

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

1869-03-31

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
København

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

Emneord:
Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, helbred

DOKUMENTINDHOLD

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

TRANSSKRIPTION

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 beskjæftiget 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 Eddikedannelsse 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 baierske og saaledes bliver mere holdbart. I samme

Retning d. e. stærk Attenuation kan den fuldstændigere, engelske Maltning - sammenlignet især med den baierske i 5 Dage - virke. Hvad Mæskningen angaaer, da er Decoctions-metoden jo beregnet paa at udvikle mere dextringummi (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 baierske 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

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

ogsaa alle lettere Viine, der dog indeholde langt mindre Quælstoef
end Øl, naar Gjæringen er til Ende, paa en Maade

balsameres ved Svovlning med visse Mellemrum og man søger dog tillige, at beskytte dem mod Varme og Temperatur-vexlinger ved at gjemme dem i kjølige 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 cætheriske Humleolie, der efterhaanden ilter sig til Harpix - altsaa virker afiltende - have nogen Virkning, men jeg kommer bestandig tilbage til Svovlsyrlingen + Kalk, der danner Gibbs, 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 Kulysreudvikling? 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 sterk 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 Cjærceller, forstørstedelen 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 ved hvor gammelt Bass's pale Ale (som det jeg modtog) er ved Aftapningen ved jeg ikke, om der er noget Paafaldende i at det viser sig aldeles fri for Syre. Jeg vilde derfor gjerne have et Par Flasker af Bass's India pale Ale, som jo skal

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

være et heelt Aar gl og have ligget Sommernen 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 Vandmcængder, der anvendes til Nedsvaling i England! Saa rige Brønde ville vi vanskeligt finde. Dersom Høideforholdene i mine Localer ikke lagde næsten uoverstigelige Hindringer i veien 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 seregen (iltende?) Indflydelse paa Urten, som min Ven i Rotterdam paastod. Hvad mener man derom i England, hvor man anvender Bandelot?

Det er mørkeligt, at alle Kjedler ere aabne, thi, saavidt jeg veed, var den almindelige Form tidligere den af Afbildninger bekjendte, 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

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

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 Malningen.-

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 Dampskebet

Snowdown paa Fredag. Beløbet derfor kan Du modtage, saavelsom for Faustg, hvis de ikke blive sendte tilbage, men Du maa give ham Quittering 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 Kbhvñ ? 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

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARLSBERGFONDET

31 March 1869
Onsdag

3/3 69 @ C.M.

Zijen Carl!

Jeg har med stor tilskærske ladt din betragtning
omkring minne M. gaardsgård, Hønsehus og Odels-
sbygning i sin Læft, inden at lage Kort.

Jeg har desuden bestyffet, hvad den samme Carl,
som du intidder, at Giemigs bemyndigelse har
haaet i et nyt Surfald til Tanygården i
Lagorvnen, og jeg haraet at han først den
samme Carl i Mols - af Schlyterborgs.
Men jeg har ikke indvist, at dette Surfald:
og har sig den læste uagen Centralsyning; hvilket
tyder det næste rimeligt, at den nævnte overleg
Tanygården med Giemigs bortvænt farve
dannelse af fældes formant og saaledes fældes
Gjennem den samme fældedannelse bortvænt. Hvilket
indstår os, at den læste Surfald er grundet af
det engelske PLC med hensyn en fældedannelsen
betraadet af den gralstoffaldige Røffus. Uden
: Seom af Gjæs (Jan) Maugd, efter Ballenig
og Mulder entages et staaer: ligesom Surfald
er det drenges amands Dethos) haannah det engelske
PLC menne nærmest sig til Røffus end det hængende
og saaledes bliver mere fældedannelse. Hønsehus

