

# Grünberger

28. Jahrgang.

# Wochenblatt.



Nº 90.

Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 8. November 1852.

## Wissenschaftliches.

### Theorie der Menschen- und Thierernährung.

Wir zermahlen die Speisen mit unseren Zähnen und vermischen sie dabei mit Speichel, der eine Art von Gährungsmittel enthält, welches die Eigenschaft hat, das Stärkemehl unserer Speisen in Zucker umzuwandeln, da es nur unter dieser Bedingung assimilirbar ist. Hierauf verweilt der Speisestoff einige Stunden im Magen, wo ein zweites Gährungsmittel (der Magenschleim) vorhanden ist, welches mit dem Beistande zweier Gehülsen (der Chlorwasserstoffsäure und der Milchsäure) alle stickstoffhaltige Substanzen auf löst. Nach dem Austritte aus dem Magen werden die Speisen mit einer gewissen Quantität Galle vermischt, die zum Theil die Auflösung der festen Stoffe bewirkt. Nachher beendigt der Magendrüsenseft, indem er sich mit den zurückbleibenden Stoffen vereinigt, die Auflösung der Fettstoffe und vervollständigt die Wirkung des Speichels auf das Stärkemehl. Endlich entnimmt der Darmstoff die letzten Nahrungsteile, welche noch in dem Speisestoffe vorhanden sind. Zu bemerken ist, daß die Galle, der Magendrüsenseft und der Darmstoff ein Uebermahl von Natron enthalten, welcher zur Sättigung der Säuren bestimmt ist, die aus der im Magen vorgehenden Verdauung herrühren. Die Flüssigkeiten, welche aus der auflösenden Wirkung dieser verschiedenen chemischen Kräfte hervorgehen, werden bei ihrer Entstehung absorbiert und in die Blutgefäße geführt, welche in die Lunge auslaufen. In diesem Organe wird der Act der Bluterzeugung durch die Wirkung des eingeschickten Sauerstoffs der Luft beendet. Das durch den Zutritt des Sauerstoffs gerührte Blut wird dann durch die mechanische Arbeit des Herzens in die großen Nerven getrieben, von wo ab es durch unendliche Aderverzweigungen in alle Theile des Körpers geleitet wird. Wir haben noch zu erklären, wie die im Blute enthaltenen Stoffe zum Wuchse des Körpers, zur Wiederherstellung der durch die Arbeit erschöpften Kräfte und zur Erzeugung der thierischen Wärme beitragen. Betrachten wir zuerst die erste Welle des Bluts: man entdeckt darin vorzüglich den Faserstoff und den Eiweißstoff; der erste ist eine faserige

Substanz, die sich von dem flüssigen Theile sogleich abtrennt, sobald das Blut nicht mehr im Körper ist. Der zweite bleibt in der Flüssigkeit aufgelöst und gerinnt nur bei einem gewissen Wärmegrade, ebenso wie das Weisse der Eier, mit dem es hinsichtlich seiner Bestandtheile ganz gleich ist. Merkwürdig ist es, daß der thierische Faser- und Eiweißstoff sehr nahe dieselbe Zusammensetzung haben wie der Faser-, Eiweiß- und Käsesstoff der Pflanzen. Das Blut enthält auch Käsesstoff, der mit dem Pflanzenkäsesstoff identisch ist, hauptsächlich aber findet man diesen Stoff in der Milch, die eigentlich nur ein in Nahrungssatz verwandeltes Blut ist. Im flüssigen Theile des Bluts findet man ferner: Kochsalz, phosphorsaures Natron, phosphorsaure Kalk- und Talererde, schwefelsaures Kali und sogar Kieselerde. Endlich entdeckt man darin das Fett und den Zucker, die bei der Verdauung assimiliert worden sind und zuweilen eine kleine Quantität unlängst absorbierte geistige Flüssigkeiten. Den färbenden Stoff des Blutes bildet eine besondere Substanz, deren Grundlage Eisenoxyd in Verbindung mit organischen Stoffen ist. Die stickstoffhaltigen, wie die nicht stickstoffigen Substanzen des Blutes haben einen sehr verschiedenen Zweck, wie wir sogleich sehen werden. Es ist erwiesen, daß der Zucker, die Spirituosen und ein Theil der festen Stoffe im Blute verschwinden, ohne eine Spur zu hinterlassen, während man die stickstoffigen Substanzen unverändert in allen Organen des Körpers findet; auch haben die Chemiker die Gewissheit erlangt, daß diesejenigen Theile unserer Nahrungsmittel, welche keinen Stickstoff enthalten, keine andere Bestimmung haben, als durch den mit dem Blute vermischten Sauerstoff verbrannt zu werden und dadurch die thierische Wärme zu erzeugen. Das Fett ist der einzige stickstoffreie Körper, der nicht ganz zerstört wird; denn ein Theil von dem, welches wir in den Speisen aufnehmen, lagert sich in den Fettzellen, in der Hirnsubstanz und in der Milch, wenn eine Milchbildung stattfindet. Eiweiß-, Faser- und Käsesstoff, animalischer und vegetabilischer Natur, werden ohne irgend eine Veränderung im Blute aufgenommen und sind bestimmt, die Muskeln, die Nerven, die Sehnen, die Hämpe, und alle Organe zu erneuern, die sich durch körperliche Anstrengungen und ebenso durch die Arbeit des Denkens erschöpfen. Die Kieselerde,

