



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Montag, den 9. September 1861.

## Wissenschaftliches.

## Kochen und Braten des Fleisches.

Obgleich man seit Jahrtausenden die Kunst kennt, das Fleisch mit Hilfe des Feuers genießbar zu machen, d. h. in einen Zustand zu bringen, welcher es sowohl schmackhafter, als dem Körper leichter assimilirbar werden läßt, so kann man doch sagen, daß nirgends so viele Fehler gegen die ersten Regeln der Kochkunst begangen werden, wie gerade bei dieser Zubereitung und es sind vorzugsweise die kleineren Haushaltungen, welche sich in völligem Mißverstand und hartnäckigem Anheften an das Althergebrachte derselben nicht entschlagen zu dürfen glauben. Dadurch aber geht eine große Menge von kräftigem Nahrungstoff nutzlos verloren und es leidet darunter der Einzelne, wie die Gesamtheit. Es kann deshalb nicht oft und eindringlich genug auf die vortheilhafte Herrichtung der Fleischspeisen aufmerksam gemacht werden.

Wählt man zwischen dem Kochen und dem Braten des Fleisches, so ist das Letztere hinsichtlich der Nahrungskraft — den individuellen Wohlgeschmack bei Seite gelassen — stets vorzuziehen; denn bei ihm bleibt der Saft mit seinen löslichen Bestandtheilen mehr im Fleisch, während er beim Kochen zum Theil in die Brühe übergeht. Je größer daher das Kochstück ist, um so besser fällt es aus, weil es weniger ausgelaugt werden kann; ebenso kocht sich fettes Fleisch kräftiger wie mageres, weil das Wasser das Fett nicht zu durchdringen vermag. Die Hauptaufgabe beim Kochen des Fleisches, möglichste Erhaltung seiner nährenden Bestandtheile, erreicht man einfach und am Besten dadurch, daß man es in siedendem Wasser beiegt; in diesem gerinnt augenblicklich das thierische Eiweiß (Albumin) der gesammten Oberfläche und verhindert auf diese Weise sowohl das Eindringen des Wassers, wie das Ausfließen des Saftes. Wird dagegen das Fleisch in kaltem Wasser aufgelegt und gekocht, so geht ein großer Theil seiner Säfte in das letztere über und bildet darin eine gute Fleischbrühe, aber es bleibt ein geschmackloses und auch schwer verdauliches Fleisch, dessen beste Nahrungskraft nur noch durch den Mitgenuß der

Suppe nicht verloren geht. Setzt man ein größeres Stück Fleisch in kochendem Wasser bei, so ist insbesondere darauf zu sehen, das Feuer tüchtig zu unterhalten, so daß das Wallen des Wassers wenig unterbrochen werde, damit eben die Einhüllung des Stückes in seine geronnene Schicht Albumin recht schnell und vollständig vor sich gehen kann. Je dünner oder schmaler ein Kochstück, um so leichter wird es ausgelaugt, um so schlechter das Fleisch; mit der Größe und dem Fettgehalt nimmt hingegen auch der Wohlgeschmack des Fleisches zu. Theils um zu probiren, ob es weich genug sei, theils zur Verbesserung ihrer vielgeliebten Fleischbrühe, haben Köchinnen die üble Angewohnheit, während des Kochens mehrere Male das Stück mit einer großen Fleischgabel zu durchbohren; dies ist falsch, denn mit jedem Stich öffnen sie einen Kanal, aus welchem der Fleischsaft so lange ausfließt, bis ihn eine geronnene Masse verschleßt, ähnlich wie bei jeder Wunde am lebenden Körper. Die Erfahrung lehrt auch ohne Versuch den Zeitraum genau kennen, der zum hinreichenden Kochen eines Stückes Fleisch nothwendig ist. Es ist viel vortheilhafter, das Fleisch etwas zu wenig, wie zu lange sieden zu lassen; denn das inwendig noch nicht völlig gahre Stück Fleisch ist weit nahrungskräftiger und am Ende sogar leichter zu kauen, wie die langen, völlig saftlosen Fasern eines vollständig ausgekochten. Zuthaten zum Kochfleisch, außer dem Salz, richten sich je nach dem individuellen Geschmacke. Einige Küchenkräuter eignen sich dazu vorzugsweise, z. B. Sellerie, Kraut und Knollen, Petersilien, Pastinaken, Möhren, Lauch, Porree u. s. w.

