



Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 21 Februar 1856.

## Wissenschaftliches.

## Unser tägliches Brot.

(Von Dr. L. Hirzel.)

(Fortsetzung.)

Natürlich hängt die Eigenthümlichkeit eines Mehles zunächst von der Getreideart ab, aus welcher es gewonnen wurde. Das Weizenmehl erhält man aus dem Saamen mehrerer Arten der Pflanzengattung *Triticum* (*Triticum vulgare*, gemeiner Weizen, — *Triticum turgidum*, englischer Weizen, — *Triticum monococcum*, polnischer Weizen, — *Triticum spelta*, Dinkel — *triticum monococcum*, einkörniger Weizen u.) Es ist durch seine weiße Farbe ausgezeichnet. Wird es in ein leinenes Tuch gebunden und unter Wasser ausgeknetet, so läßt es eine bedeutende Menge eines sehr zähen, elastischen, an andern Körpern fest anhaftenden Klebers in dem Tuche zurück. Verdorbenes Weizenmehl giebt bei gleicher Behandlung einen leicht zerreiblichen schleimigen oder wässrigen Kleber und ist daher leicht zu erkennen. — Das Roggen- oder Kornmehl wird aus dem Saamen der Kornfrucht, *Secale cereale*, erhalten. Es ist grau bis graubraun gefärbt, steht an während dem Verthe dem Weizenmehle ziemlich gleich, hinterläßt aber beim Auskneten unter Wasser keinen so zähen Kleber, sondern läßt sich fast ganz durch die Poren eines Tuches drücken, was darauf zu beruhen scheint, daß es weniger Pflanzenfibrin enthält. Mit Wasser bildet es einen weniger zähen Teig als das Weizenmehl. — Das Gerstenmehl erhält man aus dem Saamen mehrerer Arten der Pflanzengattung *Hordeum* (*Hordeum vulgare*, gemeine Gerste — *Hordeum Hexastichon*, sechszeitige Gerste). Es ist ziemlich weiß, enthält zwar eine nicht unbedeutende, doch zur Zeit noch nicht genauer ermittelte Menge von stickstoffhaltigen Bestandtheilen, welche sich aber mit den Stärkekügelchen im Wasser zertheilen, sich daher nicht als Kleber abscheiden lassen. Es bildet mit Wasser keinen sehr zusammenhängenden Teig, kann daher für sich allein nicht zu richtigem Brote gebacken werden, wird aber in einigen Gegenden Deutschlands dem Roggenmehle beigemischt und verbacken. Die Hauptverwendung wird die Gerste feiß in der Bierbrauerei und Brantweinbrennerei finden; auch geben die enthüllsten Gerstentörner das unter dem Namen Gräup-

hen allbekannte, vortreffliche Gemüse; dagegen ist die Benutzung des Gerstenmehles zur Brotbäckerei nicht zu empfehlen. Das Hafermehl gewinnt man aus dem Saamen mehrerer Arten der Pflanzengattung *Avena* (*Avena sativa*, gemeiner Hafer, — *Avena orientalis*, türkischer Hafer, — *Avena nuda*, nackter Hafer u.) Es ist gelblichweiß, sehr reich an stickstoffhaltigen, blutbildenden Bestandtheilen (enthält Hafer, die sogenannte Hafergrüße enthält gegen 18 Prozent) und ziemlich reich an Fett. Mit Wasser bildet es aber keinen richtigen Teig, weil sein stickstoffhaltiger Körper sich nicht als Kleber abscheiden läßt, sondern sich im Wasser größtentheils auflöst, und ähnliche Eigenschaften, wie der in der Milch enthaltene Käsestoff zeigt. Es kann daher für sich zu keinem schmackhaften Brote gebacken werden, wird jedoch in mehreren Ländern z. B. in Schottland dem Roggen- und Weizenmehl beigemischt und verbacken. Der Hafer ist jedenfalls ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel, nur ist es besser, ihn in anderer Form zu genießen, z. B. als Hafergrüße; denn das Haferbrot kann den an ein gutes Brot stellenden Anforderungen nicht entsprechen. — Das Maismehl oder *Welschkorn* erhält man aus dem Saamen schönen schilfartigen Grases *Zea Mais*. Es ist gewöhnlich ziemlich grobkörnig, gelb und giebt mit Wasser einen wenig zusammenhängenden Teig, eignet sich daher nicht zur Brotbäckerei. Es ist sehr nahrhaft, enthält viel stickstoffhaltige Bestandtheile und Fett, und wird besonders im südlichen Europa mit Wasser zu einem ziemlich festen Kuchen (*Polenta*) oder zu einem Brei gekocht genossen. — Das Reismehl wird aus dem Saamen der *Oriza sativa*, erhalten. Es ist sehr schön weiß, enthält aber nur wenig stickstoffhaltige Bestandtheile, hat daher einen viel geringeren Nahrungswert, bildet mit Wasser keinen rechten Teig und kann daher, wenigstens für sich allein, nicht zu Brot gebacken werden. Die Reiskörner werden am häufigsten im ungemahlten Zustande mit Wasser, Fleischbrühe oder Milch gekocht, als Gemüse genossen. Hieraus ergibt sich, daß mit Vortheil nur das Weizenmehl und das Roggenmehl zum Brotbacken verwendet werden können, während die andern Getreidearten besser auf andere Weise benutzt werden. Aus dem Weizenmehle erhält man das ausgezeichnet schön aussehende Weizenbrot. Dasselbe hat im frisch gebackenen Zustande einen sehr angenehmen Geschmack, ist locker und feucht, wird aber schon nach wenigen Tagen hart und fast geschmacklos; dennoch besticht sein schönes Aussehen so,

