



Redaction: **Dr. W. Levysohn.**

Donnerstag den 28. October 1858.

### Wissenschaftliches.

#### Das Verbacken des Mehls aus ausgewachsenem Getreide.

Ein wichtiges Problem ist kürzlich durch Herrn Dr. Julius Lehmann, Chemiker an der landwirthschaftlichen Versuchsstation zu Weidlich bei Baugen, gelöst worden: das Verbacken von Mehl aus ausgewachsenem Roggen zu Brod.

Es war Herr Dr. Lehmann von dem königl. sächsischen Ministerium des Innern mit weitem chemischen Untersuchungen in Beziehung auf die wichtigsten Lebensmittel beauftragt und ihm hierbei die obige Frage als besondere Aufgabe gestellt worden. Die eingeleiteten Untersuchungen ergaben, daß die durch das Keimen der Getreidekörner entstehenden Veränderungen in der Hauptsache in einem theilweisen Löslichwerden des Klebers und dem dadurch herbeigeführten Verschwinden der Elasticität und Dehnbarkeit (der teigbildenden Eigenschaft) desselben, sodann aber in einer Umwandlung des theilweise löslich gewordenen Stärkemehls vermittelst der mit dem Kleber in geringer Quantität gebildeten Diastase in Dextrin und Zucker sich kundgebe. Weitere Untersuchungen führten dahin, daß das Kochsalz die Eigenschaft besitze, den in Lösung befindlichen Kleber wieder unlöslich zu machen und ihm seine teigbildende Eigenschaft wieder zu ertheilen.

Gestützt hierauf, wurden, nachdem der anhaltende Regen zur Zeit der Roggenernte zum Auswachsen großer Mengen von Korn geführt hatte, zuerst Versuche in der Bäckerei des Herrn Dornial auf Teichritz angestellt, und als solche zu günstigen Resultaten geführt hatten, mit Genehmigung des königl. Kriegsministeriums in der Militärbäckerei zu Dresden unter Aufsicht des Herrn Kriegskommissars Blume durch Herrn Dr. Lehmann fortgesetzt.

Es wurde zu denselben Roggen gewählt, dessen Körner fast ohne Ausnahme gekleimt waren; es wurde solcher absichtlich mit allen Keimen vermahlen; es ergab 1 Scheffel, der 160 Pfd. wog, gutes Mehl 102 Pfd.

Nachgang 17

Schwarzmehl 15 ½ Pfd.

Kleie 16 ½ "

Hiernach Verlust 9 "

Von dem guten Mehle wurden 40 Pfd. mit 31 Pfd. Wasser und dem nöthigen Quantum Sauerteig ganz in gewöhnlicher Weise behandelt und von dieser Masse die Versuchsbrode abgewogen. Es ergab sich das Resultat, daß das ohne einen Zusatz gebackene Brod kuchenförmig breit lief, die Rinde sich ablöste, ein bläulicher Stoff sich bildete, das Gebäck ungenießbar war.

Bei einem Zusatz von 1 ½ Loth Salz auf 3 Pfd. Mehl wurde das Brod wesentlich besser, es behielt seine Form, die Rinde löste sich aber ab, und es zeigte sich immer noch ein kleiner Schliff an der untern Seite: das Brod war genießbar.

Ein Zusatz von 2 Loth Salz auf 3 Pfd. Mehl zeigte die vollständige Wirkung: das Brod war in jeder Beziehung zufriedenstellend, locker, trocken, wohlschmeckend, ohne allen Schliff. Die Operation ist einfach; vor dem Einwirken wird das in Wasser gelöste Salz zugesetzt; sonst in Allem verfahren, wie gewöhnlich. Die gleichzeitig angestellten Versuche mit Mehl aus ausgewachsenem Weizen ergaben bis jetzt kein befriedigendes Resultat: sie sollen fortgesetzt werden.

