



Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 6. Juni 1853.

## Wissenschaftliches.

## Die Englische Küche.

„Sage mir, mit wem Du umgehst und ich will Dir sagen, wer Du bist,“ ist ein Sprichwort, das wir überall wiederfinden, weil es auf einer tiefliegenden psychologischen Wahrheit beruht, die in jedem Klima dieselbe bleibt. „Sage mir, was Du isst und ich will Dir sagen, wer Du bist,“ möchte nicht minder seine Berechtigung finden, wenn man im neunzehnten Jahrhundert noch mit einem Sprichworte hervortreten dürfte. Aber die Zeiten sind lange dahin! Die gute Gesellschaft, die sogenannte, wo Wachskerzen brennen, und der Fuß auf spiegelschlatten Parketts ausgleitet, hat sich eine eigene Sprache geschaffen, die ohne Fallen und Steigen der Stimme, das Wort, wie Bachesmurmeln, über die Lippe trägt; hier ist kein kerniger Spruch, der mit drei Worten eine Lebenswahrheit hinstellt, mehr gebräuchlich, denn man kommt nicht zusammen der Wahrheit halber. Im Gegentheil! — Im Volke hört man dann und wann noch so ein Wort aus alter Zeit, das einst der Lippe eines Weibes entfallen, in frommen Glauben an die Autorität von Mund zu Mund getragen wurde, und sich heute mit schwachen Nachklängen erhält, denn auch hier wird es seltener. — Was die Wiltersprache dem Oriente, das war vielleicht einst dem Deutschen sein Sprichwort: Er konnte sich damit bei wenigen Worten so gar Vieles denken. Jetzt ist die Sprache so reich, daß man der Gedanken entbehren kann. Gesezt aber, wir dürften uns des Sprichworts bedienen, so wäre ein auf die Speise bezüglicher, gewiß recht gut angebracht; besonders mit Bezug auf den Engländer, der in diesem Punkte sehr systematisch zu Werke geht. Wohin der Sohn des nebeligen Albion auch seine Schritte lenkt, überall wird seine Haupt Sorge darauf gerichtet sein, daß er sich angemessen nähre. Der Wohlgeschmack einer Speise wird ihn immer dafür entschädigen, daß sie an Nahrungsstoffen arm! Er ist sich auf jedem Schritte durch das Leben bewußt, daß sein physischer Mensch der Träger des geistigen Menschen ist, und wird darum seine Basis stets im Auge behalten.

In jedem Volke ist das Klima in gewissem Sinne die Begründerin seiner Küche. England, mit seiner feuchten Luft, bedingt daher eine Lebensweise, die dem Bewohner des Con-

tinents fremdend ist. Er hat es keinem Zufall überlassen, seine Küche zu bilden, kein Gastronom hat ihm verschreiben dürfen, wie er seine Speisen bereite, sondern Vernunft und Erfahrung haben hier das entscheidende Urtheil gesprochen. Das ist gesund, und das ist nicht gesund, sind daher Worte, die bei seinen Mahlzeiten unzählige Anwendung finden. Und selbst die Wissenschaft hat man sich in dem Punkte dienstbar gemacht. Sie half nicht allein Spinnmaschinen erfinden, Pferde diätetisch auf die erste Stufe bringen, den Menschen an äußerer Schönheit der kaufmännischen Mode nähern; sie lehrte ihnen auch eine Biscuitsorte durch Soda, statt mit Eiern locker zu machen, ein Fortschritt, den jede Hausfrau mit Dank in ihren Rechnungsbüchern verzeichnet.

Der Engländer, das wissen wir Alle, ist ein durchaus praktischer Mensch, der gerne weiß, warum er eine Sache thut. Setzt er sich zu Tische, so geht er nicht leichtsinnig dabei zu Werke, er betet, denn er ist sich bewußt, daß es sich hier um sein oder nicht sein handelt; — er betet, daß ihm seine Speise bekommen möge. Nachdem er sich auf diese Weise christlich mit der Gottheit verständigt, beginnt er einen Act der Pietät — der Erhaltung seines Lebens.