Während beim Kochen des Fleisches die sogenannte Gahre desselben durch das Mittel des siedenden Wassers bewerkstelligt wird, wirkt beim Braten entweder die Hitze der Flamme direkt oder durch das Mittel des Gefäßes, also der Bratpfanne. Man unterscheidet demnach Braten über freiem Feuer oder im Topf; das erstere geschieht entweder am Spieß oder auf dem Rost; das letztere in irdenen oder eisernen Gefäßen von möglicher flacher Form. Das Braten des Fleisches hat natürlich ganz denselben Zweck, wie das Kochen, demnach muß es auch ähnlich ausgeführt werden. Seine nächste Aufgabe ist das Bilden einer Kruste rund um das ganze Stück, so daß kein Saft weiter verloren gehen kann. Deshalb muß in dem Augenblick, wo der Braten über's Feuer kommt, dieses auch die

größte Hitze entwickeln, während nachher, sobald die verhüllende Schicht einmal vorhanden ist, die Gluth ziemlich vermindert werden kann, indem das Fleisch zur vollständigen Erweichung nicht einmal der Siedhitze bedarf. Da aber ohne Wasser jeder organische, über ein Feuer gebrachte Gegenstand, sobald sein eigener Wassergehalt verdunstet ist, anbrennt, so muß beim Braten Sorge gegen diesen Uebelstand getragen werden. Hauptsächlich geschieht dies durch fortwährendes Begießen mit Fett, theils des abträufelnden, theils in besonderem Zusatz; dasselbe hilft zugleich mit dazu, das Fleischstück zu verschließen und dessen Säfte am Ausfluß zu hindern. Ebenso ist es nothwendig, den Braten häufig zu wenden. Am Besten und Zweckmäßigsten geschieht dies natürlich durch dem Spieß und sind die Spießbraten unter sonst gleichen Verhältnissen an Wohlgeschmack allen übrigen vorzuziehen, sowie auf keine andere Weise eine solche Gleichmäßigkeit des Durchbratens erreicht werden kann.

(Fortsetzung folgt).

### Männichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

\* Man fängt jetzt an, Handschuhe zu verfertigen von leichtgewebtem Schirting, der mit einer Gummimasse überzogen ist, welcher die Farbe der Glacshandschuhe gegeben wird. Statt der Naht werden die Schichtel zc. eingeklebt. Diese sollen der Hand mehr Kühlung gewähren als Leder; dagegen tritt jedoch der üble Gummigeruch als Uebelstand wieder vor, auch legen sich selbige nicht so leicht an die Hand an, als Glacshandschuhe, aus welchem Grunde auch denselben das gefällige Aussehen fehlt. Da sich auch der Preis derselben nicht niedriger stellt gegen jene, so ist von dem Fortgang und Aufschwung dieser Fabrikation wenig zu erwarten.

\* Wie uns Landwirthe versichern, ist die Ernte in unserer Provinz gut ausgefallen. Wenn in den letzten Jahren Schlessen gendichtigt war, Getreide zu importiren, so ist es dieses Jahr in der günstigen Lage, von seinem Ueberfluß abgeben zu können. Und in der That ist der Getreide-Export bereits sehr lebhaft und führt unseren Landwirthen klingenden Trost für manche trübe Erfahrung der letzten Jahre zu. Hoffentlich wird sich auch das Ernte-Ergebniß bald in noch bemerkbarer Weise an unseren Brodten und Semmeln offenbaren.

\* Ute Rechtsgewohnheiten. Bei unsern alten Vorfahren wurden viele Rechtsverhältnisse durch den Hammer ausgemittelt, den ein Mann so weit warf, als es ihm die Kräfte und die Umstände, unter welchen er ihn werfen durfte, zu thun gestatteten. — So hatte z. B. einer die Erlaubniß, sich von einer an sein Gehöfte stoßenden Dorfmark, die der ganzen Gemeinde gehörte, ein Stück aneignen zu dürfen, so weit er einen Hammer werfen konnte. — Der Müller bekam das Recht, stromauf- und unterwärts zu fischen, so weit er, auf dem Schußreck stehend, das Beil, womit er die Mühle