Wenn hiernach das ausgewachsene Korn mit gleichem Vortheil, wie das unausgewachsene, durch den Zusatz von Kochsalz verbacken werden kann, so hat das Kochsalz noch weitere sehr beachtenswerthe Eigenschaften bei dem Brodbacken, indem, abgesehen davon, daß zur vollständigen Verdaunung der im Brod enthaltenen Proteinstoffe Salz nöthig ist, dieses auch die Schimmelbildung verhindert. Es ist durch die Versuche vom Herrn Dr. Lehmann erwiesen, daß selbst nach Monaten sich noch kein Schimmel bei dem mit Salz gebackenem Brodte einstellt, während solcher, wo der Zusatz von Kochsalz unterbleibt, oft schon nach wenigen Tagen sich einstellt.

Endlich aber bäckt sich das Mehl ungleich weißer bei einem Zusatz von Salz; es haben dieses nicht allein die vom Herrn Dr. Lehmann bereits vor 2 Jahren angestellten Versuche bewiesen, sondern es ist auch erst vor Kurzem durch Mège-Mouries hierauf öffentlich hingewiesen worden.

Ganz abgesehen von der besondern Wichtigkeit des Kochsalzzusatzes für das Verbacken von Mehl aus ausgewachsenem

Woggen, würde es überhaupt wünschenswerth sein, wenn sich auch unser Publikum der in Süddeutschland bekanntlich allgemein eingeführten Sitte, gesalzenes Brod zu genießen, dafür aber die nicht zur längeren Aufbewahrung bestimmte Butter nicht zu salzen, anschließen wollte. Denn außer den allgemein günstigen diätetischen Wirkungen solcher Sitte würde man dann in Jahren, wo das Getreide stark auswächst, nicht die besondere Schwierigkeit der Gewöhnung der Consumenten an den Genuß gesalzenen Brodes zu überwinden haben. Die secundäre Wirkung der Abschaffung der mit dem Verkaufe gesalzener Butter verbundenen Mißbräuche würde ebenfalls keine ungünstige sein.

Allen, welche sich für die wichtige Aufgabe zweckmäßiger Volksernährung interessiren, sind diese Sätze lebhaft an's Herz zu legen.

Zunächst aber handelt es sich darum, der Verbackung des Mehls aus ausgewachsenem Woggen mit Hilfe von Salzzusatz rasch und allgemein Eingang zu verschaffen.

## Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

\* **Winkel für Winzer!** Wer sich noch vor dem heurigen Herbst überzeugen will, daß die Weintraube alle zur Weinbildung nöthigen Substanzen, mit alleiniger Ausnahme des Zuckers und Wassers, in hinreichender Menge enthält, um wenigstens noch einmal so viel Wein zu geben, als man bisher erlangte, darf nur folgenden, einige Sgr. kostenden Versuch anstellen: Man nehme zwei gewöhnliche Flaschen von durchsichtigem Glase und gleicher Größe, und fülle eine derselben bis zur Mündung mit zerquetschten rothen Trauben. Dann zerquetsche man noch ebensoviel rothe Trauben, presse den Saft derselben zwischen den Händen aus und bringe die in den Händen zurückgebliebenen Trester, d. h. die Schalen, Kerne und Stiele, ohne den Saft, in die zweite Flasche und fülle diese darauf mit Zuckerswasser vollends bis zur Mündung an. Dieses Zuckerswasser wird bereitet, indem man 22 Loth Hutzucker (Melis) in 78 Loth Flußwasser, oder 25 Loth Traubenzucker in 75 Loth Flußwasser auflöst. Dann verstopfe man die Flaschen mit Stöpfeln, an welche man der Länge nach eine etwa 1 Linie tiefe Furche ausgeschnitten hat. Hierauf bringe man beide Flaschen auf einen Tisch, wo sie keiner Zugluft ausgesetzt sind, und überlasse so ihren Inhalt der bald eintretenden Gährung. Ist nach 6—8 Tagen die Hauptgährung beendigt, was man daran erkennt, daß man, wenn die Flaschen gegen das Licht gehalten werden, keine Bläschen mehr in dem Wein aufsteigen sieht, so werden die gesuchten Stöpsel mit Pfropfen ohne Furchen vertauscht. Nach weiter 14 Tagen bringe man beide Weine auf einige Tage in einen kühlen Keller, vergleiche sie demnächst mit einander und lasse sie auch von Andern beurtheilen und man wird sich überzeugen, daß sie schwer von einander zu unterscheiden sind. — Derselbe Versuch mit weißen Trauben wird ein gleiches Resultat liefern. — Wie im Großen zu verfahren ist, habe ich in dem unten angezeigten Schriftchen allgemein verständlich beschrieben.\*

