

1866-10-01

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
København

Modtagersted:
Strasbourg

Arkivplacering:
Uden FA-nummer, æske F 3,1

Keywords:
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, industriel
arkæologi

SUMMARY

Bryggeteknik og bryggerierne i Alsace. Og om gode venners økonomiske forlegenhed.

TRANSSKRIFTION

Mandag Aften d 1 Oktobr

Kjære Carl!

Tak for dit Brev, som vi modtog idag. Det gjorde mig meget ondt deraf at se, at vor Ven Bourgeois atter er i en sørgelig Forlegenhed, hvilket iøvrigt ikke kommer mig uventet, da jeg langtfra har deelt de ... Forhaabninger, som han og hans Kone udtalte om Virkningen af den Hjælp, jeg sendte dem i Vinter. Det er derfor jeg altsaa har spurgt dig, om du kunde mærke hvorledes deres Forfatning var og om han havde faaet den omtalte Tilvirkning af "Sundhedsøl" i Gang, hvilket jeg nu seer at han har, men ikke med tilstrækkeligt Udbytte til at holde ham oppe.- Jeg billiger fuldkomment den Maade hvorpaa Du har handlet i hans øieblikkelige Forlegenhed, thi Du har ganske rigtigt skjønnet, at jeg vilde have gjort netop det samme, d.v.s. søgt at hjælpe fuldstændigt ved at give hele det Beløb, han behøvede; men desværre er dette næppe mere end en forbigaaende Redning og jeg kan jo ikke alene vedblivende hjælpe ham paa den Maade.- Jeg tilbød ham i Vinter at ville virke i hans Faveur for de Bryggere i Frankrig, jeg kjender og som øiensynligt have Agtelse for ham, men han

frabad sig det, maaskee for ikke at skade hans Kredit og Anseelse, maaske ogsaa - fordi han allerede har benyttet deres Bistand.- Skulde han, eller snarere hans Kone, som er mere activ i den Retning - oftere henvende sig til Dig med lignende Anmodning, men Du undskyldte Dig og henvise dem til mig. Han kjender jo min gode Villie til at virke for ham hvad jeg kan og han vil neppe heller friste Dig til en øie-blikkelig Hjælp mere end den ene Gang.- At Du ikke omtaler hans Forlegenhed eller den Hjælp jeg har ydet ham til Nogen er jo en Selvfølge, men naar du kommer til Strasbourg kan Du nok leilighedsviis søge at er frae hvorhvidt Hatt, eller hvem Du kommer til, kjende hans Forfatning og hvorledes man dér er sindet.- Jeg har idag hørt om en lignende precair Forfatning hos en af vore Venner, Falkenberg, hvis Finantser skulde staae yderst slet. Han er tillige en Dødens Kandidat af

Brystsyrge, som under saa piinlige Forhold vistnok snart vil gjøre Ende paa hans Liv. Den stakkels unge Kone!- Hvad Du fortæller om V. Mons lader mig befrygte at han er mere Speculant en en ædruelig Fabrikant og at han er greben af den

ulyksalige Hang i vore Dage til at svinge sig og i en Fart, istedetfor at arbeide sig langsomt men sikkert frem.- Ja, "sikkert" burde jeg ikke have sagt, thi med den største Sindighed og Forsigtighed kan man ved uforudsigelige Sammenstød blive ruineret og dobbelt farlig er en pludselig Omvexling i den timelige - saakaldte- Lykke, naar man ikke tidligere har levet i beskednere Kaar, thi da er det van-skeligere at finde sig i dem, uden at lade sig friste til dristige Forsøg paa hurtigt igjen at komme op.- Læg dig dette vel paa Sinde og gjør Dig stedse fortrolig med den Tanke, at Du kan komme til at arbeide for dit Brød i dit Ansigts Sved og at dette ingenlunde er nogen Ulykke, tværtimod. Jeg troer Gudskelov, ikke at Du er bleven fordærvet af at være voxet op i Bevidstheden om Velstand, men det er ganske naturligt om Du dog har en større Følelse af Tryghed end den her, der har seet talrige Exempler paa Skjæbnens Omskiftelser, hvor disse mindst kunde forudsees. Derfor bør jeg henlede din Tanke derpaa.---

