

1868-03-07

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:  
Brev

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
København

Arkivplacering:  
Uden FA-nummer, æske F 3,1

Emneord:  
Industriel arkæologi,  
bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi

DOKUMENTINDHOLD

Carl er i Strasbourg på bryggeriet Au Pêcheur. Om bryggeriteknologi og en gave til Gabriel Sedlmayr. J. C. mener, at det måske kunne interessere Sedlmayr at Carlsberg bruger den samme gær, som J. C. Jacobsen hjembragte i 1845.

TRANSSKRIFTION

Carlsberg d 7 Marts 68.

Kjære Carl!

Jeg haaber at Du har modtaget det Brev, som jeg i Tirsdags sendte Dig til Strasbourg (Adresse: au Pêcheur) og at Kassen med Frugtskaal og Stager ligeledes ere komne medens Du var der.- Om din Ven Schwarz end ikke vil finde at disse Sager udmærke sig ved Skjønhed, antager jeg dog at de ville have Interesse for ham ved deres Eiendommelighed der vil minde ham om, at Du er fra "Norden". Dersom Du har havt Leilighed til at fortælle dine franske Venner Noget af de nordiske Sagn og Myther, ville de vistnok have hørt dem med Interesse eller idetmindste med Barnets Nysgjerrighed.-Hvad den omtalte Present til Sedlmayr angaaer, da var det ikke min Hensigt at sende ham den før ved Slutningen af dit Ophold i München, men jeg ønskede itide at erfare din Mening om hvilken Gjenstand, der snarest kunde falde i hans Smag

da den maaske maa bestilles nogen Tid forud. Hermed sender jeg et Brev til ham, med Tak for de Tjenester, han har vist os Begge og med et Par forbindtlige Ord til hans Søn.- Jeg har med stor Interesse læst dine Meddelelser om et Par Gjæringer i Schwechat og dine Iagttagelser i Gjærkældereren. Den "diagonale" Strømning, som Du jevnligt har seet i Gjæringskarrene, er i Regelen uden Betydning og opstaaer af tilfældige Aarsager. Det er sjeldent at en Gjæring vedbliver at gaae aldeles regelmæssigt, lige stærk fra alle Sider, ind mod Midten. Der behøves kun at Karrets ene Side hælder lidt mere indad, end den modsatte for at drive Strømningen fra den stærkest hældende Side. Eller at Urtens Bevægelse ved Ømrøringen efter Gjærtilsætningen lader Gjæren aflagre sig lidt uregelmæssigt paa Bunden; eller at en kold Luftstrøm virker stærkest paa een

af Karrets Sider.- Jeg har aldrig mærket, at den mere eller mindre

diagonale Strømning havde nogen Indflydelse paa Klaringen eller Attenuationen.- Derimod har enhver mærkelig Forandring i Temperaturen i Kjelderen eller i Urten ved Gjærens Tilsætning, eller en høiere Stigen i Varme under Gjæringen næsten altid til Følge, at Øllet klarer mindre godt i de smaa Glas.- Jeg tilsætter derfor i Regelen Gjæren ved  $4\frac{1}{2}$  à 5 grader R, holder Kjeldrene paa 4 grader R og Maximum af Varmen i Karrene paa 8 grader R.- For at opnaae det Sidste, maa jeg undertiden bringe Kjeldervarmen ned til 3 grader R, eller hvis Veiret er for mildt, da sætte Iisspande i Karrene, selv midt om Vinteren.- Urten til mit Vinterøl holder  $13\frac{1}{2}$  % efter Balling og til Sommerøllet  $14\frac{1}{2}$  %, hvilket er lidt stærkere end sædvanligt i Tydskland i de senere Aar. Attenuationen er i Regelen henholdsvis  $6\frac{1}{2}$  %

og 7 %.- Naar dette Punct er naaet, bringer jeg Øllet paa Lagerfadene, uden Hensyn til Klaringen i Prøveglasset, men Øllet i Karret er til den Tid faldet godt igjennem og kun bedækket med et tyndt Lag Skum og Kulsyreudviklingen svag.- Du veed at Øllet bliver pumpet- nu med en Rotativpumpe- directe fra Gjæringskarrene i 4 store Kar, hver til eet Bryg, paa Loftet over Lagerkjelderen, hvor Øllet staaer til næste Dag og afkøles noget samt afsætter en betydelig Deel af sin Gjær, saa at det løber temmelig koldt og luttret i Lagerfadene.- Naar den stadige Frost ophører - som f.Ex. nu - løber Øllet fra de nærmeste Kar gennem Iisapparatet - min egen Invention - og nedsvales dér til 1 R paa Veien til Lagerfadene.Derved forhindres at Eftergjæringen i Fadene begynder for tidligt og Øllet holdes derved nærved Frysepunctet; ei heller opvarmes Luften i Kjelderen.

