

1868-01-21

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Fransk

Afsendersted:
Pest (Ungarn)

Modtagersted:
København

Arkivplacering:
u. eget FA-nr, æske F 3,2.pdf

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

SUMMARY

Carl writes in both Danish and French about a very disappointing visit to Drehers Brewery in Steinbruch. The brewery is not a steam brewery.

TRANSSKRIFTION

[på hovedet]

Da jeg ikke har mere papir og klokken er over halv to må jeg her sige godnat lev vel

Eders

Carolus

Pest. 21 Janvier

Tirsdag aften

Kjære Fader

Det var en latterlig skuffelse idag i Steinbruck i Drehers Bryggerie. Det er aldeles ikke drevet med damp. Herren må vide hvem der først har bunden os dette på ærmet, og underligt er det at vi ikke ere blevne oplyste derom.

Havde jeg vidst dette var jeg slet ikke taget hertil, men nu da vi engang ere her ville vi drage det størst mulige udbytte af opholdet og da malteriet navnlig synes at være udmærket interessant ville vi flytte derud imorgen og blive der nogle dage. Jeg så malt idag der var særdeles godt opløst. Derimod var det køllede malt forholdsviis ringe, det vile vi nærmere undersøge. Øllet har også en særegen smag - un cachet particulier et ce sera

assez interessant de chercher la cause.

Je ne peux pas encore dire grand chose de l'établissement. La malterie occupe des anciennes carrières (comme celle de M. Bouret à Meudon près Paris) je suis curieux de savoir comment on a établi les courants d'air et d'examiner les températures dans les diverses localités.

Ou même aussi, à ce qu'il paraît, les couches plus à froid qu' à Schwechat de manière qu'il y aura moyen à faire des comparaisons instructives.

Les caves de conserve nous ne les avons pas vues, mais e'taint établies dans les roches il sera interessant de voir l'installation des glacières et des courantes d'air.

Les tourailles sont aussi à moitié souterraines, c'est aussi une

chose qu'on ne voit pas tous les jours et que ... être attentivement examiné.

La ville de Pest avec Oten est assez joli. Pest est plus grand et plus riche, Oten est plus Pittoresque. Un magnifique pont suspendu ??

les relie.

Les chaînes du pont reposent sur deux gigantesque arcs de triomphes portés par des piliers fondés au milieu du fleuve. L'effet de ce pont, dont les dimensions sont extraordinairement grandes, et très-heureux.

Il est en même temps fort léger et grandiose. D'Ofen qui est bâti sur un rocher on a une vue splendide sur Pest avec ses force clochers est sur le Danube qui coule majestueusement - lente festinons- comme la volonté divine est inflexible entre les aspirations et les désirs des hommes. Et des montagnes limitent l'horizon.

Steinbruch Søndag 26 Januar

Pesth den 28 Jan. Tirsdag aften

Vi ere nu lige komne fra Steinbruch og jeg vil slutte dette brev. Det har interesseret mig overordentlig at see bryggeriet og fremgangsmåderne og om jeg end ikke har nået (overstreget) det forventede spørgsmål fået om Dampbryggerie løst have dog de 6-7 dage i Steinbruch givet mig et rigt udbytte.

Køllerne ere ganske udmærkede men det lod sig ikke gjøre i den korte tid at tage nøiagtige planer af dem eller til at gåe synderlig i detalier med undersøgelsen.

Gjæringen og malteriet interesserede mig i lige grad.

Gjæringen er ført meget regelmæssigt, hvilket behager mig meget. I Kl. Schwechat var Gjæringen meget uregelmæssig snart varede den 14-16. det var det almindelige men snart varede den 11 og til samme tid stode kar og gjærede i 3-4 uger. Snart entournerede (hedder det ikke "fade" i det danske bryggersprog at lade urten løbe fra bakkerne i gjærings-karret ?) Snart fadede (? (entourner)) man ved 2 (gradtegn) C snart ved 5 (gradtegn) C. Snart steg maximum temperaturen til 4½ (gradtegn) C snart til 8-9 (gradtegn) C. Dette tilskrive jeg for en deel at gjæringerne navnlig i begyndelsen ikke vare smukkere og at selv i slutningen, hverken skummets dannelse var så regelmæssig eller øllets klaring så pragtfuld som ifjor au pêcheur.

II

I Steinbruch var dette regelmæssigere og det mener jeg må absolut være godt.

