

1868-02-25

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
München

Modtagersted:
København

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

Emneord:
Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi

DOKUMENTINDHOLD

Del af langt brev om bryggeriteknologi med en grundig beskrivelse af, hvorledes begning af tønder og fade foregår hos Sedlmayr i München.

Begyndelsen og slutningen af brevet mangler.

TRANSSKRIFTION

II

par ord, men hidindtil har det heller ikke været stort. En ting er oftere faldet mig ind, om det ikke var smukt at Du skrev et brev til den Gamle og takkede ham for den nye gunst han viser Dig ved at lade mig gåe i hans bryggerie. Thi det er jo af godhed for Dig han gjør det. Du veed dette er en absolut undtagelse og ellers tage Sedl. ikke mere prakticanter. Hatt père og Sedl ere Ungdomskammerater, derfor har Hatt's søn også indgang. Da Du netop spørger mig om min mening skriver jeg dette, tilmed da det som sagt oftere har foresvævet mig. Men vilde Du skrive burde det vel ikke vare for længe; og så var det måske også smukt at gjøre en allusion til den nydelige måde sønnen har taget sig af mig.

Men ihvert fald mener jeg at det vil være i sin orden at sende Sedlmayr en gave når jeg er færdig og derpå skal jeg tænke.

Sønnen har kun beskæftiget sig lidet med kemi, han har dog hos Liebig gjort nogle uorganiske analyser, men det synes ikke at have været stort.

Tirsdag aften 25 Feb

Han har været i Augsburg og seet Tischbeins nye Kølle. Maltet deraf var forfærdelig slet; men da Augsburgs bryggere ved deres gamle køller producere et endnu slettere malt er det sandsynligt at den nye kølle er noget bedre end de meget slette gamle.

Men nogen rigtig mening kunde han ikke have om den da allerede det ukøllede malt var alt for slet.

Jeg veed ikke om jeg har sagt Dig at der her hos Sedl i München er 2 mekaniske køller.

Den ene er også af Tischbein og leverer et godt malt, der dog ikke nær det malt der produceres på de forøvrigt ikke særdeles udmærkede alm Køller, men den leverer så ubetydelige quantiteter og kommer så let i uorden at den ikke er noget

anbefale. Den anden fra Chemnitz i Saxen (Construction Schwalbe) er simple og leverer mere

men kvaliteten er også betydelig ringere.

Maltet fra disse køller navnlig Schwalbes er meget variabelt, undertiden (dog sjældent) er det ligefrem slet til andre tider er det (synes mig) meget godt. Men i reglen er det mindre sprødt end det sædvanlige malt, glashårde korn træffes også i reglen i Schwalbes kølle men det er dog ikke mange jeg vil antage 1 på 20.

Begen og glaspladerne skal jeg ikke glemme at spørge om. Jeg troer forøvrigt at jeg allerede i sommer fik at vide at de slet ikke eller kun for en ringe deel fik deres beg fra Tyrol men at de fik den fra Nord Bayern, Donaueggen. Jeg overværede begningen forleden.

Man koger ikke længere begen og helder den flydende i Tønder førend den antændes;

Man lægger den i stykker i Fadet og antænder den dér med lidt halm og når det så efter en 10 minutter er kommet i brand sætter man først bunden til og lader det brænde $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ minut. Så slukker man og rører godt om i den flydende beg, der nu ligger i Tønden og antænder endnu engang. Da brænder det o. 15 sekunder

Man slukker atter, rører atter godt om og antændes en 3die gang 10 sekunder. Sådant behandles alle Fadene.

"Begen skal hærde godt ud" sagde begmanden.

I Schwechat beges på alm viis. $1\frac{1}{2}$ minut varer branden (den fulde brand) i de 100-150 Eimer Fade.

Det har interesseret mig meget hvad Du fortalte om øllets klaring i glassene efter den kunstige gjæring. Men nu må Du også sige mig hvad attenuationen er, hvorlænge gjæringen varer og om der er nogen forskjel i disse ting i de to gjæringsmåder du har for øie. Er der forskjel i skumdannelsen?

Jeg veed heller ikke til hvilken grad øllet klarer sig under gjæringen hos dig, om Du aftapper det "bien déposée" eller "encore chargée.

Hos Sedlmayr har jeg endnu ikke seet et eneste kar, hvis øl viste sig smukt i det lille glas og det ligger ikke alene i at han aftapper øllet mindre "déposéé end f.ex Au pêcheur, Hofbrau, Schwechat.

III

Au pêcheur bliver øllet og da navnlig gammeløllet men også ungøllet aftappet "bien déposée" og det er da tillige i høi grad klart, det vil sige "bien brisée", gut gebrochen". Når man holder det for et lys seer man flammens omrids aldeles skarpt og klart og uklarheden består blot i de udskilte partikler der endnu svæve deri.

