

1879-xx-xx

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

D. Grüber

FAKTA

Type:  
Letter

Sprog:  
Fransk

Afsendersted:  
København

Modtagersted:  
Strasbourg

Arkivplacering:  
D. Grüber, udkast 2, FA 2-006-  
00036, F3

Keywords:  
Carlsberg, Industrial archaeology,  
brewery design, brewery  
technology

SUMMARY

Draft # 2 to a letter to D. Grüber in Strasbourg (Königshoffen is a quarter of Strasbourg) about ice machines.

TRANSSKRIFTION

Monsieur Grüber  
Koenigshoffen  
[Strasbourg]

Je suis très heureux du recevoir la lettre du 1 Mars de mon confrère tant estimé et tant plus comme un accident de voyage me fit perdre l'occasin ardemment désirée souhaitée de vous voir lors de mon passage par Strasbourg à Paris l'année dernière. Malheureusement j'ai presque rien à répondre à vos question sur les machine à glace d'Augsbourg. C'est que ces machines ne sont pas encore arrivés et ne seront pas installés avant le mois de Mai. Je ne peux donc parler que de ce que j'ai saisi par mes observations vu là où j'ai trouvé ces appareils installés et en marche comme à Munich chez Mr Sedlmayr, à Trieste chez Mr. Lermer et à Paris à l'exposition. Partout il m'a paru qu'ils fonctionnait d'une manière très satisfaisante et Mr Lermer comme Mr Sedlmayr en sont aussi parfaitement contents. J'ai aussi vu fonctionner des machines de system Pichet à Paris et à Marseille je trouvé mais en les étudier avec soin je suis arrivé à/j'ai formé l'opinion que le système Lind en regardant et la theorie et la pratique est/soit a preferer. Chez moi les machines sont construites d'une manière nouvelle suivant mes indications, adoptées par la fabrique Augsburg. Pour les refrigerant je ne ferai pas de l'eau froide, mais je fais passer le glycerine à -2 C directement dans les refrigerants ces appareils dont l'un sert à refroidir c 100 Hectolitre mout dans 1 à 1½ heure et l'autre refroidit la bière après la fermentation avant qu'elle est mise dans les .... de la cave de garde

Pour refroidir les caves de fermentation, en evitant tout emploi de vageur et de serpent, l'air retournant des caves au tirée de l'atmosphère est refoutie par un ventilateur, donnant 36000 Cub Metre par heure, dans une chambre divisée en 7 compartiment dans lesquelles circule en directions opposée des tuyaux de froid de Metres de longuer et de M (kvadrat) du surface. Dans ces

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

tuyaux circule du glycerin de - 2 C et l'air refroidi est donc conduite aux caves et repartie dans toute la longueur des caves.-

Les deux machines à glace sont numéros 5 suivant le prospectus de la fabrique d'Augsbourg et les machines à vapeur sont renforcées jusqu'à leur N pour faire marcher aussi le ventilateur et les centrifuges de Glycerin et de mout et de bière. Le ventilateur aspirateur sans brut livré par Mr Bourdon à Paris. Le prix des appareils livré à la gare d'Augsbourg ?? est et l'aspirateur conte .... avec un surplus pour quelques modifications demandées. Lorsque les appareils sont installés et éprouvés je me ferai un plaisir de vous informer des résultats obtenus

C'est avec grand intérêt que j'ai pris connaissance de vos essais et expériences sur la culture d'huile de l'orge et par mon invitation l'école royale d'Agriculture de Copenhague près chez nous s'est intéressée de faire des expériences semblables, qui sont .... et continuées dès le commencement de cet hiver durant toute la saison mais je crains que le climat qui du Novembre jusqu'à ce moment à été très froid ne sera défavorable pour les résultats de nos expériences de cette saison.

C.M.