gezimmert hatte, zu werfen vermochte. — Der Herr von Mainz hatte das Recht, über den Rhein zu gebieten, so weit er in den Fluß hineinreiten und dann noch seinen Hammer werfen konnte. — Der Hammer war zu solcher Ehre gekommen, weil er in uralter Zeit das gewöhnliche Geräth und die vorzüglichste Waffe des Deutschen war, die er selbst seinem Gotte Thor beilegte. Aus dem letztern Grunde war er ein heiliges Geräth, durch dessen Wurf das Recht auf Grund und Boden, auf Flüsse und andere örtliche Dinge bestätigt und bestimmt werden konnte. — Noch ist dieser Begriff vom Hammer auch in unsern Zeiten noch nicht ganz erloschen. Der Richter schickt im Dorfe den Hammer umher, die Gemeinde zusammenzurufen; Grundstücke werden durch Zuschlagen des Hammers in neuen Besitz gegeben. Welche schwere Arbeit dadurch einem Proclamator erwächst, wollen wir nicht einmal berühren. — Indessen wurden mit der Zeit, als dieser Begriff vom Hammer mit Einführung der christlichen Religion schon schwächer geworden war, dem Hammer auch andere Dinge substituirt, und so wie der Müller sein Beil, seine Bille anwendete, den Punkt zu ermitteln, bis zu welchem er fischen dürfe, so nahm der Ritter späterhin sein Recht mittelst eines hinausgeworfenen Speeres in Acht, oder er warf statt des früheren Streithammers seine Streit-Art. Die Gerichtsbarekeit des Bischofs von Mainz z. B. ging den Rhein hinauf, so weit als einer mit dem Speer werfen konnte, nachdem er in das Wasser geritten war. Ein andermal vertrat ein Pfeil die Stelle des Hammers. So baten die Bürger von Stollberg, den Galgen vor ihre Stadt so weit hinaus verlegen zu dürfen, als der Pfeil reichen würde, den sie aus ihrer großen Armbrust schießen möchten. Der Landmann warf mit seinem Stabe. Es konnte ein Hirte den Wald beweiden, so weit er vom Saume desselben an den Stab hineinzuwerfen im Stande war. Wer im Lüneburgischen neue Wiesenstücke anlegen wollte, mußte von der alten Stätte aus, wo seine Stöcke standen, den Honiglöffel zwischen dem linken Arm hindurch rücklings werfen, und von dem so erlangten Orte konnte er dann noch einen zweiten Wurf auf gleiche Weise thun. Dann hatte er noch einen dritten Wurf, und dieser entschied nun die ihm zu Theil werdende Stätte. Wessen Gut an die Felder stieß, daß die Hühner hineingingen, hatte das Recht, auf den Zaun zu steigen, hier barfuß zu stehen und zwischen den Beinen hindurch einen Stab in's Feld zu werfen; so weit er kam, so weit hatten die Hühner das Recht zu scharren, wie sie wollten. Weiterhin konnten sie gepfändet werden. — Merkwürdig ist es, daß auch in Indiens und Persiens Sagen sich dergleichen Züge nachweisen lassen. So verlangte Vishnu, als Zwerg, eine Strecke Landes, so weit er von einem Berge herab mit einem Pfeile treffen werde. Die Grenze Persiens gegen ein benachbartes Land wurde, erzählt die Sage, durch den Pfeilschuß bestimmt, den der beste Vogelschütze that.

\* In Magdeburg soll ein Düngercomptoir errichtet werden, zur Vermittelung der Geschäfte zwischen Düngerproduzenten und Dünger-Consumenten gegen billige Provision. Hausbesitzer und Bierhauswirthe haben hier wie anderwärts die Erfahrung gemacht, wie schwer es oft, besonders im Winter ist, den Dünger rechtzeitig los zu werden, und wie ärgerlich nicht selten die Verhandlungen mit den Abnehmenden sind. Auch in andern Städten soll der Versuch mit Anlegung eines Düngercomptoirs gemacht werden. In Wien besteht bereits ein Düngermarkt, wo alle Sorten desselben zu haben sind.

\* Der englische Schwindel wandelnder Anzeigesäulen ist auch nach Deutschland verpflanzt. Ein Berliner Buchhändler hat die Genehmigung zu 50 solcher Säulen erhalten, Anschlagbretter, die ein Mann auf Rücken und Brust trägt. — Eine zweckmäßigere Einrichtung hat ein Herr Berger in Bromberg eingeführt, indem er gegen 10 pCt. es übernimmt, gestohlene oder verlorene Sachen zu ermitteln.