Vi sige da "cette bière a beaucoup de feu". De gode gjæringer i Schwechat, navnlig til det øl der skal gjemmes et heelt år aftappes helst i samme tilstand og jeg så imod slutningen Kar der vare pragtfulde, og hvor man kunde drikke øllet med velbehag af det lille glas. ug ? ug ug+

Men langt den største deel af Schwechats øl blev ikke så smukt. Flammens contour var ikke skarp skjøndt dog kjendelig bagved glasset mg? mg mg+

Dette sidste var også tilfældet i de andre bryggerier jeg besøgte i Wien. Øllet havde da tilbage en lille bitter skarp smag.

Hos Sedlmayr kan man aldeles ikke see flammen bagved glasset, i kjøkkenet vilde man sige at det var "jævnt" der er naturligviis udskilte partikler men udskillelsen er ikke så fuldstændig g ? g g+ Ikke destomindre har dette øl, drukket af det lille glas, en særdeles behagelig smag.

Hvor af kan nu dette hidrøre,? det er ikke fælles for hele München, thi hos Pschorrrr såe jeg glas der vare meget smukt brudte. mg+ og i Hofbrau pragtfulde glas ug+. Og dog fører Sedelmayr's gjæringen som Du i et senere brev vil få at see på den bedste og omhyggeligste måde.

Du forlangte forleden detaillier om Schwechats gjæringer. Gjæren udvandes i regl 2 gange. Første gang vadskes den ordentligt igjennem. Anden gang giver man blot vand derpå uden at røre om deri. Ved 4 (gradtegn) Centigrad. (I Schwechat regnes blot efter Centigrad) sættes til 40 Eimer 7½ Maas. Der er 60 Maas på en Eimer.

Da som sagt "l'entournement" (hvad hedder det i det danske bryggersprog) skeer meget uregelmæssigt fra 2½ [gradtegn] C til 5-6 [gradtegn] C varer gjæringens begyndelse også meget

forskjelligt.

Dette phænomen at krøllerne begynde at skyde det første skumlag tilside varer i reglen nogle og tredsindstyve timer. Men jeg har seet et kar der efter over 80 timers forløb ($2\frac{1}{2}$ [gradtegn] C) først var i færd med at begynde derpå.

Så er der en ting der i begyndelsen undrede mig da jeg aldrig har seet det au pêcheur og heller ikke mindes at have seet det på Carlsberg: når krøllerne begynde at blive høie og danne disse smukke bjergformationer med vilde kløfter og kruuset skum har i reglen i Schwechat hele denne dannelse en diagonal tendens. Det vil sige skummet bevæger sig fra den ene side af karret til den anden. Det stiger fra den ene side og danner en skråning, der i de slette gjæringer er aldeles glat (det seer græsseligt ud) i Midten af Karret er det da hævet som en

[Afslutningen mangler]

25/68 (15) C.M. II
Gær og, men lidindtil har det heller ikke været
stort. En ting er oftere faldet mig ind, om
det ikke var smækt at Du skrev at her y
til den gamle og takkede ham for det nye
gjæst han viser Dig ved at lade mig gæse i
hans byggerie. Thi det er jo af godhed for
Dig kan gøre det.
Du ved at det er en absolut undtagelse
i ellers høje Sæde. ikke mere prakt. center.
Matt pers og Sæde er ungdom, kammerater, der-
for kan Matt's søn også indgå.
Da Du netop spørger mig om min venlig skrive
jeg dette, tilmed da det som sagt oftere har
foreværet mig. Men vilde Du skrive
burde det vel ikke vare for længe; og så var
det måske også smækt at gjøre en allianse
til den ^{nydelige} måde sønnen har højt
sig af mig.
Men hvert fald mener jeg at det vil vare i sin
orden at sende Sædelmager en gave når jeg er færdig
og derpå skal jeg ~~sende~~.

Sinuen har kun bestået af sig lidet med
chemi, han har dog hos Liebig gjort nogle
uorganiske analyser, men det synes ikke at have
været stort. Torsdag. aften. 25 Febr.

Han har været i Augsburg og set Tsch-
lein nye kille. Maltet deraf var forferdelig
slat; men da Augsburgs bryggere med deres
gamle kille producere et endnu slattere
malt er det sandsynligt at den nye kille er
noget bedre end de noget slatte gamle.

Men nogen rigtig mening kunde han ikke have
om den ^{allerede} skillede malt var det for slat.
Jeg ved ikke om jeg har sagt Dig at der er
hos Sedl i München er 2 mekaniske kille.

Den ene er opå af Tschlein og leverer et godt
malt, der dog ikke nær det malt der produceres
på de forsvigt ikke sædeles udmærkede alen
Kille, men den leverer så ubetydelige quantiteter
og kommer så let i uorden at den ikke er noget
at anbefale. Den anden fra Clarity i Sæxen
(Construction. Schwalbe) er nærmere og leverer mere

men kvaliteten er ogsaa betydelig ringere.
Maltet fra disse koller navnlig Schwalbes er meget
variabelt. undertiden (d. j. sjældent) er det ligesom
slet til andre tider er det (særes a. j.) meget
gødt. Men i reglen er det mindre sprødt end det
vedvarende malt. gleskinderne hvor træffer ogsaa i
reglen i Schwalbes kille men det er dog ikke mange.
jeg vil antage. 1 p. 20.
Bogen og glaspladerne skal jeg ikke glemme at
spørge om. Jeg tror forøvrigt at jeg allerede i
sommer fik at vide at de slet ikke eller
kun for en ringe del fik deres besøg fra Pyril
men at de fik den fra Nord Bogen. Daa-
egen. Jeg overværede begynderen forleden.
Man tager ikke længere bogen og holder den
flydende i ~~hans~~ ständer forend den antændes;
Man lægger den i stykker i Fadet og antænder
den der med lidt salan. og når det så efter
en 10 minutter er kommet i brand sætter man
først bunden til og lader det brænde. 1/4 til
minut. Så slukker man og rører godt om
i den flydende besj, den nu ligger i ständer
og antænder end vi engang. De brænder det 0.15
sekunder.

