



Nr 1-103



Grünberger

1861/1862

37. Jahrgang.



Wochenblatt.

N^o 1.



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 3. Januar 1861.



Mit dieser Nummer beginnt das 1te Quartal dieses Blattes und werden die geehrten Abonnenten ersucht, die Pränumeration auf dasselbe gefälligst erneuern zu wollen. Bestellungen auf das Grünberger Wochenblatt werden von der unterzeichneten Expedition und von allen Königl. Post-Anstalten zu dem Preise von 7 1/2 Sgr. entgegengenommen. Bei der großen Verbreitung des Blattes in allen umliegenden Städten und Dorfschaften versprechen Inserate die größte Wirkung und empfehlen wir deshalb dieses Blatt dem inserirenden Publikum zur geneigten Benützung.

Die Expedition des Grünberger Wochenblattes.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

*** Presshefen-Recept.** Unter Pfunds- oder Presshefe versteht man solche Hefe, welche in teigartigem Zustande in den Handel kommt, d. h. aus welcher das überflüssige Wasser gepresst ist. Zu ihrer Bereitung mischt man 1 Pfd. Gerstenmalzschrot auf 10 Pfund Roggenmehl mit warmen Wasser ein, was am besten bei einer Wärme von 38—50 Grad R. geschieht. An Wasser nimmt man das 6fache Gewicht der angewandten Mehlmischung. Ist durch anhaltendes Rühren alles gut gemischt, so läßt man die Mischung offen oder bedeckt zwei bis drei Stunden ruhig stehen, während welcher Zeit die Verzuckerung erfolgt. Die Gährung der Maische wird beschleunigt, wenn man etwas Hefe zusetzt, was jedoch nicht eher geschehen darf, als wenn die Maische auf 18—22 Grad R. abgekühlt ist, in welcher Temperatur man das Ganze zu erhalten suchen muß. Anstatt der Hefe kann man auch Alkalien und Schwefelsäure anwenden, und nimmt man dann auf 100 Pfd. Mehl 1/2 Loth Pottasche und 1/2 Loth Schwefelsäure oder 1/2 Pfund krystallisiertes Natron und 6 Loth Schwefelsäure oder je nach der Säure 1/4—1/2 Pfd. kohlensaures Natron oder Kreide. — Sobald sich eine größere Menge Schaum auf der Oberfläche zeigt, nimmt man denselben mit Schaumlöffeln ab; zurückfallen darf man ihn unter keinen Umständen lassen, indem sonst die Hefe verloren geht, er ist daher sorglich abzuheben und zwar so lange, als sich Schaum bildet. Die zuletzt übrigbleibende Flüssigkeit wird zur Branntwein- oder Essigbereitung oder unters Viehfutter

benutzt. — Der abgeschöpfte Schaum ist die Hefe, und um sie rein zu erhalten, treibt man sie durch ein Haarsieb, dabei mit Wasser nachhelfend, wodurch sie von Hülsen und anderen Unreinigkeiten befreit wird. Nun wird sie, mit kaltem Wasser übergossen, 8—12 Stunden ruhig stehen gelassen, während welcher Zeit sie sich zu Boden setzt. Die nochmals ausgewaschene Hefe füllt man in doppelt leinene Säcke, bindet sie gut zu und presst sie zwischen gekerbten Brettern zuerst leicht, dann immer schwerer, bis das überflüssige Wasser daraus gepresst ist, und die Hefe einen steifen Teig bildet. An kühlen Orten hält sie sich 3—4 Wochen gut, namentlich in Papier von 1—4 Pfundigen Stücken gut verpackt. — Bei den nachstehenden Recepten zur Presshefenbereitung wird nach den angegebenen Grundsätzen verfahren, nur nimmt man zur Gewinnung der Hefe verschiedene andere Bestandtheile, die zu Zeiten wohlfeiler sind. Je billiger die Hefe bei gleicher Güte hergestellt werden kann, um so größere Vortheile gewährt natürlich deren Fabrikation.

