

Grüninger
Wochenblatt.



34. Jahrgang.

Wochenblatt.

Nr. 45.

Ein modifiziertes zum Kapitolsblatt.
Redaktion: Dr. W. Levysohn.

Montag den 7. Juni 1858.

Wissenschaftliches.

Zur Weinpflege.

(Fortsetzung und Beschluß.)

Dieses Verfahren ist das einzige rationelle, und wer dasselbe versuchsmässig bei einem Fass befolgt, wird es sicherlich nicht wieder aufgeben; denn man wird dadurch nicht allein die Keime der gewöhnlichsten Krankheiten aus dem Wein 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 Ablässe werden nöthig sein, weshalb wir sogar empfehlen würden, den Wein das erste und zweite Mal durch eine an dem Ablachbahn anzubringende, großlöcherige Brause ablaufen zu lassen, um einen zerteilten Strahl hervorzubringen.

Damit ferner die im Wein noch schwelende Hefe sich in dem Fass, in welches der Wein übergefüllt wird, bald ablagere, muss dieses beim ersten und zweiten Abstich, mit (arsenifreien) Schwefelschnitten, stark aufgebrannt werden. Der Schwefel wirkt dabei dadurch, dass er die Gährungsbewegung — die, wenn auch unmerklich, so lange fortdauert, als der Wein nicht alles Fremdartige ausgeschieden hat — eine Zeitlang unterdrückt, wodurch der Wein zur Ruhe kommt und die in ihm schwelenden, spezifisch schweren Körperchen Zeit gewinnen, unaufgehalten zu Boden zu sinken. Außerdem verhindert das Schwefeln bis zum nächsten Abstich alle Sauerung. Beim dritten, vierten und fünften Abstich, falls deren so viele nöthig sein möchten, reicht schon schwächeres Schwefeln hin, da alsdann immer weniger Hefe niederschlagen bleibt. Zuletzt aber müssen die Weine in durchaus wein grüne Fässer gebracht werden. Nach den ersten 6 Monaten genügt es, die Weine alljährlich zweimal: vor der Traubensblüthe (im Mai) und zur Zeit der Traubenreife (Ende September) abzuziehen, jedoch selbstverständlich nur so lange, als nach dem letzten Abstich 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 Traubenkernen oder mit einer anderen Gerbsäure-Lösung und dann mit Hauseinblase, Gelatine &c. geschönt werden, um darauf, nach einem letzten Abstich, ihrer schnell erfolgenden völligen Ausbildung überlassen werden zu können. Hat man bei den ersten Abstichen es veräumt, 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 (Gerbstoff, Tannin) reichen Traubenerne, oder eine andere Lösung von Gerbstoff in den Wein einröhrt und demselben demnächst eine Hauseinblase- oder Gelatine &c. Schönung giebt. — So wie der Gerbstoff der Eichenrinde sich beim Gerben mit der Gallerie der Thierhäute zu Leder verbindet, so geht nämlich auch der dem Wein zugesetzte Gerbstoff mit den darin noch aufgelösten Hefestoffen eine unlösliche Verbindung ein, welche sich als eine zähe, lederartige Masse, manchmal in faulsticken Klumpen ablagert. Ueberdies werden in diese Verbindung auch andere, im Wein noch suspendierte Substanzen, die später nach und nach von selbst niedersinken würden, mit hineingerissen.

Vom Ablauf der rothen Weine.

Nach dem Vorangegangenen 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 gährenden 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 Gerbstoff aus den Trestern (den Hülsen, Kernen und Kämmen) auf, dem die rothen Weine ihren eigenthümlichen zusammenziehenden Geschmack verdanken. In dem Maße nun, als der Gerbstoff allmälig 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 Gerbstoff hat die Hefe, welche übrigens beim Keltern größtentheils in den Zwischenräumen der Trestern zurückbleibt, aufgehort, 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 gesunden 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 Wein 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, ruft die Zweifelsucht entgegen: zeugt für die Nützlichkeit, 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 Ablag 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 Hefestheilchen, sondern dem Wein, worin dieselben schwimmen und welcher sich mit dem darauf gebrachten geringen Wein vermisch. 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 Trithümer verbreiten und festsetzen; denn in Frankreich, welches doch meistens rothe Weine producirt 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 Wein zu vermischen, indem man die Fässer nur portionenweise füllt und jedesmal auf's Neue schwefelt und einigemal hin- und herrollt.

