

1868-02-03

Afsender

Carl Jacobsen

Modtager

J. C. Jacobsen

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
München

Modtagersted:
København

Arkivplacering:
u. eget FA-nr, æske F 3,2.pdf

Emneord:
Rejsebrev, bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, industriel
arkæologi, rejsebreve

Dokumentindhold

Et 8 sider langt brev om bryggeriteknologi. CJ har indset det nyttige i at have gode bekendtskaber, derfor vil han gerne omgås den unge Sedelmayr.

Transskription

Søndag aften 3^{die} Fevrier

Kjære Fader

Jeg fik i dag Dit brev som jeg har læst med stor interesse. Navnlig har disse forsøg med det bløde og hårde vand glædet mig. Om gjæringen ved 6-7 R uden varmemeforhøielse

kan jeg ikke have nogen mening da jeg ikke har seet dens gang og ikke har seet øllet der er vundet deraf.

Det er aldeles temmelig lignende med gjæringen der i sommer blev ført i Døbling og som gav særdeles gode resultater.

Om den bedste varmegrad vil jeg ikke tale, jeg mener den må afhænge af det klima i hvilket man arbejder og af det slags øl man vil lave.

Derimod kan jeg godt lide at holde gjæringen aldeles regelmæssig den ene dag som den anden og det ene kar som det andet; thi jeg antager at de gode gjæringer som de havde i Døbling, hvor maltet urten og humlearten næppe var til tg? for en stor deel netop skyldtes den eensformige

gang af gjæringen. Medens som sagt Schwechat med et udmærket Malt og en glimrende Urt kun havde simple gjæringer og dårlige klaringer.

Jeg synes man kan betragte gjæringsalgen i gjæringskarret som en bregne i et Drivhus; det er en meget fiin plante som man må være meget forsigtig med og dersom man én dag vil drive den frem ved høiere temperatur og en anden hærde den ved at give den kulde da vil man ikke få den skønneste eller regelmæssigste væxt. Men jeg troer at man i høi grad kan acclimatisere (sit venia verbo) gjæren og med lige held kan fåe en regelmæssig væxt eller udvikling ved alle de forskellige temperaturer indenfor de naturlige grændser.

Jeg har seer de skønneste gjæringer i Schwechat ved 2½ C - 41/4 C det vil sige ind... ved 2½ C og maximum 41/4 C medens en vind af flere graders kulde føg ned over karrene og ofte

bedækkede skummet med sne, der ikke smeltede. Jeg har aldrig seet smukkere skumdannelse end i dette bryg og øllet blev også meget smukt i de små glas.

I Strasbourg har jeg seet gjæringer høiere, skumdannelsen havde da en anden character og i Marseille har jeg seet det andet yderpunct. Jeg har derfor også tænkt over at det vist måtte være godt at have kølerør i i gjæringskarrene og anvende den i en passende udstrækning.

Om det derimod er rigtigt at tvinge gjæringen til at holde sig på samme temperatur veed jeg ikke, jeg synes at det må være bedre at lempe sig det meest mulige efter naturen og da det nu er gjæringens natur at stige med temperaturen under den nye gjæringsdannelse og at aftage efter denne, så vilde jeg foretrække at "acclimatisere" min gjær til en kjøligere begyndelses temperatur, og så give den et vist spillerum til at stige og falde, idet jeg med kølerøret havde det i min magt at gjøre dette spillerum så lille som jeg vilde og så nøiagtigt som muligt holdende begyndelses, maximums og slutnings temperatur på den

forønskede grad.

I Døbling var der virkelig også et sådant spillerum.

Da jeg var der i den hedeste sommertid blev gjæringen i den første tid ført på 6 [gradtegn] R og holdt tilbage under Krølledannelsen men under gjærdannelsen fik den lov til at stige til 7 R (ja selv undertiden den sidste dag til 8 [gradtegn] R). Det var Gjærførerens at holde gjæringen godt tilbage i Krølledannelsen og ikke at lade den stige formeget i gjærdannelsen.

Jeg har syntes at dette princip var så rigtigt og under opholdet i Schwechat har jeg ofte tænkt derover. Jeg har derfor ikke kunnet lade være at tale derom.