daß es in vielen Ländern, besonders in England, Frankreich, Griechenland, zum Theil auch im südlichen Deutschland und der Schweiz, doch hier meist nur in den Städten, fast ausschließlich genossen wird. In der Schweiz wird sehr viel Weißbrot aus den sogenannten Dinkelfernen oder Spelz (*Triticum Spelta*) gebacken. Das Brot des echten Weizens ist zwar schwächer, erfordert aber mehr Arbeit, während der Teig aus Dinkelmehl besser aufgeht und ein schöner aussehendes Brot giebt. — Aus dem Roggenmehl erhält man das dunkler aussehende Schwarzbrot. Dieses besitzt aber, wenn es gut gebacken ist, einen angenehmeren kräftigeren Geschmack, verbreitet ein anziehendes Brotaroma, ist locker und bleibt viel länger feucht und wohlsmekend als das Weizenbrot. Es ist daher fast in ganz Deutschland und der Schweiz das Brot des Landmanns, der weniger häufig bäckt. Im nördlichen Deutschland wird sogar fast nur Schwarzbrot genossen, und die Menschen, die von Jugend auf an den Genuß dieses Brotes gewöhnt sind, finden das Weißbrot fade schmeckend und können sich nur schwer daran gewöhnen. Ueber Geschmacksempfindungen läßt sich nicht streiten.

Das Getreidemehl schmeckt bekanntlich im rohen Zustande weder angenehm, noch ist es leicht verdaulich; denn es ballt sich im Magen zu schweren Klumpen zusammen. Es muß daher erst auf irgend eine Weise zubereitet werden, damit es dem Gaumen behaglicher, dem Magen verdaulicher werde. Seine wichtigste und schon seit Jahrtausenden übliche Zubereitung ist unzweifelhaft: Seine Verwandlung in Brot, die

#### **Brotbäckerei.**

Von diesem Gewerbe hängt das Wohl oder Wehe unzähliger Menschen fast ganz oder doch im hohen Grade ab. Man sollte daher glauben, daß ihm von allen Seiten die größte Beachtung zu Theil werde; denn wer wird nicht lieber ein reinlich bereitetes, wohlsmekendes und nahrhaftes Brot essen, anstatt eines solchen welches gerade die entgegengesetzten Eigenschaften besitzt? und doch finden wir uns hier im Irrthum, denn kein einziges Gewerbe ist von den Fortschritten der Wissenschaft und Technik so unberührt geblieben, hat uralte Gebräuche so unverändert beibehalten, wie die Brotbäckerei. Selbst in den Städten, wo das Volk, in blinder Wuth über das schlechte u. theure Brot, die Bäcker plünderte und ihre Häuser zerstörte, blieb dennoch alles beim Alten. Nur an wenigen Orten in Deutschland sind bis jetzt ernsthafte Anstalten getroffen worden, um endlich zeitgemäße Verbesserungen in der Brotbäckerei einzuführen. Solche rühmlichst anzuerkennende Bestrebungen stehen aber leider nur sehr vereinzelt da, haben allerdings oft nicht einmal die genügende Beachtung des Publikums gefunden, sondern sind im Gegentheil von diesem mit einem gewissen Mißtrauen betrachtet worden. Es ist kaum glaublich, daß die meisten Backöfen der heutigen Zeit ganz genau so gebaut sind, wie die, welche man schon vor circa 2000 Jahren benutzte und welche man z. B. beim Aus-

