

1867-09-11

Afsender

Carl Jacobsen

Modtager

J. C. Jacobsen

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.

Transskription

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. Kjedlen 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 får 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^{det} bånd tages af, det 3^{die} og 4^{de} 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 ^{x)}

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 jerltrug 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 "- Kørnøgen 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 hældes 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 gjennem 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 kobberrør hvorigjennem 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 construeret (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^{de} 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 fornøjelse at erindre.

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 billiger. 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

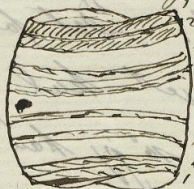
Eders Charles

11/9 67 C.M. Ober-Döbling Ungarn. 56.
Wien 11. 7. br. 64.
Kære
Jeg har den gang ikke stort at skrive
til Eder.
Jeg er meget tilfreds med at være i dette
byggeri. Det er jo i det væsentlige samme
fabrikation som i Strasbourg men der alligevel
næsten ikke en ting uden at den dog er meget
anderledes, såvel redskaberne som behandlingen.
Således giver jeg den tydske kjedelform for-
trækket for den franske. Det faldt mig ind
ind at skrive op hvor meget kul kjedlerne der
gælder på en højt sig kan ikke antallet
nødvendig sammenligning men jeg er vist på et
de tydske er langt mere økonomiske.
Kjeder er her (Lijeron i Jydersee og hos Rodemann) af
jern. Dette er vistnok også det bedste for denne
kjedelform, hvor man tillige sparer om med
håndkraft. Til de franske kjeder derimod
hvor man her markise og hvor man har
en højt form synes mig blotter må være det
bedste - og jeg har heller ikke set nogen jernkjede-

del af fransk form.

Den spørger mig om begivenheder i Strasbourg.
Den fik jeg bekræftelse til at se oftere, men da
den ikke foretoges af byggeriets folk men
af bødkerens tog jeg i det selv del i ar-
bejdet.

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



Man lægger 25-30 fader en togen (beg. af April)

Fadet lægges fra den bund der ikke har port.

Det 2^{de} bånd toges af, det 3^{de} og 4^{de} løsnes.

Alle båndet sættes naturligt fast.

Hvert fad lægges 2 gange. Først med spænd.
den opad, så med sp. nedad.

Man toger (3-5) $\times$ 3 literi høj til hver
begivenhed.

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

Når ilden er slukket tages man bender
heelt bort så at røgen let slipper bort
man borttager da bændene og bender netten
inden at bødkeren løber frem for at koo-
les af røj således som jeg synes at erindre
at det er tilfældet på Carlsberg. ^{x)}

Fadet sættes nu og ruges stærkt, den
store pumpe afslæres.

Man ruller fadet op på en skraplæt
og den overflødige bry (der kan jo 12-15 liter
der) hældes ud i et jerntrug hvorpå det ellers
hinges i hveden.

Så ruller det nedens man bryer det næste fad.
5-8 minutter. Spundens bryer brydes ud
med et glødende jern.

x) Så vendes den modsatte bryside af fadet
med et og operationen gentages.

Til høj tages salvdelen colop hen
og salvdelen høj fra la forêt noire.
Vinsene blev mig aldeles forskelligt og fine
af Begynderen og af Enjens.

Her Vekten overværede jeg den småspættens
goudronnage.

Når Løgen er smeltet og næsten kogende i
Hjorden antændes den og brænder vel 5 minutter.
Dette skeer efter sigende (af Mr. Joseph le conte-
maître) for at bortbrænde det sorte "ij"
kunne jo se "hvorefter det gik bort" -
Hvornår som udvickles af flammen!
Dette "sorte" gav en god aere!

Enden må denne operation være aldeles
ungiftig eller — ~ ~ ~ ~

Når ilden er slukket sættes en flaske
(en Litré) ren olivenolie til, som røres om
med en træstok. Her må man nu pøse pø
som en smed det det skummer og let højs
over. "Nu er Løgen god."

Man holder da 3/4 - 1 Litré høj oppe i en
trogt med: Tønder, (glemmer ikke at sætte en

11. 67. C.M.
gitep, og spænd, og prop hallet. Efter nogen rut-
ning, løst propper af, og den overflødig bej-
holder ud.

