

1867-09-11

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

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

Keywords:
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, industriel
arkæologi

SUMMARY

Carl skriver om bryggeriet i Ober Döbling og sammenligner det med bryggerierne i Strasbourg. Han beskriver bl.a. hvordan lagerfadene bliver beget.

TRANSSKRIFTION

Ober-Döbling Neugasse. 56
ll. 7bre - 67

Kjære

Jeg har denne gang 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. Kjleden 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 fåer 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 jerstrug 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 "- Kønroegen 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 hælder 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 gennem 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 kobberør hvorigennem 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 konstrueret (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. Kjleden 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 fornøielse at erindre.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

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 billigere. 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 Neugasse 56.
Wien 11. 7. br. 64.

Hjære.

Jeg har denmægtig ikke stort at skrive
til Eder.

Jeg er meget tilfreds med at være i Dette
byggerie. Det er jo i det væsentlige samme
fabrikation som i Strasbourg men der er alligevel
næsten ikke en ting uden at den dog er meget
anderledes, såvel redskaberne som behandlingen.

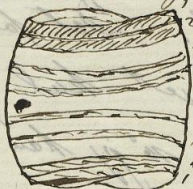
Således giver jeg den tydske kjedelform for-
træset for den franske. Det faldt mig ikke
ind at skrive op hvor meget kul kjedlerne er
gjældende på de her bygte så jeg kan ikke antagelig
vorigtig sammenligning men jeg er vist på et
de tydske er langt mere økonomiske.

Kjedler er her (Lijeron i Jydelse og hos Rodemann) af
jern. Dette er vistnok også det bedste for denne
kjedelform, her man tillige sikrer om med
håndkraft. Til de franske kjedler derimod
her man her markise og her som have
en bygt form synes mig blotter må være det
bedste - og jeg kan heller ikke ret nøje jernbygs-

del af fransk form.

Du spørger mig om bevingen i Strasbourg
Du fik jeg leilighed til at se oftere, men da
den ikke foretoges af byggeriets folk men
af bødkerens tog jeg i hans selv del i ar-
beidet.

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



Man lægger 25-30 fæde en tojen (beg. af April)

Fadet lægges fra den bund der ikke har part.
Det 2^{de} bånd toges af, det 3^{de} og 4^{de} løsnes.
Lullebåndet sættes naturligt fast.

Hvert fad lægges 2 gange. Først med spund.
den opad, så med 1/2 nedad.

Man tojer (3-5) \times 3 literi høj til hver
beving.

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

Når ilden er slukket tages man bunden
heelt bort så at røgen let slipper bort
man borttager da båndene y bunden sættes
i ilden at bødkeren løber frem for at hvo-
les af røj således som jeg synes at er mindre
at det er tilfælde på Carlsberg. ^{x)}

Fadet sættes nu i vuggen stærkt y den
store spund opslæes.

Man ruller fadet op på en skrapplade
og den overflødigste bly (der skal jo 12-15 liter
der) hældes ud i et jerntrug hvorpå det alles
hinges i hjedlen.

Såpå ruller det nedens man blyer det næste fad.
5-8 minutter. Spundens ballems blyer bændes ud
med et glødende jern.

x) Så sendes den modsatte blyside af fadet
nedad y operationen gjentages.

Del af Tager selvdelen colop hen
og selvdelen af fra la forêt noire.
Vismen blev mig aldeles forlyst og givne
af Bøgen anden og af Enjeu.
Men Veltet blev ved sig kun småpartierne
goudronage.
Når hegen er smeltet og næsten kogende i
kølden antander den og brænder vel 5 minuter.
Dette skeer efter sigende (af Mr. Joseph le court-
maître) for at bortbrænde det sorte "
kunne jo see "hvordan det gik bort" "
Hvordan som udvikes af flammen!
Dette "sorte" gav en godt are!
Efter når denne operation være aldeles
ungtøj eller — ~ ~ ~ ~
Når ilden er slukket sættes en flaske
(en liter) ren olivenolie til, som røres om
med en træstok. Her når man nu pone på
som en smed det det skummer og let høje
over. "Nu er hegen god."
Man holder da 3/4 - 1 liter af gjevnen en
trogt ned; tænder, (glemmer ikke at sætte en

11. 67 C.M.
Efter nogen retn-
ning, løst propper af og den overflødige bej
holder ud.

