

1868-10-13

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Edinburgh

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

Modtagersted:
København

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

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

DOKUMENTINDHOLD

13 sider langt brev på fransk og dansk om bryggeriforhold i
Edinburg.

TRANSSKRIFTION

[på hovedet]

La note de M Lawson est payée

Tout les deux.

J'ai été bien content de recevoir le plan et le croquis de la
montagne que tu es en train de construire; il paraît réellement
qu'elle deviendra quelque chose de très-extraordinaire mais aussi
de très-beau. Seulement je regrets que ce travail prouve tout de
temps que tu ne peux pas t'occupe de la fabrication des bières
anglaises.

J'avais espéré de voir le fruit de mes études au fur et à mesure
que j'avancais.

Tu me demandes de laquelle manière j'ai arrangé mon ouvrage
dans la brasserie.

J'y vais le matin aussitôt que je me lève pour y être jusque à 9^h.
Ensuite je rentre pour prendre le thé et le déjeuner et je suis de
nouveau dans l'affaire avant 11^h, pour peu que je n'aie pas
d'achat à faire ou de petites commission

Un peu avant 6 heures je finis ma besogne pour être de retour au
dîner

D'après le mode anglais il n'y a plus de travail le soir: pas de
brassage ni d'expédition - plus rien du tout. Donc je reste les
soirées chez moi ou chez mes amis.

Pour aller à la brasserie il me faut près de 15 minutes de marche
rapide.

En faisant ce chemin aller et retour deux fois par jour j'ai presque
une heure de marche inévitable journallement. Ceci est excellent
pour la santé.

Il sera très-facile de te procurer des levains nettoyés et pressés
quand tu voudras. Il existe dans la brasserie une machine express
pour cet usage, dont du reste je n'ai pas compris complètement la
construction mais qui paraît très simple et peu compliquée.
Un levain préparé par cet appareil doit facilement se conserver

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

plusieurs jours

Il n'y a pas de faute dans l'indication de la force du moût à l'entonnement (c'est à dire avant la fermentation). Pour la biere pâle e amère don tu a reçu l'échantillon elle est de 15% Balling ou si tu veux 1,059 de poids spécifique. Je m'en suis assuré en examinant le journal des brassiers de l'année précédente et en outre je l'ai vérifié par une analyse ou j'ai déterminé la quantité d'Alcool et qui m'a donné come resultat 1,056

13/10

68

C.M.

Carl Jakobsen Tout les deux.

J'ai été bien content de recevoir le plan et le croquis de la mortayue que tu es en train de construire; il paraît réellement qu'elle deviendra quelque chose de très-extraordinaire mais aussi de très-beau. Seulement je regrette que ce travail prenne tant de temps que tu ne peux pas t'occuper de la fabrication des bières anglaises.

J'avais espéré de voir le fruit de mes études au fur et à mesure que j'avançais.

Tu ne demandes de laquelle manière j'ai arrangé mon ouvrage dans la brasserie.

J'y vais le matin aussitôt que je me lève pour y rester jusqu'à 9 hrs. Ensuite je rentre pour prendre le thé et le déjeuner et je suis de nouveau dans l'affaire avant 11 hrs pour peu que je n'aie pas d'achat à faire ou des petites commissions. ~~à accomplir~~

Un peu avant 6^h je finis ma besogne
pour être de retour au dîner.

D'après le mode anglais ^{usado de los}
il n'y a plus de travail la soir:
pas de bravage ni d'expéditions - plus
rien du tout. Donc je reste les soirées
chez moi ou chez mes amis.

Pour aller à la brasserie il ne faut
près de 15 minutes de marche rapide.

En faisant ce chemin aller et retour
deux fois par jour j'ai ^{inévitablement} ~~fait~~
presque une heure de marche journalle-
ment. Ceci est ^{excellent, pour} ~~un bon~~ ~~pour~~ ~~la~~
santé.

Il sera très-facile de te procurer des
levains nettoyés et pressés quand tu vou-
dras. Il existe dans la brasserie une machine
~~à~~ ^{du reste} ~~express~~ pour cet usage, dont je n'ai pas
compris complètement la construction mais
qui paraît très simple et peu compliquée.
Un levain préparé par cet appareil doit
facilement se conserver plusieurs jours.