En vilde måske indvende, "men Schwechats øl er dog bedre end Døblings", Men det betyder intet. Thi Schwechats øls fortrinlighed frem for det øvrige Wienerøl ligger ikke i gjæringen, men i Maltet og i Lagekjældrene

II

Om vandet i Schwechat har jeg ingen oplysninger. Der var ingen af dem med hvem jeg var i berøring der kunde sige mig noget derom. Og selv at give mig af med chemiske analyser har jeg ikke villet og da

heller ikke kunnet så længe jeg reiser som praktikant.
Dine andre spørgsmål kan jeg derimod strax besvare, men nu går klokken til éet og jeg må slutte for iaften.

Tirsdag aften den 11 Febr.

Eugènes besøg, hvorom jeg har fortalt min moder har forhindret mig i at afsende dette brev før.

Jeg skrev vist i forrige brev at jeg hvad min personlige lyst angik vaklede ligemeget mellem de to fremtids alternativer. Ved senere at overveie tingen fandt jeg dog at opholdet i München var så rigtig en sag navnlig i min behagelige og intelligente staldbroders selskab at det var med en overvei-

ende følelse af tilfredshed og glæde at jeg læste Din mening om tingen og Dit råd at blive her saisonen ud.

Dertil kommer en anden betragtning. Det kan i min i min [her stammer CJ] fjernere fremtid være mig særdeles nyttigt at være bekendt med en af Tydsklands første bryggere ligesom jeg allerede er det med en ikke ringe deel af Frankrigs, og da den unge Sedlm. synes at være et vakkert menneske vil det måske lykkes at knytte et nøiere bekendtskab med ham.

Jeg fik forleden et brev fra Me Bourgeois, som jeg sender Dig indlagt.

Jeg benytter nu aftenen til at redigere mine temmelig spredte Notitser fra Schwechat (3 alm. note bøger fulde = 3 Augias-stalde) og jeg skal snarest muligt melde Dig udførlige beskrivelser af enkelte gjæringer og Maltninger samt over kjælderfyldningen og alle de øvrige spørgsmål.

Vandmængdens fordeling i Kjedel og mæskekar samt eftergydning vandet have vi ikke kunnet noiagtig få at vide. Der var så og så mange tommer i den eller denne Kjedel og i det og det kar.

Men for at kunne gjøre Eftergydningerne så store som muligt ind mæskes i så lidt vand som muligt og efter styrtingen er mæskningen overmåde stiv. Mængden af den urt der kommer i kjedlen i forhold til Eftergydningen er som 1 til 2. Den første urt fyldte f.ex. 20 tommer i kjedlen og efter endt fyldning var der 60 tommer. Dertil må bemærkes

at der naturligviis var et betydeligt quantum 1^{ct} urt tilbage i masken efter at hovedmassen var pumpet i kjedlen men da Kjedlen foroven var betydelig bredere end forneden, og altså de sidste "tommer" meget større eller indholdsrigere end de første feiler man ikke stort ved at sige at den 1ste urt udgjorde 1/3 af Humleurten og eftergydningen 2/3. Dette Forhold var det samme i Steinbruch. Der bliver gjort 7-8 eftergydninger !!! Dette lyder utroligt men er mange gange (det vil sige altid når vi have været i bryghuset) blevet

iagttaget af Hatt og mig.

De første Eftergydninger ere store og vandet står efter dem 5^{ct} over masken men senere tager de mindre og de sidste ere blot små sjatter der kun vare 2-3 minutter (med dreiekorset) Dreiekorset er her som overalt 1 armet.

Den sidste urt veier 1%

Maltmængderne ere som følger

Märzen à 0.15% B

30 [pundtegn] pund Eimer. = 30 Kilo pr. Hecto.

Humle 0,368 (pundtegn) pund (x) pr. Eimer (x Wienerpund ikke Told pundtegn) altså 1,229 (pundtegn) pr. ...-malt

Lager à ... 13,0% B 24 pund (pundtegn) pr. Eimer (Malt) 0,280 pund Humle pr Eimer.

(Abzug à omtrent 11½% B 23,6 Kilo ?)(Dette sidste synes ikke at være rigtigt men er blevet os således angivet.)

Pariser øllet. 32 pund pr. Eimer 0,45 pund humle

Næste gang mere

Lev vel

Carolus

3/2 68

(a) C.M.

