



## Wissenschaftliches.

## Eheuerungs-Regeln.

## Hinke für Unbemittelte.

(Fortsetzung.)

In den Pflanzennahrungsmitteln finden sich nämlich die Eiweißsubstanzen (hier Kleber und Hülsenstoff genannt), welche in den thierischen Nahrungsmitteln am Reichlichsten vorhanden sind und mit ihnen noch mehrere andere Stoffe (besonders Eisen und Kochsalz) in zu geringer Menge vor, während von den fettähnlichen Stoffen (Stärke-Zucker), an welchen die thierischen Nahrungsmittel zu wenig besitzen, (zumal wenn man die Sahne von der Milch und das Fett von der Fleischbrühe abschöpft), im Verhältnisse zu große Mengen in der Pflanzennahrung vorhanden sind. Will man also die pflanzliche Nahrung gehörig nahrhaft machen, so sind derselben durchaus noch Eiweißsubstanzen (Eiweiß, Milch, Käse, Fleischbrühe, Blut,) Kochsalz und Eisen zuzusetzen. So würde z. B. zum Brote Käse besser als Butter passen, Kartoffelbrei in Milch oder Fleischbrühe gekocht, nahrhafter als mit Butter sein, der Reis den Käse nahrhafter machen, zu ganzen Kartoffeln lieber Wurst oder Käse als Butter zu essen sein u. s. f. Da der Zusatz von Eisen den Speisen einen unangenehmen (tintenartigen) Geschmack geben würde, sein Vorhandensein im Blute aber von der größten Wichtigkeit bei der Ernährung des Körpers und bei der Wärmebildung ist, so ließe sich dasselbe vielleicht als ein eisenhaltiges Schnäpschen zum Essen trinken und mit den andern Nahrungsmitteln dem Blute zuführen. Ein solcher Armuths-Eisenschnaps könnte dadurch billig hergestellt werden, daß man zu einem Gläschen schwachen Viqueurs mehrere Tropfen einer leichtverdaulichen Eisentinktur (der essig-, milch-, oder aepfelsauren) zusetzte.

So wie nun bei der Wahl der Nahrungsmittel zuerst nach der Nahrhaftigkeit derselben zu forschen ist, so muß sodann auch die Verdaulichkeit und Verdauung der Speisen gehörig in Betracht gezogen und soviel als möglich unterstützt werden, denn es kommt gar häufig vor, daß eine große Menge von Nahrungsmittel ganz unbenutzt mit dem Stuhle wieder aus dem Körper ausgeführt wird, sobald die Verdauung der Nahrungsmittel schwer oder unvollkommen vor sich geht. Am Deut-

lichsten zeigt sich dies bei dem Genuß von Fleisch, wenn dies in schwer löslicher Form und in größeren unzerkauften Stücken verschluckt wird. Ebenso aber auch bei Milch, Käse, hartem Ei, Hülsenfrüchten und Wehlpreißen. Deshalb hängt von der Zubereitung der Speisen, so wie von der richtigen Beobachtung der Verdauungsregeln sehr viel ab, und manche Menschen brauchen vielleicht die Hälfte von dem zu essen, was sie essen, um ihren Körper hinreichend zu ernähren, wenn sie es richtig genießen. Bei der Speisung Armer sind diese Thatsachen natürlich weit beachtenswerther, als bei den Mahlzeiten Wohlhabender, welche einen Theil der Nahrungsmittel bloß des Genusses wegen genießen können, während der Arme nur der Erhaltung seines Körpers halber essen und trinken muß und zwar billig.

