

Beer in Boca? (or California's First Lager – Boca Beer))

By Dave DePuy

Today, Boca and its reservoir is known for being a small exit on Interstate 80 Hirshdale's exit, but it once was a vibrant town next to the brand-new Transcontinental Railroad.

The town was built at the confluence of the Truckee River and the Little Truckee River. Where the railroad passes over the Little Truckee River, it emulates a mouth. So the town was named "Boca", the word for "mouth" in Spanish by Judge Edwin Bryant Crocker, older brother of the Charles Crocker, one of the Big Four for the Central Pacific Railroad.

Boca was important for fifty years from approximately 1870 to 1930 for three reasons:

1. It was a major lumber depot as it joined a significant narrow gauge spur and lumber mills with the Transcontinental Railroad.
2. The Little Truckee River could be easily diverted onto the relatively flat terrain near Boca. Into the man-made ponds, ice could be made, sawn, and stored through the summer. This ice was much cheaper than the ice imported from Alaska and could be used to cool fruits and vegetables from California's central valley heading to eastern cities. The ice was also sent to bars and hotels in San Francisco on the rails.
3. Boca had access to all of the important ingredients to make a top-notch beer in an old-world style for a thirsty new-world setting. And it could export beer via rail throughout California, the United States and beyond.

Not All Beer Is The Same

There are two major types of beer: Ales and Lagers. Ales do not require the same amount of refrigeration as lagers and they use a different strain of yeast. That said, in the late 1800s, lagers were highly appreciated.

When the idea was conceived to make a brewery in Boca, it was decided to use the delicious mountain water and the readily available ice to make a lager which many beer drinkers think have a smoother, mellower flavor. Lager uses a fermentation process that requires a cold environment for the yeast. The other major type of fermentation, ales, do not require expensive refrigeration while being made. It should be noted that the other significant advantage of beers made in the tradition of ales is that they can be produced much quicker than lagers.



1

Boca Had The Right Stuff

To make a great lager, the major ingredients are: a knowledgeable brew master, investors, barley, hops, yeast, water, and ice. Due to the Gold Rush started in 1849, there were many immigrants that had come from other countries to California, including a former brew master, Leonhard Friedrich from Baden, Germany². He knew how to make a delicious lager beer. To get the barley, he used a 2-row barley grown in the Sacramento Valley.³ The cluster hops were also from California's central valley. The water came either from the Truckee river or from the five springs in the hillside above the brewery on the hillside (just below where the Meadows residential development of Truckee stands today).

In 1876, the Boca Brewing Company produced California's first lager. It was a major success and production soon rose to 25 to 30 thousand barrels of beer per year. It employed approximately 40 people from a wide range of countries, especially beer drinking countries.

¹ <https://www.popsci.com/science/article/2013-01/beersci-what-difference-between-lager-and-ale#page-2>

² Boca Article, July 1, 1977, Doug Barrett, My Place In The Sun

³ Boca 4 article



To the brewery's credit, they were well located on the rail line. From here, they could quickly ship beer west to the California markets in a few hours or to the large eastern cities in less than a week. They could even export the beer internationally. Boca's brew was so delicious that it was served to great acclaim at the Paris World's Fair in 1878⁴.

Fire, or was it Arson?

Unfortunately, in 1893, a fire on January 9 destroyed the brewery.⁵ Damage was especially large because much of the fire fighting equipment was frozen due to the cold weather.

There was speculation of arson for the 1893 fire. In part this came from an earlier, 1886, complaint. In the complaint filed in San Francisco, the firm of London, Liverpool and Globe Insurance Company, it stated that William Hesse, Jr. secretary for the Boca Brewery Company asked E. L. McLellan of Boca to set fire to the mountain brewery. However, the accusations and facts of 1886 did not warrant an arrest in 1893. No one was ever convicted of arson as a result of the 1893 event.⁶

Although there are many reasons why the brewery was never rebuilt, one reason could be that by the 1890's the cost to produce ice was rapidly falling so the brewery's lager monopoly was likely to be broken soon. Additionally, the fire corresponded to the start of a large recession.⁷ It would have been difficult to raise funds in the face of high unemployment. Lastly, in the mid-1890's a consortium of breweries was becoming stronger controlling distribution and Boca was not invited to join.