Malteriet i Steinbr er mærkværdigt

Det drives langsommere end i Schw.

10-11 dage i Stein. 8-9 i Schw. Det er nu ikke så forunderligt men det er mærkeligt at maltet i de sidste 5-6 dage næsten aldeles er uden arbeide. Man væder det som i Schw (o 56 timer) sætter det i støb og den første pipning indtræder o. 30 timer efter udkølingen af støbkarret (ligesom i Schw.). Men nu begynder kornet at arbeide så stærkt i de første den 2^{den} 3^{die} 4de og 5^{te} dag at det må kastes hver 4^{de} time, dog stiger selv i denne periode temp ikke over 15 [gradtegn] C, men det tørrer ligeså pludseligt op. Den 6^{te} dag er sveden på fliserne ("bundsveden") næsten ophørt. Maltet ligger 6-8 ct høit

Den 7^{de} 8^{de} 9^{de} 10^{de} og 11^{te} dag er der ikke spor af sved og lugten er kun yderst svag

Dog er lugten frisk og god næsten lige til det sidste. Maltet bliver særdeles godt opløst og vi så stykker, der rivaliserede med Schwechats bedste. At maltet i det hele står et trin under Schwechats ligger ligger formodentlig i byggets kvalitet, der er ringere (mg) og ikke i fremgangsmåden. Det interesserede mig så meget mere

som du netop forleden skrev at Du ikke yndede at Maltet lå døende hen. Thi dette er vist det meest slående eksempel på et maltstykke uden arbeide som man kan see.

Men jeg vil ikke ind på maltnings teorien nu.

Jeg var nylig på posthuset hvor jeg fik Det brev adresseret Schwechat, og som jeg har læst med største interesse. Jeg må ikke glemme at takke for creditivet som jeg naturl ikke behøver at udtømme men som jeg bliver nødt til at angribe.

Skjøndt det ikke kan nytte at føre discourserne om køllerne synderlig langt i breve må jeg dog gjøre et par bemærkninger.

Spørgsmålet om dampørret er mig endnu stadig uklart.

Du siger at det ikke alene er unyttigt men også skadeligt at gjøre dampskorstenen mere end nødvendig stor i diameter. Hvorfor ?? Tillige tillægger siger Du at det er dårskab at gjøre rummet over de øverste flager høit hvælvet. Dette er mig også uklart.

I alle Schwechats, Steinbruch's Liesings, ?? Jedlersees o.s.v køller

er dette rum uhyre høit. Dette forekommer mig nu også overflødig at gjøre det så overdrevent.

Men på den anden side synes jeg at det dog må være godt at der er et rigeligt rum til dampudviklingen samt at dette ved sin hvælvede form leder dampene let op i damprøret.

Endelig tillægger Du Damprørets høide en væsentlig betydning og nævner at det suger luften fra Køllen. Dette er mig ganske ufatteligt. Luften der går ud af maltet på de øverste flager har en så ringe varme at dens stigende kraft endnu formindsket ved vanddampene er overordentlig ringe.

I de første timer er der ikke mere end 23 [gradtegn] C (Jeg citerer her den bedst trækkende kølle i Schwechat.) d: 18 R næsten stuetemperatur.

Endnu efter 8 timers forløb har temperaturen over de øverste flager ikke nået 30 (gradtegn) C og det er først i de sidste 2 timer at temperaturen på dette sted når mellem 40 C og 50 C

Denne 25 C luft mener jeg nu kan kun bidrage forsvindende til trækkets forøgelse og dens sugende kraft må være yderst ringe; og jeg er ikke engang vis på om denne halvvarme luftsoile ikke snarere svækker trækket ved sin friction og sin inertie. Men her slæe ikke engang mine theoretiske kunskaber til (og Hatts ligeså lidt) så jeg vil bede Dig om at sende mig en bog der afhandler dette, hvis du har en sådan eller mulig angive mig en titel. Jeg har søgt derom i flere boglader i Wien men uden at finde.

Jeg tænker at i en teknisk kemi må der være det tilstrækkelige. De to næstnyeste køller i Schwechat have disse colossale (pragtfuldt !) dampskorstene men trækket er ikke så påfaldende stærkt som i nogle andre. Da de i alle andre henseender ere fortrinligt byggede troe vi (Hatt og jeg) at skorstenene netop ere for høie. I de nyeste ere skorstenene også forholdsvis (og absolut) betydeligt lavere; (men rigtignok meget høie endda.) Dine køller trække meget bedre.