Was nun die Beförderung der Verdauung dienenden Regeln betrifft, so würden die folgenden vorzugsweise der Beachtung werth sein. 1) Man bereite die Nahrungsmittel so zu, daß sie so verdaulich als möglich werden, damit nicht Partien derselben unverdaut mit dem Stuhle wieder fortgehen. Vorzüglich ist das Fleisch, welches um so nahrhafter ist, je blutreicher dasselbe und je löslicher seine Fasern sind, durch Braten oder richtiges Kochen (wobei große Stücke sofort in kochendes Wasser zu bringen und einem starken Feuer auszusetzen sind), sowie durch Behandlung mit Essig- oder Milchsäure (saure Sahne) leicht verdaulich (d. h. im Magen und Darmtrakte leicht löslich) zu machen, sodann sind auch unlösliche Stoffe so viel als möglich aus den Nahrungsmitteln vor deren Genuß zu entfernen, weil jene Stoffe den Zutritt der Verdauungssäfte zu den verdaulichen Stoffen und so deren Verdauung hindern. Deshalb sind die von ihren Schalen befreiten (durchgeschlagenen) Hülsenfrüchte und Getreidesaamen nicht nur verdaulicher, sondern auch nahrhafter. Es sind überhaupt alle festeren Nahrungsmittel (besonders auch die stärkereichen Pflanzennahrungsmittel) durch eine richtige Zubereitung so weich als nur möglich zu machen, damit die Verdauungssäfte dieselben gehörig durchdringen können. — 2) Man bringe alle festen Nahrungsmittel (zumal das Fleisch) tüchtig gekaut in den Magen, weil sonst die größeren und unzerkauften Stücke unverdaut bleiben. Man esse deshalb langsam und laue ordentlich. — 3) Das Trinken beim Essen unterstützt insofern die Verdauung, als dadurch die Verdauungssäfte vermehrt werden und das Feste besser durchdringend, erweichen. Ein leichtes Bier, in welchem doch auch, wenn auch nur wenige Nahrungsmittel aus dem Ge-



treide vorhanden sind, ist natürlich dem Wasser vorzuziehen. Ebenso trägt auch das gehörige Würzen der Speisen, sowie der Genuß schwach spirituöser Getränke zur Beförderung der Verdauung mit bei und zwar theils durch Vermehrung und Absonderung von Verdauungssäften, theils durch Anregung der Bewegungen in den Verdauungsorganen. Wir möchten zu diesem Zwecke abermals den oben erwähnten eisenhaltigen Liqueur empfehlen, der übrigens auch Bleichsüchtigen (Blutarmen) insofern gute Dienste thut, natürlich nur neben einer nahrhaften Kost, als er durch seinen Eisengehalt den Uebergang der Lebensluft (des Sauerstoffs) aus der eingeathmeten atmosphärischen Luft in das Blut (innerhalb der Lunge) befördert.

Zur Cultur des Blutes ist nämlich Sauerstoff deshalb ganz unentbehrlich, weil dieser nicht bloß durch Verbrennung gewisser Stoffe zur Entwicklung der Wärme beiträgt, ohne welche der Stoffwechsel (die Ernährung, Zellen- und Gewebsbildung) unmöglich ist, sondern weil er auch zur Verwandlung ebenso der zu Gewebe zu verarbeitenden, unaufgenommenen Nahrungsstoffe, sowie der alten abgestorbenen Gewebsbestandtheile zu Auswurfstoffen die Veranlassung giebt. Die Aufnahme dieser zum Leben unentbehrlichen Luftart findet in den Lungen statt und wird hauptsächlich durch das Eisen des Blutes (der Blutkörperchen) vermittelt, welches gewissermaßen den Sauerstoff an sich und so in das Blut hineinzieht. Sonach ist auch das Eisen im Blute ein sehr wichtiger Bestandtheil und da dasselbe in den pflanzlichen Nahrungsmitteln, an welche Arme vorzugsweise gewiesen sind, in weit geringerer Menge als in den thierischen vorhanden ist, so dürfte die Empfehlung eines Eisenliqueurs zum Ersatz des Eisens gerechtfertigt sein, immer aber mit der Voraussetzung, daß auch die andern nöthigen Nahrungsstoffe ebenfalls gleichzeitig ins Blut geschafft werden. — Die Stoffe, welche der Sauerstoff im Blute zum Theile nur zu dem Zwecke verbrennt, um die Eigenwärme unsers Körpers zu erzeugen und welche man deshalb auch Heizungsmaterial nennen könnte, sind Fette und die dem Fette ähnlich zusammengesetzten (stickstofflosen, kohlenwasserstoffigen), also außer Fett und fettige Oele, Honig und Wachs, Zucker, Gummi, Pflanzengallerte und Pflanzenschleim, Alkohol, Milchsücker, Milchsäure und Essigsäure. Natürlich wird ein Theil dieser Stoffe auch zur Fett- und Gewebsbildung benützt, immer aber, wie es scheint, nur erst dann, wenn vorher die gehörige Temperatur hergestellt ist. — Es sei nun schließlich nochmals eine kurze Uebersicht von den Nahrungsstoffen gegeben, welche der menschliche Körper zu seiner naturgemäßen Ernährung durchaus braucht. Diese Stoffe, welche man die Düngungsmittel des Blutes nennen könnte, scheidet man mit Ausnahme des Wassers in drei Klassen: in Eiweißsubstanzen, Fettstoffe und Kohlenwasserstoff-Substanzen. In diesen organischen, ebenso aus dem Pflanzen- wie Thierreiche stammenden Nahrungsstoffen finden sich die unorganischen (Salze, Kalk und Eisen) in solcher Menge vor, daß bei einer richtigen Wahl der ersteren auch die nöthige Zufuhr der letzteren vor sich geht. Nur die Milch enthält alle die genannten Nahrungsstoffe vollständig in sich, so daß sie das vollkommenste aller Nahrungsmittel ist und für sich allein zur richtigen Ernährung des menschlichen Körpers hinreicht. Immer aber hängt die Beschaffenheit der Milch zum Theil noch von der Nahrung ab, welche genossen wird.

