



Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 3. März 1856.

Wissenschaftliches.

Unser tägliches Brot.

(Von Dr. A. Hitzel.)

(Schluß.)

Von je 55 Pfund ($\frac{1}{2}$ Scheffel) Roggenmehl wird des Abends ziemlich genau der dritte Theil, also $18\frac{1}{2}$ in dem Backtroge mit 1 Pfund und 20 Loth Sauerteig, 1 Pfund Salz und 10 Kannen (circa 20—22 Pfund) Wasser von 28° — 30° des 80theiligen Thermometers von Reaumur (oder 35° — 38° des 100theiligen Thermometers von Celsius) so vermischt, daß man den Sauerteig und das Salz in die Mitte des in dem Troge befindlichen Mehles legt und nun die 10 Kannen des warmen Wassers allmählig unter Umrühren zusetzt. Es entsteht ein dünner Teig, den man mit etwas Mehl bestreut und nun in dem bedeckten Troge wie gewöhnlich an einem warmen Orte bis zum frühen Morgen stehen läßt. Des Morgens ist der Teig stark aufgegangen und bedeutend zäher, indem das zugesetzte Wasser gleichsam in chemische Verbindung mit dem Mehlbestandtheilen getreten ist. Man macht nun in die Mitte des Teiges eine Vertiefung, bringt in diese noch 1 Pfund, Salz, setzt hierauf 4 Kannen (8—9 Pfund) Wasser von 30° Reaumur (35° Celsius) unter Umrühren hinzu und knetet in die dünne Masse allmählig das übrige, also die $36\frac{2}{3}$ Pfund Mehl (das Mehl muß auch in einem erwärmten Raume gestanden haben) ein. Nach zweistündigem Stehen des gut durchkneteten Teiges formt man denselben zu den Broten, schiebt diese in den geheizten Backofen, welcher eine Temperatur von 100° — 200° R. (200° — 250° C.) haben muß, ein und läßt sie darin, bis sie eine schöne dunkelbraune Rinde bekommen. Aus den 55 Pfund Mehl erhält man auf diese Weise 70—75 Pfund Brot. Im Ganzen ist das Verhältniß:

110	Gewichtstheile	Mehl,
56—60	"	Wasser,
4	"	Salz,
3	"	Sauerteig.

Die eine Hälfte des Salzes wird stets Abends mit dem Sauerteig, die andere Hälfte früh zugelegt. Dieses Verhältniß

bleibt für größere oder kleinere Quantitäten von Mehl ganz dasselbe. So nimmt man z. B. von einer Meße (6 Pfund 28 Loth) Mehl Abends zum Einsäuren 2 Pfund und 9 Loth, versetzt diese mit 4 Loth Salz, $6\frac{1}{2}$ Loth Sauerteig, und $1\frac{1}{4}$ Kanne ($2\frac{3}{4}$ Pfund) Wasser von 28° R., läßt es bis zum Morgen gähren, setzt wieder 1 Pfund Salz und noch eine halbe Kanne (ein richtiges Pfund) Wasser von 30° R. zu, knetet die übrigen 4 Pfund 16 Loth Mehl hinein, bäckt nach 2 Stunden und erhält $8\frac{1}{2}$ — $8\frac{3}{4}$ Pfund Brot.

Das auf diese Weise bereitete Brot besitzet entschiedene Vortheile. Es enthält in 100 Theilen nur 40 Theile Wasser, läßt sich im Wasser schnell und leicht zertheilen, löst sich in demselben zum Theil auf und bildet eine angenehm weinigschmeckende Flüssigkeit. Das ohne Salz gebackene Brot enthält in 100 Theilen 42 und mehr Theile Wasser, ballt sich, obgleich es poröser erscheint, erst zusammen, wenn man es in Wasser legt und zertheilt sich nur schwierig, enthält weniger im Wasser lösliche Theile und giebt eine säuerlich fade schmeckende Flüssigkeit.

