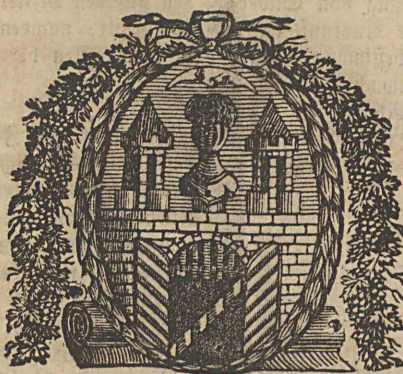




Redaction: Dr. W. Levysohn.

Montag den 9. Juli 1860.

Wissenschaftliches.

Vorschuß-Vereine.

(Fortsetzung aus Nr. 48.)

Indem die Mitglieder durch Monat-Einlagen sich einen Geschäfts-Antheil aufrichten, ist für sie allerdings schon eine Spar-Einrichtung getroffen. Allein die so aufgesammelten „Guthaben“ oder „Gesellschafts-Antheile“ sind unkündbar. Es erscheint eine Einrichtung erwünscht, wonach man bei Vorschuß-Vereinen auch in der Weise Spar-Einlagen auf sammeln kann, daß man sie nach Bedarf ganz oder theilweise wieder herausziehen vermag, wenn man ihrer bedarf. Also eine ordentliche Sparkasse. Natürlich müssen hierbei Kündigungsfristen festgehalten werden, da grundsätzlich in der Kasse eines Vorschuß-Vereins möglichst wenig Baares vorhanden sein soll. Diese Kündigungsfristen können um so kürzer sein, je kleiner der gekündigte Betrag ist; es laufen im Geschäft fortwährend Rückzahlungen Raten und Zinsen von Vorschüssen ein, die dann zur Deckung der gekündigten Summe angewendet werden. Eine „Spar-Ordnung“ hat das ganze Verfahren, den Zinsfuß u. zu regeln.

Daß die Mitglieder unter sich eine solche Sparkassen-Einrichtung veranstalten dürfen, ist selbstverständlich. Aber auch Nichtmitgliedern gegenüber ist ein Vorschuß-Verein zur Aufnahme von Spar-Einlagen vollkommen befugt. Spar-Einlagen sind weiter nichts, als Darlehen, in kleinen Portionen gezahlt und nach und nach aufgesammelt. Ein Verein, der Darlehen in Hunderten und Tausenden aufnimmt, kann dies sicherlich auch in Silbergroschen und einzelnen Thalern. Daß die Spar-Einlagen wirklich den Charakter solcher Darlehen haben, drückt das (Breslauer) Statut bestimmt darin aus, daß es ihnen gleiche Rechte und ganz dieselbe Geltung wie den Darlehen ausdrücklich zuweist (§§ 5 und 50).

Spar-Einlagen (sagt Schulze) unterscheiden sich von anderen aufgenommenen Geldern in rechtlicher Hinsicht gar nicht. Ob ich von meinem Gläubiger kleine Summen allmählig annehme und ihm einzelne Abschlagszahlungen darauf leiste, oder

ob ich die eine Summe auf einmal entlehne, ist gesetzlich gleich, und liegt in beiden Fällen ein Darlehns-Geschäft vor, wie es für Jedermann erlaubt ist. Ebenso wenig existirt eine gesetzliche Beschränkung, mit wie vielen Leuten Jemand sich gleichzeitig auf solche an sich erlaubte Geschäfte einlassen darf. Wer solchen Verkehr gesetzmäßig treibt, ist eben ein Geldwechsler, und fast jeder Bankier verbindet mit seinem Geschäft eine solche Privat-Sparkasse, wenn er auch vielleicht seiner Bequemlichkeit halber nicht bis zur Annahme ganz kleiner Beiträge heruntergeht. Es ist daher nicht abzusehen, wie einem Bankvereine ein solcher Verkehr verboten sein sollte, und es besteht kein einziger Fall, wo unsere Vereine, unter denen viele sich geradezu Spar- und Vorschuß-Vereine nennen, ein Verbot in dieser Beziehung irgendwie betroffen hätte. In Preußen gilt das Reglement vom 12. Dezember 1838 (Gesetzsamml. 1839, S. 5) über die Einrichtung des Sparkassenwesens, welches sich jedoch nur auf die Gemeinde-Sparkassen als durch öffentliche Fonds und Kommunen garantirte Institute bezieht, und es ist niemals Jemandem eingefallen, dasselbe auf unsere Vereine anwenden zu wollen, indem vielmehr noch neuerlich das Ministerium des Innern im Reskripte vom 15. November 1856 an das Ober-Präsidium der Provinz Sachsen in Sachen des Sangerhausener Vorschuß-Vereins die Zulässigkeit von Privat-Sparkassen ausdrücklich anerkannt hat. Dasselbe folgt aus der Natur der Sache auch für die übrigen deutschen Staaten, insofern nicht in einem oder dem andern durch die Einzelgesetzgebung ein ausdrückliches Verbot erlassen ist.

