

1877 efter 18. juni

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Paris

Modtagersted:
København

Omtalte personer:
Vilhelm Dahlerup
Ferdinand Meldahl

Arkivplacering:
CA 000031889/000007584

Keywords:
Rejsebrev, bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, gær, industriel
arkæologi, rejsebreve

SUMMARY

Om Dahlerups langsommelighed og gæring og bryggeriforhold på Veltens bryggeri i Marseille. Brevet sandsynligvis skrevet i Paris. J. C. Jacobsen ønsker god bedring til Ottilia og glæder sig over, at den nyfødte Theodora har det godt. Brevet må således dateres til efter 18. juni 1877.

TRANSSKRIFTION

Grand Hôtel - afsendt Onsdag

Kjære Carl!

Tak for dit Brev, hvoraf jeg med Glæde faar Bekræftelse paa, hvad din Moder har meddelt mig, at Ottilia befinder sig bedre og er i stadig om end langsom Fremgang og at Theodora ogsaa har det godt.-

Det er fatalt at Dahlerup er saa sygelig og langsom til at levere endelige Tegninger. Det kjender Meldahl alt for godt, hvem han ofte gjorde fortvivlet da Theatret og Hotellet blev bygget, fordi vi stadigt gik i staae af Mangel paa hans tegninger. - Men Beckman har Ret i at forlange de endelige Tegninger thi ellers har man til sidst Tusinde Bryderier bagefter med Dahlerup, som kommer med de urimeligste Fordringer om at forandre, som at der allerede er gjort og i saa Fald er uhyre paastaelig og umedgjørlig.

[på langs]

P. S. Jeg ved ikke endnu bestemt, hvornaar jeg bliver færdig her. Før jeg reiser herfra, skriver jeg i hvert Fald til Din Moder. Breve sendes herefter til Strasbourg, til Hôtel Ville du Paris

Du taler ikke om Brønden, som dog er saa uhyre vigtig og som foruroliger mig meget, da jeg ikke indseer hvorledes du skal faa de murede Vægge byggede saa tætte at der ikke skal trænge ureent Vand fra Stenunderlaget ind i Brønden. Vær særlig forsigtig dermed og søg i tide at faa Brønden færdig, saa at du kan analysere Vandet. Faaer du organiske Opløsninger deri, seer det gaalt ud. -

Hellerung fortalte mig engang, at du tænkte paa at lade Dampenveloppen gaae helt op om det øverste af Bryggerkjedlerne. Dette haaber jeg du har opgivet, ikke alene af Hensyn til Tabet af Varmen og til den forøgede Vanskelighed med at faae Dampen af Urten fortøttet til Brug for Dampkjedlernes Forsyning med destilleret Vand, men især fordi Skummet af

Mæskningen og Urten brændes fast og sætter en Skorpe paa den tørre Deel af Kjedlen, som vil kræve en idelig og høist Besværlig Afskrabning indvendig.

Jeg skal hilse dig venligst fra Velten, som jeg traf her. Han er nu reist hjem. Han meddelte mig en Forklaring af de seneste Forbedringer af hans Apparat til Afsvalning, Luftning og Filtration, hvorpaa han, ligesom jeg, lægger særlig vægt. Først svaler han, som du ved, Urten med Humlen i den store Humlesie, der er hermetisk lukket og hvori Afkølingen* [i margen] * indtil c. 30 gr. foregaar med et Rørsystem med koldt Vand medens der i Begyndelsen, indtil Temperaturen er dalet til C. 60 grader C, blæser air pure ind i Kassen over Urten, der sættes i Bevægelse med en Agitateur. Han tilveiebringer derved Optagelse i Urten af Oxygen combiné, hvortil der ikke behøves nogen stor Luftmængde. Derefter afsvales Urten til Gjæringstemperatur i hans ældre "Gegenströmungs" Apparat, liig Pricks og derpaa bringes Urten med en Pumpe gennem et Filter, som Kolb i Strasbourg har construeret og hvorved de fine Particler, som udskilles med den første Afkøling, fuldstændigt,

holdes tilbage, saa at Urten løber aldeles klar derfra og giver en fortrinlig Klaring i Øllet. Det er netop det, som jeg i lang Tid har speculeret paa og da Velten er fuldkommen tilfreds med Kolb's Apparat, vil jeg sandsynligvis tage et lignende hos ham. Veltens Filter giver c. 100 Hectoliter klar Urt i Timen.-

Velten's Gjæringsmetode er ogsaa forandret. Han lader den afkølede Urt løbe i et lukket Fad, hvori er c. 10 Hectoliter Øl i Gjæring fra forrige Dag, der tjener som Paasæt og blandes under Luftning med den nye Urt med en Agitateur, hvorpaa denne løber i et ligeledes lukket Kar der rummer 100 Hectoliter. Her indledes Gjæringen i 12 à 15 Timer, hvorpaa c. 10 Hectoliter pumpes tilbage i forberedningsfadet og Resten løber uden videre i aabne Gjæringskar, hvor Gjæringen tilendebringes. Han tager 1 Gang om Aaret, om Vinteren, nye Gjær fra Frankfurt, men iøvrigt propagerer han sin Gjær paa den nævnte Maade uden at skifte Gjær i Aarets Løb. Hans Øl er meget holdbart efter denne Metode. Han kommer næppe til os i Aar.

[på langs]

Hils Ottilia og din Moder kjærligt fra mig. Hils ogsaa alle paa Carlsberg og andre gode Venner fra

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Din hengivne J. C. Jacobsen

Grand Hôtel - affandt Onsdag

Ljære Carl!

Tak for dit Brev, som jeg end
glad har bekræftede paa, som din
Moder har meddeelt mig, at Ollivia
besindes sig bedre og er i Radej'ens end
langtoms Læsegang og at Theodora ogsaa
har det godt. -

Det er skædt at Dahlerup er saa
sygelig og langtoms det at Lennor uendeligt
Ergenings. Det lykkes Meldahl altsaa
gode, som hun ofte gjænder færdigst
de skædt og færdigst blev sygelig,
saa er Radej'et gik i Raar af Mangel
paa fast Ergenings. - Men Beckmann
har sat i at færdigst de uendeligt Ergenings
de skædt for man besindes Læsegang
efter end Dahlerup, som Lennor end de
uendeligt Læsegang om at færdigst,
saa det altsaa er gjædt og i saa det er
uendeligt færdigst og uendeligt.

D. 4. Jeg end alle viden i Radej'et, som end jeg Lennor færdigst. Det er end
Lennor, som end jeg i Radej'et det er Lennor. Lennor færdigst færdigst i Radej'et
de Radej'et. Lennor de Lennor.