Fortunately for us, there has been a renewed interest in California Lager. Anchor Brewing Company has recently released their own California Lager as part of its Zymaster series. Using the recipe of Boca Beer, the California Lager is maltier, hopier, and stronger than most of today's lager. That said, the brew has a very smooth creamy finish and is drawing a significant following. Anchor's California Lager is available in many fine bars, restaurants and stores including the Truckee Safeway refrigerated section.

⁴ <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5825433s/f6.image.r=Bi%C3%A8re?rk=64378;0>

⁵ Boca 15

⁶ Boca 16

⁷

Panic of 1893	Jan 1893 – June 1894	1 year 5 months	1 year 8 months	-37.3%	-29.7%	Failure of the United States Reading Railroad and withdrawal of European investment led to a stock market and banking collapse. This Panic was also precipitated in part by a run on the gold supply. The Treasury had to issue bonds to purchase enough gold. Profits, investment and income all fell, leading to political instability, the height of the U.S. populist movement and the Free Silver movement. ^[26] Estimates on unemployment vary, it may have peaked anywhere from 8.2-18.4%. ^[27]
---------------	----------------------	--------------------	--------------------	--------	--------	--

https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_recessions_in_the_United_States

In summary, without the Transcontinental Railroad, California would have been deprived of its first lager.

-end-

Side bar:

David Burkhart, historian for Anchor Brewing, is coming to the Donner Memorial Park Speaker Series, June 15, the third Saturday of each month during the summer. David will be bringing samples for attendees over 21 years of age. The doors open at 5:00pm and the presentation begins at 5:30pm. Parking fees are waived but a \$5 donation is appreciated. Visitor Center, Donner Memorial State Park, 12593 Donner Pass Road, Truckee.

https://www.youtube.com/watch?v=i_kal6opEyc Video on Anchor Brewing's California Lager

- To learn more on this topic, join us on June 15, 2019 for a historical talk on the history of the Boca Brewery, 5:30 pm (doors open at 5 pm), Visitor Center, Donner Memorial State Park, 12593 Donner Pass Road, Truckee. Interpretive walking tour of the Town of Boca site, 10 am, exit 194 off Interstate 80.
- For more information and a list of summer activities going on in Truckee to celebrate the sesquicentennial of the Transcontinental Railroad go to <https://goldspike.org> or the Facebook page: Donner Summit-Truckee Golden Spike Celebration.

About the author:

Dave DePuy is a retired electrical engineer, marketer and a volunteer for the Truckee-Donner Historical and Railroad Societies. Dave is also a board member of Tahoe Silicon Mountain.

Additional/Backup Info

From Wikipedia: Boca Brewery

The Boca Brewing company, founded in 1875, produced California's first [lager](#).^[3] Lagers require refrigeration and very cold temperatures during the fermentation process which is why most California's breweries choose to produce porters and ales.^[6] Boca's location was a perfect environment for brewing lager because of the natural springs, an unlimited supply of ice for refrigeration, cold winters, and access to the Central Pacific Railroad.^[3] Famed for using natural spring water in its lager, the Boca Brewing Company's product was celebrated at the [World's Fair](#) in Paris in 1883.^[3] The company produced 25 to 30 thousand barrels of the beer per year.^[5] The brewery employed as many as 80 people, which contributed to a population of close to 300 for Boca.^[3]^[when?] The brewery burned to the ground in a fire in 1893 and was never rebuilt.

