



## Die Naturgeschichte des Brodes.

Wir wissen und wußten schon längst, daß der Müller die Betreidekörner zermalmt, und der Bäcker aus dem Mehl den Brodteig knetet und bakt. Aber was die beiden ehrwerten Handwerksleute eigentlich thun, und warum sie es so und nicht gerade anders machen, oder wie sie es besser machen könnten, darüber hat erst das Mikroskop und die Chemie uns belehrt, und diese Aufschlüsse haben einem englischen Schriftsteller, den wir jetzt benutzen wollen, Anlaß zu einer dankbaren Arbeit gegeben. Wir nennen die Körner der Halmgewächse mit Unrecht Samen, denn es sind wirkliche Früchte, da sie im reisen Zustand ein Fruchtgehäuse um sich tragen, nämlich die einschließende Schale. Diese Schale besteht aus viel festerem Stoff als der eigentliche Leib des Samenkörneres, und sie wird auf dem Mühlstein abgelöst, nimmt aber dabei noch die äußern Lagen des Körneres selbst mit hinweg. In diesen äußern Lagen findet sich keine Stärke, sondern ölige Stoffe und Pflanzeneiweiß. Der Weizen der Wärmern Klimate enthält einen höheren Procentsatz von Eiweiß als der in kälteren Gegenden, und Sommerweizen bei uns mehr als Winterweizen. Da nun in der Stärke kein Stickstoff vorhanden, das Pflanzeneiweiß aber ein stickstoffhaltiger Körper ist und in dem Stickstoff die eigentlichen blut- und fleischbildenden Stoffe unserer Nahrung ruhen, so daß Pflanzennahrung der Fleischnahrung sich nähert, jemehr ihr Stickstoffgehalt zunimmt, so entfernt der Müller höchst unwissenschaftlich mit den äußern Lagen des Weizenkörneres seine nahrhaftesten Bestandtheile, und, wie man glaubt, nur um der schönen weißen Farbe willen, da diese äußeren Lagen das Mehl braun und trüb machen würden. Mischt man nun Mehl und Wasser zusammen, so entsteht ein zäher Teig. Die Stärke ist es nicht, welche der Mischung ihren Zusammenhang gibt, denn sie fällt, wenn sie rein mit Wasser gemischt wird, als Pulver zu Boden, sondern es ist ein stickstoffhaltiges Element zugegen, welches, dem Eiweiße sehr ähnlich, die Stärketheile zusammenbindet. Dies ist der Pflanzenleim oder Kleber. Der Mehlteig würde über dem Backfeuer

eine feste und steife Masse werden, wenn sich im Teig nicht Luftbläschen bildeten und ihm ein schwammartiges Aussehen geben. Wir sagen dann: der Teig geht auf. Dieses Aufgehen des Teiges zu bewirken, ist die Kunst des Bäckers, und er bedient sich dazu chemischer und organischer Kräfte, wenn er auch vielleicht selbst nicht die Namen der Geister kennt, die er dazu miethet. Bei feinerem Backwerk wird die Blasenbildung besonders durch den Zusatz von Butter bewirkt, welche, nachdem sie geschmolzen, kleine Höhlungen im Teig zurückläßt. Um nun im Teig während des Backens eine Entwicklung von Gasen zu erzeugen, setzt man bei uns Sauerteig hinzu. In England bedient man sich in neuerer Zeit nur der Hefen, und zwar der Bierhefen oder der künstlich aus Malz erzeugten Hefen. Auch der Sauerteig enthält Hefen, aber untermischt mit verseztetem oder verdorbenem Mehl. Die Hefen bewirken im Brodteig eine Umwandlung der Stoffe. Bei ihrer Gegenwart verwandelt sich die Stärke in Zucker und dann in kohlensäures Gas, welches blasenartig den Teig aufstreckt und ihn in einen Schwamm verwandelt. Wir wissen alle, daß, wenn der Teig mit Sauerteig oder Hefen gemischt ist, er geknetet wird, daß man ihn dann ein wenig aufgehen läßt, um ihn nochmals zu kneten; das Kneten hat aber keinen andern Zweck, als daß alle Theile des Teiges mit den Gährungszusätzen in Berührung kommen, und die Engländer, welche außerordentlich heikel sind, und denen es bei dem Gedanken graust, daß das Brod, welches sie in den Mund stecken, vorher durch die Finger eines Bäckers gegangen sei, wünschen jetzt sehnlichst, daß bald Maschinen die Bäckerkräfte ablösen möchten. Diese Hefe ist seltsamerweise eine Pflanze und zwar ein Schwamm, dessen meist farbloser Pflanzenleib nur unter dem Mikroskop kenntlich wird. Die Erscheinung von Schimmel oder Mehlthau auf Pflanzenstoffen oder Getränken ist ein Zeichen, daß die Ausbildung der Schwämme schon weit fortgeschritten ist, denn hier sehen wir schon die Früchte der Schwämme. So ist denn die Hefenpflanze das nämliche, wie die schleimige Pflanze des Essigs, die Essigmutter, oder wie der gemeine blaue oder grüne Schimmel (*Penicillium glaucum*), welcher sauer gewordenen Teig oder faulende Früchte, überhaupt verwesende Stoffe bedeckt. Der Mehlthau ist die Frucht dieses Schwammes, welche in Myriaden von der Luft davon getragen wird, sich überall niederläßt und keimt, wo sie Nahrung findet. Betrachtet man