graben von Pompeji gefunden hat, die berühmte Stadt, die im Jahre 79 nach Christi Geburt von einem Aschenregen des Vesuvius bedeckt wurde. Seit jener Zeit sind die Lebensverhältnisse ganz andere geworden. Getreide, Brennstoffe, Arbeitskräfte, sind sämmtlich im Werthe gestiegen. Damals wurde eine Vergebung an Material oder Arbeitskräften und Zeit nicht bemerkt, jetzt wird dieselbe zur drückenden Last. Damals wußte man das Brot nicht anders herzustellen, jetzt geben uns Wissenschaft und Technik zweckmäßigere Methoden und Einrichtungen in die Hand, um das unentbehrlichste Nahrungsmittel billiger und besser zu bereiten. Allein die Menschen verlassen sehr häufig ihre alt-herkömmlichen Gebräuche nicht eher, als bis sie durch Noth und Glend dazu gezwungen werden. So weit scheint es auch hier kommen zu müssen. Viele Menschen sind schon jetzt gezwungen, dem Brotgenuße ganz oder theilweise zu entsagen, weil sie nicht im Stande sind, sich Brot zu kaufen. Es ist daher an der Zeit, das Gewerbe der Brotbäckerei aus seinem Schlendrian aufzurütteln und in demselben mögliche Veränderungen und Verbesserungen der allgemeinsten Berücksichtigung dringend zu empfehlen. Der Preis des Getreides ist allerdings ein sehr hoher und bedingt theilweise den hohen Brotpreis; doch könnte trotzdem ein billigeres und besseres Brot hergestellt werden; die hierbei einzuschlagenden Wege sind zweierlei; sie betreffen theils eine bessere technische Einrichtung der Bäckereien, oder die Einrichtung von Gemeindebäckereien, theils eine zweckmäßigere chemische Verarbeitung des Mehles zu Brot. Beide Wege mögen hier kurz in Erwägung gezogen werden. (Fortsetzung folgt.)

### **Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.**

\* Wein aus Rüben. Der berühmte französische Chemiker Dumas beschäftigt sich mit Versuchen, guten und wohlfeilen Wein aus rothen Rüben zu bereiten. Dieser Wein soll in Ansehen und Geschmack dem gewöhnlichen Rothweine nicht nachstehen, und Dumas erwartet von seinen Versuchen einen ausgezeichneten Erfolg.

\* Couleurte Watten. In Paris finden an der Stelle der rohen, weißen Watten nicht nur weißgebleichte, sondern auch in hellen und mittlern Farben gefärbte Watten vielfache Anwendung und es verdient dieser Industriezweig das Interesse mancher Färbers, der sich dadurch eine lohnende Nebenbeschäftigung machen kann. Die Wahl der Farben muß so getroffen werden, daß der Stoff selbst nicht darunter leidet. Hauptfarben sind Rosa, (Safflor), Violett (Blauholz mit essigsaurer Thonerde extrahirt), Grau und Modifarben, Blau nur mit süßem Indigo.

### **Inserte.**

**Öffentliche Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung**

**Donnerstag den 21. Februar  
Vormitt. 9 Uhr.**

### **Bekanntmachung.**

Montag den 25ten d. Mts. Nachmittags 2 Uhr werden in der Kammererei-Roggenheide, ohnweit der Kühnauer Straße

35 Schock birken Reifig und  
21 Schock tiefere Reifig  
öffentlich auf der Stelle verkauft werden.

### **Gerichtliche Auktion.**

**Donnerstag den 21. d. M.  
Nachmittags 2 Uhr** sollen im Landhause hierselbst ein Pelz, ein blauer Tuchmantel, eine silberne Taschenuhr, eine Quantität Garn, eine junge Ziege und andere Gegenstände gegen sofortige Baarzahlung verkauft werden.

