

1868-09-30

Afsender  
Carl Jacobsen

Modtager  
J. C. Jacobsen

Type:  
Brev

### Dokumentindhold

6 sider langt brev på fransk om bryggeriforhold og øl i Edinburgh.

Sprog:  
Fransk

### Transskription

Afsendersted:  
Edinburgh

Edimbourg brasserie Abbey le 30 7bre 1868

Modtagersted:  
København

Arkivplacering:  
Uden eget FA-nr, kasse F 3,2

Emneord:  
Rejsebrev, bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi, industriel  
arkæologi, rejsebreve

J'ai reçu ta lettre hier avec les lettres de change que j'ai apportés immédiatement à M Theilmann. Ne voulant pas garder trop d'argent dans ma malle je lui ai prié de garder le reste (les 42 livres 14 S 7 p) chez lui. Il n'a rien compté d'intérêt où de discompte. J'apprends avec plaisir que tu vas lui écrire; il est bien bon envers moi; Dimanche dernier il m'a invité à diner (j'y étais seul) et je passais la soirée chez lui très -agréablement. Les bouteilles sont arrivées avec le bateau; je ne les ai pas vu, mais j'ai payé le part 2 S. 9 p et la déclaration 6£ 4S 2p et je les ai fait envoyer chez M. Theilm où je viendrait de temps à autr ?? pour déguster la bière. Je vous remercie mille fois des magnifique pommes et de la confiture que ma père m'a envoyés. Je n'ai rien payé ni de port ni de déclaration. s. 2 Les 5 cravattes romaines sont arrivées il y a longtemps - je vous avais mal compris, voilà tout. Aussitôt que j'écrirai à Eugène je lui en..errai ?? les deux les plus distingueés Si je ne vous ai pas remercié des cravattes c'est une negligence impardonable de ma part, car je les ai trouvées si jolies et c'est toujours avec le plus grand plaisir que je les mets. Je n'oublierai point d'acheter des photographies d'Edimbourg seulement le temps passe d'une manière incroyable et je ... toutes sortes de choses de jour en jour. Je viens d'expédier à ton adresse avec Snowd. 4 (tegn) douzaines de bouteilles d'India pale Ale et 4 (tegn) de Sweet ale (soi disant Strong ale). Je les ai d'gustées toutes les deux, et je les ai trouvées très-bonnes. La "India pale Ale" est fabriquée rien que pour l'exportation on n'en vend pas du tout dans ville où dans le pays. Néans moins j'ai com... de' deux douzaines pour ma propre consommation ets. 3 Je les ai obtenues. Elle st le principal objet de l'exportation de M. Younger. On eu a fait l'année dernière 24 brassions à 192 Barrels chaque. Donc on voit que la qualité n'est pas si immerse. Pour cette Ale en prends 15 livres de houblons par Quarter de malt. \_\_\_\_\_

Le moût (=urten) accuse 15 % Balling = 14 % Kaiser à X)  
l'entournement. La bière finie et mise en bouteilles accuse. 2 % B.

Celle qui est expédiée à toi été brassé au mois de ..bre 1867. Elle est mise au tonneau de conserve (des petits tonneaux à 2½ Hecto) le 28 Septembre 1867 et elle à été soutirée aux bouteilles le 28 Sept. 1868. Je trouve que le goût, bien que un peu amère, est bon et agréable il est fin et on ne sent rien d'etranger au malt et au houblon. Il a pourtant tout un autre cachet que celui de l'ale de Bass et Allsopp. L'ale de Y. est vineuse tandisque la leur et plus moelleuse comme de l'huile. La "strong Ale" est une espece de Sweet ale fabriqués exprès pour l'exportation mais je ne sais quelles sont les quantitées de matières employées. Elle est fabriquée au mois de Mai cette année\_\_\_\_\_

X) Tu ignores peut-être qu'il y a une difference entre les Saccharimètre de Balling et celui de Kaiser. 15% B = 14 % K Mais je n'ai jamais pu avoir des renseignements tout à fait exacts sur ce sujet.s.  
4Merci du compte rendu de tes conifères ect. Je suis bien content que la Wellingtonia reporte si bien c'est un magnifique arbre. Mais retournons à notre Ale. J'attaquerai une fois la question de la paleur de l'ale avec M. Smith et avec M M Thomsen. Mais je te peux toujours communiquer mes observations et mon savoir actuel. Le malt est recté (actuellement) pendant 2 fois 24 heures sur un simple plateau et à une temperature très-basse. Ou n'emploire rien que des Cokes et quand on se pronère sur le plateau l'air est tellement chargé d'acide sulfureux qu'un séjour de quelques minutes vous fait mal et vous produit la toux (hoste). Je le trouve plus que probable que l'accide sulfureux de la sorte contribue sensiblement à rendre le malt pale. Ensuite on se donne beaucoup de peine avec la cuisson. Il va de soi d'abord qu'il n y a pas de Dichnoi...???. Le moût est cuit pendant 2 heures, mais la partie qui vient la première de la cuve matière, qui ne contient rien où tres peu d'eau de lavage, qui donc est très forte, est mise dans l'une chaudière (kedel). L'autre parties. 5l qui est très étendue, qui contient l'eau de toute l'arrosage (kølevandingen/overrisling) est mise à une autre chaudière. Or, on cuit la partie forte pendant 1 3/4 h'e et la partie faible pendant 2 1/4 hs. Ceci me paraissait singulier et je demandais la raison de M. Thomsen fils, qui m'expliqua qu'c'était à cause de la paleur. Il disait que c'est très difficile de cuir un moût concentré long temps sans qu'elle ne se brunisse; tandisque si le moût est faible on peut le faire boullir ??? pendant longtemps sans porter préjudice à la couleur. C'est précisément ce que l'on fait ici en calculant que 21/4 + 13/4 divisés pas

