



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Montag den 7. Juni 1858.

Wissenschaftliches.

Zur Weinpflege.

(Fortsetzung und Beschluß.)

Dieses Verfahren ist das einzig rationelle, und wer dasselbe versuchsweise bei einem Faß befolgt, wird es sicherlich nicht wieder aufgeben; denn man wird dadurch nicht allein die Reime der gewöhnlichsten Krankheiten aus dem Weine entfernen, sondern auch viel früher vollkommen ausgebildete und zugleich lieblichere und haltbarere Weine erlangen.

In je vielfachere Berührung der Wein beim Ablassen mit der Luft gebracht wird, desto weniger Abflüsse werden nöthig sein, weshalb wir sogar empfehlen würden, den Wein das erste und zweite Mal durch eine an dem Abflaßhahn anzubringende, großlöcherige Brause abfließen zu lassen, um einen zertheilten Strahl hervorzubringen.

Damit ferner die im Weine noch schwebende Hefe sich in dem Faß, in welches der Wein übergefüllt wird, bald ablagere, muß dieses beim ersten und zweiten Abfließen, mit (arsenikfreien) Schwefelschnitten, stark aufgebrannt werden. Der Schwefel wirkt dabei dadurch, daß er die Gährungsbewegung — die, wenn auch unmerklich, so lange fort dauert, als der Wein nicht alles Fremdartige ausgeschieden hat — eine Zeitlang unterdrückt, wodurch der Wein zur Ruhe kommt und die in ihm schwebenden, spezifisch schwereren Körperchen Zeit gewinnen, unaufgehalten zu Boden zu sinken. Außerdem verhindert das Schwefeln bis zum nächsten Abfließen alle Säuerung. Beim dritten, vierten und fünften Abfließen, falls deren so viele nöthig sein möchten, reicht schon schwächeres Schwefeln hin, da alsdann immer weniger Hefe niederzuschlagen bleibt. Zuletzt aber müssen die Weine in durchaus weingrüne Fässer gebracht werden. Nach den ersten 6 Monaten genügt es, die Weine alljährlich zweimal: vor der Traubenblüthe (im Mai) und zur Zeit der Traubenreife (Ende September) abzuziehen, jedoch selbstverständlich nur so lange, als nach dem letzten Abfließen sich noch ein Bodensatz abgelagert hat.

Daß das Ablassen nur bei hellem, trockenem, ruhigen Wetter vorgenommen werden dürfe, ist bekannt. Als weniger bekannt bemerken wir nur noch, daß diese Operation jedenfalls

unterbleiben muß, wenn Südwinde wehen, weil diese, durch die Electricität, welche sie mit sich führen, die Säuerung begünstigen.

Weine, welche während der kalten Jahreszeit nach den hier erörterten Grundsätzen behandelt wurden, dürfen im Herbst nur noch mit einem Auszug aus Traubenternen oder mit einer andern Gerbsäure-Lösung und dann mit Hausenblase, Gelatine u. geschönt werden, um darauf, nach einem letzten Abfließen, ihrer schnell erfolgenden völligen Ausbildung überlassen werden zu können. Hat man bei den ersten Abflüssen es versäumt, die Fässer in hinreichender Stärke zu schwefeln, so ist der Zweck desselben, eine schnellere als die, in längerer Zeit von selbst erfolgende Ablagerung der in den Wein nicht gehörigen Substanzen zu veranlassen, im Nachsommer ebenfalls noch dadurch zu erreichen, daß man einen Auszug der an Gerbsäure (Gerbestoff, Tannin) reichen Traubenternen, oder eine andere Lösung von Gerbestoff in den Wein einrührt und demselben demnächst eine Hausenblase- oder Gelatine u. c. Schönung giebt. — So wie der Gerbestoff der Eichentrinde sich beim Gerben mit der Gallerte der Thierhäute zu Leder verbindet, so geht nämlich auch der dem Weine zugesetzte Gerbestoff mit den darin noch aufgelösten Hefestoffen eine unlösliche Verbindung ein, welche sich als eine zähe, lederartige Masse, manchmal in faustdicken Klumpen ablagert. Ueberdies werden in diese Verbindung auch andere, im Weine noch suspendirte Substanzen, die später nach und nach von selbst niedersinken würden, mit hineingerissen.

Vom Abflaß der rothen Weine.

