



Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 8. November 1852.

Wissenschaftliches.

Theorie der Menschen- und Thierernährung.

Wir zermalmen die Speisen mit unseren Zähnen und vermischen sie dabei mit Speichel, der eine Art von Nahrungsmittel 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 Nahrungsmittel (der Magenschleim) vorhanden ist, welches mit dem Beistande zweier Schüsseln (der Chlornasserstoffsäure und der Milchsäure) alle stickstoffhaltigen Substanzen auflöst. Nach dem Austritte aus dem Magen werden die Speisen mit einer gewissen Quantität Galle vermischt, die zum Theil die Auflösung der fetten Stoffe bewirkt. Nachher beendet der Magendrüsen saft, indem er sich mit den zurückbleibenden Stoffen vereinigt, die Auflösung der Fettstoffe und vervollständigt die Wirkung des Speichels auf das Stärkemehl. Endlich entnimmt der Darmsaft die letzten Nahrungstheile, welche noch in dem Speisestoffe vorhanden sind. Zu bemerken ist, daß die Galle, der Magendrüsen saft und der Darmsaft ein Uebermaß 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 eingeathmeten Sauerstoffs der Luft beendet. Das durch den Zutritt des Sauerstoffs geröthete Blut wird dann durch die mechanische Arbeit des Herzens in die großen Pforten getrieben, von wo 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 zuvörderst die flüssige Theile 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 Käsestoff der Pflanzen. Das Blut enthält auch Käsestoff, der mit dem Pflanzekäsestoffe identisch ist, hauptsächlich aber findet man diesen Stoff in der Milch, die eigentlich nur ein in Nahrungsaft verwandeltes Blut ist. Im flüssigen Theile des Bluts findet man ferner: Kochsalz, phosphorsaures Natron, phosphorsaure Kalk- und Talkerde, schwefelsaures Kali und sogar Kieselerde. Endlich entdeckt man darin das Fett und den Zucker, die bei der Verdauung assimilirt worden sind und zuweilen eine kleine Quantität unlöslicher geistiger 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 fetten 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 diejenigen 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 stickstofffreie 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 Käsestoff, animalischer und vegetabilischer Natur, werden ohne irgend eine Veränderung im Blute aufgenommen und sind bestimmt, die Muskeln, die Nerven, die Sehnen, die Häute, 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 Gefieders, welches eine bedeutende Quantität davon enthält. Die Kalksalze im Blute bilden und erneuern das Knochengestütz und man findet sie zugleich mit den Kali- und Nalksalzen auch im Muskelfleische. Die Phosphorsäure leidet im Körper eine theilweise Verwandlung und lagert sich, in Phosphor umgewandelt, in großer Quantität im Gehirn 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 Thiers reicht ist dem Dasein des Pflanzenreichs untergeordnet, weil der thierische Organismus keines seiner pflanzlichen Nahrungselemente durch sich selbst schaffen kann, sondern diese ganz zubereitet im Pflanzenreiche findet, welches sie aus den Stoffen zusammensetzt, die in der Luft, im Wasser und in der Erde enthalten sind. Man hat beobachtet, daß der Bär 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 fetten 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 aushauchen, 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 dienen 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 Filtrirmaschine sind, in welche diese Flüssigkeit, ehe sie wieder in den Umlauf kommt, alle Stoffe ablegt, die unnütz oder schädlich geworden sind. Die Harnblase empfängt zuletzt alle diese Rückstände, um sie fortzuschaffen. Später wollen wir uns specieller mit den Substanzen beschäftigen, die zum Unterhalt des Lebens beitragen: hierzu gehören Luft, Wasser, Milch, Eier, Fleisch, Getreidekörner, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Gärte und als Nebengegenstände Wein, Thee und Kaffee.

Mutterkorn.

Da in diesem Jahre in Folge der bedeutenden Masse des Frühjahrs eine krankhafte Ausdehnung des Roggens und danach eine beträchtliche Menge von Mutterkorn auf dem Feldern von nah und fern entstanden ist, wodurch leicht eine sehr verderbliche Krankheit erzeugt werden könnte, so erscheint es als nöthig 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 aufschwillt, in gekrümmter Gestalt aus der Hülse heraustritt und eine dunkelblau-graue Farbe annimmt. Der Hauptbestandtheil des Mutterkorns ist eine leberartige, stickstoffreiche Substanz, welche mit Wasser vermischt, schon nach wenig Minuten in stinkende Fäulniß übergeht. — Das weißlich-blaue Mehl des Mutterkorns schmeckt schwach, bitter, süßkel 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 Staupilz, nur daß es kein vollständiger Getreidebrand ist, sondern nur ein Anfang dazu.

