

1870-01-17

Afsender

Carl Jacobsen

Modtager

J. C. Jacobsen

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Burton on Trent

Modtagersted:
København

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

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

Dokumentindhold

Om bryggeriforhold i England.

Transskription

Søndag - Mandag. 16-17 Jan 1870
Burton on Trent

Kjære Fader.

Du omtalte forleden muligheden at forbinde med bryggeriet en speciel industtrie af malt til export. Jeg har tænkt derover og vilde meget ønske navnlig for det første år at dette kunde lade sig gjøre, kun veed jeg ikke om hindringerne derfor ikke ere uoverstigelige. Af princip holder jeg forøvrigt ikke af selvstændige malterier; thi malterens interesse vil let bringe ham til at producere et ringere product i kvalitet alt eftersom salget skeer efter mål eller vægt og som brygger vil det altid være mig et alfa [skrevet på græsk] i fabrikationen at gjøre mit malt selv; thi det er ikke nok at vide at det malt jeg har er 1st qual. og de penge værdt jeg har givet for det. Jeg må også med sikkerhed vide næsten alle detailler både i spiring og tørring. Og jeg troer også at malterier vil efterhånden gå over til bryggerier. Derfor vilde jeg nødig bygge min existents på et malteri. Jeg veed ikke om der er maltmarkeder i England som der er kornmarkeder men vilde det være muligt at gjøre fordeelagtig forretning deri - ja så naturligvis, - hvorfor ikke tage det med ? Her mener jeg imidlertid at vi bedst måtte tale med Theilmann, og sende ham prøver af malt og få at vide om han kunde afsætte noget deraf. Jeg troer de skotske bryggere vilde kunne bruge vort malt hvis det var godt, tillige måtte man måske søge marked i London, hvor alt malt kjøbes af fremmede maltere.

Men vilde det ikke her allerede være godt at indlede denne sag - ligesom salget af øl i London førend Du kom herover da Du under Dit korte ophold ikke vil få tid til at knytte forbindelser men vel til at fæste dem der ere knyttede.- Hvad de 3 gangspumper angår har Kemp frarådt mig Thornewill & W. Da deres arbeide er plompt og klodset. Jeg har set på Pumperne (2) i Worthington der virkelig ere meget klodsede og de hos Evershed have heller intet net ved sig. Jeg vil derfor hellere vente til jeg kommer til London og da gå til Pontifex & Wood, hvis jeg ikke her på stedet får anvisning på noget endnu bedre firma. Jeg vil vistnok i Februar eller Marts gjøre en tour til

London og omegn for at see fabricationen af brown og roasted malt, hvis jeg gratis kan få en introduction som Evershed har stillet mig i Udsigt. Jeg vil ved den leilighed - hvis Du synes - gjøre kjøb af thermometre til bryggeriet hvilke jeg trods den høiere priis dog vil foretrække at tage fra England - da der i altfald i min tid ikke var nogen tilforladelig instrumentmager i Kjøbenhavn. Jeg seer i det sidste nummer af Brewers Journal en ny refrigerator. Halv Baudelot og halv Morton fra Morton London samt en Baudelot fra Pontifex som det måske var værdt at lære at kjende og see.

Med Kemp havde jeg forleden en meget interessant samtale om mæske- og gjæringstemp o.s.v. som jeg har nedskrevet. Jeg nedskriver nu en extract

af en hver samtale, der har noget interessant. Han havde netop forsøgt det system som Du anbefalede at mæske ved lavere temp. (140 F temp af mæskningen) og senere reise temperaturen og med et forøget extract udbytte.

Han har forsøgt Skotsk system istf. Unions her hos Allsopp og været ret tilfreds - han fik dog en ringere attenuation.

Og så vidt jeg forstod var han tilbøielig til at indlede og føre gjæringen meget koldt - men Du veed dette er de største hemmeligheder og dette sagde han ikke reent ud.

M. Bell, hvor Hatt er, brygger et udmærket øl, jeg troer det er bedre end Eversheds. Han gjærer ved meget lav temp 12 C ... 18 C ... Evershed 15 C - 22 C - men han anvender rigtignok også finere humle. Hans B's, gjæringskar ere meget flade, vædsken kun 70 ct. Det er ganske morsomt Bell's troede at arbeide ved de samme temperaturer som de fleste andre, men deres thermometre viser ikke mindre end 5 F galt (for høit) deraf deres lave temperatur. Det var Hatt der såe det og de bleve naturlig meget forbausede ved denne opdagelse, men da der ikke har været at klage på resultatet vedblive de med det gale instrument - og deri have de også ret. Jeg har fri indgang i dette bryggeri og forleden var jeg der hele natten med Hatt og såe fuldstændig en stock-pale ale brygning. Hatt talte forleden med Allsopp's chemist M Gries, der er meget berømt på grund af sin dygtighed, han betroede Hatt at Allsopps anvende Borsyre til conservation af deres øl - jeg forstår det ligeså lidt som glycerinet måske vi dog der kunne få sløret løftet.