Da mine Gjæringskeldere kun kunne rumme Øllet af 11-12 Dages Brygning, maa jeg sørge for, at Kargjæringen kan være tilendebragt i 10 Dage, for at Karrene kunne staae 1 Dag over, overstrøgne med tynd Kalkmælk (bruges dette i München). Naar Øllet er "i Karret" (entonné) tilsættes Gjæren ("Paasætning" - "sat paa") efter Vægt, 40-45-50 pund udvandet som i Schwechat, til c 50 Tdr Urt ved  $4\frac{1}{2}$  à 5 grader R. Efter c 24 Timer er den "medtaget", d.v.s et let Slør viser sig paa Overfladen.Efter c 42 Timer fra Paasætningen "trækker det fra" eller Skummet løsner sig fra Siderne. Den 5te Dag er Skummet og Varmen paa det høieste Punct; derefter aftage Begge, men den daglige Attenuation er endnu uforandret og aftager først de sidste 2 Dage indtil den 10

Dag (ofte den 9de) da det "fades" d.v.s pumpes i Lagerkarrene med den ovennævnte Attenuation af respectiv  $6\frac{1}{2}$  og 7 % og ved 7 grader R.- I Lagerkjeldereren holdes Temperaturen saalænge det er Frostveir

lidt under 0 R og Øllet i Lagerfadene, der fyldes meget langsomt, afsvales saaledes strax til 0 grader R.- Naar det bliver Tøveir, stiger Temperaturen af Øllet ved det tilførte friske Øl høist til 1 grad R. og kjederens Varme er ved Saisonens Slutning naar Luftrørene lukkes og dækkes med Sand, ligeledes mellem 0 og 1 grad R.-Naar en Afdeling af Kjeldereren senere aabnes, selv ved Slutningen af Sommeren, er Temperaturen altid høist 2 grader R, da Iisbeholderen ovenpaa Hvælvingerne (min egen Construction) forhindrer enhver større Temperatur-forhøielse.--- Attenuationen, naar Øllet om Sommeren aftappes, er  $4\frac{1}{2}$  à 4 %.- Da Mikroskopet har viist mig, at den Uklarhed, der ofte er i de smaa Glas ved Slutningen af Hovedgjæringen ikke hidrører fra Svømmende Gjærceller men af de ved Kogningen og under Nedsvalingen udskildte Dele af Planteliim (Glutin) og Humleharpix anvender jeg stor Omhyggelighed for at Urten kan løbe

saa klar som muligt fra Svalebakkerne, der som Du veed, bliver løftede ganske lidt i alle Hjørnerne ved Skruer og saasart det begynde at løbe uklart, løber resten igjennem Sieposen af tykt Lærred af Humlesæk. (Har man særeget Lærred til "Trübsäcke" ?) For at opnaae en hurtig og smuk Klaring af det Øl, der skal sælges ungt om Vinteren, efter 4 à 6 Uger, maa jeg undertiden bruge Omtapning paa Spaanefade, som give en glimrende Klaring, men dette er Tidsspildende. Jeg har derfor nylig begyndt til en Kjelder, der skal sælges i Mai, at anvende Karapheen-Moos, 1 Pund til et Bryg af 3100 Pund Malt, der koges  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  Time med Humlen. Dette giver en overordentlig, næsten fuldstændig Klaring af Urten paa Svalebakkerne og ligeledes en hurtig og smuk Klaring i Prøveglassene.- Resultatet i Kjeldereren vil nu senere vise sig.- Jeg har for mange Aar siden gjort mindre Forsøg dermed, men aldrig til en heel Kjelderafdeling.

