



32. Jahrgang.

N^o. 17.

Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 28. Februar 1856.

Wissenschaftliches.

Unser tägliches Brot.

(Von Dr. A. Hirtzel.)

(Fortsetzung.)

Die Gährung des Brotteiges erfolgt schon freiwillig oder wird durch verschiedene anregend wirkende Stoffe, sogenannte „Fermente,“ eingeleitet. Freiwillig erfolgt sie, wenn man den Brotteig einen oder mehrere Tage in der Wärme liegen läßt (auf diese Weise wird in Griechenland das dort gebräuchliche Weizen- und Gerstenbrot gebacken), künstlich wird das Gähren durch Hefe oder Sauerteig (das ist alter in Gährung begriffener Teig) hervorgerufen, indem man des Abends vorher ungefähr den dritten Theil des zu backenden Mehles mit Wasser und etwas von dem Fermente zu einem dünnen Brei anrührt, am frühen Morgen das übrige Mehl mit dem noch übrigen Wasser entweder allmählich oder auf einmal dazu knetet, wieder (gewöhnlich 2 Stunden) stehen läßt, und hierauf bäckt. In den meisten Ländern bewirkt man die künstliche Gährung und verwendet als Ferment für kleineres feineres Backwerk die Hefe (Bierhefe), für das eigentliche Brot den Sauerteig, welcher stets aus demselben Mehle wie das Brot bereitet wird. In der Schweiz benutzt man, besonders auf dem Lande, als Ferment das sogenannte Bäckerzeug oder Laab, das ist ein Hopfenabjud, in welchen der Teig eingelehrt wird. Es besitzt vor der Hefe und dem Sauerteig den Vorzug, daß es, an einem kühlen Orte aufbewahrt, ziemlich lange (drei bis vier Wochen) gut bleibt, eignet sich daher ganz besonders zu Privatbäckereien, wo nur von Zeit zu Zeit gebacken wird.

Von der richtigen Leitung der Brotteiggährung hängen Beschaffenheit, Güte und Nahrungswert des Brotes im hohen Grade ab. Aus ein und demselben Mehle läßt sich Brot von den verschiedensten Eigenschaften darstellen, je nachdem man die Gährung des Teiges vollständiger oder unvollständiger, schneller oder langsamer verlaufen läßt. Ein Teig, der zu wenig gegohren hat, giebt festes, klumpiges, schwer verdauliches Brot, während ein zu lange in Gährung versetzter Teig zu Brot bäckt, was zwar sehr schön porös und schwamig erscheint, aber zäh

und geschmacklos ist, rasch austrocknet und nur geringen Nahrungswert hat. „Gutes Brot“ muß gleichmäßig feinsporig sein, ein angenehmes Aroma besitzen, und seine Feuchtigkeit und seinen Wohlgeschmack fast unverändert bewahren, leicht verdaulich und nahrhaft sein. Man irrt sich sehr, wenn man den Werth und die Güte eines Brotes nur nach seiner Porosität beurtheilen will; denn oftmals ist schönporiges Brot ganz sauer und schlecht.

Man kann sich leicht eine richtige Vorstellung von dem großen Einflusse der Teiggährung auf die Güte des Brotes machen, wenn man bedenkt, daß durch den Gährungsprozeß, der in dem Teige mit Hilfe von Sauerteig eingeleitet wird, ein Hauptbestandtheil des Mehles, das Stärkemehl, zunächst größtentheils verändert, in Gummi und Zucker überführt und daß bei weiter fortschreitender Gährung der gebildete Zucker zu Kohlenensäure und Weingeist zerlegt wird. Kohlenensäure und Weingeist bedingen das Gehen des Teiges und entweichen beim Backen, oder werden in den entstandenen Poren des Brotes zurückgehalten, sind jedoch in Bezug auf den Nahrungswert eines Brotes ganz ohne Bedeutung. Um also ein poröses Brot zu gewinnen, opfern wir einen großen Theil des mit zur Ernährung dienenden Stärkemehls. Die Gährung (vielleicht wird sich später einmal die Gelegenheit bieten, den Gährungsprozeß genauer zu charakterisiren) ist eine Art von Verbrennungsprozeß; sie verzehrt einen Theil der wesentlichen Mehlbestandtheile, so daß diese für uns verloren gehen. Sie muß daher in ihrer Wirkung sorgfältig geleitet und gezügelt werden, damit der Verlust an nährenden Stoffen nicht zu groß wird und damit sich keine Säuren bilden. Die Annahme, daß ein mittelst Sauerteig gebackenes Brot stets sauer schmecken müsse, ist ganz unrichtig. Ein saurer Geschmack des Brotes ist im Gegentheil das sicherste Zeichen der zu weit getriebenen Gährung.

