

1868-02-03

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:  
Letter

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
München

Modtagersted:  
København

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

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

SUMMARY

Carl writes 8 pages on brewing technology.

TRANSSKRIFTION

Søndag aften 3<sup>die</sup> Fevrier

Kjære Fader

Jeg fik i dag Dit brev som jeg har læst med stor interesse. Navnlig har disse forsøg med det bløde og hårde vand glædet mig. Om gjæringen ved 6-7 R uden varmemeforhøielse kan jeg ikke have nogen mening da jeg ikke har seet dens gang og ikke har seet øllet der er vundet deraf.

Det er aldeles temmelig lignende med gjæringen der i sommer blev ført i Døbling og som gav særdeles gode resultater.

Om den bedste varmegrad vil jeg ikke tale, jeg mener den må afhænge af det klima i hvilket man arbejder og af det slags øl man vil lave.

Derimod kan jeg godt lide at holde gjæringen aldeles regelmæssig den ene dag som den anden og det ene kar som det andet; thi jeg antager at de gode gjæringer som de havde i Døbling, hvor maltet urten og humlearten næppe var til tg? for en stor deel netop skyldtes den eensformige

gang af gjæringen. Medens som sagt Schwechat med et udmærket Malt og en glimrende Urt kun havde simple gjæringer og dårlige klaringer.

Jeg synes man kan betragte gjæringsalgen i gjæringskarret som en bregne i et Drivhus; det er en meget fiin plante som man må være meget forsigtig med og dersom man én dag vil drive den frem ved høiere temperatur og en anden hærde den ved at give den kulde da vil man ikke få den skønneste eller regelmæssigste væxt. Men jeg troer at man i høi grad kan acclimatisere (sit venia verbo) gjæren og med lige held kan få en regelmæssig væxt eller udvikling ved alle de forskjellige temperaturer indenfor de naturlige grændser.

Jeg har seer de skønneste gjæringer i Schwechat ved 2½ C - 4¼ C det vil sige ind... ved 2½ C og maximum 4¼ C medens en vind af flere graders kulde føg ned over karrene og ofte

bedækkede skummet med sne, der ikke smeltede. Jeg har aldrig seet smukkere skumdannelse end i dette bryg og øllet blev også

meget smukt i de små glas.

I Strasbourg har jeg seet gjæringer høiere, skumdannelsen havde da en anden character og i Marseille har jeg seet det andet yderpunct.

Jeg har derfor også tænkt over at det vist måtte være godt at have kølerør i i gjæringskarrene og anvende den i en passende udstrækning.

Om det derimod er rigtigt at tvinge gjæringen til at holde sig på samme temperatur veed jeg ikke, jeg synes at det må være bedre at lempe sig det meest mulige efter naturen og da det nu er gjæringens natur at stige med temperaturen under den nye gjæringsdannelse og at aftage efter denne, så vilde jeg foretrække at "acclimatisere" min gjær til en køligere begyndelses temperatur, og så give den et vist spillerum til at stige og falde, idet jeg med kølerøret havde det i min magt at gjøre dette spillerum så lille som jeg vilde og så nøiagtigt som muligt holdende begyndelses, maximums og slutnings temperatur på den

forønskede grad.

---

I Døbling var der virkelig også et sådant spillerum.

Da jeg var der i den hedeste sommertid blev gjæringen i den første tid ført på 6 [gradtegn] R og holdt tilbage under Krølledannelsen men under gjærdannelsen fik den lov til at stige til 7 R (ja selv undertiden den sidste dag til 8 [gradtegn] R). Det var Gjærførerens ..... at holde gjæringen godt tilbage i Krølledannelsen og ikke at lade den stige formeget i gjærdannelsen.

Jeg har syntes at dette princip var så rigtigt og under opholdet i Schwechat har jeg ofte tænkt derover. Jeg har derfor ikke kunnet lade være at tale derom.

En vilde måske indvende, "men Schwechats øl er dog bedre end Døblings", Men det betyder intet. Thi Schwechats øls fortrinlighed frem for det øvrige Wienerøl ligger ikke i gjæringen, men i Maltet og i Lagekjældrene

II

Om vandet i Schwechat har jeg ingen oplysninger. Der var ingen af dem med hvem jeg var i berøring der kunde sige mig noget derom. Og selv at give mig af med chemiske analyser har jeg ikke villet og da heller ikke kunnet så længe jeg reiser som praktikant. Dine andre spørgsmål kan jeg derimod strax besvare, men nu

går klokken til éet og jeg må slutte for iaften.