III

Hos Stützenberger ved Strasbourg såe jeg køllerne åbne over det øverste plateau. der var to åbne lemme eller vinduer et par centimeter over maltet på de øverste flager så at vinden kunde blæse tvers igjennem og jage den fugtige luft bort og bidrage til at

tørre maltet.

Sønnen roste overordentligt dette system og sagde at køllen trak overordentlig godt. Jeg synes nu nok at der må være adskillige ulemper ved denne anvendelse af vindens eller luftens tørringsvene, men jeg anfører det blot som en af de ting, der have støttet mig i at antage at damprørets rolle kun er meget lille.

Du siger at luften, der har passeret begge maltlagene bør have en vis varme for at have stige kraft og ikke være mættet med fugtighed.

Efter hvad jeg har seet i Schwechat er dette ikke

nødvendigt og må også være vanskeligt at opnå.

I de stærkt trækkende køller hvor vi behøvede 8-10 korn for at fæste det 4^{te} carré papir på flagen observerede vi hvorledes temperaturen steg i begyndelsen i alle thermometrene undtagen det sidste det stod på det øverste maltlag. I henvend en time hvor det underste therm steg til 70 C og de øverste i forhold dertil blev det øverste stadigt på 25 C I de næste timer begyndte det først at stige et par grader.

Netop det samme var tilfældet i den allerbedst trækkende Kølle jeg har seet i Gross Schwechat, hvor jeg 3 timer efter ludningen (gjentagende forsøg forskellige dage) havde 33 Korn på de nederste flager til at fæste papiret 21 Korn på de øverste og temperaturene

Thermometer N 1. 4

Thermometer

N. 5 23 C

N 4 37 C

N. 3 46 C

N 2 46 C

N 1 46 C

Du har formodentlig seet at der i denne tid i J. des brasseurs forhandles om Dampbryggerie. Jeg synes et ord af dig i denne sag måtte være godt. Her i Wien er der ingen der troer derpå. I Strasbourg ligesålidt (Hatt). Dreher har forsøgt det i Schwechat og men har ophørt dermed fordi øllet, der blev ligeså behageligt som det almindeligt bryggede ikke kunde holde sig ud over 6 måneder og ofte tildeels blev suurt efter 3 måneders forløb Det samme har jeg hørt om et par andre etablissemeter, hvis navne jeg desværre

ikke har mærket mig. Du siger jo at have gjort en anden erfaring. Ellers veed jeg intet bryggerie uden Lutterbachs der er drevet med Damp. Dette bryggerie er nu gået fallit, dog er vel dampen ikke skyld deri.

Om Lutterbachs øls holdbarhed har jeg heller ingen idé. Velten brygger jo kun ungt (og slet!) øl.

Men det er klart at når fremskridtsmanden Dreher har opgivet det af den nævnte grund

må der stærke beviser for at fastsætte det modsatte.

Nu skal jeg sluttelig kun tilføie at jeg reiser til Wien imorgen aften (nattog) hvis jeg kan fåe vennerne med mig ellers bliver det med iltog Torsdag Morgen.

Photografiet fremstiller

1. M Schmutz intelligent og behageligt menneske. Skal holde bryllup med Ostemanns ældste datter når han om 14 dage kpommer hjem. 25 år.

N. 2 Hr. Vogel Münchener. Søn af en ølhusvært, elskverdigt menneske og ivrig i tøiet som praktikant, 26 år.

N 3 Carl Jacobsen.

N 4. Lidt udvisket i billedet Hr Pflieger søn af Braumeisteren eller directeuren for Hofbrauhaus i München. Elskværdigt menneske og behagelig 22 års kammerat.

N 5 Hr. Carl Koeck. München bryggersøn, dygtig praktiker. God og elskværdig character. 22 år

N 6 M^{str} Betz fra New York var 8 dage i Schwechat Eier af 2 bryggerier, gemytlig og elskværdig mand. Kone og mange børn. o. 35 år.