Vor einiger Zeit machte der Vorschlag des berühmten Freiherrn von Liebig: zum Brotteige Kaltwasser zuzusetzen, um die bei der Gährung entstehenden Säuren zu neutralisiren, in fast allen Blättern und Zeitschriften die Runde und wurde mit wenigen Ausnahmen empfohlen. Allein dieser Vorschlag ist nicht nur unpraktisch, sondern ganz überflüssig. Unpraktisch ist er, weil die Bereitung so großer Mengen von klarem Kaltwasser für den Bäcker sowohl wie für den Privatmann, so einfach sie erscheint, doch oft zu umständlich ist und weil durch das Kalt-

Wasser doch mitunter fremdartige schädliche Stoffe in das Brot gelangen könnten (es müßte denn ein reiner Kalk mit besonderer Vorsicht und Reinlichkeit für den Bäcker gebrannt werden); denn jeden in den Handel kommenden Kalk kann man hierzu nicht gut empfehlen. Ueberflüssig ist der Liebigsche Vorschlag, weil es ein sicheres Mittel giebt, um die Gährung des Teiges so zu mäßigen, daß keine oder nur Spuren von Säuren durch diese gebildet werden.

Das einfachste Mittel, um eine zu lebhaft eintretende Gährung und in Folge dieser die zu große Zerstörung und Veränderung der Nahrungsstoffe zu verhüten, ist das gewöhnliche Salz.

Das Kochsalz dient nicht allein als Würze zum Brote. Wird es dem Teige in der richtigen Menge und auf die richtige Weise zugelegt, so ist es der trefflichste Regulator der Gährung. Bis dahin hat man diesen Umstand völlig übersehen. In vielen Gegenden wird das Brot gar nicht gesalzen und schmeckt es dann schlecht, so schiebt man die Schuld auf das Mehl; oder man nimmt so wenig Salz, daß dasselbe die Gährung nicht zu hemmen vermag; oder, — das geschieht gewöhnlich — man setzt das Salz erst nach der Gährung beim Kneten des Teiges zu. Soll das Salz die zu heftige Gährung mäßigen, damit dem Brote mehr nährende Theile erhalten bleiben, so muß es dem Mehle schon Abends, zugleich mit dem Sauerteige, in richtiger Menge beigemischt werden. Schon seit längerer Zeit habe ich die verschiedensten Versuche angestellt, um das günstigste Verhältniß zu ermitteln, und ich bin jetzt im Stande, ein Roggenbrot von ganz vorzüglicher Güte, leichter Verdaulichkeit und möglichst großer Nahrunghaftigkeit so vorzubereiten, daß es nur vom Bäcker gebacken zu werden braucht. Dieses Brot wird bei genauer Befolgung der Vorschrift, die ich nun mittheilen werde, immer von gleicher Beschaffenheit erhalten; es läßt sich eben so gut und sicher im Kleinen aus wenigen Pfunden, wie im Großen aus Scheffeln von Mehl bereiten; es besitzt einen lieblichen Brotgeruch, keinen sauren, sondern einen erfrischend etwas salzigen Geschmack, der dem an saures Brot Gewöhnten Anfangs etwas auffällt, an den sich aber Gaumen und Magen bald sehr gern gewöhnen; es läßt sich leicht brechen und krümeln und hält sich 2—3 Wochen je nach der Größe der Brote so frisch, daß es von neu gabackenen Broten kaum zu unterscheiden ist. Dasselbe Mehl, welches mit Hilfe von Salz ein so vorzügliches Brot liefert, giebt ohne Salz ein zähes, geschmackloses, schnell altbacken werdendes Brot, welches sich nicht brechen läßt, sondern förmlich zerrissen werden muß. Das mit Salz gebackene Brot ist sehr feinporig und entspricht allen an „gutes Brot“ zu stellenden Anforderungen. Die zu seiner Bereitung ermittelte Vorschrift ist folgende:

(Schluß folgt.)

Inserate.

Jüdische Gemeinde.

Sonnabend den 1. März, Vormittags 10 Uhr, Predigt.

Der Vorstand.

In der am heutigen Tage, den 22. d. M. abgehaltenen Versammlung des

hiesigen Gewerbes und Garten-Vereins, welche durch einige vierstimmige Gesänge eröffnet wurde, löste Hr. Inspektor Hartmann die Aufgabe, in einem längeren Vortrage die zu einer richtigen und leichtern Auffassung der chemischen Behrsätze unentbehrlichen Vorbegriffe zu erörtern und in populärer Weise zu definieren. Der Hauptinhalt des Vortrages war ungefähr folgender: Die

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

• Die Ermüdung des Stimmorgans. Sänger und Redner leiden oft an einer Schwäche des Organs, obgleich eine genaue Untersuchung der Stimmwerkzeuge durchaus keine sichtliche Veränderung derselben auffinden läßt; nach längerem Sprechen oder Singen wird die Stimme schwach, belegt, rauh, unsicher, schreiend. In der Regel liegt dem Uebel eine falsche Art des Athmens zu Grunde. Die Erweiterung der Brust geschieht nämlich bei vielen Sängern und Rednern beim Einathmen fälschlich mit Hilfe der obern Partien des Brustkastens, indem sie die obersten Rippen nebst Schlüssel- und Brustbein heben; eben so fälschlich ist das bei Sängern durch das enge Korsett bedingte Einathmen mit den unteren Theilen des Brustkastens, wobei sich die unteren Rippen nach ab- und auswärts bewegen, während die obersten Rippen unbeweglich bleiben. Eine weit zweckmäßigere Inspirationsweise ist diejenige, bei welcher Brust und Schultern fast unbeweglich bleiben, das Zwerchfell sich senkt und die Bauchwandung sich aufstreibt. Um sich diese Einathmungsweise anzueignen, giebt Dr. Louis Mandl dem Rath, beim Sitzen die Arme über der Stuhllehne so hoch als möglich zu kreuzen, oder sich eines Rückenkorfes zu bedienen, das die Schultern fixirt. Beim Singen stelle sich der ganze Körper mit ganzer Wucht auf den Ballen der Fehen. Man muß sich allmählig gewöhnen, auf diese Weise zu athmen, wenn man bei dem mit größerm Kraftaufwande verbundenen Singen oder Sprechen den Stimmkrampf und die frühzeitige Ermüdung vermeiden will; denn es behalten hierbei während des Einathmens die Muskeln des Halses, der Kehlkopf, die Stimmblätter ihren regelmäßigen Platz bei, und die bei der Stimmgebung vorzunehmende Ausathmung hat in der Stellung der genannten Theile wenig zu ändern. Offenbar sind die für die Hygiene der Stimmwerkzeuge aufgestellten Grundsätze des Dr. L. Mandl von um so höherer Bedeutung, je schneller in unserer Zeit die Zahl der zum Kontingent der Sängervocalisten alljährlich übergehenden Opernsänger wächst, und je vorzeitiger jetzt bei Kanzel- und Kammerrednern der Ruin der Sprachorgane eintritt.