Nach dem Vorgegangenen gehört nur wenig Nachdenken dazu, um sich von den Gründen Rechenschaft zu geben, warum man die rothen Weine ohne Nachtheil längere Zeit auf ihrer Hefe liegen lassen darf, wenn auch die Behauptung, daß manche derselben dadurch sogar fortwährend besser geworden seien, weil man vergleichende Versuche anzustellen unterlassen hat, nur auf Selbsttäuschung beruhen kann. Bekanntlich ist nämlich der Most der rothen Trauben farblos, wie der der weißen, weil ihre Farbe nicht schon im Saft aufgelöst, sondern als eine harzige, nur in einer alkoholhaltigen Flüssigkeit lösliche Substanz in den Hülsen der Beeren enthalten ist, und erst aufgelöst wird, nachdem in der gärenden Masse Alkohol entstanden ist. Aus diesem Grunde muß daher der Most von blauen Trauben, um rothen Wein zu liefern, mit den Hülsen gähren. Dabei nimmt nun

aber der werdende Wein, außer dem Farbstoff, auch Gerbestoff aus den Trestern (den Hülsen, Kernen und Rämmen) auf, dem die rothen Weine ihren eigenthümlichen zusammenziehenden Geschmack verdanken. In dem Maße nun, als der Gerbestoff allmählig in den Wein tritt, verbindet derselbe sich mit einem Theil der Hefestoffe und des Schleimes, die er hier vorfindet und lagert sich mit denselben als ein unlöslicher, aber, weil in den Zwischenräumen der Trestern vertheilt, unzusammenhängender Niederschlag auf und zwischen den zu Boden gesunkenen Trestern ab. In diesem Zustande einer unlöslichen Verbindung mit Gerbestoff hat die Hefe, welche übrigens beim Keltern größtentheils in den Zwischenräumen der Trestern zurückbleibt, aufgehört, für den Wein gefährlich zu sein, und darum können die rothen Weine, insofern sie keinen Erdgeschmack haben, und die Trauben nicht faul waren, ohne Nachtheil auf ihrer sogen. Hefe liegen bleiben. Haben die Weine jedoch einen Grundgeschmack, so müssen sie, wie die weißen, baldigst abgestochen werden.

Was nun aber die angebliche Erfahrung betrifft, daß manche rothe Weine, die man auf ihrer Hefe gelassen, fortwährend besser geworden seien: so ist damit noch nicht erwiesen, daß dieselben nicht ebenso fortwährend an Güte zugenommen hätten, wenn sie von der Hefe abgezogen worden wären. Nehmen doch alle gefunden und gut gepflegten Weine eine Reihe von Jahren hindurch an Güte fortwährend zu. So lange nicht durch vergleichende Versuche und genaue Beobachtungen das Gegentheil vollständig erwiesen ist, muß vielmehr angenommen werden, daß der Niederschlag, der sich im rothen Wein als sogen. Hefe ablagert, und weder Zucker noch Alkohol, noch einen aromatischen Bestandtheil enthält, der sich, (und zwar auch nur dann, wenn jener Niederschlag nicht unlöslich wäre), dem Weine mittheilen könnte, ebenso wenig zur Verbesserung des Weines beitragen kann, als er denselben verschlechtert, und daß daher, wenn es auch nicht nöthig ist, die rothen Weine bald und öfter abzustechen, doch auch kein vernünftiger Grund vorhanden ist, dieselben lange auf ihrer Hefe liegen zu lassen. Aber, rückt die Zweifelsucht entgegen: zeugt für die Möglichkeit, dies zu thun, nicht die tausendmal gemachte Erfahrung, daß selbst geringe rothe Weine auf der Hefe von guten rothen Weinen besser werden?

Wenn man unter Hefe den, nach dem Abglaß im Fasse zurückbleibenden, trüben, dickflüssigen Rückstand versteht, so mag dem so sein; allein dieser Rückstand ist nicht blos Hefe, sondern ein Gemenge von Hefe und Wein, und wenn ein darauf geworfener geringerer Wein darnach an Güte gewinnt, so verdankt er diese nicht den festen, wie gesagt größtentheils unlöslichen Hefestoffen, sondern dem Wein, worin dieselben schwimmen und welcher sich mit dem darauf gebrachten geringern Wein vermischt. Man wird daher immer wohl thun, geringe rothe Weine auf die sogen. Hefe von guten zu bringen — doch diese lange darauf liegen zu lassen, kann nie von Nutzen sein.

