



Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 6. April 1854.

Wissenschaftliches.

Die Fabrik Chollet u. Co. in Paris zur
Anfertigung von Pressgemüsen.

Die Aufbewahrung von allerlei Lebensmitteln, die durch den wechselseitigen Einfluß von Luft, Wärme und Feuchtigkeit dem Verderben ausgesetzt sind, hat denkende praktische und wissenschaftliche Männer von jeher sehr beschäftigt. Und man ist namentlich in neuerer Zeit auch wirklich dahin gelangt, für thierische und pflanzliche Nahrungsmittel den schädlichen Einwirkungen auf ihre ursprüngliche Zusammensetzung von Seiten jener zerstörenden Stoffkräfte in einem hohen Grade Einhalt zu thun. Das luftdichte Einschließen in Blechbüchsen nach vorgängiger Luftentleerung, das Aufbewahren in Flaschen mit breiten Halsen, nach Apert'schem Princip, aber praktisch erleichtert, hat sich, angewandt auf allerhand Speisen in ihrem natürlichen und schon für die Schüssel zubereiteten Zustande nach glaubwürdigen Zeugnissen im Verlaufe längerer Zeit vollkommen bewährt. Dafür scheint auch der regelmäßige Verkauf von Bohnen, Erbsen u. s. w. in Blechbüchsen in den Gewölben unserer allerlei feinere Speisen und Vorräthe führenden Klein Händler zu sprechen. Weniger als von solchen eingebüchsten Gewürzen hört man in Deutschland von den nach Masson's Verfahren getrockneten und gepressten Gemüsen, die in Frankreich sich eines steigenden Verbrauchs erfreuen. Etwas Aehnliches kennen wir nur hier zu Lande in den „russischen Erbsen“, die sehr jung noch ausgekерт und dann einfach getrocknet werden. — Jenes Verfahren von Masson erstreckt sich aber auf alle Arten von Gemüse, was von nicht geringer Wichtigkeit ist. Dasselbe wird dann auch schon im Großen geschäftlich in der Fabrik von Chollet u. Co. in Paris, rue Marboeuf Nr. 5, ausgebeutet, von der wir hier eine Beschreibung geben.

Gewiß wird eine kurze Beschreibung der Behandlung der Gemüse in jener Fabrik in auszugswieser Wiedergabe von Mittheilungen sachverständiger Männer aus den Be-

richten der pariser Academie nicht ungern gelesen werden und vielleicht zur Errichtung ähnlicher Anstalten in Deutschland ermuntern, obgleich man hier die Sache selbst im Wesen schon lange kennt.

Die zu behandelnden Gemüse werden sorgfältig ausgelesen und gepuht. Auf Horden von grober Leinwand in einer Trockenkammer aufgestellt, setzt man sie der Einwirkung von Strömungen warmer Luft von etwa 35 bis 40° C. je nach der Beschaffenheit und Art der betreffenden Pflanzentheile, aus. Man heizt die Luft in Röhren. Die Folge jener Behandlung ist eine allmähliche Verdunstung des Wassers in den Pflanzen, die bei mehreren Arten, namentlich den Kohlsorten, bis auf 80 bis 85 Procent der Masse in natürlichem Zustande steigt. Ein langsames Fortschreiten der Abtrocknung ist aber wesentliches Erforderniß, um die Natur und den Geschmack des Gemüses nicht zu verändern, sowie gleicherweise vorzubauen, daß beim nun folgenden Zusammenpressen die Form wohl verringert, ihr aber möglichst die Fähigkeit erhalten bleibe, beim Wiedereinweichen mit Wasser sich ursprünglich wieder herzustellen.