N. 7 Hr Gonnetz fra Regensburg, elskværdig, gift mand o. 30 år.

N. 8 L. Hatt.

N. 9 Hr Küpper-Preusser, 19 år, ungdommelig

J. C. JACOBSENS ARKIV

CARISBERGFONDET

OMTALTE VÆRKER



21/12 68
C.M.
Pent. 21 Janvier
Søndag efter
Kjære Fader.
Det var en latterlig skuffelse idag
i Steinbræk. i Trøskens byggerie.
Det er aldeles ikke drevet ned damp.
Herrens må vide hvem der først har
bunden os dette på armet, og underligt
er det at vi ikke er bleve aflyst derover.
Havde jeg vidst dette var jeg det ikke sagt
hertil, men nu da vi engang ere her vilde
vi drage det størst mulige udbytte af
opholdet og da malteriet næroby synes
at være udmærket interessant vilde vi
flytte derud imorgen og blive der nogle
dage. Jeg er malt idag der var særdeles
godt øjeblik. Derimod var det koldde
malt forholdsvis ringe, det vilde vi nu
nærmere undersøge. Øllet har også et særegent
smag - un cachet particulier et ce sera

assez intéressant de chercher la cause.

Je ne peux pas encore dire grand chose de l'établissement. La matière occupe des anciennes carrières (comme celle de M. Bouret à Meudon près Paris) je suis curieux de savoir comment on a établi les courants d'air et d'examiner les températures dans les diverses localités. On verra aussi, à ce qu'il paraît, les couches plus à froid qu'à Schwetzer de manière qu'il y aura moyen à faire des comparaisons instructives.

Les caves de caserne, nous ne les avons pas vues, mais étant établies dans les rochers il sera intéressant de voir l'installation des glacières et des courants d'air.

Les fournaies sont aussi à moitié souterraines, c'est aussi une chose qu'on ne voit pas tous les jours et qui mérite être attentivement examinée.

La ville de Pest avec Ofen est assez jolie, Pest est plus grand et plus riche, Ofen est plus pittoresque. Un magnifique pont suspendu

les relie.

Les chaînes du pont reposent sur deux
gigantesques arcs de triomphe portés par
des piliers fondés au milieu du fleuve.
L'effet de ce pont, dont les dimensions sont
extraordinairement grandes, et très-heureux.
Il est en même temps fort léger et gran-
diose. D'Osier qui est bâti sur un rocher
on a une vue splendide sur Pest avec ses
force clochers est sur le Danube qui
coule majestueusement - lentement festinant -
comme la volute divine est inflexible entre
les aspirations et les desirs des hommes.
Et des montagnes limitent l'horizon.

Steinbruch. Söndag 26 Januari.

Pesth. den 28 Jan. Torsdag aftn.

Viere mi lige kære fra Steinbruch. 9 j'j
vil slatte dette brev.

Det har interesseret mig overordentlig at see
bryggeriet og fremgangs måderne og nu j'j end ikke
her micht fæct det forventede spøjssmil om
Dans bryggeris l'ost have dog de 6-7 dage i Steinbr.
givet mig et vist udbytte.

Køllene er ganske udmærkede men det lod
sig ikke gjøre i den korte tid at Toje uoieyige
planer af dem eller til et jõe rynderby i
detaljen ved undersøgelsen.

Gjærings- og mælteriet interesserede mig i Toje
grad.

Gjæringsen er ført meget regelmæssigt, hvilket
beholder mig meget.

I M. Schmidt var gjæringsen meget uregelmæssig
saart varede den 14-16. det var det alene. Det
var saart varede den 11. og til samme tid stod
han og gjærede i 3-4 uger. Saart entounerede
(bedder det ikke "fæde" i det danske byggeri)
at lade urten løbe fra ballens i gjærings-
karet (?). Saart fædede (entouner) man ved
2°C saart ved 5°C. Saart steg maximum
temperaturen til 4½°C saart til 8-9°C.

Dette tilskrives jeg for en del at gjæringsens
uregelmæssighed i begyndelsen ikke var smykket og at
selv i slutningen, hverken skuants danske var
så regelmæssig eller urten ^{illets} klar og så prægt fuld
som iver og på den.