In geringer Menge genossen, bewirkt das Mutterkorn keine merklich üblen Folgen; aber zum dritten oder vierten Theile dem Brodkorne beigemischt, kann es die bereits erwähnte gefährliche Krankheit, nämlich die Kriebelkrankheit, veranlassen. Diese Krankheit, *Raphanea morbus cerealis*, auch Kornstaupe, 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 Kornreife zeigt. Sie äußert sich durch Angst, Erbrechen von Galle, Jucken an den Fußsohlen, Zittern, zumal der Füße, und Blutandrang zum Kopfe, dann entsteht ein Gefühl von Stumpfheit in den Gliedern, ein Kriebeln und Ameisenlaufen in denselben, manchmal auch mit zunehmendem Schmerz. Nach heftigem Frost folgt bald brennende Hitze mit unaussäglichem Durst; dabei wird die Zunge immer missfarbiger, zuletzt ganz schwarz. Bald erscheinen mannigfaltige, besonders weitstanzähnliche Krämpfe, das Herz pocht krampfhaft, die Augen rollen in ihren Höhlen herum, wodurch der Kranke ein furchtbares Ansehen bekommt; bisweilen entsteht ein Starrkrampf. Zuletzt zeigen sich verschiedenartige Ausschläge, Irreden, Lähmungen, Blindheit, Widelstän, wohl auch Wahnsinn, Fallsucht oder Auszehrung, mitunter auch trockener Brand, welcher schnell Finger, Beine, ja ganze Gliedmaßen zerstört, so daß sie vom Körper abfallen; der Tod

erfolgt oft schon nach drei Tagen oder später durch Entkräftung.

Die Tödtlichkeit der Kranken ist so groß, daß zu manchen Zeiten von 100 Kranken 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 Exanzen aus Jalappa und Rhabarber angewendet, zum Getränk viel Eßig und Wasser, noch besser Colowasser, welches den giftigen Bestandtheil des Mutterkorns, das Ergotin zerstört. Man nimmt davon 4 bis 6 Mal täglich 1 Eßlöffel voll in einer Tasse Hafers Schleim oder Zuckerwasser. Die Hülfe eines Arztes ist bei der großen Gefahr dieser Krankheit schleunigst zu suchen. Ein wirksames Heilmittel in dieser Krankheit ist besonders der gemeine Nachschatten (*Solanum nigrum*); derselbe wird in kaltem Wasser zerrieben, hierauf frisches Wasser aufgegossen und der Dunst davon eingeathmet, auch nach homöopathischer Bereitungsweise gereicht, ist er das wirksamste Heilmittel. Das Mutterkorn ist nicht bloß für Menschen, sondern auch für all's Federvieh tödtlich und ein starker Milchausfluß von Mutterkorn ist ein wirksames Stubenliegen. Uebrigens ist das Mutterkorn in der Hand des Arztes, und in gehöriger Kleinheit der Gabe gereicht, ein wirksames Heilmittel in der Cholera, den Mutterblutflüssen, bei Beschwerden vom Nabeln, bei Kolik, Wadenkrampf und anderen Krankheiten, weshalb es auch in den 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 Vorsichtsmaßregeln werden getroffen werden, um die große Gefahr jener tödtlichen Krankheit, welche so leicht epidemisch wird, möglichst abzuwenden, so müßen doch noch folgende Rathschläge in dieser Beziehung Berücksichtigung finden:

1) Ist der eingeerntete Roggen nicht gehörig dürr geworden, so muß er, ehe er zur Mühle gebracht wird, wohl getrocknet werden, was theils in noch warmen Backöfen geschehen kann, theils auf Malz- oder anderen Darren oder bei kleinen Quantitäten in Mulden an der Sonne, an der Luft, auch unter oder neben den Stubenöfen. Das

Trocknen muß sobald als möglich auch durch fließiges Wersfen, Umstechen und Lüften auf den Böden geschehen.

2) Wenn Brand- 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 Unkrautsaamen und das etwa ausgefallene Mehl des beim Dreschen zermalmten 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 vergraben 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 gehörigen Theil alten guten Roggens zugleich vermahlen läßt, oder jenem Mehle eine hinlängliche Menge von anderem untadelhaften Mehle beimischt.

4) Sodann nehme man auf die gute Gährung, das Aufgehen und bessere Gahrwerden des Brodtes Rücksicht; deshalb bediene man sich des schärfsten Sauerteiges, säuere etwas wärmer und Sorge dafür, daß die jedesmalige Zuthat von Mehl zum neuen Sauerteige, wo nicht von überjährigem, doch völlig getrocknetem, recht reifem Korne sei und der Sauerteig den scharfen 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 gehen, so kann man etwas Bierhefe, auch beim Kneten Pottasche, in Wasser aufgelöst, und ebenfalls etwas Brantwein zusehen. Ferner sind die Brodte nicht zu groß zu formen und nicht gleich anfangs zu scharf zu backen, damit dieselben nicht zu früh eine feste Rinde bekommen, wodurch die Ausdünstung der überflüssigen Feuchtigkeit zurückgehalten wird. Gegen Ende des Backens aber muß die Hitze des Ofens stärker sein, als sonst zum Brode aus gutem Mehle nöthig 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 reichlicher als sonst des Salzes, so wie gewürzhafter Kräuter, als: Thymian, Salbei, Majoran, Bohnenkraut, Kümmel, Dill, Wacholderbeeren, Pfeffer, Zwiebeln, Senf und Meerrettig.