Det falder mig ind, at det maaskee kunde interessere Sedlmayr at erfare, at jeg aldrig har skiftet Gjær, men at den, jeg endnu bruger,

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

er en uafbrudt Affødning af den Pot Gjær, jeg i 1845 hjembragte  
fra hans Gjæringskjelder.-

---

Jeg er bleven afbrudt og faer ikke Tid til at skrive Brevet til  
Sedlmayr færdigt idag. Jeg haaber imidlertid at kunne sende Dig  
det imorgen, tilligemed nogle Optegnelser som Kogsbølle har lovet  
at uddrage af Gjærings-Journalen.-  
Alt vel! Lev vel!

Din Jacobsen  
d 8/3 - 68

7/3<sup>68</sup> (2)

Carlsberg p. T. Mart. 68.

C.M.

Dear Carl!

Jeg Jacobs at du har modtaget alt  
brevet, som jeg i Eindrags sendte dig til  
Storkøbing (Adress: au pøcheus) og at du har  
med Børghædel og Stages begæret om barmen,  
medent du var der. - Om du har skrevet  
med alle mit frende, at disse Bages vedvarende sig  
med Kjærlighed, antages jeg dog at de vilde  
saa Tilsættelse for saa end dros frendselsskift  
der med mindst saa end, at du er for "Nordens".  
Derfor du har gaaet Lidelighed til at  
færdigle din gamle Barmes Kogt og de  
vedvarende Bage og Kjærlighed, vilde de mestend  
saa fast saa end Tilsættelse eller idtændte  
med barmets Kjærlighed. -  
Jeg end den egentlige færdigle til Sedmayr  
angaaer, da det var at alle min færdigle at  
saa du saa du saa end Barmens og det  
Befald i München, som jeg ender at  
at saa du din Barmen om færdigle Gjæstend.  
Der saa end Barmen færdigle i saa Barmen

da den maaker saa bestillt uagen til  
faerd. Jaend fandtes sig et bren til  
Jens, med Carl som de Gænges, som som  
mit at lægge og med et par faerdstlige  
Ond hi Jant Jant.

Jeg som med par Tabanket lod den  
Kunddelte om et par Gjæmme i Skovet.  
og den Taghagelpe i Gængsildene. Den  
"diagonal" Skæmming, som den jaulegt som  
fald: Gjæmmebænkene, og i Regler uden  
bestidning og øjeblik af tilfældige Aarsager.  
Det er fjeldent, at en Gjæmme med blinde at  
gaen eldret uregelmæssigt, lige stak for  
alle Tid, med med Midten. Det besværet  
kun at Tærnt om Tid Jaldet lidt mere  
indad, og den maadette som at deni Skæm-  
ningen som den stakst Jaldet Tid. Alles  
at holdet længe og med Overvejen af  
Gjæmmebænkene lade Gjæmme afløge sig  
lidt uregelmæssigt for kunden; alles at  
en ledt Luftskæmme midt stakst for en

af Sørens Pils. - Jeg har aldrig mærket,  
at den smag eller smindes diagonalt. Men  
minj Junde smag. Tufflydte for Hovinger  
eller Alkalinisk. - Dermed har en  
mestelig Sarsandring. Temperatur: Falden  
eller: Væden med Gjennem Cirkulation, eller  
in Jovon Nigen: Hver under Gjæring  
måske altid til Løse, at alle Væden  
smindes godt: De smag Glas. - Jeg vil  
drosfor: Løselig med  $4\frac{1}{2}$  i  $5^{\circ}$  R, Jæden  
Ejendoms for  $4^{\circ}$  R og Maximum af Hver  
i Sørens for  $8^{\circ}$  R. - For at opvise at  
Gode, man jeg smindes hovejs Falden-  
Hver med til  $3^{\circ}$  R, eller Jæden Hver  
for smilt, de samme Hver: Sørens,  
selv med om Hver. - Væden til mit  
Hver Jæden  $13\frac{1}{2}$  % eller Balling og til  
Søren all  $14\frac{1}{2}$  %, Jæden er list Sørens  
and smilt: Ejendoms: De smag Glas.  
Alkalinisk er Løselig Løselig  $6\frac{1}{2}$  %