Man slukker æter, & rører æter godt om
& antander en 3die gang fuld brand 10 sekunder
Sådan behandles alle Pædene.

"Nogen skal handle godt ad" siges beqvænder.

J Schwechat hejer på alen viis.

1½ minut varer branden (den fulde brand)
i de store. ¹⁵⁰ } Eimer. Pæde.

Det har interesseret mig noget hvad Du for-
talte om ^{iller} gjæringens klaring i glassene efter
den kunstige gjæring. Men mig må Du opsø
sige mig hvad attenuationen er, hvorlange
gjæringen varer og om der er nogen forskjel
i dine ting i de to gjæringstider du har
for øie. ~~Hvadledes er skum dannelsen~~ Er der
forskjel i skum dannelsen?

Jeg need heller ikke til hvilken grad illet
klarer sig under gjæringen hos Dig, om Du
afstapper det "bien déposée" eller "~~encore~~ chargée".

Hos Sedlmayr har jeg endnu ikke set et eneste
kar, hvis øl viste sig smukt; det lille glas
og det ligger ikke alene i at han afstapper
illet mindre "déposée" end f. ex.

{ Au pècher,
Hofbräu.
Schwechat.

168
2/3 (C) C.M. III
Da pilsener bliver illet, da navnlig gammel
illet men også ung illet aftappet, "bien
deposée" og det er da tillige i høj grad
klart, det vil sige "bien brisée", godt gebro-
chen". Når man holder det for et lys
ser man flammens surid, aldeles skarpt
og klart og uklarheden betynder blot i de ad-
skillte partikler der endnu svæve deri.
Vi sige da "cette bière a beaucoup de feu".
De gode gjæringer i Schwechat, navnlig til
det il der skal gjæmmes et heft år
eftapper behet i samme tilstand og jeg såe
i med slutningen har der vare progt faldt.
og hvor man kunde drikke illet med velbehag
af det lille glas. nej nej nej
Man længt den største deel af Schwechats
il blev ikke så smukt. Flammens contour
var ikke stærk skjøn og tyndelig bager
glæset nej nej nej.
Dette ridt var også tilfælde i de andre
hopperier jeg beröpte i Wien. Illet havde
da tillige en lille bitter skarp smag.

Hos Sedlmayr kan man aldeles ikke see
flammen bageved glasset, i kjølleuet vilde
man sige at det var "jævnt"
der er naturligtvis adskillte partikler
na adskilligheden er ikke så fuldstændig

Ikke desto mindre har dette is, drullat af det
lille glas, en særdeles behagelig smag.

Hvad hvoraf kan nu dette hidrøre,
det er ikke fallet for hele München, thi
hos Pschorrve. så jeg glas til der vare meget
smått brakte. og i Hofbrau prægtfulde
glas og. Og dog fores Sedlmayr's gjæringer
som du i et senere brev vil få at see på
den bedste og smagfulde måde.

Da forlangte forleden detaljer om Schwabts
gjæringer.

Gjæren udvander i næst 2 gange. Første gang
vaskes den ordentlig i jernvæn. Anden gang
giver man blot vand derpå uden at røre
om deri. Ved 4° Centigrad. (Schwabts rejser blot
efter Centigrad) sættes til 40 Liter $7\frac{1}{2}$ mees.
Der er 60 Mees på en Liter.

Da som sagt "l'entouvement" (hvad hedder
det i det danske byggeris) meer meget nærel-
masig fra $2\frac{1}{4}^{\circ}\text{C}$ til $5-6^{\circ}\text{C}$ varer gjærin-
gens begyndelse. og meget forskjelligt
Dette phenomenon at brøllernes ^{begyndelse} skyde det
første skumbag tilside varer i reglen
nærlig tredrindstyve traer. Men jeg har
set et par der efter over 80 traer
sprælt. ($2\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$) først var ifærd med at be-
gynde derpå.

Så er der en ting der i begyndelsen undrede
mig da jeg aldrig her set det an pichens
j heller ikke minder at have set det på
Carlsberg; når brøllerne begynde at blive
høje og daane disse små hvide bjer spran-
tationer med vilde kløfter og knuset skumbag
her i reglen i Schwachet hele deans daanelse
en diagonal tendens. Det vil sige skumbag
bevæger sig fra den ene side af karret til
den anden. Det stiger fra den ene side og
slapper en skræving, der i de slette gjæringer
er aldeles flat (det var ganske tyndt ind)
i midten af karret er det da havet som en