

1869-03-31

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:  
Brev

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
København

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

Emneord:  
Industriel arkæologi,  
bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi, helbred

DOKUMENTINDHOLD

Om bryggeriteknologi og afsendelsen af øl til Theilmann. Om Rasmus Nielsens sygdom.

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 beskæftiget 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 jevnligt 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, for størstedelen 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  
C.H. Onsdag  
Kjære Carl!  
Jeg har med stor Interesse læst din betragte-  
ning og er det godt færdige Manuskript med alle  
Ogbenævnelser i sin Længde, inden at læse det.  
Jeg har selv betragtet <sup>en</sup> den samme Egent-  
lige og er indvillig, at Gjennemgennemgangen skal  
staa i et vist Samsæt til Temperatur i  
Lagtemperatur og jeg tænker at læse den  
samme Egentlige af Schützberger's -  
Men jeg kan ikke indse, at dette Samsæt i  
og for sig den samme uagen betragtning; hermed  
synes det mest rimeligt, at den samst emne-  
temperatur med Gjennemgennemgangen skal  
samlet af forholdene og saaledes gælde  
Gjennemgennemgangen forholdene hvor.  
Og det er, at den høje Temperatur gælder af  
det enkelte for med sin en fuldstændig  
betragtning af den gælder for for for for  
i den af den for for for for  
og hvor for for for for for  
til den for for for for for  
for for for for for for  
og for for for for for for





Naar først den Drikkeskiftelse, der  
omtales. - som Liggende. - for at  
gives Gennemførelse af den. -  
det var indvundet nationalt. som  
gennem alle det almindelige pale Ale  
i Burton for det aflagte. - og for at  
at Burton i Burton Li London pale Ale.  
Jeg har i disse dage med Wine  
London London London London  
pale Ale og fundet at dette London  
samt alle indfaldt London, som London  
for første del af London  
af det af den London, som London  
og for afbildt. Det er den som den andre  
af de forskellige London, som London  
for fundet i London, London  
og London. - London indfaldt  
London af London London, uden  
alene indvundet London, som London  
nå, og London af London.  
London pale Ale indfaldt London  
som London - London af London  
London af London.

1844  
Alle London London London.

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 givne Jans at Jans Skatte af Baf's  
India pale Alu, som jo skal være at Jans  
Og det af Jans Ligt Pacumaraa aars, som  
ikke gaar, saavidt jeg Jans forstaaet, ikke:  
Jans Jans Jans: Jans og du kan se alle  
mange Jans mig galdende Jans Jans  
Jans det Jans, som Jans det Jans  
det maa ogsaa være interessant, som man  
kunde Jans en Skatte af Baf's Alu som at aars.  
Jans det Jans Jans og Jans Jans det maa  
Jans og Jans, som Jans det Jans  
Jans sig Jans? — for det er meget afstet  
Jans Laboratorium: Edinburgh, det Jans  
sig Jans? — Jans det Jans det maa  
som maa, at Jans Jans det af pale Alu  
analyse. — Jans som ikke Jans det  
Jans det af Jans og Jans Jans Jans,  
maa jeg aars det Jans meget Jans, at man  
maa Jans Jans Skatte: Jans, Jans

Maskinens ledes ut för mycket Lukt og Causpordemi  
får Lam, men med denna Omgivning, der nihter  
får en Plazt fasthet Maskin, äntz gånge det  
niskod. Den tillhörande Maskinens: Kåttas utfar  
ogfar, ab Orlatningen og Inomd Pötkandammellen  
farogst med denna farogade Casagalla. (Inom  
får ut Affstandan mellan Pötkanden og den  
faste Länd: Länd? Länd? Länd? Länd? Länd?  
Länd? ). -

Det man menar manna Måttningden,  
der ammande det Måttning: fustand! Paa  
vige Länds nilla ni manstelt fust. Inom  
fästfästfäst: min Länds det lugde utfar  
mansteltigt fustningens inriar far Casagalla  
og Pötkandes Apparat Länd sig fust fust  
Ligt lit ab gånge det, det fust fust Måttning  
Ligt, det min Länd Länd tillgag ab äntz,  
man fust ab utfar an den ammande fust  
Ländning med Länds far an fust (Länd?)  
Ländfästiga paa Länd, fust min Länd: Pötkanden  
gustod. Inom manna man Inom: fustand,  
fust man ammande Pötkand?



Søndagen den 17de. <sup>Drufes</sup> Kaldet. <sup>Drufes</sup> Læs  
di nuotaga, saantam for Sundt, Jæd du  
ihl blinn sundt tilbag, men du saa  
ginn Jan Grilling Drufes antan i dit eget  
Hann iller i mit, Jæd Jan Jøllan mit Jæd  
dille for en Ondt Dylt. Maaten mit  
Jæd for fin Cøstent Dylt Jæd Jæd  
en saantelig Sactant <sup>Jæd</sup> for Cøstent, Jæd  
du skal blinn sundt, saantam saantam. —

Det var jo vel Gudslyst, at du skal mit  
di nu Halkjer, men jeg saant at du  
Jæd stiftet saantam Cøstent Halkjer og en  
gaa egen Jæd kan kann dig ihl til  
Jæd, at du ihl skal saant saantam  
og saantam Ouzang. Jæd du ihl en  
Jædman Berry ihl en saant Halkjer i dit  
og gift end en Jæd af Grot. A. Hansen i  
København? Saant nu mit i Nizza for Cøstent.  
Prof Nielsen nu saantam ihl Cøstent og  
Jæd saant at saantam og. —

Di Halkjer saant ihl Eet at saant idag, men  
saant dig fin Jæd. Jeg skal og saant Jæd dig  
for Dæd og Halkjer. Di J. C. Jacobsen

Drufes  
Søndag  
17de