den Hefenschwamm unter dem Vergrößerungsglas, so besteht er aus kugelförmigen Bläschen von  $\frac{1}{2500}$  Zoll im Durchmesser. Er vermehrt sich durch kleinere Bläschen, die aus dem Stammbläschen hervorkiessen; diese Bläschen ernähren sich, indem sie einen Theil der organischen Flüssigkeit auffaugen, in der sie existiren. Diese Flüssigkeit wird dadurch gleichzeitig zersetzt und Kohlensäure dabei ausgeschieden, welche Blasen in der Flüssigkeit bildet. Durch den sogenannten Contact entsteht eine gleiche Zersetzung in den umgebenden Theilen der Flüssigkeit, worin die Erscheinung vor sich geht, welche wir die Gährung nennen, und die überall in Flüssigkeiten stattfindet, welche Stärke, Dextrin oder Zucker unter Gegenwart einer gewissen Quantität von Eiweißstoffen enthalten. Ein Malzaufguß beginnt bei Zusatz von Hefe unter gewissen Temperaturen zu gären. Das Dextrin (Gummi) und der Zucker, welche das Wasser vorher dem Malz entzogen hatte, gehen nun in Weingeist über, während zugleich Kohlensäure ausgeschieden wird. Dies ist die sogenannte alkoholische Gährung, welche, wenn man ihr freies Spiel lässt, bald übergeht in die zweite Gährung, die Essiggährung. Beim Brodbacken gilt es nun eine alkoholische Gährung zu erzielen, und der Bäcker muß das Geschick besitzen, ihr genügend Zeit zu lassen, sie aber aufzuhalten, bevor sie zu weit sich erstreckt hat. Die Zuckertheile, welche jedes Mehl enthält, zerfallen während der Gährung in Weingeist und Kohlensäure, welche, von der Backofenhitze verflüchtigt, zu entchlüpfen suchen und überall Blasen treiben. Der Alkohol oder der Weingeist, der sich beim Brodbacken entwickelt, bildet ein Procent der Gesamtbestandtheile des Mehles, und man berechnet, daß, wenn sich der verdampfende Weingeist auffangen ließe, man aus dem Brod, welches London jährlich verzehrt, nicht weniger als 300,000 Gallonen Alkohol gewinnen könnte, die jetzt ungenutzt in die Luft entweichen.

In neuerer Zeit hat man, um die Blasenbildung im Teig zu befördern, Alraun zugesetzt. Da nun eben in England Auschüsse sijzen, die gegen die Verfälschung der Nahrungsmittel Abhilfe ersinnen sollen, so ist auch der Zusatz von Alraun zum Brodteig beanstandet worden. Da man nun schon mit drei bis vier Unzen Alraun auf 240 Pfund Mehl die gewünschten Wirkungen zu erzielen vermag, so ist es höchst unwahrscheinlich, daß diese Beimischung jemals der Gesundheit nachtheilig werden könnte. Unschuldiger ist aber jedenfalls der Vorschlag J. v. Liebigs, statt des Alrauns Kalkwasser hinzuzufügen, und zwar 26 bis 27 Pinten auf 100 Pfund Mehl. Da aber 600 Pinten erst ein Pfund Kalk enthalten, so ist dieser Zusatz völlig unbedenklich, denn im Bohnenmehl z. B. sind von Natur aus mehr Kalkbestandtheile vorhanden, als in dem mit Kalkwasser gebackenen Brod sich finden würden.

