

## 1869-01-21

**AFSENDER**

Carl Jacobsen

**MODTAGER**

J. C. Jacobsen, Laura Jacobsen

**FAKTA**

Type:  
Letter

Sprog:  
Fransk

Afsendersted:  
Edinburgh

Afsenderinfo (lakstempel, adresse  
m.m.):  
Carl Jacobsens brevpapir

Modtagersted:  
København

Arkivplacering:  
uden eget FA-nr., kasse F 3,2

Keywords:  
Travel letter, travel letters

**SUMMARY**

8 pages long letter in French about yeast, ice and fois grois, the placing of the monument of Tycho Brahe

**TRANSSKRPTION**

Edimbourg Jeudi le 21 Janvier  
1869

Cher papa

C'est bien facteux que le levain ait été triambalté si longtemps en route. En hiver on risque qu'il se gâte à force d'être 8 jours en bateau à vapeur, et en été il y a pas moyen du tout d'en expedier a cause des chaleurs naturelles.

—————  
J'argue que j'ai co..ais une imprudence en ce que je ne t'ai rien écrit sur le mode de conduire une fermentation superficielle. Peut-être rien que par la manière d'operer le resultat a du être mangué.

Bien que mes renseignements arrivent maintenant "poste feston" je ne le juge pas inutile à dire, que le levain aurait du être mis en marche de la manière allemande, dite herfich....

Il auraient fallu prendre d'abord une toute petite quantité de bière (moût) et la melanger bien avec tout la quantité de leoure?? qu'on allait employer; et selement lorsque l'action iciétait en bon train verser ce melange dans la bière (moût) en cuve à fermentation.Aussi, c'est de rigueur qu'on remue?? la bière en fermentation plusieurs (3-4) fois par jour. Sans cela la levûre nouvellement fornée montera en tout et il n'y aura aucune attenuation. Il faut opérer le melange du couvercle de levûre avec la bière dans la cuve d'autant plus souvent que la marche de la fermentation est lente.J'ignore le mode de fermentation superficielle du Danemark. Peut-être vous operézde la même manière qu'ici et que ce que je viens de dire et superflu.Dis-moi pourtant si tu as fait ainsi et si c'est malgré ceci que la fermentation n'a pas ré..ssi

M. Rump à Thorshavn m'envoyait une lettre par le dernier bateau, il me prie de lui envoyer un levain par le premier bateau qui "doit partir de Copenhaque le 1mier Fevrier." ils sont obligé de fabriquer le pain blanc eux-mêmes et il n'y a pas ... de trouver du levain

convenable la-haut.

Moi je ne m'entends pas du tout à la boulangerie, j'ignore absolument si le levain amère peut être bon au pain blanc. Dis moi donc d'abord si réellement le bateau partira le 1er Février, ou mieux, quand le premier bateau va partir. et Ensuite: est ce qu'il n'y a pas plus de chance pour que le levain lui arrive en bon état en lui en envoyant un préparé de la manière de Kogsbølle de Copenhague qu'en lui en envoyant un d'ici qui n'a subi autre préparation qu'un lavage ?? Eclaircissez moi la dessus s'il te plait.

comment cela va-t-il avec la glace cette année. As tu remplis les nouvelles glacières ? Ici l'hiver est excessivement doux c'est à peine qu'on a vu de la glace.

Mes bons amis de Strasbourg sont dans une détresse pénible. La veille glace de leurs glacières est fondue, il fait chaud à faire ..itié il faut qu'ils achètent la glace dans la Suisse. Eugène a déjà reçu quelques wagons. Les Hatt en ont encore mais si cela va durer ils leur faut en chercher aussi rien que pour 100000 fr.

N'oublie pas de me dire si tu en a ...toi

Tu as reçu un pâté de foie gras - et bien moi aussi.

Au nouvel an j'ai envoyé à Eugène et à Louis Hatt 12 bouteilles de bières différentes. Hatt m'a rendu 12 bouteilles de bière de l'espérance et Eugène m'a retourné un magnifique pâté de foie gras, dont nous nous sommes délectés pendant toute une semaine.

II

Il a aussi eu la politesse d'en envoyer un à M Theilmann Sa..risti - il m'a invité à le goûter aujourd'hui à déjeuner il faut que je m'habille.

---

Même jour, plus tard Ah quel dommage! le bon pâté a commencé à moisir il n'y avait réellement plus de plaisir en le mangeant. Je n'aurais même pu l'avaler si je n'avais pas eu une excellente bière de Carlsberg pour le faire glisser.-

---

J'ai reçu ta lettre du 14 Dcb. à laquelle j'ai plusieurs choses à répondre. Commençons par le moins important. Est-ce que tu approuves l'idée de placer le monument de Tycho Brahe devant l'observatoire?

Ne trouve tu pas que cette place soit trop écartée pour un monument de cette importance.

