

1868-05-18

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:  
Brev

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
Dresden

Modtagersted:  
København

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

Emneord:  
Industriel arkæologi, Rejsebrev,  
bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi, museer,  
rejsebrev

DOKUMENTINDHOLD

Carl har været på adskillige bryggeribesøg og skriver om bryggeritekniske forhold i Tyskland og Østrig. Han omtaler også et besøg i galleriet i Dresden, hvor han har haft lejlighed til at høre dansk.

TRANSSKRIFTION

Mandag morgen d. 18 Mai

Kjære Fader

Igår aftes ved ankomsten til Dresden modtog jeg Eders brev adr. Prag.

At jeg ikke glemmer det vil jeg strax sige at jeg synes at det er ikke værdt at sætte nogen indskrift på kaffekanden til Gloxins. Dens bestemmelse er at bruges ved leiligheder der ikke have noget at gøre med erindringen om mig og i selskab af mennesker der for største delen ikke kjende mig. Det var en anden sag hvis man kunde digte et Distichon men det er som bekendt ikke min sag.

---

Gjæringskarrene i de bryggerier jeg har besøgt ere deals af Eg deals af Lærketræ. Meningerne derom er overalt dealte. Hos Sedlmayr er allerstørstedelen af Eg. Hos Dreher derimod ere mange af Lærketræ navnlig de nye. Da man overalt har udtalt sig forskjellig derom har jeg ikke nogen synderlig

mening om hvad der er at foretrække og selv har jeg ikke kunnet undersøge det. En siger at Egen er lettere at holde reen, fordi der ikke er fliser en anden (hos Dreher) siger at den netop er vanskeligere fordi der er mange små sider medens Lærketræet er glat. Om varighed og priis ere ligeledes dealte ytringer. I Strasbourg er der aldeles ikke kar af Lærketræ. Urten er i "karret" ved 6 C hos Sedlmayr. Gjæren sættes strax. Man er meget omhyggelig med altid at indlede gjæringen ved denne Temperatur. Dette var som jeg har omtalt hverken tilfælde au pêcheur eller (navnlig ikke) i Kl. Schwechat. Maximtemperaturen hos Sedlmayr er 10-11 C. 10 C kan sættes som omtrentlig middel-maximum.

---

Du har meget ret i at øllet i Wien og München undertiden bliver

suurt. Sidste sommer har sedelmayr ladet 20000 Eimer siger og skriver tyve tusind løbe i rendestenen. Löwenbräu og Pschorr til Pschorrbräu (ikke Mathias Pschorr til Hackerbr) holdet det gående på pumperne som man siger og kunne ikke bygge deres halvfærdige nye bryghuse færdige fordi de have tabt alt hvad de eiede

og havde ved suur tøl.

Man angiver en anden grund til dette, nemlig at de have gjort øllet for svagt, på grund af den dårlige priis man betaler i München. Sidste sommer har også Dreher tabt uhyre ved suur tøl, men angivelserne ere forskjellige.

---

Sedelmayrs malt er stærkt maltet, lange rødder. Rødderne have i gjennemsnit 1½ gang kornets længde bladspirer i gjennemsnit 2/3 godt og vel.

Det er langt fra så sprødt (det vil sige så opløst) som Drehers ikke heller kan det nå maltet i noget af de 7 bøhmiske Bryggerier som jeg har seet. Men det er dog et meget godt malt.

Derimod er det vældigt køllet. Han køller i 36 timer og i de to sidste timer lukkes trækkene og temperaturen drives op til 110 C på flagerne.

Flagerne skal da være så hede at de "spytte" som man siger på Kjøbenhavnsk om kakkelovne.

Der går også en mand rundt i de to sidste timer og seer til at de virkelig "spytte". Denne operation kaldes "Aufsieden". Maltet er efter dette lyst gulbruunt indvendig og rødderne ere aldeles brune chokoladefarvede.

Jeg antager at denne køllning og navnlig dette opkog, ikke blot betinger Münchenøllets holdbarhed men at det tillige netop er heri at den væsentlige forskjel i München og Wienerøllet stikker. At det er heri vi må tilskrive dets fyldige smag og dets eiendommelige præg, aroma.

Du har engang angivet maltningen i kjælderen samt Tykmæskningen som det væsentlige i denne henseende. Jeg troer at dette vel har nogen indflydelse (ligesom også selve byggets og humlens beskaffenhed) men forskjellen mellem Sedelmayrs nuværende Maltning (med kold sved i 7 dage) og tykmæskning og Wienernes fremgangsmåde er så ringe at dette alene umuligt kan give den store forskjel i øllets character. Derimod må denne

"Aufsieden" have en betydelig indflydelse på melets (maltets ?) chemiske egenskaber og netop troer jeg, i den retning som det deraf bryggede øl angiver. Jeg har talt med L. Hatt derom og han er af samme mening. Min formodning er bleven bestyrket ved den bøhmiske reise, hvor jeg har smagt og besmagt øllet så

## II

så tit som muligt.

