

1868-10-20

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. 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

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

SUMMARY

4 pages in French on brewing technology. Carl compares English and German beer and prefers the German!

TRANSSKRIFTION

Abbey brewery
le 20 8bre 1868

Je ne conçois pas comment vous puissiez prétendre que les bières, que je vous ai envoyées son un peu acidulées. Quant à la sweet-ale je ne peux pas m'empêcher de croire que vous vous trompez. Une bière qui est d'un brillant sans pareil, qui est tellement forte et qui accuse encore plus de 4½% Balling - comment est-ce possible qu'elle soit acidulée? Je suis curieux de savoir si vous pouvez constater l'existence de cette acide et surtout si vous pouviez la démontrer comme acide lactique ou acide acétique.

La bière pâle (India) n'indique qu' à peine 2 % B. Là une acidité est plutôt raisonnable mais j'avoue que je ne l'ai pas remarqué.

Je me demande souvent quelles sont les chances que nous avons pour établir une [på hovedet] j'espère que maman a reçu le drap de la ro

nouvelle fabrication d'après les principes anglais. En premières ligne il faut espérer que nos bières d'exportation (India-pale-ale) auront un écoulement facile dans les Indes; mais il ne faut pas oublier que toute la fabrication de bières indiennes de M. Y. ne s'élève pas à 5000 barrels. Ceci est un contingent très minime pour faire marcher une fabrication.

Viennent ensuite les bières de luxe par exemple la sweet-ale d'exportation que tu connais. De celle-là M. Younger ne fait que deux brassins; soit, à peine 200 barrels. Sur cette bière on doit gagner beaucoup d'argent, mais ce n'est pas encore celà qui fait marcher l'établissement.

Les bières pour les navires joueront probablement un plus grande rôle - ce serait le porter et la pâle ale ordinaire - mais je n'ai aucune idée au quel chiffre on pourrait évaluer la vente

éventuelle de ces bières là

Maintenant vient la question essentielle: Serait-ce possible ou avantageux de remplacer

les bières allemandes par des bières anglaises, le public voudrait-il changer son goût et son habitude en faveur de la bière anglaise. Non - jamais! Ce mon opinion que la bière allemande telle qu'elle est fabriqué chez toi restera comme la boisson principale et qu'il n'y a aucune raison de la souhaiter remplacé par une autre dans notre pays. Ce n'est pas à la bière allemande que l'ale et le porter doit faire concurrence. Je suppose que ceci est aussi ton opinion. Mais d'après ce que j'ai dit tout à l'heure on ne pourrait pas fonder une brasserie sur l'exportation seule, il vous faudrait aussi une consommation dans le pays même (home-consumption).

J'ignore complètement quelle est la qualité ou la perfection des bières blanches (comme on les appelle) en Danemark. J'ignore aussi la manière de fabrication. Ici l'on fabrique plusieurs espèces de bières douces qui me rapellent un peu le goût de vos bières danoises; généralement elles ne sont bues que par les basses classes.

Maintenant je te demande si tu es de mon avis que l'exportation ne sera pas pour de longues années assez suffisante pour donner le travail nécessaire à une nouvelle brasserie, et si c'est aussi ton opinion que le bières anglais le porter et l'ale amère ne joueront que un rôle secondaire dans la consommation de notre pays, et si tu crois enfin qu'une ale douce fabrique de la manière anglaise puisse faire la concurrence avec les soi-disant bières blanches auxquelles le public danois s'est habitué?

Donc est-ce que tu me conseilles de porter une attention spéciale aux ales douces que l'on fabrique ici ??

Il faut ajouter encore que je trouve ces bières douces délicieuses et que c'est la spécialité de la fabrication d'Edimbourg. La pale ale ordinaire de M. Younger me parait au contraire médiocre, je ne peux pas la boire avec plaisir. Je suis en train d'en explorer la raison.

Votre très dévoué

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Charles

[på hovedet] be que je lui ai expédié par Snowdown la semaine
passé et qu'il lui plaît

20/10 68
C.M.

Abbey Brewery.
le 20. 8^{bre} 1868.

