

1869-03-31

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
København

Arkivplacering:
Uden FA-nummer, æske F 13,1

Keywords:
Industrial archaeology, brewery
design, brewery technology, health

SUMMARY

About brewery technology and shipment of beer to Theilmann.
About Rasmus Nielsen's disease.

TRANSSKRIFTION

d 31 Marts 1869

Kjære Carl!

Jeg har med stor Interesse læst dine Betragtninger over det gaadefulde Phænomen ved Alets Opbevaring i fri Luft uden at tage Skade. Jeg har selv beskjæftiget mig med den samme Tanke som Du udvikler, at Gjæringstemperatur skal staae i et vist Forhold til Temperaturen i Lagerrummet og jeg troer at have hørt den samme Tanke udtalt af Schülzenberger? - Men jeg kan ikke indsee, at dette Forhold i og for sig kan have nogen Betydning; tvertimod synes det mest rimeligt, at den lavest mulige Temperatur ved Gjæringen bedst maa forhindre Dannelsen af Eddikeferment og saaledes holde Spiren til senere Eddikedannelse borte. Noget Andet er, at den større Forgjæringsgrad af det engelske Øl medfører en fuldstændigere Udsondring af de quælstofholdige Stoffer i Urten i Form af Gjær (hvis Mængde efter Balling og Mulder antages at staae i lige Forhold til det decomponerede Sukker) hvorved det engelske Øl mere nærmer sig til Viin end det bayerske og saaledes bliver mere holdbart. I samme

Retning d. e. stærk Attenuation kan den fuldstændigere, engelske Maltning - sammenlignet især med den bayerske i 5 Dage - virke. Hvad Mæskningen angaaer, da er Decoctions-metoden jo beregnet paa at udvikle mere dextrinummi (ikke starch, Stivelse,) end Infusionsmetoden og altsaa vil den første medføre en ringere Forgjæringsgrad i Hoved-gjæringen men tillige en langsommere Eftergjæring fordi Gummi kun langsomt forandres under Gjæringen til Sukker og Viinaand. (At den undergaaer denne Forandring er dog vist; det har jeg selv ved Analyser overbeviist mig om.) Men denne langsomme Eftergjæring har jo netop været betragtet som Hovedfortrinnet ved den bayerske Methode fordi baade Chemien og Physiologien lære[r], at Øllet kun kan holde sig frisk, saalænge Gjæringen vedvarer og Erfaringen synes ogsaa at have bekræftet den Sætning, at naar Efter-gjæringen ophører, er Øllet et Kadaver og priisgiven for Fordærvelse.- Derfor maa jo

ogsaa alle lettere Viine, der dog indeholde langt mindre Quælstof end Øl, naar Gjæringen er til Ende, paa en Maade

balsameres ved Svovlning med visse Mellemlum og man søger dog tillige, at beskytte dem mod Varme og Temperatur-vexlinger ved at gemme dem i kølige Kjeldere.-

Hvorledes kan da Alet i "Liggetiden" taale den høiere Varme? -

Maa det ikke være ved Balsameringen, deels med tør Humle, deels med Svovlsyrlig Kalk. Humlens Garvestof kan maaske virke noget, men i mange Viine er der langt mere Garvestof.- Maaske kan den ætheriske Humleolie, der efterhaanden ilter sig til Harpix - altsaa virker afiltende - have nogen Virkning, men jeg kommer bestandig tilbage til Svovlsyrlingen + Kalk, der danner Gibs, som udskilles.

Bruges denne baade til Lagerfadene og til Exportfadene? og hvilken Indflydelse har den i førstnævnte paa Efter-gjæringen?

Staar denne aldeles stille uden Attenuation og uden

Kulsyreudvikling? eller skride begge, trods Svovlsyrlingen, stadigt fremad? - Giver man imellem Fadene paa Liggepladsen Luft for ikke at sprænges og passer man dem jevnlgt med Efterfyldning?

Naar skeer den Sukkertilsætning, Du omtaler? - Paa

Liggepladsen? for at give Gjæringen fortsat ny Næring? - Det var

idetmindste rationelt. Hvor gammelt bliver det almindelige pale

Ale i Burton før det aftappes? og hvor stærk er Urten i Burton til

India pale Ale? Jeg har i disse Dage med Mikroskopet undersøgt

Bundfaldet af Youngers India pale Ale x) Dette Ale smager ikke

lidet syrligt) og fundet at dette Bundfald saagodtsom ikke

indeholdt Ølgjær, men derimod for størstedelen bestod af

Eddikeferment aldeles af den Form, som Pasteur beskriver og har

afbildet. Desuden var der endeel af de forskjellige Fermenter, som

Pasteur har fundet i Vins tournés, Vins graisses og Vins amers.