„Die vortheilhaftesten Methoden der Weinbereitung.“ Teich 1858. Verlag von F. W. Gall. — Preis 20 Sgr. Zu haben in Grünberg bei W. Leypsohn.

Will man vor dem nächsten Herbst sich ferner überzeugen, wie nützlich es ist, wenn man sein Gährlokal auch nicht heizen kann, so doch wenigstens die Fässer und Kufen, worin der Most gährt, vor Abkühlung zu schützen: so bringe man 2 mit Most gefüllte und mit gesuchten Stöpfeln versehene Flaschen, wovon man die eine einen halben Zoll dick mit Watte umwickelt und auf eine Unterlage von Watte stellt, nebeneinander in dasjenige Lokal, worin der diesjährige Herbstsegen gähren soll. Nach 4 Wochen entleide man die wattirte Flasche von ihrer Umhüllung, verkorkte beide Flaschen mit guten Pfropfen, jedoch nicht allzu fest, und stelle sie darauf bei Tage nebeneinander in die Sonne, bringe sie jedoch Abends, wenn es kühl zu werden anfängt, wieder in eine Stube. Nach 2 oder 3 Tagen wird die eine Flasche ohne Stöpsel gefunden werden und man wird in derselben wieder Luftbläschen aufsteigen sehen, beides Beweise, daß der Wein in derselben wieder zu gähren angefangen hat; während der Wein in der anderen Flasche, welche durch die Umhüllung mit Watte gegen äußere Abkühlung geschützt gewesen war, sich ruhig verhalten wird.

So gerathen auch die jungen Weine in den Fässern, besonders wenn der Most sehr zuckerreich war, gegen den folgenden Sommer, wenn die Luft wärmer wird, wieder in Gährung weil sie bei der ersten Gährung die in ihnen entwickelte Wärme durch äußere Abkühlung zu schnell verloren, um ausgähren zu können. Man thut daher wohl, die Fässer durch eine reichliche Umgebung mit Stroh vor Abkühlung zu schützen, wie in dem angeführten Schriftchen näher angegeben ist. G. A. II.

\* Unter den vielen in der Neuzeit zutagegetretenen Erfindungen werden folgende als nützlich und erprobt und zur Ausbeutung praktisch empfohlen: 1) Schnellgerbverfahren, wodurch ausschließlich der Zeit für die Zubereitung zur Aufnahme des Gerbstoffs Kalbfelle in 8 Tagen, Hinds-, Kuh- und Ochsenhäute in 2—3, höchstens 6 Monaten völlig gegerbt werden und zwar ohne Anwendung von Säuren oder von die Haltbarkeit beeinträchtigenden Stoffen. Diese sehr werthvolle und mindestens hinsichtlich der Kalbfelle, wie das „Bad. Central Bl.“ und der „Arbeitgeber“ mittheilen, bereits völlig gelungene Erfindung (von Schweizer Vater und Sohn) soll an Gerber, Lederfabriken etc. verkauft werden. In Baden hat sich bereits eine Aktien-Gesellschaft dafür gebildet. Es werden durch das Verfahren  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$  der bisherigen Zeit erspart, was für Benutzung günstiger Conjunctionen im Lederhandel von wesentlichem Werthe ist. 2) Surrogat für Knochenkohle, gleich wirksam wie diese, aber viel billiger und ohne Beimischung von Knochensubstanz, von 19 Staaten patentirt. Es sollen die Patentrechte an Gesellschaften oder einzelne Fabriken verkauft oder unter andern Bedingungen abgetreten werden. 3) Spiralgeläße für Schmiedefeuern u. Schmelzöfen zum Erhitzung der Blasbälge, 60—70 pCt. billiger als diese und raumersparend; patentirt für Baden und verkäuflich an Einzelne. 4) Bierconservator für Schenkstuben zur Erhaltung der Kohlensäure im Bier, wodurch das letzte Glas im Tasse so gut wie das erste bleibt, selbst wenn Reste mehrere Tage lang stehen. Verkäuflich an Bierchenken. Preis 20—22 Thlr.