Was die Aufbewahrung des Brotes betrifft, so sind dumpfige feuchte Keller hierzu nicht geeignet, da in solchen das Brot verdirbt und schimmlich wird. Am besten sind kühle und luftige, wobei man das Brot nicht auf die flache, sondern auf die bauchige Seite legt, damit es an möglichst vielen Stellen mit der Luft in Berührung kommt. Die Ansicht, daß das Brot durch Wasser oder Feuchtigkeitverlust trocken werde und daß man es deshalb an feuchten Orten aufbewahren müsse, ist ganz unrichtig. Das Brot enthält nach zweideutigem Liegen an luftigen Orten noch fast genau so viel Wasser, als im frischen Zustande; denn es giebt sein Wasser schwer und erst bei höherer Wärme ab und auch die äußere feste Kruste wirkt hier als schützende Decke. Das Altbackenwerden des Brotes beruht auf einer geringen Veränderung seiner Bestandtheile, wahrscheinlich aus dem Uebergange derselben in einen dichteren Zustand; doch geht diese Veränderung beim Weißbrot viel schneller als beim Schwarzbrot von Statten, kann aber durch eine genügende Menge von Salz sehr verzögert werden.

Um bei in Angriff genommenen Broten das Trocken- und Hartwerden der Schnittfläche zu verhindern, sind gut schließende Kapseln von Weißblech, sogenannte „Brotbüchsen“ sehr zu empfehlen. Dieselben können von jedem Klempner in jeder

beliebigen Form und Größe verfertigt werden und gewähren den Vortheil, daß sie das Brot auch vor dem sich besonders im Zimmer setzenden Staube und andern Unreinigkeiten schützen. Die Brotkapseln müssen aber von Zeit zu Zeit sorgfältig ausgewischt und gereinigt werden, sonst überzieht sich ihre innere Wandung mit Schimmelpflanzen; auch darf das Brot nicht mehrere Tage in denselben liegen bleiben, ohne daß die Kapsel geöffnet wird, da es sonst in einen dumpfigen moderigen Zustand übergeht.

Schließlich noch einige Bemerkungen über Verfälschung des Brotes: Bei einem so allgemein wichtigen Nahrungsmittel wie das Brot namentlich auch für die ärmeren Klassen der Bevölkerung ist, sollte es sich Jeder, der die Materialien dazu liefert, oder sich mit dessen Bereitung beschäftigt, zur ersten Pflicht machen, jeder Verfälschung zu entsagen, um dadurch namentlich seine ärmeren Mitmenschen nicht durch schändlichen Betrug um einen Theil der Nahrung oder selbst um die Gesundheit zu bringen. Menschen, welche im Stande sind, solche unentbehrliche Nahrungsmittel mit Absicht zu verfälschen, um sich schnell zu bereichern, gehören jedenfalls zu den erbärmlichsten Geschöpfen, welche der Erdboden trägt. Trotzdem mögen theils in der Mühle, theils beim Bäcker die verschiedenartigsten Verfälschungen und Vermischungen vorgenommen werden. Namentlich werden die feineren theueren Mehlsorten mit weniger werthvollen vermischt und als „bestes Mehl“ verkauft. Gutes Mehl wird mit mustertig gewordenen versetzt, oder es werden verschiedene Mehlsorten, Kartoffelstärke u. untereinandergemischt und als reines Mehl verkauft. Dagegen kommen auch gröbere Fälschungen vor, indem dem Mehle mineralische weiße Körper, besonders Kreide, Gyps, Schwerspath, weiße gebrannte Knochen zugesetzt werden, was leicht daran erkannt wird, daß solches Mehl beim Verbrennen sehr viel Asche zurück läßt (gutes Mehl läßt beim Einäschern nur 1—1½ Prozent Asche zurück). Die Bäcker richten ihr Augenmerk vorzüglich auf gut aussehendes und ins Gewicht fallendes Brot, sowie auch auf große Ausbeute. Auch sie sollen oft das Mehl noch mit Kartoffelstärke, Bohnenmehl und anderen geringeren Sorten von Mehl vermischen; dem Feige setzen sie (besonders in England und Holland) Allum, Kupfervitriol und andere giftige Körper zu, welche dem Brote ein schönes Aussehen geben und bewirken, daß der Feig mehr Wasser aufnimmt und solches auch beim Backen zurückbehält. Jede Verfälschung oder Vermischung, auch die der Gesundheit nicht gerade nachtheilige ist aber verwerflich, da das so erhaltene Brot dann oftmals den Namen „Brot“ nicht mehr verdient. Namentlich wäre es besser, Bohnen und Erbsen nur als Gemüse, nicht aber zum Brote zu verwenden; doch mögen hierüber diese Andeutungen genügen.