Was die Zurichtung der Fässer betrifft, in welche rother Wein übergefüllt werden soll, so vermeidet man bei uns, dieselben mit Schwefel aufzubrennen, in der allgemein herrschenden Meinung, daß die Farbe darunter leide. Diese Meinung beweist aber nur, wie leicht sich Irrthümer verbreiten und festsetzen; denn in Frankreich, welches doch meistens rothe Weine produziert und wo man so sehr auf eine gefällige Farbe sieht, fällt es Niemand ein, die Fässer für rothe Weine anders, als die für weiße zu behandeln: man schwefelt die einen wie die andern; denn man weiß, daß die Veränderung, welche die Farbe dadurch erleidet, nur eine vorübergehende ist, und daß dieselbe sich sehr

bald völlig wieder herstellt. Zu Bordeaux begnügt man sich nicht einmal damit, die Fässer aufzubrennen, sondern man bemüht sich auch, die Schwefeldämpfe (schweflige Säure) innigst mit dem Weine zu vermischen, indem man die Fässer nur portionenweise füllt und jedesmal aufs Neue schwefelt und einigemal hin- und herrollt.

Da das Schwefeln das wirksamste bekannte Mittel ist, die Entstehung von Essigsäure zu verhindern oder, wenn deren schon vorhanden ist, ihr Umsichgreifen aufzuhalten: so würden, durch Anwendung jenes Verfahrens, sehr wahrscheinlich auch unsere rothen Weine mehr Haltbarkeit erlangen.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Als Beweis von dem enormen Aufschwunge der Häuserpreise in Berlin verdient hervorgehoben zu werden, daß das frühere Osten-Sacken'sche Palais von dem Vater des bisherigen Besitzers in der Franzosenzeit für 40,000 Thlr. gekauft wurde, während es jetzt für 200,000 Thlr. wieder verkauft ist.

* Vor 20 Jahren wanderte der Buchbindergehilfe Bruck mit dem Felleisen auf dem Rücken in die weite Welt und wurde dann Kaufmann in Triest. Derselbe hat jetzt für 400,000 fl. Güter in Croatien angekauft und ist der geniale Finanzminister Oesterreichs.

* Ortsnamen, die den Leser zum Lächeln reizen, giebt es mehr, als Mancher vermuthet. Schafkopf im Großherzogthum Posen, Wulfskagge in Pommern, Krähwinkel in Sachsen und der Provinz Brandenburg; Klawermühle und Blabermühle, Wilhelmögrille und ehrbare Mannschaft, Schabernag und Tollfrug, Siede, Suppe und Wassersuppe, Rubbier, Schweinrich und Krebsjauche, Denkhäus, Hirnschädel und Tobtenkopf. Elf Mal Sorge, bei Riechneudorf die Todtenschänke, der todte Mann, der hungrige Wolf und die dürre Ziege. Die Vorwerke, Mißgunst, Armesleben, Bröinoth, Wassernothe, Bierfätschen, Hanssuppe und die Colonie „schwarzer Kater.“ Am Wege von Schermeisel nach Großtirschenbaum liegt das Vorwerk Dummheit.

* Böartige Bullen kann man dadurch zahm machen, daß man eine Zeit lang, bevor sie aus dem Stalle gelassen werden, den Schweif mittelst eines Strickes an die Hörner befestigt. Sie sind dann genöthigt, den Kopf stets aufrecht zu halten, da jede Bewegung ihnen Schmerz verursacht, und sie werden dadurch so geduldig, daß ein Kind sie leiten könnte.

* Chlorgold gegen Nervenschmerzen. M. V. Charrière, Director des Krankenhauses Saint-Nemys behauptet, daß er immer glückliche Erfolge hatte bei der Anwendung des Chlorgoldes gegen Nervenschmerzen. Er nahm Wachsfalbe 30 Gr. und 1 Gr. Chlorgold zu Einreibungen.

Inserate.

Bekanntmachung.