§§. Kunstnotiz. Wir hatten in diesen Tagen Gelegenheit, die auf dem hiesigen Neumarkt aufgestellte Gallerie aus Kork geschnitzter Bauwerke des Pheoloplastikers Herrn Feltnagel in Augenschein zu nehmen und können nicht umhin, unser Publikum auf diese wirklichen kleinen Kunstwerke, die derart überhaupt hier noch nicht gesehen wurden, ganz besonders aufmerksam zu machen. Wir müssen offen gestehen, daß uns die Bezeichnung Pheoloplastiker (Korkbildner) bis dahin eine völlig unbekannt war und uns gewissermaßen mit einer Art Mißtrauen erfüllte, da es nur zu oft vorkommt, daß sogenannte „Künstler“ sich vorklingende Epitheta beilegen, die durch die Wirklichkeit, d. h. durch den Kunstwerth ihrer Erzeugnisse nichts weniger als gerechtfertigt erscheinen. Wie anders aber ist es in vorliegendem Falle! Herr Feltnagel, der bescheidene Künstler, fertigte, mit Hilfe des geringfügigsten Handwerkszeugs (einzeln mehr oder weniger gebogener Messer) aus Champagner-Korken eine Reihe der vorzüglichsten Kunstschöpfungen, bei deren Anblick man, von der Freude zum Staunen, von dem Staunen zur Bewunderung übergehend, nicht weiß, was man zuerst und am höchsten schätzen

soll: die Geduld, die in jahrelangem Fleiße nicht ermüdete, all' diese Werke zu schaffen oder die Sorgsamkeit und Sauberkeit in der Ausführung, die mit geschicktester Hand die kleinsten, scheinbar unbedeutendsten Details in Kork zu meistern verstand. Zu einzelnen der dargestellten Werke übergehend, bemerkt Ref., daß der Votiv-Altar der Kirche zu Steyr in Ober-Oesterreich ein vollgiltiges Zeugniß dafür ablegt, was in dieser Kunstbranche geleistet werden kann. Bewunderungswürdig ebenso ist die Darstellung des Rätiner Doms mit seinen 253 Thürmen und seinen vorzüglichen Portalen, zu dessen Vollendung die ununterbrochene Arbeit dreier Jahre erforderlich war. Wir erwähnen noch den Dom zu Mailand, dieses herrlichste Bauwerk des Mittelalters, die neue Nicolaiskirche zu Hamburg (deren Vollendung den Fleiß von 1 Jahr 10 Monat in Anspruch nahm), Schloß Habelsberg bei Potsdam, ferner die so viel besuchten Bauwerke in unserm vaterländischen Gebirge: Kirche Wang, Burg Rynast, Erdmannsdorf etc., die Burg Rosenau bei Müritzen, das Rathhaus zu Hamburg, sowie das zu Posen. Mit dieser kurzen Aufzählung ist allerdings die Gallerie der Kunstwerke noch nicht beendet, und wenn wir die andern hier nicht sämmtlich mit aufzählen, so ist der Grund nicht in ihrer minderen Vortreflichkeit zu suchen, sondern einzig und allein darin, daß der uns zugemessene Raum kein näheres Eingehen gestattet. Wir hoffen schließlich, daß unsre kunstliebenden Mitbürger sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen werden, sich einen solchen Genuß zu verschaffen und glauben, daß der Künstler durch die Normirung des geringen Eintrittspreises von 2½ Sgr (Kinder zahlen die Hälfte) Alles gethan hat, um auch Unbemittelteren den Besuch zu erleichtern.

## Inserate.

Sämmtliche Hauswirthe werden hierdurch an die Verpflichtung erinnert, daß sie den An- und Abzug ihrer Hausbewohner jedesmal innerhalb 24 Stunden dem betreffenden Bezirks-Vorsteher anzumelden haben.

### Veruntuchung.

Der in Rothenburg a./D. nach dem Kalender auf den 16. September angelegte Jahrmart ist auf Mittwoch den 18. September c. verlegt worden, was den hiesigen Marktferanten hierdurch bekannt gemacht wird.

### Pferde-Verkauf.

Am Mittwoch den 18. September er., Vormittag von 9 Uhr ab findet auf dem Kpostelgarten-Platz, in der Garnison Züllichau, der Verkauf von circa 40 zum Cavallerie-Dienst untauglichen Pferden des unterzeichneten Regiments in öffentlicher Auktion gegen sofortige baare Bezahlung in Preuß. Courant statt, wozu Kauflustige eingeladen werden. Sonstige Bedingungen werden im Termine bekannt gemacht werden.