\* Bei Neustadt im Regierungsbezirk Danzig hat ein Bernsteinhändler ein zwölfpfündiges Stück Bernstein aufgefunden, dessen Werth man auf 10,000 Thlr. schätzt.

\* Für Pferdebesitzer. Zu Mummelsburg bei Berlin ist eine besondere Pferdebrodt-Bäckerei errichtet. Das Gebäck besteht im Wesentlichen aus  $\frac{1}{3}$  Hafer- und  $\frac{2}{3}$  Roggenschrot. Leicht verdaulich, nahrhafter und billiger als reines Futter mit Hafer oder Roggen, gewährt es alle Vortheile des Hafers, während es in Folge des Gährungsprozesses und Bakfens die mit dem gewöhnlichen Roggenfutter verbundenen Nachteile und Gefahren völlig beseitigt. — Der Hamburger Thierfreund beantwortet die Frage: Wie läßt sich unsern Dienst- und Arbeitssperden das Verdauungsgeschäft möglichst erleichtern und dadurch nicht nur ihre Ernährung vollkommener machen, sondern auch die Gefahr von Kolikanfällen möglichst beseitigen? Das Pferd hat einen verhältnißmäßig zu seinem Darmkanal engen und kleinen Magen. Wenn daher die Verdauung gut von staten gehen soll, muß es öfter und in kleineren Portionen gefüttert werden, und zwar nicht mit ganzen Haferkörnern, die auch bei dem jüngsten und gesündesten Pferde zum Theil unverdaut abgehen, sondern mit auf einer Maschine gequetschten Körnern, welche leichter und schneller verdaut und deren Nahrungstheile von dem Magen und Darmkanal des Pferdes ausgezogen und als Milchsaft dem Blute und von hier aus dem Muskelfleische zugeführt werden. Eine solche Maschine kann mit geringem Aufwande und ganz einfach, wie die Hans- und Vogelfutter-Quetschmaschinen der Kaufleute, durch 2 nebeneinander liegende enger und weiter zu stellende hölzerne Walzen, oben mit einem Rumpfe zum Einschütten der ganzen Haferkörner versehen, herg stellt werden, mittelst Kurbel und Drehlings in Bewegung gesetzt. In dem über der Maschine befindlichen verschließbaren Kasten kann der zum Futter auf mehrere Tage herausgegebene Hafer aufbewahrt werden. In England wird den Pferden schon seit längerer Zeit gequetschter Hafer gereicht. — Gegen das Durchgehen der Pferde haben zwei Amerikaner eine Vorrichtung patentirt erhalten, mittelst welcher der Kutscher oder Reiter die Klüppeln des wilden Pferdes sofort schließen kann, so daß es nicht athmen kann und stehen bleiben muß. Eine frühere Vorrichtung zu demselben Zwecke warf augenblicklich lederne Klappen über die Augen. — Halsriemen für Krippenfeser fertigt Riemenmeister Welz in Schles. Reichenhach, die von Sachverständigen u. a. im schweidnitzer landwirthschaftlichen Verein für praktisch befunden wurden.