Wo Fabriken, Innungen oder ähnliche Gelegenheiten sich als Mittelpunkte darbieten, wird es geeignet sein und zur Erleichterung der Sparenden dienen, innerhalb derselben Sammelkassen zu bilden, welche ihre Summen periodisch sofort an die Vorschuß-Vereinskasse abführen. Es wird hierfür in einem besonderen Statute oder Reglement für Sicherstellung und Ordnung, Führung der Sammelbücher u., Festsetzung zu treffen sein. Bei kleinen oder noch jungen Vorschuß-Vereinen, deren Geschäftsumfang noch nicht ausreichend ist, einen besonderen Kassenbeamten zu unterhalten, wird sich jene Einrichtung überhaupt empfehlen. Denn es würde ein unzulässiger und unausführbarer Anspruch sein, einen Kassirer, der sein Amt ohne alle, oder bei einer für den Anfang äußerst geringfügigen Tantième

verwaltet, mit der Vereinnahmung und Buchung von Silber-
groſchen-Beiträgen zu beſchweren. Das einzige Auskunftsmittel
wäre etwa noch, für das Spargelbſt eine beſtimmte Stunde
auszuſetzen; alſdann könnte aber leicht beim Anwachen derſelben
eine bedeutende Geſchäftsanhäufung auf einen Moment entſtehen.
Sammelkaſſen in engeren Kreiſen, die dann ihre Einlage in
größeren Portionen abführen, beſeitigen dieſe Schwierigkeiten.
(Fortſetzung folgt.)

Mannichfaltiges aus techniſchem und wiſſenſchaftlichem Gebiete.

* Bei den hohen Mäherlöhnen dürfte es für Beſitzer von
größeren Wiefenparzellen von Intereſſe ſein zu erfahren, daß
jezt Mähemaſchinen erfunden ſind, welche ſich in Amerika,
England, Belgien und Frankreich ſehr bewährt und dort be-
reits allgemein Eingang gefunden haben. Die königl. Gütten-
Domaine zu Berg im Großherzogthum Luxemburg fertigt eben-
falls ſolche Maſchinen und hat für ihre Leiſtungen hierin ſelbſt
bei dem univerſellen Konkurs in Paris eine Auszeichnung er-
halten. Die Maſchine wird von einem Pferde und von einem
Manne bedient, erſetzt 15—18 Mäher und dient auch gleich-
zeitig zum Mähen von Klee. Das Mähen geſchieht durch einen
beweglichen Maſchinentheil, an welchen ſich 15 rautenförmige
Meſſer befinden.

* Ein Centner Deſkuchen iſt im Stande, im ganzen
Verlauf ſeiner Wirkſamkeit mindeſtens 250 Pfd. Roggenkörner
mit dem dazu gehörigen Stroh zu erzeugen. Benutzt man die
Deſkuchen zur Fütterung, ſo ſtellt ſich ein noch weit günſtigeres
Reſultat heraus. England führt beinahe $1\frac{1}{2}$ Mill. Centner
Deſkuchen jährlich zur Fütterung ſeines Viehes und zur Dü-
ngung ſeiner Felder ein. Zu dieſer Summe trägt Deutſchland
 $\frac{1}{4}$, Frankreich $\frac{1}{2}$ bei. — Man kann annehmen, daß von 5
Pfund im Futter enthaltenen Stickſtoffs bei der Mäſtung 1
Pfund in Fleiſch verwandelt wird, und 4 Pound größtentheils
in den Dünger übergehen.