**I. Eiweißsubstanzen** (stickstoffhaltig). Sie enthalten stets noch Schwefel, bisweilen auch Phosphor und eine Reihe unorganischer Substanzen, unter denen der phosphorsaure Kalk die erste Stelle einnimmt.

#### a) Thierische Eiweißsubstanzen:

- 1) Eiweiß (Albumin) findet sich: im Blute, im Saft des Fleisches und aller Eingeweide, im Weißen der Eier und in sehr geringer Menge im Eidotter (als Vitellin.)
- 2) Faserstoff (Fibrin) findet sich: im Blute (das Gerinnende) und im Fleische (das Fasrige).
- 3) Käsestoff (Casein) findet sich: in der Milch (als Käse) und im Blute.
- 4) Leim oder Gallerte: in den Knochen, Knorpeln, sehnigen und häutigen Theilen.

#### b) Pflanzliche Eiweißsubstanzen:

- 5) Kleber: Im Saamen der Getreidearten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Mais, Reis und Buchweizen) dicht unter der Hülse.
- 6) Hülsestoff (Legumin): In den Hülsefrüchten (Erbsen, Linsen, Bohnen, Wickeln).
- 7) Pflanzen-Eiweiß: In den Säften der meisten, besonders der Gemüsepflanzen, jedoch in geringer Menge.

### II. Fettstoffe (stickstofflos); sie scheinen den Umsag der Kohlenwasserstoff-Substanzen zu Fett zu befördern.

#### a) Thierische Fettstoffe:

- 1) Fleischfett: Schmalz, Talg, Thran; Gänse-Fettleber.
- 2) Butter: aus der Milch.
- 3) Eidotter: das Gelbe der Eier.

#### b) Pflanzliche Fettstoffe:

- 4) Fette Oele: aus den Früchten des Olivenbaumes und des Mohnsaamens als Baum- und Mohndöl; aus den Nüssen, Rapss-, Hanf-, Mandel- und Buchenkerne etc.

### III. Kohlenwasserstoff-Substanzen (stark stickstofflos). Sie erscheinen zum Theil, um allmählig in Fett umgewandelt zu werden.

#### a) Thierische Kohlenstoff-Hydrate:

- 1) Milchsücker: in der Milch
- 2) Milchsäure: in der sauer gewordenen Milch und im Fleische.
- 3) Honig: von der Honigbiene durch Bearbeitung des Blütenstaubes gebildet.

#### b) Pflanzliche Kohlenstoff-Hydrate:

- 4) Stärke: in der Kartoffel, dem Saamen der Getreidearten, den Hülsefrüchten, Moosen (isländischen), im Sago, Arrowroot, Tapioka. Sie scheint innerhalb unsers Körpers die Verwandlungen in Traubenzucker, Milchsäure, Buttersäure und Fett durchlaufen zu können.
- 5) Zucker: als Rohr-, Trauben- oder Krümelsücker und Schwammzucker.
- 6) Pflanzengallerte: (Pectin) in dem Saft der meisten fleischigen Früchte und Wurzeln.
- 7) Pflanzenschleim (Mucosin): In der Salep-Wurzel, dem Leinsamen, Quittenkernen und Eibischwurzeln, Carabienflechte, im Tragant und Kirschgummi.
- 8) Gummi (im arabischen Gummi) und Dextrin: verwandelte Stärke.
- 9) Alkohol, Spiritus: aus dem Krümel- oder Traubenzucker mit Hülfe der Hefe durch weinige oder geistige Gährung entstanden findet sich im Weine, Branntweine, Rum (aus Zuckersaft), Urae (aus Reis), Cognac (aus Wein), Bier etc.
- 10) Essigsäure: im Wein-, Frucht-, und Branntweinessig.
- 11) Milchsäure: im Sauerkraute und den sauern Gurken.