Søndag aften
3die Febr.

Kjære Fader

Jeg fik i dag Dit brev som jeg har læst med stor interesse. Navnlig har Dine frejg med det bløde & hårde vand glædet mig. Om gjæringen ved 6-7° R uden varme for hinde kan jeg ikke have nogen mening da jeg ikke har set dens gang & jeg ikke har set øllet der er vundet deraf. Det er ^{temmelig} ~~slægt~~ ligende med gjæringen der i sommer blev først i Döbling & som gav særdeles gode resultater.

Om den bedste varmegrad vil jeg ikke tale, jeg mener den m^o afhænge af det klima i hvilket man arbejder & af det slægt øl man vil lave.

Derimod kan jeg godt lide at holde gjæringen aldeles regelmæssig den ene D^g som den anden & det ene har som det andet; thi jeg antager at de gode gjæringen som de havde i Döbling, hvor næltet erten & hvalerter næppe var t. l. t. g. for en stor deel netop skyldtes den eensfærdige

gang af gjæringen. Medens som sagt Schu-
berichet med et udmærket salt og en
glimrende art kan have simple gjæ-
ringer og dårlige klaringer.
Jeg synes man kan betragte gjæringssagen
i gjæringskarret som en bevue i et
Sivhus; det er en noget fin plante
som man må være noget forsigtig med
og dersom man én dag vil drive den frem
ved højere temperatur og en anden & holde
den ved at give den kulde da vil man
ikke få den stejleste eller regelmæssigste
væxt. Men jeg tror at man i høj grad
kan acclimatisere (sit venia verbo) gjæren
og med lige held kan få en regelmæssig
væxt eller indtælling ved alle de forskellige
temperaturer indenfor de naturlige grænser.
Jeg har set de stejleste gjæringer i Sivhuset
ved $2\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$ - $4\frac{1}{4}^{\circ}\text{C}$ det vil sige indtælling ved $2\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$
og maximum $4\frac{1}{4}^{\circ}\text{C}$. neder en vind af flere grader
kulde fik med og over karrene og ofte

bedøllede skummet med snø, der ikke
smeltede. Jeg har aldrig set smilende skun-
dannelse end i dette byg, og illet blev gro-
vet smittet i de små glas.

I Strasbourg har jeg set gjæringskølere, skun-
dannelse havde da en anden karakter
og i Marseille har jeg set det andet gærpunkt,
Jeg har derfor ofte tænkt over at det vist
måtte være godt at have køleren i gjærings-
kammeret og anden den ⁱ efter en passende ind-
strækning.

Om det derimod er rigtigst at trække gjærings-
til at holde sig på samme temperatur ved
jag ikke, jeg synes at det er nok mere bedre
at lade sig det mest muligt efter naturen
og da det nu er gjæringsnaturen at stige med
temperaturen under den nye gjærdannelse og at
afstige efter denne, så vilde jeg foretrække
at "acclimatisere" min gjær til en kjøler
begyndelses temperaturen, og så give den et vist
spillerum til at stige og falde, i det jeg med
køleret havde det i min magt at gjøre
dette spillerum så lille som ~~muligt~~ jeg vilde
og så min agt som muligt holdende begyndelses,
maximums og slutning, temperaturen på den

forønskede grad.

J. Döbling var der virkelig 100 et lidet 95. Allerede
Da jeg var der i den sidste sommer tid
Aler gjæringen i den første t. d. først 90
60 R, holdt tilbage under Kjølle dannelsen
men under gjærdannelsen fik den lov til at
stige til 70 R, selv hundert. Den da sidst d. j. til
80 R). Det var Gjærfermentens princip at holde
gjæringen 50 R tilbage i Kjølle dannelsen
og ikke at lade den stige for meget i stærk gjær-
dannelsen.

Jeg har nyttet at dette princip var så rig-
tigt og under opholdet. Schwechat har
j. stadig ofte stædt derover.

Jeg har derfor ikke kunnet lade være at
tale derom.

Denne vilde måske indvende, "men Schwe-
chat's öl er d. j. bedre end Döblings." Men
det betyder intet. Thi Schwechat's öl's fortrin-
lighed frem for det 100 R Wieneröl ligger ikke
i gjæringen, men i Maltet og i Lagerholdene.