\* Wir wissen, daß das Licht, namentlich aber das in verschiedenen Farben erscheinende Licht, auf alle chemischen Prozesse,

also auch gewiß auf die chemischen Vorgänge im menschlichen Organismus, ganz eigenthümlich einwirkt, und sehen auch fast täglich, wie die Bewohner schlecht beleuchteter Aufenthaltsorte, z. B. von Kellern, Gruben, Gefängnissen, blaß und blutarm sind; Ernährung und Stoffwechsel liegen hier offenbar ebenso darnieder, wie bei den Zwerg- oder Nippespflanzen, deren Wachsthum die Entziehung von Licht hemmt. Auch an der größern und geringern Sterblichkeit der Menschen ist dieser Lichteinfluß darzuthun, denn vor einigen Jahren wurde durch Dr. Walser aus Mortalitätsstabellen berechnet, daß das Licht der Sonne je nach den verschiedenen Gegenden eine sehr verschiedene Sterblichkeit bedinge. Aus Beobachtungen in verschiedenen Breitengrade bestätigte sich unter Andern die Regel, daß zur Zeit der Aequinoctien die größte Sterblichkeit, zur Zeit der Solstitien die geringste Sterblichkeit eintrete, und es ließe sich darthun, daß nicht die Wärme, sondern das Licht der Sonne den angegebenen Einfluß auf die Sterblichkeit äußere, indem die geringste Sterblichkeit wohl in der Regel mit dem heißesten Monat zusammenfällt, nicht aber die größte Sterblichkeit mit der geringsten Sonnenwärme, mit dem kältesten Monat, sondern in den bei weitem meisten Fällen mit den in die Nähe der Aequinoctien fallenden Monaten März und April. Mit diesen Angaben begnügten sich jedoch die Aerzte nicht; sie stellten sich insbesondere in neuerer Zeit die Frage auf, ob und an welchen Stoffen der Körper unter Lichteinfluß Verlust leide, und es mußten, um Aufschluß zu erhalten, Experimente an Thieren an Ragen, Fröschen u. s. w. angestellt werden. Der Gewichtsverlust einer Rage war, wie G. Schmidt in Dorpat fand, bei Tage stets viel beträchtlicher als bei Nacht, und als das Thier zufällig erblindete, besaß der Stoffwechsel auch während des Tags nur dieselbe Intensität, wie während der Nacht. Wir können also annehmen, daß gleichfalls beim Menschen im Licht der Stoffwechsel lebhafter vor sich gehe, als im Dunkeln, daß aber namentlich die durch das Licht vermittelte Fähigkeit, zu sehen, die größere Lebhaftigkeit des Stoffwechsels bedingt. Durch Wägungen wurde von Moleschott ermittelt, daß Frösche unter sonst gleichen Verhältnissen im Licht  $\frac{1}{12}$  —  $\frac{1}{4}$  mehr Kohlensäure aushauchen, als im Dunkeln, und daß, je größer die Lichtstärke ist, um so mehr Kohlensäure ausgehaucht wird; auch diese Experimente ergaben, daß die Einwirkung des Lichtes, welche vermehrte Ausscheidung von Kohlensäure zur Folge hat, zum Theil durch die Augen, zum Theil durch die Haut vermittelt wird.

## Inserate.

Die Revision der Privat-Feuerlösch-Gesellschaften, der Feuerungsanlagen u. s. w. wird nach den Bestimmungen der §§. 1—44 und 60 der Feuerlösch-Ordnung in den Tagen von Mittwoch den 3. November bis Freitag den 5. November cr. stattfinden. Die Feuerlösch-Corps sind mit Wasser gefüllt zur Befichtigung bereit zu halten. Vorgefundene Mängel werden nach den dieserhalb bestehenden Vorschriften un-nachlässig bestraft werden.