Zu einer guten Nahrung gehören also alle drei der genannten Klassen von Nahrungsstoffen, die Fette nicht weniger, als die Eiweiß- und Kohlenwasserstoff-Substanzen; nur scheinen die verschiedenen Stoffe derselben Klasse sich gegenseitig vertreten



zu können. Ebenso kann der Körper ohne die unorganischen Stoffe (Kochsalz, phosphor- und kohlenkure Alkalien, phosphorsaurer Kalk, Eisen) durchaus nicht bestehen. Von allen diesen Stoffen braucht der erwachsene menschliche Körper, um gut ernährt zu werden, im Mittel täglich etwa eine Unze Eiweißsubstanzen, noch etwas mehr an Fett, gegen vier Unzen Kohlenwasserstoff-Substanzen und zwei bis vier Loth unorganische Stoffe. Auf hundert feste organische Bestandtheile der gemischten Nahrung sind sonach etwa sechzehn Theile Eiweißsubstanzen, zwanzig Th. Fette, vierundsechzig Th. Kohlenwasserstoff-Substanzen wünschenswerth. Natürlich muß sich übrigens die Quantität der täglichen Nahrung nach dem Stoffverbrauche im Körper richten und deshalb bei verschiedenen großen und verschiedenen thätigen Menschen verschieden sein. (Fortsetzung folgt.)

## Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

\* **Lufteleere Milch.** Mabrü hat ein Verfahren erfunden, die Milch zu conserviren, das darauf beruht, die Luft ganz

daraus auszutreiben und dieselbe in verlötheten Gefäßen aufzubewahren. Er wendet hierzu Gefäße von Weißblech an, welche mit einem Rohre von Zinn oder Blei versehen sind. Die mit der Milch gefüllten Gefäße werden längere Zeit in kochendem Wasser erhitzt, sodann das Rohr zugeschmolzen. Eine Kommission der Akademie in Paris fand die drei Vierteljahr auf diese Art verwahrte Milch, nachdem der Rahm wieder darunter gerührt war, der frischen Milch ganz gleich. Der Erfinder erhielt einen Preis von 1800 Fr.

\* Die wenigsten Thüringer denken wohl daran, wenn sie die Champagnerflasche entkorken, daß es vielleicht ein vaterländischer Wein ist, den sie vor sich haben. Und doch möchte dies nicht gar selten der Fall sein! Der thüringische Wein, namentlich der Naumburger, wird seit einiger Zeit in großen Quantitäten von französischen Weinhändlern aufgekauft, macht die Reise nach Frankreich, da jetzt dort der Einfuhrzoll nicht mehr bedeutend ist, und kommt als französischer Champagner wieder in den deutschen Handel zurück. — Vielleicht in Folge dessen bemerkt man jetzt auch im Verkehr viel französische Sünffrankenfässer.

## Insertate.

### Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der, der verwittw. Maria Elisabeth Schulz geb. Stephan und deren minorennen Kindern gehörigen Kutschner-Nahrung Nr. 84 zu Schweinitz II. Antheils, welche gerichtlich auf 210 Thlr. taxirt ist, steht ein Bietungstermin auf

**den 9. April 1856, Vormitt. 10 Uhr**

im hiesigen Landhause an.

Die Taxe und der neueste Hypothekenschein sind im Bureau II. einzusehen.

Gläubiger, welche wegen einer aus dem Hypothekenbuche nicht ersichtlichen Realforderung aus den Kaufgeldern Befriedigung suchen, haben ihren Anspruch bei dem Subhastations-Gericht anzumelden.

Grünberg, den 4. Dezember 1855.

**Königl. Kreis-Gericht, I. Abth.**

### Etablissemments-Anzeige.

Einem geehrten Publikum hier und in der Umgegend zeige ich ergebenst an, daß ich mich hier selbst als examinirter **Ofenbauer** etablirt habe. Indem ich um geneigten Zuspruch bitte, verspreche ich alle Arten Draunkohlen-Ofen und Kochmaschinen aufs Beste aufzusetzen, wobei ich zugleich die nöthige Zuthat besorge.