Il n'y a pas de faute dans l'indication
de la force du moût à l'entamement
(c'est à dire avant la fermentation). Pour
la bière pâle et anère dont tu es reçu l'été
chantillon elle est de 15° Balling. ou
si tu veux 1,059 de poids spécifique. Je
m'en suis assuré en examinant le journal des
brassiers de l'année précédente et en outre
je l'ai vérifié par une analyse où j'ai
déterminé la quantité d'alcool et qui
m'a donné comme résultat 1056.
(Avec l'appareil dont je me sers on ne
saurait guère arriver à une plus grande ex-
actitude). Mais l'autre bière, la strong ale,
est plus forte, 1,098 poids spécifique =
25° Balling. J'ignore absolument la
force des bières indiennes de Burton
mais je suppose qu'elle doit être plutôt
égale à la pareille bière de M. Young.
Les grands tonneaux de conserve dont tu
parles existent seulement dans la fabri-
cation du Porter; j'ai vu de ces "vats"
à Londres et il y en a aussi chez Young
remplis de Porter.

Ils ne servent nullement à la conserva-
tion de l'ale. Celle-ci est soutirée à des
Tonneaux à 2-3 Hecto où elle reste jusqu'à
à la mise en bouteilles.

Je voudrais bien t'envoyer des spécimens
de l'ale de Darton; mais celle que j'ai
prise ici ne m'a pas trop plu et j'ai
doute fortement qu'elle ne soit toujours
véritable. Par cette raison je n'en bois
plus moi-même. Mais je ferai attention
et aussitôt que j'enverrais qui me plain-
drait je ne manquerais pas d'en expédier
à Copenhague.

Samedi M. Halljar m'avait invité à thé
avec M. Pontoppidan; j'apportai ma cruche
de confiture et tout le monde l'a trouvée
merveilleuse, et je ne saurais donner à ma
mère assez de compliments pour son habi-
lité. On pourra me féliciter si une fois je
parviendrai à donner aux consommateurs un
produit de mon genre aussi délicieux et
aussi bien réussi.

13/10 69 (6) C.M. II
Man brygger her et så stort antal af forskellige slags øl at det allerede kan være et væsentligt studie at finde ud, hvilken art der især vilde være tjenlig at adstere ^{herfor}. Thi at efterlignen den alle vilde der under sine forhold næppe være grund t.l. Da førstjellen imidlertid kun ligger i Skumb og malt mangderne og selvet af disse råstoffer, kan jeg begge beskrive den af fabricationen i al almindelighed.

At det kænste malt befinder sig over mørkekarret i en tragtformet træhave.

Når brygget begynder løses det ned i et pænerkeapparat (af forskellige constructioner) hvor det blandes med det kede vand og derpå løber uinddelbart i karret. Der er i dette ingen mærkemærline og når mærkingen her pæneret apparatet søres der ikke mere ved den. I et kvarter eller 20 minutter er denne "stoptning" til ende og manen over lader da t.l. $\frac{1}{2}$ i 2 timers herstand.

Der her er forholdet for temperaturen i det den mærking der her pæneret apparatet

kan her $65-67^{\circ}\text{C}$ Udløbs temperaturen
var (til Teploven) ^{fuldstændig} var 62°C i begyndelsen.

Man anvender overordentlig lidt vand til
indmærkning. Når det hele er i Karret
ligger mærkningerne tør og man ser aldrig vand
oven på dem. (Hvorlangt vandstanden er under
mærkningens overflade kan jeg endnu ikke
undersøge). Derfor er også mærkningerne så store
idet de forlader apparatet at de ikke selv
kan glide gennem den lille 1 Meter lange
rende til Karret, men at de så rager derud.
Dette er yderligheden af det meget rigtige prin-
cip som jeg også overalt i Tydskland har set
gjort gjældende at tage så meget vand til
eftersyndingerne som vel muligt, og derfor kan lidt til støvning.
Efter 2 timers forløb klæves arter og pærer
i kjeften, man sætter de strax dreie karret i
gang, hvad man jo også frit kan gjøre da
som sagt mærken ligger tør. En deel (omh. Hæls
dele af kamlen bliver bjestroet kastet i kjeften)
Man bør for anvender man den lave tempera-
tur til Sukkerdaalsen ~ ~ ~

