



Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 11. Februar 1856.

### Wissenschaftliches.

#### Theuerungs-Regeln.

Winke für Unbemittelte.  
(Fortsetzung.)

In den Pflanzennahrungsmitteln finden sich nämlich die Eiweißsubstanzen (hier Kleber und Hülsenstoff genannt), welche in den thierischen Nahrungsmitteln am leichtesten 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 großen Mengen in der Pflanzennahrung vorhanden sind. Will man also die pflanzliche Nahrung gebräuglich machen, so sind derselben durchaus noch Eiweißsubstanzen (Eiweiß, Milch, Käse, Fleischbrühe, Blut,) Kochsalz und Eisen hinzuzutun. 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 (sinterartigen) Geschmack geben würde, sein Vorhandensein im Blute aber von der größten Wichtigkeit bei der Ernährung des Körpers und bei der Warmebildung ist, so ließe sich dasselbe vielleicht als ein eisenhaltiges Schnäpschen zum Essen trinken und mit den andern Nahrungsmitteln dem Blute zuführen. Ein solcher Armutsh-Eisen-schnaps könnte dadurch billig hergestellt werden, daß man zu einem Glaschen schwachen Likörs mehrere Tropfen einer leichtverdaulichen Eisentinktur (der Essig-, milch- oder aepfelsauren) zuseige.

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

tlichsten zeigt sich dies bei dem Genuss von Fleisch, wenn dies in schwer löslicher Form und in größeren unzerkauten Stücken verschlungen wird. Ebenso aber auch bei Milch, Käse, hartem Ei, Hülsenfrüchten und Mehlspeisen. 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 genossen. Bei der Speisung Armer sind diese Thatsachen natürlich weit beachtenswerther, als bei den Mahlzeiten Wohlhabender, welche einen Theil der Nahrungsmitteln blos des Genusses wegen genießen können, während der Arme nur der Erhaltung seines Körpers halber essen und trinken muß und zwar billig.

Was nun die die Beförderung der Verdauung dienenden Regeln betrifft, so würden die folgenden vorzugsweise der Beachtung wert 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 (sauere Sahne) leicht verdaulich (d. h. im Magen und Darmfeste leicht löslich) zu machen, so dann sind auch unlösliche Stoffe so viel als möglich aus den Nahrungsmitteln vor deren Genuss zu entfernen, weil jene Stoffe den Zutritt der Verdauungsfäste zu den verdaulichen Stoffen und so deren Verdauung hindern. Deshalb sind die von ihren Schalen befreiten (durchgeschlagenen) Hülsenfrüchte und Getreidegamen nicht nur verdaulicher, sondern auch nahrhafter. Es sind überhaupt alle festen Nahrungsmitteln (besonders auch die stärke-reichen Pflanzennahrungsmittel) durch eine richtige Zubereitung so weich als nur möglich zu machen, damit die Verdauungsfäste dieselben gehörig durchdringen können. — 2) Man bringe alle festen Nahrungsmittel (zumal das Fleisch) tüchtig gesaut in den Magen, weil sonst die größeren und unzerkauten Stücken unverdaut bleiben. Man esse deshalb langsam und kaue ordentlich. — 3) Das Trinken beim Essen unterstützt insfern die Verdauung, als dadurch die Verdauungsfäste vermehrt werden und das Feste besser durchdringend, erweichen. Ein leichtes Bier, in welchem doch auch, wenn auch nur wenige Nahrungsmitteln 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 Übergang der Lebensluft (des Sauerstoffs) aus der eingearbeiteten atmosphärischen Luft in das Blut (innerhalb der Lunge) befördert.

Der Cultur des Blutes ist nämlich Sauerstoff deshalb ganz unentbehrlich, weil dieser nicht blos 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 Auswurffstoffen die Veranlassung giebt. Die Aufnahme dieser zum Leben unentbehrlichen Lustart 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 Urme vorzugsweise gewiesen sind, in weit geringerer Menge als in den thierischen vorhanden ist, so dürfte die Empfehlung eines Eisenliqueurs zum Erhaze des Eisens gerechtsame 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, Pflanzenallerte und Pflanzenschleim, Alkohol, Milchzucker, Milchsäure und Essigsäure. Natürlich wird ein Theil dieser Stoffe auch zur Fett- und Gewebsbildung benutzt, 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 natürlichen Ernährung durchaus braucht. Diese Stoffe, welche man die Dungungsmittel des Blutes nennen könnte, schiedet 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 ersten 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 Besthaffenheit 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 Saste des Fleisches und aller Gingeweide, im Weizen 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) **Hülsenstoff** (Legumin): In den Hülsenfrüchten (Erbsen, Linsen, Bohnen, Wicken).
- 7) **Pflanzen-Eiweiß**: In den Säften der meisten, besonders der Gemüsepflanzen, jedoch in geringer Menge.