Nur drei Mal täglich speist der Engländer. — Je schwerer das Klima, desto langsamer die Verdauung, darum auch genießen diejenigen, die geistig arbeiten, gewöhnlich vom Frühstück bis zum späten Mittagessen um 8 Uhr keine Speise. Er steht nicht früh auf, — vom weichen Pfüle und Morgenroth darf man bei ihm nicht reden; einschläft er seiner harten Matratze, so fällt sein Auge sogleich auf seine Marter-Instrumente, seinen härenen Handschuh, sein raues Handtuch, womit er sich nach dem kalten Bade sofort reibt, bis er einem gekochten Krebse gleicht. Die praktischen Morgenträume sind nun schon alle dahin und mit Vergnügen sieht er la tête — mit Herrn von Le Maître zu reden — die Treppe hinuntersteigen, und eine Portion heißen gebratenen Speckes mit Andacht verschlingen. Eier und Speck sind die Lieblingsessen des Engländers bei seinem Frühstück, grade wie bei dem Chinesen, der von diesen beiden Speisen, nebst Reis, existirt — und da beide dem Gehirn Nahrung zuführen, so hat er dadurch allerdings einen Vorzug vor den Kaffee trinkenden Geschöpfen, die einzig ihre Einbildungskraft füttern. — Gleich nach dem Frühstück geht es in die frische Luft hinaus, wäre es auch nur, um eine Cigarre zu



rauchen. Denn dies Geschäft wird er unter keiner Bedingung im Zimmer vornehmen.

Zu seinem Mittagsmahl bedarf der Engländer keiner Suppe, aber Fleisch, nur immer Fleisch. Suppe ist in England ein Luxus, denn man ißt sie nur sehr stark, so wie überhaupt alles kräftig sein muß, und das Fleisch, wovon sie bereitet worden, wird nicht genossen, weil es keinen Nahrungstoff enthält. Ein Haushalt, der nicht auf Luxus eingerichtet ist, bietet daher keine Suppe. Gekochtes Fleisch ißt man nur stewed, d. h. ganz kurz in seiner eigenen Brühe eingekocht, und ein großes Stück Rindfleisch auf diese Art zubereitet, ist ein Lieblingsessen der Engländer. Fleisch und Gemüse werden aufgetragen, beide ohne Zutbat von Butter, — nach Moses Vorschrift, möchte man sagen. Aber das Fleisch ist so vortreflich und die Gemüse sind so schön cultivirt, daß beide der Zutbat entbehren können. Ein Beefsteak schwimmt in seinem eigenenen Blute, eine Cotelet von Hammelfleisch ist gleichfalls en naturel bereitet, und zugleich die gesündeste Speise, für die der Engländer schwärmt eben so dreht sich ein Braten lustig vor dem rothen Kohlenfeuer, bis ihm die hellen Tropfen von der Haut herab rieseln und unten in eine Pfanne fallen, die diesen Lebenssaft bewahrt und in seiner natürlichen Güte auf die Tafel sendet. Das Gemüse kocht indessen auf dem Feuer lustig fort und zwar, — sei es ein Blumenkohl, so groß wie ein Menschenkopf, oder eine Pfund schwere Kartoffel in natürlicher Größe — und je größer desto schöner, und erscheint auch in riesiger Schönheit auf dem Tische. Die Köchin ist so gut wie unbeschäftigt; denn diese Gerichte kochen sich nun selbst, und sie mag vornehmen, was der Haushalt sonst erfordert. — Der Pudding. — bei uns Mehlspeise genannt — wird bei dem nächsten Bäcker gebacken. In einem kleinen Haushalte will man nicht deshalb allein den kleinen Ofen heizen, in dessen Höhle er bäcket. Der ganze Reis mit Milch ist aufgequollen, die Köchin hat ihn in eine weiße Schüssel gefüllt, ein oder zwei Eier hineingeschlagen, und auch das nicht immer — der Bäckerjunge mit seiner weißen Mütze hat einen sonderbaren unarticulirten Ton ausgestoßen, der sein Dasein verräth, sie ist mit ihrer Schüssel hinausgeeilt, und hat diese auf sein weißes Brett gesetzt, das er auf seinem Kopfe trägt und mit einer Hand hält — und ihr Pudding macht ihr nun keine weitere Sorge. Pünktlich um die anberaumte Zeit wird derselbe Ton sie rufen, und hellbraun und dampfend wird ihr der Reis in ihrer Schüssel entgegen lachen. Ihre Mehlspeisen wechseln aber auch, sie nimmt nicht immer Reis, sie nimmt auch Wries und Sago und Arrowroot und was es sonst an for- nigen Gewächsen giebt, die sich mit Milch vertragen. Das ist für den Winter, und für die Kinder, die neben dem kräftigen Fleische stets auch etwas Hülsenfrucht haben müssen. Kommt aber im Sommer die Obstzeit, dann werden auch Früchte hinzugezogen, und die berühmten Obstpasteten und Obstpuddings kommen an die Reihe. Aber auch diese verursachen der Köchin wenig Mühe. Die Obstpastete ist schnell gemacht. Das Obst wird, roh wie es ist, in eine Schüssel gethan und oben mit einer dünnen Schicht Buttermehl überdeckt, in die man mit einer Gabel einige Stiche macht. Die Nothwendigkeit dieser Stiche kennt jede Köchin; aber die Ursache dieser Nothwendigkeit begreift sie nicht. Wären in dem Buttermehl nicht diese kleinen unsichtbaren Hölzchen, so würde die Schüssel, wenn sich die Hitze in derselben ausdehnt und keinen hinreichenden Raum mehr findet, zerspringen; darum die weißen Löcher. — Der Bäcker bäckt die Torte nun, und die berühmte Obstpastete ist fertig. Mit dem Obstpudding ist schon ein wenig mehr Mühe verbunden; aber auch nur wenig. Die