- 1) 4 Pfd. gekochte oder rohe Kartoffeln werden mit Wasser zu einem Brei gemacht und mit Bierhefe in Gährung gesetzt. Man kann auch etwas Kreide zusetzen. —
- 2) Man überläßt 1 Pfd. Kartoffeln, 4 Loth Zucker, 1 Eßlöffel voll Bierhefe 24 Stunden lang der Gährung. —
- 3) 1 Mäße Kartoffeln, 1 Pfd. Weizenmehl, 6 Pfd. lauwarmes Wasser und 8 Loth Hefe werden nach obigen Grundsätzen zu Hefe gemacht. Beim Gebrauche zum Brodbacken setzt man noch 1 Eßlöffel Hefe und 2 Pfd. Wasser zu. —
- 4) 40 Loth Hefe werden gewonnen, wenn man 2 Pfd. Malzschrot, 4 Pfd. Wasser, 1 1/2 Pfd. geriebene Kartoffeln mit 6 Maß kochendem Wasser anbrüht, auf 40 Grad R. abkühlt und dann 3 Loth Salmiak, 3 Loth Pottasche, 8 Loth

Handwritten signature: A. y. J. ...

Bierhefe und 4 Maß Branntweinspülung von 42 Grad R. beifügt. Kartoffeln geben wenig Hefe. — 5) 3 Pfd. Weizenmehl, 7½ Pfd. Wasser, 6—8 Loth Zucker, 3—4 Loth Malzshrup, 1 Pfd. Bierhefe. Man läßt bei 22 Grad R. gähren, rührt, wenn die Mischung in der höchsten Gährung sich befindet, 24 Pfd. geriebene Kartoffeln ein und läßt nochmals bei 22—24 Grad R. gähren. — Die Fabrikation der Presshefe, welche die Bierhefe in fast allen Fällen zu ersetzen vermag, macht an manchen Orten einen bedeutenden Nebenzweig des Brennereibetriebes aus, wo man nämlich nur Roggen mit einem Zusatz von Gerstenmalz brennt, und erhält man von 100 Pfd. Schrot im Durchschnitt 6 auch 8 Pfd. Presshefe, ohne daß dadurch ein wesentlicher Verlust an Ausbeute des Branntweins entsteht; ja man hat sogar behauptet, mehr Branntwein erhalten zu haben, wenn viel Hefen abgenommen worden waren.

* **Bereitung eines guten Kaffee.** Die Hauptsache ist hierbei vor allem, daß man gute Kaffeebohnen dazu nimmt; daher soll man aus den käuflichen Bohnen zunächst die schlechten verkrüppelten und sonst verlegten Bohnen heraussuchen. Man wird aber auch zuweilen unter den Kaffeebohnen Körner und andere Körper finden, die mit dem Kaffee gar nichts gemein haben, gebrannt ihm aber einen schlechten Geschmack geben würden. Die sorgfältig ausgesuchten Bohnen wasche man mit Wasser, wozu man etwas Soda giebt. Noch feucht werden die Bohnen in die Trommel gethan, welche kleine Löcher an der Seite haben muß, damit zu Anfang des Brennens der grantige, kratzige, brenzliche Geruch mit dem feuchten Dunst abziehen könne. Später werden diese Löcher geschlossen, aber dann auch nur noch wenig weiter gebrannt, da die Bohnen nur eine leichte braune Färbung, aber keine Verkohlung erhalten dürfen, weil sonst das feine flüchtige Del in die Luft geht, statt im Kaffee zu bleiben. Es ist eine alte bekannte Erfahrung, daß frisch gebrannter Kaffee ein viel besseres Getränk giebt, als altgebrannter.

