

## 1869-03-xx

**AFSENDER**

Carl Jacobsen

**MODTAGER**

J. C. Jacobsen

**FAKTA**

Type:  
Letter

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
Edinburg

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

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

**SUMMARY**

Carl writes to J. C. Jacobsen about how beer in England is stored in the open and about other brewing conditions.

**TRANSSKRIFTION**

Mandag Middag

Kjære fader

Til besvarelse af Dit i dag modtagne brev vil jeg ikke tøve med at anføre hvad der kan forklare eller retfærdiggjøre den engelske måde at lade øllet "ligge".

Først må jeg godtgjøre at øllet virkelig ligger under åben himmel. Jeg beråber mig da først på det overensstemmende udsagn af mine veivisere i de 7 bryggerier jeg besøgte, hvor det i flere tilfælde var brygmesteren selv der viste mig om.

I de store bryggerier så jeg titusinder af disse træer ligge; jeg så dem expedere deraf i jernbanevognene, jeg så dem bedække dem med måtter imod solen, jeg drak ofte øl af dem og de vare mærkede med øllets navn og datum ligesom de der lå i kjældere. Følgelig disse myriader (bogstaveligt) indeholdt øl og ikke vand. Hele tønder land ere bedækkede dermed, jernbane sporene går rundt imellem forsænkede så at man kan trille træerne lige ind i vognen uden at behøve at løfte dem.

De tomme træer og vadske pladen samt udbedrings pladsen er for sig selv adskilt fra liggepladsen.

Uomstødeligt er i alt fald det argument at jeg har drukket af øllet her ligesom jeg har drukket af liggeøllet i kjældrene i Tydskland. Navnlig hos Bass indtage disse liggepladser uhyre arealer. Der er også hos ham hele huse fulde af gammeløl, men disse trods deres enorme dimensioner kunne kun tage en ringe brøkdæl. Når maltgjøreriet er færdigt stuver man ind hvad der kan ligge dér, men det forslår endnu ikke.

Man holder følgelig meest af at have øllet under tag, men det er for vidtløftigt og der er ingen tvivl om at det er uhyre masser der ligger sommeren over ude.

Bass og Burton øllet overhovedet brygges til 15% Ball (?) = 14% Kaiser. Youngers er lettere til 13-14% Balling.

---

Det står nu tilbage at undersøge grunden til at øllet kan holde sig under så ugunstige omstændigheder. Du nævner at når Dine

kjældere nåe op til 5-6 (gradtegn) R er der fare for øllet derligger deri.

---

Her troer jeg forholdene i Strasbourg kunne lede os på spor. Som bekendt have kjeldrene dér om foråret en 4 R og stige snart i Mai og Juni til 5 R i Augst til 6-7 R j 8 R og øllet holder sig lige til October.

Det er nu min forklaring at til liggekjælder-temperaturen må gjærings temperaturen svare og omvendt.

Et øl som Drehers der er gjæret ved  $2\frac{1}{2}$  C med 5 C

maximumtemperatur må ligge i en så at sige iiskold temperatur.

Sedlmayrs øl går i gjæringen fra 5 C - 10 C; det kan tåle en højere kjældertemperatur; Strasbourgeoiserne der ikke kunne skaffe kolde kjældere, må gjære deres øl ved højere Temperatur fra 8 C til maximumtemperatur 12 C ja ofte 14 C.

Jeg erindrer ikke om jeg før har omtalt et factum, der er en støtte for disse betragtninger. Vinteren 1865-1866 var i Strasbourg meget mild, og is var vanskelig at opdrive. Mange bryggere forskrev derfor iis da de ønskede at føre deres gjæring koldt. Blandt disse var Erhard. Eugène havde just været i Wien forrige

vinter og seet Wiener-iisbrygningen og meente at man burde efterligne Wienerne. Andre bryggere deriblandt gamle Ostermann købte ikke iis, lod øllet løbe i karret ved 9 R (= 11.25 C red.) stige til 13 R maximumtemp (= 16.25 C red.) kort sagt lod det gåe som det kunde. Kjeldrene kunde jo ikke blive ordentlig afkølede da veiret stadig var mildt og iiskjeldere deels for fåe, deels halv tomme.

Hvad er følgen ?

Alle de bryggere der havde brugt iis led uhyre tab med surt øl medens de andre f.exmp Ostermann med sine

"trettengradersvarmegjæringer" (s.v.v. ) ikke havde en dråbe surt øl. Der siges endog at gl. Erhard, der ikke havde tro til Eugènes iisspande, lod endeel af sit øl gjære uden iis og at dette holdt sig udmærket, medens Eugènes blev fordærvet (Dette har dog Eugène aldrig ret villet indrømme).

