

# 1868 april

**AFSENDER**

Carl Jacobsen

**MODTAGER**

J. C. Jacobsen

**FAKTA**

Type:  
Letter

Sprog:  
Dansk

Generel kommentar:  
Carl Jacobsen opholdt sig i denne periode forskellige steder i Tyskland inden han påbegyndte sin uddannelse hos William Younger & Co i Edinburg september 1869. Bemærk at Carl Jacobsen skriver substantiver med lille begyndelsesbogstav.

Afsendersted:  
Augsburg

Modtagersted:  
København

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

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

**SUMMARY**

Brewery notes from Augsburg. Augsburg has at this time 74 breweries!

**TRANSSKRIFTION**

Fire bryggere vilde tillige see den bekjendte Tischbein-kølle og blev derfor natten over. Bryggeren viste os selv om og erklærede sig vel tilfreds med køllen. Uheldigvis gik den ikke på grunde af den fremrykkede årstid. Der bruges kun liden dampkraft. En maskine på 3 hestekrafte driver den og det øvrige bryggerie. Det er nemlig som alle de 74 (!) Augsburg bryggerier ganske lille. (et bryg 9 Schœffel). Han sagde at maltet blev aldrig glasagtig eller brunt. Selv om han køllede af ved 120 ja 130 [gradtegn] C. Almindeligvis køller han af (hvad hedder det udtryk på Dansk "abdarren"?) ved 100 gradtegn C. Jeg såe malt fabrikeret på køllen det var ret godt til g+. Men det synes mig at være meget svagt køllet. Øllet som jeg drak var også af køllens malt det var svagt ungt øl, af 9-10% B urt men smagen var god. Gjæringerne som jeg såe vare særdeles smukke. Maltet er overmåde blegt og da urten er så tynd må han sætte farve "Berlinerfarve" til øllet. Dette er uheldigt da det giver en smag som af brændt malt, hvilket ikke er behageligt.

Du kjender formodentlig systemet. Maltet glider ned gennem en cylinder der omgiver en indre cylinder og er omgivet af en ydre. Den varme luft drives gennem maltet ved en blæsende og suende centrifugal blæser. Når den er kommet ind i rummet a standses den af de skillevægge som figuren viser og må passere maltet for at nå ind i rummet b. De to indre cylindres vægge ere nemlig af Jernnæt således passerer luften stadig gennem maltet indtil den suges ud foroven. Køllen kan have 6 Meter og der skal være 4 eller 5 skillerum. Luften der passerer maltet går igennem et system af rør udenom hvilke ilden spiller og således opvarmes den.

68(3) C.M.  
Fåre bryggere vilde tillige se den betjente  
Thorsheim-kølle og blev derfor natten over.  
Bryggere viste os selv om og erklærede sig vel  
tilfreds med køllen. Uheldigvis gik den  
ikke på grund af den fremrykkede irst. I.  
Der bruges kun loden dampkraft. En Malter  
på 3 hestekræfter driver den og det øvrige bryggeri.  
Det er nemlig om alle de 74 (?) Aalborg bryg-  
geri ganske lille. (et bryg 9 Schaffel).  
Man sagde at mallet blev aldrig garsagt eller  
brusent. Selv om man killede af med 120 ja  
130 °C. Almindeligvis killede man af (had  
bedder det udtryk på Dansk. „abdarren“) ved  
100 °C. Jeg såe malt færdigret på køllen  
det var ret godt <sup>til</sup> men g. Men det syntes mig at  
være meget svagt killede.  
Oillet som jeg drak var også af køllens malt  
det var svagt ungtöl, af 9-10% B art nu synes  
var god. Gjæringerne som jeg såe vare særdeles smukke.  
Mallet er overmåde blødt og du urter er så tynde  
\* så man netop farve. „Berliner farve“ til  
oillet. Dette er uheldigt da det giver en smag  
som af hvidt malt, hvilket ikke er tilfreds.

Den følgende prædantlig systemet

Maltet glider ned gennem  
en cylinder der angiver en  
indre cylinder og er  
angivet af en ydre.

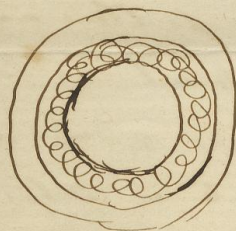
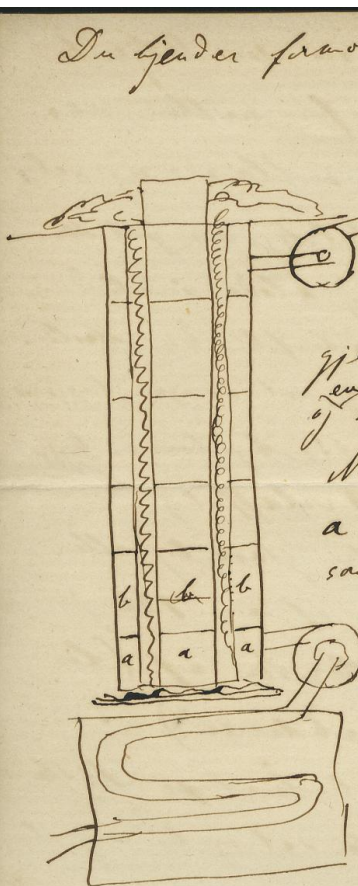
Den varme luft drives  
gennem maltet ved en blæse,  
og sagede centrifugal blæse.

Når den er kommet ind i rummet  
a stander den af de stilleveje  
som figuren viser og må passere  
maltet for at nå ind i  
rummet b. De to

indre cylindres vægge  
er nemlig af jernmet.

Således passerer luften  
stadig gennem maltet  
indtil den ryger ud foroven.

Høllen kan have 6 meter  
og der skal være 4 eller 5 stille-  
veje ~~her~~



Den varme luft der passerer maltet gær igennem  
et system af rør uden hvilke ilden gær  
og således opvarmes den.