**Chr. Decker,**

wohnhaft auf der Niederstraße Nr. 94, beim Tuchmachermstr. Karl Linke.

### Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der dem Sigismund Jacobke gehörigen Häuslerstelle Nr. 87, Bopabel, dorfsgerichtlich abgeschätzt auf 312 Thlr. 26 Sgr. steht ein Bietungstermin auf

**den 11. Juni cr., Vormittags 11 Uhr**

im Gerichtszimmer zu Kontopp an.

Die Taxe und der neueste Hypothekenschein sind im Bureau II. einzusehen.

Die unbekannten Erben der verstorbenen Ausgedingerr Wittwe Maria Elisabeth Jacobke geb. Kliche zu Bopabel werden zu diesem Termine vorgeladen.

Gläubiger, welche wegen einer aus dem Hypothekenbuche nicht ersichtlichen Realforderung Befriedigung suchen, haben ihren Anspruch bei dem Subhastations-Gericht anzumelden.

Grünberg, den 26. Januar 1856.

**Königl. Kreis-Gericht I. Abth.**

### Polizeiliche Bekanntmachung.

Bei der Revision des Gewicht der Backwaaren der hiesigen Bäckermeister pro Monat Februar c. wurde

- a) das größte Hausbackenbrodt bei dem Herrn Bäckerstr. Ringmann und
- b) die größte Semmel bei dem Hrn. Bäckerstr. Vir vorgefunden.

### Bekanntmachung.

Der Schluß der niederen Jagd im Regierungsbezirk Liegnitz ist auf Sonnabend den 9. Februar c. a. festgesetzt worden.

### Freiwillige Subhastation.

Kreis-Gericht Grünberg.

Die zum Nachlaß der Wittwe Marie Elisabeth Kuckey geb. Hahn gehörige Freihäuslerstelle Nr. 105 zu Schweinitz II. Antheils taxirt auf 183 Thlr. laut der im Bureau V. einzusehenden Taxe, soll

**am 5. März 1856 Vormittags 11 Uhr**

im hiesigen Landhause von Neuem subhastirt werden.

Grünberg, den 1. Februar 1856.


### Bekanntmachung.

Eine Quantität Hafer ist als muthmaßlich gestohlen in Beschlag genommen worden. Der sich legitimirende Eigenthümer kann solchen auf dem Polizeiamte in Empfang nehmen.

### Türk. roth Garn

in allen Pro. empfiehlt billigt

**Emanuel L. Cohn.**

 **Neue Frühbeetsenster empfiehl**

**L. Brodny.**

Männerhemden à Stück 18 Sgr.  
Frauenhemden à St. 15 Sgr., Strümpfe zu 5 — 7 — 8 Sgr. sind wieder vorrätzig bei

**C. Drude, Berlinerstr. Nr. 74.**

### Notenfedern

empfang

**W. Levensohn.**



# Die Leipziger Feuer-Versicherungs-Anstalt

übernimmt Versicherungen gegen Feuer-Gefahr auf Gebäude, Mobilien, Erndte- und Viehbestände, Waarenlager 2c. unter den vortheilhaftesten Bedingungen und zu den möglichst billigsten Prämien ohne Nachzahlungs-Verbindlichkeit.

Man versichert bei derselben von der kürzesten Zeit bis auf 7 Jahre. Bei Vorausbezahlung der Prämie auf 4 oder 6 Jahre treten **besondere Vergünstigungen durch Gewährung von Freisjahr u. Rabatt ein.**

Der Unterzeichnete empfiehlt angelegentlichst dieses Institut, welches sich seit 37 Jahren des allgemeinsten Vertrauens erfreut und sich dasselbe auch stets zu erhalten wissen wird, zur Aufnahme von Versicherungen jeder Art, und werden Prospekte, Bedingungen u. Antragsformulare gratis verabreicht, sowie jede nähere Auskunft bereitwillig ertheilt von  
Grünberg, den 6. Februar 1856.

**Heinrich Bothe,**

Agent der Leipziger Feuer-Versicherungs-Anstalt.