21/68 C.M. II
I Stein brack var dette regelmaessige y det naar fj
na abrobt vare godt.
Maltet i Stein er markvaerdigt.
Det drives langsaemere end i Schw.
10-11 dage i Stein. 8-9 i Schw. Det er nu ikke
sa spaaendeligt men det er markligt at maltet
i de sidste 5-6 dage næsten aldeles er uden
arbejde. Man vader det som i Schw. (0.56 tæm)
netter det i hob af de første pipning indtræder
o. 30 tæm efter udkølingen af støb karret
(lyser i Schw.) Men nu begynder karret et arbejde
sa stærkt i de første den 2de 3de 4de 5de 6de at
dog stiger selv i denne periode temp. ikke over 15°C.
det nu haster hver 4^{de} tæm, men det bliver da
ligeri pludseligt op. Den 6^{te} dag er soeden på
flørene (bundsoeden) næsten opkøbt. Maltet ligger 6-8^{te} købt
Den 7^{de} 8^{de} 9^{de} 10^{de} 11^{te} dag er der ikke
spor af vand y lysten er kun guleret svag.
Dy er lyste friske y god næsten lige til det
sidste. Maltet bliver nærdels godt opløst
y vi sae stykker, der rivaliserede med Schwachts
bedste. At maltet i det hele tær et tær
under Schwachts ligger spaaendeligt i bygget
kvalitet, der er ringere (sag) y ikke i frem-
gangsmaade. Det interesserer mig sa meget mere

som Du netop forleden skrev at Du ikke gadede
at udtale det så døende hen. Thi dette er vist
det næst slæmme eksempel på et ualtede
uden arbejde som man kan see.

Men jeg vil ikke ind på ualtede teorier nu.
Jeg var nemlig på Posthuset hvor jeg fik det
hvor adameret Schwechat, og som jeg har læst med
største interesse. Jeg må ikke glemme at takke
for kreditivet som jeg naturligvis ikke betøver at
udtømme men som jeg bliver nødt til at
angribe.

Skjøndt det ikke kan nytte at gøre disussion
om hvilken sydeby læst i hen til jeg dog gøre
et par bemærkninger. Spørgsmålet om dampret
er mig endnu stadig uklart.

Du siger at det ikke alene er umuligt men også
skadeligt at gøre dampretten mere end
nødvendig stor i diameter. Hvorfor??

Sillye tilføje siger Du at det er dårskab
at gøre rummet over de øverste fløjer kort
hvelvet. Dette er mig også uklart.

I alle Schwedat, Steineloch, Lreeing, Kattel, ^{Stige}
Jederser o.s.v. koller er dette ruen
ukyre koint. Dette frekomer mig mit
jua overflodigt et jjiore det so overdrevent
Men pa den anden side syer jji at det dog
nu vare godt at der er et rigeligt ruen
til dampadriktningen samt et dette ved ste-
loevende fra leder dampene let op i
damporene.

Endelig tillager Du Damporene koido en
varently betydning j meener et det siges
luften fra kollen. Dette er mig ganske
ufatteligt. Luften der gaer ud af mallet
pa de overste flager har en so ringe varme
at dens stigende kraft endnu fundet
ved vand dampene er overordenly ringe.

I de først timer er den ikke mere end
23°C (Jji citerer her den koidt trallende koido
i Schwedat.) 2: 18°R næsten stuetemperaturen
~~Her~~ Endnu efter 8 timer forlob Lu temperaturen
over de overste flager ikke noet 30°C j det
er først i de sidst 2 timer at temperaturen pa dette
sted nu velk. 40°C, 50°C

Denne 25°C luft mener jeg nu kun kun tildele
forvindende til traktets frøjelte og dens sa-
de kraft må være yderst ringe; i jeg er
ikke engang vis på om denne saluvarer luft
ville ikke snarere svækker traktet ved sin
friction ~~vægt~~ og sin inertie. Men her står ikke engang
mine theoretiske kunskeber til (i Mattes Ejers bldt)
så jeg vil bede Dig om at sende mig et bog
der udfandler dette, hvis Du har er så dan eller
mulig angive mig en titel. Jeg har vist desom
i flere boglader i Wien men uden at finde.
Jeg tænker at i en teknisk kemi må der
være det tilstrækkelige.

De to nærtlygte koller i Schwacht have
dine colmale (pragtfuldt!) lampborstene
men traktet er ikke så påfuldende stærkt som i nogle
andre. Da de i alle andre kollerender ere fortrin-
ligt byggede tre er (Matte, jeg) at borstene netop
ere for høje. I de nye er borstene godt forholdt
nær (og ubroket) betydeligt lavere; (men rigtig nok tole-
naget høje endda.) Dine koller trakte meget bedre.

24,68

(C)

C.M.

III.