Mitunter wird das Getreide auch durch natürliche Beimengungen vergiftet. Besonders bekannt ist in dieser Beziehung das Mutterkorn, ein in seiner Entwicklung begriffener Pilz, welcher in der Aehre anstatt des Saamens entsteht und in einem gewissen Stadium seiner Entwicklung, besonders wenn er älter wird, sehr giftige Wirkungen äußert. Ein Brot, das aus Mehl gebacken wird, in welchem mit dem Getreide viel Mutterkorn gemahlen wurde, ist fleckig, dunkler, speckig und bewirkt bei länger fortgesetztem Genuß die oft tödtlich endigende Kriebelkrankheit, welche sich durch große Mattigkeit, Unlust zur Arbeit, Taubheit, Kriebeln an Händen und Füßen, bemerkbar macht. Hierauf folgen heftige Krämpfe an Händen und Füßen, Hitze, Schwindel, Verlust an Geisteskräfte, fürchterbare Convulsionen, Stumpfseinn und Tod. Die Kriebelkrankheit tritt hin und wieder

in Gegenden epidemisch auf und fordert viele Opfer. — Auch der Lanmellsch (Lolium temulentum), ein Gras, welches als Unkraut unter dem Getreide wächst und dessen Saamen sehr giftig wirken, kann die Vergiftung von Brot herbeiführen. Diesen Verhältnissen hat vorzüglich der Landmann die größte Beachtung zu schenken und von ihm muß verlangt werden, daß sein Getreide keine solchen gefährlichen Zugaben enthalte.

Sollten vorstehende Mittheilungen über das Brot dazu beitragen, daß den zur Brotbereitung dienenden Stoffen so wie der Brotbäckerei selbst, eine entsprechende, allseitige Beachtung geschenkt würde, so wäre der Wunsch und das Bestreben des Verfassers erreicht. —

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

• Wieder ein neues Nahrungsmittel. Philipp Röhrig in Paris hat ein neues Nahrungsmittel componirt, das sehr gerühmt wird. Es eignet sich vorzugsweise zur Bereitung von Suppen und besteht aus gereinigtem Blute (von allen eßbaren Thieren), gekochtem Reis, Kartoffelstärkemehl, oder Kartoffelbrei und Weizenmehl, welche sämmtlich gut miteinander gemischt werden müssen. Das Mengenverhältniß derselben hängt von dem Geschmacke der Verbraucher ab; indeß ist es im Allgemeinen räthlich, den Reis im Ueberflusse beizufügen. Um das Blut zu reinigen und zu läutern, kocht man es bei gelinder Wärme mit einem Zusatz von Glaubersalz und Feldkümnel, wodurch sein galliger Theil ausgeschieden wird. Man setzt das Kochen fort, bis das Blut dick wird, und macht es sodann mit den oben aufgeführten Ingredienzen zu einem Teig, den man zu Zwieback formt und wie solchen bäckt; dergleichen Zwieback kann sofort als solcher genossen oder zur Bereitung von Suppen, die äußerst kräftig und nahrhaft sind, benutzt werden.

• Bereitung der Alizarindinte. Um den bisherigen übertrieben hohen Preisen der sogenannten Alizarindinte ein Ziel zu setzen und es Jedem möglich zu machen, sich dieselbe billig selbst zu bereiten, geben wir nachstehend die Vorschrift dazu: „Man lasse 18 Loth der besten, gröblich gepulverten Galläpfel mit so viel Regen- oder Schneewasser 48 Stunden lang kalt ausziehen, daß die ausgepresste, durchgeseigte und abgeseigte Flüssigkeit 1½ Quart (48 Unzen) betrage; löse dann in demselben 7 Loth (3½ Unzen) Eisenvitriol auf, setze zu der schwarz-violetten Brühe vorsichtig nur so viel Drallsäure (Kleesäure) hinzu, daß sich die Flüssigkeit kläre und eine gelblich-graue Farbe annehme, wozu je nach der Güte der Galläpfel 63—69 Gran Säure nöthig sein werden, und mische zuletzt so lange entweder eine schwefelsaure (allenfalls mit Natron schwach neutralisirte) Indigolösung (1 Theil Indigo und 4 Theile rauchende Schwefelsäure) oder indigoblau-schwefelsaures Kali (blauen Karmin) hinzu, bis eine angenehme saar-blau-grüne Färbung der so fertigen Dinte eintritt. Uebrigens muß, „wie auch die Original-

