

1884-05-20

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Franz Fasbender

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Tysk

Afsendersted:
København

Modtagersted:
Wien

Arkivplacering:
Carlsberg arkiv

Emneord:
Gær

DOKUMENTINDHOLD

J. C. Jacobsen er stolt af, at Emil Chr. Hansen har formået at dyrke en ren *Saccharomyces cerevisiae*. Han sender nu denne gær rundt til alle sine bryggerkolleger og tilbyder også bryggerierne i Wien en portion. J. C. Jacobsen planlægger sin sidste studierejse rundt i Europa, for han vil gerne lære noget nyt, så længe kræfterne rækker.

TRANSSKRIFTION

1.

Alt Carlsberg 20/5 1884

Lieber Herr Fasbender

Aus dem letzten Hefte der "Mittheilungen" unseres Laboratoriums kennen Sie die Methode, die Hr Dr Hansen erfunden hat, um die Zellen der Hefe so zu vertheilen, dass er in jeden Pasteurskolben eine einzige Zelle brachte und dieselbe dort rein cultivirte, wodurch er im Stande war die Charaktere der einzelnen Zellen morphologisch zu bestimmen. Er fand dadurch in fast allen Hefen aus verschiedenen Brauereien hier und in Deutschland, neben dem ächten *Saccharomyces cerevisia*, mehrere Arten von andere wilden Zellen.

Nur die Carlsberger Hefe, welche, wie Sie wissen, seit 1845 nie gewechselt ist zeigte sich bis 1882 immer rein.-

In den letzten zwei Jahren zeigten sich aber Spuren von fremden Gährpilzen, nachdem ich in 1882 u 1883 nicht mehr, wie immer früher meine Brauerei in den 3 Monaten Juli, August u Septbr ruhen lassen konnte (weil die Anlage der neuen grossen Lagerkeller zu spät in Angriff genommen war um mit der gewältigen Steigerung meines Bierabsatzes Schritt zu halten). Meine Hefe wurde deshalb aufs Neue im Spätjahre 1883 untersucht und Dr. Hansen fand jetzt, dass diese Hefe, wie ich vermuthete von 2 Arten wilden Gährpilzen verunreinigt war.

2.

Aus dieser unreinen Hefe hat Dr Hansen dann die ächte *S. cerevisia* ausgeschieden und aus einer dieser reinen Zellen nach und nach eine hinlängliche Menge Stellhefe für einen Gährbottich entwickelt, welche dann später weiter vermehrt meine ganze Brauerei, in welcher immer 8.800 Hectoliter Bier in den Gährbottichen steht mit absolut reine Stellhefe versorgt hat!

Ich brauche nicht zu sagen, dass ich mit dem durch diese reine Hefe producirte Bier ausserordentlich zufriede bin. Meine Erfahrung hat folglich gelehrt, dass man die Hefe durch Umsicht und Sauberkeit in 36 Jahren rein halten kann, wenn man nur nicht in den 3 letzten Sommermonaten siedet, daß alle Umsicht aber nicht ausreicht, wenn man in diesen Monaten siedet." Woher kommt das? Die Antwort lautet: die bekannten Luftanalysens haben dargethan, dass die Luft eben in diesen 3 Monaten, zur Zeit der Reifens der Früchte, eine Menge von allerlei Fermente, theils Bacterien, theils wilde, d.h. natürliche Gährpilze enthält, welche in die Würze auf den Kühlschiffe fallen und dadurch das Bier und die Hefe inficirt. Hier liegt nach meiner Ueberzeugung das Hauptgrund zu dem jetzt so allgemeinen Ausarten der Hefe. Früher als man nach der alten bairischen Brauordnung vom 20. April bis 29. September nicht siedete, war das Ausarten der

3.

Hefe nur eine Ausnahme. In der spätere Zeit wo man anfang fast das ganze Jahr zu siedet, gab es noch mehrere Brauereien, wo doch in den leztten Sommermonaten nicht gesotten wurde und wo man wie bei mir immer reine Hefe erhalten konnte. Aber in den Leztten Jahren, wo fast überall das ganze Jahr gesotten wird, ist das Ausarten der Hefe ja eine "Kalamitat" geworden, weil alle Hefen jetzt wilde Gährpilze enthalten und es ist deshalb sehr begreiflich, dass das unaufhörliche Wechseln der Hefe nichts nützt.

Gegen das allgemeine Ausarten der Stellhefe giebt es nur ein Mittel, nämlich reine Hefe zu produciren, und dieser ist durch Dr Hansens Methode möglich gemacht und die Erfahrung hat, wie schon oben mitgetheilt, die practischen Erfolge davon dargethan.- Es ist zwar gewiss, dass ein Ausarten der Hefe gelegentlich eintreten kann, durch schlechte Gerste oder durch Fehler in Mälzen, Darren, etc. aber dagegen ist doch Abhilfe wenn man anderswo reine Hefe erhalten kann.-

Damit man überall die reine *Saccharomyces cerevisia* als Stellhefe prüfen kann, habe ich zuerst meinen Freunden hier im Lande Portionen davon geliefert und jetzt habe

4

ich auch solche nach einige Freunden im Auslande gesandt, zuerst

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

wie es sich gebührt, nach meinem alten Lehrmeister Sedlmayr zum Spatenbräu. Ich möchte auch gern eine Portion nach Wien senden, damit man sich dort mit dieser Hefe bekannt machen könnte, da ich aber nicht weiss wo man dort zu dieser Jahreszeit Lagerbier siedet, habe ich heute gebeten, mir darüber Mittheilung zu geben.

Sobald Ihre werthe Antwort eintrifft wird eine (oder mehre) Portionen abgesandt werden. Wenn ich wusste, das man in Mädling daran Gebrauch machen könnte, würde ich sehr gern etwas dorthin schicken.

Anfangs Juni reise ich nach Okocim um Herrn Götz zu besuchen und von dort komme ich vor Mitte Juni nach Wien um weiter nach München und Frankreich zu gehen. Es wird wahrscheinlich meine letzte Studienreise als Bierbrauer, aber ich muss die Kräfte benutzen während sie (hoffentlich) ausreichen um noch etwas zu lernen.

In der Hoffnung Sie vielleicht in Wien treffen zu können zeichne ich

mit vorzüglicher Hochachtung
ganz ergebenst J. C. Jacobsen

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