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARLSBERGFONDET

Dr. P. H. Staubachius

Det er en fuldt Maunig, en god
Maunig - sommerliget ifar end den høje
i 5 dage - nabo. Inden Maunigen afgaaer,
du er desværre udfødt jo længst gaae
at udvælde men digtningerne (der står i
Klimats), og Udførselsselskabet og alle der mit
den første udførsel er virkelig langvarig gaaed
i Janus ^{men tillige} i langtiden Glyptomer
paa Quintus. Den langvarit foranleder endnu
Glyptomer til voldsom Glæde. (At den
indbyrdes trene kontrasten er dog svik; det
kan jeg føle med Qualificerende anledning
med). Men denne langvarne Glyptomer kan
jo ved et par belægget paa Janus faktisk
med den høje Maunig udført haave Quintus
og Physiologien nem, at Eller Janus fældes
i fact, saaledes Glyptomer nærmest og
Cafarinen fyldt oppe at Janus belægget den
Vælding, at nu Glyptomer opfører, at
Eller at Janus og Quintus far Janus
ud - - Drosas nu jo oppe allerede ^{eller} Quintus,
der dag intefaldt langt mindre Quintus end Eller,
nuas Glyptomer er lidt 6, gaae en Maunig

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

Baltsamaret og Braauning med nist. Mel.
lærmen og man fages dag tilbyg, et Catholick
Iesu mod Peterus og Famylnatidsbyg og bunig
med at spørre Iesu: "Galilej Galdan. —
Førstades Ian da Aleb: "Lizzelidur" laal
den Lazarus Peterus. — Han et ik narr med
Baltsameringen, Irak med las fimle, Irak
med Braaunting Talk. — Jimland Peterus,
stof Ian mænna nist vægt, men "mæng
klum" er der langt man Gammelopf-Mænner
der Ien elfnisti fimle alei, der af efraandur
eller sig et færging — allfar nist af hændur
Ian og en Niklaus, men sig Iannus bestandy
tilhaga et Braaunting + Talk, der Iannus
Ribe, fan indhiller. Levige Iannus baade
et Lægprofadur og et Frørtfadur. — og
smitten Turflydelli far Ian: "Lænstaunet" par
Ullangivning. — Peterus Iannus aldebet stille
uden Altminiatum og uden Tilfymda kleij. —
eller midt legga, hæd Braaunting, hædet
formad. — Iannus nuar imellum Ullit par
Lizzelidur Lift far ik at svorung og
getar man Ien grædest med Ulfosgildur.

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

Naaas fros den Dukker til salmen, den
antekes² - paa Lizzys laste², far ab
gins Gjæmigen feathab uig² Herring² -
det var idkun det vakti uath. pnaas
gammalt blæs det almindelys pale Ale
: Burton fros det aflygn² og Inns Park
ar blæs i Burton li India pale Ale².
Følgjar i døxa døga med Mikrohjert
Tundres² æmfældt af Youngers India
pale Ale² og fændt at dettæt æmfældt saagast.
Paa ith indfældt Pøgges, men Drivin²
paa þærstæðlan bestat af Goddaforsakur
ældeler af den læren, sum Pasteur beskrivis
og var afbildt. Inden nu des andres
af den forhyllede Tannantes, sum Pasteur
var fændt i Vins Lourne, Vins græsset
og Vins amers. - Drivin² indfældt
æmfældt af Youngers Strong Ale, usæd
alæn mistalige Gjæmiller, færtanþæðlan
miba, og et færmant af Vins Lourne.
Bass's pale Ale indfældt Drivin² alæn
men Pøgges - Tillæs og ith Øgvor af andre
Tannantes af usæd Pøggs.

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

II 31/12 69 (4)

C.M.

I dag jeg ikke saad for gammelt Bass' pale
ale (som det jeg mædtag) nu med Oftegningerne,
med jeg ikke, men der er meget faafaldrude. altså
der neder sig aldrude for for Øjn. Jeg mæd
Bass' ejerens fænre sit fænlede af Bass'
India pale Ale, som jo skal være et godt
øl og sans lejst nævnenes øl, men
det gaaer, saamit jeg har fundet, ikke i
England Gloucester: England og den kan pealed
mægten unge gaalidige fænre derof
først lidt etteruurt, nuad den nævnenes lidt Buster.
Det mædte øl var interstabel, den samme man
findt fænre en slæde af Bass' øl, for at nævne
lyfene der var for alstaf og for farfoldt mellem
dette og Gloucester, men forstaleden hældt il
læs sig op: — for den meget anfæk,
samst Laboratorium: Edinburgh, den pealed
sig Analyse: — Den Sal findt il med
nævne nævne, at hæld Yonkers blot af pale Ale
analyser. — Den samme man ikke gennemgår den
første test af blader og ejer den Irish barrel,
mædte jeg nævne det fænre meget forstiget, at man
mædte finde infundibulum Minerali: blader, da