Jeg har tænkt over det gjærings apparat som Du omtaler fra Tizards

bog. Man kan jo stille et op til forsøg, men jeg skulde ikke ønske at begynde med et helt system deraf. Voici mine indvendinger og frygt.

1) Det synes at forudsætte et cylindrisk gjæringskar. På Din plan har du tegnet dem [kvadrattegning] og det er jo den form som jeg vilde foretrække.

2) Ved at fuldende gjæringen i eet kar har man øllet stende sålænge over bundfaldet og bundgjæren, hvilket, om jeg end ikke kan påvise noget positivt ondt derved, jeg dog er noget bange for.

3) Det er en af hovedfordelene ved Unionssystemet at man kun fylder tønderne efter (under gjærudkastningen) med klar vædske, nemlig først med øllet af en af tønderne som man udtapper til dette brug og derpå med det klare øl der udskiller sig af den udkastede gjær. Med Tizards apparat vilde man vanskelig forhindre det at gjæren udskilte øl at føre nogen gjær med sig når det løber tilbage. Man måtte naturligvis have en lille ophøiet rand r [tegning] Men da det på bunden af dette trug udskilte gjær ikke er i samme højde vilde dette ikke engang være nok (Så meget mere som det, som sagt ikke er strax at øllet i skålen afsætter sig klart).

Men det kan jo altid være værdt at prøve. Hvis det ikke allerede er for silde.

At jeg ikke igjen glemmer det lad mig bede Dig om at Du omhyggelig undersøger dry-hoppen der er i de tønder Du fik fra Bass. Der er også i mild ale (Hos Evershed knap $\frac{1}{2}$ % pr barrel pr Mild ale). Det vil der være interessant at udfinde den omtrentlige mængde af humle den Qualitet navnlig om den i alle tilfælde er lutter engelsk eller om der også er continental deri. Også at lægge mærke til hvorledes gjæren har afsat sig i denne humle.

[På langs og henover teksten]

Brevet er allerede for langt til at jeg kan tale om plan til forårsreisen med Dig hvortil jeg glæder mig uhyre meget.

Jeg har været hos Allsopp og taget tegning (skizze) både af heiseværk og axeforbindelsen med frictionsskruen, men dette må vente til næste gang

17/10
Kære Pader. Søndag Mandag. 16-17 Jan. 1870.
Burton on Trent.
Du omtalte forleden ombygheden at forbinde med bryggeriet
et specielt indret af malt til export. Jeg har tænkt
derover og vilde meget gerne nævne for det første at
dette kunde lade sig gjøre, men ved jeg ikke om hindringerne
derfor ikke er uoverstigelige. Af princip holder jeg forøvrigt
ikke af selvstændige malterier, thi malterens interesse vil
let bringe ham til at producere et ringe produkt i kvalitet
alt eftersom selvet skeer efter mæl eller vægt og som brygger
vil det altid være mig et de i fabricationen at gjøre
mit malt selv, thi det er ikke nok at vide at det malt
jeg har er 1^o qual. og 2^o penge værdt jeg har givet for det. Jeg
møder mig med sikkerhed vide næsten alle detaliller både i
spiring og tørring. Og jeg troer ogsaa at malterier vil efter-
hånden gaa over til bryggerier. Derfor vilde jeg nødig bygge min
existerende gaard et malteri. Jeg ved ikke om der er maltmar-
kedet i England som der er kornmarkedet men er vilde det
være fornuftigt at gjøre fradelagtig forretning deri - ja så na-
turligvis, - hvorfor ikke tage det med? Her mener jeg ind-
ledet at vi ledet måtte tale med Theilmann, og sende ham
prøver af malt og fåe at vide om han kunde afrette
noget deraf. Jeg troer de skotiske bryggere vilde kunne bygge
vort malt hvis det var godt, tillige måtte man måske
søge marked i London, hvor jo alt malt kjøbes af fremmede
maltere.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Men vilde det ikke her allerede være godt at i den Hede denne
sag - ligesom sælget af et i London fører. Du kan herover
da Du gænder. Dit korte ophold ikke vil gøre tid til at
knytte forbindelser som vel til et fast den der ere
knyttede. - Hvad de 3 gangpumper angår har Kemp
spændt mig Thorneill & W. Da deres arbejde er plømt
og blodet. Jeg har set på Panserne i Worthington, der
irkelig ere meget blodede og de har Eversheds have heller
intet net ved sig. Jeg vil derfor hellere vente til jeg kommer
til London og da går til Pontifex & Wood, hvis jeg ikke
her på stedet får anvisning på noget end en bedre firma
Jeg vil vistnok i Februar eller Marts gjøre en tur til
London og omgaa for at see fabricationen af brown & rosted
malt, hvis jeg gæster kan få en introduction som Evers-
shed kan stille mig i Udrikt. Jeg vil ved den leilighed
- hvis De synes gjøre kjøb af thermometer til byggeriet
ville jeg træde den billigste pris jeg vil foretrække at tage fra
England - da der ialtfald i min tid ikke var nogen tilfærlig
delig instrumenter i Kjøbenhavn. Jeg ser i det sidste nummer
af Brewers Journal om ny refrigerator. Helt Baudelot og helt
Morton fra Morton London samt en Baudelot fra Pontif-
ex som det måske var vort at lære at kjende og see.
Med Kemp havde jeg forleden en meget interessant samtale om metalle-
og gjæringsting. o. s. v. som jeg her nedskrevet. Jeg nedskriver nu en extract