Anchor Brewing Company^[edit]

In February 2012, [Anchor Brewing](#) in [San Francisco](#) introduced its *Zymaster No. 1 Lager* in honor of the Boca Brewing Company.^[2] An attempt to recreate Boca's original California lager,^[5] the single-hop beer uses two-row barley and mountain water and follows a traditional beer recipe which produces a maltier, hoppier and stronger drink than most lagers on sale.^[7]^[8]

<https://www.postalhistory.com/postoffices.asp?task=display&state=CA&county=Nevada> Post Office 1872 to 1945.



Exposition Universelle (1878)

From Wikipedia, the free encyclopedia



This article includes a [list of references](#), but its **sources remain unclear** because it has **insufficient inline citations**. Please help by [introducing](#) more precise citations. (August 2016) ([Learn how and when to remove this template message](#))

The third [Paris World's Fair](#), called an **Exposition Universelle** in French, was held from 1 May through to 10 November 1878. It celebrated the recovery of France after the 1870–71 [Franco-Prussian War](#).

Search in the document

Bière

Search results
Bière: 1 first pages found

p.2
dégustation ou l'on n'a, pour luncher debout, que l'embaras du choix entre de nombreux bars débitant toutes les boissons françaises et exotiques, connues et inconnues et où se rencontrent également nos **bières** nationales, les seules qu'on devrait boire partout en France aujourd'hui, et les comptoirs spéciaux des meilleurs apéritifs, depuis le Raki jusqu'au Japp(...)

See all issues
See all issues for the year 1888

L'UNIVERSELLE EXPOSITION

Un peu plus loin, c'est une salle transformée en jardin anglais, puis à l'autre extrémité de la galerie la scène change : on est transporté dans un palais mauresque où, sous un chatoyant velum aux vives couleurs, s'étale la grande variété des produits alimentaires.

Enfin vient le clou ; car le premier étage possède aussi le sien : la pharmacie des *Vivres d'or*, telle que maître Charras, avant apothicaire qui florissait au commencement du XVII^e siècle, l'avait installée rue de la Boucherie-Saint-Germain. Tout enguirlandée de plantes médicinales, avec ses mortiers de fer aux lourds pilons, ses rayons chargés de vieux bouquins, dont le maître étudie les formules, ses tonneaux remplis de simples, ses animaux empaillés, son fourneau d'alchimiste et ses instruments, aussi bizarres qu'authentiques, exhumés on ne sait d'où, cette boutique du vieux Paris nous charme, autant par son originalité que par son pittoresque.

Cette reconstruction, comme la création du Palais mauresque, est due, par-là, à l'initiative de notre aimable confrère M. Louis Bourne, directeur du journal le *Travail*, et secrétaire du Comité d'organisation ; nous l'en félicitons bien vivement. L'apothicaire des *Vivres d'or* quand l'Exposition de

cimens de ces tissus sans pareils aux reflets harmonieux, aux nuances innommées, que de hardis voyageurs vont, pour l'ornementation de nos salons parisiens, chercher dans les provinces les plus reculées de la Perse ou de la Turquie d'Asie et jusque sous la tente des tribus nomades.

Ces merveilleux tissus ne sont, du reste, qu'une faible partie des richesses sans nombre que la *Place Clichy*, dont l'approvisionnement en ce genre est sans rival, a prodiguées en dehors de son exposition spéciale, dans toute l'étendue du Palais de l'Industrie.

Le second coin, c'est le carré de la dégustation ou l'on n'a, pour luncher debout, que l'embaras du choix entre de nombreux bars débitant toutes les boissons françaises et exotiques, connues et inconnues et où se rencontrent également nos **bières** nationales, les seules qu'on devrait boire partout en France aujourd'hui, et les comptoirs spéciaux des meilleurs apéritifs, depuis le Raki jusqu'au Japp !

Partout, comme on le voit, on a su mêler l'utile à l'agréable et l'Exposition d'Hygiène et de Sauvetage est un franc et véritable succès pour M. Paul Nicole, son organisateur.