die man vorzüglich im Blute der Vögel findet, dienen zur Bildung ihres Gesieders, welches eine bedeutende Quantität davora enthält. Die Kalksalze im Blute bilden und erneuern das Knochengerüst und man findet sie zugleich mit den Kalis- und Talkalzen auch im Muskelfleische. Die Phosphorsäure leidet im Körper eine theilweise Verwandlung und lagert sich, in Phosphor umgewandelt, in großer Quantität im Gebita ab. Versuchen wir aus dem Vorstehenden einige Schlüsse zu ziehen und dann die durch die Erfahrung bestätigte Wahrheit aufzustellen: 1) Menschen oder Thiere, welche arbeiten, können ihre Kräfte nur durch eine stickstoffhaltige Nahrung wieder herstellen und sie bedürfen davon einer Quantität, die mit ihrer geleisteten Arbeit im Verhältniß steht, wogegen sich ein aus irgend einer Ursache unthätiges Wesen mit einer Nahrung begnügen kann, die keinen Stickstoff, oder diesen nur in sehr schwacher Mischung enthält. 2) Das Bestehen des Thierreichs ist dem Dasein des Pflanzenreichs untergeordnet, weil der thierische Organismus keines seiner plastischen Nahrungslemente durch sich selbst schaffen kann, sondern diese ganz zubereitet im Pflanzenteiche findet, welches sie aus den Stoffen zusammenseht, die in der Luft, im Wasser und in der Erde enthalten sind. Man hat beobachtet, daß der Vater und das Murmeltier, die im Winter schlafen, mehrere Monate lang ohne alle Nahrung leben können, aber während ihres Schlafes verbrennt der Sauerstoff, den sie einathmen, das Fett, welches sie während des Sommers in ihrem Körper angesammelt haben; durch die Wärme, welche aus dieser inneren Verbrennung hervorgeht, sind sie befähigt, die Kälte des Winters ertragen zu können. Durch die Erfahrung haben die Menschen den relativen Werth aller Nahrungsmittel kennen gelernt, und die Chemie hat nachgewiesen, daß dieser Werth von der Quantität des darin enthaltenen Stickstoffs abhängt. Ehe wir in die auf diesen Gegenstand bezüglichen Einzelheiten eingehen, wollen wir untersuchen, was aus den im Blute vorhandenen Stoffen wird, wenn sie ihre Wirkung gethan haben. Die Chemie lehrt uns, daß die Verbrennung des Stärkemehls, des Gummi und des Zuckers nur Kohlensäure erzeugt, während die Verbrennung der feinen Körper und der Spirituosen überdies noch Wasser hervorbringt. Dieselbe Wirkung findet statt, wenn diese Substanzen im Blute verbrennen; dies wird durch die große Quantität Kohlensäure bewiesen, welche wir durch die Lungen aussauhen, während durch die Haut eine Quantität Wasser verdunstet, wovon sich wenig Leute einen Begriff machen. Die stickstoffhaltigen Substanzen werden, wenn sie zur Erneuerung unserer Organe gedient haben, endlich auch im Blute verbrannt und ihre Verbindung mit dem Sauerstoff erzeugt den Harnstoff, welcher Hauptsubstanz des Urins ist und sich vom Blute in den Nieren ausscheidet, die eine wahre Filtermaschine sind, in welche diese Flüssigkeit, ehe sie wieder in den Umlauf kommt, alle Stoffe absieht, die unnütz oder schädlich geworden sind. Die Harnblase empfängt zuletzt alle diese Rückstände, um sie fortzuschaffen. Später wollen wir uns spezieller mit den Substanzen beschäftigen, die zum Unterhalt des Lebens beitragen: hierzu gehören Luft, Wasser, Milch, Eier, Fleisch, Getreidekörner, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Gallerte und als Nebengegenstände Wein, Tee und Kaffee.