Köchin muß da früh schon das schöne weiße Mindertalg mit feinem Mehl vermischen und dünn ausrollen; dann legt sie rohes Obst darauf, schlägt den Teig darum zu, bindet ihn in ein Tuch, stellt dies in ein Gefäß und kocht es eine Stunde lang; dann öffnet sie es, und in einer grauen Rinde verborgen, stecken die duftenden Aepfel, die bei dem ersten Schnitte mit einer wohlschmeckenden Brühe herausfallen. In der Zusammenstellung dieser Speisen sind die Nahrungstoffe stets, wie durch eine Inspiration, sehr glücklich gemischt, und das Obst, mit solcher Zutbat, wird zu einer gesunden, nahrhaften Speise.

Auch das Geflügel röstet der Engländer nur vor seinem Kohlenfeuer, das Huhn und das Hühnchen müssen gleich sehr in ihrem eigenen Fette schwimmen, eine Aufgabe, die sich nicht immer gebührend löst. Dafür giebt man ihnen dann aber eine weiße Sauce bei, bereitet von Semmel und Milch mit etwas Zwiebel und Pfeffer und ißt kleine Sausisses dazu, oder auch geröstete Speckscheiben.

Keine Luft, kaltes Baden, und nahrhafte einfache Diät verleihen dem Engländer jene Muskelkraft und rosige Gesichtsfarbe, die schönen Zähne und die kräftige Gestalt, durch die er sich auszeichnet, — die Speisen die man auf seinen Tisch siebt, sind der Ausdruck des ganzen Menschen. — Kräftig, solide und einfach wählt er alles, und vor allem dem Zwecke entsprechend. Der gesunde Gaius, mit dem sich sein „Ich“ so lange mit einem großen Buchstaben dem kleinen „sie“ gegenüber behauptet, legt er stets bei der Wahl seiner Speisen an den Tag. An einer Nachahmung des Fremden ist dabei nicht zu denken, Frösche, Schnecken und Vogelnester läßt er unberührt an sich vorübergehen; denn sie nähren ihn nicht, ein Beefsteak aber und ein Glas Porter wird unter allen Umständen sein Herz erfreuen und den Vorzug erhalten, — und siebt man ihn essen, sei es auch an den äußersten Polen, so wird man sogleich errathen, daß es ein Sohn des grünen Albion ist, der hier die höchste Pflicht gegen sich selbst erfüllt. —

### Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

\* Butterverbesserung. Um Butter zu bereiten, die sich Jahre lang aufbewahren läßt, setzt man zu dem Rahm im Butterfasse unter dem Schlagen etwas Kalkmilch hinzu, wartet aber nicht, bis sich eine zusammenhängende Masse bildet; gießt die Buttermilch ab und ersetzt sie durch frisches Wasser und schlägt dann bis zu Ende fort. Selbst ranzige Butter kann durch Waschen mit Kalkwasser wieder verbessert werden.