## II. **Fettstoffe** (stickstofflos); sie scheinen den Umsatz 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 Mohnöl; aus den Rapsen-, Raps-, Hanf-, Mandel- und Buchenkernen &c.

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

- a) **Thierische Kohlenstoff-Hydrate:**
- 1) **Milchzucker**: in der Milch
- 2) **Milchsäure**: in der sauer gewordenen Milch und im Fleische.
- 3) **Honig**: von der Honigbiene durch Bearbeitung des Blüthenstaubes gebildet.
- b) **Pflanzliche Kohlenstoff-Hydrate:**
- 4) **Stärke**: in der Kartoffel, dem Saamen der Getreidearten, den Hülsenfrüchten, Moosen (isländischen), im Sago, Arrowroot, Tapioka. Sie scheint innerhalb unseres Körpers die Verwandlungen in Traubenzucker, Milchsäure, Buttersäure und Fett durchlaufen zu können.
- 5) **Zucker**: als Mohr-, Trauben- oder Krümelzucker und Schwammzucker.
- 6) **Pflanzenallerte**: (Pectin) in dem Saste der meisten flüssigen Früchte und Wurzeln.
- 7) **Pflanzenschleim** (Bassorin): In der Salepzwurzel, dem Leinsaamen, Quittenkernen und Eibischzwurzeln, Karaghenflechte, im Tragant und Kirschgummi.
- 8) **Gummi** (im arabischen Gummi) und **Dextrin**: verwandte Stärke.
- 9) **Alkohol**, **Spiritus**: aus dem Krümel- oder Traubenzucker mit Hülse der Hefe durch weinige oder geistige Gährung entstanden findet sich im Wein, Brantweine, Rum (aus Zuckerfuss), Brac (aus Reis), Cognac (aus Wein), Bier &c.
- 10) **Essigsäure**: im Wein, Frucht-, und Brantweinessig.
- 11) **Milchsäure**: im Sauerkraute und den sauren 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 verireten.

zu können. Ebenso kann der Körper ohne die unorganischen Stoffe (Kochsalz, phosphor- und kohlensaure Alkalien, phosphorsaurer Kalk, Eisen) durchaus nicht bestehen. Von allen diesen Stoffen braucht der erwachsene menschliche Körper, um gnt ernährt zu werden, im Mittel täglich etwa eine Unze Eiweißsubstanzen, noch etwas mehr an Fett, gegen vier Unzen Kohlenwasserstoff-Substanzen und zwei bis vier Unzen unorganische Stoffe. Auf hundert feste organische Bestandtheile der gemischten Nahrung sind sonach etwa sechzehn Theile Eiweißsubstanzen, zwanzig Tb. Fette, vierundsechzig Tb. 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. Mabru hat ein Verfahren erfunden, die Milch zu konserviren, das darauf beruht, die Luft ganz

daraus auszutreiben und dieselbe in verlöcheten 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 Weinhandlern 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 bemerkte man jetzt auch im Verkehr viel französische Fünffrankenkästchen.

## Insetrate.

### Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der, der verwitwto. Maria Elisabeth Schulz geb. Stephan und deren minoren Kindern gehö. rigen 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 Hypotheken- schein sind im Bureau II. einzusehen.

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

Grünberg, den 4. Dezember 1855.  
Königl. Kreis-Gericht, 1. Abth.

### Etablissements-Anzeige.

Einem geehrten Publikum hier und in der Umgegend zeige ich ergebenst an, daß ich mich hierselbst als examinirter Ofenbauer etabliert habe. Indem ich um geneigten Zuspruch bitte, verspreche ich alle Arten Draukahlen-Ofen und Kochmaschinen aufs Beste aufzusetzen, wobei ich zugleich die nöthige Zuthat be- sorge.

Chr. Decker.

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

### Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der dem Sigis- mund Jacoble gehörigen Häuser- stelle Nr. 87, Bövadel, dorfgerichtlich abgeschäbt auf 312 Thlr. 26 Sgr. steht ein Bietungstermin auf

den 11. Juni er., Vormittags

11 Uhr

im Gerichtszimmer zu Kontopp an.

