



Redaction DR. W. Levysohn.

Montag den 3. März 1856.

### Wissenschaftliches.

#### Unser tägliches Brot.

(Von Dr. A. Hirzel)

(Schluß.)

Von je 55 Pfund ( $\frac{1}{2}$  Scheffel) Roggennmehl wird des Abends ziemlich genau der dritte Theil, also  $18\frac{1}{2}$  in dem Backtrog mit 1 Pfund und 20 Loth Sauerteig, 1 Pfund Salz und 10 Kannen (circa 20–22 Pfund) Wasser von  $28^{\circ}$ – $30^{\circ}$  des 80theiligen Thermometers von Neumür (oder  $35^{\circ}$ – $38^{\circ}$  des 100theiligen Thermometers von Celsius) so vermischt, daß man den Sauerteig und das Salz in die Mitte des in dem Trog befindlichen Mebels legt und nun die 10 Kannen des warmen Wassers allmälig unter Umrühren zusetzt. Es entsteht ein dünner Teig, den man mit etwas Mehl bestreut und nun in dem bedeckten Trog 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 den 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  $30^{\circ}$  Neumür ( $35^{\circ}$  Celsius) unter Umrühren hinzu und kneitet in die dünne Masse allmälig das übrige, also die  $36\frac{1}{2}$  Pfund Mehl (das Mehl muß auch in einem erwärmt Raum 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  $100$ – $200^{\circ}$  R. ( $200$ – $250^{\circ}$  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 zugesetzt. Dieses Verhältniß

bleibt für größere oder kleinere Quantitäten von Mehl ganz dasselbe. So nimmt man z. B. von einer Meze (6 Pfund 28 Loth) Mehl Abends zum Einjären 2 Pfund und 9 Loth, setzt diese mit 4 Loth Salz,  $6\frac{1}{2}$  Loth Sauerteig, und  $1\frac{1}{2}$  Kanne (2  $\frac{1}{2}$  Pfund) Wasser von  $28^{\circ}$  R., läßt es bis zum Morgen gären, setzt wieder 1 Pfund Salz und noch eine halbe Kanne (ein richtiges Pfund) Wasser von  $30^{\circ}$  R. zu, kneitet 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 besitzt 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 weinig schmeckende Flüssigkeit. Das ohne Salz gebackene Brot enthält in 100 Theilen 42 und mehr Theile Wasser, ballt sich, obgleich es voröser 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 dumpfe feuchte Keller hierzu nicht geeignet, da in solchen das Brot verdorbt und schimmlich wird. Am besten sind kühle und lustige, wobei man das Brot nicht auf die flache, sondern auf die bauchige Seite legt, damit es an möglichst vielen Stellen mit der Luft in Verührung kommt. Die Ansicht, daß das Brot durch Wasser oder Feuchtigkeitsverlust trocken werde und daß man es deshalb an feuchten Orten aufbewahren müsse, ist ganz unrichtig. Das Brot enthält nach zweistündigem Liegen an lustigen 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 Übergange 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 Brote 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 befindenden 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 Schimmelpläten; auch darf das Brot nicht mehrere Tage in denselben liegen bleiben, ohne daß die Kapsel geöffnet wird, da es sonst in einen dumpfigen widerigen 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 Gescköpfen, 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 wertvollen vermischt und als „bestes Mehl“ verkauft. Gutes Mehl wird mit mulstig gewordenen verfegt, oder es werden verschiedene Mehlsorten, Kartoffelstärke &c. untereinander gemischt und als reines Mehl verkauft. Dagegen kommen auch größere Fälschungen vor, indem dem Mehl mineralische weiße Körper, besonders Kreide, Gyps, Schwerspat, 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 ausschendes 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 Teig sehen sie (besonders in England und Holland) Alblau, Kupfervitriol und andere giftige Körper zu, welche dem Brote ein schönes Aussehen geben und bewirken, daß der Teig 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 erhaltenen Brot dann oftmals den Namen „Brot“ nicht mehr verdient. Namentlich wäre es besser, Bohnen und Eisben nur als Gemüse, nicht aber zum Brote zu verwenden; doch mögen hierüber diese Andeutungen genügen.

Mitunter wird das Getreide auch durch natürliche Belämmungen vergiftet. Besonders bekannt ist in dieser Beziehung das Mutterkorn, ein in seiner Entwicklung begriffener Pilz, welcher in der Nähre 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 Genusse die oft tödtlich endigende Kriebelkrankheit, welche sich durch große Mattigkeit, Unlust zur Arbeit, Laubheit, Kriebeln an Händen und Füßen, bemerkbar macht. Hierauf folgen heftige Krämpfe an Händen und Füßen, Hitz, Schwindel, Verlust an Geisteskräfte, furchtbare Convulsionen, Stumpfsmuth und Tod. Die Kriebelkrankheit tritt hin und wieder