\* Der Nutzen des Aderlassens an jungen gesunden Bäumen, besonders an saftvollen Obstbäumen, so wie das Verfahren dabei — ist noch viel zu wenig bekannt, weswegen wir hiermit in der Kürze darauf hinweisen. Es geschieht folgendermaßen: Man macht mit der Spitze eines scharfen Messers auf mehreren Seiten des Baumstammes, von der Krone angefangen bis auf die



Erde, Schnitte in die Rinde bis auf das Holz. Jedes Jahr im Frühling kann man dies auf anderen Stellen wiederholen, und man wird dann mit Freude und Bewunderung ansehen, wie mächtig der so behandelte Baum unter übrigens günstigen Bedingungen seiner Entwicklung wachse, wie dick er werde und wie viel mehr und schönere Früchte er bringe.

In Australien ist das Leben so theuer, daß ein Engländer, der sich dort angesiedelt hat, es wohlfeiler findet, den Winter über nach England zu reisen und dann wieder zurück, als den Winter in Melbourne zu leben. Dem theuern Leben dort entsprechend ist freilich auch der Verdienst der Leute. So erhält z. B. ein Schriftsezer in Melbourne einen Wochenlohn von zehn Guineen (gegen siebenzig Thaler.) —

## Inserate.

643) **Bekanntmachung.**  
Höllichau-Grünberg-Sorauer-Aktien-  
Chaussee-Bau.

Um den vielen Nachfragen zu begegnen, wird hiermit eröffnet, daß am **Donnerstag am 9. d. Mts.** auf der 1. Section der Aktien-Chaussee, von Höllichau nach Grünberg, auch die Erdarbeiten, und zwar zunächst zwischen Höllichau und Eschherzig beginnen werden.

Der Königl. Kreisbaumeister Versen hieselbst ist von uns beauftragt, die nöthigen Einleitungen und baulichen Anordnungen zu treffen, auch die Ausführung zu leiten. Derselbe wird bereits am Mittwoch auf der Strecke in der neuen Welt anwesend sein, um sich zunächst mit den resp. Schachtmeistern, welche dort zur Uebernahme erscheinen, auch in dem Bau-Bureau des Herrn ic. Versen die nöthigen Details vorher einsehen können, über die Accord-Uebernahme zu einigen. Die Arbeiter haben sich jedoch **Donnerstag früh 8 Uhr** bei der ersten Brücke am Pflaster bei Alzunab einzufinden, um sich bei Vertheilung der Arbeiten den betreffenden Schachtmeistern anzuschließen.

Grünberg, den 1. Juni 1853.  
Das provisorische Direktorium  
des Aktien-Chausseebaues.

Für die vielen Beweise inniger Theilnahme, die mir in meinem großen Unglück von allen Seiten zu Theil geworden sind, sage ich hiermit den herzlichsten Dank!  
**Dr. Wilh. Levysohn.**

Ein sittsames und thätiges Mädchen vom Lande findet zum 1. Juli einen Dienst beim  
Kantor Cronheim.

## Nachruf,

den Manen der verewigten Frau **Dr. Levysohn**  
gewidmet. —

Thränen rinnen — —  
Ach, von hinnen  
Rief der Tod Dein irdisch Sein  
Und zum Grabe, leise,  
Wetend tritt die Waise —  
In dem Todten-Reich!

**D**schlumm're süß! geliebte Erdenhülle  
Ja ruhe sanft! Du hast es nun vollbracht —  
Ruh' aus in Deiner kühlen Grabesstille,  
Wie Blumen ruhn bei heit'rer Sternennacht!  
Wir tragen tiefe Wehmuth, dumpfe Schmerzen  
Dir Theu're weinend, tieferschüttert nach,  
Und wünschen Dir aus lieberfülltem Herzen:  
„Schlaf wohl in ungestörter Grabesnacht!“ —

Ja schlumm're süß im kühlen Erdenbette,  
D ruhe sanft in Deiner Grabesnacht!  
Des „Himmels Ruh“ bedeckt die theure Stätte,  
Ein Genius ist's, der trauernd sie bewacht! —  
„Nicht trennt der Tod!“ Vom Himmel auferkoren,  
War's nur die Hüll', die irdisch Weh' zerbricht,  
Die Erde nahm zurück, was staubgeboren,  
Dein Geist schwang sich empor zum ew'gen Licht!