Hos Schützgen bryggeri ved Skarbovej såe jeg
køllene åbne over det øverste plateau.



der var to runde åbne lemme
eller vinduer et par centimeter
over maltet på de øverste fløje,
så at vinden kunde blæse tværs
igjennem og jage den fugtige luft
hurt og bidende til at tørre maltet.

Sørensen roste overordentligt dette system
og sagde at køllene trak overordentlig godt.

Jeg synes nu nok at der må være adskillige
ulempen ved denne anvendelse af vindens
eller luftens Torringskraft, men jeg antager det
blot som en af de ting, der have et stort
nøj: at antage at dampværens rolle kun
er meget lille.

Da siger at luften, der har passeret høje
maltfløje bør have en vis varme for at have
stigebrædt og ikke være mættet med fugtighed.
Efter hvad jeg her set i Schweiz er dette ikke

nödvändigt y nä sjä vare vändeligt et
4 ni.

I de startt trakkende kille hvor vi beboved
8-10 time på at fæste det 4^{de} aars papir på fløjen
observerede vi hvorledes temperaturen stog i alle
thermometerne undtagen det sidste det stod på
det overste mæltlag. I beved en t. a. på 50°C
hvor det underste therm stog til 70°C y
de isrige i forhold dertil blev det overste
stadigt på 25°C I de næste timer læggte de
sint at stoge et par grader.

På det samme var tilfælde i den allerbedst
trakkende kille jeg har seet i Gross Schwacht,
hva jeg 3 timer efter ladingen (jpenstajende frost)
færdigloze dage) havde. 33 time på de underste
fløjen til at fæste papiret 21 time på de
overste y temperaturerne

Thermometer N. 1.	4	Thermometer N. 5.	23°C
		N 4.	37°C
		N 3.	46°C
		N 2.	46°C
		N 1.	46°C.

Du har fornuftelig set et her i dens tid
i J. den hoesers forhandler og Damp bryggerie.
Jeg synes et ord af Dig i dens soj måtte
være godt. Her i Wien er der ingen der
troer derpå. I Starbourg Lijerich. (Katt).
Dreher har fortøjt det i Schwechat og
men har op hørt dermed fordi øllet, der
blev ligen beholdt som det almindelig brygges,
ikke kunde holde sig ud over 6 uger
og ofte tilveels blev surt efter 3 ugers
forløb. Det samme har jeg hørt om et
par andre etablissementer, her nære jeg
derovre ikke har mærket mig.
Du siger jo at have gjort en anden er-
faring. Ellers ved jeg intet bryggerie uden
Lutterbachs der er drevet med Damp.
Dette bryggerie er nu gået fallit, og er
vel dæmpet ikke skyld deri.
Om Lutterbachs øls holdbarhed har jeg heller
ingen ide. Vælden brygger jo kun urt
(og øl!) øl.
Men det er klart at når fremtiden som andre
Dreher har opgjort det af dens næste grund

må der stærke beviser for at fastsætte det
med rette.

Na skal jeg skætte sig kan tilføie at jeg
reisen til Wien imorgen aften (sættetoj) ders
jeg kan fås senere med mig eller blive
det med Diltøj. Tardøj Morgen.

1	2	3	4
0	0	0	0
0	0	0	0
5	6	7	8

Photografiet fremstille.

I. M. Schmutz
intelligent og behjælpelig
kæmpe. Skal holde

byllep med Ostermanns alder
dette når han er 14 dage gammel 25 år.

N. 2. Mr. Vogel Münchener. Søn af en ölhus-
vert. elskverdigt kæmpe og ivrig i sitet
som praktiker. 26 år. N. 3. Carl Jacoben.

N. 4. Lidt adrikt i billedet. Mr. Pflieger søn af
Oreoneisten eller Direktøren for Hofbräuhaus
i München. Elskverdigt kæmpe og behjælpelig 29 år.

N. 5. Mr. Carl Koek. Münchener bygger-
søn. dygtig praktiker. Godt og elskverdigt karakter. 22 år.

N. 6. M^{rs} Bety. fra New York. var 8 dage i Schiedel
Eier af 2 byggeriet. genlyt og elskverdigt mand.
Kone og mange børn. o. 35 år.

N. 7. Mr. Gonnety fra Regensburg, gift mand o. 30 år
N. 8. L. Nett. N. 9. Mr. Köpper Dreier. 19 år. Elskverdigt
ungdommelig.