Det er fordi man ikke holder af at begynde

med en for ~~væde~~ ^{høj} temperatur, som vil
kun succesive komme til denne. Og det
skeer ved eftergæringerne som man efter
hænder giver ved lavere og lavere tempera-
tur i det man stadig observerer indløbs-
temperaturen og det sidste der løber ud
har været 75°C (expl. gæring påledet 72°C).
^{Væden} Allet bliver som jeg allerede angav her spaltet
deelt i de to fjedler i en stærk og en svagere
part af hvilke den første bryer $1\frac{3}{4}$ de
sidste derimod $2\frac{1}{2}$ tæ for at være ikke skal
tage sprøgen farve. Den bliver derpå sølet.
Dette operation fortæner en længere betide-
velse men da det ikke nærmest ligger under fabri-
cationsens hovedspisemål vil jeg den angang forbi-
gå det. Væden for i reglen i keuret ved en
bestemt temperatur, der dog varierer fra $12\frac{1}{2}$ - 15°C .
Den holdes ved slangeapparater, hvor igennem
man lader løbe koldt vand inden faste grænser
da stiger jævnt til 20 - 22°C . Gjæringen varer
ifølge illets beskaffenhed fra 3 til 7 dage.
det stærke søde öl 5-7 dage. det lettere og
bitter illet. 3(4) dage.
Attenuation af bitter-ale til hjemmabry har de
været fra $14,6\%$ Balling til $4,0\%$ Balling.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Sweet-ale. til 140 sp. 65 Galloons til Hjemarselv.
25,7 % Belling til ~~14,5 B~~ 12,0 Belling

Løverdag Kl. 2. ^{3^{de} Octobr.} 25,7 % B. - 12 ½ °C
Lørdag kl. 2 ½

Mandag Kl. 1. 22,0 % B - 15 ½ °C
Tirsdag Kl. 2 ½ 20,0 % B 16 ¾ °C
Onsdag Kl. 4. 17,1 % B 19 °C
Torsdag Kl. 4. 14,5 % B 20 ¼ °C
Fredag morgen var det brødt på hundfældning herret
i lørd. Kl. 1. 12,0 % B - 21 ½ °C.
Løverdag morgen brødet det på smittræerne.

Ritter-ale til Hjemarselv. d. 21 Sept.
Mandag i herret ved Kl. 3.
Kl. 4 ¾ - 14,5 % B - 15 °C
Tirsdag Kl. 8 ½ Morge 13,6 % B - 17 °C
Kl. Aft.
Onsdag Kl. 8 ½ Morge 10,1 % B 20 ¼ °C
Kl. 4 ½ aft. 8,1 % B 23 ½ °C
Det blev da i bit for hølverdet.

Torsdag Kl. 8 ½ Morge 6,0 % B 24 °C
Kl. 4 ½ 5,3 % B 23 ¾ °C
Det blev der på hundfældning herret om aftenen.

Fredag Morge Kl. 8 4,2 % B 20 °C
Løverd. Kl. 8 4,1 % B 17 ¼ °C
Mandag Kl. 8 4,1 % B 14.
Det blev i bit af dagen fyldt på smittræerne 29 Sept.

13/10 68 C.M. III ©
Vå småtræene bringer for bitter aleet i provieren
hualde næsten 100 for en barrel. (helvedelen tyvsk talv.
Carl Jakobsen deler en jelsk hualde)
Sweet aleet fier undertiden hualde nær comma-
terne iærke det nær først nær det har liggjet et
par dage i skædt roser.
Pæden i briller illet ligger på 40 smidfaden. (fr. 40^{to} til
til 2 1/2 Høsto) er noget silkkörliji; jji har met il
blive expoderet ofte et have været kun 2 dage
på træet, næder andet har liggjet. 2-3 uger.
i jjeværsmitt er det næstle en uge.
L'antre jaar j'ai demandé à M Smith la cause
principale de la pâleur de la bière, il a vu com-
moi que la qualité' des cokes a beaucoup d'influ-
ence sur la pâleur du malt. Mais il a aussi
attribué un grand rôle au bon et au mauvais temps!
Il croit que la fermentation est fort sensible aux
variations du temps, et il dit que la fermentation
a une influence importante sur la couleur de
la bière. Soit, quand on ne parle que des légères
nuances de la pâleur; mais la cause essentielle
n'est ni le temps ni la fermentation.
Nous avons causé à plusieurs reprises du double