* Verwendung des Holzkohlenſtaubes. Es iſt
bekannt, daß ſich Wild, Geflügel, Fleiſch &c. ſehr gut konſervirt
und vor Fäulniß lange bewahrt wird, wenn man daſſelbe an
einem kühlen Orte mit Holzkohle umgibt und dieſe von Zeit
zu Zeit erneuert. Minder bekannt dürfte es ſein, daß man
den müſſigen Geruch des Hafers, der Gerſte und des übrigen
Getreides durch hinlängliche Beſtreuung mit Holzkohlenſtaub
ganz wegnehmen kann, und daß friſchgelegte Eier ſich ebenfalls
jahrelang friſch erhalten, wenn man ſie, in Holzkohlenſtaub
gebetet, in ſteinernen Töpfen an kühlen Orten aufbewahrt.
Außerdem freſſen Pferde nicht allein ihr Kurzfutter gern, wenn
man demſelben Holzkohlenſtaub zuſetzt, ſondern es iſt ihnen
ſehr geſund, indem es die Speichelabſonderung befördert und
dem Magen zuträglich iſt. Unter Holzkohlenſtaub verſteht man

den auf den Meilerplätzen zurückbleibenden Reſt bei Verkohlung
von Holz, nachdem man die ſogenannten Schloſſer- und Huſ-
ſchmiedskohlen herausgeleſen hat.

* Um ein Zimmer von Fliegen zu ſäubern, werbe
daſſelbe — nach der Vorſchrift des ſehr gewiſſenhaften
Girzelſchen Hauſlexions — mit auf glühende Kohlen gelegten
Kürbiſblätter ausgeräuchert; doch müſſen Vögel vorher aus
demſelben entfernt werden; auch ſoll man ſich ſelbſt nicht darin
aufhalten, weil der Dunſt Kopfweh erregt. Um die Fliegen
vom Aufſitzen auf allerhand Gegenſtände abzuhalten, muß man
dieſe mit Lorbeeröl beſtreichen, welches den Fliegen unerträglich
zu ſein ſcheint. Delgemälde ſollen namentlich durch einen Auf-
guß von Knoblauch geſchützt werden.

* Butterbäume. Der Shea-Baum in Afrika (Bassia
Parkii) trägt Nüſſe, aus welchen Butter gewonnen wird.
Die Nüſſe werden in großen hölzernen Mörfen zermalmt,
dann gewaſchen und gekocht, biß die Butter weiß an die Ober-
fläche tritt, wo ſie dann abgeſchäumt wird. Die Shea-Butter
bleibt bei guter Zubereitung auch in hoher Temperatur hart
und wird nicht ranzig.

* Erhaltung der Kartoffeln und Verbeſſerung
des Geſchmacks derſelben. Die Vierteljahreſchrift für
techniſche Chemie &c. enthält Folgendes: Bekanntlich erhält je-
der größere Haufen Kartoffeln, je nachdem ſie eingebracht wer-
den, mehr oder weniger Feuchtigkei, welche die Kartoffeln
naßfaul und dadurch meiſt unbrauchbar macht. Dieſer Uebel-
ſtand wird dadurch leicht beseitigt, daß man die Kartoffeln eb-
net und mit einer ſechs Zoll hohen Schicht Stroh bedeckt.
Nach 6 bis 8 Tagen iſt das Stroh ganz naß; man nimmt es
ab und bedeckt die Kartoffeln mit einer trocknen, friſchen Lage
Stroh und erneuert dieſes ſo lange, biß dieſe Strohbedeckung
ganz trocken bleibt. — Um die Kartoffeln im Frühjahr, wo
ſie gewöhnlich zu keimen beginnen und dadurch einen ſeiſenar-
tigen Geſchmack annehmen, ſchmachhaft zu erhalten, ſchneidet
man vor dem Kochen von einer jeden ein Stückchen ab. Der
unangenehme Saft und Geſchmack der Kartoffel dringt dann
beim Kochen an dieſer Stelle heraus, an welcher ſich während
des Kochens eine hornartige Haut bildet. Die Kartoffel ſelbſt
bleibt ſchmachhaft und mehlig. Das abgeſchnittene Stückchen
wird als Viehfutter, oder ſpäter zur Ausſaat benutzt.