Unter erneuerter Bezugnahme auf die Instruction des Herrn Ministers des Innern vom 24. April 1856 zur Ausführung des Gesetzes vom 21. Mai 1855 über Ergänzung der Gesetze vom 31. Dezember 1842, betreffend die Verpflichtung zur Armenpflege und die Aufnahme neu anziehender Personen, macht die Polizei-Verwaltung hierdurch bekannt, daß sich ein jeder hierorts neu Anziehende zur Vermeidung einer Strafe von 10 Sgr. bis zu 5 Thlr. fortan bei dem Polizeinspektor Herrmann auf dem Rathhause während seiner Amtsstunden zu melden, von diesem seine protokol- larisirte Vernehmung, so wie die Aus- fertigung einer Bescheinigung über die erfolgte Meldung zu gewärtigen hat. Durch einen solchen Meldeschein soll übrigens nur die Thatsache der Meldung konstatiert, aus seiner Ertheilung aber noch keinesweges eine Bewilligung zur Niederlassung, oder eine Verzichtleistung auf die der Polizei- oder Gemeindebe- hörde gegen den Anzug etwa zustehen- den Einwendungen hergeleitet werden. Im Uebrigen werden hierdurch die Vorschriften wegen der polizeilichen Mel- dungen der Wohnungsgeber und die Bestimmungen des Statuts wegen der Einzugs- und Hausstandsgelder in nichts geändert.

Unter Anschluß an die Anordnung der Polizei-Verwaltung vom 30. v. M. macht sie auf Anrathen des Herrn Kreis-Physikus hierdurch bekannt, daß von dem Einsperren der Hunde unter der Bedingung Abstand genommen wird, daß sie mit vorschriftsmäßig aus Draht verfertigten und sicher angelegten Maul- köben versehen werden. Diese Vor- schrift erstreckt sich auf die nächsten sechs Wochen und ziehen Kontraventionen eine Strafe bis zu 3 Thlr., so wie das Aufgreifen des betreffenden Hundes nach sich.

Zur Verpachtung der Grasnutzung auf den zum herrschaftlichen Vorwerke Krampe gehörigen Wiesen steht ein Ter- min auf **Wittwoch den 16. Juni** c. a. an Ort und Stelle an und wird der Anfang der Verpachtung **früh 8 Uhr** bei der Binzerwiese gemacht und dann bei den Rosstafengewenden in- fortgefahren werden.

Höchst wichtig für Bruchleidende!

Um dem schmähligen Treiben einer Anzahl betrügerischer Pfluscher und Quacksalber aus meiner Gemeinde Gais ein Ende zu machen, erkläre ich hiermit allen Bruchleidenden, denselben auf frankirte Briefe gratis meinen Rath und meine vielfährigen Erfahrungen mitzutheilen, aus welchen hervorgeht, daß auch alle zurücktretenden Brüche geheilt werden können.

Gezeichnet: Dr. med. **J. Kaspar Menet.**

Molken- und Bade-Kurort Gais,

N. Appenzell A. Rh. (Schweiz.)

Tabellen für das neue Preuß. oder Zoll-Gewicht.

Unentbehrlicher

Ausrechner

3. Auflage.

für die Umwandlung des alten Preuß. Gewichts in das neue Preuß. Gewicht, sowie für die Umwandlung der Preise des alten Preuß. Ge- wichts nach dem neuen Preuß. Gewicht. In vollständig ausgerech- neten Tabellen nach Centnern, Pfunden und Lothen.

Bearbeitet von **Martin Müller.** 4 1/2 Bogen. Preis 6 Sgr.

Unverlässiger Rechenknecht

nach dem neuen Preuß. Gewicht in voll- ständig ausgerechneten Tabellen für den Ein- und Verkauf nach Centnern, Pfunden, Lothen und Quentchen. Bearbeitet von **Martin Müller.** 2te Auflage. Preis 10 Sgr.

Verlag von **Schrödel & Simon** in Halle und vorrätig bei **W. Lehnsohn** in Grünberg.

Aufforderung der Konkursgläubiger.

In dem Konkurse über den Nachlaß des am 24. Dezember 1857 verstorbe- nen Kaufmanns August Heinrich Ro- bert Schüller zu Grünberg werden alle diejenigen, welche an die Masse Ansprüche als Konkursgläubiger machen wollen, hierdurch aufgefordert, ihre An- sprüche, dieselben mögen bereits rechts- hängig sein oder nicht, mit dem dafür verlangten Vorrecht bis zum **7. Juli 1858** einschließlich bei uns schriftlich oder zu Protokoll anzumelden und dem- nächst zur Prüfung der sämtlichen in- nerhalb der gedachten Frist angemelde- ten Forderungen, sowie nach Befinden zur Bestellung des definitiven Verwal- tungs-Personals.

am **8. September 1858**

Vormittags 8 Uhr

in unserem Gerichtslokal, Terminzim- mer Nr. 26 vor dem Kommissar Herrn Kreis-Gerichts-Rath Rosenstiel zu er- scheinen. Nach Abhaltung dieses Ter- mins wird geeignetenfalls mit der Ver- handlung über den Aktord verfahren werden.

