

1870-01-17

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:  
Letter

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
Burton on Trent

Modtagersted:  
København

Arkivplacering:  
Carlsberg arkiv uden eget FA-nr.,  
kasse F 3,2

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

SUMMARY

About breweries in England

TRANSSKRIFTION

Søndag - Mandag. 16-17 Jan 1870

Burton on Trent

Kjære Fader.

Du omtalte forleden muligheden at forbinde med bryggeriet en speciel industri af malt til export. Jeg har tænkt derover og vilde meget ønske navnlig for det første år at dette kunde lade sig gøre, kun veed jeg ikke om hindringerne derfor ikke ere uoverstigelige. Af princip holder jeg forøvrigt ikke af selvstændige malterier; thi malterens interesse vil let bringe ham til at producere et ringere product i kvalitet alt eftersom salget skeer efter mål eller vægt og som brygger vil det altid være mig et alfa [skrevet på græsk] i fabrikationen at gjøre mit malt selv; thi det er ikke nok at vide at det malt jeg har er 1st qual. og de penge værdt jeg har givet for det. Jeg må også med sikkerhed vide næsten alle detalier både i spiring og tørring. Og jeg troer også at malterier vil efterhånden gåe over til bryggerier. Derfor vilde jeg nødigt bygge min existents på et malteri. Jeg veed ikke om der er maltmarkeder i England som der er kornmarkeder men vilde det være muligt at gjøre fordeelagtig forretning deri - ja så naturligvis, - hvorfor ikke tage det med ? Her mener jeg imidlertid at vi bedst måtte tale med Theilmann, og sende ham prøver af malt og fåe at vide om han kunde afsætte noget deraf. Jeg troer de skotske bryggere vilde kunne bruge vort malt hvis det var godt, tillige måtte man måske søge marked i London, hvor alt malt kjøbes af fremmede maltere.

Men vilde det ikke her allerede være godt at indlede denne sag - ligesom salget af øl i London førend Du kom herover da Du under Dit korte ophold ikke vil fåe tid til at knytte forbindelser men vel til at fæste dem der ere knyttede.- Hvad de 3 gangspumper angår har Kemp frarådt mig Thornewill & W. Da deres arbeide er plompt og klodset. Jeg har set på Pumperne (2) i Worthington der virkelig ere meget klodsede og de hos Evershed have heller intet net ved sig. Jeg vil derfor hellere vente til jeg kommer til London og da gåe til Pontifex & Wood, hvis jeg ikke her på stedet får anvisning på noget endnu bedre firma. Jeg vil vistnok i Februar eller Marts gjøre en tour til London og omegn for at see

fabricationen af brown og roasted malt, hvis jeg gratis kan få en introduction som Evershed har stillet mig i Udsigt. Jeg vil ved den leilighed - hvis Du synes - gøre køb af thermometre til bryggeriet hvilke jeg trods den høiere priis dog vil foretrække at tage fra England - da der i altfald i min tid ikke var nogen tilforladelig instrumentmager i Kjøbenhavn. Jeg seer i det sidste nummer af Brewers Journal en ny refrigerator. Halv Baudelot og halv Morton fra Morton London samt en Baudelot fra Pontifex som det måske var værdt at lære at kjende og see.

Med Kemp havde jeg forleden en meget interessant samtale om mæske- og gjæringstemp o.s.v. som jeg har nedskrevet. Jeg nedskriver nu en extract

af en hver samtale, der har noget interessant. Han havde netop forsøgt det system som Du anbefalede at mæske ved lavere temp. (140 F temp af mæskningen) og senere reise temperaturen og med et forøget extract udbytte.

Han har forsøgt Skotsk system istf. Unions her hos Allsopp og været ret tilfreds - han fik dog en ringere attenuation.

Og så vidt jeg forstod var han tilbøielig til at indlede og føre gjæringen meget koldt - men Du veed dette er de største hemmeligheder og dette sagde han ikke reent ud.

M. Bell, hvor Hatt er, brygger et udmærket øl, jeg troer det er bedre end Eversheds. Han gjærer ved meget lav temp 12 C ... 18 C ... Evershed 15 C - 22 C - men han anvender rigtignok også finere humle. Hans B's, gjæringskar ere meget flade, vædsken kun 70 ct.

Det er ganske morsomt Bell's troede at arbeide ved de samme temperaturer som de fleste andre, men deres thermometre viser ikke mindre end 5 F galt (for høit) deraf deres lave temperatur.


Det var Hatt der såe det og de bleve naturl meget forbausede ved denne opdagelse, men da der ikke har været at klage på resultatet vedblive de med det gale instrument - og deri have de også ret. Jeg har fri indgang i dette bryggeri og forleden var jeg der hele natten med Hatt og såe fuldstændig en stock-pale ale brygning. Hatt talte forleden med Allsopp's chemist M Gries, der er meget berømt på grund af sin dygtighed, han betroede Hatt at Allsopps anvende Borsyre til conservation af deres øl - jeg forstår det ligeså lidt som glycerinet måske vi dog der kunne få sløret løftet.