* Die jährlich zusammentretende Prüfungskommission der Burgunder-Weine hat ihre diesjährige Sitzung gehalten und ihre Protokolle veröffentlicht, nach welchen die Quantität der Ernte die eines Mitteljahres, die Qualität der Weine aber besser, als erwartet wurde, ist. Gestiegen sind die Preise überall, weil viele Ankäufe von England aus gemacht werden.

* Ein sehr sicheres Mittel gegen das Tröpfeln der Ofenröhren ist, sie inwendig mit Fett (einer Speckschwarte) einzureiben oder mit Kalk zu bestreichen.

* Die wohlriechenden sogenannten Weichselröhre sind kein Weichsel; sondern ordinäres Kirschholz; sie kommen aus der Türkei, wo sie mittelst Rosenwasser wohlriechend gemacht worden sind.

* Daß die Ueberzeugung von der Wichtigkeit der Kenntnis der chemischen Gesetze für Industrie, Ackerbau und Berg-

bau immer weitere Fortschritte macht, dafür bringt ein Mitarbeiter der „N. Z.“ folgenden interessanten Belag: „Die Werke von Liebig, Heinrich Rose, Dumas, Boussingault u., heißt es in dem genannten Blatte, fand Einsender unter anderem im Sanct-Vincent-Collegium der kleinen Stadt Tucunga, welche ziemlich tief im Inneren des südamerikanischen Continents auf einer sterilen, mit Bimsteinsand bedeckten Hochebene nahe dem berühmten Vulcan Cotopaxi zwischen beiden Andesketten gelegen ist. Die Entstehung dieses Instituts ist sehr interessant. Ein in Cuzco kinderlos verstorbenen reicher spanischer Creole, der eine gewisse Bildung besaß und besondere Vorliebe für naturgeschichtliche Lectüre hatte, vermachte seiner Vaterstadt Tucunga ein Capital von 200,000 Piaßtern mit der testamentarischen Verfügung, daß damit ein Lehrstuhl für Physik und Chemie im dortigen Sanct Vincent-Collegium errichtet werde. Professor Cassola, ein Schüler des berühmten Boussingault, erhielt auf dessen Empfehlung die reich dotirte Stelle, richtete im Jahr 1854 in der größtentheils von Westigen (Cholos) bevölkerten Stadt ein chemisches Laboratorium zum praktischen Unterricht ein, und gab zugleich eine populär-wissenschaftliche Monatschrift heraus. Aus allen Theilen des Landes strömten ihm Schüler zu, selbst aus der Republik Neu-Granada. Herrn Cassola's Wirksamkeit hatte bereits vier Jahre gedauert, als Einsender im November 1858 das Städtchen Tucunga besuchte. Das Institut zählte damals 28 Schüler, die meisten aus Guayaquil, Cuenca und Ambato. Es waren einige sehr eifrige und strebsame junge Chemiker darunter, welche, wie die H. H. Mariano Gallegos und Oberdi, selbst mit vielen der von unserem großen deutschen Chemiker angeregten allgemeinen Fragen, besonders in Bezug auf Landwirtschaft, durch das Studium seiner Schriften vertraut geworden waren. Eine solche Verehrung für die Chemie und ihre Lehrer in einer Wildniß am Fuße des Cotopaxi unter Creolen und Halbindianern zu finden, war in der That etwas überraschend!

* **Unschmackhaft gewordene Fassbutter zu verbessern.** Die Butter wird mit recht viel reinem Wasser ausgewaschen, dann fein zerstückt in einem Butterfasse mit frischem Rahm — in dessen Ermangelung auch nur mit süßer Milch — wohl durchbuttert und dann wie gewöhnlich gewaschen, bis keine Trübung mehr erfolgt, und gesalzen. Dieses Verfahren ist jedoch nur bei wirklicher Butter anwendbar, nicht bei der sogenannten Schmalzbutter, die gegenwärtig im Handel vielfach vorkommt und nur ein durch die Noth der Zeit bedingtes Kunstprodukt aus Del und Talg (bisweilen sogar mit Zusatz von Mehl) ist, dem etwas alte, verdorbene (?) Fassbutter beigemischt wurde, um den eigenthümlichen Geruch zu ertheilen. (Familien-Journal).