Zugleich ist noch eine zweite Frist zur An- meldung bis zum **13. Oktober 1858** einschließlich festgesetzt, und zur Prüfung aller innerhalb derselben nach Ablauf der ersten Frist angemeldeten Forderun- gen Termin

auf den **3. November 1858** **Vormittags 9 Uhr**

in unserem obigen Terminzimmer vor dem genannten Kommissar anberaumt. Zum Erscheinen in diesem Termin wer- den die Gläubiger aufgefordert, welche ihre Forderungen innerhalb einer der Fristen anmelden werden.

Wer seine Anmeldung schriftlich ein- reicht, hat eine Abschrift derselben und ihrer Anlagen beizufügen.

Jeder Gläubiger, welcher nicht in unserm Amtsbezirke seinen Wohnsitz hat, muß bei der Anmeldung seiner Forde- rung einen am hiesigen Orte wohnhaf- ten oder zur Praxis bei uns berechtig- ten auswärtigen Bevollmächtigten be- stellen und zu den Akten anzeigen. Den- jenigen, welchen es hier an Bekannt- schaft fehlt, wird der Rechtsanwalt Leonhard hieselbst zum Sachwalter vorgeschlagen.

Grünberg, den 26. Mai 1858,

Königl. Kreis-Gericht.

I. Abtheilung.

Schutt

kann abgeladen werden auf der Bau- stelle des ehemaligen Hoffmann'schen Hauses, Berlinerstraße No. 34.

Alizarin-Dinte

erhält **W. Lehnsohn** in den 3 Bergen.

Ich bin Willens meine, in Chiemen-
dorf (Kreis Grotzen) belegene, sogenannte
Niedermühle aus freier Hand zu
verkaufen. Dieselbe hat 1 Mahlgang,
1 Hirse- und 1 Grödmühle und einen
Delschlag, gleichmäßige Wasserkraft Win-
ter und Sommer; ferner gehören dazu
24 Morgen Land, wovon 9 Morgen
Weizenboden und 10 Morg. gute Ode-
wiesen sind. Die Gebäude befinden sich
in gutem Zustande. Lasten 3 Thlr. mo-
natl. Rente, Kaufpreis 3500 Thlr., 1000
Thlr. Anzahlung. Käufer wollen sich
mündlich oder in frankirten Briefen an
Unterzeichneten wenden. Mäkler wer-
den verboten.

Chiemen-
dorf, den 1. Juni 1858.
Carl Knetsch.

Sonntag den 6. Juni
Tanz-Musik
bei **Wilh. Hentschel.**

Bei Joh. Urban Kern in Breslau
ist erschienen und bei W. Levysohn
in Grünberg vorrätig:

Beobachtungen
über die
**Wirkung der Pflanzen-
Ernährungsmittel**
oder
was düngt und wie soll man düngen?
Von
Robert Pohlenz.
Preis 15 Sgr.

Capern, Sardellen, Mostich
und **Schweizer Käse** empfing und
empfiehlt **Heinrich Nothe.**

Feld- und alte Ziegelsteine sind
zu billigen Preisen bald zu verkauf-
en beim
Maurermeister **G. Dworzaczek.**

Bald zu verkaufen: 1 Flügel-Instru-
ment, 1 hoher Wandspiegel nebst Un-
tersatz, 1 Wäschrant (Kirschbaum),
1 Glas-Servante (Mahagoni), 1 wenig
gebrauchte Wäschrolle, 1 kleiner kupfer-
ner Kessel. Wo? weist nach die Exped.
d. Bl.

Leim,
verschiedener Gattung, empfiehlt zu sehr
billigen Preisen **Heinrich Nothe.**

Seidenpapier
empfiehlt **W. Levysohn.**

Hierdurch die ergebene Anzeige, daß ich mein Haus nebst Geschäft
an den **Seifenfabrikanten Herrn August Richter** käuflich überlassen
habe. Indem ich für das mir geschenkte Vertrauen bestens danke, bitte ich,
dasselbe auf meinen Herrn Nachfolger gütigst übertragen zu wollen.

