i vand (naturlig holdt) og tilsættes om $\frac{1}{4}$ ltr til en barrel.

Gjæren bruges frisk skuaastig nu stæer dog opi fra den ene Dag
til den anden.

allange bildeer til illoden der er bleven stødbare denne
gang. Der er komne en ny lands vand her til huset en Na Jacobs
ren, broder til den Proker Jakobsen der en gang eller to har været
til hel hos os med mægere. Det er en net af 25 år og som her
en net smik berytton. Her siger en plad her, vi er vi alt i 4 danske
i dette hus. Når kommer Stegeraans. Vi lev vel
Ederu berjime. Perolus.