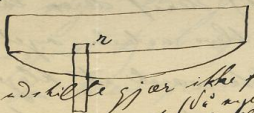
af en høer samtale, der har noget interessant. Han lande
netop prøvet det system som Du anbefaler at nærke
med lavere temp. (140°F temp af maskiner) og senere reise
temperaturen og med et forjet extract ud bytte.
Han har prøvet Skotsk system istff. Naivan her hos Allsopp
og været ret tilfreds - han fik dog en ringe attenuation.
Og såvidt jeg forstod var han tilbøjelig til at in blede og
føre gjæringer meget koldt - men Du ved dette er de største
kennedeigheder og dette i sig selv kan ikke reent s. d.
M. Bell, som Katt er, bygger et ud marked il, jeg troer det er både
end Eversheds. Han gæver ved meget lav temp 12°C indtil 18°C (ca. 50°
Eversh.). 15°C - 22°C - men kan anvender udfjæret og fine
kumle. Hans gjæringer er meget fløde, vadske kun 70.
Det er ganske morsomt Bells troede at arbejde med de saame
temperaturen som de fleste andre, men dere thermometer viser ikke
mindre end 5°F galt (for koldt) deraf deres lave temperatur
Det var Katt der så det og de bleve naturlige meget forbaurede ved
denne opdagelse, men da der ikke kan været at klage på resultatet
ved blivende med det gamle instrument - og deri have de da også
ret. Jeg har sin indgang: dette bygger og forloden var jeg der
slede sammen med Katt og så på fuldstændig en Stock-pale ale
bygning. Katt tælle forloden med Allsopp's diant
ill Gries, der er meget berømt og på grund af sin dygtighed, kan
betvovde Katt at Allsopp's anvend. Borsyre til conservation
af deres il - jeg forstier det bjerilid som gylperiset
være i dag der kunne fås størst løft.

Jeg har tænkt over det gjæringsapparat som du antyder
fra Figard's bog. Man kan jo stille et af disse apparater
og skulde ikke ønske et bekræftende med et sådant system deraf
Vid mine indvendinger og frygt.

1) Det synes at forudsætte et cylindrisk gjæringskar: Der indføres
her i toget den $\square$ og det er også den form som jeg vilde foretrække.

2) Ved et fuldende gjæringskar: et kar her som alle andre
langt over bundfaldet og bundgjæren, hvilket også vilde være
ganske meget fortræffeligt og det deres $\square$ dog er meget værdifuld.

3) Det er en af fordelene ved Karan's system at man kan have
Tøndene efter (under gjæringstiden) med klar væske, nemlig
først med en slet af en af Tøndene som man skaffer sig
dette brug og derpå med det klare til det behøvede i
udskudte gjær. Med Figard's apparat vilde man nemlig forke
de det af gjæren udskilt til et forrige gjær og så med
det løber tilbage. Man vilde naturligvis have en lille østet
rund r



Men da det vil være svært
af dette tring adskilte gjær ikke for hvert til en i samme kar.
ville dette ikke engang være nok. (Det vilde i skiden af det) klart.
Men det kan jo altid være værdt at prøve.

At jeg ikke iger glemt det lad mig bede Dig om at du kan
hyggelig undersøge drykopperen der er i de Tønder som du får
fra Bam. Der er også i midt alle (Hos hvem? Kan det
Det vil der være interessant at udforske (Kun det vilde allerdeest for
den antrentlige mængde af handle og den kvalitet. Næsten
og den: alle tilfaldet er lettere angivet end at der gjær
continueret deri. Og i ligger mærke til hvorledes gjæren kan af
sæt sig i denne handle.