Tirsdag aften den 11 Febr.

Eugènes besøg, hvorom jeg har fortalt min moder har forhindret mig i at afsende dette brev før.

---

Jeg skrev vist i forrige brev at jeg hvad min personlige lyst angik vaklede ligemeget mellem de to fremtids alternativer. Ved senere at overveie tingen fandt jeg dog at opholdet i München var så rigtig en sag navnlig i min behagelige og intelligente staldbroders selskab at det var med en overvei-

ende følelse af tilfredshed og glæde at jeg læste Din mening om tingen og Dit råd at blive her saisonen ud.

Dertil kommer en anden betragtning. Det kan i min i min [her stammer CJ] fjernere fremtid være mig særdeles nyttigt at være bekendt med en af Tydsklands første bryggere ligesom jeg allerede er det med en ikke ringe deel af Frankrigs, og da den unge Sedlm. synes at være et vakkert menneske vil det måske lykkes at knytte et nøiere bekendtskab med ham.

---

Jeg fik forleden et brev fra Me Bourgeois, som jeg sender Dig indlagt.

---

Jeg benytter nu aftenen til at redigere mine temmelig spredte Notitser fra Schwechat (3 alm. note bøger fulde = 3 Augias-stalde) og jeg skal snarest muligt melde Dig udførlige beskrivelser af enkelte gjæringer og Maltninger samt over kjælderfyldningen og alle de øvrige spørgsmål.

Vandmængdens fordeling i Kjedel og mæskekar samt eftergydning vandet have vi ikke kunnet noiagtig få at vide. Der var så og så mange tommer i den eller denne Kjedel og i det og det kar.

Men for at kunne gjøre Eftergydningerne så store som muligt ind mæskes i så lidt vand som muligt og efter styrningen er mæskningen overmåde stiv. Mængden af den urt der kommer i kjedlen i forhold til Eftergydningen er som 1 til 2. Den første urt fyldte f.ex. 20 tommer i kjedlen og efter endt fyldning var der 60 tommer. Dertil må bemærkes at der naturligviis var et betydeligt

quantum 1<sup>ct</sup> urt tilbage i masken efter at hovedmassen var pumpet i kjedlen men da Kjedlen foroven var betydelig bredere end forneden, og altså de sidste "tommer" meget større eller indholdsrigere end de første feiler man ikke stort ved at sige at den 1ste urt udgjorde 1/3 af Humleurten og eftergydningen 2/3. Dette Forhold var det samme i Steinbruch. Der bliver gjort 7-8 eftergydninger !!! Dette lyder utroligt men er mange gange (det vil sige altid når vi have været i bryghuset) blevet

iagttaget af Hatt og mig.

De første Eftergydninger ere store og vandet står efter dem 5<sup>ct</sup> over masken men senere tager de mindre og de sidste ere blot små sjatter der kun vare 2-3 minutter (med dreiekorset) Dreiekorset er her som overalt 1 armet.

Den sidste urt veier 1%

Maltmængderne ere som følger

Märzen à 0.15% B

30 [pundtegn] pund Eimer. = 30 Kilo pr. Hecto.

Humle 0,368 (pundtegn) pund (x) pr. Eimer (x Wienerpund ikke

Told pundtegn) altså 1,229 (pundtegn) pr. ...-malt

Lager à ... 13,0% B 24 pund (pundtegn) pr. Eimer (Malt) 0,280 pund

Humle pr Eimer.

(Abzug à omtrent 11½% B 23,6 Kilo ?)(Dette sidste synes ikke at være rigtigt men er blevet os således angivet.)

Pariser øllet. 32 pund pr. Eimer 0,45 pund humle

Næste gang mere

Lev vel

Carolus

3/2 68 (a) C.M. Søndag aften  
3die Febrer

Kjære Fader

Jeg fik idag Dit brev som jeg har læst med stor interesse. Navnlig har Dine frejg med det bløde og hårde vand glædet mig. Om gjæringer ved 6-7°K uden varme for hinde kan jeg ikke have nogen mening da jeg ikke har set dens gang og ikke har set øllet der er vundet deraf.