Die Pressung geschieht durch hydraulische Pressen, deren sechs in der Fabrik aufgestellt sind. Am Ende des aufsteigenden Kolbens der Presse befinden sich starke eiserne Kästen, in welche das trockene Gemüse sorgfältig eingeschichtet wird. Diese Kästen, mit der Oeffnung nach oben, bewegen sich dann gegen starke Stempel am Pressdeckel, die ihrerseits genau in die Kästen passen. So wird nun allmählig der Umfang des Gemüses von 40 bis 44 Zoll Höhe auf einige Zoll Dicke verringert, und auf diese Art werden harte Gemüsetafeln gebildet, die sich wie Suppen- oder Chocoladentafeln in verschiedene Stücke zu so und so viel Portionen auseinander brechen lassen. Eine Gemüsetafel wiegt etwa 1 Pfund und kann 20 Portionen liefern. Man schlägt jede Tafel in Zinnfolie ein, und packt deren zehn wieder in eine Büchse von Weißblech. In einem Raume von einem Kubikmeter Größe lassen sich 2500 Portionen unterbringen. Wie wichtig auf Reisen in unwirthlichen Gegenden und zur Verproviantirung von Schiffen! Will man ein solches „Pressgemüse“ zurichten, so weicht man ein angemessenes Stück Tafel 30 bis 45 Minuten in lauwarmem Wasser ein, wobei es fast das

ganze Wasser, was es ursprünglich besaß, wiedergewinnt. Dann kocht man und richtet es an wie gewöhnlich.

Die Commission der pariser Academie, Morin an der Spitze, stellte mit zwei Gemüsearten entscheidende Versuche an, nämlich mit grünem Wirsingkohl und mit Spinat, deren Gewicht nach geschriebener Behandlung nur ein Achtel des ursprünglichen betrug. In diesen Umständen liegt ein großer Werth des Verfahrens! Eine zweite Commission hat sich über die Beschaffenheit, die Erhaltung und den Geschmack des wieder aufgeweichten Pressgemüses ausgesprochen. Von ihr sind Weißkraut, Braunkohl, Kerkel, Sellerie, Spinat, Julienne (ein Gemisch von allerhand Gemüse und Kräutern zu Suppen, dem leipziger Allerlei vergleichbar), Möhren und Kartoffeln untersucht worden.

Nicht allein, daß diese Gemüse nach dem gehörigen Aufweichen, was von 33 bis 40 Minuten dauerte, wie schon angedeutet, den größten Theil des ihnen durch das Trocknen entzogenen Wassers wieder annahmen, sondern sie erhielten auch zugleich ihre Schmiegsamkeit und ihre natürliche Farbe wieder. Namentlich ließ sich der Kerkel und ein brüsseler Kohl nicht von frischem, eben geschnittenen unterscheiden.

Die Einwässerung entwickelt sehr merklich den Geruch und den Geschmack. Die Commission erklärte sich einstimmig nach eingenommenen Mittagsmahl dahin, daß alle Gemüse recht wohlschmeckend gewesen seien, ganz besonders aber der Spinat und der Kohl, täuschend ähnlich frisch vom Stengel gepflückten, geschmeckt hätten.

Erbsen und Bohnen werden vor dem Trocknen kurze Zeit, etwa 5 bis 6 Minuten, abgebrüht und ungepreßt in luftdichtschließenden Behältern aufbewahrt. Nichts Neues in Deutschland!

Dem Obergärtner Etienne Masson in Paris wurde für seine Erfindung von der pariser Academie der Preis von 2000 Francs aus der Monthyon'schen Stiftung für gesundheitsfördernde Erfindungen zuerkannt, nachdem er auf der londoner Ausstellung bereits für seine Erfindung die große Medaille erhalten hatte.

Die Fabrik Chollet und Comp. in Paris scheint im Schwunge zu sein. — Die französische Marine bezieht von ihr regelmäßig Pressgemüse. Die Pariser Victualienhändler führen „Julienne“ in ihren Schubladen, wie anderes trockenes Gemüse, als Linsen, weiße Bohnen und gelbe Erbsen, Hirse und Gräupchen. Viele Leute sind in der Fabrik beschäftigt, und eine Dampfmaschine dient zum Bewegen der Pressen und vielleicht auch zum Waschen der Gemüse.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Die Eröffnung neuer Culturzweige für die ländliche Bevölkerung ist seit langer Zeit Gegenstand der Er-