**Laßel.**

# Schulprüfungen.

Die diesjährigen gesetzlichen Schulprüfungen der hiesigen evangelischen Elementar-Schulen und der Mittel-Schule finden in folgender Ordnung im Prüfungssaale der Realschule statt:

Montag	den 3. März	Vormittags 8 1/2 Uhr	Elementarschule	Lehrer Paschke,
desgl.	"	desgl. 10	"	desgl. Hartmann,
desgl.	"	Nachmittag 2	"	desgl. Tiller,
Dienstag	4. März	Nachmittag 2	Knabenarmenschule	Rothe,
Mittwoch	5. März	Vormittags 8	I. Mädchenklasse	Herrmann,
desgl.	"	desgl. 10	II.	Röbriht,
desgl.	"	Nachmittag 2	III.	Schlestein,
desgl.	"	Nachmittag 4	IV.	Liehr,
Donnerstag	6. März	Vormittags 9	V. desgl. interim.	Kloß,
desgl.	"	Nachmittag 2	August Förster'sche	Armenerschule
Freitag	7. März	Vormittags 8	I. Klasse der	Friedrichsschule
desgl.	"	desgl. 10	II Klasse	desgl. Rector Stahl,
Sonnabend	8. März	Vormittags 8	III.	Lehrer Feller,
desgl.	"	desgl. 10	IV.	Organist Leuschner,
desgl.	"	Nachmittag 2	V. Knabenklasse	Lehrer Schädel.

Verlag von Th. Grieben in Berlin — Zu haben bei W. Leynsohn in Grünberg in den drei Bergen:

## Neuestes Möbel-Mode-Journal.

Herausgegeben von Louis Beneke, Tischlermeister und Bildhauer, Besitzer eines eigenen Möbel-Magazins in Berlin. In 12 monatlichen Lieferungen, wovon jede eine vollständige Garnitur bildet. Halbjährlich 2 Thlr. 12 Sgr., einzelne Lieferungen 20 Sgr.

Die erste Lieferung enthält das Aneublement eines Speisesaales; die folgenden werden Möbel für Gesellschafts-, Wohn-, Schlaf-, Bibliothekszimmer etc. bringen. Zahlreiche Mitarbeiter in Berlin, Wien, Paris, etc. sind für das Unternehmen gewonnen.

Wer den ganzen Jahrgang vorausbezahlt, erhält mit der zweiten Lieferung eine Gratis-Prämie (Möbelmagazin), Auswahl des Besten aus der Neuen Berliner Mode-Zeitung für Tischler, an welche sich obiges Journal als vierter Jahrgang anschließt. Allen Abnehmern desselben wird die Modezeitung 1853, 1854 u. 1855 dauerhaft gebunden zusammen für 7 Thlr. 15 Sgr. einzeln für 3 Thlr. geliefert, während für Andere der Preis von 4 Thlrn. pro Jahrgang fortbesteht. Der Vorrath ist nur gering.

Bestellungen nehmen alle Buch- und Kunsthandlungen sowie die Postanstalten an.

### Polizei-Berordnung.

Auf Grund des §. 5 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 wird hierdurch als Zusatz zu dem §. 56 der für die hiesige Stadt bestehenden Feuerlösch-Ordnung folgende Vorschrift ertheilt.

a. Die zu den Spritzen-Proben berufenen und in Folge dessen erscheinenden Mannschaften müssen die ihnen durch den Rathsherrn für das Sicherheitswesen oder dessen Stellvertreter übertragenen Handdienste, welche im Füllen der Spritzen, dem Drücken oder dem Schlauchhalten bestehen, unweigerlich leisten.

b. Jeder, welcher sich diesen Handlungen entzieht, verfällt in eine Geldbuße von 1 Thlr., oder in eine Gefängnißstrafe von 24 Stunden.

Ein Pferd ist zu verkaufen. Wo? sagt die Expedition dieses Blattes.

Bei Unterzeichneten ist erschienen und durch W. Leynsohn in Grünberg in den drei Bergen zu beziehen:

**Eine reichhaltige Auswahl beliebter Volkerabendscherze** von einem Freunde harmlosen Scherzes 8 geb. Preis 9 Sgr.

**Die kleine deutsche Köchin**, wohlgemeinte auf langjährige Erfahrung begründete Anweisung, eine bürgerliche Küche zu führen, nebst einer Anleitung über das Einmachen der Früchte und die Bereitung von Getränken von Pauline Naumann. Preis 5 Sgr.

**Neuestes Punktrübchen** oder ein Blick in die Zukunft. Preis 1 Sgr.  
**Der fröhliche Sänger.** Ein Liederbuch für alle Stände. Preis 3/4 Sgr.

Altona, November 1855.

Lehmkuhl & Co.

