

1868-02-25

Afsender
Carl Jacobsen

Modtager
J. C. Jacobsen

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
München

Modtagersted:
København

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

Emneord:
Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi

Dokumentindhold

Del af langt brev om bryggeriteknologi med en grundig beskrivelse af, hvorledes begning af tøn timer og fade foregår hos Sedlmayr i München. Begyndelsen og slutningen af brevet mangler.

Transskription

II

par ord, men hidindtil har det heller ikke været stort. En ting er oftere faldet mig ind, om det ikke var smukt at Du skrev et brev til den Gamle og takkede ham for den nye gunst han viser Dig ved at lade mig gåe i hans bryggerie. Thi det er jo af godhed for Dig han gjør det. Du veed dette er en absolut undtagelse og ellers tage Sedl. ikke mere prakticanter. Hatt pære og Sedl ere Ungdoms-kammerater, derfor har Hatt's søn også indgang. Da Du netop spørger mig om min mening skriver jeg dette, tilmed da det som sagt oftere har foresvævet mig. Men vilde Du skrive burde det vel ikke vare for længe; og så var det måske også smukt at gjøre en allusion til den nydelige måde sønnen har taget sig af mig.

Men ihvert fald mener jeg at det vil være i sin orden at sende Sedlmayr en gave når jeg er færdig og derpå skal jeg tænke.

Sønnen har kun beskæftiget sig lidet med kemi, han har dog hos Liebig gjort nogle uorganiske analyser, men det synes ikke at have været stort.

Tirsdag aften 25 Feb

Han har været i Augsburg og seet Tischbeins nye Kølle. Maltet deraf var forfærdelig slet; men da Augsburgs bryggere ved deres gamle køller producere et endnu slettere malt er det sandsynligt at den nye kølle er noget bedre end de meget slette gamle.

Men nogen rigtig mening kunde han ikke have om den da allerede det ukøllede malt var alt for slet.

Jeg veed ikke om jeg har sagt Dig at der her hos Sedl i München er 2 mekaniske køller.

Den ene er også af Tischbein og leverer et godt malt, der dog ikke når det malt der produceres på de forøvrigt ikke særdeles udmærkede alm Køller, men den leverer så ubetydelige quantiteter og

kommer så let i uorden at den ikke er noget anbefale. Den anden fra Chemnitz i Saxen (Construction Schwalbe) er simplere og leverer mere

men kvaliteten er også betydelig ringere.

Maltet fra disse køller navnlig Schwalbes er meget variabelt, undertiden (dog sjældent) er det ligefrem slet til andre tider er det (synes mig) meget godt. Men i reglen er det mindre sprødt end det sædvanlige malt, glashårde korn træffes også i reglen i Schwalbes kølle men det er dog ikke mange jeg vil antage 1 på 20.

Begen og glaspladerne skal jeg ikke glemme at spørge om. Jeg troer forøvrigt at jeg allerede i sommer fik at vide at de slet ikke eller kun for en ringe deel fik deres beg fra Tyrol men at de fik den fra Nord Bayern, Donauegnen. Jeg overværede begningen forleden.

Man koger ikke længere begen og helder den flydende i Tønder førend den antændes;

Man lægger den i stykker i Fadet og antænder den dér med lidt halm og når det så efter en 10 minutter er kommet i brand sætter man først bunden til og lader det brænde $1^{1/4}$ - $1^{1/2}$ minut. Så slukker man og rører godt om i den flydende beg, der nu ligger i Tønden og antænder endnu engang. Da brænder det o. 15 sekunder

Man slukker atter, rører atter godt om og antændes en 3die gang 10 sekunder. Sådan behandles alle Fadene.

"Begen skal hærde godt ud" sagde begmanden.

I Schwechat beges på alm viis. $1^{1/2}$ minut varer branden (den fulde brand) i de 100-150 Eimer Fade.