wägung der Behörden. Namentlich beschäftigten sich dieselben seit Jahren mit dem Kardenbau, und die aus allen an diesem Culturzweige Theil nehmenden Gegenden eingegangenen speziellen Nachrichten ergaben, daß hier noch ein weites Feld für diese Cultur geboten und gesichert sei. Schlesien und Sachsen senden namhafte Summen für Karden ins Ausland, Rheinpreußen gewinnt nur einen geringen Theil der in seinen Tuchfabriken gebrauchten Karden selbst und führt zusammen mit Brandenburg alljährlich zwischen 7000—8000 Ctr. ein. Mit einem Worte, es handelte sich hier darum, eine Summe von mehr als 100,000 Rthlr. jährlich dem Lande zu erhalten. Die Regierung hat nun beschlossen, für die kardenbauenden Gegenden Instruktoren anzustellen, welche sich auf Reisen mit der besten Betriebsweise dieses Culturzweiges vertraut gemacht haben. Zunächst ist für Schlesien, Posen und die Niederlausitz ein solcher Instruktor in der Person des Kantors Pohl zu Rantth auf 3 Jahre engagirt. Derselbe hat sich in der Umgegend von Awignon und St. Remy, wo diese Culturzweige in höchster Blüthe stehen, mit dem dortigen Kardenbau und außerdem auch mit dem nicht minder wichtigen Krapp-Bau praktisch bekannt gemacht. Der Contract, den das Landes-Deconomie-Collegium mit ihm am 29. Decbr. v. J. abgeschlossen, hat jetzt die Genehmigung des landwirthschaftlichen Ministeriums erhalten, und ist derselbe für die Dauer seines Engagements verpflichtet, jedem Landwirth in den genannten Landestheilen bei Einführung, Ausdehnung und Verbesserung beider Culturzweige zu Diensten zu sein.

* Eine neue Art, Pflanzen, Blätter, Blüthen, Moose abzubilden, ohne doch zeichnen oder malen zu können, ist folgende. Man überstreicht gutes Zeichenpapier gleichmäßig mit einer schwachen Lösung von essigsaurem oder schwefelsaurem Kupferoryd. Nachdem das Papier völlig getrocknet, feuchtet man die Rückseite des Papiers mit Wasser an, legt es auf ein glattes Brett mit einer Unterlage von einigen Bogen Druckpapier und bestreicht die abzubildenden Blätter oder Pflanzen mittelst eines Schwammes oder Lappchens leicht hin, aber gleichmäßig, mit einer Lösung von 1 Theil Blutlaugensalz in 8 Theilen Wasser. Legt man dann die Pflanzenblätter auf das wie vorerwähnt zubereitete Papier und drückt sie gegen dasselbe mit der Hand oder einem Tuche sanft an, so erscheint augenblicklich der Umriß jedes vorstehenden Theiles, z. B. der Blattrippen, in schöner rother Farbe auf dem Papiere.

* Auch die Traubenkerne finden jetzt eine nützliche Anwendung. Viele Weinsorten und zwar gerade die edleren, bleiben lange Zeit trübe, und sind dem „Schmeer, Spinnen und Langwerden“ ausgesetzt, — um in der Sprache der Weinküfer zu reden. Die chemische Untersuchung hat zwar gelehrt, daß dies kein eigentlicher Nachtheil sei, denn trübes Aussehen und dickflüssiger Zustand wird durch die stickstoffhaltigen Bestandtheile (Kleber oder Pflanzeneiweiß) der Trauben hervorgebracht, deren größere Menge mithin den Wein nur nahrhafter macht. Allein die Mode verlangt ein klares durchsichtiges Getränk. Um also den Kleber zu entfernen, ist das beste chemische Mit-

tel, ihn mit Gerbsäure (Tannin) niederzuschlagen, wodurch er in einen unlöslichen lederartigen Stoff verwandelt wird. Diese Gerbsäure kann man mit kochendem Wasser und im Marien-Bade den Weinfärben entziehen. Einfacher ist jedoch, sie chemisch rein in der Apotheke zu kaufen. Zwei Loth Tannin in $\frac{1}{2}$ Quent reinen Weingeist gelöst, genügen für ein Fuder Wein. Nach Fällung des Klebers „schönt“ man den Wein mit Hausenblase oder Gelatine.