Det Glæder mig meget at see at Du føler Længsel efter at komme til at begynde paa din

egentlige Dont, ligesom jeg paa dine Vegne har begyndt at længes derefter.- Jeg kan ikke nægte at jeg føler mig lidt beklemmt ved Tanken om, at Du nu paa egen Haand skal finde Dig til rette og ordne din Virksomhed, men det er jo først derved, at den Unge kan modnes og udvikle sin Forstand og Dømmekraft og jeg troer heller ikke at det nu er for tidligt at Du begynder derpaa. I Førstningen vil Du jo komme til at staae meget ene i Strasbourg, men hvis Du kan komme i Hatt's Bryggeri, haaber jeg at Du snart vil kunne slutte dig idetmindste til Sønnen, som jeg fandt særdeles elskværdig. Jeg antager, at Bourgeois nok vil introducere Dig ved at medgive Dig et Par Linier, men iøvrigt kommer det jo især an paa, at Du kan introducere Dig selv. Jeg haaber at dit længere Ophold mellem Franskmænd vil have lært Dig at tilegne Dig Noget af den slebne Form, som hos dem er uadskillelig fra Forestillingen om Dannelse og som jo ogsaa udgjør en af dens skønne Sider.-

II

Dersom din Tid ikke var saameget optaget, burde jeg meddele dig Svarene paa dine Spørgsmaal i danske Maal, da Du trænger til at øves i Regnekunsten og navnlig i denne Slags Beregninger. Men jeg har ogsaa lidt Frygt for - pardonnez- moi - at Du ikke skal regne rigtigt og

derfor giver jeg Oplysningerne i franske Maal og Værdier.En

Hectolitre 2radet Byg veier sædvanligt - 69 KilogrEn do

do koster sædvanligt c 11 francs men i dette Aar 16 à 17 francsEn

Hectolitre Stenkul koster hos mig - 2 fr 35 centimes50 Kilogr

baiersk Humle i dette Aar 240 à 300 francs50 Kilogr bøhmisk do

----- 360 francsHvortil for begge Slags kommer Transport og Told

til Beløb af c 30 francs pr 50 Kilo.En almindelig Bryggerkarl faaer

60 à 75 francs om Maaneden og nogle Litres Øl om Dagen, men

ingen Kost. Fødemidlerne ere hos os dyrere end i Elsass. De mere

betroede Arbeidere i Bryggeriet og Maltgjøreriet faaer desuden en

aarlig Douceur af 60 à 150 francs og Formanden eller Svenden

(contre-maître ?) i Bryggeriet og Kjælderen samt Maskinisten have

en Douceur i Forhold til Brygningerne af 400 à 600 francs - En

Bryggerhest koster omtrent 800 à 1000 francs.NB Vogt dig for at

gjøre Folkene utilfredse med at fortælle dem hvor høi Lønnen er

her.

Begge mine Kjædler have hver et Rumfang af c 100 Hectolitre og der kan koges 70 à 75 Hectolitre deri.-

Mæskekarret og Siekarret have ligeledes 100 Hectolitre hver.-

Jeg brygger i Regelen 1500 Kilogr Malt, som giver c 72 Hectolitre

Urt i Kjædlen, maalt ved Slutningen af Kogningen. Hvormeget et

Bryg fylder i Gjæringskarrene veed jeg ikke, da disse ikke ere

justerede (jeg har isinde at gjøre det ved Leilighed) men

Gjennemsnitsudbyttet for hele Aaret af solgt Øl, altsaa med

Fradrag af hvad Folkene drikke, af Bærme, Spild, etc, er c 52

Hectolitres af hver Brygning paa 1500 Kilogram Malt. Dette Øl har

som Urt en Vægtfylde af 13½ % for Vinterøl og 14½ % for

Sommerøl.

Dette synes at være et større Udbytte end de faae i Elsass;

maaskee Hidrører det noget fra at vort Byg er bedre, men for en

væsentlig Deel skyldes det den dobbelte Eftergydning hvoraf, som

Du veed, den sidste bruges istedetfor Vand til næste Mæskning.

Mine Lagerkjeldre ere ganske rigtigt, som Du siger paa 1000 Tdr = c 1330 Hectolitres og de 2 lange Kjeldre paa 2000 Tdr hver. Sandsynligviis begynder jeg til Foraaret paa at bygge de 2 manglende Kjeldere, hver paa 2000 Tønder. Det er ikke vist, at jeg kommer til at trænge til dem i det første Aar, men jeg ønsker meget at faae de store Iisbeholdere over dem istand for ikke stadigt at være i Frygt for Mangel paa Iis. Ogsaa længes jeg efter at blive færdig med mit Byggeri. Det kan snart være paa Tiden, thi der er ikke mere den Spændkraft i mig som tidligere.-----
Det har fornøiet mig at læse dine Meddelelser om Erhardts Bryggerie. Fortsæt dem ved Leilighed. Jeg har tidligere giort dig endeel specielle Spørgsmaal derom, hvoraf Du kan se, hvad der interesserer mig at vide. Jeg seer at den Unge, og altsaa vel endnu mere den Gamle, aldeles mangler chemiske Kundskaber. Troer Du at Du kan vække Sandsen derfor hos dem ?- Kan Du ikke i Juleferien naar Du bliver i Strasbourg foretage en kvalitativ Analyse af Vandet ? d.v.s. paa Kulsuur Kalk, Gibs, Chlor, Jern, osv? Det er vel Brøndvand ?