Le Danemark doit à T. Brahe une

réparation du tort qu'il lui a infligé de l'honneur qu'il a volé. Devant l'observatoire il n'y a pas assez place à un monument convenable; et quand bien même il y eût assez d'espace, j'en trouve que l'endroit n'est pas bien choisi. Le souvenir de Tycho Brahe n'appartient pas seulement à l'observatoire de Copenhague mais au peuple Danois entier, donc il ne faut pas lui ériger une statue à un endroit désert où personne ne vient qu'en passant c'est au milieu de la ville entre Ærsted Holberg Øhlenschläger et Frederic VII qu'il faut le chercher. Dit moi n'est tu pas du même avis. La poussière de deux siècles et demi couvre sa gloire, ce n'est pas en lui érigeant une mesquine statue dans un trou quelconque que la partie s'acquitte de sa ....

---

Mais causons affaire maintenant! La fermentation ultérieure se fait dans

des locaux qui ne sont nullement à l'abri des changements de température.

Ce sont des maisons qui ne sont qu'une espèce de hangars. Je ne sais comment ils voulaient faire si nous avions eu de grands froids, car dans ce cas là il aurait été difficile de prévenir la bière de geler, mais peut être on ne croit pas que cela n'arrive.

---

Mon camarade est rentré de Londres et il me dit qu'à Londres il n'y a rien à apprendre pendant l'été. Il croit qu'il sera bien facile, noyant de l'argent - bien entendu - d'entrer dans une brasserie à Londres; il ne sait au juste si M M Barclay & Perkins donnent l'entrée à des élèves il n'a offert d'écrire à Londres pour s'en informer, mais je l'ai refusé puisqu'il faut que j'aille à Londres quand ... et alors je pourrai m'en informer. M. Thomsen croit qu'on travaille aussi pendant l'été à Burton, il peut ne donner une introduction à un des plus renommés brasseurs, M. Worthington.

Que je te ... que le porte m'intéresse beaucoup quand il est bon & je crois que ce sera tout justement le porte qui sera le mieux qualifié pour les équipages de navire. Mais que je finisse maintenant, Ci-inclus tu trouveras deux feuilles de ma traité du maltage.

---

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

Mille baisers à ma pauvre mère il n'y a pas trop qui l'intéresse  
cette fois-ci.

Excuse le mauvais français et les fautes d'orthographe - c'est  
écrit à la tête.

---

Je compte partir le 14-15 Février pour Londres pour Burton - qu'en  
sais-je!

Tout à vous deux

Charles

21/69  
1

C.M.

Carl Jakobsen

Edimbourg.  
Jeu-di le 21 Janvier.  
1869.

Cher papa

C'est bien facheux que le levain ait  
été tremballé si longtemps en route.

En liver on risque qu'il se gâte à force  
d'être 8<sup>ou</sup> 10 jours en bateau à vapeur, & en  
été il y a pas moyen du tout d'en expé-  
dier à cause des chaleurs naturelles.

J'avoue que j'ai commis une impru-  
dence en ce que je ne t'ai pas rien  
écrit sur le mode de conduire une  
fermentation avec superficielle.

Pout-être rien que par la manière d'opérer  
le resultat a du être manqué.

Bien que mes renseignements arrivent  
maintenant, post festum "je ne le juge  
pas inutile à dire, que le levain aurait  
du être mis en marche de la manière alle-  
mande, dite herfischen.

Il aurait fallu prendre d'abord une  
toute petite quantité de bière <sup>(ouït)</sup> et la mélan-  
ger bien avec toute la quantité de levûre  
qu'on allait employer; et seulement lorsque  
l'action ici était en bon train verser ce mé-  
lange dans la suco bière (ouït) en uve à fer-  
mentation.

Aussi, c'est de rigueur. rigueur qu'on remue  
la bière en fermentation plusieurs {3-4} fois  
par jour. Sans cela la levûre nouvellement  
formée montera en haut et il n'y aura au-  
cune atténuation. Il faut opérer le mélange  
du couvercle avec la bière de levûre avec  
la bière dans la uve d'autant plus souvent  
que la marche de la fermentation est lente.

J'ignore le mode de fermentation superfici-  
elle de Danemark. Peut-être vous opérez  
de la même manière qu'ici et que ce que  
je viens de dire est superflu.

Dis-moi pourtant si tu as fait ainsi et si  
c'est malgré ceci que la fermentation n'a pas  
réussi.

M. Rump à Thorshavn. n'envoie pas une  
lettre par le dernier bateau, il se prie  
de lui envoyer un levain par le premier ba-  
teau qui "doit partir de Copenhague le  
1<sup>er</sup> Jan<sup>er</sup> Fevrier." Ils sont obligés de fabri-  
quer le pain blanc eux-mêmes et il n'y  
a pas moyen de trouver du levain conve-  
nable la-haut.

Moi je ne m'entends pas du tout à la boulan-  
gerie, j'ignore absolument si le levain aigre  
peut être bon au pain blanc.