Um die bei jeder Mahlzeit übrig bleibenden Kartoffeln
auch für die Folge nutzbar zu machen, werden dieſelben geſchält
und mit etwas Waſſer in Brei verwandelt, nachdem auf 1
Pfd. Kartoffeln $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl zugeſetzt wird. Aus dieſer
Maſſe wird ein ſteifer Teig bereitet, derſelbe zu dünnen Kuchen
ausgetrieben und in Streifen zerſchnitten, welche auf Papier
auf dem Ofen getrocknet werden. Dieſer vorzügliche Nahrungs-
ſtoff läßt ſich jahrelang aufbewahren und giebt, mit Milch,
Fleiſchbrühe, Wein oder Bier gekocht, eine wohlſchmeckende
Suppe, in Salzwaffer gekocht und mit Butter und Käſe an-
gerichtet, ein dem italieniſchen Macaroni nicht nachſtehendes Ge-
richt. Auch kann man dieſe getrockneten Bandnudeln mahlen
laſſen und erhält daraus ein gelbliches, zu dem feiſten Gebäc
geeignetes Mehl.

* Großartige Seilerei im Innern von Rußland. Der sehr bedeutende Schiffsverkehrs auf den großen russischen Strömen konsumirt eine enorme Quantität Seilerwaaren. Indem gleichzeitig das Rohmaterial dazu, der Hanf, ein in sehr großer Menge und allerbesten Qualität erzeugtes Rohprodukt Rußlands ist, darf uns die Anlage großartiger Seilereien daselbst nicht Wunder nehmen. Eine der ausgedehntesten derselben gehört einem sehr bedeutenden Getreidehändler und Industriellen, Herrn Suravleff, und ist in der Nähe der Stadt Rbinsk angelegt. Die enorme Größe der Anlage, die technische Vollendung der angewandten Maschinerie und die ausgezeichnete Qualität des erzeugten Produktes nehmen unsere ganze Aufmerksamkeit in Anspruch. Das Gebäude, die Seilerbahn, ist aus Holz konstruirt und im Jahre 1858 erbaut. Seine Länge beträgt 310 Sagenen oder ca. 2107,2 preuß. Fuß, also etwas mehr als $\frac{1}{10}$ Meile, während der englische Kristallpalast nur 1848 Fuß lang ist. Die Breite beträgt 54,3 Fuß. Das Gebäude ist zwei Stock hoch. In den beiden oberen Etagen wird der Hanf mit Hilfe von 30 Rädern gesponnen, wobei 240 Spinner beschäftigt sind, denen der Hanf im geordneten, zubereiteten Zustande geliefert wird. Im Ganzen sind bei obiger Fabrik durchschnittlich 500 Arbeiter beschäftigt. Das Parterregehoß enthält 4 Eisenbahnen, um die Stränge auszuspannen und Seile von den verschiedensten Dimensionen, von 1—20 Zoll im Umfange, anzufertigen. Eine in einem nach Norden gelegenen Anbaue aus Backsteinen befindliche Dampfmaschine von 60 Pferdekraften ist in der Maschinenbauanstalt zu St. Nikolai bei Glasgow gebaut, während die übrige Maschinerie von den Herren R. und S. Farvie aus derselben Stadt herrührt.

Die Dampfmaschine betreibt außerdem verschiedene Sägen- und Hobelmaschinen. Ungefähr 100,000 Ctr. Seilwerk können jährlich in dieser Fabrik angefertigt werden. Die Leiter derselben sind ein Engländer und Schotte. Der jährliche Verbrauch von Tau- und Seilwerk auf der Wolga beträgt 340,000 bis 360,000 Ctr., die früher alle von der Hand und meist sehr schlecht angefertigt wurden. Die obengenannte Fabrik liegt 3 Werste vom linken Ufer der Wolga am Flusse Scheschna, der die berühmte Fischgattung Sterlett liefert, die bei den Feinschmeckern von Petersburg und Moskau so beliebt ist. Nicht weit von der Fabrik ist ein Landungsplatz für die Getreideschiffe des Hrn. Suravleff angelegt, welcher eine sehr große Anzahl derselben auf der Wolga schwimmen hat.