Det har interesseret mig meget hvad Du fortalte om øllets klaring i glassene efter den kunstige gjæring. Men nu må Du også sige mig hvad attenuationen er, hvorlænge gjæringen varer og om der er nogen forskjel i disse ting i de to gjæringsmåder du har for øie. Er der forskjel i skumdannelsen?

Jeg veed heller ikke til hvilken grad øllet klarer sig under gjæringen hos dig, om Du aftapper det "bien déposée" eller "encore chargée". Hos Sedlmayr har jeg endnu ikke seet et eneste kar, hvis øl viste sig smukt i det lille glas og det ligger ikke alene i at han aftapper øllet mindre "déposeé end f.ex Au pêcheur, Hofbrau, Schwechat.

III

Au pêcheur bliver øllet og da navnlig gammeløllet men også ungøllet aftappet "bien déposéé" og det er da tillige i høi grad klart, det vil sige "bien brisée", gut gebrochen". Når man holder det for et lys seer man flammens omrids aldeles skarpt og klart og uklarheden består blot i de udskilte partikler der endnu svæve deri.

Vi sige da "cette bière a beaucoup de feu". De gode gjæringer i Schwechat, navnlig til det øl der skal gjemmes et heelt år aftappes helst i samme tilstand og jeg såe imod slutningen Kar der vare pragtfulde, og hvor man kunde drikke øllet med velbehag af det lille glas. ug ? ug ug+

Men langt den største deel af Schwechats øl blev ikke så smukt. Flammens contour var ikke skarp skjøndt dog kjendelig bagved glasset mg? mg mg+

Dette sidste var også tilfældet i de andre bryggerier jeg besøgte i Wien. Øllet havde da tilbage en lille bitter skarp smag.

Hos Sedlmayr kan man aldeles ikke see flammen bagved glasset, i kjøkkenet vilde man sige at det var "jævnt" der er naturligviis udskilte partikler men udskillelsen er ikke så fuldstændig g ? g g+ Ikke destomindre har dette øl, drukket af det lille glas, en særdeles behagelig smag.

Hvor af kan nu dette hidrøre,? det er ikke fælles for hele München, thi hos Pschorrrr såe jeg glas der vare meget smukt brudte. mg+ og i Hofbrau pragtfulde glas ug+. Og dog fører Sedelmayr's gjæringen som Du i et senere brev vil få at see på den bedste og omhyggeligste måde.

Du forlangte forleden detaillier om Schwechats gjæringer. Gjæren udvandes i regl 2 gange. Første gang vadskes den ordentligt igjennem. Anden gang giver man blot vand derpå uden at røre om deri. Ved 4 (gradtegn) Centigrad. (I Schwechat regnes blot efter Centigrad) sættes til 40 Eimer 7½ Maas.
Der er 60 Maas på en Eimer.

Da som sagt "l'entournement" (hvad hedder det i det danske bryggersprog) skeer meget uregelmæssigt fra 2½ [gradtegn] C til 5-6 [gradtegn] C varer gjæringens begyndelse også meget forskjelligt. Dette phænomen at krøllerne begynde at skyde det første skumlag

tilside varer i reglen nogle og tredsindstyve timer. Men jeg har seet et kar der efter over 80 timers forløb ($2\frac{1}{2}$ [gradtegn] C) først var i færd med at begynde derpå.

Så er der en ting der i begyndelsen undrede mig da jeg aldrig har seet det au pêcheur og heller ikke mindes at have seet det på Carlsberg: når krøllerne begynde at blive høie og danne disse smukke bjergformationer med vilde kløfter og kruuset skum har i reglen i Schwechat hele denne dannelse en diagonal tendens. Det vil sige skummet bevæger sig fra den ene side af karret til den anden. Det stiger fra den ene side og danner en skråning, der i de slette gjæringer er aldeles glat (det seer græsseligt ud) i Midten af Karret er det da hævet som en

[Afslutningen mangler]