Dette øl er endnu fjernere fra München øllet i smagen end Dreher's øl og den væsenligste forskjel i Fabrication er netop køllningen. Køllningen er her yderst svag ofte ikke mer end 6 timer på hver flage. ( 2 etager) og maximum temperatur er i reglen 45 R (mellem flagerne). Maltet er derfor naturligvis ganske lyst røddeerne lysegule, og har undertiden (i Pilsen) næsten en reen meelsmag. Det må tillige bemærkes at køllerne overalt (hvor vi have været) trække mange gange bedre end hos Sedlmayer, så at maltet aldeles ikke kan blive branket. (Vollkaers kølleconstruction afbildet i Pt Heis under navn af Krabeske constrc.).

Dette bøhmiske øl er lidt svagere brygget dog er forskjellen neppe 1% men meget stærkere gjæret, veier neppe 3% B når man drikker det.

Det er ganske lysegult og meget viinagtigt. (Det er tillige meget bittert og man må vænne sig til det. Det er formodentlig også ene og alene ved den meget humle at det kan bevare sig.)

Munchener øllet er lidt mørkere end Wienernes Märzen. (Exportøllet, det som du har seet i Kbhvn) men forskjellen er kun ringe

Det har vist været mørkere forhen.

Der anvendes aldeles ikke brændt malt dertil.

---

Fredag Morgen

Nu er Brylluppet endelig blevet bestemt til den 20 Juni og uagtet det vil falde vanskeligt at udfylde den mellemliggende måned på en nyttig måde kan jeg dog ikke undslå mig for at tage deel deri. 14 dage ville endnu medgå til Reisen. De øvrige fjorten må jeg see at anvende i Strasbourg på bedste måde.

Idag reise vi fra Dresden, og da alle mine 3 venner absolut ville see Berlin og jeg ikke mere har noget at gjøre her, følger jeg med. På Mandag reise vi atter bort over Chemnitz til Nürnberg.

I (eller ved) Dresden have vi seet Waldschlösschen  
Feldschlösschen og Felsenkeller hvor af navnlig Feldschl især har  
tiltalt os ved sin smukke indretning og sit gode øl.  
I Malerisamlingen have vi hver dag været omgivne af en heel  
mængde Danske, navnlig Damer. Da jeg ikke har hørt Dansk siden  
Wien har jeg havt megen fornøjelse deraf. Og uagtet jeg ikke har  
villet give mig tilkjende, har jeg dog ikke kunnet ladet være

at søge at være i deres Nærhed for at høre sproget. Det har  
forstyrret mig lidt i beskuelsen af billederne - Dog ikke meget.

---

Jeg håber at finde brev på Posten i Berlin.

Jeg vil også bede Eder at skrive snarest Poste rest. til Nürnberg  
som jeg ialtfald ikke vil forlade senere end næste Fredag.  
Hvis et brev afgik Tirsdag aften traf jeg det aldeles sikkert i  
Nürnberg. Ellers må jeg bede Eder skrive til Frankfurt am Main  
At jeg ikke glemmer det lad mig vide om der ikke er et dansk  
Hotel i London.

Min Kuffert og min Bibliothekasse har jeg sendt petite vitesse fra  
München til Strasbourg (til pecheur)

Jeg må sende den på samme måde til London thi overvægten er  
altfor uhyre til at jeg kan tage den med som reisegods.

Men hvortil eller til hvem kan jeg adressere dem i London ??

Kan jeg mulig bedst sende det poste restante ?

Jeg vilde gjerne have skrevet udførligt og talt med Dig om gjæring  
og bygning af gjæringskjældere, om hvilket punct jeg har dannet  
mig mine

forestillinger så klare som jeg kan fåe dem men det må bie til  
næste gang (udstreget)) en anden gang. Lev nu vel begge to

Hils alle gode venner

især Michael Lunn

Og hils den unge Skov.

Eders Carl Jakobsen [med k ! ]

18/5 68

C.M.

Mandag morgen d. 18 Mar

Kjære Fader

I går aften ved ankomsten til Dresden  
modtog jeg Ederes brev adn. Prag.

At jeg ikke glemmer det vil jeg strax sige at  
jeg nyser at det er ikke værdt at sætte noget  
indskrift på kuffetanden til Glorius.