K./D. Gramschük bei Slogau, den 1. September 1861.

Königl. Kommando des Posenschen  
Manen-Regiments Nr. 10.

(Eingesandt.) Freunden der englischen und französischen Sprache, welche diese Sprachen durch Selbststudium gründlichst auf eine angenehme Weise erlernen wollen, empfehlen wir hierzu als das beste der uns bekannten Hilfsmittel die Unterrichtsbriefe nach der Methode Toussaint-Langenscheidt. **Französisch** von Charles Toussaint, Professeur de langue française, und G. Langenscheidt, Literat und Philolog; **Englisch**, unter Mitwirkung von Dr. C. van Dalen, Oberlehrer am Königl. Kadetten-Corps zu Berlin und Mitglied der Erfurter Königl. Akademie gemeinnütziger Wissenschaften, von Professor Henry Lloyd, Mitglied der Universität zu Cambridge, und G. Langenscheidt, Literat und Philolog. — Hunderte von vorurtheilsfreien wissenschaftlichen Autoritäten haben die Vorzüglichkeit dieser Methode und den Umstand anerkannt, dass Jedermann, der deutsche Druckschrift richtig lesen kann, auch die Aussprache richtig erlernt. Letztere deuten die Verfasser in einer so eigenthümlichen Weise an, dass bei einiger Aufmerksamkeit ein richtiges Sprechen erfolgen muss. Der im Vergleich zu seiner Nützlichkeit sehr billige Preis für diesen brieflichen Unterricht beträgt pro Woche 5 Sgr. Prospekte (gratis) und Probelectionen à 5 Sgr. sind jederzeit vorrätzig in der Buchhandlung von: W. Levysohn in Grünberg.

Mein im Grünbaum-Bezirk Nr. 51 belegenes Bohnhaus, in welchem 20 Jahre lang die Maschinenbauerei mit gutem Erfolge betrieben wurde und welches vortheilhaft zu dieser Profession eingerichtet ist, bin ich Willens allein oder auch mit dem Handwerkzeug zu verkaufen. Hierauf Reflektirende können die Gegenstände zu jeder beliebigen Zeit in Augenschein nehmen, und werden die näheren Bedingungen im Termin selbst, welcher Montag den 9. September, Vormittag 9 Uhr in meiner Wohnung stattfindet, bekannt gemacht. **Bermittwete Scheuba.**

### Wohnungs-Veränderung.

Einem geehrten Publikum die ergebene Anzeige, daß ich von jetzt ab in dem Hause des Schneidernstr. Herrn Hellfeld am Markt wohne.

**E. Friedländer.**

Alle in den hiesigen Schulen eingeführten  
**Schulbücher**

empfeht  
**W. Levysohn**  
in den drei Bergen.

## Omnibus-Fahrt.

Täglich von Crossen nach Grünberg  
früh 8 Uhr,  
von Grünberg nach Crossen  
Nachmittag 3 Uhr;  
Abfahrt von Crossen bei Herrn Carl  
John an der Oderbrücke.  
Abfahrt von Grünberg vom Gasthose  
des Herrn Pfeiffer zum Deutschen Hause.  
**John.**

## Zuverlässiger Rechenknecht in vollständig ausgerechneten Tabellen

für den Ein- und Verkauf  
nach Centnern, Pfunden, Lothen  
und Quentchen  
Bearbeitet von Martin Müller.  
4te Auflage. 5 Bogen  
oder 81 Seiten Tabellen.  
Preis nur 10 Sgr.!!  
Verlag von Schrödel & Simon  
in Halle und vorrätig bei  
**W. Levysohn in Grünberg.**

Sonntag, den 8. d. M.,

## TANZ-MUSIK

bei **W. Hentschel.**

## Dienstag, d. 10. Septbr., Concert bei Walter.

Im Verlage von H. Mertsching in Sommerfeld ist soeben erschienen und bei **W. Levysohn** in Grünberg vorrätig:

## Universal-Geheimmittel

zur Vertilgung der  
**Natten, Mäuse, Schwaben,  
Maulwürfe, Wanzen, Motten,  
Fliegen, Ameisen und Raupen.**  
ohne Beimischung von giftigen  
Ingredienzien  
von

**F. Funck.**

Durch eine Anzahl begedruckter Atteste, namentlich von Behörden, für gut und schnell wirkend anerkannt.

