

Densiteten af den undersøg-
te whiskey (Paddys) viste sig at
være 961 kg/m³.

Blandes kaffe med densite-
ten 998 kg/m³ med en passende
mængde whiskey, så får en ty-
pisk blanding densiteten 979 kg/
m³. Til sættes to teskefulde suk-
ker pr. glas, så øges densiteten
til 1032 kg/m³.

Upskøt piskefløde har densi-
teten 1029 kg/m³.

Forsøg

I to ens glas fremstilles irsk kaffe
efter den i indledningen anfør-
te recept, men i glas nr. 2 har
man udeladt sukker.

Efter forløbet af få minutter
begynder fløden i glas nr. 2 at
synke ned i kaffeblandingen,
der bliver lysebrun. I glas nr. 1
har man en stabil, mørk kaffe-
blanding dækket med fløde-
skum.

Der til sættes altså sukker til
kaffeblandingen for at øge den-
ses densitet og dermed stabili-
sere systemet.

Geografisk observation

Under vort studiebesøg iagttog
vi mange irere, som drak whi-
skey, – men det var kun turister,
der drak irsk kaffe.

Afslutning

Forsøgene med irsk kaffe være
hermed anbefalet som årets ju-
leforsøg i kemikeres kredse. –
Der er nu et forhold vi ikke har
omtalt: Vi synes, at irsk kaffe
med sukker smager bedre end
irsk kaffe uden sukker.

- Litteratur:**
1. O. Bostrup: »Alkoholremsstil-
ling i dansk middelalder«. Natu-
rens Verden, (1984)41.
 2. O. Bostrup: »Raymundus Lul-
lus og alkoholen«. Dansk Kemi,
(1984)308.
 3. R.J. Forbes: »Short History of
the Art of Distillation«. Brill, Lei-
den 1948. Kgl. Vet. Bibl. Stock-
holm.
 4. E.O. von Lippmann: »Zur Ges-
chichte der Destillation und
des Alkohols«. Chem. Ztg.
37(1913)1.
 5. H. Scheelenz: »Zur Geschichte
der pharmaceutisch-chemis-
chen Destilliergeräte«. Schim-
mel & Co., Leipzig 1911.

dustrielle anlæg, receptioner og
møder.

Nomenclatur

Skotsk whiskey fremstilles af tør-
verget bygmal. Irsk whiskey
fremstilles af 30% malt og 70%
umaltet korn, og har ikke den rø-
gede smag som skotsk whiskey.
Ordet whiskey synes iøvrigt
at være opstået af det keltiske
ord »uisge-beatha« sammensat
af uisge, vand og beatha, liv; –
Lippmann (1913). Det er altså
det samme ord som det danske
»akavit«, der er opstået af
»aqua vitæ«, som jo også bety-
der livets vand.

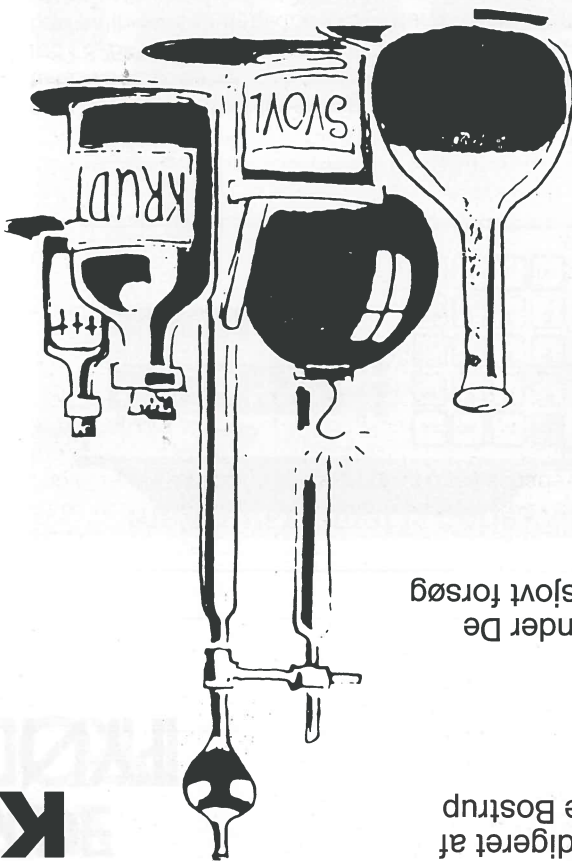
Historie

Den irske whiskey er af nogle
de færreste har historisk belæg.
Det er mange anekdoter, hvoraf
holholdige drikkevarer er omgi-
vet af mange anekdoter, hvoraf
Fremstillingen af stærke alko-
holholdige drikkevarer er omgi-
vet af mange anekdoter, hvoraf
fortællere ført tilbage til oldti-
den, hvor irerne skulle være gla-
de for drikken på grund af det
kolde og fugtige klima, – i mod-
sætning til grækerne og romer-
nes milde levesteder, hvor man
foretrak vin. Andre fortællere
fører whiskey tilbage til St. Pa-
trik, og nogle vil endda stedfæ-
ste de første destillierier til nogle
keltiske ruiner nær Cashel. En
hårdnakket legende går på, at
det var den fromme Raymundus
Lullus, der førte kunsten til Ir-
land, og Scheelenz videregiver
en historie om, at Henrik II, da
han i 1171 erobrede Irland fandt
de indfødte drikende whiskey.

Nyere kemisk historisk forsk-
ning har ikke kunnet finde noget
bevis for disse anekdoter. Al
forskning tyder på, at alkoholdes-
tillation er opdaget i Salerno
omkring år 1150, og at kunsten
har bredt sig til selv så afsides
liggende lande som Irland og
Danmark i løbet af de følgende
hundrede år. På et punkt synes
man at måtte give de nationalit-
etsoprindelse, først senere nær
kunsten til Skotland, så de kan
producere whiskey.

Sukkerproblemet

Som bekendt vil vand med et
vist indhold af alkohol have en
densitet under vands.



Kender De
et sjovt forsøg

Redigeret af
Ole Bostrup

Send det til dansk kemi,
Gladsaxevej 87, 2860 Søborg.

Irsk kaffe – juleforsøg 1987

af
Erling Balle & Ole Bostrup

Indledning

Irsk kaffe er en i Danmark ud-
dret os, at danskere, der normalt
drikker kaffe uden sukker, drik-
ker irsk kaffe med sukker. Hvor-

for?
Det andet problem, der har
optaget os, var: Kan man få irsk
kaffe i Irland?

Blandt andet for at studere
disse problemer, var vi i marts-
april 1987 med støtte fra Frede-
riksborg Amtsråd på en studie-
rejse. Vi bringer her amtsrådet
og amtskoleinspektør Finn Lind-
hard en tak for aldrig svigtende
støtte til medarbejdernes forsk-
ning.

Studierne af irsk kaffe optog
os dog ikke hele tiden. De måtte
ofte afbrydes p.g.a. besøg på
uddannelsesinstitutioner og in-

Studierejse til Irland 1987

Det har gennem længere tid un-
skoleder.