G. Hartmann, Seifenfabrikant.

Mit Bezug auf Obiges, empfehle ich mich den geehrten Bewohnern
Grünbergs und Umgegend ganz ergebenst mit der Versicherung, daß ich stets
bemüht sein werde, durch gute Waare, reelle und prompte Bedienung mir das
Vertrauen meiner geehrten Abnehmer zu erwerben. Nächsten **Montag als**
den 7. Juni c. a. werde ich den Verkauf eröffnen.

August Richter, Seifenfabrikant.

Der von der Königl. Regierung zu Breslau laut Verfügung vom 23.
Juni 1857 und vom betreffenden Königl. Ministerium durch Rescript vom 4.
August 1857 zum Verkauf und zur öffentlichen Ankündigung als ein bewährtes
Hausmittel, dessen wesentlicher Bestandtheil Zwiebel-Decoct ist, gestattete

weiße Brust-Syrup

aus der unterzeichneten Fabrik wird in **Grünberg** nur acht verabreicht zu
den Preisen von 2 Thlr. pro ganze Flasche, 1 Thlr. pro $\frac{1}{2}$ Flasche und $\frac{1}{2}$
Thlr. pro $\frac{1}{4}$ Flasche bei Herrn **W. Levysohn** in den 3 Bergen.

Zeugnisse über die vortrefflichen Wirkungen dieses Hausmittels liegen zu
gefälliger Einsicht bereit.

G. A. W. Mayer in Breslau.

Attest.

(Auszug aus einem Briefe.) Ziegenhof bei Dirschau, den 30. Juli 1856.
Eine Landbesitzerin, die an der galoppirenden Schwindsucht leidet, wo der Arzt Alles aufge-
boten, und keine Hilfe leisten konnte, braucht jetzt die 4te Flasche zu 1 Thlr. Brust-Syrup, und
nunmehr — sie war ganz entkräftet — steht sie schon auf und scheint mit Gottes Hilfe bei ihren
7 kleinen Kindern, wenn es so fortfährt, zu bleiben. Ich habe ihnen gesagt, da es in unserer
Nähe ist, doch ja nicht aufzuhören. Der Arzt hat es auch bewilligt, und Ziegenmilk, weiter
keine Medizin, dazu verordnet. Dies würde eine große Freude sein und Ihren Syrup sehr em-
pfehlen.

Rich. Samm.

Bei **G. Basse** in Quedlinburg ist
erschienen und bei **W. Levysohn** in
Grünberg vorrätig:

Der schnelle Ausrechner

nach
dem neuen Preuss. Gewicht,
beim Ein- und Verkauf.

Ein unentbehrliches Hülfsbuch
für

alle Kauf- und Handelsleute.

Enthaltend:
Vollständig ausgerechnete Tabellen
nach Centnern und Pfunden, sowie
der Flüssigkeits-Maße nach Ochoffen
und Quarten, mit den beigegebenen
Preisen in Silbergelde.

Bearbeitet von
Hirsch Joseph und Herrn. Krause.
Preis 12 Sgr.

Wegen Aushülfe in Görlitz fällt mit
Einwilligung des hiesigen christkatholi-
schen Vorstandes der Gottesdienst am
Sonntag den 6. Juni hierorts aus.

Druck und Verlag von **W. Levysohn** in Grünberg.

Weinverkauf bei:

G. Fuß, 1854r 7 Sgr.
Hille am Mühlw., 57r in Quarten 5 Sgr.

Zeichensfedern
empfiehlt **W. Levysohn.**
in den 3 Bergen.

Marktpreise.

Nach Pr. Maß und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 29. Mai.			Rargt, d. 17. Mai.		
	Höchst. Pr.	Niedr. Pr.	tlr. sgr. pf.	Höchst. Pr.	Niedr. Pr.	tlr. sgr. pf.
Weizen .	2 15	2 7	6	2 20		
Roggen .	1 15	1 10		1 11		
Gerste gr. fl.	1 15	1 10		1 20		
Hafer .	1 6	3 1	1 3	29		
Erbsen .				2 5		
Hirse .				2		
Kartoffeln				15		
Heu, d. Gr.	1 15	1 5		1 10		
Stroh Sch	4 25	4 10		5		