Dis moi donc d'abord si réellement le  
bateau partira le 1<sup>er</sup> Fevrier, ou mieux,  
quand le premier bateau va partir.  
et ensuite: est ce qu'il n'y a pas plus de  
chance pour que le levain lui arrive en  
bon état & en lui ~~envoy~~ en envoyant  
une préparé de la manière de <sup>Køgsbille.</sup> ~~Køgsbille.~~  
de Copenhague qu'en lui en envoyant  
un d'ici qui n'a subi autre préparation  
qu'un lavage. ? ?

Eclaircisse moi la-dessus s'il te plaît.

Comment cela va-t-il avec la glace cette  
année. As-tu rempli les nouvelles glacières?  
Si l'hiver est excrucimement doux c'est à peine  
qu'on a vu de la glace.

Mes bons amis de Strasbourg, sont dans  
une détresse pénible. La vieille glace de  
leurs glacières est fondue, il fait chaud et  
faire pitie il faut qu'ils achètent la  
glace dans la Suisse. Eugène a déjà reçu  
quelques wagons. Les Matts en ont encore  
mais si cela va durer ils leur faut en  
chercher aussi rien que pour 100 000 fr.

N'oublie pas de me dire si tu en a eue  
toi.

Tu as reçu un pâté de foie gras - eh bien  
moi aussi.

Au nouvel an j'ai envoyé à Eugène et à  
Louis Matt 12 bouteilles de bières diffé-  
rentes. Matt m'a rendu 12 bouteilles de  
bière de l'Espérance et Eugène m'a retourné  
un magnifique pâté de foie gras, dat  
nous nous sommes délectés pendant  
tout une semaine.

21/69

C. M.

II

Il a courri en la politesse d'en envoyer

Carl Jakobsen

en à M. Theilmann

Sapristi - il m'a invité à le goûter  
aujourd'hui à déjeuner il faut que je  
m'y habille. —

Même jour. plus tard

Ah quel dommage! le bon fêto' a commencé  
à noisir il n'y avait réellement plus de  
plaisir en le mangeant. Je n'aurais même  
pu l'avaler si je n'avais pas eu une  
excellente bière de Carlsberg pour le  
faire glisser. —

J'ai reçu ta lettre du 14 Oct à laquelle  
j'ai plusieurs choses à répondre.

Commençons par le moins important.

Est-ce que tu approuve l'idée de pla-  
cer le monument de Tycho Brahe  
devant l'observatoire?

Ne trouve tu pas que cette place est soit  
trop écarté pour un monument de cette  
importance.

Le Danemark doit à T. Brahe' une

réparation du tort qu'il lui a infligé  
de l'honneur qu'il a violé

Devant l'observatoire 1760  
il n'y a pas assez de place à un  
monument convenable; et grand bien  
même il y était avec d'espace, je trouve  
que l'endroit n'est pas bien choisi.

Le souvenir de Tycho Brahe n'appartient pas  
seulement à l'observatoire de Copernague  
mais au peuple Danois entier, donc il  
ne faut pas lui ériger une statue à un  
endroit désert où personne ne vient qu'en  
passant c'est au milieu de la ville entre  
Prætor Holber, Østergade, et Frederic VIII  
qu'il faut le chercher.

Dis moi n'est tu pas du même avis.

La poussière de deux siècles et demi couvre sa  
gloire, ce n'est pas en lui érigant une  
mesquine statue dans un trou quelconque  
que la patrie s'acquitte de sa dette.

Mais cause affaire maintenant!

La fermentation ultérieure se fait dans

des locaux qui ne sont nullement à l'abri des changements de température. Ce sont des maisons qui ne sont qu'une espèce de hangars. Je ne sais comment ils voudraient faire si nous avions eu de grands froids, car dans ce cas là il aurait été difficile de prévenir la bière de geler, mais peut être on ne craint pas que cela n'arrive.

Mon camarade est rentré de Londres et il me dit qu'à Londres il n'y a rien à apprendre pendant l'été! Il croit qu'il sera bien facile, moyennant de l'argent - bien entendu - d'entrer dans une brasserie à Londres; il ne sait au juste si M<sup>rs</sup> Parkley & Perkins donnent l'entree à des élèves il n'a offert d'écrire à Londres pour s'en informer, mais je l'ai refusé puisqu'il faut que j'aille à Londres quand même et alors je pourrai rien informer.

M. Hansen croit qu'on travaille aussi pendant l'été à Burton, il peut se donner une introduction à un des plus renommés brasseurs. M. Worthington.

Que je te rassure que le porter m'intéresse beaucoup. Je l'aime beaucoup quand il est bon & je crois que ce sera tout justement le porter qui sera le mieux qualifié pour les équipages de navire.

Mais que je finisse maintenant,  
Ci-inclus tu trouveras deux feuilles de mon traité du maltage.

Mille baisers à ma pauvre mère il n'y a pas trop qui l'intéresse cette fois-ci.

Excuse le mauvais français et les fautes d'orthographe - c'est écrit à la hâte.

Je compte partir le 14-15 Février pour Londres pour Devon - qu'en sais-je!

Tout à vous deux

Charles.