## Neue Berliner Hagel-Versicherungsgesellschaft.

Die unterzeichnete General-Agentur bringt hierdurch zur öffentlichen Kenntniß, daß die durch den Tod des Herrn W. Löwe erledigte Agentur der obigen Gesellschaft für Grünberg und Umgegend mit Genehmigung der Königl. Regierung zu Liegnitz auf Antrag der Direktion der Gesellschaft dem Kaufmann Herrn **W. Sachs** in Grünberg übertragen worden, und ist derselbe ermächtigt, Versicherungen zu jeder Höhe für Rechnung der unterzeichneten General-Agentur, resp. der Gesellschaft zu vermitteln.

Grünberg, den 6. Februar 1856.

Die General-Agentur der  
Neuen Berliner Hagel-Versicherungsgesellschaft.  
**H. Breslauer.**

Bezugnehmend auf obige Annonce, beehre ich mich, dem landwirthschaftlichen Publikum von Grünberg und Umgegend die

## Neue Berliner Hagel-Versicherungsgesellschaft,

welche seit einer Reihe von Jahren sich immer als höchst solid bewährt hat und sich deshalb auch einer allgemeinen Theilnahme erfreut, auf das Angelegentlichste zu empfehlen, und bitte, das meinem Herrn Vorgänger geschenkte Vertrauen auch auf mich zu übertragen. Zur Vermittelung, resp. Ausfertigung von Versicherungs-Anträgen bin ich zu jeder Zeit gern bereit.

Grünberg, den 6. Februar 1856.

Die Agentur  
der Neuen Berliner Hagel-Versicherungsgesellschaft.  
**M. Sachs.**

Eine Wohnung ist in unserm Vorwerk zu vermieten und bald zu beziehen. Seifensieder **Hartmann.**

Der jetzige Forstausscher **Leichert** hat seinem Dienst entsagt; junge und rüstige Personen, welche diesen Posten annehmen wollen, können sich melden bei dem Vorwerksältesten

**F. Hentschel.**

Im Literatur- und Kunst-Comtoir in Berlin sind erschienen, und durch alle Buch- und Kunsthandlungen des

Inn- und Auslandes zu beziehen, in Grünberg vorrätzig bei **W. Leysohn:**

Karten  
der berühmten  
**Wahrsagerin**  
**Mlle. Lenormand aus**  
**Paris,**

mit denen diese berühmte Wahrsagerin ihres Jahrhunderts die wichtigsten Ereignisse der Zukunft vorhergesagt. 36 fein lithographirte Karten, nebst einer leichtfaßlichen Erklärung, wodurch

es Jedem möglich ist, sich die Karten selbst zu legen und so seine Zukunft kennen zu lernen, in elegant ausgestatteten

Preis 10 Sgr.

Mit diesen Karten verkündete Mlle. Lenormand Napoleon seine Größe, sowie vielen Fürsten und Großen ihren Untergang.

1840 wurde von Mlle. Lenormand als das Todes-Jahr Friedrich Wilhelm III., verstorbenen Königs von Preußen bezeichnet.

Jeden Menschen drängt es mit unwiderstehlicher Gewalt, seine Zukunft kennen zu lernen; entweder ist ihm die Gegenwart so lieb, daß er ängstlich einen Blick in die Zukunft thun möchte, ob auch diese ihm so freundlich lächeln werde, oder die Gegenwart drückt ihn wie ein schwerer Alp, und von der Zukunft erwartet er Linderung, für jetzt wenigstens frohe Ausichten. Allen, die die diesem Drange des Menschen Genüge zu leisten versuchten, hat Niemand so hohen Ruhm erlangt, als Mlle. Lenormand

Eine Ziege ist verkauft  
Neue Häuser Nr. 13 parterre.

## Marktpreise.

Nach Br. Maß und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 2 Febr.			Ragae, d. 6 Febr.		
	höchst pr.	thr. jgr. pf.	tbl. jgr. pf.	höchst pr.	thr. jgr. pf.	tbl. jgr. pf.
Weizen	4	5	—	3	22	6
Roggen	3	12	6	3	5	—
Gerste gr.	2	22	6	2	15	—
fl.	—	—	—	—	—	—
Hafer	1	15	—	1	8	9
Erbsen	4	—	—	3	15	—
Hirse	—	—	—	—	—	—
Kartoffeln	1	2	—	—	—	—
den, d. Gtr.	1	2	6	—	25	1
Stroh Sch.	7	—	—	6	20	—