* **Freistadt.** In der Sitzung des Land- und forstwirtschaftlichen Vereins kam ein Bericht des Consul F. Kühne in New-York über den nordamerikanischen wilden Reis, Wild Rice (*Zizania aquatica*), zum Vortrage. Der wilde Reis lenkt erst seit kurzem das Auge des Ackerbauers auf seine Verdienste, die der Indianer und der Pionnier der Wildniß schon längst erkannt hat. Der wilde Reis, auch Wasserhase genannt, gehört zu den Gräsern und wächst auf einem mar-schigen Boden, welcher 2—9' mit Wasser bedeckt sein kann,

am besten gedeiht er aber in einem sehr langsam fließenden Wasser von 1½—5' Tiefe und Boden von lehmiger und fetter Beschaffenheit. Der Halm des Grases ist 3—12' lang. Der Anbau ist so einfach als möglich: der Same wird auf den in keiner Weise vorbereiteten Boden, welcher nur von der vorher erwähnten Beschaffenheit sein muß, gleich jedem anderem Grasamen ausgestreut und dann seinem Schicksal überlassen. Wenn einmal an einem Plage zur Reife gekommen, braucht er nie wieder gesät zu werden, denn das Korn sät so lose in der Fruchthülse, daß beim Einerten stets genug Ausfaat zu Boden fällt. Grün geschnitten ist der wilde Reis ein vorzügliches vom Rindvieh sehr geschätztes Futter. Als Weidestutter und Verbesserung der Sumpfwiesen ist er sehr wohl zu benutzen. Das Samenkor ist durchscheinend und grün gefärbt und von Größe und Form eines Haferkornes oder ein wenig größer. Seine Verwendungsweise als Nahrungsmittel ist die des gewöhnlichen Reis (Ori za sativa), den es an Schmachhaftigkeit in jeder Weise übertrifft. Einmal völlig trocken geworden, verliert der Same alle Keimfähigkeit, und muß der zur Ausfaat bestimmte fortwährend feucht erhalten werden. Am besten hält man ihn in feuchtem Moos, das man von Zeit zu Zeit anwässert. Obgleich der wilde Reis weniger in unserer Gegend Anwendung finden dürfte, der leichtern Bodenbeschaffenheit und Wassermangels wegen, so dürfte derselbe doch im nördlichen Deutschland, in Hannover, Mecklenburg, Oldenburg, Holstein u. s. w. vorzüglich gedeihen und ein bedeutender Nahrungszweig für diese Gegenden werden.

* Ein einfaches billiges Mittel, eingefrorene Brunnenstöcke aufzuthauen, besteht darin, ca. zwei Pfd. Salz zu glühen und oben einzuschütten. Nach einigen Stunden wird dann der Brunnen wieder seine Schuldigkeit thun. Natürlich kann man das Salzwasser noch benutzen.

* In dem Zeitraum von 1821 bis 1859 wurden in Preußen an Gold-, Silber- und Kupfermünzen für insgesamt 137,756,296 Thlr. 9 Sgr. 11 Pf. ausgeprägt.

* Im Monat Juni d. J. fand man zufällig im russischen Gouvernement Tschernigow im Sumpfe das vollständige Skelett eines Mammuth-Thieres, zerstörte es aber aus Unwissenheit und Aberglauben gänzlich. Auf 10 Wagen schleppte man die Knochen in eine Rübenzuckerfabrik. Nur wenige Stücke sind der Zerstörung entgangen, so ein Beinknochen von 18 und ein etwas beschädigter Zahn von 6 Pfund Schwere.