• Die gute Mutter Natur sorgt noch für Alles. In Californien wächst eine Pflanze, die bereits im Monat Mai dürr wird und in ihrer Kapself eine kugelförmige Seifenmasse enthält, welche die künstlich bereitete Seife bei weitem überreffen soll. Bereits werden mit dieser merkwürdigen Pflanze im kaiserlich botanischen Garten zu Wien Versuche angestellt.

Chemie ist die Lehre von den Verwandtschaftsverhältnissen der Naturkörper. Der Vorgang, nach welchem sich ungleichartige Körper in der Berührung anziehen, heißt eine chemische Mischung (Synthese), während man die Trennung chemisch verbundener Stoffe eine chemische Zerlegung (Analyse) nennt. So vereinigen sich z. B. Schwefel und Sauerstoff zu Schwefel-

säure, und diese kann daher wieder zurück in Schwefel und Sauerstoff zerlegt werden.

Von der chemischen Anziehungskraft sind die Cohäsion und Adhäsion zu unterscheiden. Vermöge der ersteren verbinden sich nur gleichartige Körper in der Berührung zu einem gleichartigen Ganzen, während vermöge der letzteren sich zwar ungleichartige (und gleichartige) Körper anziehen, an einander haften, aber kein gleichartiges Ganze bilden. Man unterscheidet nähere und entferntere Bestandtheile, insofern ein zusammengesetzter Körper bei der chemischen Zerlegung Bestandtheile liefert, die selbst wieder zusammengesetzt sind. So besteht z. B. Salpeter aus Salpetersäure und Kali (nähere Bestandtheile); die Salpetersäure aus Stickstoff und Sauerstoff, das Kali aus Kalium und Sauerstoff, weshalb Stickstoff, Kalium und Sauerstoff die entfernteren Bestandtheile sind. — Körper, welche nicht weiter zerlegbar sind, nennt man Grundstoffe oder chemische Elemente; man kennt deren bis jetzt nahe an 70. (Schluß folgt.)

Bekanntmachung.

Zur Deckung der noch erforderlichen Gerichtshausbaukosten bedarf die Kammerkasse noch nicht die Summe von circa 0,000 Thlr. Die Beschaffung dieses Kapitals sollen gegen Sicherstellung in schlesischen Rentenbriefen und Gewährung der in den Coupons enthaltenen Jahreszinsen von 4 pCt. geschehen, und werden hierauf bezügliche Kapitals-Offerten in Höhe von 100 Thlr. aufwärts vom Kammerer Peltzig entgegengenommen.

Fein gemahlten Dünger-Gyps erhielt und empfiehlt den Herren Landwirthen.

Gebrannter Gyps für Maurer, Former, Stuckateure wird in meiner Gyps-Brennerei stets frisch angefertigt.

Auch empfehle ich mein Lager der jetzt so beliebten Sandsteintrippen für Pferde, Rindvieh, Schweine etc. in jeder Größe a lfdn. Fuß 15—22 Sgr. — Wassertröge, Stufen, Platten in Sandstein wie in Granit liefere ich prompt und stelle die billigsten Preise.

Sorau in der Lausitz, im Febr. 1856.

Die Kalk-Niederlage
bei **S. G. Hildebrand**
Pforte 394.

Damen-Chemisetts, Unterärmel, Kragen etc. in Mull, Batist und Tüll in sehr feiner Stickerei empfehle ich von jetzt ab zu Fabrikpreisen.
C. W. S. Hübner.

Allen geehrten Blumen- und Gartenfreunden

empfehle die unterzeichnete Handlung ihr diesjähriges neu erschienenen, sehr reichhaltiges Preisverzeichnis, enthaltend alle Arten Gemüse-, Gras-, Holz-, vorzüglichsten Blumen- und ökonomischen Futter-Saamen, sowie das Neueste in Georginen, Rosen etc. — Ganz besonders empfehle meine Blumen-Saamen-Sortimente, sowie meinen Sommer-Larkoyen-Saamen, der $\frac{2}{3}$ 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

von

Friedr. Ohm & Sohn.

Berlin.

Köpnikerstraße Nr. 70.