25/68 (15) C.M. II
Gær og, men lidindtil har det heller ikke været
stort. En ting er oftere faldet mig ind, om
det ikke var smält at Du skrev at her y
til den gamle og takkede ham for det nye
jærst han viser Dig ved at lade mig gaa i
hans byggeri. Thi det er jo af godhed for
Dig kan gøre det.
Du ved at dette er en absolut undtagelse
og ellers tojer Sæd. ikke mere prakt. center.
Matt pers og Sædla er ungdom, kammerater, der-
for har Matt's søn også indgang.
Da Du netop spørger mig om min venlig skrive
jeg dette, tilmed da det som sagt oftere har
foreværet mig. Men vilde Du skrive
burde det vel ikke vare for længe; og så var
det måske også smält at gjøre en allianse
til den ^{nydelige} måde sønnen har tojet
sig af mig.
Men hvert fald mener jeg at det vil vare i sin
orden at sende Sædelmager en gave når jeg er færdig
og derpå skal jeg ~~take~~.

Sjinner har kun levjagtjet sig lidet med
chemi, han har dog hos Liebig gjort nogle
uorganiske analyser, men det synes ikke et hea-
veret stort. Tirsday. aften. 25 Febr.

Han har været i Augsburg og seet Tsch-
lein nye kille. Maltet deraf var forferdelig
slat; men da Augsburgs byggere med deres
gamle kille producere et endnu slattere
malt er det sandsynligt at den nye kille er
noget bedre end de noget slatte gamle.

Men nogen rigtig mening kunde han ikke have
om den ^{allerede} skillede malt var alt for slat.
Jeg ved ikke om jeg har sagt Dig at der er
hos Sedl i München er 2 mekaniske kille.

Den ene er opå af Tschlein og leverer et godt
malt, der dog ikke nær det malt der produceres
på de forsvigt ikke sædeles udmerkede alen
Kille, men den leverer sig altydelige kvantiteter
og kommer sig let i verden at den ikke er noget
at anbefale. Den anden fra Clarity i Saxen
(Construction. Schwalbe) er nærmere og leverer mere

men kvaliteten er ogsaa betydelig ringere.
Maltet fra disse koller navnlig Schwalbes er meget
variabelt, undertiden (d. j. sjældent) er det ligesom
slet til andre tider er det (særes a. j.) meget
gødt. Men i reglen er det mindre sprødt end det
sedvanlige malt. gleskinderne hvor træffer ogsaa i
reglen i Schwalbes kille men det er dog ikke mange
jeg vil antage. 1 p. 20.
Bogen og glaspladerne skal jeg ikke glemme at
spørge om. Jeg tror forøvrigt at jeg allerede i
sommer fik at vide at de slet ikke eller
kun for en ringe del fik deres besøg fra Pyril
men at de fik den fra Nord Bogen. Daa-
egen. Jeg overværede begynderen forleden.
Man tager ikke længere bogen og holder den
flydende i ~~den~~ stunden før den antændes;
Man lægger den i stykker i Fadet og antænder
den der med lidt saler. og når det så efter
en 10 minutter er kommet i brand sætter man
først bunden til og lader det brænde. 1 1/4 til 1/2
minut. Så slukker man og rører godt om
i den flydende bes, den nu ligger i stunden
og antænder end vi engang. De brænder det 0.15
sekunder.

Man slukker æter, og rører æter godt om
og antander en 3die gang fuld brand 10 sekunder
Sådan behandles alle Pædene.

"Røgen skal brande godt ad" sagde beqvanden.

I Schwechat bejer på alen viis.

1½ minutt varer branden (den fulde brand)
i de store. ¹⁵⁰⁰ 100 } Eimer. Pæde.

Det har interesseret mig noget hvad Du for-
talte om ^{iller} gjæringens klaring i glassene efter
den kunstige gjæring. Men mig må Du ogsaa
sige mig hvad attenuat. oven er, hvorlange
gjæringen varer og om der er nogen forskjel
i dine ting i de to gjæring. måder du har
for øie. ~~Hvadledes er skum dannelsen~~ Er der
forskjel i skum dannelsen?