So werden, wie man sieht, die Naturwissenschaften uns immer nützlicher und unentbehrlicher. Brod ist zwar von jeher gebacken und gegessen worden, aber daß wir es jetzt mit Verstand backen und mit Verstand essen können, daß wir wissen, welchen wunderbaren Naturkräften wir jeden Bissen verdanken, das lehrten uns zuerst unsere großen Instrumente und die scharfsinnigen Männer, die mit diesen Instrumenten beobachtet haben.

## Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

\* Die neue Organisation der Realschulen. Wir entnehmen der Unterrichts- und Prüfungsordnung der Real- und höhern Bürgerschulen vom 6. October einige der wichtigsten und für Grünberg interessantesten Bestimmungen: Die mit dem Rechte zu Entlassungsprüfungen versehenen Realschulen werden in eine erste und zweite Ordnung abgetheilt: In den Realschulen 1ster Ordnung haben die untern 3 Klassen einen je einjährigen, Tertia in der Regel, Secunda und Prima aber stets einen zweijährigen Cursus. Von den 56 zu Entlassungsprüfungen berechtigten Realschulen bilden für jetzt 26 Anstalten die erste Ordnung (unsere Friedrich Wilhelmsschule gehört leider bis jetzt nicht zu denselben; von den schlesischen überhaupt nur: die Görlitzer und die Breslauer am Swinger und zum heiligen Geist). Allen anerkannten (auch unserer Grünberger) Realschulen stehen folgende Berechtigungen zu: Zulassung zur Elevenprüfung für die technischen Aemter der Berg-, Hüttens- und Salinenverwaltung, zur Feldmesser- und Markscheiderprüfung; Eintritt in den Postdienst mit Aussicht auf Beförderung in die höheren Dienststellen; Aufnahme in die Forstlehranstalt in Neustadt-Eberswalde, in das reitende Feldjäger-Corps und in das königl. Gewerbeinstitut; Zulassung zum Supernumerariat bei den Provinzial-Civil-Verwaltungsbehörden und bei der Verwaltung der indirekten Steuern, sowie als Applicant zum Marine-, Intendantur- und Militair- und Marine-Localverwaltungsdienst. Realschulen, in denen das Lateinische obligatorisch ist (wie hier) sollen in Bezug auf von ihnen abgegangene Apothekerlehrlinge den Gymnasten gleichgestellt werden. Die Rechte der Realschulen 1. Ordnung sind derart erweitert, daß sie in mehrfacher Beziehung den Gymnasten gleichgestellt werden. Sie bestehen in Zulassung zu den Studien für die höheren Stellen im Bergfach; in Befreiung von der Ablegung des Por tepeb-Fähnrich-Examens beim Eintritt in die Armee &c. Ein einjähriger Besuch von Prima berechtigt zum Eintritt in's Supernumerariat bei der Verwaltung der indirekten Steuern und zur Zulassung als Applicant für den Militair-Intendanturdienst. Reise zur Prima befähigt zum Civil-Supernumerariat bei den Provinzial-Civil-Verwaltungsbehörden und zur Aufnahme als Civil-Applicant bei den Provinzial-Aemtern. Ein halbjähriger Aufenthalt in Secunda berechtigt zum einjährigen Militairdienst (bei den Realschulen 2. Ordnung, wie hier, ein halbjähriger Aufenthalt im Prima). Ein Zeugniß der absolvierten Tertia berechtigt zur Aufnahme in die Gärtnerei-Aufstalt zu Potsdam (bei Realschulen 2. Ordnung wird ein Secundanerzeugniß verlangt). (Fortsetzung folgt.)

\* Um jungen Wein die Kraft, das Feuer und den Geschmack alter Weine zu verschaffen, hat der Verfasser des Manuel du Vigneron, Odart de la Dorce folgendes Verfahren erprobt: Man nimmt die Flaschen — die aber nicht ganz gefüllt sein dürfen, damit sie nicht zerplatten — mit jungen Wein und setzt sie in einen Backofen, nachdem das Brod gebacken ist, auf die Zeit von zehn bis zwölf Stunden; danach nimmt man sie heraus, füllt sie von Frischem auf und legt sie nach belieben auf Lager.

# Inserate.

Donnerstag den 20. Oktober 1859  
früh 8 Uhr öffentliche Sitzung der Stadt-  
Verordneten.

Protokolle über Kassenrevisionen.

Aufnahme-Gesuche.

Gesuche um Niederschlagung von Resten  
und Bewilligung von Freischule.