Her i Döbling har jeg kun set dem beje
samt støjer. Bunden støjer ud og bejen antændes
i Sadet ligesom hjemme.

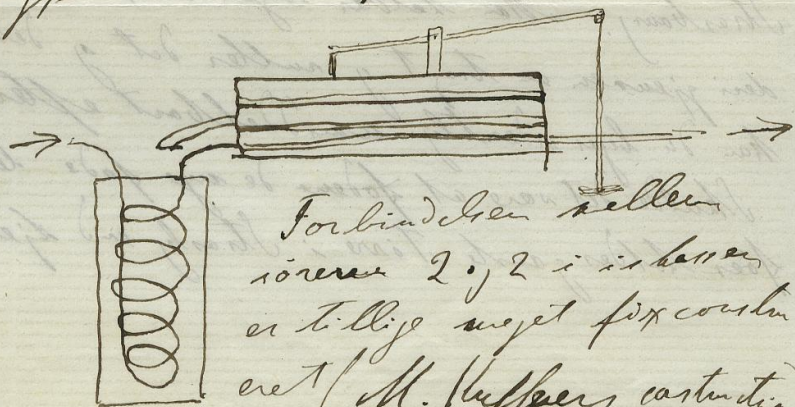
Oliefesken for Velter har jeg kun forklaret at den
kjører slet bej, den ikke vil binde og at olien
indføres en fabrikdale af en rejers beskaffel-
hed. Antændelsen af bejen: fedten spreksom
mig umykelig.

Det stæer mig dandelt for et første gang
man bejer et nyt sad på Karlsberg træder
man haler inden i det. Dette stæer ikke i
Strasbourg. Man holder bejen simpelthet ved
deri hjemme en troj og ruller det og det
kan du beje ordentlig umiddelbart efter.

Skulde det være at fodene de nye sads lettere
føres holder ganske stille i Strasbourg end hjemme?

I byggeriets material her i Döbling
har jeg ikke set noget der serlygt inter-
esserer mig. Soaleapparatet i soaleballe-
ne er ikke heldigt. Det består i
en rist af kobber- eller kværjerns-
plader holdt (bånd) vand det kan
beires inde. Meget mere behøves isapp-
aratet mig der noget ligner dit appa-
rat for det udjævnde öl.

En kane med en horisontal rist.
hvor den bringes og snøres med et lod-
ret vinkelende apparat. Vandet af den sæl-
tende is løber ned i et andet kan
hvorved alle først passerer.



Forbindelsen mellem
isøren 2 og 2 i isbænen
er tillige noget fix konstru-
eret (M. Kuffers konstruktion)

Sådan er der mange ting der inter-
esserer mig, dels i og for sig, 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 der tænkes. I Jeddensee - som er rigtig opbygget
og sundeligt 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
pumpe urter på svalebatterne hos Matt, Sode-
magt og Tourtel. Her var den ene af dem anvendt
som markpumpe. Jeg så den arbejde og den
gik udmærket. Bryggermanden (Hjeddensee) 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 vandløb som giver
fabuløse mængder uden støj som at
give en lyd. Hjeddensee var under (lavere)
markkarret, maskinerne altså spille høje.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

At jeg ikke for 10^{de} gang glemmer det: ^{hvis} Du
skriver til Hæften i Nürnberg og Kassel vil jeg
bede Dig om at lide dem fra mig og takke dem
for den nyttelige 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 aldrig glemt
det.
En anden ting jeg godt stadig glemmer er at bede Eder,
når der er noget der særligt kan interessere mig,
i bladene (og feuilleton: Podrolandet og Theater
(optra)kritik osv.) da at sende mig bladet i
korsbånd. Fortællingen er så forvindende at den ikke
stær i forhold til fornøjelsen deraf.
Medens jeg i Frankfurt betalte 90 ct. (næsten 2 fl.)
for et heft eller da Eder heft næsten altid have
verovet. 180 ct. = 4 fl. 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 tæt til bestille noget og følger især
nå stoler - så kunde en avis være god.
Ler-vel
Eder. Charles.