Der bestemelse er at bruges ved Leiligheden der  
ikke have noget at gjøre med erindringer om  
mig og i selvtale af mennesker der for stør-  
ste deler ikke jeg kjende mig. Det var en anden  
sag hvis man kunde digte et Distichon  
over det er som bekendt ikke min sag.

Gjæringskærene i de byggerier jeg har besøgt  
er deels af Eg deels af Larkette. Meningerne  
derom er overalt deelte. Hos Sedlmayr er  
allerstørstedelen af Eg. Hos Dreher derimod  
er mange af Larkette navnlig de nye.

Da man overalt har påstillet sig forskellige  
derom har jeg ikke nogen nydelig ~~retning~~

mening ~~der~~ om hvad der er at foretrække  
og selv har jeg ikke kunnet undersøge det.  
En siger at Egen er lettere at holde rene, fordi  
den ikke er fliser <sup>(hos Decker)</sup> og anden siger at den netop  
er vanskeligere fordi der er mange små ridser under  
Larlettaet er glat. Om varighed og pris ere  
ligeledes deelte ytringer. I Thorsbovej er der aldeles  
ikke her af Larbettae.  
I Ulten er "i karret" ved 6°C hos Sedlung. Gjæ-  
ren sætter strax til. Man er meget omhyggelig med  
altid at indtønde gjæringen ved denne Temperatur.  
Dette var som jeg har omtalt hverken tilfælde  
en gjæder eller (nærlig ikke) i Kl. Schwechat.  
Maximitemperaturen hos Sedlung er 10-11°C.  
10°C har netop som omtrentlig middel-maximum.  
Der har meget ret i at illet i Wien og Mün-  
chen undertiden bliver surt. Sidste sommer har  
Sedlung ladt 20.000 Eimer sige og skinner  
tyve tusind Løbe i redestenen. Lovenbier og  
Kudov. til <sup>Prhon</sup> Polombian (ikke Mathias Peter til Mackerle)  
holdet det gjæde på pumpene som man siger  
og kunne ikke bygge deres halvferdige nye byg-  
gese færdige fordi de have tabt alt hvad de aida

og havde ved svært öl.  
Man angiver en anden grund til dette, nemlig  
at de have gjort ilet for svært, på grund af  
den dårlige pris man betaler i München.  
Sidste somer har også Dreher tabt udbytte  
ved svært öl, som angivelig er for højt.  
Sedelmagers malt er stærkt maltet, lange riddere  
riddene har i gennemsnit  $1\frac{1}{2}$  gang større længde  
blodspiren i gennemsnit  $\frac{2}{3}$  god og vel.  
Det er langt fra så sprødt (det vil sige så opløst)  
som Dreher ilet heller kan det så maltet i noget  
af de 7 böhaiske Bryggerier som jeg har seet.  
Men det er dog et meget godt malt  
Derimod er det valdigt killeet. Man koller i  
36 timer og i de to sidste timer holder trækker  
og temperaturen drives op til  $110^{\circ}\text{C}$  på fløjene.  
Fløjene skal <sup>da</sup> være så hede at de "spytte" som man  
siger på Kjöbenhavn om kældervand.  
Der gæser også en mand rundt i de to sidste timer  
og seer til at de virkelig "spytte". Denne opero-  
tion kaldes "Aufsieden". Maltet er efter dette  
bet) guldbrunt indvendig og riddene er adskillig brune.  
Doktor's farvede.

Jeg antager at denne tillæg og navnlig dette  
af høj, ikke blot betyger München illets hold-  
berhed men at det tillige sætes er heri at  
den væsentlige forskjel i München og Wiener  
st. kker. At det er heri vi må tilskrive det  
fuldige sæt og det uendelige præj, aroma.  
Du kan enjog angivet mætning i hvidere  
som samt. tykveskhopinge som det væsentlige  
i denne henseende. Jeg tror at dette vel kan  
være indflydelse. (Ligesom vi selv bysset og  
kumlers beskaffenhed) men forskjellen mellem  
Tollmager uoverens Mætning (med hold svædt  
i 7 dag.) og tykveskhopinge og Wienerens per-  
gængs måde er så ringe, at dette alene umuligt  
kan give den store forskjel i illets karakter.  
Derimod kan vi denne „Aufsieder“ have en  
betydelig indflydelse på illets kemiske egen-  
skaber og sæt, tror jeg, i den retning som det  
derof byssete vil angiver.  
Jeg har talt med L. Helt deraf, han er af samme me-  
ning.  
Min forsendelse er bleven bestyret med den böh-  
miske reise, hvor jeg har sagt og bemagt så  
illets