Insertions-Kosten für die Trauben-  
fur-Annoncen.

Wahl eines Bezirks-Vorstechers-Stell-  
vertreters und eines Bürgerdeputirten.  
Antrag auf Verwendung eines Theiles  
des Sparkassen-Reserve-Fonds zur  
Erweiterung des Hospitals.

Antrag auf Vollziehung eines Nachtrages  
zu den Statuten des Büllichau-Grün-  
berg-Sorauer Chausseebau-Vereins.

Beschaffung eines neuen Communal-  
Reise-Wagens.

Antrag auf Bewilligung von Baukosten  
für Reparaturen im Realschul-Ge-  
bäude, für Röhreng des Lunzenbachs,  
für Reinigung und Heizung des neuen  
Klassenzimmers im Mädchenschulhaus.  
Prüfung und Feststellung des Stadt-  
haushalt-Etats pro 1860/62.

Gehalts-Angelegenheit der Realschul-  
Lehrer.

## Bekanntmachung.

Mittwoch den 26sten d. M.  
früh 9 Uhr werden im Kämmerei-  
Oderwalde, Krämer Revier, im Kon-  
tapendistrikte

180 Klaftern Erlenholz,  
1½ = Birkenholz,  
16 = Eschenholz,  
24 = Rüsterholz,  
30 = Aspenholz,

meistbietend verkauft werden.

Am 18. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 40te Nummer der **Ziehungsliste**  
für 1859. Preis vierteljährlich: 14 Sgr.

Bei der Revision des Gewichts der  
Backwaren der hiesigen Bäckermeister  
ist

- das größte Hausbackenbrodt bei dem Herrn Bäckermeister Hoffmann,
- die größte Semmel bei den Herren Bäckermeistern M. Mohr, E. Peltner, Sommer, Hoffmann, T. Mohr und Mühle vorgefunden worden.

für Herren, die sich selbst rasieren.

Die seit 33 Jahren genugsam  
als höchst zweckmäßig anerkannten  
J. P. Goldschmidt's k. k. österrei-  
chisch privilegierten chemischen  
Streichriemen, wodurch dem  
stumpfen Rasirmesser in kaum 2  
Minuten der schönste und sanfteste  
Schnitt beigebracht wird, als auch  
die schwarze und rothe Composition  
zum steten Erhalten derselben und  
ganz besonders die weit berühm-  
ten hohlgeschliffenen

Army rassors Rasirmesser  
die nie geschliffen zu werden bedür-  
fen, sind im Gasthof zum deutschen  
Hause während meines Aufenthalts  
bis Ende dieses Monats zu haben.

**P. Goldschmidt** aus Berlin.

Sonntag den 23. Oktober 1859 Nach-  
mittags 2 Uhr Veteranen-Versammlung  
im Deutschen Hause.

Der Vorstand.

## Bleistifte

in allen Nummern und Graden, so  
wie

Faber'sche Blau- und Rothstifte  
in reichhaltiger Auswahl empfiehlt

**W. Levysohn.**

## Schul-Anzeige.

Zu der Sonntag d. 23. Oktbr.  
früh 11 Uhr im Saale der Friedrich-  
Wilhelms-Schule abzuhaltenen Prü-  
fung der Schüler der Gewerbeschule wer-  
den die Eltern und Lehrherren der Bögl-  
linge hierdurch eingeladen. Die Schü-  
ler der beiden Klassen haben sich sämmt-  
lich Donnerstag den 20. Oktober Abends  
7½ Uhr in dem gewöhnlichen Lokale  
(Friedrichsschule) einzufinden.

Grünberg, den 18. Oktober 1859.  
**Curatorium der Gewerbeschule.**

Gut erhaltene Trauben werden noch  
gekauft von **Gust. Wilh.**

Bei **W. Levysohn** in Grünberg ist  
vorräthig:

## Stolae-Lar-Ordnung

für  
das souveraine Herzogthum  
Schlesien,

wonach  
sich sowohl die Augsburgischen Confes-  
sions-Verwandten, als katholische Pfarr-  
er, Prediger und Curati zu richten ha-  
ben.

d. d. Berlin, den 8. August 1750

Preis 2 Sgr.

## Das Lied

von der

## Weinlese.

Von

**Wilhelm Adami.**

Preis 3 Sgr.