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

2962. 18

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 Buchbindergeselle 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 Croatiens angekauft und ist der geniale Finanzminister Österreichs.

* Ortsnamen, die den Leser zum Lächeln reizen, glebt es mehr, als Mancher vermutet. Schaffkopf im Grossherzogthum Woen, Wulfslage in Pommern, Krähwinkel in Sachsen und der Provinz Brandenburg; Blabbermühle und Blabbermühle, Wilhelmsgrille und ehrbare Mannschaft, Schabernag und Tollkrug, Siede, Suppe und Wassersuppe, Kuhbier, Schweintich und Krebsjauche, Denkhaus, Hirnschädel und Todtenkopf. Elf Mal Sorge, bei Riechneudorf die Todtenschänke, der todte Mann, der hungrige Wolf und die dürre Ziege. Die Vorwerke: Misgrist, Armesleben, Brötnoth, Wassernoth, Bierfädchen, Hanssuppe und die Colonne „schwarzer Rater.“ Am Wege von Schermeisel nach Großkirschenbaum liegt das Vorwerk Dummheit.

* Völsartige Bullen kann man dadurch zähm machen, daß man eine Zeit lang, bevor sie aus dem Stalle gelassen werden, den Schwanz mittels eines Strickes an die Hörner festigt. Sie sind dann genötigt, 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. B. Chariere, Director des Krankenhauses Saint-Remy behauptet, daß er immer glückliche Erfolge hatte bei der Anwendung des Chlorgoldes gegen Nervenschmerzen. Er nahm Wachssalbe 30 Gr. und 1 Gr. Chlorgold zu Einreibungen.

2963. 19

Insetate.

Höchst wichtig für Bruchleidende!

Bekanntmachung.

Unter erneuter 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 Polizeiinspektor Hermann auf dem Rathause während seiner Amtsstunden zu melden, von diesem seine protokollarische Vernehmung, so wie die Ausfertigung einer Bescheinigung über die erfolgte Meldung zu gewärtigen hat. Durch einen solchen Meldeschein soll übrigens nur die Thattache der Meldung konstatiert, aus seiner Ertheilung aber noch keinesweges eine Bewilligung zur Niederlassung, oder eine Verzichtleistung auf die der Polizei- oder Gemeindebehörde gegen den Anzug etwa zustehenden Einwendungen hergeleitet werden. Im Uebrigen werden hierdurch die Vorschriften wegen der polizeilichen Meldungen der Wohnungsgäber 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 verfestigten und sicher angelegten Maulkörben versehen werden. Diese Vorschrift 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 Krämpe gehörigen Wiesen steht ein Termin auf **Wittwoch den 16. Juni** c. a. an Ort und Stelle an und wird der Anfang der Verpachtung früh **8 Uhr** bei der Winzerwiese gemacht und dann bei den Rostakengewenden nicht fortgesfahren werden.

Um dem schmälichen Treiben einer Anzahl betrügerischer Pfuscher und Quaßalber aus meiner Gemeinde Gais ein Ende zu machen, erkläre ich hiermit allen Bruchleidenden, denselben auf frankirte Briefe gratis meinein Rath und meine vieljährigen Erfahrungen mitzuteilen, aus welchen hervorgeht, daß auch alle zurücktretenden Brüche geheilt werden können.

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

Molken- und Bade-Kurort Gais,

St. Appenzell u. Rh. (Schweiz.)

Tabellen für das neue Preuß. oder Zoll-Gewicht.

Unentbehrlicher Ausrechner für die Umwandlung des alten Preuß. Gewichts in das neue Preuß. Gewicht, sowie für die Umwandlung der Preise des alten Preuß. Gewichts nach dem neuen Preuß. Gewicht. In vollständig ausgerechneten Tabellen nach Centnern, Pfunden und Pothen.

3. Auflage.

Bearbeitet von **Martin Müller.** 4½ Bogen. Preis 6 Sgr.

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

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

Aufforderung der Konkursgläubiger.

In dem Konkurse über den Nachlaß des am 24. Dezember 1857 verstorbene[n] Kaufmanns August Heinrich Robert Schüller zu Grünberg werden alle diejenigen, welche an die Masse Ansprüche als Konkursgläubiger machen wollen, hierdurch aufgefordert, ihre Ansprüche, dieselben mögen bereits rechtsfähig sein oder nicht, mit dem dafür verlangten Vorrecht bis zum **7. Juli** 1858 einschließlich bei uns schriftlich oder zu Protokoll anzumelden und demnächst zur Prüfung der sämtlichen innerhalb der gedachten Frist angemeldeten Forderungen, sowie nach Besinden zur Bestellung des definitiven Verwaltungs- Personals

am **8. September 1858**

Vormittags 8 Uhr

in unserem Gerichtslokal, Terminszimmer Nr. 26 vor dem Kommissar Herrn Kreis-Gerichts-Rath Rosenstiel zu erscheinen. Nach Abhaltung dieses Termins wird geeignetenfalls mit der Verhandlung über den Akkord versahen werden.