* Kriesewetter unter den Kalmücken. Als der Maler Kriesewetter eben bei einer Kalmückenhorde angekommen war, um die schweinsaugige Herrscherin derselben durch ein Portrait der Nachwelt zu überliefern, starb ein Kalmücke. Sogleich wurden die Zelte, unter denen sie leben, aus der Erde frei gemacht und ohne sie auseinander zu nehmen, von den Bewohnern einige hundert Schritte nach einer bestimmten Richtung seitwärts getragen. Das ganze Dorf entfernte sich von dem Todten, statt diesen außerhalb des Dorfes zu begraben. Beim Begräbniß, welches auf der Stelle des Sterbelagers abgehalten wird, ist ein Priester zugegen, der die Leiche mit Gebeten und wunderbaren Zeichen einsegnet und die Haut derselben an einigen Stellen aufrisht, um — der Seele einen Ausweg zu verschaffen. Dann wird der erkaltete Körper mit einem der fünf mongolischen Elemente: Holz, Feuer, Erde, Eisen oder Wasser zur Ruhe gebracht, d. h. verbrannt, mit Steinen bedeckt, vergraben, oder in das Wasser versenkt. Die Wahl der Begräbnißart hängt vom Geburtsjahre des Verstorbenen ab. Die Jahre der Kalmücken werden nach 12 Thieren benannt: Maus, Rind, Tiger, Hase, Drache, Schlange, Pferd, Schaf, Ochse, Huhn, Hund, Schwein. Diese Benennungen werden vervielfältigt durch Beifügung eines der Elemente, so daß ihre Zeitrechnung aus einer Reihenfolge von 60 Jahren besteht, in deren Cyklus der Reihenfolge nach die Jahre weiblich und männlich genannt und an einem hölzernen Hoffkalender bezeichnet werden.

* Gegen Verbrennungen hat ein französischer Arzt Collodium empfohlen. Bei einem mit heißer Milch verbrannten achtmonatlichen Kinde entfernte er erst die Brandblasen und bestrich dann die wunden Stellen mit einer Mischung von 30 Theilen Collodium mit 6 Theilen Ricinusöl. Der anfangs gesteigerte Schmerz verlor sich nach und nach, sodaß das Kind nach vier Stunden wieder ruhig spielte. Die spätere Behandlung bestand im Auslegen von Watte; die Wunden heilten nach einigen Tagen ohne Eiterung.

* Amerikanische Städtenamen. Aus einem eben erschienenen Ortsnamenverzeichniß der Vereinigten Staaten ersehen wir, daß nach Washington 27 Kreise und 156 Städte und Dörfer benannt worden sind; auch 116 Franklin giebt es, 37 Milton, 5 Cromwell, 7 Napoleon, 7 Nelson und 6 Wellington, 10 Byron, 10 Kossuth, ein Dorf Jenny-Lind, 7 Städte Lamartine, keinen einzigen Shakespeare, aber 3 Romeo's und 2 Hamlet, kein Constantinopel, aber 4 Memphis, 7 Cairo, 5 Cadix, 17 Lissabon, 20 Wien, 21 Rom, 22 Paris, 5 London und 3 Berlin ic.

* In England beginnt man das Getreide zu pflanzen und hat sehr gelungene Versuche der Art gemacht. Man säet ein wenig im Juni. Sobald die Stöcke sich zu verzweigen anfangen, etwa im August, zieht man sie aus, zertheilt sie und pflanzt sie wieder, haben sie sich von neuem verzweigt, so hebt man sie wieder aus, zertheilt sie nochmals und verpflanzt sie, um sie überwintern zu lassen. So hatte man von einem Stöcke 67 erhalten, sie im Frühjahr in 500 getheilt und diese trugen zusammen 21,000 Aehren mit mehr als einer halben Million Körner, die sonach von einem einzigen Samenkerne in einem Jahre hervorgebracht waren. —

Inserate.

Wesentliche Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung

Freitag den 7. April
Morgens 8 Uhr.

Bekanntmachung.

Hüllichan-Grünberg-Sorauer
Actien-Chauffee.

Wegen der Erdarbeiten an den Bergen zwischen Wittgenau und Schweinich wird etwa vom 7. April d. J. ab eine Sperrung der alten Straße von Grünberg nach Raumburg auf ca. 3 Meilen erfolgen und muß dann das reisende Publikum und schweres Fuhrwerk den Weg über Wittgenau, Heinrichau, Schloin, Buchelsdorf, Lättich, Cosel und Reichenau einschlagen.