Strasbourgerne udlede heraf at det er ...ligt at anvende iis og at ma helst skal undgåe det. Dette indrømmer jeg villigt, men mener tillige at i det foreliggende tilfælde er det ikke såmeget det at der er bleven anvendt iis der er skylden; men det at et øl gjæret ved forholdsvis lav temperatur (6 R - 11 R) er kommet i jordvarme kjældere. Uden at ville føre dine betragtninger videre vil jeg tilføie

at jeg i alt hvad jeg senere har seet i Tydskland kun har fået dem støttede; og dette troer jeg er grunden til at fr.ex. heller ikke Dit øl kan holde sig når kjælder temperaturen stiger medens Strasbourger øllet dog i reglen består denne prøve. Siig mig nu om Du troer at dette er rigtigt.

Når nu det er så at den noget høiere gjærings temperatur kan bevirke at øllet kan holde sig i større varme, så er her en vægtig grund tilstede til at det engelske øl er holdbart i høiere temperaturer x) Når man nu dertil erindrer de fabelagtige masser af humle + (dry hop i tønderne) hvormed øllet brygges, bliver sagen synes mig ikke længere så utrolig. I Burton tages til India Pale Ale over 20 [pundtegn] humle pr. quater.

Den stærke udgjæring af øllet, hvorved dette kun beholder meget lidt gjæringsdygtigt stof tilbage og desto mere vinånd kan også bidrage til at forhindre for stærk eftergjæring. Uden betydning er det måske ikke at træerne indvendig skylles med en opløsning af dobbel svovlsyrlig kalk (lugtende stærkt af fin Svovlsyrling) skjøndt dette nærmest vel kun er et skjold imod iltning igjennem træets porer. Endelig er der et ganske andet punct som mulig spiller en hovedrolle. Englænderne påståe at de ved deres infussionsmethode [?] og langsom maltning hovedsagelig kun føie sukker i deres extract og de nære en uhyre frygt for "starch" da denne forhindrer øllet fra at holde sig. Da vi continentalere nu ved tykmæskkogningen får megen "starch" opløst i extracter så må vort øl alene af den grund være uskikket til at holde sig

---

x ) Gjæringen begynder her for India pale Ale ved 15 C og går til 22 C (maxim.)

[Afslutningen på brevet mangler.]

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

10  
C.H.  
Kjære fader <sup>fr. J.C.J. s Brev af 31 Marts 1863</sup> Mandag middag  
Vil bevare af Dit idag modtagne brev vil jeg i alle høve  
med at anføre hvad der kan forklare eller retfærdiggjøre den  
engleli måde at lade øllet "lyge".  
Forst vil jeg godtgjøre et øllet virkelig ligger under åben himmel  
Jeg tænker mig da først på det overensstemmende udseende af mine  
veinere i de 7 bryggerier jeg besøgte; hvor det i flere tilfælde var  
bryggerier selv der viste mig om.  
I de otte bryggerier vil jeg tatsænder af mine træer ligger; jeg er  
den expedere dem i jernbane vognene, jeg så den bedulle dem  
med nåtter imod solen, jeg drak oft øl af dem og de vare  
merkede med øllets navn og datum brygningen de der ligger; faldere  
Følgeby dine nyriader (brygvellyst) indholdt øl og ikke vand.  
Hvis Tønder had ere bedullede dermed, jernbane sporene går  
rundt imellem forvandede så at man kan trille træerne lige  
ind i vognen uden et bekime at løfte dem.  
De tolv træer og vandede plader samt adskillige plader er for  
sig selv adskilt fra bryggerierne.  
Hvad øllet er i altfald det arguamt at jeg har drøttet af  
øllet her brygningen jeg har drøttet af ligger øllet i faldene i fald  
land. Næmlig for Dem indtøje dine bryggerier og høre arealer.  
Der er også for dem huse hele plade af gammel øl, som dine træer  
deres enorme dimensioner kunne have taget sigt til en ringe  
brøkdied. Når maltgjøringiet er færdigt stæder man ind hvad  
der kan ligger der, men det forstøier endnu ikke.  
Man holder sig vellyst og det at have øllet under tag, men det er  
for indlysende og der er ingen tvivl om at det er ukorrekt navn der ligger  
sammen over øde.

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

Bass og Burton øllet vedhøvedet ligger til  $15^{\circ}$  Ball =  $14^{\circ}$  Reim.  
Youngers er lettere til  $13-14^{\circ}$  Balling.

Det står mig tilbage at undersøge grunden til at øllet kan  
holde sig under så usvarelige omstændigheder.

Da nævner at når Dine faldere nåer op til  $5-6^{\circ}$  R er  
der fare for øllet der ligger deri.

