

1879-xx-xx

FAKTA

Type:
Brevudkast

Sprog:
Fransk

Afsendersted:
København

Afsenderinfo (lakstempel, adresse
m.m.):
J.C. Jacobsens brevpapir

Modtagersted:
Strasbourg

Arkivplacering:
FA 2-006-00035, F3

Emneord:
Carlsberg, Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi

DOKUMENTINDHOLD

Udkast #1 til brev om ismaskiner.

TRANSSKRIFTION

Udkast Nr 1

Monsieur Grüber
Strasbourg

Je suis (J'ai été) très heureux de recevoir la lettre du 1 Mars de mon cher confrère d'autant plus que l'année passé un accident de voyage me fits perdre le plaisir tant désirée de vous parler lors de mon passage par Strasbourg à Paris l'anne passé.

Quant à vos questions sur les machines à glace d'Augsburg, j'en ai très peu à dire puisque ces machines ne sont pas encore arrivées et ne seront pas installés avant le mois de Mai. Je ne peux donc pas parler que de mes observations la'au j'ai trouvé ces appareils en marche, comme à Munich auprès de Mr Sedlmayr et à Trièste auprès de Mr Lermer et à l'Exposition de Paris. Partout elles ont fonctionné d'une manière satisfaisante et Mr Lermer aussi bien que Mr Sedlmayr les ont très recommandiès. J'ai aussi vu fonctionner le machine à glace de Pictet à Paris et à Marseille, mais en les étudiant avec soin elles m'ont paru chargies de plusieurs inconveniente (surtout le développement de chaleur et l'entrée d'air dans le cylindre). Par cette raison et en comparant l'effet théorique des deux systèmes, j'ai préféré le systeme Lind.

Mes machines sont construites suivant mes indications pour refroidir le môt et la bière en employant le fluide froid - Glycerine - directe dans les réfrigérants et - pour éviter les plonguers ou des serpentins - je veux ventiler toutes les caves à fermentation par l'air froid, qui'est refoulé par un grand ventilateur dans une chambre contenant c 1265 Mètres du tuyaux, dans lesquels circule le glycerine froid de - 2 C. De cette chambre ... l'air est r'parti dans les caves.

Beide maschine N° 5 kosten

Le prix des deux machines à glace N° 5 est 52000 ..

2 machines à vapeur avec les transmission 18044

pour le ventilateur et les aux centrifuges et les pompes 13.044,
8500

L'appareil pour le refroidissement de l'air 12044

Le ventilateur, livré par Mr Boudron à Paris coûte c 1600 francs

Lorsque les appareils Qand les machines seront en fonction, je ne manquerai pas de vousfaire part des r'sultats obtenus.

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARLSBERGFONDET

Agréez....

refodir de l'air à l'abri de tout contact avec le fluide refroidissent et pour faire de l'air froid pour la ventilation des caves à fermentation. C'est pourquoi l'appareil est à l'air ce fluide circule dans 14 systèmes de tuyaux de 1265 Metres de longueur et de 200 (kvadrat) Metre de surface, placés dans une grande enveloppe divisé par claisons de mainère pour laisser passer que l'air circule dans la directe oppos... L'air est soufflé dans l'enveloppe par un ventilateur donnant 36000 Metre cube par heur, ce qui distribuié dans des caves de fermentation suff... pour tenir la bière pendant les chaleurs de l'été à la meme temperatur qu'en hiver sans emploi de plongeurs ou de serpentins.

C. M.
J. C. Jacobsen
Carlsberg

Udkort Nr 1

Maurice Gréber
Strasbourg

J'ai été
Je suis très heureux de recevoir la lettre de l'illustre
de mon cher confrère ^{quant} ~~à~~ ^{quel} ~~plus~~ ^{un} ~~comme~~ ^{un} ~~accident~~
de voyage me fit perdre l'occasion tant désirée de
vous ~~voir~~ ^{parler} lors de mon passage par Strasbourg à
Paris. ~~Naturellement~~

Quant à vos questions sur les machines à glace
de Augsburg, j'en ai très peu à disposition que ces
machines ne sont pas encore arrivées et ne seront pas
~~ent~~ installées avant le mois de mai. Je ne peux
donc pas parler que de mes observations (à ce) j'ai
trouvé ces appareils en marche, comme à Munich
auprès de M. Sedlitz et à Trieste auprès de M.
Leroux et à l'Exposition de Paris. Partout elles ont
fonctionné d'une manière satisfaisante et M.
Leroux ^{aussi bien que} M. Sedlitz les ont ~~très~~
recommandées. J'ai aussi vu fonctionner les machines
à glace de Pictet à Paris et à Marseille, mais en les
étudiant avec soin ^{elles ont} ~~elles ont~~ ^{été} ~~elles ont~~ ^{chargés}
chargés de plusieurs inconvénients (surtout le développe-
ment de chaleur et ~~l'~~ ^{l'} ~~entrée~~ ^{entrée} d'air dans le cylindre).
Par cette raison et en comparant ^{ant} ~~ant~~ l'effet théorique
des deux systèmes, j'ai préféré le système Linder

200 □ Mètres

Mes machines sont construites suivant mes indications
 pour rafraîchir le moût et la bière en employant le fluide froid
 - glycerine - directe dans les réfrigérants et - pour éviter les plongeurs au
 des serpents - je veux ventiler toutes les caves à fermentation
 par l'air froid, qui est refaite ^{par un grand ventilateur} dans une chambre contenant
 1265 Mètres de tuyaux, dans lesquels circule le glycerine froid
 de $- 3^{\circ} \text{C}$. L'air est réparti dans les caves.

Les deux machines n ^{os} 1 & 2	52000
Le prix des deux machines n ^{os} 1 & 2	52000 Roy.
2 machines à vapeur avec les transmissions	18044. 18044
pour les ventilateurs & les pompes	17044. 8500
L'appareil pour le refroidissement de l'air	12000.
Le ventilateur, livré par Mr. Poulton à Paris	1600. francs

Quant aux machines jointes
 Lorsque les appareils sont en train, je ne manquerai
 pas de vous en faire part des résultats obtenus.

Croyez -

fluide refroidissant

rafraîchit le moût à l'abri de tout contact avec le
 et pour faire de l'air froid pour la ventilation des caves
 à fermentation. C'est pourquoi l'appareil est à l'abri ce fluide
 circule dans des systèmes de tuyaux de 1265 Mètres de longueur
 et de 200 Mètres □ de surface, placés dans une grande enveloppe
 divisée par cloisons ^{de manière} que l'air circule dans la direction
 opposée. L'air est soufflé dans l'enveloppe par un ventilateur
 distribué dans une cave donnant 26000 Mètres cube par heure, ce qui sera
 suffisant pour tenir la bière pendant les journées de fermentation à la même température
 en hiver sans emploi de plongeurs ou de serpents