* Wein ohne Trauben, von Albert Hagemann in Texas. Den Saft der Weintraube ersetzt uns Mutter Natur, die alle ihre Kinder mit gleicher Liebe liebt, durch den Saft einiger Varietäten der Tomate (Liebesapfel, Goldapfel, Paradiesapfel). Sie geben einen recht hübschen haltbaren Wein, den ich mit reichlichen Gewinn zu 75 Cents per Gallon (6 Sgr. die Flasche) verkaufe, der nicht bloß dem aus Frankreich eingeführten Weine à 50 Cents (20 Sgr.) die Flasche vorgezogen, sondern von den Ärzten sogar als gesünder empfohlen wird. Ich sende Ihnen Samen dreier Varietäten: 1) der großen, 2) der Kirsch- und 3) der Erdbeer-Tomate. Die beiden ersteren habe ich selbst als die besten zu Wein befunden. Ihr Saft besitzt eine große Vergärungsfähigkeit. Die dritte ist neu, mir von New-York eben erst zugekommen, und wird ihres Aromas wegen besonders empfohlen. Wird der Same der Tomate Anfangs April in

ein kaltes Glasbeet gesät u. s. w., so wird man sich fast überall im alten Vaterlande, ebensowohl wie hier im Oktober, einer reichen Ernte erfreuen. So lange übrigens dieser Tomate-Wein noch zu 6 Sgr. die Flasche verkauft wird, dürfen wir nicht befürchten, daß er unserem Trauben-Wein zu gefährlicher Konkurrenz machen wird.

* Eine eigenthümliche Feuerbereitung. Die Alten, die mit kindlich dankbarem und verehrendem Gemüthe, wie noch heute Inder und Perser, dem Feuer als Gottheit huldigten und zur Erhaltung des ewigen Feuers ihre eignen Tempel und ihre eignen Priesterinnen, die Vestalinnen, hatten, begreift man erst recht, wenn man noch heute die außerordentliche Schwierigkeit sieht, welche die Feuerbereitung einzelnen Völkern macht. Wir finden in den höchst lehrreichen Nachrichten des Herrmann Melville: „Vier Monate auf den Marquesas-Inseln“, einen solchen Fall verzeichnet. — Unter dem Stamme der Typies, den Nachbarn der Mikuseba-Bucht, findet man in jeder Hütte, wie bei uns die Streichhölzchen, einen geraden, trocknen, theilweise vermoderten Stab von Hibiskusholz, etwa 6 Fuß lang und 3 Zoll im Durchmesser, daneben ein kleines Stück einer harten Holzart, welches nicht über 1 Fuß lang und kaum 1 Zoll dick ist. Den großen Stab stellt man schräg gegen einen Gegenstand, setzt sich rücklings darauf, nimmt den kleinen Stab fest in die Hände und reibt mit seiner Spitze langsam auf den großen Stab etwa 3 Zoll hin und her, bis dadurch eine kleine Vertiefung entsteht, welche am entfernteren Ende steil abbricht und so eine kleine Oeffnung bildet, in der der durch das Reiben entstandene Staub sich ansammelt. Leise fängt der Insulaner zu reiben an; allmählig wird die Bewegung so schnell, daß sich der Reibende durch die Anstrengung selbst aufs Aeußerste erhitze und er, während ihm der Schweiß in Strömen von der Stirn rinnt, den spitzigen Stab mühsend in der rauchenden Vertiefung hin und her treibt. Hat seine Anstrengung die höchste Höhe erreicht, so keucht er fast athemlos, während die Augen aus ihren Höhlen zu treten drohen; dann aber ist der kritische Augenblick der Feuerbereitung eingetreten, welcher die größte Schnelligkeit des Reibens verlangt. Plötzlich hält der Reibende still und steht regungslos da. Er hält den Stab krampfhaft gegen das entferntere Ende der Höhlung gepreßt, als ob er eben ein kleines giftiges Thier durchbohrt habe. Im nächsten Augenblicke steigt ein feiner Kranz von Rauch aus der Vertiefung hervor, die Staubtheile glühen und die anstrengende Arbeit ist vollbracht.

* Das Wochenblatt der patriotisch-ökonomischen Gesellschaft im Königreich Böhmen zu Prag macht ein sehr leichtes und wohlfeiles Mittel zur Vertreibung der Mäuse bekannt, das ein Getreidehändler in Saaz mit dem besten Erfolge seit Jahren angewendet hat. Diese Thiere können den Geruch der wilden Kamille nicht vertragen und wenn damit die Wansen der Scheune vor der Ernte, sowie die Schüttböden bestreut werden, verschwinden alle Mäuse plötzlich.

Inserate.

Freiwilliger Verkauf.

Das zum Nachlasse der unverehelichten Anna Elisabeth Schirm gehörige Bauergut Nr. 51 zu Droschkau, mit Einschluß der noch stehenden Erndte, dorfgerichtlich abgeschätzt auf 2607 Thlr. 3 Sgr. soll am

Montag den 9. Juli d. J.
Vormittags 11 Uhr

an ordentlicher Gerichtsstelle, Zimmer Nr. 19, subhastirt werden. Dasselbst sind auch vorher die Kaufbedingungen zu erfahren, und Taxe und Hypothekenschein einzusehen.