□ Theater in Grünberg. Freitag den 28. December. „Ein glücklicher Familienvater“ ein Lustspiel, das seinem Verfasser Görner, alle Ehre macht. Komische Situationen, die fortwährend die Lachmuskeln der Zuschauer in Bewegung zu setzen wissen, werden darin auf's Wirkungsvollste von einem witzigen Dialoge unterstützt, nur bringt leider die bloß durch eine Scene leise vorbereitete, ganz ungemüthliche Entwicklung, den Darsteller völlig um die Frucht seiner Anstrengungen — um den Beifall; da der Schluß den Zuhörer, wie mit einem kalten Wasserbade überschüttet und abkühlt. — Die Gesamtdarstellung war ganz vortreflich. Herr Wos (Mar) spielte so recht con amore und bot uns im leichtsinnigen, lebenswürdigen Moler leichtsin in scharf ausgeprägtes Charakterbild, das der pseudolebenswürdigen Schöpfung von Fräulein Günthjer (Clara) in nichts nachstand. — Herr Empert (Onkel Petermann) war gut und bezeichnend. Ebenso Herr und Frau Mikulski (Rosenberg und Adele) die, er mit seiner Ruhe und sie mit ihrer quecksilbernen Zungenbeweglichkeit, einen allerliebsten Contrast bildeten. — Schließlich noch einige Worte über zwei, in den Zwischen-Akten von Fräulein Rüdels-Antony vorgetragene Gesangs-Piecen. Daß Fräulein Rüdels-Antony über schöne Stimmittel zu gebieten hat, war uns nicht neu, — neu aber und angenehm zu erfahren war es uns, daß diese Stimmittel nicht nur für den Vortrag prononcirter Couplets, sondern auch für den seelenvoller, naiver Volkslieder („s Straußle“) und für den größeren Arien ausreichen, die, wie die vorgetragene aus dem Freischütz, schon bedeutende Kenntnisse in der dramatischen Gesangskunst verlangen. — Durch öftere Wiederholung solcher Vieder- und Arien-Einlagen dürfte die Direktion das Publikum gewiß nur zu Dank verpflichten.

Inserate.

Der günstige Zustand der Schleischen Provinzial-Städte-Feuer-Societät gestattet es wiederum, den bei derselben Versicherten die Zahlung des gewöhnlichen ordentlichen Beitrages für das erste Halbjahr 1861 (natürlich unter Vorbehalt etwaiger Ausschreibungen außerordentlicher Beiträge, falls diese wieder Verhoffen nothwendig werden sollten) zu erlassen.

Dieser Beitragserlaß beschränkt sich jedoch nur auf diejenigen Versicherten, deren Gebäude bereits mindestens vom zweiten Halbjahre 1860 ab versichert sind, daher von den erst für das erste Halbjahr 1861 entweder schon genehmigten, oder später noch zu genehmigenden neu zutretenden resp. den erhöhten Versicherungen die Beiträge, wie seither eingezogen und vorschriftsmäßig verrechnet werden müssen.

Ebenso erleidet hierdurch die Einzahlung der firirten Jahresbeiträge von dem im §. 35 des revidirten Reglements vom 1. September 1852 benannten, nach

einem besonderen Abkommen zur Versicherung zugelassenen Gebäuden keine Abänderung, daher solche am 1. Januar 1861 pünktlich einzuzahlen sind.

Vorläufige Anzeige!

Von Mitte Januar 1861 ab werde ich am hiesigen Orte eine

Leihbibliothek,

enthaltend die neuesten und besten Erzeugnisse unserer Literatur, eröffnen und empfehle dieselbe dem Wohlwollen des geehrten Publikums. Näheres werde ich mir erlauben, später mitzutheilen.

W. Levysohn.

☛ Schwarzen Siegellack, in feinen, wie in ordinären Sorten, empfiehlt W. Levysohn.

Veteranen-Versammlung Sonntag den 6. Januar 1861 Nachmittags 2 Uh im Deutschen Hause.