Zugleich ist noch eine zweite Frist zur Anmeldung bis zum **13. Oktober 1858** einschließlich festgesetzt, und zur Prüfung aller innerhalb derselben nach Ablauf der ersten Frist angemeldeten Forderungen.

auf den **3. November 1858**

Vormittags 9 Uhr

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

Wer seine Anmeldung schriftlich einreicht, hat eine Abschrift derselben und ihrer Anlagen beizufügen.

Jeder Gläubiger, welcher nicht in unserem Amtsbezirke seinen Wohnsitz hat, muß bei der Anmeldung seiner Forderung einen am hiesigen Orte wohnhaften oder zur Praxis bei uns berechtigten auswärtigen Bevollmächtigten bestellen und zu den Akten anzeigen. Denjenigen, welchen es hier an Bekanntschaft fehlt, wird der Rechtsanwalt Leopold hier selbst zum Sachwalter vorgeschlagen.

Grünberg, den 26. Mai 1858,
Königl. Kreis-Gericht.

I. Abtheilung.

Schutt

Kann abgeladen werden auf der Baustelle des ehemaligen Hoffmann'schen Hauses, Berlinerstraße No. 34.

Olizarin-Dinte

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

Ich bin Willens meine, in Thiemendorf (Kreis Crossen) belegene, sogenannte Niedermühle aus freier Hand zu verkaufen. Dieselbe hat 1 Mahlgang, 1 Hirse- und 1 Gräzmühle und einen Döschlag, gleichmäßige Wasserkraft Winter und Sommer; ferner gehören dazu 24 Morgen Land, wovon 9 Morgen Weizenboden und 10 Morg. gute Oderwiesen sind. Die Gebäude befinden sich in gutem Zustande. Lasten 3 Thlr. monatl. Rente, Kaufpreis 3500 Thlr., 1000 Thlr. Anzahlung. Käufer wollen sich mündlich oder in frankirten Briefen an Unterzeichneten wenden. Makler werden verbeten.

Thiemendorf, 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.

Cavern, Sardellen, Mostrich
und Schweizer Käse empfiehlt
Heinrich Nothe.

Feld- und alte Ziegelsteine sind
zu billigen Preisen bald zu verkaufen
beim

Maurermeister G. Dworzaeck.

Bald zu verkaufen: 1 Flügel-Instrument, 1 hoher Wandspiegel nebst Untersatz, 1 Wäschschrank (Kirschbaum), 1 Glas-Servante (Mahagoni), 1 wenig gebrauchte Wäschrolle, 1 kleiner kupferner 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, empfiehle 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-Decoc 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 $\frac{1}{4}$ 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.) Siegenhof bei Dirschau, den 30. Juli 1856.
Eine Landbesitzerin, die an der galoppirenden Schwindsucht leidet, wo der Arzt Alles aufgeboten, und keine Hülfe 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 Hülfe 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 Siegenmilch, weiter empfohlen.

Mich. Hamm.

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 Oxfosten
und Quartalen, mit den beigesetzten
Preisen in Silbergelde.

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

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

Weinverkauf bei:

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

Zeichenfedern
empfiehlt W. Levysohn.
in den 3 Bergen.

Marktpreise.

Nach Pr.	Sagan, b. 29. Mai.	Karge, Maas und Gewicht	Höchst. Pr.	Niedr. Pr.	Höchst. Pr.	pr. Schtl.	tbl. sgr. vi.	tbl. sgr. v.	tbl. sgr. pf.
----------	--------------------	-------------------------------	-------------	------------	-------------	------------	---------------	--------------	---------------

Weizen .	2	15	2	7	6	2	20		
Moggen .	1	15		1	10	1	11		
Berne gr.	1	15		1	10	1	20		
		fl.							
Hasen .	1	6	3	1	1	3	29		
Erben .							2	5	
Hirse .							2		
Kartoffeln .								15	
Hen. d. Hir.	1	15		1	5	1	10		
Stroh Sch.	4	25		4	10	5			