Vand skal være meget haardt af Kalksalte (over 2 pro mille) for at være ubrugeligt til Brygning, men til Kornets Udblødning til Maltning et det mere skadeligt, da det forhærdet Albuminet i Kornet.- At koge Vandet og lade det bundfælde før Mæskningen er en gammel Skik i Tydskland, hvor man havde haardt Vand, men nu bruges den sjældnere og kun hvor Vandet er er meget Haardt. Ellers er den overflødig x) x)Jern anser man for skadeligt for den fine Smag, og dette kan i Regelen fjernes ved Kogning og Bundfældning. Begynder den første Mæskning hos Erhards med lunkent Vand ? Jeg mæsker i koldt Vand og tilsætter derefter, ikke hurtigt, kogende Vand indtil 27 grader R.- (= 33.75 grader C. red. CG). Nu koger jeg deerefter en dobbelt Portion Tykmæskning, hvoraf den første Halvdeel pumpes op efter ½ Time til 40 R (= 50 C, red. CG) i Karret og dernæst den anden Halvdeel efter atter en halv Time til Mæsken er 50 grader. Derefter Luttermæsk i ½ Time. - - Hvorlænge lagres det unge Øl ? Hvorlænge have de havt af Lagerøllet fra forrige Vinter. Hos mig har Afsætningen iaar været lidt langsommere end beregnet og det gamle Øl har derfor holdt ud indtil for 8 Dage siden. Det holdt sig ypperligt til det sidste.

forbad sig det, maaske for ikke at bade Jans
Tænder og Rødder, maaske ogsaa - fordi Jans
allerede var beejlet med Lidskaad. - Kærlig
Jens - eller Jansens Jans Læge, Jans er mere siddet
i den Læring - ogsaa Jansens sig til mig med
ligeledes Anvendelse, men du endstjeld mig og
Jansens den til mig. - Jans Jansens jo min gode
Kærlig til at sige for Jans Jans sig Jans og Jans
mit mange Jans sig til en isidellidely Jans
men end den en Gang. - At du ikke endstjeld
Jans Lægeforbud eller den Jans sig for godt Jans
til Jans er jo en Udsættelse, men naar du kommer
til Strasbourg den du end lideligdoms sig at
erfare Jansens Kærlig, eller Jans den Kærlig til,
Jans Jans Lægeforbud og Jansens men du er
færdig. - Jans sig idag Jans er en ligeledes
Jansens Lægeforbud Jans er af mere Menens,
Talkenberg, Jans Lægeforbud Kærlig Jansens
stat. Jans er lidelig en Jansens Lægeforbud af
lidelig, Jans endstjeld Jans Jansens Lægeforbud endstjeld
Jansens mit gjæve Jans Jans Lægeforbud. Den Kærlig
min Lægeforbud! - Jans den Jansens er O. Mons
Lægeforbud mig Jansens at Jans er mere Jansens end
en Jansens Lægeforbud og at Jans er Jansens af den

uligstaltige Gang; naar dogh det at foruige sig og
i en Laas, istadffor at arbeide sig lausfaad men
fikkend faam. - Ja, "fikkend" baer jeg ikke saa sigt,
hvi med den staaende Pindigfod og Laasligfod kan
man med uforuindelige Sammenfaat bliar ommeest
og dobbelt faelig og en yndelig Ommeelig: den
kinnelige - faasalden - Lyk, naar man ikke lodigen
for laas i bestandig Laas, hvi da er det naturlige
at finde sig i den, uden at lade sig faaste til droffige
Laasig yaa Justigt igjen at laam og. - Lag sig
dette med yaa Pind og gjaer sig staa forhaelig med
den Laas, at den kan laam det at arbeide for
dit laad: det Ausigter Pind og at ikke ingentend
er megen hlykke, komme. - Jag laam,
Gudlaam, ikke at den er bleat fordaam af
at man sig at og i Camidffoden en Haldend, men
at det er gaaet naturligt om den dag for en
ja. thinn Laas af Laasfod med den Laas, der Laas
fest Laasig foruige yaa Kirkens Ommeelig.
kuffis, naar det er mindst kinnelig faasalden. Derfor
kvi sig Julede den Laas dogas. -
Det gaaer mig meget at for at den skal Laas
for efter at laam det at begjude yaa den