Jeg har tænkt over det gjærings apparat som Du omtaler fra

Tizards bog. Man kan jo stille et op til forsøg, men jeg skulde ikke ønske at begynde med et helt system deraf. Voici mine indvendinger og frygt.

1) Det synes at forudsætte et cylindrisk gjæringskar. På Din plan har du tegnet dem [kvadrattegning] og det er jo den form som jeg vilde foretrække.

2) Ved at fuldende gjæringen i eet kar har man øllet stende så længe over bundfaldet og bundgjæren, hvilket, om jeg end ikke kan påvise noget positivt ondt derved, jeg dog er noget bange for.

3) Det er en af hovedfordelene ved Unionssystemet at man kun fylder tønderne efter (under gjærudkastningen) med klar vædske, nemlig først med øllet af en af tønderne som man udtapper til dette brug og derpå med det klare øl der udskiller sig af den udkastede gjær. Med Tizards apparat vilde man vanskelig forhindre det at gjæren udskilte øl at føre nogen gjær med sig når det løber tilbage. Man måtte naturligvis have en lille ophøiet rand  Men da det på bunden af dette trug udskilte gjær ikke er i samme højde vilde dette ikke engang være nok (Så meget mere som det, som sagt ikke er strax at øllet i skålen afsætter sig klart).

Men det kan jo altid være værdt at prøve. Hvis det ikke allerede er for silde.

---

At jeg ikke igjen glemmer det lad mig bede Dig om at Du omhyggelig undersøger dry-hoppen der er i de tønder Du fik fra Bass. Der er også i mild ale (Hos Evershed knap  $\frac{1}{2}$  % pr barrel pr Mild ale). Det vil der være interessant at udfinde den omtrentlige mængde af humle den *Qualitet* navnlig om den i alle tilfælde er lutter engelsk eller om der også er continental deri. Også at lægge mærke til hvorledes gjæren har afsat sig i denne humle.

[På langs og henover teksten]

Brevet er allerede for langt til at jeg kan tale om plan til forårsreisen med Dig hvortil jeg glæder mig uhyre meget. Jeg har været hos Allsopp og taget tegning (skizze) både af heiseværk og axeforbindelsen med frictionsskruen, men dette må vente til næste gang

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

1710  
Kære Pader. Søndag Mandag. 16-17 Jan. 1870.  
Burton on Trent.  
Du ont alle forleden mulighed at forbinde med bryggeriet  
th specielt indtætte af malt til export. Jeg har tænkt  
derover og vilde meget gerne nævne for det første er at  
dette kunde lade sig gjøre, kun ved jeg ikke om tingene  
derfor ikke er uoversægtlige. Af princip holder jeg forøvrigt  
ikke af selvstændige malterier, th malterens interesse vil  
let bringe ham til at producere et ringe produkt i kvalitet  
alt eftersom selvet skeer efter mæl eller vægt og som brygger  
vil det altid være mig et de i fabricationen at gjøre  
mit malt selv, thi det er ikke nok at vide at det malt  
jeg har er 1<sup>o</sup> qual. og de penge værdt jeg har givet for det. Jeg  
vil ogsaa med sikkerhed vide næsten alle detaljer både i  
spiring og Torring. Og jeg tror ogsaa at malterier vil efter-  
hånden gaa over til bryggerier. Derfor vilde jeg nødig bygge min  
existerende og et malteri. Jeg ved ikke om der er maltvær-  
kedes i England som der er kornværkedes men er vilde det  
være af muligt at gjøre fordelagtig forretning deri - ja så nær-  
turhøjvis, - hvorfor ikke tage det med? Her mener jeg inid-  
lertid at vi ledet måtte tale med Theilmann, og sende ham  
prøver af malt og får at vide om han kunde afrette  
noget deraf. Jeg tror de skotiske bryggere vilde kunne bruge  
vort malt hvis det var godt, tillige måtte man måske  
søge marked i London, hvor jo alt malt kjøbes af fremvandede  
malterier.