## Auktion.

Zufolge gerichtlicher Verfügung werde ich **Donnerstag den 28. October c. Vormittag 10 Uhr** den Wein am Stock in dem Lange'schen Weingarten Nr. 546b hier, in der Linde, **Nachmittag 3 Uhr** in der Gerichtsschulz Marsch'schen Mahrung, zu Sawade verschiedenes Getreide öffentlich meistbietend gegen baare Zahlung verkaufen.  
Grünberg, den 25. October 1858.  
Müller.

## Pferde-Verkauf.

Gemäß höherer Verfügung sollen **Sonnabend den 30. October c. Vormittags 10 Uhr** auf dem Marktplatz in Beuthen a./D. 5 Stück Uebungssperde des Kreises Grünberg, wovon 4 ganz gesund, öffentlich meistbietend gegen gleich baare Bezahlung versteigert werden, was hierdurch zur öffentlichen Kenntniß gebracht wird.  
Lüben, den 23. October 1858.  
Königliches 4. Landmehl-Regiment-Regiment.

**Patentirte Reibhölzer**  
(unfehlbar) mit und ohne Schwefel, für deren Güte garantirt wird, empfing und empfiehlt  
**S. Hirsch,**  
Breite Straße.

 Alte Drhofte werden gekauft vom **Böttcher Gust. Witt.**

In allen Buchhandlungen ist zu haben, in Grünberg bei **W. Levysohn:**

**Hübner's**  
**Biblische Geschichten**  
für Schule und Haus.  
Umgearbeitet  
und mit neuen nützlichen Lehren versehen  
von  
**B. C. F. Steiner.**  
5 Sgr.

**Winterhandschuhe**  
in Leder, Duffel, Seide, Buckskin und Zwirn empfiehlt in reicher Auswahl  
**S. Hirsch.**

Bei **G. Fröbel** in Rudolstadt ist erschienen und durch alle Buchhandlungen, in Grünberg durch **W. Levysohn** zu beziehen:

**Rechenschule**  
für das bürgerliche Leben.

Zum  
**Gebrauche beim öffentlichen Unterrichte, sowie zur Selbstbelehrung.**  
Von **F. K. A. Gräb.**  
18 Bogen. 10 Sgr.

Jeder, dessen Beruf nicht besondere Beschäftigung mit dem Rechnungswesen fordert, bedarf eines Rathgebers, der ihn in den Stand setzt, entweder mit dem Vergessenen sich wieder bekannt zu machen, oder das früher Versäumte nachzuholen. Dazu kommt, daß viele in ihrer Jugend das Rechnen nur mechanisch eingeübt haben, wodurch es ihnen schwer wird, das mechanisch Eingeübte auf gewisse Fälle des Lebens mit klarem Bewußtsein und mit Sicherheit anzuwenden, worauf es doch vor allem ankommt. Sowohl diesen als jenen soll unser Buch gewähren, was sie bedürfen.

**Photographien**  
und  
**Pannotypen**  
fertige ich täglich von 9 bis 3 Uhr für wirklich billige, aber feste Preise.  
**Otto Linckelmann.**

Bei **C. Falch** in Brieg ist erschienen und durch **W. Levysohn** in Grünberg zu beziehen:

**Was sich die Schlesier vom alten Fritz erzählen.**  
Erster Bogen 1½ Sgr.  
Das Werk wird 10 Bogen stark, ist originell und neu und eine interessante Lektüre für alle Stände.  
In Breslau zu haben bei **Jacobson & Comp.**

 Einige Fuder guten Düngers sind abzulassen. Die Exped. d. Bl. wird den Verkäufer nachweisen.

**1 Doppelfenster** ist zu verkaufen. Wo? erfährt man in der Exped. d. Bl.

**Kirchliche Nachrichten.**  
Geborene.  
Den 12. Octbr. Tuchfabrik. **N. S. Hoffmann** eine T., **Aug. Wilh. Bertha**. Chirurg u. Barbier **R. F. König** eine T., **Carol. Wilh. Emilie**. — Den 16. Werkmstr. **G. U. Lehmann** eine T., **Emilie Charl.** — Den 17. Häusler **J. C. Hoffmann** in Kawalbe ein S., **Joh. Aug. Häusler J. G. Magnus** in Krampe ein S., **Joh. Fried. Aug.** — Den 18. Ziegelstreichmeister **J. C. Köhr** ein todter S. — Den 24. Häusler **F. E. Nichtfreig** in Kawalbe eine todte Tochter.