Det er ~~aldrig~~ <sup>temmelig</sup> ligende med gjæringer der sommer blev først i Döbling og som jævnveiledes gode resultater.

Om den bedste varmesgrad vil jeg ikke tale, jeg mener den må afhænge af det klima i hvilket man arbejder og af det slapp øl man vil lave.

Derimod kan jeg godt lide at holde gjæringer aldeles regelmæssig den ene dag som den anden og det ene har som det andet; thi jeg antager at de gode gjæringer som de havde i Döbling, hvor næltet erten og hvalerterne næppe var t.l. t.g. for en stor deel netop skyldtes den eensfærdige

gang af gjæringen. Medens som sagt Schu-  
ber hat ved et udmerket salt og en  
glimrende art kan have simple gjæ-  
ringer og dårlige klaringer.  
Jeg synes man kan betragte gjæringsølgen  
i gjæringskarret som en beque i et  
Stribhus; det er en nøjet for plante  
som man må være nøjet springt med  
og dersom man én dag vil drive den frem  
ved højere temperatur og en anden & havde  
den ved et give den kulde da vil man  
ikke få den stjømeste eller regelmæssig  
væxt. Men jeg tror at man i høj grad  
kan acclimatisere (sit venia verbo) gjæren  
og ved lige held kan få en regelmæssig  
væxt eller indstilling ved alle de forskellige  
temperaturer indenfor de naturlige grænser.  
Jeg har set de stjømeste gjæringer i Stribhuset  
ved  $2\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$  -  $4\frac{1}{4}^{\circ}\text{C}$  det vil sige indledning ved  $2\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$   
og maximum  $4\frac{1}{4}^{\circ}\text{C}$ . neder en vind af flere graders  
kulde fik ved og over karrene og ofte

bedøllede skummet med smø, der ikke  
smeltede. Jeg har aldrig set smø mere skum-  
danne sig end i dette byg, og illet blev gær  
rygt smittet i de smøglas.

I Strasbourg har jeg set gjeringskølere, skum-  
dannelsen havde da en anden karakter  
og i Marseille har jeg set det andet gærpunkt,  
Jeg har derfor også tænkt over at det vist  
måtte være godt at have køleren i gjerings-  
køleren og ændre den <sup>i</sup> efter en passende ud-  
strækning.

Da det derimod er rigtigst at tvangs gjerings-  
tølt at holde sig på samme temperatur ved  
jag ikke, jeg synes at det er nok mere bedre  
at lase sig det mest muligt efter naturen  
og da det nu er gjeringsnaturen at stige med  
temperaturen under den nye gærdannelse og at  
afstige efter deure, så vilde jeg foretrække  
at acclimatisere min gær til et kjølerens  
begyndelses temperatur, og så give den et vist  
spillerum til at stige og falde, i det jeg med  
kølerøret havde det i min magt at gjøre  
dette spillerum så lille som ~~muligt~~ jeg vilde  
og så min afstige som muligt holdende begyndelses,  
maximums og slutning, temperaturen på den

forønskede grad.  
10° aut.  
Dilling var den virkelig 10° et andet spillerum  
Da jeg var der i den første sommer tid  
Olev gjaringen i den første tid først på  
6° R. og holdt tilbage under Krille daanelsen  
men under gjar daanelsen fik den lov til at  
stige til 7½° (se kundertiden da sidst d. til  
8° R.). Det var gjarføreren princip at holde  
gjaringen godt tilbage i Krille daanelsen  
og ikke at lade den stige for meget i stærk gjar-  
daanelsen.  
Jeg har syntes at dette princip var så rig-  
tigt og under opholdet. Schwechat har  
jag stadig ofte tænkt derover.  
Jeg har derfor ikke kunnet lade være at  
tale derom.  
Da vi en vilde måske indvends, "men Schwe-  
chat's öl er dog bedre end Dilling's." Men  
det betyder intet. Thi Schwechat's öl fortræk-  
ked frem for det øvrige Wieneröl ligger ikke  
i gjaringen, men i Maltet og i Lagerkjaldrens.