In den gesperrten Stellen bei Wittgenau und kurz vor Raumburg bei Eichdorf sind Wegetafeln aufgestellt, und wird die Straße zur Hälfte durch eine Barriere geschlossen sein.

Ein Gleiches wird auch auf der alten Straße zwischen Schweinich und Kunsendorf auf der Stelle geschehen, wo der Weg nach Lättich nahe bei der sogenannten Ohelheide abgeht.

Grünberg, den 30. März 1854.
Der Königl. Kreisbaumeister
(30) Berßen.

Versammlung

des Gewerbe- und Garten-Vereins
nächsten Freitag den 7ten. Experimente mit der neuen, zweistiefligen Luftpumpe, Vertheilung der Statuten.

Ein **Velzfragen** ist gefunden worden. Wo und von wem? erfährt man in der Exped. d. Bl.

Ich erlaube mir einem hiesigen und auswärtigen Publikum hierdurch ergebenst anzuzeigen, daß ich nicht mehr beim Mühenmacher Klinge am Neuthor, sondern beim Klempnermstr. **H. Below**, Fleischersstraße Nr. 64, wohne, mit der Bitte, mich in der neuen Wohnung mit recht vielen Aufträgen beehren zu wollen. (43)

Eduard Liebisch jun.

Bei **W. Leysohn** in Grünberg in den drei Bergen ist soeben erschienen:

Fremdwörterbuch,

in welchem alle im gewöhnlichen Leben vorkommenden Fremdwörter erklärt werden,
bearbeitet

von
W. Adami,

Königl. Pr. Geheim-Sekretair a. D.

Zweite vermehrte Auflage.
Preis 2½ Sgr.

Die Eröffnung meiner Cigarren- und Tabak-Handlung

hier selbst im vormals Tobig'schen Lokale beehre ich mich hiermit ergebenst anzuzeigen. —

Durch die reellste Handlungsweise werde ich mich des mir zu schenkenden Vertrauens stets würdig beweisen und jederzeit es zu bewahren und zu vermehren suchen. — Grünberg, den 4. April 1854.

M. Oppenheim.

Theater in Grünberg

im Saale des Herrn Künzel.

Donnerstag den 6. April große Vorstellung. 1. Ab.

heilung: Akrobatische Lufttänze. 2. Abth.: Der Kugeltanz auf den Füßen. Zum Schluß: Arlequin als Marmor-Statue. Italienische Humoreske in 2 Akten. Anfang 7½ Uhr.

Es finden nur noch einige Vorstellungen statt.

H. Weitzmann,

Direktor der großen Arena in Berlin.

Zeichen- und Mal-Altenfilien

als Faberstücke in Etuis und lose, Escompen in Papier und Leder, Pastellstifte, Bonigfarben, Tuschkasten, schwarze Contékreide, sowie auch in Zedernholz gefasste, Reißzwecken, Gummi, Pinsel, Reißzeuge u. s. w. empfiehlt geneigter Abnahme

die Buch- und Kunsthandlung von

W. Levysohn

in den drei Bergen.

Mein nunmehr sehr reich complettir-
tes Lager der neuesten diesjährigen

Damen-, Mädchen- und Kinderhüte

in den kleidendsten Façons, so wie eine große Auswahl der geschmackvollsten Modebänder und Blumen empfehle hiermit unter Zusicherung möglichst billiger Bedienung zur geneigten Beachtung. Ernst Helbig.

Die Kinderbewahranstalt erhielt wieder:
1) von Herrn R. N. 1 rthlr., 2) vom Herrn H. S. 1 rthlr. und 3) durch Herrn Schiedsmann Schüller in Jurisensachen S. S. A. c. E. L. 5 sgr. Unsern herzlichsten Dank!

Karth. R. G. Herrmann.