### Bekanntmachung.

Die erste diesjährige Schwurgerichtssitzung für die Kreise Freistadt, Grünberg und Sagan wird unter Vorsitz des Kreisgerichts-Rath Rosenstiel am **10. März d. J., Vormittags 9 Uhr**

im Audienzsaale der hiesigen Gefangenen-Anstalt beginnen.

Nach Artikel 18 des Gesetzes vom 3. Mai 1852 sind unerwachsene und solche Personen, welche sich nicht im Vollgenusse der bürgerlichen Ehre befinden, vom Zutritt zu den öffentlichen Verhandlungen ausgeschlossen.

Die Vertheilung der Einlaßkarten ist dem Kreis-Gerichts-Sekretair Langger übertragen.

Grünberg, den 15. Februar 1856.  
Königl. Kreis-Gericht. I. Abth.

### Auktion.

Sonnabend den 23. Februar d. J. von früh 9 Uhr ab werden die Nachlaß-Effekten des Zimmerge-sellen Joh. Christ. Seule, bestehend in Kleidern, Handwerkzeug und Bauholz zu einem Wohngebäude u. s. w. im Sterbehause zu Schertendorf gerichtlich verkauft werden.

Grünberg, den 18. Februar 1856.

Kliesch.

### Todes-Anzeige.

Im Gefühl des tiefsten Schmerzes erfüllen wir die traurige Pflicht, den in früher Morgenstunde des verwichenen Sonntages am Schlagplötzlich erfolgten Tod unsers herzlich geliebten Vessens und Verlobten unserer Tochter Auguste, des Kaufmann Theodor Hgner in Breslau, mit der Bitte zur Anzeige zu bringen, unsere gerechte Trauer durch stille Theilnahme ehren zu wollen.

Grünberg, den 18. Febr. 1856.

Weimann und Frau.

Eine Schützen-Uniform nebst Helm ist zu verkaufen. Wo? sagt die Expedition dieses Blattes.

Ein junger Mann, der Lust hat, die Handlung zu erlernen, und die nöthigen Schulkenntnisse besitzt, findet zum 1. April oder 1. Mai ein passendes Engagement. Das Nähere in der Exped. d. Blattes.

Hierdurch die ergebene Anzeige, daß meine mit den neuesten Verbesserungen eingerichtete **Mahlmühle** in Betrieb gekommen ist und empfehle ich von jetzt ab sowohl  **Roggen- als Weizen-Mehl** in verschiedenen guten Qualitäten.

Der Mehlverkauf geschieht in der Mühle, doch werden Aufträge jederzeit in meiner Wohnung in der Stadt, Niederthorstraße Nr. 46, angenommen und den Tag darauf ausgeführt.

Größere Quantitäten Getreide werden zum Vermahlen, kleinere zum sofortigen Umtausch gegen Mehl stets gern entgegen genommen.

Barndische Mühle bei Grünberg, den 18. Februar 1856.

### Adolph Hartmann.

#### Allen geehrten Blumen- und Gartenfreunden

empfiehlt die unterzeichnete Handlung ihr diesjähriges neu erschienenes, sehr reichhaltiges Preisverzeichnis, enthaltend alle Arten Gemüse-, Gras-, Holz-, vorzüglichsten Blumen- und ökonomischen Futter-Saamen, sowie das Neueste in Georginen, Rosen u. — Ganz besonders empfehle meine Blumensaamen-Sortimente, sowie meinen Sommer-Leufkoyen-Saamen, der  $\frac{3}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  ins Gefüllte fällt. Alles in größter Auswahl und anerkannter Güte, wofür das 86jährige Bestehen meiner Handlung bürgt.

Preis-Verzeichnisse sind auf Verlangen von der Expedition dieses Blattes, sowie von der Handlung selbst gratis zu beziehen.

Die Saamen-Handlung und Kunstgärtnerei

### Friedr. Ohm & Sohn.

Berlin.

Köpnickerstraße Nr. 70.

**Zu Einsegnungskleidern** empfiehlt eine Parthie billige Tibets, — Camelots u.

**Eduard Seidel.**

#### Winzer-Gesuch.

Wer die Arbeit eines Weinbergs in Freistadt übernehmen will, melde sich bei

**Nierth,**

Johannisstraße No 53.

Bei Ad. Lehmkuhl & Co. in Altona ist erschienen:

**Winke für Eltern** bei der förperlichen Erziehung ihrer Kinder von Diekmann. 8. Preis 10 Sgr.

**Die Formenlehre der französischen Sprache**, eine nöthige Beigabe zu den Lehrbüchern von Ahn, Seidenstücker und Simon. Zweite Auflage. Preis 2 Sgr.