## Mutterkorn.

Da in diesem Jahre in Folge der bedeutenden Nässe des Frühjahrs eine krankhaftie Ausschwitzung des Roggens und danach eine beträchtliche Menge von Mutterkorn auf den Feldern von nah und fern entstanden ist, wodurch leicht eine sehr verderbliche Krankheit erzeugt werden könnte, so erscheint es als nötig und heilsam, auf die deshalb drohende Gefahr besonders aufmerksam zu machen und durch Anführung zweckmäßiger Mittel dieselbe möglichst abzuwenden.

Das Mutterkorn (*Secale cornutum, clavus secalinus*) ist ein besonders in nassen Jahren entstehendes Missgewächs der Roggenkörner, welches mehr an Feldrändern, als in der Mitte des Ackers gefunden wird und darin besteht, daß das Korn ausschwillt, in gekrümmter Gestalt aus der Hülse heraustritt und eine dunkelblau-graue Farbe annimmt. Der Hauptbestandteil des Mutterkorns ist eine kleberartige, stickstoffreiche Substanz, welche mit Wasser vermischt, schon nach wenig Minuten in sinkende Häufchen übergeht. — Das weißlich-blau Mehl des Mutterkorns schmeckt scharf, bitter, süßekel und enthält keinen Zuckerstoff, sondern ein übelriechendes, phosphorsaures und öliges Stärkemehl, welches, in gewisser Quantität unter das Brod verbacken, sehr nachtheilig wird. Der Brodteig aus Mehl, worunter solches Korn ist, wird fließend, das Brod bekommt Risse und zerfällt zuweilen, sobald es aus dem Ofen kommt. Ist viel Mutterkorn unter dem Brodkorne, so entsteht durch die Vergiftung eine sehr gefährliche Krankheit. Es ist wahrscheinlich, daß das Mutterkorn in dem Roggen dasselbe ist, was der Brand im Weizen und in der Gerste, nämlich eine Art Staubpilz, nur daß es kein vollständiger Getreidebrand ist, sondern nur ein Anfang dazu.

In geringer Menge genossen, bewirkt das Mutterkorn keine merklich üblichen Folgen; aber zum dritten oder vierten Theile dem Brodkorne beigemischt, kann es die bereits erwähnte gefährliche Krankheit, nämlich die Kriebelkrankheit, veranlassen. Diese Krankheit, *Raphana morbus cerealis*, auch Kornstaube, Krampfsucht oder ziehende Sucht genannt, welche vorzüglich in den Jahren 1596, 1648, 49 und 75, 1736, 41, 42, 70 und 71 in Preußen, Schlesien, Sachsen, Böhmen, Hessen, Schweden und anderen Ländern geherrscht hat, und in Schweden und Dänemark noch jetzt nicht selten ist, ist eine ansteckende, meistens tödtliche Krankheit, die sich vorzugsweise nach der Körnernte zeigt. Sie äußert sich durch Angst, Erdreichen von Galle, Jucken an den Fußsohlen, Zittern, zumal der Füße, und Blutandrang zum Kopfe, dann entsteht ein Geißbl von Stumpfheit in den Gliedern, ein Kriebeln und Umisenlaufen in denselben, manchmal auch mit zuckendem Schmerz. Nach heftigem Frost folgt bald brennende Hitze mit unauslöschlichem Durst; dabei wird die Zunge immer missfarbiger, zuletzt ganz schwarz. Bald erscheinen mannigfaltige, besonders veitstanähnliche Krämpfe, das Herz pocht krampfhaft, die Augen rollen in ihren Höhlen herum, wodurch der Kranke ein furchtbare Ansehen bekommt; bisweilen entsteht ein Starkkrampf. Zuletzt zeigen sich verschiedenartige Ausschläge, Irrereden, Lähmungen, Blindheit, Blödsinn, wohl auch Wahnsinn, Fallsucht oder Auszehrung, mitunter auch trockner Brand, welcher schnell Finger, Beben, ja ganze Gliedmassen zerstört, so daß sie vom Körper absallen; der Tod

erfolgt oft schon nach drei Tagen oder später durch Entkräftung.