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

2 , fait 2 heures d' ébullition en tout.-----

L'indication de M. Tizard à propos du houblon ne cadre pas du tout avec les quantités employées ici. Je t'ai déjà dit que pour la bière d'exportation qui probablement est la plus amère on prend 15 livres par Quarter. Ajouterons encore une demi livre de houblon cru par barril nous serons encore assez loin de 22 livres par Quarter.s. 6Mais peut-être quelque part on a fabriqué une bière encore plus amère.Pour les bières ordinaires ici, celle que l'on boit généralement dans le pays en emploie 9-11 livres par Quarter + environ une demi livre de houblon une a chaque baril.Pour que tu saches ? aussi le prix des bières ici voila la note de la bière expédiée à toi1 Cask Strong Ale 4 dozen quart bottles £ 1 S 81 Cask Export - 4 - £ 1 S 6 payé

La bière est partie mais je ne sais si l'on t'a envoyé une facture, je te conseille donc de faire chercher toi-même la bière quand le bateau arrive.Je m'en vois déterminer la quantité d'Alcool des deux bières, n'as tu pas envie d'en faire autant, nous pourrions voir alors si les résultats devi... les mêmes.

Mais, il faut que je finisse pour aujourd'hui. Mes salutations amicales à M et Mme Lind ainsi qu'à tous nos amis.

En vous embrassant

Votre tout-dévoué

Charles

30/9 68 C.M. 10  
Edinbourg.  
Trinity's Abbey le. 30 ybre. 1868

Carl Jakobsen

J'ai reçu hier ta lettre avec les lettres de change que j'ai apportées immédiatement à M. Theilmann. Ne voulant pas garder trop d'argent dans ma malle je lui ai prié de garder le reste (les 42 livres 14/4d) chez lui. Il n'a rien compté d'intérêt ou de discount. J'apprends avec plaisir que tu vas lui écrire; il est bien bon envers moi; Dimanche dernier il m'a invité à dîner (j'y étais seul) et j'en passais la soirée après chez lui très-agréablement. Les bouteilles sont arrivées avec le bateau; je ne les ai pas vu, mais j'ai payé le port 2/4d. et la déclaration 6/4/2d et je les ai fait envoyer chez M. Theilmann où je viendrai de temps à autre pour déguster la bière. Je vous remercie mille fois des magnifiques pommes et de la confiture que votre mère m'a envoyés. Je n'ai rien payé ni de port ni de déclaration.

Les 5 cravates romaines sont arrivées il y a  
longtemps - je vous avais mal compris, voilà  
tout. Aussitôt que j'écrivais à Eugène  
je lui enverrais les deux les plus distinguées  
Si je ne vous ai pas remercié des cravates  
c'est une négligence impardonnable de ma  
part, car je les ai trouvées si jolies et  
c'est toujours avec le plus grand plaisir que  
je les mets. Je n'oublierai point d'acheter  
des photographies d'Edimbourg seulement  
le temps passe d'une manière incroyable et  
je mets toutes sortes de choses de jour en  
jour.  
Je viens d'expédier à ton adresse avec Savon.  
4 douzaines de bouteilles d'India pale Ale et  
4 de Sweet ale  
(soi-disant Strong ale).

Je j les ai dégustées toutes les deux, et je les ai  
trouvées très-bonnes.  
La "India pale Ale" est fabriquée rien que pour  
l'exportation on n'en vend pas du tout dans  
la ville ou dans le pays. Néanmoins j'ai commandé  
de deux douzaines pour ma propre consommation et

je les ai obtenues. Elle est le principal objet  
de l'exportation de M. Younger. On en a fait l'an-  
née dernière 24 milliers à 200 192 Barrels  
chacun. Donc on voit que la quantité n'est  
pas si immense. Pour cette Ale on prends  
15 livres de houblon par Quarter de malt.