Her i Döbling har jeg kun set dem beje
småpausteg. Bunden teges ud, og bejen antændes
i Sadet ligesom hjemme.

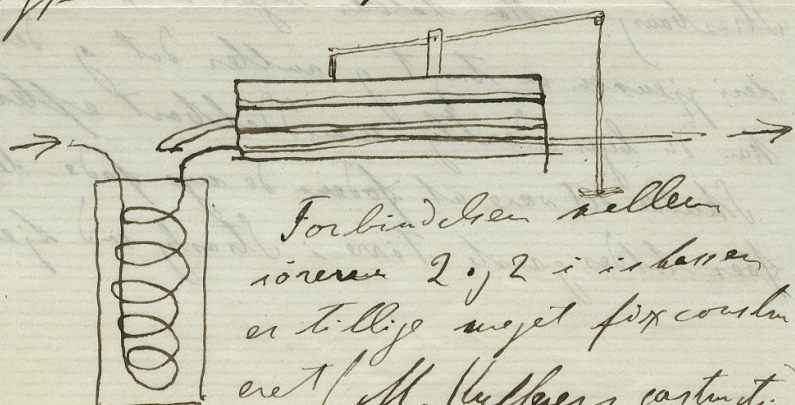
Olieflesken der Velter har jeg kun forklaret at den
hjöder slet bej, der ikke vil brinde, og at olien
indføres en færdig af en rejers beskafter-
hed. Antændelsen af bejen: fæder fremkommer
mig umyldig.

Det stæer mig dandelt for et første gang
når bejen et nyt fad på Karlsberg stæder
når koken inden i det. Dette stæer ikke i
Strasbourg. Man holder bejen næppe slet ved
deri hjemme en tragt, og ruller det, og det
kan du bejen ordentlig umiddelbart efter.

Skulde det være at fodens de nye fæde lettere
fæder holder ganske tørre i Strasbourg end hjemme?

I byggeriets materiel her i Dilling
har jeg ikke set noget der ser lyst inter-
esserer mig. Soaleapparatet i soaleballe-
ne er ikke heldigt. Det består i
en rist af kobber- eller horisjensener der
gænger rundt (rind) vand det kan
beholdes inde. Meget mere behøves isapp-
aratet mig der noget ligner dit appa-
rat for det udjævnde öl.

En kane med en horizontal rist
hvor den bringes og snøres med et lod-
ret vinkelapparat. Vandet af den sæl-
tende is løber ned i et andet kan
horisjensener illet først gænger.



Forbindelsen mellem
sørene 2, 2 i is kane
er tillige noget fix constan-
ent (M. Kuffners construction)

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

Kan en ting. I Jeddensee - som er rigtig opbygget
og nydeligt indrettet - så jeg 3 centrifugal-pumper
af den slags jeg havde set så mange på Pariser-ud-
stillingerne, og som jeg også har set anvendt til at
pumpes urter på svalebatterne hos Matt, Sode-
mager og Tourtel. Her var den ene af dem anvendt
som mærkepumpe. Jeg så den arbejde og den
gik udmærket. Bryggermanden (Hjedslev) 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 vandde som giver
fabuløse mængder uden noget som at
give en lyd. Hjedslev i Jeddensee var under (lavere)
mærkekarret, mærkningen altså spillehøjde.

At jeg ikke for 10^{de} gang glemmer det: ^{hvis} Du
skrives til Hæfter i Nürnberg og Kassel vil jeg
bede Dig om at lide dem fra mig og takke dem
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 ulykkelig glemt
det.

En anden ting jeg godt stadig glemmer er at bede ^{Eders},
når der er noget der særligt kan interessere mig,
i blade (ou feuilleton: Podrolandet og Theater
(opførelse) m. m. v.) da at sende mig bladet i
hånd. Fortæller er så forvinderende at der ikke
stær i forhold til fornøjelse deraf.

Medens jeg i Frankfurt betalte 90 ct. (næsten 2 ff.)
for et heft eller da Eders hefte næsten altid have
været. 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 træt til at bestille noget og følger især
når stoler - så kunde en avis være god.
Der-vel Eders. Charles.