**Die französische Grammatik** in Beispielen. Praktischer Lehrgang der französischen Sprache von G. Simon I. II. u. III. Cursus und Schlüssel. Preis eines jeden Theiles  $7\frac{1}{2}$  Sgr.

Zu haben bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen.

500 Schock gesunde einjährige Kiefern-Pflanzen werden vom **Dominium Raumburg a. B.** bis zum 10. März c. zu kaufen gesucht.

Täglich frische Milch b. Fr. Grundmann.

Große und kleine Kopenhagener **Zimmermannsbleistifte** empfiehlt

die Buchhandlung von **W. Levysohn** in den drei Bergen.

Freitag den 23. d. Mts. **ordentliche Versammlung** des Gewerbe- und Garten-Vereins.

**Brust-Bonbons**, nach Dr. Brown's Recept gearbeitet, à Pfund 15 Sgr. empfiehlt **R. Gomolky.**

**Bleichwaaren** zur wirklichen Natur-Nasenbleiche nimmt jederzeit an

**Eduard Seidel.**

Es ist in letzter Zeit vorgekommen, daß auf meinen Namen Schulden gemacht worden sind. Ich erkläre hiermit, daß ich für dergleichen Schulden nicht aufkomme.

**Friedr. Wilh. Hirthe.**

#### Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 5. Febr. Einwohner Friedr. Wilh. Freudenberg eine Tochter, Emilie Bertha. — Den 8. Wittualienhändl. Sigismund Gräß ein S., Paul Richard Sigismund. Den 10. Häusl. Joh. Friedr. Helmholz zu Sawade eine Tochter, Joh. Aug. Häusl. Joh. Gottl. Böhm zu Kühnau eine L., Joh. Christ. — Den 11. Tuchapreuremstr. Joh. Friedr. Ferd. Bartlam ein S., Friedr. Wilh. Ed. — Den 12. Maurergeselle Carl Raabe ein Sohn, Aloys Franz Severin. Getraute.

Den 19. Febr. Einw. Joh. Gottfr. Johne zu Sawade, mit Joh. Dorothea Herzog daselbst. Den 20. Conditor u. Bäckermstr. Jul. Aug. Schirmer, mit Jgfr. Mathilde Amalie Emma Trogisch. Sattler u. Wagenbauermstr. Heinr. Ferd. Wandel, mit Wittfrau Caroline Aug. Brand geb. Reichert.

Geftorbene.

Den 12. Febr. Des verstorb. Forstausseh. Jemler zu Krampe Wwe., Anna Elisabeth geb. Schmidt 61 J. 4 M. 10 Z. (Abzehrung). — Den 14. Des Gärtner Joh. Christ. Schirmer zu Sawade, Sohn, Joh. Heinrich 7 J. 4 M. 17 Z. (Herzkrankheit.)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am Sonntage Dulci.)

Vormittagspred. Herr Pastor Harth. Nachmittagspr. Hr. Super. u. Pastor pr. Wolff.

#### Marktpreise.

Nach Preuss. Maass und Gewicht pro Scheffel.	Grünberg, d 18. Febr.			Schwiebus, d 9 Febr.			Wörlitz, d 14 Febr.			
	Höchster Pr. thl.	Niedr. Preis thl.	pf.	Höchster Pr. thl.	Niedr. Preis thl.	pf.	Höchster Pr. thl.	Niedr. Preis thl.	pf.	
Weizen . . . .	4	—	3 23	—	—	—	4 20	—	4	—
Roggen . . . .	3 10	—	3 5	3 4	—	3 2	3 15	—	3 7	6
Gerste große . . . .	2 20	—	2 16	—	—	—	2 17	6	2 12	6
kleine . . . .	—	—	—	2 4	—	2 2	—	—	—	—
Haser . . . . .	1 17	—	1 15	—	—	—	—	—	—	—
Erbsen . . . . .	4 2	—	4	1 24	—	1 16	1 12	6	1 7	6
Hirse . . . . .	—	—	—	—	—	—	3 22	6	3 17	6
Kartoffeln . . . .	1 6	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Hau d. Str. . . . .	— 19	—	— 17	—	—	— 26	— 1 2	—	— 28	—
Stroh d. Sch. . . .	6 15	—	6	—	—	—	—	—	—	—