Dinte dem Chemiker zeigt," stets so viel Schwefelsäure in derselben vorhanden sein, daß sich das auscheidende, gelbliche Eisendrydul aufgelöst erhalte; daher denn auch die Behauptung des ersten Erfinders, daß Stahlfedern von dieser Dinte nicht angegriffen werden, so wie ihr Name, welcher auf Krapp hindeuten soll, durchaus ungegründet erscheinen müssen. Weniger Ueber-

schuß an Säuren macht die Dinte zwar minder grün, doch hinter der Feder rascher schwärzend und für Stahlfedern geeigneter. Der der Originaldinte eigenthümliche Beigeruch scheint von brennzlicher Holzsaure herzurühren, welche — wenn nicht zur Abhaltung des Schimmels oder zur Ableitung von der Zusammensetzung — unnötig beigemischt ist.

Inserate.

Bekanntmachung.

Die Steuerhebetage für den Monat März c. beginnen mit dem 3. und werden bis incl. den 15ten, die Sonn- und Festtage ausgenommen, fortgesetzt.

Es ist bemerkt worden, daß sich noch steuerpflichtige, zur Zeit aber noch nicht zur Steuer angemeldete Personen im hiesigen Orte aufhalten, der Magistrat verweist dieselben auf seine früheren Bekanntmachungen in diesem Blatte.

Bekanntmachung

Mittwoch den 5 März c. früh 9 Uhr werden beim Gutungsfluß, Lantziger Revier,

30 Klastern eichen Stockholz öffentlich meistbietend auf der Stelle verkauft werden.

Eine Fußdecke ist in Beschlag genommen worden. Der sich legitimirende Eigenthümer erhält solche auf dem Polizeiamte zurück.

Bei W. Levysohn in Grünberg in den drei Bergen ist zu haben:

Ulbricht, neueste Erfahrungen in der Kunst des Schnittmarmorirens für Buchbinder. Nebst Preisicourant von Marmorir-Utensilien und präparirten Farben, mit denen jeder Buchbinder sofort marmoriren kann. Preis 2 Sgr.

Zeugniß. „ic. Die von Herrn Ulbricht jetzt präparirten Farben, welche sich durch ihre Feinheit und Lebhaftigkeit vortheilhaft auszeichnen, kann ich aus diesem Grunde und da sie in der That jetzt sehr billig sind, zum praktischen Gebrauch für größere und kleinere Parthien Bücher als höchst vortheilhaft allen meinen Herren Collegen anempfehlen.

Dresden, den 12. Juni 1855.

Oskar Isell, Buchbindermeister.

Fenster-Mouleaux

in großer Auswahl empfiehlt billigst

Emanuel L. Cohn.

In der am 7. Dezember 1855 hierorts in's Leben getretenen Armen-Speisungs-Anstalt sind verabreicht worden:

im Monat	unentgeltlich	gegen Zahlung	Portionen.
Dezember	1530	222	"
Januar	2091	791	"
Februar	2057	770	"
überhaupt	5678	1783	"

Die Austheilung wird auch noch ferner stattfinden

Verlag von Th. Grieben in Berlin. — Zu haben bei W. Levysohn in Grünberg in den drei Bergen:

Neuestes Möbel-Mode-Journal.

Herausgegeben von Louis Bencke, Tischlermeister und Bildhauer, Besitzer eines eigenen Möbel-Magazins in Berlin. In 12 monatlichen Lieferungen, wovon jede eine vollständige Garnitur bildet. Halbjährlich 2 Thlr. 12 Sgr., einzelne Lieferungen 20 Sgr.

Die erste Liefg. enthält das Ameublement eines Speisesaales; die folgenden werden Möbel für Gesellschafts-, Wohn-, Schlaf-, Bibliothekszimmer etc. bringen. Zahlreiche Mitarbeiter in Berlin, Wien, Paris, etc. sind für das Unternehmen gewonnen.

Wer den ganzen Jahrgang vorausbezahlt, erhält mit der zweiten Liefg. eine Gratis Prämie (Möbelmagazin), Auswahl des Besten aus der Neuen Berliner Mode-Zeitung für Tischler, an welche sich obiges Journal als vierter Jahrgang anschließt. Allen Abnehmern desselben wird die Modezeitung 1853, 1854 u. 1855 dauerhaft gebunden zusammen für 7 Thlr. 15 Sgr. einzeln für 3 Thlr. geliefert, während für Andere der Preis von 4 Thlrn. pro Jahrgang fortbesteht. Der Vorrath ist nur gering.