3/68 (4) C.M. II  
Om vandet i Schwechat har jeg ingen  
oplysninger. Der var ingen af dem  
med hvem jeg var i berøring der kunde  
sige mig noget derom. Og selv at give mig  
af nedlevte analyser har jeg ikke  
villet, så længe jeg reiser som prakticant.  
Jda heller ikke kunnet  
Lige andre spørgsmål kan jeg derimod  
strax besvare, men mig jaer blotkes til  
dét og jeg må slutte for i efteren.  
Tirsdag efter den 11 Febr.  
Eugenes brev, hvormed jeg har fortalt  
min moder har forhindret mig i at  
afsende dette brev før.  
Jeg skrev vist i forrige brev at jeg havde  
min personlige lyst angik valgte lige-  
meget mellem de to praktiske alternativer.  
Ved senere at overveie tingene fandt jeg dog  
at uopholdet i München var så rigtig og så  
naarlig under de i min behøjelse og intelligens  
stadtholders selkabet at det var med en overvei-

ende følelse af tilfredshed og glæde at jeg  
læste Din mening om tingene og Dit råd at  
blive her sæsonen ud.

Dertil kommer en anden betragtning  
ligeledes Det kan i min i min fjernere frem-  
tid være mig særdeles nyttigt at være be-  
kendt med en af Sydskanens første brygere  
Ligeledes jeg allerede er det med en ikke ringe  
deel af Frankrig, og da den unge Sædler synes  
at være et naturligt nærvær vil det måske  
lykkes at knytte et videre bekendtskab  
med ham.

Jeg fik forleden et brev fra Mr. Bourgeois,  
som jeg sender Dig i Klage.

Jeg benytter nu aftenen til at redigere  
mine temmelig spredte Notiser fra Schaectus  
(3 alm. notebøger faldt = 3 Angias-stalde)  
og jeg vil særest søigt vilde Dig udførlig  
beskrivelse af enkelte jæringer og Maltainger  
samt over fjelderfyldningen og alle de i'vrigt  
spørgsmål.

Vandmængdens fordeling: Kjædel og mark.  
Her samt eftergængnings vandet have vi ikke  
kunnet rigtig få et vide. Det var  
si og si mange tonner i den eller denne  
Kjædel og i det og det kar.  
Men for at kunne gjøre Eftergængningerne så  
store som muligt ind marker: så l. st vand som  
muligt og efter styrtninger er marktinger over-  
nåde stiv. Mængden af den art der kommer  
i Kjæden: forhold til Eftergængning er. som  
1 til 2. Den første art fyldte for 20 tonner  
i Kjæden og efter 4. art fyldning var der 60 tonner.  
Dertil må bemærkes at der naturligvis var et  
betydeligt quantum 1<sup>te</sup> art tilby: marker  
efter at hovedmassen var pumpet: Kjæden  
men da Kjæden foroven var betydelig medere  
end foræder, og altså de sidste tonner meget  
stivt vand eller indholdningerne end de første feiler  
man ikke stort ved at sige at den 1<sup>te</sup> art udgjorde  
 $\frac{1}{3}$  af kvælvets og eftergængningen  $\frac{2}{3}$ . Dette  
forhold var det samme i Steinbrud.  
Der bliver gjort 7-8 eftergængninger !!!  
Dette lyder utroligt men er mange gange (det vil  
sige altid når vi have været i byghuset) blevet

isættelyst af Malt og vj.

De første Eftergængere er store og vandet staaer  
efter dem i et over marken men senere Tager  
de mindre og de sidste er blot små sjatte  
der kun var 2-3 minutter (med dækket)  
Dreiekorset er her som overalt. I aaret  
Den sidste art veier 1%

Maltmængderne er som følger

Mærger  $\approx 0.15\%$  B.

30 H p. Eiser. = 30 kilo p. Hecto.

Kuule. 0,368 H p. Eiser. Wiener pund

alts: 1,229 H p. Etær. Malt. (ikke Told H),

Lager.  $\approx$  antal. 13,0 % B. 24 H p. Eiser (Malt)

0,230 H Kuule p. Eiser.

(Abgag  $\approx$  antal.  $11\frac{1}{2}\%$  B. 23,6 kilo. ?)

(Dette sidste mængde er et mere rigtigt som er blevet og  
således angivet.)

Pariser øllet. 32 H p. Eiser. 0,45 H Kuule.

Næste gang mere.

Lev vel.

Carolus.