Der Vorstand,

Behufs Beitritts zur Gefindefranken-Kasse für das Jahr 1861 fordert der Magistrat diejenigen Dienstherrschaften, welche sich für ihre Dienstboten bei dieser Kasse betheiligen wollen, hierdurch wiederum auf, ihm alle die Dienstboten, (Kutscher, Bedienten, Köchin, Dienstmagd, Stubenmädchen, Kindermädchen, Lehrburschen, Laufburschen etc.) baldigst namhaft zu machen, die gegen Zahlung von jährlich 15 Sgr. im Erkrankungsfalle in das städtische Krankenhaus zur unentgeltlichen Kur und Pflege aufgenommen werden sollen.

Die Veranlagung der Servis- und Kommunal-Abgaben pro 1861 wird vom 2. Januar 1861 ab, zur Einsicht den Betheiligten auf der Stadt-Haupt-Kasse öffentlich ausliegen.

Beschwerden dagegen sind innerhalb drei Monaten bei Vermeidung der Präklusion schriftlich an den Magistrat einzureichen.

Vorschuß-Verein zu Grünberg.

Sonntag den 6. Januar Nachmittags 5 Uhr **Generalversammlung** im Lokale der Ressource, und werden zu derselben sowohl Alle diejenigen eingeladen, die als Mitglieder bereits angemeldet sind, wie auch diejenigen selbstständigen Ortsangehörigen, die dem Vereine beizutreten beabsichtigen. Listen zur Unterzeichnung werden im Versammlungslokale ausgelegt sein. Tagesordnung: Berathung und event. Annahme der Statuten; Constituirung des Vereins; Wahl des Vorstandes.

Das provis. Comité.

Die Kinderbeschäftigungs-Anstalt ist noch mit nachstehend verzeichneten Geschenken zur Einbescheerung erfreut worden: v. Frau Kaufmann S. 15 Sgr., Ungenannt 1 Thlr., v. Frau Rathsh. J. Sucker 15 Sgr. und eine Quantität Nüsse, v. H. Gerb. Dominc. Richter 1 Thlr., v. Hrn. Rect. Schneider 15 Sgr., v. Fr. C. R. Förster 93 Stück Striebel, v. Fr. v. Wiebers 6 Capoten, Ungenannt 2 Schürzen, 2 Tücher, 1 Schwal und Backobst, Ungenannt 1 Korb Aepfel, Ungenannt 1 Weste, 1 Tuch, 1 Häubchen und Aepfel, v. H. Glasermstr. Schulz Stahlfedern mit Halttern und Schieferstifte.

Die gütigen Gönner unserer Anstalt bitten wir, unsern tiefgefühltesten Dank für die uns zugewendeten reichen Ga-

ben ebenso freundlich aufzunehmen, als die verspätete Veröffentlichung der erwiesenen Wohlthaten gütigst zu entschuldigen.

Grünberg, den 31. December 1860.

Der Frauen-Verein.

Kiefern Holz 1. Klasse à Klafter 4 Thlr. 12 1/2 Sgr., sowie Erlenholz 1. Klasse à Klafter 5 Thlr. 5 Sgr empfiehlt **Jäkel** aus Prittag.

Bestellungen übernimmt Hr. Schankwirth Engel.

Erlen-, Kiefern und Kiefern Scheitholz, auch Reischicht bei **Wecker**.

Nächsten Freitag, den 4. d. M., ordentliche Versammlung des **Gew- und Gartenvereins**. Vortrag vom königl. Kreisbaumeister Herrn Klindt „über deutsche Maasseinheit“. Fragenbeantwortung.

Theater in Grünberg.

Donnerstag den 3. Januar Vorstellung. Freitag den 4. Januar: Letztes Gastspiel des Balletmeister Herrn Deyerte. Das Nähere die Zettel.

G. Kruse.

Die heute Morgen 1/2 neun Uhr erfolgte glückliche Entbindung meiner lieben Frau von einem gesunden Mädchen zeige Freunden und Bekannten hiermit ganz ergebenst an.

