

1868-05-18

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Dresden

Modtagersted:
København

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

Keywords:
Industrial archaeology, Travel
letter, brewery design, brewery
technology, travel letters

SUMMARY

About visits to several breweries and brewing technology in Germany and Austria. Carl Jacobsen also mentions a visit to the art galley in Dresden.

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 deels af Eg deels af Lærketræ. Meningerne derom er overalt deelte. 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 deelte 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 suurt øl.

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 suurt øl, men angivelserne ere forskellige.

Sedelmays 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 Dreher's 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 Sedelmays 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 væsentligste 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 Bibliothekskasse 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 få 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
om 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
der ikke er fliser ^(hos Decker) og anden sager at der netop
er vanskeligere fordi der er mange små ridser under
Lakkeoverfladen er glat. Om varighed og pris ere
ligeledes deelte ytringer. I Thorsbovej er der aldeles
ikke her af Lakket.
I Ute er "i havet" 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 tilfalds
en gjæder eller (nærlig ikke) i Kl. Schwechat.
Maximalkoncentrationen 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. Lauenburg og
Rudow til ^{Pror} Polonien (ikke Mathias Peter til Mackerle)
holdet det gjæde på pumpene som man siger
og kunne ikke bygge deres halvferdige nye byg-
gelse færdige fordi de have tabt alt hvad de aida

og havde ved svært øl.
Men angiver en anden grund til dette, nemlig
at de have gjort øllet for søgt, på grund af
den dårlige pris man betaler i München.
Sidste somer har også Dreber tabt udbytte
ved svært øl, som angivelserne ere forskellige.
Sedelmagers malt er stærkt maltet, lange riddere
riddene have 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 Drebers alle holder han 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 kullet. Man kopper i
36 timer og i de to sidste timer holder trækker
og temperaturen drives op til 110°C på fløjene.
Fløjene skal ^{nu} være så hede at de "spytte" som man
siger på Kjöbenhavn om kælderne.
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) gullbraunt indvendig og riddene ere adskillig brune.
Doktor's farvede.

Jeg antager at dens billighed, og navnlig dets
ekstremt, ikke blot betyger Munchener illets hold-
berhed men at det tillige setes er heri at
den væsentlige forskjel: Munchener og Wiener
st. kber. At det er heri vi må tilskrive det
fuldige smag og dets videnskabelige prag, aroma.
Du kan enjant angivet maltinger i kjolderen
som samt. Tykveskhopinger som det væsentlige
i denne henseende. Jeg tror at dette vel kan
være indflydelse. (Ligesom også selve bysset og
kumlers beskaffenhed) men forskjellen mellem
Tudlmayers uoverens Malting (med hold svædt
i 7 dage) og tykveskhopinger og Wienernes per-
gang 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 setes, tror jeg, i den retning som det
derof byggede öl angiver.
Jeg har talt med L. Witt derom, og 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 alene ikke kan
blive blankt. (Voelkners 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 vinkagtigt.
(Det er tillyg næret bittert og man må være sig
til det. Det er fremdantlig også ene og alene ved
den nære smag at det kan bevare sig.)
München ölet er lidt sødere end Wienerens
Märzen. (Exportöllet, det som du har seet i Kthorn)
man forskjellen er her næppe

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

Fredag Morgen

Na er Brevkuppet endelig blevet bestemt til den 20
Juni og nægtet det vil følge værselv 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 nu udgå til Reisen. Det omgik
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 Felsenkelleren hvor et sønly. Feldschliffste
især har betalt os ved sin samvittige indretning og
set gode il.

I Malerisamlige have vi hver dag været angivne af
en deel sønlyde Damer, sønlyde Damer. Da jeg ikke
har hørt Dansk siden i Wien har jeg hørt sønlyde
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~~ ^{fredag} og måske først en Fredag.
Skris et brev af jid ^{fredag} efter trof jeg det alldeles sikkert
i Würzburg. Ellers så jeg bed. Eder skrive til Frank-
furt ~~eller~~ ^{eller} ~~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 Maaler til Strasbourg. (til på skien)

Jeg vil sende dem på samme måde til London
thi oversæften 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? [?]

Kan jeg mulig bedst sende det post resten til [?]

Jeg vilde gjerne have skrevet æf. indlyst og talt
med Dig om gjerings og bygging af gjerings-
bygger, om hvilket punkt jeg kan dæmt 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.

Vil alle gode vensker
især Michael Lassen.

Og til den unge Skov.

Ederes Carl Jacobsen