Inserate.

1816) Bekanntmachung.

Mittwoch den 10. d. M. wird die Kammerei-Forsilverwaltung früh 9 Uhr bei der Ransiger Spinnerei 40 Schock erlen Reissig und um 11 Uhr 80 Schock erlen Reissig bei den Kramen und Kuppillen, Ransiger Oderwald-Revier, licitando verkaufen.

1317) Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der dem Johann George Kliche und seinen minorennen Kindern gehörigen Kutschnerstelle Nr. 14 zu Kern, dorfsgerichtlich auf 761 Thlr. 15 Sgr. abgeschätzt, steht ein Bieterstermin auf

den 10. Januar 1853, Vormittags 11 Uhr

im hiesigen Landhause an.

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

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

Grünberg, den 16. Septbr. 1852.
Königl. Kreisgericht. I. Abthl.

1325) Einen Lebbling sucht der Schlossermeistr. Wohl.

Cigarren-Lager

von

Paul Jobig, Berlinerstraße No. 1.

Indem ich mein reiches Lager import. **Savanna**, 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., **Regalia** größtes Format 6 Sgr., 1c. 1c.

Wiederverkäufern gewähre ich den höchsten Rabatt.

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

W. Levysohn

in Grünberg in den drei Bergen.

Düng-Braunkohlen

können gegen Anweisung von mir unentgeltlich, in jeder beliebigen Quantität auf der Grube abgeholt werden. — Die Verwendung dieser Kohlen zur Dünaung, allein oder mit anderem Düngstoff vermischt, ist sehr zu empfehlen.

(1348)

Die Grubenverwaltung.

Schwidtal.

Obstbäume aller Gattung,

Brauerweiden, Kugel- und rotblühende Akazien, gefüllte Kirschen, Ziersträucher verschiedener Arten, Rosenbäume, Thees und immerblühende Rosen, Spargelpflanzen, Tulpenzwiebeln, Quitten, überhaupt alle in dieses Fach schlagende Gegenstände verkauft billigt oder besorgt gegen billige Provision

(1329)

D. Eichler.

Den Bestellern auf das rühmlichst bekannte **Miller'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.** er. stattfindenden **Ordensfeste** betheiligen wollen, werden ersucht, sich bis zum 7. d. M. zu melden bei

W. Hentschel. (1319)

1321) Freiwilliger Verkauf.

Mein Vorwerk auf der Niederstraße, nebst den dazu gehörenden Aekern, 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.

Wittfrau Ruge.

Stahlfedern = Dinte,

direkt aus England bezogen, empfiehlt billigt in Originalverpackung

(1332)

W. Levysohn,

in den drei Bergen.

Nach Neusalz

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 Schießhause ein **schwarzer Gut**, mit dem Winkler'schen Stempel 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 Ditte.**

Bekanntmachung.

Die Anlieferung von fünfzehnhundert **Schock Eiserne Stangen**, für die hiesigen Braunkohlen-Gruben, soll in Submission gegeben werden.

Lieferungslustige werden ersucht, ihre Angebote bis zum **15. Novbr.** er. bei dem Unterzeichneten abzugeben, woselbst auch die näheren Bedingungen einzusehen sind.

Grünberg, den 18. Oktober 1852.

Die Grubenverwaltung.

(1336)

Schwidtal.

Kunst-Anzeige.



Sonntag als den 7. Novbr. findet meine dritte große

Kunstvorstellung

mit den neuesten Abwechselungen im Saale des Herrn Künzel statt. Das Nähere die Zettel.

(1335)

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

Zu recht zahlreichem Besuch ladet geborsamt ein

Professor Carl Töpfer.

1334) Gute **Kohlrüben** sind zu haben bei **Heinrich am Mühlwege** in der früher Ob. Kärzmann'schen Gelegenheit.

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

Wittwe Schulz am Overtor.

1326) Eine kleine Stube ist zu vermieten bei **Wwe. Schirmer** Niedersstr.

Wein-Verkauf bei:

Ernst Pilz, 46r 5 Sgr.

Ww. Helbig an der Post, 4 Sgr.

B. Brer Schulz auf der Burg, 4 Sgr.

Schlosser Leutloff, Breitestraße, 4 Sgr.

C. Hentschel, Breitestraße, 3 Sgr.

Lupke, Krautstr., Maugtschberger 3 Sgr.

Fr. Thomas, Grünbaumbez. 50r 3f 4 pf.

Wagold, o. d. Burg, 51r 2 Sgr. 8 pf.

Großmann, h. Niederschlage 2 f. 8 pf.