af 7<sup>te</sup>. — Naar Mr. Fureit er ude,  
bringer jeg Plett for Lagerfadren, under  
føljende betingelser: Jern og Løse,  
uden Plett: Løst er det den 1<sup>te</sup> faldet  
gælder ejendommen af den betalt med at  
lynde dag frem af Dødsgrundslovens  
sag. — Du skal at Plett bliver fjernet  
— med en Sabat penge — direkte for  
Gjættens Løn: 4 Pund, som betalt  
lynde, for Løst er Lagerfadren, som  
Plett skal betale dag og aften med  
samt affalt en betydelig del af sin Gjætt.  
for at det bliver lønning betalt og løst  
i Lagerfadren. — Naar den tredje Snede  
afgjætt — som følger — bliver fjernet for  
de næste 2 år ejendommen til apparatet  
— med egen Tilmættelse — og medfølgende <sup>der</sup> til  
10 R for den Hætte til Lagerfadren.  
Derved foresendes at Skattebetaling: Løst  
begynder som betalt af Plett skal det med udmærket  
Tilførelse; vi skulle opmærksom Løst: Løst.



II.  $\frac{7}{3}$  68 (b)  
G.M.  
I min Gjærings Gilderne den tiende næsten  
fuld af 11-12 Dage Kjøring, naar jeg først  
saw, at Tørrerungen den næste Lørdag var i  
10 Dage, før at Tørrerungen den 1. Dag var,  
anvendt og end og Tørrerungen (brugt alle  
i München). - Naar fuld er "i Tørrer"  
(entant) Lørdag Gjører ("Jærling" -  
"Jærling") efter Wagt, 40-45-50 tt, endvidere  
fær i Schwechat, til i 50 tte. Voks med 4 1/2 i  
5° R. - fuld i 24 tte. er den "mest" og,  
d. m. f. at det blødt sig sig for Overfladen.  
fuld i 42 tte. for Jærlingene "Lørdag  
et før" eller Kjøret Lørdag sig for Tørrer.  
den 5. dag er Kjøret og Tørrer for  
et Jærling Jærling; derefter aflage Bæger, og  
men den daglige Alkoholation er endvidere  
infocentret og aflage først de sidste 2 Dage.  
indtil den 10. dag (ofte den 9. da det "færl"  
d. m. f. gøres i Lagerkammeret end den  
annærende Alkoholation af respektive 6 1/2 og  
7 1/2 og end i 7° R. - I Lagerkammeret  
fuld Temperatur pålænge det er Tørrer



for Glas som uuldest for Bualdebatton, der  
for du mand, bliu loflodt ganske list i alle  
gjæmmer med Thors og farveat det begynde  
at løbe ullaat, lader Røsten igjennem sin  
poter af lyst Lørd af Jumbelak. (for man  
sænger Lørd de "Erihætte" ?). Der at  
opvæde en fæsting <sup>af fæsting</sup> Slaving af det fl. der skal  
følge med en Rindtæppe, efter 4 i 6 Uger,  
men jeg mindetiden bruge Omlægning for  
Bæverfæde, for jeg en glimrende Slaving,  
men alle se lidetildende. - Jeg for derfor  
nogle begynde det en Tid, der skal følge  
i Mai, at anseude Karagras - Moos,  
1<sup>te</sup> det et Lørd af 3100 to Malt, der  
Lørd 1/2 i 3/4 Eim med Jumbel. alle  
gjæm en anseude, med den fæsting  
Slaving af Møden for Bualdebatton og  
hjelstedt en fæsting af fæsting i fæsting  
glæder. - Rindtæppet i Tid, med  
en fæsting med sig. - Jeg for for mange der  
fæsting gjæm mindet Tid, men aldrig det  
en fæsting Tidspæsting.

Det falder mig ind, at det maaske kunde  
interessere Tedlungs at nofsare, at jeg  
aldrig saa Hiftet Gjen, men at saa, jeg  
endnu har, so nu maaskest Affaering  
af den Jod, Gjen, jeg i 1848 Gjenbragt  
for den Gjeningsgalden. —

Jeg er blaaen afbrudt og faar  
ikke tid til at sige hvad det  
Tedlungs fordygt idag. Jeg faar  
indtjent et tuius fands sig det  
meget, Lilligund og de Ophavet  
for Hagekulle for sandt at endags  
af Gjenings - Jauvalen. —

Alt vel! — Lev vel!

1848

Jens Jacobsen