il m'a demandé comment nous (toi) pouvons
conserver nos houblons d'Allemagne sans les
souffler et sans les dessécher sur ~~des~~ touraille.
1820

Je lui ai dit que je ne sache pas que mon
père ait eu des inconvénients avec ses houblons,
qu'il ouvre les balles dès qu'elles arrivent
et qu'elles se conservent parfaitement quand
même nous avons surtout en automne et
pendant les premiers mois de l'hiver un
climat extrêmement humide et pluvieux;
donc, un climat pareil à celui de l'Écosse.

J'ai eu essayé d'importer le houblon tel
qu'il est vendu en Allemagne non-soufflé et
desséché seulement par le soleil, mais ~~qu'~~ on
a dû cesser parcequ'il ne se conservait pas.

Maintenant on tient à recevoir le houblon
préparé quand même on perd la certitude
que les balles en question sont véritables.

Les véritables balles de Spalt et de Saaz, sont
tambrées et munies d'une certification; mais
il va de soi que si le marchand les ouvre ~~pour~~
^{afin de} les préparer, il ne peut plus mettre
le ~~et~~ cachet la-dessus, et en effet toutes les

balles de "real-Saaz-hop" et de "best-bavarian-hop" arrivent ici sans cachet.

Maintenant j'ai eue savoir si réellement tu n'as jamais des tracasseries avec tes houblons ou si peut-être tu ne les reçois non plus timbrés et cachetés.

À propos des houblons. N'oublie pas de me dire si tu as fait cette année une commande chez notre ami Gloxin, et combien est grande cette commande et le prix que tu as payé.

Ici le "best-bavarian-hop" coûte (le 9 Octobre) 3[£] 15^{sh} per. 100 pound weight = 112 livres ordinaires (jolie unité de poids, joli système de monnaie!!)

Surrey-hop que j'ai vu aujourd'hui coûte aussi 3[£] 15^{sh}.

M. Smith aime beaucoup le houblon allemand.

On dit qu'il est plus fort et vaut ~~me~~ qu'il vaut mieux pour la conservation de la bière que celui d'Angleterre, ~~mais~~ ^{mais} que l'anglais a l'arôme plus doux et plus fin. C'est aussi mon avis.

Mais ayez pour aujourd'hui. Je désire vivement que tu ne fasses des questions. Il s'agit de tirer le plus grand profit possible de mon

ouvrage ici, mais les idées ne viennent pas
toujours se présenter d'elles mêmes; et c'est
pourquoi l'assistance de ta part ne serait
de grande valeur.

Dis moi aussi, si te plaît, comment est
l'orge cette année chez toi, il y en a ici
qui n'est pas mauvaise, mais je suppose
que vous gardes la meilleure pour vous même,
quel est son prix et son poids (système danois).

Un gros baiser à la pauvre maman, cette
foi-ci il y a beaucoup peu qui peuvent
la regarder. Nous tâcherons la prochaine
fois de varier un peu plus la matière.

Adieu donc, et portez vous bien tous les deux.

Votre très-dévot

Charles.

Le 13. 8. 1868.

Brasov. Abbey-Brewery.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

J'oubliais l'autre jour de ^{annoncer} ~~noter~~ l'arrivée
d'un bonnet d'écossais avec les plaides et. par
le bateau. L'idée Mon idée était qu'il irait
parfaitement à papa surtout quand il
est en excursion dans les montagnes, ^{quand il} et se promène
dans les immenses forêts de ces sombres
sapins qu'il vient de planter. 13/68
10 G.M.