

1867-09-11

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:  
Brev

Sprog:  
Dansk

Generel kommentar:  
Bemærk at CJ konsekvent skriver  
substantiver med lille  
begyndelsesbogstav.

Afsendersted:  
Ober Döbling

Modtagersted:  
København

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

Emneord:  
bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi, industriel  
arkæologi

DOKUMENTINDHOLD

Carl skriver om bryggeriet i Ober Döbling og sammenligner det med bryggerierne i Strasbourg. Han beskriver bl.a. hvordan lagerfadene bliver beget.

TRANSSKRIFTION

Ober-Döbling Neugasse. 56  
11. 7bre - 67

Kjære

Jeg har dennegang ikke stort at skrive til Eder.

Jeg er meget tilfreds med at være i dette bryggerie. Det er jo i det væsentlige samme fabrication som i Strasbourg men der er alligevel næsten ikke en ting uden at den dog er noget anderledes, såvel redskaberne som behandlingen. Således giver jeg den tyske kjedelform fortrinnet for den franske. Det faldt mig ikke ind at skrive op hvormeget kul kjedlerne au pêcheur brugte så jeg kan ikke anstille nøiagtig sammenligning men jeg er vis på at de tyske ere langt mere økonomiske. Kjleden er her (ligesom i Jedlersee og hos Sedlmayr) af jern. Dette er vistnok også det bedste for denne kjedelform, hvor man tillige rører om med håndkraft. Til de franske kjedler derimod hvor man har maskine og som have en buget form synes mig kobber må være det bedste - og jeg har heller ikke seet nogen jern-

kjedel af fransk for.

Du spørger mig om begningen i Strasbourg. Den fik jeg leilighed til at se oftere, men da den ikke foretoges af bryggeriets folk men af bødkerens tog jeg ikke selv deel i arbeidet.

Fadene have en størrelse af 15-20 Hecto de have alle port og bunden er noget buget (Jeg seer ikke nytten nødvendigheden dertil) så at fadets øverste rand fåer en noget sveiet form som en Pariserhat. [Tegning]

Man begede 25- 30 fade om dagen (Beg. af April). Fadet beges fra den bund der ikke har port. Det 2<sup>det</sup> bånd tages af, det 3<sup>die</sup> og 4<sup>de</sup> løsnes. Luttebåndet sættes naturlv. fast

Hvert fad beges 2 gange. Først med spundsen opad, så med sp nedad.

Man tager (3-5) x 3 litres beg til hver begning

Når ilden har fænget rager man den om med en rage så at hele historien i et par sekunder er i fuld brand.  
Når ilden er slukket tager man bunden heelt bort så at røgen let slipper bort man borttager da båndene og bunden sættes i uden at bødkeren løber fare for at kvæles af røg således som jeg synes at erindre at det er tilfælde på Carlsberg <sup>x)</sup>  
fadet nedad og operationen gjentages. Fadet væltes nu og vugges stærkt og den store spunds afslåes. Nu rulles fadet op på en skråplan og den overflødige beg (der kom jo 12-15 litre deri) heldes ud i et jerstrug hvorfra det atter bringes i kjedlen.  
Derpå rulles det medens man beger det næste fad 5-8 minutter. Spundshullerne brændes ud med et glødende jern.  
x) Så vendes den modsatte bugside af

Til beg tages halvdelen colo.... og halvdelen beg fra la forêt noire. Priserne blev mig aldeles forskjelligt opgivet af Begmanden og af Eugène.

---

Hos Velten overværede jeg kun småfoustagernes goudronage. Når begen er smeltet og næsten kogende i kjedlen antændes den og hærder vel 5 minutter. Dette skeete efter sigende (af M. Joseph le contre maître) for at "bortbrænde det sorte" jeg kunde jo see hvorledes det gik bort "- Kønroegen som udvikles af flammen!  
Dette "sorte" gav  
un gout acre! [en bitter smag] Enten må denne operation være aldeles unyttig eller - ????