Magdeburger Oblaten,

sowie Transparent-Oblaten bei

W. Levysohn,
in den drei Bergen.

Soeben empfing ich eine große Auswahl von modernen Damen-, Mädchen- und Knabenhüten in italienischem und Meissner, sowie Kosshaar- und Bordürenhüte, auch billige Strohhüte von buntem Geflecht. Indem ich mich beehre, diese hierdurch zur geneigten Abnahme zu empfehlen, erlaube ich mir zu bemerken, daß ich auch das Garniren der Hüte auf das Sauberste ausführe, und eine vorzügliche Auswahl von schönen Bändern und Blumen zur Ansicht bieten kann.

Amalie Jancovius.

Notenfedern

empfang **W. Levysohn.**

Kirchliche Nachrichten

Geborene.

Den 23. März. Einw. Joh. Carl Helbig in Lawalde ein Sohn, Heint. Ernst — Den 30. März. u. Magelschmidtstr. Julius Herrm. Krüger eine todt. Tochter.

Getraute.

Den 30. März. Bürg. u. Fignklümes Joh. Christ Thiele, mit Igfr. Anna Resina Witt aus Krampe.

Gestorbene.

Den 29. März. Des verst. Bürger und Fleischermeist. Carl Benjamin Stephan Wwe., Maria Dorothea geb. Ende, 74 J. 5 M. 12 T. (Schlagfluß) Gärtner Joseph Weiser in Drentlau Tochter, Heint. 14 J. 9 M. (Masern.) Tuchmachermeist. Gustavus Kaulfuß 55 J. (Brustkrankheit) — Den 31. Des Bürg. u. Eigenthümer Joh. Heint. Gottfr. Schedt Tochter, Emma Pauline Bertha, 1 J. 7 M. 9 T. (Krämpfe) — Den 1. April. Des verst. Bürg. und Tuchfabrik Friedr. Wilh. Gentschel Wwe., Joh. Christ geb. Kappel, 65 J. 7 M. 10 T. (Leberkrankheit) — Den 4. Neubäuel Christ Jemler in Kühnau, 50 J. 4 M. 8 T. (Schlagfluß) Walfermeister Joh. Anton Schulz in Schertenbof Sohn, Otto Paul Philipp, 22 W. (Krämpfe.)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche. (Am 6. Sonntage in der Fasten Palmarum.) Vormittagspredigt Herr Kandidat Maffalieu. Nachmittagspredigt Herr Kreisvicar Böhm.



Höchst elegante Pa-
riser Herrenhüte
in neuester Façon, so
wie Knaben- u. Kin-
derhüte, empfiehlt in
reichhaltigster Auswahl
Hutmacher Wwe. **Winkler.**



Ein Capital von 600 Rthlr.
und ein dergleichen von 500 und
300 Rthlr. werden gegen pupi-
larische Sicherheit auf ländliche Be-
sitzen gesucht durch den Bürger-
meister a. **D. Otto.**

(33)

Marktpreise.

Nach Preuss. Maas und Gewicht pro Scheffel.	Grünberg, d. 3. April.						Schwiebus, d. 25. März.						Görzig, d. 30. März.					
	Höchst. Pr.	Niedr. Preis	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.	Höchst. Pr.	Niedr. Preis	thl.	sg.	pf.	Höchst. Pr.	Niedr. Preis	thl.	sg.	pf.
Weizen	3 13 6	3 12 0	3 15	—	—	3 12 6	3 17 6	3 12 6	2 18 9	2 12 6	2 12 6	2 12 6	2 12 6	2 12 6	2 12 6	2 12 6	2 12 6	2 12 6
Roggen	2 15 —	2 12 —	2 7 0	—	—	2 6 —	2 10 —	2 6 —	2 10 —	2 6 —	2 10 —	2 6 —	2 10 —	2 6 —	2 10 —	2 6 —	2 10 —	2 6 —
Gerste große . .	2 12 —	2 9 —	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gerste kleine . .	2 — —	1 28 —	1 22 —	—	—	1 20 —	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6	1 12 6
Haser	1 15 —	1 12 —	1 12 —	—	—	1 10 —	2 10 6	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —	2 25 —
Erbsen	2 20 —	2 18 —	2 12 —	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hirse	2 7 6	2 2 6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kartoffeln	— 24 —	— 20 —	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ger d. Gr.	— 17 —	— 15 —	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stroh d. Sch. . . .	5 15 —	5 — —	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—