Le moût accuse 15° Balling = 14° Kaiser à  
l'entassement. La bière finie est mise en bouteilles  
accuse 2° B. Celle qui est expédiée à Teri a  
été brassé au mois de 7bre. 1867. Elle est mise  
au tonneau de conserve (des petits tonneaux à 2½ Hectol)  
le 28 Septembre 1867. et elle <sup>à été</sup> soulevée aux bou-  
teilles le 28 Sept. 1868. Je trouve que le goût,  
bien que un peu amer, est bon et agréable  
il est fin et on ne sent rien d'étranger au malt  
et au houblon. Il a pourtant tout un autre  
cachet que celui de l'ale de Danne et d'Albop.  
L'ale de Y. est vineuse tandis que la leur est  
plus moelleuse comme de l'huile.

La "strong Ale" est une espèce de Sweet ale fabriqué  
express pour l'exportation mais je ne sais quelles sont  
les quantités de matières employées. <sup>elle est fabriquée au</sup> mois de Mai cette année.

Je ignore peut-être qu'il y a une différence entre les  
Sacharimètres de Balling et celui de Kaiser. 15° B = 14° K.  
Mais je n'ai jamais pu avoir des renseignements tout à fait  
exactes sur ce sujet.

Merci du compte rendu de tes confrères etc.  
Je suis bien content que la Wellingtonia se porte si bien  
c'est un magnifique arbre. Mais retournons à  
notre Ale.

J'attaquerais une fois la question de la paleur de  
l'ale avec M. Smith et avec M. Thomsen. Mais  
je te peux toujours communiquer mes observations  
et mon savoir actuel.

Le malt est séché (actuellement) pendant 2 fois  
24 heures sur un simple plateau et à une tempé-  
rature très-basse. On n'emploie rien que des  
Cokes et quand on se promène sur le plateau  
l'air est tellement chargé d'acide sulfureux  
qu'un séjour de quelques minutes vous fait mal  
et vous produit la toux. Je le trouve plus  
que probable que l'acide sulfureux de la  
sorte contribue sensiblement à rendre le  
malt pale.

Ensuite on se donne beaucoup de peine avec la  
cuisson. Il va de soi <sup>l'abord</sup> qu'il n'y a pas de D. id. m. s.

Le moût est cuit pendant 2 heures, mais  
la partie qui vient la première de la cuve  
matière, qui se contient rien ou très peu  
d'eau de lavage, qui donc est très forte, est  
mise dans l'une chaudière. L'autre partie

20/9 68 (L) II  
qui est très étendu, qui contient l'eau de  
toute l'arrosage est mise à une autre  
chaudière. Or, on mit la partie forte  
pendant  $1\frac{3}{4}$  h. et la partie faible pendant  
 $2\frac{1}{4}$  h. Ceci me paraissait singulier et je  
demandais la raison de M. Thomsen fils, qui  
m'expliqua qu'il s'agit à cause de la paleur.  
Il disait que c'est très difficile de cuire  
un moût fort concentré sans qu'il se brunisse; tandis que si  
le moût est faible on peut le faire bouillir  
pendant long temps sans porter préjudice à la  
couleur. C'est précisément ce que l'on fait  
ici en calculant que  $2\frac{1}{4} + 1\frac{3}{4}$  divisés par 2,  
font 2 heures d'ébullition en tout.  
L'indication de M. Vizard à propos du houblon  
ne cadre pas du tout avec les quantités employées  
ici. Je t'ai déjà dit que pour la bière d'expor-  
tation qui probablement est la plus amère on prend  
15 livres par Quarter. Ajoutons encore une <sup>seul</sup> livre  
de houblon cru par baril nous serons encore assez  
loin de ~~22~~ <sup>22</sup> livres par baril, 22 livres par Quarter.



Mais peut-être quelque part on a fabriqué une  
bière encore plus amère.

Pour les bières ordinaires ici, celle que l'on boit  
généralement dans le pays on emploie 9-11 livres  
par Quarter + environ une demi livre de houblon  
cru à chaque baril.

Pour que tu saches aussi le prix des bières ici  
voilà la note de la bière expédiée à toi

1 Carls Strong Ale - 4 dozen quart bottles £1 5 8.

1 - Export " 4 - - - - £1 5 6. payé.

La bière est partie mais je ne sais si l'on t'a envoyé  
une facture, je te conseille donc de faire chercher  
toi-même la bière quand le bateau arrive.

Je n'en vais déterminer la quantité d'Alcool  
des deux bières, n'as-tu pas envie d'en faire  
autant, nous pourrions voir alors si les re-  
sultats deviendraient les mêmes.

Mais, il faut que je finisse pour aujourd'hui.  
Mes salutations amicales à M. et Mme Lind  
ainsi qu'à tous vos amis.

En vous embrassant

Votre tout-dévoilé

Charles.