in Gegenden epidemisch auf und fordert viele Opfer. — Auch der Kamelloch (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 Nöhrig in Paris hat ein neues Nahrungsmittel komponirt, das sehr gerühmt wird. Es eignet sich vorzugsweise zur Bereitung von Suppen und besteht aus gereinigtem Blute (von alten eßbaren Tieren), gekochtem Reis, Kartoffelstärkemehl, oder Kartoffelbrei und Weizenmehl, welche sämlich gut miteinander gemischt werden müssen. Das Mengenverhältniß derselben hängt von dem Geschmacke der Verbraucher ab; indes ist es im Allgemeinen ratschlich, den Reis im Überschuß beizufügen. Um das Blut zu reinigen und zu läutern, kocht man es bei gelinder Wärme mit einem Zusatz von Glaubersalz und Feldkümmel, 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; vergleichen Zwieback kann sofort als solcher genossen oder zur Bereitung von Suppen, die äußerst kräftig und nahrhaft sind, benutzt werden.

\* **Bereitung der Allizarindinte.** Um den bisherigen übertrieben hohen Preisen der sogenannten Allizarindinte ein Ziel zu setzen und es jedem möglich zu machen, sich dieselbe billig selbst zu bereiten, geben wir nachstehend die Vorchrift dazu: „Man lasse 18 Loth der besten, gräßlich gepulverten Galläpfel mit so viel Rogen- oder Schneewasser 48 Stunden lang kalt ausziehen, daß die ausgepreßte, durchgesiebte und abgesetzte Flüssigkeit  $1\frac{1}{2}$  Quart (48 Unzen) betrage; löse dann in demselben 7 Loth (3½ Unzen) Eisenvitriol auf, seze zu der schwarz-violetten Brühe vorsichtig nur so viel Oralsäure (Kleefsäure) hinzu, daß sich die Flüssigkeit kläre und eine gelblich-graue Farbe anneme, wozu je nach der Güte der Galläpfel 63—69 Gran Säure nötig sein werden, und mische zuletzt so lange entweder eine schwefelsaure (allenfalls mit Natron schwach neutralisierte) Indigolösung (1 Theil Indigo und 4 Theile rauchende Schwefelsäure) oder indigoblau-schwefelsaures Kali (blauen Karmin) hinzu, bis eine angenehme saat-blau-grüne Färbung der so fertigen Dinte eintritt. Uebrigens muß, „wie auch die Original-

„Dinte dem Chemiker zeigt.“ stets so viel Schwefelsäure in der selben vorhanden sein, daß sich das ausscheidende, gelbliche Eisen-Orydul 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 hindeutet soll, durchaus ungegründet erscheinen müssen. Weniger Ueber-

schuß an Säuren macht die Dinte zwar minder <sup>löst</sup> gründlich hinter der Feder rascher schwärzend und für Stahlfedern geeigneter. Der der Originaldinte eigentümliche Beigeruch scheint von brennsäurer Holzsäure herzurühren, welche — wenn nicht zur Abhaltung des Schimmels oder zur Ableitung von der Zusammensetzung — unnötig beigemischt ist.

## Insetate.

### Bekanntmachung.

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

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

### Bekanntmachung.

Mittwoch den 5. März c. früh 9 Uhr werden beim Hütungssluss, Lanziger Revier,

**30 Klaftern eichen Stockholz** öffentlich meistbietend auf der Stelle verkauft werden.

Eine Fußdecke ist in Beschlag genommen worden. Der sich legitimirende Eigentümer 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 Schnittmarmorens für Buchbinder. Nebst Preiscurant von Marmorit-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 Igell, Buchbindermstr.

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 Beneke, 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 Liefe. enthält das Ameublement eines Speisesaales; die folgenden werden Möbel für Gesellschafts-, Wohn-, Schlafr., Bibliothekszimmer &c. bringen. Zahlreiche Mitarbeiter in Berlin, Wien, Paris, &c. 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 dauernd gebunden zusammen für 7 Thlr. 15 Sgr. einzeln für 3 Thlr. geliefert, während für Andere der Preis von 4 Thlr. pro Jahrgang fortbesteht. Der Vorrath ist nur gering.

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

Frischen rothen und weißen Kleesaa-men, verschiedene Gattungen Gräsiämereien, Runkelrüben und Mohrrüben-Saamen, gelbe und blaue Lupinen, so wie große 78 Pfd. pro Scheffel schwere Saatgerste offerirt billigst

L. Kerstan  
in Grossen a. D.

Der Holzhacker **Tensky** 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

**Grätz** in Schloin.

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

D. O.

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 Bande. Mit Abbildungen auf 5 Octav-, 2 Quart- und 2 Folio-Tafeln. Zweite vermehrte Ausgabe. Preis 20 Sgr.

Zur Auflösung des Rebus diene, daß die Adresse lautet 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  
Rathause ein Pferd und ein Schwein  
öffentlicht meistbietend gegen gleich baare  
Bezahlung verkaufen, wozu ich Kauf-  
liebhaber hiermit einlade.