Når ilden er slukket sættes en flaske (en Litre) reen olivenolie til, som røres om med en træstok. Her må man nu passe på som en smed da det skummer og let koger over " Nu er begen god".  
Man hælder da 3/4 - 1 Litre beg gennem en tragt ned i tønden, (glemmer ikke at sætte en

II

tap i spunds og prophullet. Efter nogen rulning slåes proppen af og den overflødige beg hældes ud.  
Her i Døbling har jeg kun seet dem bege småfoustager. Bunden tages ud og begen antændes i fadet ligesom hjemme.  
Olieflasken hos Velten kan jeg kun forklare [med] at han køber slet beg, der ikke vil binde og at olien indgår en forbindelse af en seigere beskaffenhed. Antændelsen af begen i kjedlen forekommer mig unyttig.

---

Det står mig dunkelt for at første gang man beger et nyt fad på Karlsberg brænder man halm inden idet. Dette skeer ikke i Strasbourg. Man helder begen ..... væk deri gennem en tragt og ruller det og det kan da beges ordentlig umiddelbart efter. Skulde det være at de nye fade lettere holdes ganske tørre i Strasbg end hjemme?

I bryggeriets materiel her i Døbling har jeg ikke seet noget der særligt der interesserer mig. Svaleapparatet i svalebakkerne er ikke heldigt. Det består i en rist af kobberør hvorigennem der passerer koldt (brønd) vand det kan heises iveiret. Meget mere behage isapparatet mig der meget ligner Dit apparat for det udgjærede øl.

En kasse med rør horizontale rør hvori Isen bringes og omrøres med et lodret virkende apparat. Vandet af den smeltende is løber ned i et andet kar hvortgjennem øllet først passerer

[TEGNING]

Forbindelsen mellem rørene 2 og 2 i iskassen er tillige meget fix konstrueret (M. Kuffers construction)

Sådan er der mange ting der interesserer mig, deals i og for sig, deals som sammenligning; men som ikke kunne være nye eller have nogen interesse for Dig. Jeg vil derfor ikke opholde mig ved disse enkeltheder.

Kun éen ting. I Jedlersee - som er nylig opbygget og nydeligt indrettet - så jeg 3 centrifugalpumper af dem som jeg havde seet så mange på Pariser-udstillingen, og som jeg også har seet anvende til at pumpe urten på svalebakkerne hos Hatt, Sedlmayr og Tourtel. Her var den ene af dem anvendt som mæskepumpe. Jeg så den arbeide og den gik udmærket. Bryggermanden (kjedelsvend) sagde at den havde arbeidet i 3 år og altid til tilfredshed. Hermed er altså en stor opgave løst at have en pumpe til kogende vædske som giver fabuleuse kvaliteter uden såmeget som at give en lyd. Kjedlen i Jedlersee var under (lavere end) mæskekarret, mæskningen altså spilkogende

At jeg ikke for 10<sup>de</sup> gang glemmer det: hvis Du skriver til Haffner i Nürnberg om Humle vil jeg bede Dig om at hilse ham fra mig og takke ham for den nydelige måde han modtog mig og som det altid er mig en fornøielse at erindre.

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

Dette vilde jeg have skrevet til dig i det første brev jeg afsendte efter Nürnberg, men jeg har ideligt glemt det.

En anden ting jeg også stadig glemmer er at bede Eder, når der er noget der særligt kan interessere mig, i bladene (en feuilleton i Fædrelandet om theater (opera) kritik os.v. da at sende mig bladet i korsbånd. Portoen er så forsvindende at den ikke står i forhold til fornøielsen

deraf.

Medens jeg i Frankrig betalte 90 ct (næsten 2 sk.) for et brev eller da Eders breve næsten altid have overvægt. 180 ct = 4 sk dansk) så kostede et par aviser jeg fik 1 eller 2 sous ikke 4 skilling.

Her til Wien ere brevene billigere. 20 -40 Kreuzer og vel også aviserne. Når jeg om aftenen kommer hjem er jeg ofte for træt til at bestille noget og falder i søvn på stolen - så kunde en avis være god.

Lev vel

Eders Charles

11/9 67 C.M. Ober-Döbling Neugasse 56.  
Wien 11. 7. br. 64.

Hjære.

Jeg har den søgen ikke stort at skrive  
til Eder.