So schlumm're süß! Ob Thränen hier auch rinnen —  
Nicht kehrt — die Gattin — Mutter mehr zurück —  
D! ruhe sanft! Wer Dich geführt von hinnen,  
Der trocknet mild der Waise nassen Blick!  
Dschlumm're süß! — und ruh' in Himmels Frieden —  
Ein milder Trost noch bleibt für's wunde Herz —  
Der letzte ist es noch für uns hienieden —  
Das größte Heil im tiefsten Erbensmerz! —

Ob Todesnacht Dein milbes Aug' umfängt,  
Dein Geist lebt fort! Er blickt von jenen Höhen,  
Wo Gottes Allmacht die Geschicke lenkt,  
Und einst uns führt zum frohen „Wiederssehen!“

**J. K.**

## Gardinen - Jaconnets

bunt gestreift — empfiehlt (649)  
**Eduard Seidel.**

Eine Parthie gute, trockene,  
eichne Weinpfähle stehen  
bei dem Herrn Dorff in der Kraut-  
straße zum Verkauf. (552)

Ich warne Jedermann, meiner Frau  
Etwas zu borgen, da ich nichts für sie be-  
zahle, und den, wer ihr Etwas abnimmt  
oder abkauft und einhält, werde ich ge-  
richtlich belangen. **S. S. Steinsch.**

Sonntag den 5. Juni (641)  
**Tanz-Musik**  
W. Hentschel.



## Bekanntmachung.

**Königliches Kreis-Gericht Ite Abtheilung zu Grünberg.**

Der auf den 15. September d. J. angesetzte Termin zum nothwendigen Verkauf der August Hartwig'schen Häuslernahrung Nro. 59 zu Sawade wird aufgehoben.

## Bekanntmachung.

Diejenigen Weinproduzenten und Weinkelterer, die mit der Weinsteuer pro 1852 noch im Rückstande geblieben sind, werden hierdurch aufgefordert, die Weinsteuer bis spätestens **den 20. Juni d. J.** an das unterzeichnete Amt abzuführen, widrigenfalls die früher angeordnete Controlle der Weinbestände, resp. Exekution eintreten wird. (650)

Ausnahmen von dieser Maaßregel können nur auf specielles Ansuchen bei dem unterzeichneten Amte gestattet werden.

Grünberg, den 3 Juni 1853.

**Königliches Steuer-Amt.**

Allen Denen, die unsern seligen Gatten und Vater, den Fleischerältesten **Regelcin**, zu seiner letzten Ruhestätte begleiteten, insbesondere den Herren Trägern, Schützen und der Deputation der Veteranen und Gewerke, unsern tiefgefühltesten Dank. Der gütige Gott gebe, daß diese Trennungsstunde noch recht fern von Allen sei. Um stille Theilnahme bitten (651)

die trauernde Wittin nebst Kindern.

## Umschlagetücher

zu 2½ bis 5 Thlr. sind wieder angekommen und empfiehlt bestens (644)

**Eduard Seidel.**

Das zwischen Sorau und Grabig unter Nummer 687 belegene Windmühlengrundstück soll verkauft oder anderweit verpachtet werden. Dazu ist auf Antrag der Besitzer ein Termin auf:

**den 6. Juli 1853 Vormittags 11 Uhr** in dem Geschäftszimmer des Unterzeichneten angesetzt.

Sorau am 2. Juni 1853.

Der Königl. Rechtsanwalt und Notar

(646)

## Bekanntmachung.

Alle Handwerksmeister, welche zum Halten von Lehrlingen berechtigt sind, haben die Verpflichtung, für die Fortbildung ihrer Lehrlinge zu sorgen, sobald sich an ihrem Wohnorte eine solche Fortbildungs-Anstalt befindet. Für die hiesigen Lehrlinge bieten hierzu die vom Gewerbe- und Gartenverein begründete und unterhaltene Gewerbeschule, sowie die katholische Sonntagsschule die günstigste Gelegenheit. — Leider hat es die Erfahrung gelehrt, daß diese Gelegenheit zur Gewinnung nützlicher Kenntnisse von den Lehrlingen nicht in gewünschter Ausdehnung und nicht mit der erforderlichen andauernden Regelmäßigkeit benutzt worden ist, und sieht sich der Gemeinde-Vorstand daher veranlaßt, Folgendes festzusetzen.