Derimod indeholdt Bundfaldet af Youngers strong Ale, næsten

alene virkelige Gjærceller, forstørstedelen visne, og lidt Ferment af

Vins tournés. Bass's pale Ale indeholder derimod alene reen

Ølgjær-Celler og ikke Spor af andre Fermenter af nogen Slags.

II

Da jeg ikke veed hvor gammelt Bass's pale Ale (som det jeg modtog) er ved Aftapningen veed jeg ikke, om der er noget

Paafaldende i at det viser sig aldeles fri for Syre. Jeg vilde derfor

gerne have et Par Flasker af Bass's India pale Ale, som jo skal

være et heelt Aar gl og have ligget Sommmeren over, men dette gaaer, saavidt jeg har forstaaet, ikke i Handelen hjemme i England og Du kan saaledes neppe skaffe mig paalidelige Prøver deraf før til Efteraaret, naar Du kommer til Burton. Det vilde ogsaa være interessant, dersom man kunde faae en Flaske af Bass's Urt for at analysere den paa Qvælstof og paa Forholdet mellem Sukker og Gummi, men hvorledes skulde det lade sig gjøre? - Er der noget anseet chemisk Laboratorium i Edinburgh, der paatager sig Analyser ? - I saa Fald kunde det vel være værdt, at lade Younger's Urt af pale Ale analysere. - Dersom man ikke pumpede den første Deel af Urten op igjen paa Dreiekorset, vilde jeg ansee det for meget sandsynligt, at man vilde finde uforandret Stivelse i Urten, da

Mæskningstiden er saa meget kort og Temperaturen saa lav, men ved denne Ompumpning, der virker som en Slags fortsat Mæskning, undgaaes det vistnok. Den tiltagende Vægtfylde i Urten viser ogsaa, at Opløsningen og dermed Sukkerdannelsen forøges ved denne fornyede Bevægelse. (Hvor stor er Afstanden mellem Siebunden og den faste Bund i Karret ? Bedækker Siebunden hee Karret ?). -

Det maa være enorme Vandmængder, der anvendes til Nedsvaling i England! Saa rige Brønde ville vi vanskeligt finde. Dersom Høideforholdene i mine Localer ikke lagde næsten uoverstigelige Hindringer iveien for Anbringelse af Baudelots Apparat kunde jeg have stor Lyst til at prøve det, ikke for selve Nedsvalingens Skyld, thi min lader Intet tilbage at ønske, men for at erfare om den overordentlig stærke Berøring med Luften har en særegen (iltende?) Indflydelse paa Urten, som min Ven i Rotterdam paastod. Hvad mener man derom i England, hvor man anvender Bandelot?

Det er mærkeligt, at alle Kjedler ere aabne, thi, saavidt jeg veed, var den almindelige Form tidligere den af Afbildninger bekendte, lukket med en Kuppel, [her lille tegning] som jeg ogsaa den i London. Er der i den Henseende en bestemt Forskjel mellem Porter og Ale-Bryggerier? eller har man i den senere Tid forandret Formen ?

Nu har jeg vel gjort Dig Spørgsmaal nok for denne gang. -
Forsaavidt Besvarelsen deraf ikke henhører under det Afsnit, Du

allerede har behandlet i din Rapport, skal Du dog ikke bryde dig om at besvare disse spredte Spørgsmaal før efterhaanden som Du kommer til det vedkommende Afsnit af Bryggeriet, thi jeg længes egentlig mest efter at faae et samlet Overblik over det Hele og en Række af Observationer over Gjæringen af de forskjellige Ølsorter, ligesom forleden over Maltningen.-

Jeg havde i forrige Uge Brev fra Theilmann hvori han, næst at takke for Frugtskaalen, forlangte endnu 6/2 Øl til Brug for Venner og Bekjendte. Disse blive afsendte med Dampskibet

Snowdown paa Fredag. Beløbet derfor kan Du modtage, saavel som for Faustg, hvis de ikke blive sendte tilbage, men Du maa give ham Quitting derfor enten i dit eget Navn eller i mit, hvis han hellere vil have dette for en Ordens Skyld. Maaske vil han for sine Bekjendtes Skyld helst have en formelig Factura her fra Bryggeriet, hvilken da skal blive sendt, saasnart forlanges.

Det var jo ret kjedeligt, at Du skal miste din Ven Halkjer, men jeg haaber at Du har stiftet saamange Bekjendtskaber og nu paa egen Haand kan bane dig Vei til flere, at Du ikke skal savne Selskabelighed og engelsk Omgang. Kjender Du ikke en Kjøbmand Berry, der er dansk Konsul i Leith og gift med en Datter af Gross. A. Hansen i Kbhvn ? Konen er nok i Nizza for Brystsyge.