Jeg er meget tilfreds med at være i dette  
byggerie. Det er jo i det væsentlige samme  
fabrikation som i Strasbourg men der er alligevel  
næsten ikke en ting uden at den dog er meget  
anderledes, såvel redskaberne som behandlingen.

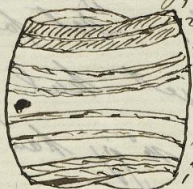
Således giver jeg den tydske kjedelform for-  
træset for den franske. Det faldt mig ikke  
ind at skrive op hvor meget kul kjedlerne er  
gjældende på de her bygte så jeg kan ikke antagelig  
vorigtig sammenligning men jeg er vist på et  
de tydske er langt mere økonomiske.

Kjedler er her (Lijeron i jern og for Rodelung) af  
jern. Dette er vistnok også det bedste for denne  
kjedelform, hvor man tillige sikrer om med  
håndkraft. Til de franske kjedler derimod  
hvor man har maskiner og hvor som have  
en bygt form synes mig blotter må være det  
bedste - og jeg kan heller ikke ret nøje jernbygs-

del af fransk form.

Du spørger mig om bevingen i Strasbourg  
Du fik jeg leilighed til at se oftere, men da  
den ikke foretoges af byggeriets folk men  
af bødkerens tog jeg i hans selv del i ar-  
beidet.

Fadene have en størrelse af 15-20 Hecto  
de have alle part og bunden er noget bujet  
(Jeg ser ikke rigtig nødvendigheden dertil) så at fadet,  
øverste rand får en noget særlig form som en  
Pariserkat.



Man lægger 25-30 fæde en tojen (beg. af April)

Fadet læges fra den bund der ikke har part.  
Det 2<sup>de</sup> bånd tojes af, det 3<sup>de</sup> og 4<sup>de</sup> løsnes.  
Lullebåndet sættes naturligt fast.

Hvert fad læges 2 gange. Først med spund.  
den opad, så med 1/2 nedad.

Man tojer (3-5)  $\times$  3 literi høj til hver  
beving.

Når ilden har færet rager man den om  
en ruge så at hele historien i et par sekunder  
er i fuld brand.

Når ilden er slukket tages man bunden  
heelt bort så at røgen let slipper bort  
man borttager da båndene og bunden sættes  
i ilden at bødkeren løber frem for at hvo-  
les af røj således som jeg synes at er mindre  
at det er tilfælde på Carlsberg. <sup>x)</sup>

Fadet sættes nu og ruges stærkt og den  
store grund afslæes.

Man ruller fadet op på en skrapplade  
og den overflødigste bly (der skal være 12-15 liter  
der) hældes ud i et jerntrug hvorpå det alles  
hinges i bødker.

Såpå ruller det nedens man bager det næste fad.  
5-8 minutter. Spundens ballems blyes bændes ud  
med et glødende jern.

x) Så sendes den modsatte blyside af fadet  
nedad og operationen gjentages.





11. 67 C.M.  
Efter nogen retn-  
ning, løst propper af og den overflødig bej  
holder ud.

Her i Döbling har jeg kun set dem beje  
samt støjer. Bunden støjer ud og bejen antændes  
i Sadet ligesom hjemme.

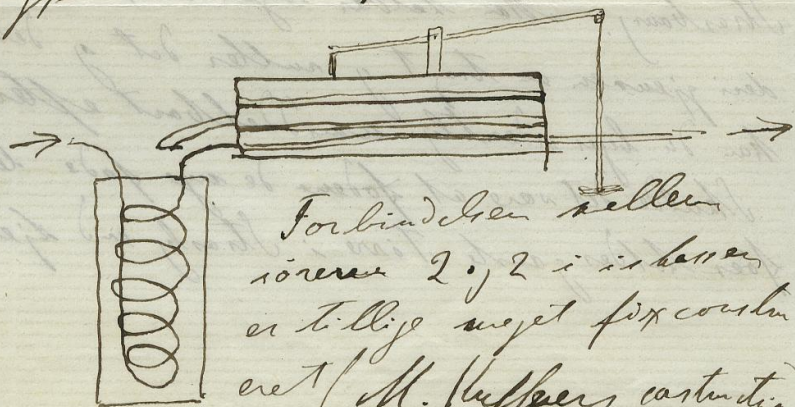
Olieflasken for Veltan har jeg kun forklaret at den  
kjører slet bej, den ikke vil binde og at olien  
indføres en fabrikdale af en rejers beskaffel-  
hed. Antændelsen af bejen: fedlen spreksomme  
mig umything.

