

1870-01-17

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Burton on Trent

Modtagersted:
København

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

Emneord:
Industriel arkæologi, Rejsebrev,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, rejsebrev

DOKUMENTINDHOLD

Om bryggeriforhold i 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 gøre 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 detaljer 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 gøre 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 være med for det første år at
dette kunde lade sig gjøre, men 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^o 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 beroven
de Du ynder Dit korte ophold ikke vil føle tid til at
knytte forbindelse som vel til et faste den der ere
knyttede. - Hvad de 3 gumpumper angier har Kemp
spæredet mig Thornemill & W. Da deres arbejde er plampt
og blodret. 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 de 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 omge på at see fabricationen af brown & rosted
smalt, hvis jeg gæster 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. Hvilke Baudelot og helen
Morton fra Morton London samt en Baudelot fra Pontif-
ex som det måske var værdt at lære at kjende og see.
Med Kemp havde jeg forleden en meget interessant samtale om math-
og gjæringskunst, o. s. v. som jeg her nedskrevet. Jeg nedskriver nu en extract

af en høer samtale, der har noget interessant. Han laude
netop forsøgt det system som Du anbefaler at nærke
med lavere temp. (140°F temp af maskiner) og senere vise
temperaturen og med et forsøgt extract ud bytte.
Han har forsøgt Skotsk system istff. Naivon her hos Allsopp
og været ret tilfreds - han fik dog en ringe attenuation.
Og såvidt jeg forstod var han tilbøjelig til at inblande og
føre gjæringer meget holdt - men Du veed dette er de største
kennedeigheder og dette til sagde han ikke rent ud.
M. Bell, som Katt er, bygger et ud marked til, jeg tror det er både
end Everheds. Han gæver ved meget lav temp 12°C in den 18°C (approx.
Everhed). 15°C - 22°C - men han anvender udfjæret oppi færene
kunne. Hans ^{8's} gjæringer er meget fløde, vadske kun 70^{d} .
Det er ganske morsomt Bells' træde et arbejde med de samme
temperaturen som de fleste andre, men deres thermometer viser ikke
mindre end 5°F galt (for høist) deraf deres lave temperatur.
Det var Katt der så det og de blev naturlige meget forbausede ved
denne opdagelse, men da der ikke har været et klag på resultatet
med blivende med det gule instrument - og deri have de da oppi
ret. Jeg har få indgang: dette bygger og forloden var jeg der
selle nattem med Katt og så en fuldstændig en Stock-pale ale
bygging. Katt tælle forloden med Allsopp's diaant
ist Gries, der er meget berømt og på grund af sin dygtighed, han
betvoede Katt at Allsopp's anvend. Forsøge til conservation
af deres öl - jeg forstier det lysende som gylperiset
vinkle i dog der kunne fåe størst løftet.

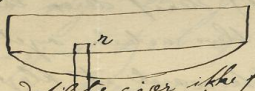
J. C. JACOBSENS ARKIV
 CARLSBERGFONDET

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 Kauri's system at man kan gøre det
 tønderne efter (under gjæringstidningen) med klar vand, nemlig
 først med en slet og en af tønderne som man sætter en
 dette brug og derpå med det klare til det næste \square af den
 udskældte gjær. Med Vigand's apparat vilde man nemlig forberede
 det af gjæren udskilt til et forrige gjæringskar og så med
 det løber tilbage. Man vilde naturligvis have en lille sylinder
 vand r



Men da det er en bund
 af dette tring indtil gjær ikke for højt vil en i samme størrelse
 alle dette ikke engang være nok. (Et slet i skålen af dette \square klart.)
 Men det kan jo altid være værdt at prøve. (Hvis det ikke allerede er prøvet.)

At jeg ikke iver glemmer det lad mig bede Dig om at du vil
 hyggelig undersøge dry kopper der er i alle Tønder som du får
 fra Bam. Der er også i mind alle \square som bærer sig til det alle
 (Kun 48 vps. Salt alle)

Det vil der være interessant at undersøge (Kun 48 vps. Salt alle)
 den antrentlige mængde af kugle og dens kvalitet. Nærliggende
 er den i alle tilfælde en lettere enghet eller en der også er
 koncentratet deri. Og i ligger mærke til hvorledes gjæren kan af
 sæt sig i denne kugle.