

1868-09-30

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Fransk

Afsendersted:
Edinburgh

Modtagersted:
København

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

Keywords:
Travel letter, brewery design,
brewery technology, industrial
archaeology, travel letters

SUMMARY

6 page letter in French on brewing technology and beer in
Edinburg.

TRANSSKRIFTION

Edimbourg brasserie Abbey le 30 7bre 1868

J'ai recu ta lettre hier avec les lettres de change que j'ai apportés
immédiaments 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
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 ... 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'étranger 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 quantités 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 cuite pendent 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. 5IIqui est très étendue, qui contient l'eau de toute l'arrosage (kølevandingen/overrissing) 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

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

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 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 toiil 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 conseils 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 resultats 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
Edinburgh
Trinity 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 reçois 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
chaque. 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 ^{à été} 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. ^{elle est fabriquée au} mois de Mai cette année.

7) J'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 ^{à l'abord} 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 demi livre
de houblon cru par barrel nous serons encore assez
loin de ~~22~~ ²² livres par barrel, 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
crû 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.