

1884-05-20

Afsender
J. C. Jacobsen

Modtager
Franz Fasbender

Type:
Brev

Sprog:
Tysk

Generel kommentar:
Faksimile trykt i *Allgemeine
Zeitschrift für Bierbrauerei und
Malzfabrikation*, 1887, s. 484-485.

Afsendersted:
København

Modtagersted:
Wien

Omtalte personer:
Johann Evangelist Götz
Emil Chr. Hansen
Gabriel Sedlmayr
Spaten Bryggeri

Arkivplacering:
Wien?

Emneord:
Gær, Gærforsøg, *Saccharomyces
cerevisiae*, Studierejse, Uddeling af
ren gær, Vildgær, Ølkvalitet

Dokumentindhold

Brevet, der beviser, at J. C. Jacobsen delte ud af den første rendyrkede gær. Jacobsen beretter om gærstudier og forurening med vildgær og om, hvordan Emil Chr. Hansen har formået at dyrke en ren *Saccharomyces cerevisiae*. Han har sendt prøver på denne gær rundt til sine bryggerkolleger i Danmark og til bl.a. sin læremester, Gabriel Sedlmayr, på Spaten Bryggeri i München. I brevet fortæller han også om sine planer for at sende gær til bryggerierne i Wien. Jacobsen planlægger endvidere sin sidste studierejse rundt i Europa, så længe kræfterne rækker, og håber at få hilst på Fasbender i Wien.

Transskription

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 Charactere 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 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 Gärbottich entwickelt, welche dann später weiter vermehrt meine ganze Brauerei, in welcher immer 8.800. Hectoliter Bier in den Gärbottichen steht, mit absolut reine Stellhefe versorgt hat!

Ich brauche nicht zu sagen, daß ich mit dem aus durch diese reine Hefe producirt Bier außerordentlich zufrieden 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 Luftanalysen Dr Hansens 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 späteren Zeit, wo man anfang fast das ganze Jahr zu siedeln, gab es noch mehrere Brauereien, wo doch in den letzten Sommermonaten nicht gesotten wurde und wo man, wie bei mir, immer reine Hefe erhalten konnte. Aber in den letzten Jahren, wo fast überall das ganze Jahr gesotten wird, ist das Ausarten der Hefe ja eine "Kalamitat"[sic!] 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 oben[?] mitgetheilt, die practischen Erfolge davon dargethan. –

Es ist zwar gewiß, das 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 wie es sich gebührt, nach dem 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 Sie heute gebeten, mir darüber Mittheilung zu geben. –

Sobald Ihre werthe Antwort eintrifft wird eine (oder mehrere) 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 benützen, während sie (hoffentlich) ausreichen um noch etwas zu lernen. In der Hoffnung Sie vielleicht in Wien treffen zu können, zeichne ich

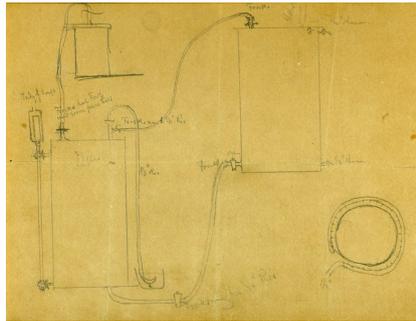
Mit vorzüglicher Hochachtung

ganz ergebenst J. C. Jacobsen

EMIL CHR. HANSENS ARKIV

CARLSBERGFONDET

OMTALTE VÆRKER



"Prof. E. Chr. Hansens & Dir. Kühles Udkast til Rendyrknings-App. for Gær."
Blyantstegning, Carlsberg Arkiv.