Her tror jeg forholdene i Strasbourg kunne lede os på spor.  
Der behøver ikke faldere der om foråret er  $4^{\circ}$  R i stejle  
samt i Maj og Juni til  $5^{\circ}$  R i højst til  $6-7^{\circ}$  ja  $8^{\circ}$  R i  
øllet holder sig lige til Oktober.

Det er mig min forløsning at til ligger faldertemperaturen  
~~øllet~~ mig gjærings temperaturen svare. Et af omvendt.

Et øl som Draters der er gjæret ved  $2\frac{1}{2}^{\circ}$  C ved  $5^{\circ}$  C maksimum  
temperatur mig ligger i en sået sige iskold temperatur.

Schlagers øl gær i gjærings fra  $5^{\circ}$  C -  $10^{\circ}$  C; det kan føle  
en højere faldertemperatur; Strasbourg øl er der ikke  
kunne skaffe kolde faldere, må gjære deres øl ved højere  
temperatur fra  $8^{\circ}$  C til maksimumtemp  $12^{\circ}$  C ja ofte  $14^{\circ}$  C.

Jeg erindrer ikke om jeg før har omtalt et factum, der er  
en støtte for mine betragtninger. Vinteren 1865-1866 var i Stras-  
bourg meget mild, og is var vækkeligt at opdrive. Hans brygger  
forsøgte derfor is de de iskede at føre deres gjærings holdt.

Blant dem var Ehrhard. Løjere havde just været i Wien forrige

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

vinter og set Wiener-issbyggerne og seende at man kunde  
efterlyse Wienerne. Andre byggere deriblandt gamle Oster  
mann kjöbte ilt is, Lod illet lige i karret ved 9°R  
stige til 13°R maksimum, kort sagt lod det gaa som  
det kunde. Kjelderen kunde jo ilt blive vidently udføled,  
da veiret stadig var mildt og isindfyldene deels for fise,  
deels for tauen. Hvad er følger?  
Alle de byggere der havde bröjt is led ukryt tab og  
samt il nedens de andre fr. exemp. Ostermann ved sine  
"trektingaderreanumerjaringer" (S. V. V.) ilt havde en deile samt  
il. Du siger endog at gl. Ederud, der ilt havde to til Esjens  
isopande, lod andeel af sit il gjore uden is og at dette lod  
sig admerket, nedens Esjens blev fordarvet. ] Dette har du  
bygge aldrig set illet indrömm]. Ho Strasbourg er stede  
heraf at det er forloft at anvende is og at man helt skal  
undgaa det. Dette indrömmen jeg villigt, <sup>men</sup> naar tillige at i det  
foreligger. tilfælde er det ilt isangt det at der er bleven  
anvendt is der er skylden, men det at et il gjaert ved  
forholderne har temperaturen (6°R-11°R) er kamt i jordvare  
kjaldere.  
Uden at ville före dine betragtninger uden vil jeg tilföie at  
jeg i alt hvad jeg senere har set i Tydland kan her föiet den  
stötteste; og dette tror jeg er grunden til at forskellen ilt. Det il  
kan holde sig naar kjeldens temperaturen stiger nedens Strasbourg ilt  
du isoglen har öer denne prøve. Si mig mi om du tror at  
dette er rigtigt.

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

Når vi det er så et den noget højere jærings temperaturen kan  
bevirkte at illet kan holde sig i større varme, så er her  
en nægtig grund til at det englede il er holdbart i  
højere temperaturen. Når man i det l. vindrer de faldende  
masser af hvide + (dry hop i tøndene) hvorved illet hægges, bliver  
sagen søges sig ikke længere så utrolig. I Buntens Tøje til India  
Pule Ale over 20% (23%) hvide pr. quarter.

Det stærke udjærning af illet, hvorved dette kan beholde meget lidt  
jæringsdygtigt stof tilbage og derfor mere vinend kan give bidrag til  
at forhindre for stærk efterjærning. Uden betydning er det måske  
ikke at træne indvædig skuffen ved en opløsning af dobbelt evort  
syrlig kulk. (Løstende stærk af fri Svovlsyrlig) skjønt dette  
nærmest vel kan er et skjold imod iltning i jæreren trætte  
purer. Endelig er der et ganske andet punkt som måske spiller  
en hoved rolle. Engländerne påstod at de ved deres infusions  
methode hvor og langsomme udtæning hovedsagelig kan give  
sukker i deres extract og de nære en utyde frugt for  
"starch" de dem forhindrer illet fra at holde sig. Da vi  
controletererne vi ved tykmaske. Højere forer nogen "starch"  
opført i extracta så vi vort il alene af den grund være utilde  
til at holde sig.

\* Jærings hægges her for India pule Ale ved 15°C, og jær til 22°C (max.)