Jeg need heller ikke til hvilken grad illet
klarer sig under gjæringen hos Dig, om Du
afstapper det "bien déposée" eller "~~encore~~ chargée".

Hos Sedlmayr har jeg endnu ikke set et eneste
kar, hvis øl viste sig smukt; det lille glas
og det ligger ikke alene i at han afstapper
ølet mindre "déposée" end f. ex.

{ Au p. à leur,
Hofbräu.
Schwechat.

168
2/3 (C) C.M. III
Da pilsener bliver illet, da navnlig gammel
illet men også ung illet aftappet, "bieren
deponée" og det er da tillige i høj grad
klart, det vil sige "bieren brisè", "gødtebrø-
den". Når man holder det for et lys
ser man flammens surid, aldeles skarpt
og klart og uklarheden betynder blot i de ad-
skillte partikler der endnu svæve deri.
Vi sige da "cette bière a beaucoup de feu".
De gode gjæringer i Schwechat, navnlig til
det il der skal gjæmmes et bestemt år
eftapper behet i samme tilstand og jeg så
i med slutningen har der være proz. faldt.
og hvor man kunde drikke illet med velbehag
af det lille glas. ny. ny. ny.
Man længe den største deel af Schwechats
il blev ikke så smukt. Flammens contour
var ikke stærk skjøn og tydelig bager
glædet ny. ny. ny.
Dette sidste var også tilfælde i de andre
hopperier jeg berørte i Wien. Illet havde
da tillige en lille bitter skarp smag.

Hos Sedlmayr kan man aldeles ikke see
flammen bageved glasset, i kjølleuet vilde
man sige at det var "jævnt"
der er naturligtvis adskillte partikler
na adskilligheden er ikke så fuldstændig

Ikke desto mindre her dette is, drullat af det
lille glas, en særdeles behagelig smag.

Hvad hvoraf kan nu dette sidvire,
det er ikke fallet for hele Miasma, thi
hos Pschorr. så jeg glas til der vare meget
smått brude. og i Hofbrau prægtfulde
glas og. Og dog fores Sedlmayr's gjæringer
som du i et senere brev vil få at see på
den bedste og omhyggeligste måde.

Da forlangte forleden detaljer om Schwabts
gjæringer.

Gjæren udvander i næst 2 gange. Første gang
vaskes den ordentlig i jern. Anden gang
giver man blot vand derpå uden at røre
om deri. Ved 4° Centigrad. (Schwabts rejser blot
efter Centigrad) sættes til 40 Limer $7\frac{1}{2}$ meer.
Der er 60 Meer på en Limer.

Da som sagt "l'entournement" (hvad hedder
det i det danske byggeris) meer meget nærel-
masig fra $2\frac{1}{4}^{\circ}\text{C}$ til $5-6^{\circ}\text{C}$ varer gjærin-
gens begyndelse. og meget forskjelligt
Dette phenomenon at brøllernes ^{begyndelse} skyde det
første skumbag tilside varer i reglen
nogle tredindstyve timer. Men jeg har
set et par der efter over 80 timer
sprub. ($2\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$) først var ifærd med at be-
gynde derpå.

Så er der en ting der i begyndelsen undrede
mig da jeg aldrig her set det an pichens
j heller ikke minder at have set det på
Carlsberg; når brøllerne begynde at blive
hvide og daane disse små hvide bjer spran-
tationer med vilde kløfter og knuset skumbag
her i reglen i Schwachheit hele deans daanelse
en diagonal tendens. Det vil sige skumbag
bevæger sig fra den ene side af karret til
den anden. Det stiger fra den ene side og
slænger en skræving, der i de slette gjæringer
er aldeles flat (det var ganske tydeligt ind)
i midten af karret er det da havet som en