



## 2. En ung mand ankommer i 1843 til Aalborg: Isidor Henius indfører nye metoder.

*Historien om den snaps, der skulle gøre Aalborg berømt er fortællingen om den dygtige, ihærdige og fremsynede Isidor Henius.*

### Historie

Øverst på det gamle kort kan du se stedet i Jomfru Ane Gade, hvor den første dampmaskine som Henning Smith byggede, blev taget i anvendelse.

Her møder vi også en af de mænd, der kommer til byen med ny viden, nemlig Isidor Henius.

Isidor Henius kom som blot 25 årig i (1843) til Aalborg fra Thorun i Polen for at indrette et moderne dampbrænderi. for det der dengang var Aalborgs største brænderi: Wibroes brænderi - navngivet efter ejeren Peter Wibroe.

Peter Wibroes svigerfar, Søren Winkel, havde allerede tidligere udvidet brændevinsproduktionen. som en del af sin i øvrigt store købmandsvirksomhed. Ansættelsen af Isidor Henius var en del af arbejdet, for både at modernisere og udvide produktionen yderligere.

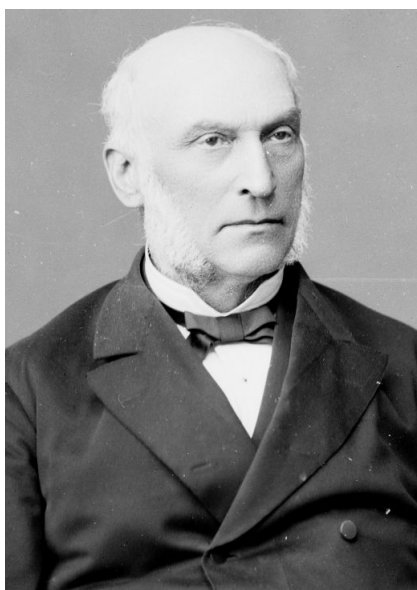
Henius bestyrede Wibroes brænderi indtil 1845, hvorefter han blev selvstændig. I 1846 startede han i kompagniskab med tre lokale matadorer ved navn L.H. Jacoby, S.J. Rée og O.Th. Thorbrøgger Aalborg Privilegerede Sirup- og Spritfabrik.





*Sprittfabrikkens gård  
med svalegang. Yderst til  
højre ses porten  
til Jomfru Ane Gade.*

*Isidor Henius  
1883*



### Først i Danmark

I 1860 anskaffede Isidor Henius det såkaldte kolonne-destillations-apparat til sin fabrik. Det var det første af sin slags i Danmark. Apparatet gjorde det muligt i en sammenhængende proces at lave finsprit med en alkoholprocent på 96,5. Spritten kunne både bruges som hospitalssprit og til produktion af brændevin. Hospitals-sprit bruges f.eks. til desinfektion, fordi bakterier ikke kan leve i noget med så høj alkoholprocent.

### Kolonedestillation med rektifikation

Rektifikation er en ekstra destillationsproces, hvor alle affaldsstoffer blev udskilt, som gav en hel ren sprit. Det var lidt af en revolution af produktionen af snaps.

### Destillation

Destillation er navnet på den proces, hvor man hæver alkoholprocenten i en væske ved at skille alkohol og vand fra hinanden.

Først gærer man en mæsk lavet af kartofler. Her dannes der alkohol under gæringsprocessen. Alkohol er gær-bakteriernes affaldsstoffer, som kommer, når de "spiser" sukkeret i mæsken. Gær-bakterierne dør, efter at væsken har nået en bestemt alkoholprocent. Procenten afhænger af hvilken gærtype man bruger og dermed hvilken type bakterier den indeholder.

Man opnår altså en væske med en alkoholprocent ved gæringen, men den er ikke høj nok til, at det kan sælges som snaps eller holde sig i længere tid. Derfor destillerer man. Ved destillation opvarmer man den gærede væske til en temperatur, som ligger under kogepunktet for vand. Fordi alkohol koger ved en lavere temperatur end vand, fordamper alkoholen først og vandet bliver tilbage i beholderen. Se mere her:



<https://denstoredanske.lex.dk/kolonneapparat>

*I videosekvensen på  
www.historiskehotspots.dk  
kontrollerer en ung  
Isidor Henius (spillet af  
Rasmus) kvaliteten  
på den fuselfri sprit.*



Funfact: Man tilsætter stadig kommen som smagsstof til en del snaps, som sælges i Danmark. Oprindeligt var det at tilsætte kommen eller andre urter noget man gjorde for at dække over smagen af fusel.

Kryddersnapsen var derfor ikke et nær så fint produkt som den helt klare snaps - uden tilsætning af smagsstoffer.

*Kommen har i alle tider været en populær krydderurt til snaps*



### Styr på smag og kvalitet

Fusel-olie fik snapsen til at smage og lugte grimt. Men her er det, at vi kan se hvor nytænkende og dygtig en mand Isidor Henius var. Han indførte en helt ny måde at destillere på.

En metode hvor man kunne fjerne fuselolien fra spritten.

Dette kom med tiden til at gøre Aalborg Akvavit berømt. Her i byen lavede man nemlig den fineste og reneste snaps i Danmark!



*Aalborg-snapsene blev med tiden et verdenskendt brand*