Die tödtlichkeit der Kranken ist so groß, daß zu manchen Seiten von 100 Kronen kaum 4 gerettet werden konnten und die Genesenen stets gelähmte Glieder behielten. Bei eintretender Krankheit wird mit Erfolg ein Brechmittel aus Brechweinstein gereicht, auch werden Paxanzen aus Faloppa und Rhabarber angewendet, zum Getränk viel Eßig und Wasser, noch besser Colormasser, welches den giftigen Bestandtheil des Mutterkorns, das Ergotin zerstört. Man nimmt davon 4 bis 6 Mal täglich 1 Esslöffel voll in einer Tasse Haferschleim oder Zuckerkwasser. Die Hülse eines Arztes ist bei der großen Gefahr dieser Krankheit schleunigst zu suchen. Ein wirksames Heilmittel in dieser Krankheit ist besonders der gemeine Nachtschatten (Solanum nigrum); derselbe wird in kaltem Wasser zerrrieben, hierauf frisches Wasser aufgegossen und der Dunst davon eingeatmet, auch nach homöopathischer Bereitungsweise gereicht, ist er das wirksamste Heilmittel. Das Mutterkorn ist nicht blos für Menschen, sondern auch für alle Federvieh tödlich und ein starker Milchaufguß von Mutterkorn ist ein wirksames Stubensielegengift. Uebrigens ist das Mutterkorn in der Hand des Arztes, und in gehöriger Kleinheit der Gabe gereicht, ein wirksames Heilmittel in der Cholero, den Mutteröltüpfen, bei Beschwerden vom Bohnen, bei Kolik, Badenkrampf und anderen Krankheiten, weshalb es auch in einigen Apotheken zur Bereitung des Heilmittels gekauft wird.

Da nun der Genuss des Mutterkorns sehr leicht der Grund zu jener tödtlichen Krankheit werden kann, so ist in diesem Jahre, in welchem dieses Mißgewächs in so reichem Maße sich findet, die größte Vorsicht anzuwenden, und wenn auch zu erwarten steht, daß von Seiten der Behörden die nöthigen Anordnungen und Vorsichtsmahregeln werden getroffen werden, um die große Gefahr jener tödtlichen Krankheit, welche so leicht epidemisch wird, möglichst abzuwenden, so melden doch noch folgende Rathschläge in dieser Beziehung Berücksichtigung finden:

1) Ist der eingearbeitete Roggen nicht gehärig durre geworden, so muß er, ehe er zum Mühlre gebracht wird, wohl getrocknet werden, was ihm in noch warmen Backöfen geschehen kann, theils auf Matz- oder anderen Därren oder bei kleinen Quantitäten in Mulden an der Sonne, an der Luft, auch unter oder neben den Stubendösen. Das

Drocknen muß sobald als möglich auch durch fleißiges Wenden, Umstechen und Lüften auf den Böden geschehen.

2) Wenn Brod- und Mutterkörner sich zwischen dem Roggen befinden, so muß man denselben zweimal, nämlich einmal mit einem großen Roggensiebe, welches das Mutterkorn nicht durchläßt, und das andere Mal mit einem kleinen Siebe; welches den guten Roggen zurückhält und nur den kleinen Unkrautsamen und das etwa ausgefallene Mehl des beim Dreschen zermaulten Mutterkorns durchfallen läßt, sieben oder auf andere Art reinigen. Das ausgesiebte Mutterkorn darf aber nicht unter die Fütterung für das Vieh gemischt, sondern es muß solches verbrannt oder vergroben werden. Die Müller müssen fleißig darauf achten, daß das zu mahlende Korn so gereinigt sei.

3) Um das Mehl zu verbessern, ist es dienlich, daß das Getreide vor dem Vermahlen erst gespißt und das Mehl gebeutelt wird, so wie daß man mit dem weniger guten Roggen einen gehärglichen Theil alten guten Roggens zugleich vermahlen läßt, oder jenem Mehl eine hinlängliche Menge von anderem untadelhaften Mehle beimischte.