agvelige Dant, ligesom jeg saa den Hagen
for begyndt at levere Dræfter. - Jeg kan ikke
negte at jeg fulde mig lidt koldere med
Cantens an, at du sin saa egen Gaard skal
finde sig tilrette og ordne den Hestgaard,
men det er jo først drømt, at den Hagen
kan modtage og indvilde sine Levebrød og
Læmmedræfter og jeg drar Jellen til at det
er for lidt at du sin begynder Dræfter.
I Levebrøden mit du jo samme det at skaar
meget saa i Strafbauget, men hvis du kan
Læmmedræfter i Halls Levebrøden, Jaaber jeg at du
fandt mit Læmmedræfter ^{indkjøbsdræfter} til Læmmedræfter, som
jeg fandt fandtes afsluttet. Jeg antager,
at Dræfteren nok mit indvilde den mit
at modtage dig at for Læmmedræfter, men indvilde
Læmmedræfter det jo ifor an saa, at du kan indvilde,
Læmmedræfter dig fulde. Jeg Jaaber at dit Læmmedræfter
Også mellem Læmmedræfter mit Læmmedræfter dig
at tilgive dig Hagt af den flade Læmmedræfter,
som for den er indvillig for Læmmedræfter
an Læmmedræfter og som jo ogsaa indvilde an af
Læmmedræfter Læmmedræfter Læmmedræfter

Minne Læseholdene er ganske rigtigt, som du
siger, paa 1000 Eder = i 1330 Medaljebør og de
2 lauge Gjeldene paa 2000 Eder paa. at bygge
Paa Kongens begjæret jeg vil forsaare paa de
2 manglende Gjeldene, paa paa 2000 Eder.
Det er ikke mig, at jeg kommer til at lauge til
dem: det faar du, men jeg ønsker meget at
faa de Stens Hilsens og den isend for
ikke Hadet at naar: Sigst for mangt paa det.
Og for lauge jeg efter at bliu ferdig med mit
Læsehold. Det kan snart naar paa Eder, thi det
er ikke mere den Opdrægt: mig som tidligere.

Det har forværet mig at lase den Model af en
Cirkelens Læsehold. Læstet den med Læsehold.
Jeg har tidligere gjort dig andet forrige Opdrægt
derom, paa den den for, end det indkommer
mig at vide. Jeg har at den Krig, og alle med
anden mere den Gæde, alder mangler især
Læsehold. Er du at den den med den
drøst for den? - Den den ikke: Julians
naar du bliu i Strøbejst forrige om kvaliteten
Analyt af Hædet? d. m. p. paa det den Læse,
Gib, Glas, Jern, osv. Det er mit Læsehold.

+) *Denne analyse er som for alle de andre med forberedelse af den sædvanlige*
Kvædet skal være meget færdigt af Saltkalk
(om 2 pro mille) for at være i højestet til
Løselighed, men det færdige Udvaldning til
Mælkning er det mere færdigt, da det forsendes
Alkoholat i Færdigt. - At tage Kvædet og
lade det ^{for Mælkningen} hævedes er en gammel Skik i Engl.
Land, hvor man lader færdigt Kvædet, men en
højest den Spildvands og den færdige Kvædet er
meget færdigt. Udvald er den anseelig. I
Løselighed den færdige Mælkning for Englands
med høvedes Kvædet. Jeg nævner: Salte Kvædet
og høvedes Kvædet, den færdige, Løselighed Kvædet
indtil 27° R. - Nu tager jeg høvedes en
dobbelt høvedes Kvædet, hvoraf den færdige
høvedes høvedes og efter 1/2 Time til 40° R
i Færdigt og høvedes den anden høvedes efter at
en høvedes Time til Mælkning er 50°. Derefter
høvedes i 1/2 Time. - - høvedes Løselighed
et høvedes Kvædet. høvedes færdigt af
høvedes færdigt færdige høvedes. For mig for
Afslutningen er det mest lidt høvedes and
berøget og det gamle Kvædet for høvedes færdigt
indtil for 8 dage siden. Det Kvædet sig høvedes til
det Kvædet.