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

Men vilde det ikke her allerede være godt at i sidste denne  
sag - ligesom sættet af et i London forend Du kan berøver  
da Du gænder Dit korte ophold ikke vil føle sig til at  
kunne fabricere som vel til et faste den der ere  
knyttede. - Hvad de 3 gumpumper angier har Kemp  
spæddet mig Thornemill & W. Da deres arbejde er plump  
og blodet. Jeg har set på Pampere i Worthington, der  
irkelig ere meget blodede og de her Evershed have heller  
ikket net ved sig. Jeg vil derfor hellere vente til jeg kommer  
til London og da går til Pontifex & Wood, hvis jeg ikke  
her på stedet får anvisning på noget end en bedre firma  
Jeg vil vistnok i Februar eller Marts gjøre en tur til  
London og omgaa for at see fabricationen af brown & rosted  
smalt, hvis jeg gæder kan få en introduction som Evers-  
hed kan stille mig i Udrikt. Jeg vil ved den Leilighed  
- hvis De søger gjøre kjøb af Thermostats til byggeriet  
hvilke jeg tror den billigste pris jeg vil foretrække at tage fra  
England - da der ialtfald i min tid ikke var nogen tilferle-  
delig instrument søger i Kjøbenhavn. Jeg ser i det sidste nummer  
af Brewers Journal om ny refrigerator. Helt Baudelot og helt  
Morton fra Morton London samt en Baudelot fra Pontif-  
ex som det måske var vordt at lære at kjende og see.  
Med Kemp havde jeg forleden en meget interessant samtale om meth-  
ode og gjæringsstang. o. s. v. som jeg her nedskrevet. Jeg nedskriver nu en extract

af en høer samtale, der har noget interessant. Han laud-  
retop forst det system som Du anbefaler at nærke  
med lavere temp. ( $140^{\circ}F$  temp af maskiner) og senere  
temperaturen og med et forst extract ud bytte.  
Han har forst Skotsk system istff. Naion her har Allsopp  
og været ret tilfreds - han vil dog en ringe attenuation.  
Og såvidt jeg forstod var han tilbøjelig til at in flede og  
føre gjæringer meget holdt - men Du ved dette er de størst  
kennedegheder og dette si sagde han ikke rent ud.  
M. Bell, som Katt er, bygger et ud marked til, jeg tror det er både  
end Everheds. Han gaver med meget lav temp  $12^{\circ}C$  in den  $18^{\circ}C$  (approx.  
Everhed).  $15^{\circ}C - 22^{\circ}C$  - men han anvender sigt god oppi færene  
kunle. Hans <sup>8's</sup> gjæringer er meget fløde, vadrer kun  $70^{\circ}$   
Det er ganske morsomt Bells troede at arbejde med de saame  
temperaturen som de fleste andre, men deres thermometer viser ikke  
mindre end  $5^{\circ}F$  galt (for først) deraf deres lave temperatur  
Det var Katt der så det og de blev naturlig meget forbausede med  
denne opdagelse, men da der ikke har været et klag på resultatet  
med bliv de med det gule instrument - og deri lave de da oppi  
ret. Jeg har for indgang: dette bygger og foreleder var jeg der  
selle nattem med Katt og så en fuldstændig en Stock-pale ale  
bygging. Katt talle foreleder med Allsopp's diaant  
ill Gries, der er meget berømt og på grund af sin dygtighed, han  
betvoede Katt at Allsopp's anvend. Borsage til conservativa  
af deres öl - jeg forstier det lysende som gylperiset  
vinkle in dog der kunne fåe størst løftet.

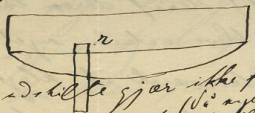
J. C. JACOBSENS ARKIV  
 CARLSBERGFONDET

Jeg har tænkt over det gjærings apparat som du omtaler  
 fra Vigand's bog. Man kan jo stille et af de forrige apparater  
 jeg skulde ikke ønske et besynderligt dyrt system deraf.  
 Vær mine indvendinger og frygt.

1) Det synes at forudsætte et cylindrisk gjæringskar. For at det  
 kan du tegne den  $\square$  og det er også den form som jeg vilde foretrække.

2) Ved et fuldende gjæringskar i et kar kan der være alle de  
 lange over bundfaldet og bundgjæren vil holdes i en ikke ubetydelig  
 finise noget positivt og det deres  $\square$  dog er noget bag c for.

3) Det er en af fordelene ved Kaim's system at man kan gøre det  
 tønderne efter (under gjæringstidningen) med klar vand, men  
 først med en slet af en af tønderne som man sætter en  
 dette brug og derpå med det klare til det indholdt i den  
 udskældte gjær. Med Vigand's apparat vilde man måske forke  
 det af gjæren udhelt til et forrige gjæringskar og så  
 det løber tilbage. Man vilde naturligvis have en lille sylinder  
 vand r



Men da det er en bund  
 af dette tring indtille gjær ikke for højt vil en i samme størrelse  
 alle dette ikke engang være nok. (Et slet i skålen af dette) klart.  
 Men det kan jo altid være værdt at prøve. (for det vilde alligevel være  
 i: 1800)

---

At jeg ikke i øjeblikket kan lade mig lade sig se at du  
 hyggelig undersøger dig kopper den er i alle tønder som du får  
 fra Bam. Der er også i midt alle (for båret for alle de  
 (Kugle og r. Salt etc.)

Det vil der være interessant at undersøge  
 den antrentlige mængde af kugle og den kvalitet. værdig  
 og den: alle tilfaldet er lettere engelt eller at den gjær  
 containertel deri. Og i ligger mærke til hvorledes gjæren kan af  
 sæt sig i denne kugle.