Rudolph Rittinghausen.

Alle in den hiesigen Schulen eingeführten

Schulbücher

empfehlen

W. Levysohn.

Stahlfedern

empfehlen in reichster Auswahl **W. Levysohn.**

1857er Weißwein verkauft in Quarten à 6 Sgr

And Wilz am Topfmarkt.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 7. December. Prakt. Arzt, Doktor **W. R. E. Schirmer** eine **Emilie Catharina** Emilie. — Den 8. Stubensteiger **C. G. Köppel** ein **C.**, Carl August Eduard. — Den 12. Barbier **J. A. Bretschneider** ein **C.**, Adolph Otto. — Den 24. Stellmachermstr. **G. W. B. Mafer** eine **E.**, Emilie Florentine Tischergel. **J. A. Poma** ein **C.**, Carl August Herrmann. — Den 25. Einw. **C. E. Hanisch** in Heinersdorf, ein tochter Sohn. — Den 27. Bergbauer **J. C. Pöhl** in Heinersdorf eine **E.**, Johanne Pauline Louise.

Getraute.

Den 27. December. Schönsärber **H. A. E. Kehler** aus Forst mit Tgr. **Emilie Auguste Ebbe**. — Den 2. Januar 1861. Dienstknecht **G. W. Klem** aus Kühnau mit **Anna Maria Schütz** daher.

Gestorbene.

Den 25. December. Einwohnerrwitwe **Joh. Louise Prüser** geb. Kretschmer, 58 J. (Wasserlucht). — Den 27. Tuchmacherges. Gottfr. **Haacke**, 71 J. (Gesichtskrebs). Schutzmachermstr. **Joh. Frd. Grummig**, 50 J. 2 M. 15 T. (Gehirnschlag). — Den 28. Fabrikarb. **C. Neumann**, 61 J. 3 M. 4 T. (Leberkrankheit). — Den 29. Weberges. **C. August Ferd. Nagel**, 43 J. 2 M. 28 T. (Wasserlucht).

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am Sonntage Epiphaniae).

Vormittagspr.: Herr Pastor Harth.
Nachmittagspr.: Herr Prediger Müller.

Frei-religiöse Gemeinde.

Donnerstag den 3. Januar, wissenschaftlicher Vortrag um 8 Uhr Abends im deutschen Hause, wozu Freunde u. Gönner eingeladen sind.

Sonntag den 6. religiöse Erbauung um 9 Uhr Vormittags.

Der Vorstand.

Marktpreise.

| Nach Preuss. Maas und Gewicht pro Scheffel. | Grünberg, den 31. December. | | Görlitz, den 27. December. | | Sorau, den 28. December. | |
|---|-----------------------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| | höchst. Pr. | Niedr. Pr. | höchst. Pr. | Niedr. Pr. | höchst. Pr. | Niedr. Pr. |
| | tbl. sq. pf. | tbl. sq. pf. | tbl. sq. pf. | tbl. sq. pf. | tbl. sq. pf. | tbl. sq. pf. |
| Weizen | 2 27 | 6 2 22 | 6 3 15 | 3 15 | 2 27 | 6 6 |
| Roggen | 1 27 | 6 1 26 | 9 2 2 | 6 1 27 | 6 2 2 | 6 1 27 |
| Gerste, große | | | 1 22 | 6 1 20 | 1 22 | 6 6 |
| kleine | | | | | | |
| Hafer | 1 2 | 6 1 | 1 | 25 | 1 1 | 3 3 |
| Erbfen | 2 | 2 | 2 20 | 2 12 | 6 6 | |
| Hirse | 3 | 6 3 | | | | |
| Kartoffeln | 20 | 16 | 20 | 18 | 20 | |
| Heu, v. Str. | 20 | 15 | 25 | 20 | | |
| Stroh, Sch. | 7 | 6 | 6 | 5 | | |