Carl Jakobsen

Je ne conçois pas comment vous puissiez prétendre que les bières, que je vous ai envoyées sont un peu acidulées. Quant à la sweet-ale je ne peux pas m'empêcher de croire que vous vous trompez. Une bière qui est d'un brillant sans pareil, qui est tellement forte et qui accuse encore plus de $4\frac{1}{2}$ ° Balling. - comment est-ce possible qu'elle soit acidulée? Je suis curieux de savoir si vous pouvez constater l'existence de cet acide et surtout si vous pourriez la démontrer comme acide lactique ou l'acide acétique.

(India)
La bière pâle n'indique qu'à peine 2 ° B.
Là une acidité est plutôt raisonnable mais j'avoue que je ne l'ai pas remarquée.

Je me demande souvent quelles sont les chances que nous avons pour établir une
l'écrit que nous a reçu le drapeau de la...

nouvelle fabrication d'après les principes
anglais. En première ligne il faut espérer
que nos bières d'exportation. (India-pale-ale) auront
un écoulement facile dans les Indes; mais
il ne faut pas oublier que toute la fabrica-
tion de bières indiennes de M. G. ne s'élève
pas à 5000 barrells. Ceci est un contingent
très minime pour faire marcher une fabrication.
Viennent ensuite les bières de luxe par exemple
la sweet-ale d'exportation que tu connais. De
celle-là M. Younger ne fait que deux barrells;
soit, à peine 200 barrells. Sur cette bière on
doit gagner beaucoup d'argent, mais n'est pas
encore celle qui fait marcher l'établissement.
Les bières pour les navires joueront probable-
ment un plus grand rôle - ce serait le porter
et la pale ale ordinaire - mais je n'ai aucune
idée au quel chiffre on pourrait évaluer la
vente éventuelle de ces bières là.
Maintenant vient la question essentielle:
Serait-ce possible ou avantageux de remplacer

les bières allemandes par des bières anglaises,
le public voudrait-il changer son goût et son
habitude en faveur de la bière anglaise.

Non - jamais! C'est mon opinion que la
bière allemande telle qu'elle est fabriquée chez
Toi restera comme la bière principale et
qu'il n'y a aucune raison de la souhaiter
remplacée par une autre, dans notre pays.

2. Ce n'est pas à la bière allemande que l'ale
et le porter doit faire concurrence.

Je suppose que ceci est aussi Ton opinion.

Mais d'après ce que j'ai dit tout à l'heure
on ne pourrait pas fonder une brasserie sur
l'exportation seule, il vous faut ^{aussi} une
consommation dans le pays même (home-consumption).

Je n'ai ~~pas~~ ignore complètement quelle est la
qualité ou la perfection des bières blanches
(comme on les appelle) dans le Danemark.

J'ignore ^{en} aussi la manière de fabrication.

S'il en fabrique plusieurs espèces de bières
douce qui me rappellent un peu le goût
de nos bières danoises; j'aurais aimé elles
ne sont bues que par les banes classes.

Maintenant je te demande si tu es de
mon avis que exportation ne sera^{it} pour
de longues années pas assez suffisante pour
donner le travail nécessaire à une nouvelle
brasserie, et si c'est aussi ton opinion que
les bières anglaises le porter et l'aleamère
ne joueront^{qu'} un rôle secondaire dans la
consommation de notre pays, et si tu crois
enfin qu'une ale douce fabriquée de
la manière anglaise puisse faire la concurrence
avec les soi-disant bières blanches aux-
quelles le public danois s'est habitué.
Donc est-ce que tu ne conseilles de porter une
attention spéciale aux ales douces que l'on
fabrique ici ? ?

Il faut ajouter encore que je trouve ces bières douces
délicieuses et que c'est la spécialité de la fabri-
cation d'Edimbourg. La pale ale ordinaire
de M. Younger ne paraît au contraire médiocre,
je ne peux pas la boire avec plaisir. Je suis en
train d'explorer la raison

Notre très dévoué

et que les bières
la servent par
Charles

to que les bières exportées par l'exportation