Grünberg, den 22. Juni 1860.
Königl. Kreis-Gericht II. Abth.

Bekanntmachung.

Ein weißer Handkorb mit mehreren Gegenständen ist in Beschlag genommen worden. Der sich legitimirende rechtmäßige Eigenthümer kann denselben auf dem Polizeibureau während der Amtsstunden in Empfang nehmen.

Montag den 9. d. M.
ladet zu frischem Gänse- und Entenbraten ergebenst ein Fr. Schulz,
Schießhauspächter.

Sonntag den 8ten d. M.

TANZMUSIK
bei **Wilh. Hentschel.**

Montag den 9. Juli
Gänse- und Enten-Ausschieben,
bei günstiger Witterung im Garten
Abend-Concert und Feuerwerk,
wozu freundlichst einladet
Fr. Schulz, Schießhauspächter.

Die neuesten Damen-
gürtel empfing heut
S. Hirsch, Breite Straße.

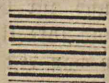
Fabersche Bleistifte
empfehlen in reichhaltiger Auswahl
W. Levysohn
in den drei Bergen.

Geschäfts-Übernahme.

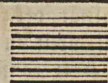
Allen lieben Gönnern, Freunden und Bekannten aus Stadt und Land die ergebene Anzeige, daß ich das **Franz Mangelsdorf'sche Schanklokal**, hieselbst am Topfmarkt belegen, übernommen habe und heute Sonntag mit dem Schank darin beginne. — Stets werde ich bemüht sein, die mich gütigst Beehrenden reell und schnell zu bedienen und bitte um freundlichen recht zahlreichen Besuch.

Grünberg, den 7. Juli 1860.

Reinhold Engel.



Süße Kirschen.



Sollte die Bitterung den Verkauf süßer Kirschen erschweren und man sich in den Preis von 7 1/2 Sgr. pro Viertel, ohne Stiele, finden, so kaufe ich jede Quantität, bin auch nicht gewählt in der Qualität, sie können im Regen gepflückt sein, nur Stiele, Blätter und andere Ungehörigkeiten müssen sorgfältig entfernt sein.

Eduard Seidel.

Der wegen seiner ausserordentlichen Güte wohlbekannte



2 Fl.
1/2 Fl. 1/2 Stk.

weisse Brust-Syrup
aus der Fabrik von
G. A. W. Mayer in Breslau
ist ächt zu haben



2 Fl.
1/2 Fl. 1/2 Stk.

bei **W. Levysohn** in den 3 Bergen.

Attest.

Der von Herrn C. F. Landgraf in Bösnitz verkaufte weiße Brust-Syrup hat meine Frau von einem sehr starken, seit Jahren andauernden krampfartigen Husten gänzlich befreit und kann ich nun hiermit denselben Jedermann empfehlen.

Dittersdorf bei Bösnitz im Königreich Sachsen, den 2. Mai 1858.

Carl Friedrich Jahn, Richter.

Matjes-Seringe, schön und billig,
empfehlen **Lange & Dörff.**

Alizarin-Dinte
empfehlen **W. Levysohn**
in den drei Bergen.

Weinverkauf bei:
Buchbinder Wwe. Richter, 5 Sgr.
Schmidt Eschiersche, 5 Sgr.
Altenhof, Niederstraße, 59r 4 Sgr.
Wilhelm Püschel, 59r 4 Sgr.
Bäcker Feuder, 4 Sgr., täglich zum
Frühstück Zwiebelplätz.

Marktpreise

Nach Pr. Maas und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 30. Juni.						Karge, d. 4. Juli.	
	Höchst. pr.	gr.	pf.	Höchst. pr.	gr.	pf.	Höchst. pr.	gr.
Weizen .	3			2	25		3	
Roggen .	2	2	6	1	27	6	2	
Gerste gr. = tl.	1	25		1	21	3	1	20
Hafer . .	1	7	6	1	3	9	1	6
Erbjen .	2	5		2			2	
Hirse . .								2
Kartoffeln								18
Heu, d. Gr.	1				22	6		24
Stroh Sch.	5	20		5	5		6	12

Druck und Verlag von W. Levysohn in Grünberg.