568 C.M. II Dresden  
så tæt som muligt.  
Dette öl er endin fjernere fra München ölet  
i smagen end Drekers öl og den væste væsentligst  
forskjel i Fabricationsart er ved af Kolleringe.  
Kolleringe er her yderst svag ofte ikke sees end  
6 timer på hver fløje. (2 etager) og maximum  
temperaturen er i reglen.  $45^{\circ}R$ . (ueller fløjene).  
Maltet er derfor naturligtvis ganske lyst  
rødderte lysgule, og har undertiden (i viden)  
næsten en ren nælsmag.  
Det må tillyg bemærkes at kyllens overalt  
(hvor vi have været) træffe mange ganske bedre end  
hos Sedelmaier, så at maltet altså ikke kan  
blive brunt. (Voelckers kyllerconstruction  
afbildet i Ph. Keis under navn af Kraberske construct.)  
Dette hollandske öl er lidt sødere bygget og er  
forskjellen næppe 1% kan næret stærkere gjæret,  
velier. næppe 3% B. når man drikker det.  
Det er ganske lysgult og næret viden øjagt.  
(Det er tillyg næret bittert og nær vi nære sig  
til det. Det er fremdantlig også ene og alene ved  
den nære kunde at det kan bevare sig.)  
München ölet er lidt sødere end Wienerens  
Märzen. (Exportöllet, det som du har seet i (Kthorn)  
nær forskjellen er her næjst

Det har vist været uventede fæle.  
Der anvendes aldedeles ikke hændt helt dertil.

Fredag Morgen

Na er Brevkuppet endelig blevet bestemt til den 20  
Juni og nægtet det vil følge værselvly at udgøre  
de næsten liggende måned på en nyttig måde  
kan jeg dog ikke undgå mig for et Togs deel deri.  
14 dage ville end vi udgå til Paris. Det omme  
lygte så jeg se at anvende i Stras bouy på bedste  
måde.

Idag reise vi for Dresden, og da alle mine 3 sønner  
absolut ville see Berlin og jeg ikke har noget at  
gjøre her, følger jeg ned. På Mandag reise vi alle  
bort over Chemnitz til Nürnberg.

I (eller ved) Dresden have vi seet Waldschliffste  
Feldschliffste og Felgenzellen hvor af navnlig Feldschliffste  
især har betalt os ved sin samvittige indretning og  
set gode vil.

I Malerisamlige have vi hver dag været angivne af  
en deel mange Damer, navnlig Damer. Da jeg ikke  
har hørt Dansk siden i Wien har jeg hørt mange  
frøiselske deraf. Og nægtet jeg ikke har villet  
glæde mig tillygende, har jeg dog ikke kunnet lade det være

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

at søge at være i dees. Næstled for at høre sproget.  
Det har fastgjort mig lidt i beskuelser af billed-  
derne - Dog ikke meget.

Jeg håber at finde her på Posten i Berlin.  
Jeg vil også bede Eder at skrive snarest Post rest.  
til Würzburg så jeg ialt fald ikke vil forlade  
severne end næste ~~fredag~~ <sup>fredag</sup> ~~og måske først en Fredag.~~  
Skris et brev af jid <sup>fredag</sup> ~~efter~~ <sup>efter</sup> ~~truf~~ <sup>truf</sup> ~~af~~ <sup>af</sup> ~~der~~ <sup>der</sup> ~~alder~~ <sup>alder</sup> ~~sikker~~  
i Würzburg. Ellers så jeg beder Eder skrive til Frank-  
furt ~~eller~~ <sup>eller</sup> ~~eller~~.

At jeg ikke glemmer det lad mig vide om der ikke  
er et dansk Hotel i London.

Min Kuffert og min Bibliotekbænk kan jeg sende  
petite vitens for Munka til Strasbourg. (til på skien)

Jeg vil sende dem på samme måde til London  
thi oversigten er alt for udgyr til at jeg kan  
tage dem med som reise godt.

Men hvortil eller til hvem kan jeg adre-  
sere dem i London? <sup>?</sup>

Kan jeg mulig bedst sende det post resten til <sup>?</sup>

Jeg vilde gerne have skrevet et indlyst og talt  
med Dig om gjerings og bygning af gjerings-  
byggeri, om hvilket punkt jeg har daemt mig mine

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

forestillinger så flere som jeg kan få dem  
men det må vie til næste gang en anden gang

Lev mi vel begge To.

Vils alle gode vensker  
især Michael Laun.

Og til den unge Skov.

Ederes Carl Jakobsen