700 L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1878 ILLUSTRÉE

Venu en France à la suite d'un attentat dont fallirent le rendre victime des adversaires politiques, il reçut une mission confidentielle de la république de Venezuela auprès de la France et des Pays-Bas.

Nommé en 1863, sénateur des Etats-Unis de Colombie, il fut porté, en 1874, par le parti conservateur libéral, candidat à la présidence de ces Etats.

Il représente aujourd'hui le gouvernement de San-Salvador, à Paris.

Dans la littérature hispano-américaine, sa réputation est depuis longtemps établie.

En cherchant à faire connaître à l'étranger les principaux publicistes, poètes et littérateurs de son pays, M. Torrès-Calcado ne s'est pas seulement révélé comme un critique érudit, il fait preuve aussi de patriotisme. On se plaît à retrouver chez l'homme politique et chez le littérateur le même esprit fin, pénétrant et initié par l'expérience à la science des faits humains.

Tel est l'homme que le syndicat des Républiques sud et centre américaines a placé à sa tête pour organiser l'Exposition, curieuse à tant de points de vue, de ces Etats pleins de richesses de toute sorte et ouverts depuis longtemps au travail, à l'étude et à l'industrie.

L'Amérique centrale est bien restée le paradis de la conquête espagnole, un vaste champ ouvert à l'avenir.

Les conditions météorologiques favorisent donc d'une façon spéciale la végétation et le développement de la richesse agricole.

De 1864 à 1875 le chiffre des importations est monté de 1.233.711, 32 à 2.689.067,61, et celui des exportations qui était de 1.675.406,36, atteignait en 1875, le chiffre de 3.179.513,62.

L'importation se fait par tous les articles, français, anglais, allemands, suisses, italiens, etc.

L'exportation est basée sur des productions dont l'importance n'étonnera personne lorsque nous aurons cité :

Le café, l'indigo, le baume (dit du Pérou), le caoutchouc, le sucre, le riz, le tabac, les chapeaux, la peausserie, les métaux, les tissus.

Après les succès brillants obtenus par la République du Salvador à l'Exposition internationale du Chili en 1876, le gouvernement du Salvador, présidé par le docteur Don Raphael Zaldivar, n'a pas hésité à se rendre à l'invitation de la République française.

Nous avons été frappés surtout par la riche collection de bois dont on ne compte pas moins de soixante cinq espèces (V^e Groupe. — Cl. 44).

Nous avons remarqué également (cl. 47) l'exposition de plus de 80 plantes pharmaceutiques et médicinales, envoyées par Don David Guzman ; puis la belle collection de peaux, près de vingt superbes spécimens (cl. 49).

Notons encore les cafés (cl. 74) de MM. Doran-

Les ospitaux dont elle dispose, l'habileté et la science qu'elle déploie lui permettent de soutenir avantageusement la comparaison avec n'importe quelle branche du travail manufacturier. On ne saurait trouver une démonstration plus frappante de l'importance acquise en Angleterre par la fabrication de la **bière**, que dans l'extension considérable de quelques-unes des industries auxiliaires. Une spécialité, entre autres celle des préparations destinées à clarifier la **bière** et à en assurer la conservation, peut être citée comme preuve à l'appui.

Les applications de la science à l'industrie offrent peu de cas plus remarquables que ceux dont MM. Bonke et C^o présentent un exemple à l'Exposition universelle de Paris. Les procédés ont été découverts, l'établissement a été installé pendant ces neuf dernières années et le tout date du développement moderne de la chimie organique. Disons immédiatement que les procédés chimiques que nous allons décrire en peu de mots n'ont pas pour objet de substituer au houblon des principes amers artificiels, ni de remplacer par un alcool grossier et dangereux pour la santé celui qui doit naturellement exister dans la **bière**. Ils ne consistent pas davantage en un moyen de « médicamenter » la **bière** sigre ou gâtée de toute autre façon. Le but de l'invention est de faire disparaître les organismes nuisibles dont la présence provoque l'acidification de la **bière**.