Auktion.

Freitag den 29. Februar c., und event den folgenden Tag, von Vormitt. 9 Uhr ab, werde ich in der Brauerei zu Kl. Heinersdorf einen Theil der Brauer Linke'schen Nachlasses und zwar:

Gold und Silber, Leinzeug und Betten, Meubles und Hausgeräth, Kleidungsstücke, mehrere Wagen, worunter ein einspänniger und ein zweispänniger Personen- und Faustwagen, Geschirre, Ackerwirthschafts-Geräthe, Eisenzeug, 2 Säcke Hopfen, 14 Schffl. Malz, verschiedene Liqueur-Dele, Bücher und ein Scheibenrohr gerichtlich gegen Baarzahlung öffentlich an den Meistbietenden verkaufen.

Die Wagen kommen Freitag Nachmittag 3 Uhr zum Verkauf.

Grünberg, den 20. Februar 1856.

Müller.

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

Wohnungs-Veränderung.

Von jetzt ab ist meine Wohnung in dem neu erbauten, dem Fräulein S. Thomas gehörigen Wohnhause, neben der Realschule.

E. Dworzaczek,

Maurermeister.

Unterrichts-Anzeige.

In der Vorschule zur Realschule beginnt der neue Kursus **Dienstag den 1. April.** Auch Knaben im ersten schulpflichtigen Alter werden aufgenommen. In Betreff der diesjährigen öffentlichen Prüfung seiner Zeit Näheres, Grünberg, den 26. Februar 1856.

Decker.

L. Stümer,

Tanzlehrer aus Frankfurt a. O., beehrt sich hierdurch ergebenst anzuzeigen, daß er bei seiner Reise nach dem Gebirge gesonnen ist, sich in Grünberg 2—3 Tage aufzuhalten, um namentlich seinen früheren Schülern die dort noch nicht bekannten Tänze

Die neueste Tyrolienne und den deutschen Mazurk,

die sich ebenso durch ihre Anmuth als Leichtigkeit auszeichnen, zu lehren. Auf Verlangen kann sich der Unterricht auch auf die übrigen neuen Tänze:

Polkamafurka, Warsowienne und Imperiale

erstrecken und ertheile ich denselben sowohl in Familien, als auch einzelnen Personen.

Herr Kaufmann F. W. Dehmel wird die Güte haben, Anmeldungen hierzu entgegen zu nehmen und nöthige Auskunft zu ertheilen, doch wird gebeten, dieselben bis spätestens zum 8ten März zu machen, um danach beurtheilen zu können, ob es lohnend genug ist, den kostspieligeren Umweg über Grünberg zu wählen.

Der Tag meiner Ankunft würde der 13te März sein.

Bekanntmachung.

Kräftige Arbeiter, welche gute Führungsattese beibringen können, finden beim hiesigen Bergbau dauernde Beschäftigung und erhalten Gelegenheit, durch Accordarbeiten noch mehr als das festgesetzte Tagelohn von 9 Sgr. zu verdienen.

Grünberg, den 23. Februar 1856.
Die Gruben-Verwaltung.

Verschiedene **Chocoladen, Chocoladenmehl, Cacaothee** und **Mohrb. Bonbons** empfiehlt
C. A. Fenscky.

Nürnberger Lagerbier
vom Faß empfiehlt
Rudolph Guhn.

Filtrir-Papier
in vorzüglicher Güte empfiehlt
W. Levysohn.

Mustern
empfehlen
Ernst Th. Franke.

Fasten-Brezeln,
12 und 18 Stück für 1 Sgr., und
Mehlweischen, 24 Stück für 1 Sgr.,
so wie **Schaum- und Zuckerbrezeln** empfiehlt
C. Feucker.

Für Liebhabertheater!
Man haupt, Anleitung für junge
Schauspieler und Pilettanten.
2 vermehrte Auflage 7½ Sgr.
Vorräthig in der Buchhandlung von
W. Levysohn in Grünberg.