4) Sodann nehme man auf die gute Gährung, das Aufgeben und bessere Gährwerden des Brotes Rücksicht; deshalb bediene man sich des schwärfsten Sauerteiges, säuere etwas wärmer und sorge dafür, daß die jedesmalige Zuthat von Mehl zum neuen Sauerteige, wo nicht von übersättigtem, doch völlig getrocknetem, recht ritem Korne sei und der Sauerteig den schwärfsten reinen Geruch habe, der ihm eigentlich zukommt. Man vermehre ferner die sonst gewöhnliche Zuthat von Salz, welches gleichfalls wohl getrocknet sein muß. Will der Teig nicht recht geben, so kann man etwas Bierhefe, auch beim Kneten Pottasche, in Wasser aufgelöst, und ebenfalls etwas Brannwein zusehen. Ferner sind die Brode nicht zu groß zu formen und nicht gleich anfangs zu scharf zu backen, damit dieselben nicht zu früh eine feste Rinde bekommen, wodurch die Ausdünnung der überflüssigen Feuchtigkeit zurückgehalten wird. Gegen Ende des Backens aber muß die Hitze des Ofens stärker sein, als sonst zum Brode aus gutem Mehlre adäquat ist.

5) Um das Brod leichter verdaulich zu machen, mischt man beim Genuss desselben etwas Kümmel und Salz bei; auch bediene man sich bei den übrigen Speisen reicher als sonst des Salzes, so wie gedürhaftster Kräuter, als: Thymian, Salbei, Majoran, Bohnenkraut, Kümmel, Dill, Wachholderbeeren, Pfeffer, Zwiebeln, Senf und Merrettig.

## Inserate.

### 1816) Bekanntmachung.

Mittwoch den 10. d. M. wird die Kämmerei-Förstverwaltung früh 9 Uhr bei der Lanscher Spinnerei 40 Schloß erlen Reißig und um 11 Uhr 80 Schloß eichen Reißig bei den Kramen und Auspilden, Lanscher Doerwald-Revier, lizenziando verkaufen.

### 1817) Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhostation der dem Johann George Kliche und seinen minoren Kindern gehörigen Kutschnerstelle Nr. 14 zu Kern, dorfgerichtlich auf 761 Thlr. 15 Sgr. abgeschwäzt, steht ein Bietungstermin auf

den 10. Januar 1833, Vor-  
mittags 11 Uhr  
im hiesigen Landhause an.

Die Taxe und der neueste Hypothesenkasten sind in der hiesigen Registratur einzusehen.

Die Ausgedinger Christian Kliche und dessen Ehefrau Maria Elisabeth geborene Conrad aus Kern werden zum Termine mit vorgeladen.

Grünerberg, den 16. Septbr. 1832.  
Königl. Kreisgericht. I. Abtl.

1325) Einen Lehrling sucht der Schlossermeister. Wohl.

# Cigarren-Lager

von

**Paul Jobig**, Berlinerstraße Nro. 1.

Indem ich mein reiches Lager import. Havanna, mittler und billiger Cigarren empfehle, mache ich von letzteren aufmerksam auf: Crespo 25 Stück 3 Sgr., Napoleon 25 Stück 4 und 5 Sgr., Constantia 25 Stück 5 Sgr., La Flora gepreßt 5 und 6 Sgr., Negalia größtes Format 6 Sgr., ic. ic. (1328)

Wiederverkäufern gewähre ich den höchsten Rabatt.

## Bekanntmachung.

Die Auslieferung von fünfzehn Schock Kiesernen Stangen, für die bessigen Braunkohlen-Gruben, soll in Submission gegeben werden.

Lieferungslustige werden ersucht, ihre Angebote bis zum 15. Novbr. cr. bei dem Unterzeichneten abzugeben, wo selbst auch die näheren Bedingungen einzusehen sind.

Grünberg, den 18. Oktober 1852.

Die Grubenverwaltung.

1336) Schwidtal.