## Inhalt.

### Baden.

Seite

Badische 35 fl. Loose von 1845 . . . . . 212  
Fürstlich Fürstenberg'sches 4½% Anleihen . . . . . 213

### Bayern.

Starnberger Eisenbahn-Anleihe . . . . . 213  
**Grossherzogthum Hessen.** . . . . . 213  
Alzeyer Stadt-Obligationen . . . . . 213

### Preussen.

Restanten der Dividendenscheine der Prinz-Wilhelms-  
Eisenbahn-Stammactien . . . . . 214

Restanten der Dividendenscheine der Bergisch-Mär-  
kischen Eisenbahn-Stammactien . . . . . 214

Schlesische landschaftlich Pfandbriefe . . . . . 213

**Sachsen.** . . . . . 213

Von Arnim'sche Anleihe . . . . . 213

Teuditz-Kötzschaer gewerkschaftliche Obligationen . . . . . 213

Rochlitzer 3% Stadtschuldscheine . . . . . 212

Obligationen des Potschappler Actienvereins . . . . . 213

### Sachsen-Meiningen.

Herzogl. Sachsen-Meiningen'sche 3½% Staatsschul-  
briefe . . . . . 212

### Schweden.

Prämien-Pfandbriefe des Schwedischen Güterhypo-  
thekenvereins in Smaland und mehreren Provinzen . . . . . 213

Königl. Schwedische 4½% Staats-Anleihe von 1858 . . . . . 212

### Württemberg.

Gräfl. v. Waldbott-Bassenheim'sche 5% 1852er Anleihe  
von 360000 fl. . . . . 214

# Böhmisches Bettfeder und Daunen empfiehlt in allen Sorten und in bester Qualität Wwe. Philippson.

Nächsten Freitag den 21. d. Mts. außerordentliche Versammlung des Gewerbe u. Gartenvereins im Königsaal des Herrn Künzel. Wie sonst, so wird auch diesmal das Rauhen bis zum Beginne des Lanzes unterlassen. Der Eintritt in den Saal kann nur vom Garten aus gestattet werden. Sollten Einzelne der Herren Chargirten des hier garnisonirenden Militärs durch Mitglieder eingeführt werden, so ist nur die Hälfte des sonst festgesetzten Eintrittsgeldes für dieselben an der Kasse zu entrichten. Anfang halb 8 Uhr. Eröffnung des Lokals halb 7 Uhr.

## Die vierte Section.

Herren- und Damenkleider, Federn, betten, gute Möbeln, sowie ganze Nachlässe kaufst fortwährend

Ernst Schmidt,  
Maulbeerstraße Nr. 73.

## Ergebene Anzeige.

Unterzeichneter macht einem hochgeehrten Publikum die ergebene Anzeige, daß er sich auf kurze Zeit hier aufhält, um **Photographische und Panotypische Bilder** auf Glas und Wachstuch in einem Zeitraum von einer halben Minute auf das Sprechendste ähnlich anzufertigen. Die Aufnahme findet täglich von Morgens 9 Uhr bis Mittags 3 Uhr, nicht im Freien, sondern im Salon statt. Auch werden Ölgemälde als Daguerreotyp's aufs Treueste copirt. Verschiedene Ansichten von Berlin zu sehr soliden Preisen sind zu haben.

Auch ist er in den Stand gesetzt, eine Anzahl Bilder, seine Leistungen beurtheilen zu können, zur gefälligen Ansicht vorzulegen.

Seine Wohnung ist im Deutschen Hause.

P. Goldschmidt,

Photograph aus Berlin.  
Aufenthalts-Zeit bis Ende dieses Monats.

Pariser Filz-Schuhe  
in allen Größen und Farben empfiehlt  
zu den billigsten Preisen S. Hirsch.

Ein großes, fast ganz massives Eck-Wohnhaus, auf der einen Seite acht, auf der andern sieben Fenster Fronte, beide Seiten nach dem Marktplatz, mit einem sehr großen, mit Kästen, Repositorien ic. versehenen Laden, worin zuletzt ein Colonial- und Materialwaaren-Geschäft mit Schank betrieben, der sich aber auch zu jedem andern Geschäft eignet; auf der andern Seite: ein zweiter kleinerer Laden nebst Stube ic., in der untern Etage vier Stuben nach vorn, eine nach hinten, sowie zwei Küchen; in der Bel-Etage, die einstweilen ganz vermietet ist, fünf Stuben nach dem Markt, eine nach hinten, zwei Küchen, eine Speisekammer, Hof, Boden und Kellerraum, alles im besten Stande, so daß es sofort übergeben und bezogen werden kann, nebst zwei Rüthen (ca. 2 Morgen) Land — soll unter billigen Bedingungen verkauft, nöthigenfalls die untern Räume verpachtet werden.