Prof. Nielsen er vedblivende i god Bedring og haaber snart at komme op.-

Din Moder faaer ikke Tid at skrive idag, men sender Dig sin Hilsen. Jeg skal ogsaa hilse Dig fra Vus's og Linds'.

Din J. C. Jacobsen

[På langs] Sluttet Torsdag Middag

31/3 69 (2) p 31 Marts 1869
Onsdag
C.H.
Kjære Carl!
Jeg har med stor Taknæmme mod din betragte-
ningens and det godtsindte Hønsyn og alle
Opmærksomhed i sin Lyst, inden at læse Brev.
Jeg har selv betragtet ^{en} den samme Caut.
som du indrømter, at Gjennemgennemgangen skal
staa i et vist Sandskald til Temperatur i
Lagtemperatur, og jeg tænkte at gøre vist den
samme Caut. til Tale - af Schützbergers? -
Men jeg kan ikke indse, at dette Sandskald i
og for sig kan gøre nogen betydelig, særskilt
synes det mest rimeligt, at den kanst uundgå-
Eligvis med Gjennemgennemgangen best. man forstod
Samvirket af Fødtensforhold og særligt Født
Gjennem til samme fødtensforhold best. Hørs
Ondt at, at den stærke Ungjæmme gør af
det enkelte Hørs medfører en fuldstændig
Udvandring af de gældsforholdige Proffer i Urtan-
i Løse af Gjens (Jens Hørs og Hørs) og Hørs
og Muldes antages at staa i lige Sandskald
til det temperatur forhold gjennem det enkelte
Hørs men uundgåes sig til Hørs end det enkelte
og særligt Hørs men Jødt.

Dr. 4: Jant's Althæviationis
Læring (Læse den fulstændige, ugentlige
Mættning - sammensætning af den lærende
i 5 dage - med en god Mættning afgang,
den er Læringens udførelse jo længe som
at udførelse med Digtningens (den stærke,
Nemlig) og Tænkningens udførelse og altså med
den første udførelse af nielsen Læringens god
i Jant's ^{uden tillige} Læringens og en lærende Læringens
født. Gennem den lærende lærende udførelse
Gennem den lærende og Gennem den lærende. (At den
indregne den lærende er dog med; den
den lærende med Analysen omkommet udførelse
den lærende den lærende Læringens lærende
jo udførelse med lærende den lærende
med den lærende Mættning født lærende Gennem
og Læringens lærende, at alle den lærende
sig født, lærende Gennem natans og
Læringens lærende og den lærende den
Læring, at udførelse Læringens udførelse, er
alle at Læring og lærende lærende lærende
mættning. - Læring den lærende alle lærende,
den lærende lærende lærende lærende lærende
den lærende er lærende, den lærende

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Kalfamarrar er þetta líking með níska Mel-
lamoinn og man þágt dag kalli, er Lutjilla
Þun með Þarinn og Þun Þun og Þun
er að gjáunna Þun : Þun Þun . -
Þun Þun Þun Þun : "Þun" Þun
Þun Þun Þun ? - Þun Þun Þun Þun
Kalfamarrar , Þun Þun Þun , Þun
Þun Þun Þun Þun ? - Þun Þun Þun ,
Þun Þun Þun Þun Þun , Þun : Þun
Þun Þun Þun Þun Þun . Þun
Þun Þun Þun Þun Þun , Þun Þun
Þun Þun Þun Þun Þun , Þun Þun
Þun Þun Þun Þun Þun . Þun
Þun Þun Þun Þun Þun Þun ? og
Þun Þun Þun Þun Þun : Þun Þun
Þun Þun Þun ? Þun Þun Þun Þun
Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?
Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?
Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?
Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?
Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?
Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?
Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun Þun ?


Naar først den Drikkeskiftning, der
omtales. - som Liggende. - som at
gives Gjennemførelse af den. -
det var indvundet nationalt. som
gennem alle det almindelige pale Ale
i Burton for det aflægges. - og som skal
at Burton i Burton Li London pale Ale.
Jeg har i disse dage med Wine
London og London af Younger India
pale Ale og fundet at dette London sægtes
som det indvundet Wine, som London
for første del af London
af London, som London
og London. Det er den som den anden
af de forskellige London, som London
for fundet i Wine London, Wine London
og Wine London. - London indvundet
London af Younger London, uanset
alene indvundet London, som London
nå, og London af Wine London.
Wine pale Ale indvundet London London
som London - London af London af andre
London af London London.