Bestellungen nehmen alle Buch- und Kunsthandlungen sowie die Postanstalten an.

Frischen rothen und weißen Kleesaa-men, verschiedene Gattungen Grassämereien, Runkelrüben und Möhrrüben-Saamen, gelbe und blaue Lupinen, sowie große 78 Pfd. pro Scheffel schwere Saatgerste offerirt billigst

L. Kerstan

in Grossen a./D.

Der Holzhacker Jensch ist aus der alten Wohnung ausgezogen und wohnt bei dem Nagelschmidtmstr. Förster.

Ein massives Freihaus, in welchem bisher Materialhandel getrieben, sich eignend für Professionisten, verkauft sofort

Gräs in Schloin.

Außer dem Garten kann auf Wunsch noch Land dazu gelegt werden und zwar, da Wirtschaftsbäude vorhanden sind.

D. D.

Bei W. Levysohn in Grünberg in den drei Bergen ist zu haben:

Goldminen in Deutschland. Vorschläge zu neuen gewinnreichen Unternehmungen, nachgewiesen für Capitalisten zur vortheilhaftesten Anlegung ihrer Fonds und für Solche, die auf bisher noch unbetretenen Wegen Geld verdienen und zur Wohlhabenheit gelangen wollen. Zwei Lieferungen in 1 Bände. Mit Abbildungen auf 5 Octav-, 2 Quart- und 2 Folio-Blättern. Zweite vermehrte Auflage. Preis 20 Sgr.

Zur Auflösung des Rebus diene, daß die Adresse lauten soll:

An R. W.

und daß — mit Absicht — — Nichts dahinter ist.

Am **Sonnabend den 8. März** er., **Vormittags 11 Uhr** werde ich im Auftrage des hiesigen Königl. Kreis-Gerichts in Rothenburg a/D., vor dem Rathhause ein Pferd und ein Schwein öffentlich meistbietend gegen gleich baare Bezahlung verkaufen, wozu ich Kaufliebhaber hiermit einlade.

Grünberg, den 1. März 1856.

Voita, Bureau-Vorsteher.

Ein Tafel-Instrument, fast neu, steht zum Verkauf. Das Nähere bei

H. Künzel.

Circa 70 Stück hauptfette, sehr starke Hammel stehen zum Verkauf auf dem **Dominio Dittersbach** bei **Sagan**, auch werden solche in **Posten zu 5 Stück** abgelassen.

Violin-Unterrichtsanzeige.

In meinem Institut für den praktischen Violin-Unterricht, welcher nach den allgemein empfohlenen Violin-Compositionen des Königl. Musik-Direktors M. Schön ertheilt wird, können noch mehrere Schüler Aufnahme finden. Meisterhaft geordnete Instrumente werden baldigst besorgt.

Grünberg, den 28. Februar 1856.

Gebhardt, kath. Cantor.

Einige **Feinspinner** finden Arbeit in der

Pariser Spinneri.

Im Verlag von Herrmann Luppe in Leipzig ist erschienen und bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen vorrätig:

Die wichtigsten Rohprodukte, ihre Fundorte, Kennzeichen, Eigenschaften und technische Verwendung. Für Freunde des Fortschritts in der Technik, welche sich mit dem Wissenswertheften derselben bekannt machen wollen, um es für Gewerbe und Hauswirthschaft mit Nutzen praktisch anzuwenden. Nebst einer Anweisung, die wichtigsten Produkte behufs gewerblicher Zwecke auf ihre Unverfälschtheit zu prüfen. Nach den neuesten und besten Quellen bearbeitet und leichtfaßlich dargestellt von **M. Schwarz**, Techniker. Preis 22 1/2 Sgr.

Sonntag den 2. März Dramatische Vorstellung. Der Kränzchen-Verein.

Ich erlaube mir, ganz ergebenst anzuzeigen, daß ich für Anmeldung neuer Schülerinnen täglich von 12—1 Uhr Mittags und Nachmittags von 4—5 Uhr in meiner Wohnung bei Herrn Kaufm. Mähky, 2 Treppen hoch, oder im Schullokal — Eingang vom Resourcenplatz — zu sprechen bin.