Darauf Reflectirende werden gebeten, sich direct an mich zu wenden.

Friedr. Wilh. Stockmann sen.  
in Breslau.

## Weinverkauf bei:

H. Kapitsche in der Probstei, 58r 4 sg.  
Ad. Senftleben, Krautstraße, 58r 4 sg.  
Fr. Rädisch, Grünstraße, 57r 5 Sgr.  
A. Eichr. Herrenstraße, 57r 5 Sgr.

Nächsten Dienstag Abend 8 Uhr im bekannten Lokal Conferenz der Amicitia.

## Kirchliche Nachrichten.

### Geborene.

Den 5. Septbr. Kaufmann A. L. A. Grempler ein L. Marie. — Den 27. Webermeister u. Leinwandhändl. G. H. H. Mustroph eine L. Marie Agnes. — Den 2. October Einw. J. F. Bohr in Kühnau eine L. Emilie Bertha. — Den 5. Einw. C. G. Rothe in Krampf eine L. Ernest. Paul. — Den 7. Einw. J. G. Steinbarth in Lawalde eine L. Marie Ernest. Aug. — Den 10. Tagearbeiter G. A. Herbach eine L. Ernest. Louise Amalie. — Den 11. Bäckermstr. F. W. Bäcker eine tode L. Bäckermstr. G. R. Hänisch einen toden S.

### Getraute.

Den 12. Oktbr. Bauer J. L. Heinze in Wittgenau mit Igfr. Joh. Christ. Witthe das. — Den 13. Gärtner G. Schreck mit Sawabe mit Igfr. Joh. Ernest. Häusler das. — Den 18. Kgl. Kreisger.-Assessor G. G. Mais aus Hultschin mit Igfr. Frieder. Mathilde Anna Neder.

### Gestorbene.

Den 12. Oktbr. Des Tuchfabrik. J. G. Behr L. Mari Martha 3 M. 28 L. (Krämpfe). — Den 13. Des Häusl. J. F. Hentschel in Lawalde S. Joh. Carl Herrm. 10 J. 10 M. 12 L. (Scharlachfieber). — Den 14. Kaufmann J. G. Seydel 85 J. 7 M. 18 L. (Alterschwäche). — Des verft. Fleischer J. G. Richter L. Igfr. Marie Louise Amalie 32 J. 3 M. 7 L. (Brustwassersucht). — Den 15. Des Häusl. J. F. Hentschel in Lawalde S. Fried. Aug. Ernst 4 J. 4 M. (Scharlachfieber).

Gottesdienst in der evangelischen Kirche  
(Am 18. Sonntage nach Trinitatis.)

Vormittagspr.: Herr Kandidat Günther.  
Nachmittagspr.: Herr Prediger Müller.

## Synagogen-Gemeinde.

Am Schlusse: Freitag den 21. d. M. Vorm. 9 1/4 Uhr Predigt.

## Marktpreise.

Nach Preuß. Maaf. und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, den 17. Oktober.				Görlitz, den 13. Oktober.				Sorau, den 14. Oktober.					
	Höchst. Pr. thl. sg.	Niedr. Pr. pf. thl. sg.	Höchst. Pr. thl. sa.	Niedr. Pr. pf. thl. sg.	Höchst. Pr. thl. sg.	Niedr. Pr. pf. thl. sg.	Höchst. Pr. thl. sg.	Niedr. Pr. pf. thl. sg.	Höchst. Pr. thl. sg.	Niedr. Pr. pf. thl. sg.	Höchst. Pr. thl. sg.	Niedr. Pr. pf. thl. sg.		
Weizen . . . . .	2	7	6	2	2	22	6	2	1	22	6	1	20	
Rozen . . . . .	1	17	6	1	15	1	25	1	20	1	22	6	1	20
Gerste, große . . .	1	15		1	12	1	15	1	5					
" kleine . . . .														
Hafer . . . . .	1			27	6	1	2	6	25	1	3	9		
Ersen . . . . .						2	18	9	2	12	6			
Hirse . . . . .	3	6		3	6				16	14		20		
Kartoffeln . . . .	18			16				22	6	17	6			
Heu, d. Gr. . . .	25		5	20		5		4	15					
Stroh, d. Sch. . .	5													

Druck und Verlag von W. Leydyohn in Grünberg.