Det stæer mig dandelt for et første gang  
man bejer et nyt sad på Karlsberg stæder  
man kalder inden i det. Dette stæer ikke i  
Strasbourg. Man holder bejen simpelthet ved  
deri hjemme en troj og ruller det og det  
kan du beje ordentlig umiddelbart efter.

Skulde det være at fodene de nye sads lettere  
fæer holder ganske stille i Strasbourg end hjemme?

I byggeriets material her i Döbling  
har jeg ikke set noget der serlyst inter-  
esserer mig. Soaleapparatet i soaleballe-  
ne er ikke heldigt. Det består i  
en rist af kobber- eller kværjerns-  
pæner holdt (bånd) vand det kan  
beires inde. Meget mere behøves isapp-  
aratet mig der noget ligner dit appa-  
rat for det udjævnde öl.

En kane med en horisontal rist.  
Lori Iren bringer og smøres med et lod-  
ret vinkelende apparat. Vandet af den sæl-  
tende is løber ned i et andet kan  
kværjerns- eller fint pæner.



Forbindelsen mellem  
isøren 2 og 2 i isbænen  
er tillige noget fix konstru-  
eret (M. Kuffners konstruktion)

Sådan er der mange ting der inter-  
esserer mig, dels i og for sig, dels som  
sammenhæng, men som ikke kunne  
være nye eller have nogen interesse  
for Dig. Jeg vil derfor ikke opholde mig  
ved dine enkeltheder.

Kan der tænkes. I Jeddensee - som er rigtig opbygget  
og sundt indrettet - så jeg 3 centrifugal-pumper  
af den slags jeg havde set så mange på Pariser-ud-  
stillinger, og som jeg også har set anvendt til at  
pumpe urter på svalebatterne hos Matt, Sode-  
magt og Tourtel. Her var den ene af dem anvendt  
som markpumpe. Jeg så den arbejde og den  
gik udmærket. Bryggermanden (Hjeddensee) sagde  
at den havde arbejdet i 3 år og altid til til-  
fredshed. Hermed er altså en stor opgave løst  
at have en pumpe til høje vandløb som giver  
fabuløse mængder uden støj som at  
give en lyd. Hjeddensee var under (lavere)  
markkarret, maskinerne altså spille høje.

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

At jeg ikke for 10<sup>de</sup> gang glemmer det: <sup>hvis</sup> Du  
skriver til Hæffen i Nürnberg og Skulle vil jeg  
bede Dig om at lide ham fra mig og Skulle ham  
for den nydelige måde han modtog mig og som det  
altid er mig en fornøjelse at erindre.  
Dette vilde jeg have skrevet til Dig; det første blev  
jeg afsendt efter Nürnberg, men jeg har aldrig glemt  
det.  
En anden ting jeg godt stadig glemmer er at bede Eder,  
når der er noget der særligt kan interessere mig,  
i bladene (og feuilleton: Podrolandet og Theater  
(optra) kritisk o.s.v.) da at sende mig bladet i  
korsbånd. Fortællingen er så fornøjende at den ikke  
stær i forhold til fornøjelsen deraf.  
Medens jeg i Frankfurt betalte 90 ct. (næsten 2 ff.)  
for et heft eller da Eder have næsten altid have  
verovagt. 180 ct. = 4 ff dansk.) så kostede  
et par aviser jeg fik 1 eller 2 sous. ikke 4 skilling.  
Her til Wien ere heftene ~~de~~ billigere. 20-40 brøge  
og vel også aviserne. Når jeg om aften kommer hjem  
er jeg ofte for tæt til bestille noget og fulder især  
mit stoler - så kunde en avis være god.  
Ler-vel  
Eder. Charles.