≡ Zweite Auflage. ≡

Preis: 15 Sgr.

Bei **W. Levysohn** in Grünberg sind vorrätig:

<b>Erfurter Nationalkalender pro 1862</b>	12 1/2	Lgr.
<b>Trewendt's Volkskalender</b>	12 1/2	"
<b>Der Bote pro 1862</b> (durchschossen)	12	"
	11	"
Hierzu je nach Wahl die Prämie „St. Cäcilie“ und „Der Strichunterricht.“		
<b>Kleine Komtoirkalender</b> (aufgezogen)	4	"
	2 1/2	"
<b>Schreib-Komtoirkalender</b> (aufgezogen)	5	"
	2 1/2	"
<b>Hauskalender</b> (durchschossen)	6	"
	5	"
<b>Taschenkalender, Portemonnaikalender</b> 2c. 2c.		

## Bohlen- u. Bretterverkauf.

Bei dem Holzhändler **Habermann** zu Kolzig, Grünberger Kreises bei Kontopp, stehen diverse Klöcher, eichene Bohlen und Bretter zum Verkauf:

1. 20 Klöcher, 3 Zoll stark, 36 Zoll breit.
2. 21 " 2 " " 20 " "
3. 10 " 1 " " 16 " "
4. 20 " birken Bohlen.

Montag den 9. September,  
Abends 8 Uhr Hauptversammlung  
des Turnvereins im Reitsaal.  
Der Vorstand.

## Stahl-Federn

**W. Levysohn**  
in Grünberg.

Bei **W. Levysohn** in Grünberg, sowie in allen übrigen Buchhandlungen sind zu haben:

**J. F. Kuhn: Anleitung zur Abfassung**

## rechtsgültiger Testamente

und Kodizille, unter Bezugnahme auf das Preussische Erbrecht. Für jeden gebildeten Staatsbürger, welcher sich hierüber näher unterrichten will. Nach dem gegenwärtigen Stande der Gesetzgebung revidirt von **Ad. Frank**. Dritte Auflage. Preis: 15 Sgr.

**J. F. Kuhn: Allgemeine**

## Gesinde-Ordnung

für die Preussischen Staaten, nebst den gegenseitigen Rechten und Pflichten der Herrschaften und der Hausoffizianten. Mit erläuternden und ergänzenden Anmerkungen. Für Polizei- und Justizbeamte, sowie zur Belehrung für Herrschaften, Hausoffizianten und Gesinde. Fünfte Auflage. Preis: 10 Sgr.

**Ant. Villmar: Die neuen**

## Preussischen Jagdgesetze,

nebst den ältern Gesetzen und Verordnungen in Betreff des Jagdwesens, welche in Kraft geblieben sind. Für Polizeibeamte, Jagdbesitzer und Jagdpächter. Preis: 10 Sgr.

Erlenholz à Klafter 5 1/2 und 5  
Thlr. mit Fuhr. **Holzmann.**

## Montag und Dienstag Kalk. **Grunwald.**

Weinverkauf bei:  
**Wwe. Lehrer Schulz, auf der Burg, 5 Sgr.**  
**W. Markert in der Neustadt, 59r 6 Sgr.**

**Frei-religiöse Gemeinde.**  
Die Sonntagserbauung am 8. September fällt hierorts aus.  
Der Vorstand.

## Marktpreise.

Nach Pr. Maas und Gewicht pr. Schffl.	Sagan, d. 31. August.		Karge, d. 4. Sept.	
	höchst. Pr. thl. Sgr. pf.	Niedr. Pr. thl. Sgr. pf.	höchst. Pr. thl. Sgr. pf.	Niedr. Pr. thl. Sgr. pf.
Weizen .	2 22 6	2 10 —	2 15 —	—
Roggen .	1 27 6	1 25 —	1 22 —	6
Gerste gr. " fl.	1 17 6	1 12 6	1 11 —	—
Hafer .	— 27 6	— 22 6	— 22 6	6
Erbsen .	1 27 6	1 22 6	1 17 6	6
Hirse .	— — —	— — —	1 18 9	—
Kartoffeln per d. Ctr.	— 25 —	— 20 —	— 13 —	6
Stroh Sch.	5 — —	4 15 —	6 3 —	—

Druck und Verlag von **W. Levysohn** in Grünberg.  
**Hierzu eine Extra-Beilage.**