

1868-01-12

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Wien

Arkivplacering:
u. eget FA-nr, æske F 3,2.pdf

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

SUMMARY

About brewing technology in Vienna

TRANSSKRIFTION

Søndag D. 12. Januar

Kjære fader.

Det kniber svært med at gjøre sig færdig hér. Vi have (H og jeg) i den sidste tid især beskjæftiget os med køllen navnlig med at discutere og undersøge betingelserne for en god køllning og de bedste constructioner. Dette spørgsmål er jo ét af de allervigtigste og da vi her have 9 Køller + 3 i Gross Schwechat = 12 der alle ere gode og nogle endog fortrinlige have vi et uhyre stof fra vore betragtninger (?), undersøgelser, tegninger og samtaler. Men alt dette navnlig måltegninger og tegningerne tage megen tid og vi må være glade hvis vi kunne reise den 20de istf den 15de. Tillige gjøre vi besøg i andre bryggerier, hvor jeg vel har været men som jeg nu bedre forstår at bedømme. Vi ville således ikke komme til München førend lige de sidste dage i måneden. Forudsat, hvad jeg ikke betvivler, at vi få indgang i Steinbruch ved Pesth

Dit sidste brev m. oplysninger om malt og byg har glædet mig uhyre og jeg vil bede Dig om når Du skriver, at give mig såmeget af Dine meninger om de forskjellige processer som skree kan i breve. Hatt og jeg discutere det bedste vi kan, men vi have jo ikke megen erfaring og selv om vi synes at vore resultater ere rigtige ere vi dog ikke sikre på at de ville holde stik i praxis.

Køllerne have givet os meget at tænke over. Hoved sagen er at kunne holde temperaturen på den forønsked grændse og at kunne stige, hvis man vil det, til en forhøiet temperatur uden at branke kornene. Dette kan kun skee ved at have et overmåde stærkt træk. Når vi betragte Schwechater maltet. (Det vil sige det bedste (typen for Wienermalt. Hvad er da det characteristiske ved dets køllning ? Det er at det under køllningen beholder

den "opløste" character som det i så høi grad har fået under spiringen det vil sige at det efter endt køllning er aldeles sprødt og melet aldeles ikke hårdt, fuldstændig jevnt. Endvidere besidder det en ganske lille brunsmag der hidrører fra den stærke ophedning i

den sidste time.

Denne smag er den et resultat som man vil opnå for at give øllet en vis buket for at indvirke på gummiet ogrets bestanddele og for at give øllet en bedre holdbarhed ? Eller er det et onde som som man ikke kan undgå da køllerne trods deres fortrinlighed dog ikke trække stærkt nok til at udtørre maltet så fuldstændigt i de 24 timer hvor det er på flagerne.

Vi antage det første. Vi finde det nemlig meget naturligt at maltets kølletemperaturmaximum har en væsentlig indflydelse på smagen og vi have "hørt" at den afdøde Dreher

hvis røst er som et orakels - "holdt meget på at hans malt havde en ganske svag - blot kjendelig- gul tone når man bed det over". Hvad enten man nu lægger vægt på denne temperatur forhøielse eller ikke, så er det jo hovedsagen i en kølle at have et stærkt træk. Vore (H og jeg) thermometeragttagelser have viis os, hvor uhyre langsomt selv i de godt trækkende Schwechater køller varmen fra neden stiger i veiret. Vi havde et thermometer med tragt (her tegning, red.) på de nederste flager, et lignende på overfladen af Maltstykket et tredje mellem flagerne og 2 anbragte på samme måde på de øverste flager. Når man nu gjorde ild under køllen steg naturligvis strax temperaturen på det underste thermometer men det varede over en 1/4 time inden det øverste begyndte at stige.

12/68 C.M.
1

Søndag d. 12. Januar

Kjære fader.

Det kaiber snart med at gjøre sig ferdig
her. Vi have (N. j.) i den sidste tid især
bestjæftiget os med kollen navnlig med at
disutere og undersøge betingelserne for en god
høllning og de bedste constructioner. Dette
spørgsmål er jo et af de aller vigtigste og
da vi her have 9 H. Koller + 3 i Grom. Schwechat
= 12 der alle ere gode og nogle endog fortrin-
lige have vi et uhyre stort for vore betingelser
undersøgelser, Tegninger og reventaler.

Men alt dette i navnlig mälttegninger og tegnin-
gerne tage nogen tid og vi må være glade hvis
vi kunne reise den 20^{de} ist for den 15^{de}.

Villige gjøre vi besøg i andre byggerier, hvor
jeg vel har været men som jeg nu bedre
forstår at bedømme.

Vi ville således ikke komme til München
forend lige de sidste dage i måneden.

Pundat, hvad jeg ikke betvivler, at vi få indgang
i Steinbruch ved Pesth.

Dit sidste brev m. oplysningerne om smelt
og kugl. her gælder mig udgør og jeg vil bede
Dig, om når Du skriver, at give mig sømget
af Dine mening om de forfæltte processer
som skee her i breve. Mått og jeg diskutere
det bedste vi kan, men vi leve jo ikke uden
erfaring og selv om vi synes at vore resultater
ere rigtige ere vi dog alle sikker på at de vil
holde stik i praksis.

Køllerne have givet os noget at tænke over.
Kvæd siger er at kunne holde temperaturen på
den forvandede grænde og at kunne stige, hvis
man vil det, til et forbiøret temperatur uden
at tænke hornene. Dette kan kun skee
ved at have et overmåde stærkt træk.

Når vi betragte Schwechater mættet. (Det vil
sige det bedste (typer for) Wienermætt. Kvæder
da det karakteristiske ved dets holling?

Det er at det under hollingen beholder

den "opløste" karakter som det i sig selv grad
har fået under spiringen det vil sige at det
efter en 14 dages udsættelse er aldeles sprødt og meget
aldeles ikke hårdt, fuldstændig jævnt.

Endvidere berører det en ganske lille bræn-
smag der h. drører fra den stærke opkøling
i den sidste time.

~~Så vidt vi kunne afgjøre~~
Denne smag er den et resultat som man
vil opne for at give øllet en vis hårdhed
for at indvirke på gæringen og særlig
bestanddelen og for at give øllet en bedre
holdbarhed. ? Eller er det et onde som
som man ikke kan undgå da kille-
træets deres fortæthed der ikke trælle
sterkt nok til at udtære mættet i
fuldstændigt i de 24 timer hvor det er
på flagerne.

Vi antage det første. Vi finde ^{det} nemlig
meget naturligt at mættets killetemperatur ^{maximale}
har en væsentlig indflydelse på smagen og
i "lave kilt" at den afviger. Derfor

hvis rist er som et orakel - "Såldt nejst
på et sans malt havde en ganske svag
-blot kjendelig - guld tone når man bed
det over."

hvad enten man nu lægger vægt på denne
temperatur forskjel eller ikke, så er det jo
hovedsagen i en kille at have et stærkt træk.

Vore (H. og J.) thermometerstøfber have
været os, hvor utyde langsomt selv i de godt
trællende Schwechters kille varmen fra ude
stiger i veiret. Vi havde et thermometer
med tragt. } på de underste flage, et lignende
over på overfladen af Maltstøfket et tredje
mellem flagerne og 2 på anbragte på samme
måde på de øverste flager.

Når man nu gjorde ild under kille,
steg naturligtvis strax varmen temperaturen
på det underste thermom. men det vared
over en 1/4 time inden det ^{øverste} begynde at
stige.