

1868-01-12

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:  
Brev

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
Wien

Arkivplacering:  
u. eget FA-nr, æske F 3,2.pdf

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

DOKUMENTINDHOLD

Carl Jacobsen skriver om bryggeriteknik i Wien.  
Afslutningen af brevet mangler.

TRANSSKRIFTION

Søndag D. 12. Januar

Kjære fader.

Det kniber svært med at gøre sig færdig hér. Vi have (H og jeg) i den sidste tid især beskæftiget os med køllen navnlig med at discutere og undersøge betingelserne for en god køllning og de bedste constructioner. Dette spørgsmål er jo ét af de allervigtigste og da vi her have 9 Køller + 3 i Gross Schwechat = 12 der alle ere gode og nogle endog fortrinlige have vi et uhyre stof fra vore betragtninger (?), undersøgelser, tegninger og samtaler. Men alt dette navnlig måltegninger og tegningerne tage megen tid og vi må være glade hvis vi kunne reise den 20de istf den 15de. Tillige gøre vi besøg i andre bryggerier, hvor jeg vel har været men som jeg nu bedre forstår at bedømme. Vi ville således ikke komme til München førend lige de sidste dage i måneden. Forudsat, hvad jeg ikke betvivler, at vi få indgang i Steinbruch ved Pesth

Dit sidste brev m. oplysninger om malt og byg har glædet mig uhyre og jeg vil bede Dig om når Du skriver, at give mig såmeget af Dine meninger om de forskellige processer som skree kan i breve. Hatt og jeg discutere det bedste vi kan, men vi have jo ikke megen erfaring og selv om vi synes at vore resultater ere rigtige ere vi dog ikke sikre på at de ville holde stik i praxis.

Køllerne have givet os meget at tænke over. Hoved sagen er at kunne holde temperaturen på den forønsked grændse og at kunne stige, hvis man vil det, til en forhøiet temperatur uden at branke kornene. Dette kan kun skee ved at have et overmåde stærkt træk. Når vi betragte Schwechater maltet. (Det vil sige det bedste (typen for Wienermalt. Hvad er da det characteristiske ved dets køllning ? Det er at det under køllningen beholder

den "opløste" character som det i så høi grad har fået under spiringen det vil sige at det efter endt køllning er aldeles sprødt og melet aldeles ikke hårdt, fuldstændig jevnt. Endvidere besidder det

en ganske lille brunsmag der hidrører fra den stærke ophedning i den sidste time.

Denne smag er den et resultat som man vil opnå for at give øllet en vis buket for at indvirke på gummiet og ....rets bestanddele og for at give øllet en bedre holdbarhed ? Eller er det et onde som som man ikke kan undgåe da køllerne trods deres fortrinlighed dog ikke trække stærkt nok til at udtørre maltet så fuldstændigt i de 24 timer hvor det er på flagerne.

Vi antage det første. Vi finde det nemlig meget naturligt at maltets kølletemperaturmaximum har en væsentlig indflydelse på smagen og vi have "hørt" at den afdøde Dreher

hvis røst er som et orakels - "holdt meget på at hans malt havde en ganske svag - blot kjendelig- guul tone når man bed det over". Hvad enten man nu lægger vægt på denne temperatur forhøielse eller ikke, så er det jo hovedsagen i en kølle at have et stærkt træk. Vore (H og jeg ) thermometeragttagelser have viis os, hvor uhyre langsomt selv i de godt trækkende Schwechater køller varmen fra neden stiger i veiret. Vi havde et thermometer med tragt (her tegning, red.) på de nederste flager, et lignende på overfladen af Maltstykket et tredie mellem flagerne og 2 anbragte på samme måde på de øverste flager. Når man nu gjorde ild under køllen steg naturligvis strax temperaturen på det underste thermometer men det varede over en 1/4 time inden det øverste begyndte at stige.

12/68 C.M.  
1

Søndag d. 12. Januar

Kjære fader.