1844
Ale Younger W. C. H. F. C.

II 31/3 69 (6) C.M.
Da jeg ikke maade seaa gammelt Baf's pale
Alu (som det jeg maatte) og med Aflygning,
med jeg ikke, som det er meget faarsaldrer: at
ikke maa sig altsaa for sig selv. Jeg maa
derfor gaae paa at seaa Stofet af Baf's
India pale Alu, som jo skal være at seaa
Og det af Jans Liggert Paucaraan aars, som
ikke gaar, saavidt jeg ser forstaaet, ikke i
jænderne gaaer: fagland og du kan seaa
nogen stoffe med gaaliddige stoffer
for det stoffet, som du saar med det
det maa ogsaa være interessant, som man
kunde seaa en Stof af Baf's stof for at seaa
Ligge det paa Forskaf og paa Forskaf mellem
Stofet af Gimmis, som saar det stoffe
lader sig gaae? — for det er meget
spisik Laboratorium: Edinburgh, det paa
sig Analyse? — Alsa det kunde det vil
være maa, at lade Gueingeri Stof af pale Alu
analyse. — Som man ikke gaaer det
første Stof af Stofet og ikke paa
mide jeg ikke det for meget faarsaldrer, at man
mide finde information Mineral: Stof, da

Maskinens ledes ut som mycket stark og Cylindern
som ligger, men med denna Omgivning, der ni
samt en klapp fasthet Maskin, samt gaar det
nisket. Den tillagade Maskinens: kallas ut
afsa, ab Orlaungu og dromd Pukantammelan
samt med denna forogade Casagalla. (Som
som ut Affanden mellan Pukanden og den
festa lund: Lant? lundens Pukanden
Lant?). -

Det man men manna Mandungden,
der ammande det Madnaling: fustand! Pa
viga lund nilla ni manbeligt fust. Inom
jardstafalden: min Locala ite lugde vafan
manstigeleje fustungu inriar for Abanigellen
af Baudelabs Apparat lund sig som som
Ligt lit ab gaara det, ite som silna Madnalingen
Hjeld, li min lund lund tillaga at aude,
men som at nofara an den ammande lund
lunaning med Luffan som an fustungu (illund?)
Luffingde som lund, som min lund: Pukanden
gustod. Som manna man Inom: fustand,
som man ammande Baudelab?

Det er uendeligt, at alle Tjentes en saba,
hij, saamt jeg med, naar den almindelige Samme
lidt ligesom den af Affektens begynde, luttet
med en Tjygat, , som jeg ogsaa saa den
i Landet. for den i den fjerde, en bestemt,
Ladstjæl udtale sig om alle - benyttet?
eller for man i den fjerde Tid forandret Samme?
og

Men for jeg med gjort dig Tjygat med det som
Samme. - Samme med bestemt den af den
jensens med det Affekt, den allerede som bestemt
i den Tjygat, for den dag ikke benyttet dig som
at bestemt den fjerde Tjygat med som
saamt som den Samme det det med Samme
Affekt, af benyttet, hi jeg benyttet egentlig med
af den som at saamt Om det med det fjerde
og en del af Observationens med Tjygat
af de fjerde Tjygat, benyttet med
ningem.

Jeg fandt i fjerde den som for Tjygat
som den, med at dette som Tjygat, som
langt med den Tjygat det benyttet som
bestemt. Det blev affekt med Tjygat

Søndag den 17de Junij. ^{Drogs} Carlshat. I den
 din maadtag, saavel som for Sundag, Jui den
 ihl blien sundt. Likheden, men du saa
 gien Jan Grilleman, drogs endnu i dit eget
 navn eller i mit, Jui Jan Jellen mit Jan
 tiller for en Omdr. Digt. Maaske mit
 Jan for sin Cehjendte Digt Jell. Jan
 en saavelig Sactant ^{Jans} for Cehjendte, Juiten
 da det blaar sundt, saavel som saavelig. -
 Det var jo vel Gideligt, at du skal uille
 din den Kalkjer, men jeg saavel at du
 for stiftet saavelig Cehjendte ag en
 for egen Jand kan baaen sig den tie
 flaa, at du ihl skal saavel valskeligst
 ag engalt Omgang. Juiden du ihl en
 Dydemand Berry der er den Kalkjer i ditte
 ag gift end en Lalle af Grot. A. Hausen i
 Kbhvn. ? Saaen er vel i Niggas for Cehjendte.
 Prof Nielsen er naturligt i god Cehjendte ag
 saavel som at saavel ag. -
 din Kunder saavel ihl Eet at Jui den, men
 Jui den sig sin Jell. Jeg skal ag saavel Jell den
 for den ag den. Din J. C. Jacobsen

Carlshat
 Sundag
 17de Junij