1. Es wird fortan kein hiesiger Lehrling zur Gesellenprüfung zugelassen, resp. von der Lehre freigesprochen werden, welcher sich nicht darüber ausweisen kann, daß er während seiner noch übrigen, resp. ganzen Lehrzeit eine der hiesigen Fortbildungs-Anstalten regelmäßig besucht hat. Eine Ausnahme hiervon ist nur dann zulässig, wenn der Lehrling durch glaubhafte Zeugnisse darthun kann, daß er schon vor dem Eintritt in die Lehre eine höhere Schulbildung erlangt hat, als sie die Fortbildungsanstalten zum Ziele haben, oder daß er während eines Curfus der letzteren zeitweise außerhalb Grünberg in seinem Gewerbe beschäftigt gewesen ist.

2. Handwerksmeister, welche ihre Lehrlinge ohne dringende und jedesmal zu bescheinigende Veranlassung vom regelmäßigen Besuche der hiesigen Fortbildungs-Anstalten abhalten, werden mit einer im Verwaltungswege einziehbaren Ordnungsstrafe bis zu 20 Sgr. belegt.

## Gefüllte Pâisces

bei

**M. Somolth.**

**Von Dr. Borchardt's arom. medic. Kräuter-Seife**

(à 6 Sgr. pr. Packetchen) und

**Dr. Guin e Boutevard's aromatischer Zahn-Pasta**

(à 6 u. 12 Sg. pr. ½ u. ¼ Packetchen) habe ich für hiesigen Ort und Umgegend das **alleinige** Depot und halte diese, durch öffentliche Anzeigen in den gelesesten Zeitungen hinlänglich bekannt und durch **ihren Werth** im Publikum so gut **renommirten** Artikel fortwährend in frischer Waare und hinreichender Auswahl vorrätig und bitte nach wie vor um geneigten Zuspruch. **F. A. Franke jun.** in Grünberg. (647)

## Weinverkauf bei:

Carl Rosbund, Maulbeerg., 50r 4 Sg.  
Krüger, i. d. Tuchmühle, 51r 2 Sg. 8 pf.  
Hampel, Lantierstr., 52r 4 Sg.  
Böttcher Pilsbeck, Grünstr., 52r 4 Sg.  
Friedr. Klopsch, Berlinerstr., 52r 4 Sg.

## Kirchliche Nachrichten.

### Gestorbene.

Den 28. Mai. Bürger u. Stellmachmeister Carl Georg Christian Theoder Seemann Ehefrau, Johanna Auguste verwittwete Bößing geb. Kirchmann, 33 J. 2 M. 16 T. (schleichendes Fieber.) Unverehel. Pauline Rosalie Obst Sohn, Heint. Aug. 2 M. 8 T. (Krämpfe.) — Den 29. Bürger u. Fleischermeister George Friedr. Regelcin, 57 J. 25 T. (Leberkrankheit.) Bürger u. Mühlenmeister Job Gottl. Staar Sohn, Gottl. Herrm. Jul. 7 J. 28 T. (Gehirnentzündung.) — Den 31. Tuchmacherges. Ferd. Erdm. Müller Sohn, Albert Ferd. 16 T. (Krämpfe.)

## Marktpreise.

| Nach Br. Maß und Gewicht Schfl. | Sagan, d. 28. Mai.    |                         |                        |                        | Karge, d. 1. Juni.      |                        |
|---------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
|                                 | höchst Br. pr. Schfl. | höchst Br. thl. jar pr. | niedr Br. thl. jar pr. | niedr Br. thl. jar pr. | höchst Br. thl. jar pr. | niedr Br. thl. jar pr. |
| Weizen .                        | 2 17 6                | 2 10                    | 2 10                   | 2 15                   | —                       | —                      |
| Roggen .                        | 2 8 9                 | 2 3 9                   | 2 3 9                  | 2 2 8                  | —                       | —                      |
| Gerste gr. fl.                  | 1 27 6                | 1 22 6                  | 1 22 6                 | 1 25                   | —                       | —                      |
| Hafer .                         | 1 7 6                 | 1 3 9                   | 1 3 9                  | 1 10                   | —                       | —                      |
| Erbsen .                        | 2 8 9                 | 2 3 9                   | 2 3 9                  | 2                      | —                       | —                      |
| Hirse .                         | —                     | —                       | —                      | 2                      | —                       | —                      |
| Kartoffeln                      | — 20                  | —                       | —                      | — 15                   | —                       | —                      |
| Heu d. Str.                     | —                     | —                       | —                      | — 25                   | —                       | —                      |
| Stroh, Sch.                     | —                     | —                       | —                      | 9                      | —                       | —                      |