368 (4) C.M. II
Om vandet i Schwechat har jeg ingen
oplysninger. Der var ingen af dem
med hvem jeg var i berøring der kunde
sige mig noget derom. Og selv at give mig
af ned den viste analysen har jeg ikke
villet, så længe jeg reiser som prakticant.
Jeg heller ikke kunnet
Lige andre spørgsmål kan jeg derimod
strax besvare, men mig jaer blotkes til
det og jeg må slutte for i aften.
Tirsdag aften den 11 Febr.
Eugenes bror, hvormed jeg har fortalt
min moder har forhindret mig i at
afsende dette brev før.
Jeg skrev vist i forrige brev at jeg havde
min personlige lyst angik valgte lige-
meget mellem de to præstede alternativer.
Ved senere at overveje tingene fandt jeg dog
at udfoldet i Münster var så rigtig og rig
navnlig under de i min bejæmpelse og intelligens
stadtholders forhold at det var med en overvei-

ende følels af takfred og glæde at jeg
læste Din mening om tingene og Dit råd at
blive her sæsonen ud.

Dertil kommer en anden betragtning
ligeledes Det kan i min i min fjernere frem-
tid være mig særdeles nyttigt at være be-
kendt med en af Sydklens første brygere
Ligeledes jeg allerede er det med en lille ringe
deel af Frankrig, og da den unge Sædler synes
at være et naturligt nærvær vil det måske
bygge et nyttigt et nært bekendtskab
med ham.

Jeg fik forleden et brev fra M^r Bourgeois,
som jeg sender Dig i tilfald.

Jeg benytter nu aftenen til at redigere
mine temmelig spredte Notiser fra Schæffer
(3 alm. notebøger færdige = 3 Augias-stalde)
Jeg vil særest særligt vilde Dig udførlig
beskrivelser af enkelte jæringer og Maltninger
samt over Gjældersfyldningen og alle de i'vrigt
spørgsmål.

Vandmængdens fordeling i Kjædel og mark.
Her samt eftergængende vandet have vi ikke
kunnet rigtig få et vide. Det var
si og så mange Tønder i den eller denne
Kjædel i det og det Kar.
Men for at kunne gjøre Eftergængene så
store som muligt ind marker i så l. st. vand som
muligt og efter styrtninger er markeringer over-
nåde stor. Mængden af den art der kommer
i Kjæden i forhold til Eftergængene er. som
i t. l. 2. Den første art fyldte f. ex. 20 Tønder
i Kjæden og efter 4. art fyldte var den. 60 Tønder.
Dertil må bemærkes at der naturligvis var et
betydeligt quantum 1^{te} art tilby; marker
efter at hovedmassen var pumpet i Kjæden
men da Kjæden foroven var betydelig fyldt
og foræder, og altså de sidste Tønder meget
større end eller indholdrigere end de første feiler
man ikke stort ved at sige at den 1^{te} art udgjorde
 $\frac{1}{3}$ af Mængden og eftergængene $\frac{2}{3}$. Dette
forhold var det samme i Steinbræk.
Der bliver gjort 7-8 eftergængene !!!
Dette lyder utroligt men er mange gange (det vil
sige altid når vi have været i byghuset) blevet

isættelyst af Malt y vj.

De første Eftergængere er store y vandet stien
efter dem 5^{te} over marken men senere Tager
de mindre y de sidste er blot små sjatter
der kun var 2-3 minutter (med dækket)
Dreiekorset er her som overalt. Parant
Den sidste art veier 1^o

Maltmængderne er som følger

Märzen à 0.15 % B.

30 H p. Liter. = 30 kilo p. Hecto.

Kuale. 0.368 H p. Liter. Wiener pund

alts. 1,229 H p. Liter. Malt. (ikke Told H),

Lager. à antal. 13.0 % B. 24 H p. Liter (Malt)

0.280 H Kuale p. Liter.

(Abzug à antal. 11½ % B. 23,6 kilo. ?)

(Dette sidste opgjort et mere rigtigt som er blevet og
således angivet.).

Pariser øllet. 32 H p. Liter. 0.45 H Kuale.

Næste gang mere.

Lev vel.

Carolus.