Getraute.  
Den 20. Octbr. Tuchmacher **G. A. Fischer** mit **Aug. Henr. Emilie Großmann**.

Den 21. Tischler **M. G. R. Kretschmer** mit **Marie Emilie Flor. Hartmann**. — Den 26. Lactiermstr. **G. H. C. E. Bänder** mit **Agfr. Carol. Mariane Paul. Luban**.

Gestorbene.  
Den 20. Octbr. Unverehel. **Emilie Hein** 36 J. 6 M. 17 T. (Unterleibsverhärtung.) — Den 21. Des Tuchmacher **G. R. Pilz** S., **Rud. Otto** 14 T. (Schlagfluß.) — Den 24. Dienstknecht **H. Schulz** in Kühnau 25 J. 7 M. 14 T. (Unterleibsryphus.)

**Gottesdienst in der evangelischen Kirche.**  
(Am 22. Sonntage nach Trinitatis.  
(Reformationsfest.)  
Vormittagspr.: Herr Kandidat **Wittner**.  
Nachmittagspr.: Herr Pastor **Harth**.

**Marktpreise.**

Nach Preuß. Maß und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, den 25. October.					Görlitz, den 21. October.					Sorau, den 22. October.					
	Höchst. Pr.		Niedr. Pr.		thl.	Höchst. Pr.		Niedr. Pr.		thl.	Höchst. Pr.		Niedr. Pr.		thl.	
	thl.	sg.	pf.	thl.		sg.	pf.	thl.	sg.		pf.	thl.	sg.	pf.		
Weizen . . . . .	3	10	6	2	5	3	15	3	9	1	27	6	2	2	6	2
Roggen . . . . .		27		1	25	2	3	9	1	17	6	1	26	3		
Gerste, große . . . . .	2			1	20	1	27	6	1	17	6	1	26	3		
= kleine . . . . .																
Hafer . . . . .	1	5		1	2	6	1	17	6	1			1	11	3	
Erbsen . . . . .	3			2	25		3	5	3							
Hirse . . . . .																
Kartoffeln . . . . .		20			16			20		16			20			
Heu, d. Str. . . . .		25			20		1	10		1						
Stroh, d. Sch. . . . .	5			4	15	7			6	15						

Am 26. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 41te Nummer der **Ziehungsliste** für 1858. Preis vierteljährlich: 12 ½ Sgr.

**Inhalt.**

	Seite		Seite
<b>Baden.</b>		<b>Oesterreich.</b>	
Badische 35 fl. Loose . . . . .	178	Anleihe der Baumwoll-Spinnfabrik zu Trumau von 350000 fl. C.-M. . . . .	177
<b>Bayern.</b>		<b>Preussen.</b>	
Restanten der Königl. bayerischen 4 u. 5% Eisenbahnschuld au porteur . . . . .	179	Posener 4% Pfandbriefe . . . . .	180
<b>Belgien.</b>		<b>Russland.</b>	
Obligationen der Stadt Brüssel . . . . .	178	Kurländische Pfandbriefe . . . . .	180
<b>Hamburg.</b>		<b>Sachsen.</b>	
Hamburger Börsenbau-Anleihe . . . . .	178	Teuditz-Kötzschauer gewerkschaftliche Obligat. . . . .	179
<b>Nassau.</b>		<b>Sachsen-Coburg-Gotha.</b>	
Actien der Kur-Etablissements zu Wiesbaden u. Ems . . . . .	179	Geschlossene Anl. des Herzogthums Coburg-Gotha . . . . .	179