Grünberg, den 1. März 1856.  
Woita, 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 Do-  
minio Dittersbach bei Sa-  
gon, auch werden solche in  
Posten zu 5 Stück abge-  
lassen.

### Violin-Unterrichtsanzeige.

In meinem Institut für den prakti-  
schen Violin-Unterricht, welcher nach  
den allgemein pfahlernen Violin-Com-  
positionen des Königl. Musik-Direktors  
M. Schön ertheilt wird, können noch  
mehrere Schüler Aufnahme finden.  
Meisterhaft geordnete Instrumente wer-  
den baldigst besorgt.

Grünberg, den 28. Februar 1856.

Gebhardt, kath. Cantor.

Einige Feinspinner finden Arbeit  
in der

**Lansker Spinnerei.**

Im Verlag von Herrmann Luppe in  
Leipzig ist erschienen und bei W. Le-  
vysohn in Grünberg in den drei Ber-  
gen vorrätig:

**Die wichtigsten Rohprodukte,**  
ihre Fundorte, Kennzeichen, Eigen-  
schaften und technische Verwendung.  
Für Freunde des Fortschritts in der  
Technik, welche sich mit dem Wissens-  
wertesten derselben bekannt machen  
wollen, um es für Gewerbe und Haus-  
wirtschaft mit Nutzen praktisch an-  
zuwenden. Nebst einer Anweisung,  
die wichtigsten Produkte behufs ge-  
werblicher Zwecke auf ihre Unver-  
fälschtheit zu prüfen. Nach den neu-  
sten und besten Quellen bearbeitet  
und leichtfasslich dargestellt von M.  
Schwarz, Techniker. Preis 22%  
Sgr.

### Sonntag den 2. März dramatische Vorstellung. Der Kränzchen-Verein.

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

Grünberg, den 29. Februar 1856

**A. Lips,**  
Schulvorsteherin.

Meine Wiese, im Erlbusch belegen,  
bin ich Willens auf drei Jahre zu ver-  
mieten.

**Hoffmann, Niederstraße.**

### Beschreibung der **Pariser Tuschnitte,** (für Stahlfedern)

eines in Folge einer Preisaufgabe  
der Pariser Akademie der Wissen-  
schaften 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 vorgedachter Preisau-  
gabe die Chemie der weiteren Forschung  
u. Zusammenstellung des benannten Schreib-  
stoffes unterzogen, welche die zeitherrigen  
Unvollkommenheiten durchaus bereitigt haben  
dürfte. Auf die vorzüglichen Eigenchaften  
dieses Produktes wird das Publikum hier-  
durch aufmerksam gemacht.

Die Schrift tritt, sobald die flüssige  
Dinte vollkommen ausge schwärzt hat, mit  
einer intensiven Samtschwärze hervor,  
die das Colorit der besten Tische u. Druck-  
schriften weit übertrifft, sie fließt sehr leicht  
aus der Feder, schmiedt nie, und ist für  
Stahlfedern hauptsächlich, aber auch für  
Gänsepennen zu benutzen, sie erhält sich ferner  
für die Länge der Zeit ganz gleichbleibend und  
vergilbt nie. Bei Dokumenten u. Schrif-  
ten von Werth bietet sie noch den hohen  
Vortheil, daß sie weder durch Chlor, noch  
andere ätzende 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 Tische,  
doch nur bei Federarbeit, und muß sie zu  
dieser Verwendung in einem offenen Dün-  
tengefäß mindestens 14 Tage alt gewor-  
den sein.

In dieser vorzüglichen Güte nur  
allein ächt 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 Baisse empfiehlt

**R. Gomolky.**

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

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

Vorzüglich schöne frische Napfschalen  
empfiehlt ich von meinem Lager bei Herrn  
H. Kolshorn in Tschichoritz, sowie  
ab Grossen zu möglichst billigen Preisen.  
**V. Kerstan** in Grossen.

**Wichtig für Handwirthe!**  
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 Bäckersr. Hrn. Feucker.  
Aktarius Vogt nebst Frau.

**Filtrir-Papier**  
in vorzüglicher Güte empfiehlt  
**W. Levysohn.**

### Marktpreise.

Nach Br. Maß und Gewicht pr. Schtl.	Sagan, d. 23 Febr			Karae. d 20 Febr	
	höchst. Br. tbl. sgr. pf.	Niedr. Br. tbl. sgr. pf.	höchst. Br. tbl. sgr. pf.	höchst. Br. tbl. sgr. pf.	tbl. sgr. pf.

Weizen	4	6	3	22	6	5	—
Roggen	3	16	3	7	6	3	15
Werte gr. fl.	2	22	6	2	5	2	15
Hafet	1	16	3	10	1	20	—
Erbsen	4	—	—	3	15	4	—
Hirse	—	—	—	—	—	3	20
Kartoffeln	1	2	—	—	—	1	—
hen, d. Etr.	1	5	—	25	—	1	—
Stroh Sch	7	—	6	20	7	—	—