Det kaiber snart med at gjøre sig ferdig  
her. Vi have (N. j.) i den sidste tid især  
bestjæftiget os med kollen navnlig med at  
disutere og undersøge betingelserne for en god  
høllning og de bedste constructioner. Dette  
spørgsmål er jo et af de aller vigtigste og  
da vi her have 9 H. Koller + 3 i Grom. Schwechat  
= 12 der alle ere gode og nogle endog fortrin-  
lige have vi et uhyre stort for vore betingelser  
undersøgelser, Tegninger og reventaler.

Men alt dette i navnlig mälttegninger og tegnin-  
gerne tage nogen tid og vi må være glade hvis  
vi kunne reise den 20<sup>de</sup> ist for den 15<sup>de</sup>.

Villige gjøre vi besøg i andre byggerier, hvor  
jeg vel har været men som jeg nu bedre  
forstår at bedømme.

Vi ville således ikke komme til München  
forend lige de sidste dage i måneden.

Pundat, hvad jeg ikke betvivler, at vi få indgang  
i Steinbruch ved Pesth.

Dit sidste brev m. oplysningerne om smelt  
og kugl. her gælder mig udgør og jeg vil bede  
Dig, om når Du skriver, at give mig sømsget  
af Dine mening om de forfæltte processer  
som skee her i breve. Mått og jeg diskutere  
det bedste vi kan, men vi leve jo ikke uden  
erfaring og selv om vi synes at vore resultater  
ere rigtige ere vi dog alle sikker på at de ville  
holde stik i praksis.

Køllerne have givet os noget at tænke over.  
Kvæd siger er at kunne holde temperaturen på  
den forvandede grænde og at kunne stige, hvis  
man vil det, til et forbiøret temperatur uden  
at tænke hornene. Dette kan kun skee  
ved at have et overmåde stærkt træk.

Når vi betragte Schwechater mættet. (Det vil  
sige det bedste (typen for) Wienermætt. Kvæder  
da det karakteristiske ved dets holling?

Det er at det under hollingen beholder

den "opløste" karakter som det i sig selv grad  
har fået under spiringen det vil sige at det  
efter en 12 timers oplysning er aldeles sprødt og meget  
aldeles ikke hårdt, fuldstændig jævnt.

Endvidere berører det en ganske lille bræn-  
smag der h. drører fra den stærke oplysning  
i den sidste time.

~~Så vidt vi kunne afgøre~~  
Denne smag er den et resultat som man  
vil opne for at give øllet en vis hårdhed  
for at indvirke på gærmassen og særlig  
bestanddele og for at give øllet en bedre  
holdbarhed. ? Eller er det et onde som  
som man ikke kan undgå da holdere  
trods deres fortøjning der ikke træffe  
sterkt nok til at udvære mættet i  
fuldstændigt i de 24 timer hvor det er  
på flagerne.

Vi antage det første. Vi finde <sup>det</sup> nemlig  
meget naturligt at mættets koldtemperatur <sup>maximale</sup>  
har en væsentlig indflydelse på smagen og  
i "lave høst" at den opvokse Druer

hvis rist er som et orakel - "Såldt nejst  
på et sans malt havde en ganske svag  
-blot skjendely - guld stov når man bed  
det over."

Dvad enten man nu lægger vægt på denne  
temperatur forskjel eller ikke, så er det jo  
hovedsagen i en hille at have et stærkt træk.

Vore (H. og J.) thermometerstøfber have  
vint or. hvor utyre langsomt selv i de godt  
trællende Schwechtes koller varmen fra ilden  
stiger i veiret. Vi havde et thermometer  
med tragt. } på de underste flage, et lignende  
over på overfladen af Maltstøfket et tredje  
mellem flagerne og 2 på anbragte på samme  
måde på de øverste flager.

Når man nu gjorde ild under kollen  
stog naturligtvis stox varmen temperaturen  
på det underste thermont. men det vord  
over) en 1/4 time inden det <sup>øverste</sup> ~~svæste~~ begynde at  
stige.