Udskrift Nr 2

Monsieur Gréber  
Koenigsplatz  
Strasbourg

Je suis très heureux de recevoir la lettre de M. Mars de  
man confrère dont estimé et tant plus comme un accident  
de voyage <sup>si possible</sup> ~~me ferait~~ l'accueillir ardemment et <sup>desire</sup> ~~sauvent~~ de  
vous voir l'année prochaine lors de mon passage par Strasbourg  
à Paris l'année dernière

Malheureusement j'ai pu répondre à vos questions  
sur les machines à glace d'Augsbourg. C'est que ces machines  
ne sont pas encore arrivées et ne seront pas installées avant  
le mois de Mai. Je ne puis donc parler que de ce que j'ai  
fait par une observation <sup>(sur)</sup> là où j'ai trouvé ces appareils installés et en marche,  
comme à Munich chez Mr Sedlmayr, à Trieste chez M. Lermus et à  
Paris à l'Exposition. Tout d'abord il m'a paru qu'ils  
fonctionnaient d'une manière très satisfaisante et M. Lermus  
comme Mr Sedlmayr en sont <sup>très</sup> ~~très~~ satisfaits. J'ai aussi  
vu fonctionner des machines <sup>deux fois</sup> à Paris et à Marseille  
j'ai trouvé mais en les étudiant avec soin, j'ai formé <sup>l'avis</sup> ~~l'avis~~ un  
que le système Lueder doit être préféré <sup>à l'égard</sup> ~~à l'égard~~ <sup>de</sup> ~~de~~ <sup>la</sup> ~~la~~ <sup>pratique</sup> ~~pratique~~  
et <sup>en</sup> ~~en~~ <sup>regardant</sup> ~~regardant~~ et la théorie et la pratique est à préférer  
Chez moi <sup>seules</sup> ~~seules~~ les machines sont construites d'une manière  
nouvelle suivant mes indications, adoptées par la fabrique d'Augsbourg  
Dans les refroidisseurs je ne ferai pas de l'eau froide, mais je  
fais passer le glycérol à  $-2^{\circ}$  C. directement dans les refroidisseurs  
dont l'un sert à refroidir à  $100$  Heiloltem maut dans 1 à 1 1/2 heures  
et l'autre refroidit la bière après la fermentation avant qu'elle est  
mise dans les fûts de la cave de garde.

les refroidisseurs  
ces appareils

Pour refroidir les caves de fermentation, en évitant tout emploi de <sup>machine</sup> ~~machine~~  
et de serpents, l'air des caves retourne aux caves au lieu de l'atmosphère  
est repoussé par un ventilateur, donnant 26000 Cub. Mètres par heures, dans une  
chambre divisée en 7 compartiments dans lesquels circule un serpentin opposé  
des tuyaux de <sup>fer</sup> Mètres de longueur et de <sup>0.15</sup> M. de surface.  
Dans ces tuyaux circule du glycérol de  $\pm 2^{\circ} C.$  et l'air refroidi est donc  
conduit <sup>aux</sup> ~~aux~~ caves jusqu'à et reparti dans toute la  
longueur des caves.  
Les deux machines à glace sont de numéros 5 du système Lind  
suivant le prospectus de la fabrique d'Oslyburg et les machines à  
vapeur sont renforcées ~~et~~ jusqu'à leur ét. pour faire marcher  
avec le ventilateur et les centrifuges de Glycérol et de miel et  
de bière. Le ~~fer~~ ventilateur est <sup>aspirateur sans bruit</sup> livré par M.  
Bourdan à Paris. Le prix des appareils livrés à la gare d'Oslyburg  
est  
et l'aspirateur coûte ~~...~~ avec un surplus pour quelques  
modifications demandées.  
Lorsque les appareils sont installés et ~~et~~ éprouvés je me  
ferai un plaisir de vous en faire des recueils s'échouer.  
A cette occasion je prie  
C'est avec grand intérêt que j'ai pris connaissance  
de vos essais <sup>et expériences sur la</sup> culture d'hiver de l'orge et j'ai par mon insi-  
tation l'école royale d'Agriculture de Copenhague <sup>qui est</sup> ~~qui~~  
s'est intéressée de faire des expériences semblables, qui sont  
commencées et continueront dans peu de le commencement de cet hiver  
mais je crains que le climat <sup>rigid et long</sup> ~~rigid et long~~ qui  
jusqu'à ce moment a été très froid ne sera défavorable pour  
les recueils <sup>de nos</sup> ~~de nos~~ expériences de cette année s'échouer.