Die Taxe und der neueste Hypo- thekenschein sind im Bureau II. ein- zusehen.

Die unbekannten Erben der verstor- benen Ausgedingerwitwe Maria Eli- sabeth Jacoble geb. Kliche zu Bövadel werden zu diesem Termine vorgeladen.

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

Grünberg, den 26. Januar 1856.

Königl. Kreis-Gericht 1. Abth.

### Polizeiliche Bekanntmachung.

Bei der Revision des Gewicht der Backwaren der hiesigen Bäckermäster pro Monat Februar c. wurde

- das größte Hausbackenbrodt bei dem Herrn Bäckermstr. Ringmann und
- die größte Semmel bei dem Hrn. Bäckermstr. Lir vorgefunden.

### Bekanntmachung.

Der Schluß der niederen Jagd im

Negierungsbzirk Liegnitz ist auf

Sonnabend den 9. Februar c. a.

festgesetzt worden.

### Freiwillige Subhastation.

Kreis-Gericht Grünberg.

Die zum Nachlaß der Witwe Mar- rie Elisabeth Kucken geb. Hahn gehö- rige Freihäuserstelle Nr. 105 zu Schwei- nitz 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 sub- hastirt werden.

Grünberg, den 1. Februar 1856.

### Bekanntmachung.

Eine Quantität Hafer ist als muth- mäßig gestohlen in Beschlag genom- men worden. Der sich legitimirende Eigentümer kann solchen auf dem Po- sseizamte in Empfang nehmen.

### Türk. roth Garn

in allen Aro. empfiehlt billigst  
Emanuel L. Cohn.

 Neue Frühbeetfenster em- pfiehlt  
L. Brody.

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

E. Drude, Berlinerstr. Nr. 74.

Notenfedern  
W. Levysohn.

# Die Leipziger Feuer-Versicherungs-Anstalt

übernimmt Versicherungen gegen Feuergefahr auf Gebäude, Mobilien, Erndte- und Viehbestände, Waarenlager u. c. 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 Vorauszahlung der Prämie auf 4 oder 6 Jahre treten besondere Vergünstigungen durch Gewährung von Frei Jahr u. Rabatt ein.

Der Unterzeichnete empfiehlt angelegentlich 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-Assekuranz-Gesellschaft.

Die unterzeichnete General-Agentur bringt hierdurch zur öffentlichen Kenntnis, 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 M. 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-Assekuranz-Gesellschaft.  
H. Breslauer.

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

Neue Berliner Hagel-Assekuranz, welche seit einer Reihe von Jahren sich immer als höchst solid bewährt hat und sich deshalb auch einer allgemeinen Theilnahme erfreut, auf das Angelegenheitste 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-Assekuranz-Gesellschaft.  
M. Sachs.

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

Inn- und Auslandes zu beziehen, in Grünberg vorrätig bei W. Levy-  
sohn:

Der jetzige Forstausseher Leichtert 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 Kunsthändlungen des

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 ausgestat-  
tetem Etui

Preis 10 S. gr.

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 un-  
wiederstehlicher Gewalt, seine Zukunft  
kennen zu lernen; entweder ist ihm die  
Gegenwart so lieb, daß er angstlich einen  
Blick in die Zukunft thun möchte, ob  
auch diese ihm so freundlich lächelt,  
werde, oder die Gegenwart drückt ihn  
wie ein schwerer Alp, und von der Zukunft  
erwartet er Linderung, für jetzt Fabri-  
wenigstens frohe Aussichten. Unter Wicht-  
Allen, die die diesem Drange des Men-  
schen 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. Maaß und Gewicht pr. Schtl.	Sagan, d. 2 Febr		Kasse, d. 6 Febr.	
	höchst tbl. sgt. pf.	Med. Br. tbl. sgt. pf.	höchst. Br. tbl. sgt. pf.	Med. Br. tbl. sgt. pf.
Weizen	4	5	3	22
Roggen	3	12	6	3
Gerste gr.	2	22	6	15
fl.	—	—	—	—
Hafer	1	15	1	8
Erbsen	4	—	3	15
Hirse	—	—	—	—
Kartoffeln	1	2	—	—
Heu, d. Gtr.	1	2	6	25
Stroh Sch.	7	—	6	20
			7	—