Grünberg, den 29. Februar 1856

A. Lips,
Schulvorsteherin.

Meine Wiese, im Erlbusch gelegen, bin ich Willens auf drei Jahre zu vermieten.

Hoffmann, Niederstraße.

Beschreibung

Pariser Tuschdinte, (für Stahlfedern)

eines in Folge einer Preisaufgabe der Pariser Akademie der Wissenschaften dargestellten Produktes.

Die Gallusdinte, welche bisher allgemein im Gebrauch war und benutzt wurde, ließ noch viel zu wünschen übrig, und so hat sich denn in Folge vorgehabter Preisaufgabe die Chemie der weiteren Forschung u. Zusammenstellung des benannten Schreibstoffes unterzogen, welche die zeitherigen Unvollkommenheiten durchaus beseitigt haben dürfte. Auf die vorzüglichen Eigenschaften dieses Produktes wird das Publikum hierdurch aufmerksam gemacht.

Die Schrift tritt, sobald die flüssige Dinte vollkommen ausgeschwärzt hat, mit einer intensiven Sammtschwärze hervor, die das Colorit der besten Tusche u. Druckschrift weit übertrifft, sie fließt sehr leicht aus der Feder, schimmelt nie, und ist für Stahlfedern hauptsächlich, aber auch für Gänsefüße zu benutzen, sie erhält sich ferner für die Länge der Zeit ganz gleichbleibend und vergilbt nie. Bei Dokumenten u. Schriften von Werth bietet sie noch den hohen Vortheil, daß sie weder durch Chlor, noch andere ägende Säuren unleserlich gemacht werden kann, da die Schrift bei solchen Vertilgungsversuchen dennoch bleibt und deutlich zu lesen ist. — Ebenso dient sie auch als Surrogat der chinesischen Tusche, doch nur bei Federarbeit, und muß sie zu dieser Verwendung in einem offenen Dintengefäß mindestens 14 Tage alt geworden sein.

In dieser vorzüglichen Güte nur allein acht zu beziehen von **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen.

Sonntag von Nachmittag 4 Uhr ab CONCERT.

H. Künzel.

Zum Sonntag Windbeutel und gefüllte Baisées empfiehlt

R. Gomolky.

Mauer-Gips in ganzen Tonnen, so wie ausgewogen empfiehlt
B. Mäntler's Wwe.

Bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen ist vorrätig:
Landwirthschaftl. Bibliothek.
Vierter Band: Der Maisbau von **Emil Kirchhof**. Mit 18 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis 15 Sgr.

Vorzüglich schöne frische Kapsuchen empfehle ich von meinem Lager bei Herrn **H. Kolshorn** in Eschwege, sowie ab Croffen zu möglichst billigen Preisen.
L. Kerstan in Croffen.

Wichtig für Landwirthe!

Gropp, H., Anleitung zum Lupinenbau.

5. vermehrte Auflage 6 Sgr.

Vorrätig in der Buchhandlung von **W. Levysohn** in Grünberg.

Wir wohnen jetzt Freistädterstraße Nr. 5 beim Bäckermstr. Hrn. Feucker.
Altmarus Vogt nebst Frau.

Filtrir-Papier

in vorzüglicher Güte empfiehlt
W. Levysohn.

Marktpreise.

Nach Br. Maß und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 23 Febr						Ratze, d. 20 Febr					
	höchst. Pr.			Niedr. Pr.			höchst. Pr.			Niedr. Pr.		
	thl.	sgt.	pf.	thl.	sgt.	pf.	thl.	sgt.	pf.	thl.	sgt.	pf.
Weizen .	4	6	3	3	22	6	5	—	—	—	—	—
Roggen .	3	16	3	3	7	6	3	15	—	—	—	—
Werte gr fl.	2	22	6	2	5	—	2	15	—	—	—	—
Hafer	1	16	3	1	10	—	1	20	—	—	—	—
Erbsen .	4	—	—	3	15	—	4	—	—	—	—	—
Hirse .	—	—	—	—	—	—	3	20	—	—	—	—
Kartoffeln	1	2	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
Hen, d. Gtr.	1	5	—	—	25	—	1	—	—	—	—	—
Stroh Sch	7	—	—	6	20	—	7	—	—	—	—	—