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

Makinenz leden os paa meget godt og ¹ ~~længe~~
paa land, men med denne Dampværkning, der nuh
paa en Fligt fastsat Makinen, vistgaar al
nietwoe. Den tilhørende Dampfyldt : Motor nogen
afvær, at Oglebningin af denne Rotordamselfan
førstige med denne fængjede Comagat. (paa
paa et Aftlanden mellem Tyskland og den
pæste land : Landet : ledet hæder Tysklands fulle
Kærest²). -

Det maa man nuværs Raadkunghed,
der aumands til Andmaling : Engeland. Paa
rigt. Landet vilde vi nærmest finde. Inden
jædrforsoldene : min Localis der lagt ufan
nuværsigstige færdigheds iugens for ¹ ~~Comagat~~
af Bandelats Apparat kundt jeg gaae paa
lyst liet at gaae til, der for alaa Andmalingen
lydt, der min bader. Dettil tilhøjt al ikke,
men for at nofara over den anordnelig stukke
leeraring med Læffen for en fænges (tilhørt²)
Dampfyldt paa Motor, som min Plan : Rotterdam
gaast. Jaad maaer man Dren : Engeland.
Paa man aumands Bandelat³.

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

Det er uundtværligt, at alle Djæller erne zaberne,
hvis nærmest jeg ved, var den almindelige Læge
kendigere den af Abbildningerne kendt, end
end en Læge, Q., som jeg også har haft
i Landet. for den i den fælleske m. bestemt,
hvorfor nærmest fundet og Ale - legezæret,
og hos man i den fælleske E. forandret Læge.

Hvæs jeg nu ej har Djælemaal ved few
dennes ære. - Samme med bestemmeden haraf ikke
jeg hører endst det Affekt, der allerede var bestemt
i den Lægeskrift, skal den dag ikke hænge sig over
at bestaae. Det førelle Djælemaal fælles afslav.
Jæderne fælles i Lægenes hæde med Gammeinde
Affekt af legezæret, der jeg længst egentlig mæn
afslav et fælles af familiens Overblivens andet fulde.
og en del af Observationsen andet Gymnogen
af de forskellige Pelsaars, lysebaars og Meld.
ningene. —

Følgende i nærmeste Døg' kom fra Kielmann
Januar Januar, mælt at dette var Træghæderen, hvor
langt endnu ikke der til hører ses Blæren og
Legezæret. Det bliver affællet end næste helst

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

Smaardam ^{denes} gae Asdag. Calabat, Gau
du moedtage, jaanetgau fur tauf, gai du
ih blinn fruth tilbage, men vi maa
gina Gau Grillering Danafas valen : di eg
Gau ellæs : mit, Gai Gau gallen mit, Gau
du fur en Ondens Fyld. Maa her mit
Gau fur fin Congiuulat Fyld gef Gau
en faamalig Tactua ^{los} fur Congiugat, smullen
de hal blanc frucht, jaabroat faalangit. —

It var jo rat Gudaligh, at di hal mit
du Von Walkier, men gig Jaabot at di
fur fliskah faam augz Cathaud Frates og en
gaa agun Jaam Gau lej du li
plaaa, at di ih hal faam hal hukaleg fad
ag augalih Omugau. Opindes du ih en
Holm Condy Berry du as duch Lambul: Leith
og giff end an Iakkus af Grodt. A. Haufew :
Kakhu? Gau as not : Niggas fur Congiugate.
prof Nielsen as mathematicus : ga Cadring og
Jaabot frucht at Gau maa ag. —
du Bruder faam ih Cet at Prins adag, mean
faam lej fin Giften. Fag hal gef gef lej
fan Vest og Koest. du J. C. Jacobson.