## Stahlfedern

in den beliebtesten Sorten, aus einer der berühmtesten Fabriken Englands bezogen, empfiehlt, so wie ein reichhaltiges Assortiment von Haltern zu billigen Preisen die Buchhandlung von

(1330)

**W. Levysohn**  
in Grünberg in den drei Bergen.

## Düng-Braunkohlen

Können gegen Anweisung von mir unentgeldlich, in jeder beliebigen Quantität auf der Grube abgeholt werden. — Die Verwendung dieser Kohlen zur Düngung, allein oder mit anderem Düngstoff vermischt, ist sehr zu empfehlen. (1348)

Die Grubenverwaltung.  
Schwidtal.

1321) Freiwilliger Verkauf.

Mein Vorwerk auf der Niederstraße, nebst den dazu gehörenden Acker, Wiesen und Weingärten, so wie auch ein kleines Wohnhaus beim Acker an der Scherendorferstraße, bin ich Willens baldigst zu verkaufen, und können sich zahlungsfähige Käufer bei mir melden.

Witfrau Ruge.

Stahlfedern-Dinte,  
direkt aus England bezogen, empfiehlt billigst in Originalverpackung

1332) **W. Levysohn**,  
in den drei Bergen.

## Nach Meusalz

Können jeder Zeit Braunkohlen verladen werden. Näheres bei

(1322) J. Schwidtal.

1320) Sonntag den 7. November

## Tanzmusik,

bei **W. Hentschel**.

## Nothstifte

erster Qualität empfing so eben

1333) **W. Levysohn**,  
in den drei Bergen.

1323) Am 31. dieses Monats ist mir auf dem Schießbaute ein schwarzer Hut, mit dem Winklerschen Stempe versehen, verloren gegangen. Der Besitzer desselben wolle ihn beim Schießhauswirth oder in der Exped. dieses Bl. gegen eine Belohnung abgeben.

1327) Ein Knabe, welcher Lust hat, die Schuhmacher-Profession zu erlernen, findet einen Lehrmeister bei

Heinrich Ditke.

Obstbäume aller Gattung, Trauerweiden, Kugel- und rothblühende Akazien, gefüllte Kirschen, Ziersträucher verschiedener Arten, Rosenbäume, Thees und immerblühende Rosen, Spargelpflanzen, Lupenzwiebeln, Quitten, überhaupt alle in dieses Fach schlagende Gesenstände verkauft billigst oder besorgt gegen billige Provision. (1329)

O. Eichler.

Den Bestellern auf das rühmlichste bekannte Müller'sche (1331)

Schweizer-Alpen-Kräuter-

## Haar-Öl

die ergebene Anzeige, daß dasselbe in frischer Füllung angekommen und (das Fläschchen zu 15 Sgr.) zu haben ist bei

**W. Levysohn**,  
in den drei Bergen.

Diejenigen Landwehrmänner, welche sich bei dem am Sonntag d. 14. Novbr. cr. stattfindenden Ordensfeste beteiligen wollen, werden ersucht, sich bis zum 7. d. M. zu melden bei **W. Hentschel**. (1319)

## Kunst-Anzeige.



Sonntag als den 7. Novbr. findet meine dritte große

## Kunstvorstellung

mit den neuesten Abwechslungen im Saale des Herrn Künzel statt. Das Nähere die Zettel. (1335)

Billets sind an der Kasse und in Fr. Weiß's Buchhandlung zu haben.

Zu recht zahlreichem Besuch lädt geborsamst ein.

Professor Carl Töpfer.

1334) Gute Kohlrüben sind zu haben bei Heinrich am Mühlweg in der früher Eb. Karzmann'schen Gelegenheit.

1324) Eine Oberstube mit und auch ohne Meubles ist an ruhige Mieter bald zu vermieten.

Witwe Schulz am Oberthor.

1326) Eine kleine Stube ist zu vermieten bei Wm. Schirmer Niederstr.

## Wein-Verkauf bei:

Ernst Pilz, 46r 5 sgr.

Wm. Helbig an der Post, 4 sgr.

Fr. Schulz auf der Burg, 4 sgr.

Schlosser Leuloff, Breitestraße, 4 sgr.

E. Hentschel, Breitestraße, 3 sgr.

Eupke, Krautstr., Maugisberger 3 sg.

Fr. Thomas, Grünbaumbez. 50r 3 s 4 pf.

Pähold, o. d. Burg, 51r 2 sgr. 8 pf.

Großmann, h. Niederschläge 2 s. 8 pf.