Bleichgegenstände
jeder Gattung zur Gebirgs-Rasenbleiche
werden fortwährend angenommen von
C. C. Sitner.

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.

Heute wurden wir durch die Geburt des 10ten Knaben erfreut.
Grünberg, den 24. Febr. 1856.
M. Oppenheim u. Frau.

Gewässerten **Stockfisch**
empfiehlt **Ernst Th. Franke.**

Meine Kutschernahrung bin ich Wilhelms aus freier Hand zu verkaufen Käufer können sich melden bei
Carl Dorn in Heinersdorf.

Die hiesigen Wiesenbesitzer hinter Krampe, rechts des Karschwegeß, können, die Jagdpachtgelder pro 1855 im Laufe dieser Woche in Empfang nehmen bei
David Prüfer,
XI. Bezirk Nro. 58.

Eine möblierte Stube ist zu vermieten bei
S. Gottheil am Markt.

Bei Unterzeichneten ist erschienen und durch **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen zu beziehen:
Eine reichhaltige Auswahl beliebter Volterabendscherze 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 Vorkitbuch oder ein Blick in die Zukunft. Preis 1 Sgr.
Der fröhliche Sänger. Ein Liederbuch für alle Stände. Preis 3¼ Sgr.

Altona, November 1855.

Lehmkuhl & Co.

Brüß'ler Husten-Tabletten
empfang wieder

E. Th. Franke.

Frischen Astr. Caviar,
Sardines à l'huile,
Strassburger Gänseleber-Pasteten,
Emmenthaler Schweizer-Käse
empfiehlt

Rudolph Guhn.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 12. Febr. Hus u. Wassenfriedmstr. Gust. Ferd. Rosbeck ein Sohn, Gust. Richard. Tischlernstr. Heint. W. Seiffert ein S., Carl Emil Wd. Den 13. Cigarren- u. Tabackfabr. Wd. Rob. Kühn eine T., Maria Bertha Anna. Gärtner Gottl. Bohr zu Sawade ein S., Carl Aug. — Den 17. Seilergef. Carl Wilt. Strauch ein Sohn, Carl Wilt. Häusl. Joh. Christian Stein zu Wittgenau eine T., Joh. Aug. Pauline. Den 18. Schuhmachergef. Joh. Gottl. Weithe eine Tochter, Louise Aug. Bertha.

Getraute.

Den 21. Febr. Strumpfabrik. Friedrich Gust. Wilt. Staub, mit Jungfr. Louise Aug. Erdmunde Balko. — Den 26. Einwohn. Friedr. Wilt. Künzel, mit Joh. Helena Gurb. Den 27. Bergm. Joh. Friedr. Fiege zu Heinersdorf, mit Jungfr. Anna Dorothea Häuser das. — Krankenhüter Heint. Aug. Hennig, mit Jungfr. Anna Rosina Schulz

gestorbene.

Den 20. Febr. Zeugbeschl. Samuel Ernst Stippe 40 J. 2 M. 12 T. (Gastr. nervöses Fieber.) Der unverehel. Maria Ernest. Friedrich S., Carl Rob., 1 M. 18 T. (Krämpfe.) Verstorb. Häuslers Andreas Kühn in Drenttau Wwe Anna Maria geb. Wille 68 J. (Altersschwäche) Den 21. Städtärzte Joh. Gottl. Otto 79 J. 1 M. 15. T. (Leberleiden) Tuchmacher Traug. Hennig 74 J. 4 M. 19 T. (Geschwulst) — Den 23. Verstorb. Polizeidiener Kirckhe, Wwe. Beate geb. Rothstock 56 J. (Abzehrung.) Den 25. Des verst. Häuslersausg. Joh. George Pitsche zu Kawalde Wwe. Anna Maria geb. Bürger, 80 J. 5 M. 5 T. (Alterschwäche.)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am Sonntage Litare.)

Vormittagspred. Herr Kreis-Vicar Dilschhausen.
Nachmittagspred. Herr Pastor Harth.

Marktpreise.

Nach Preuß. Maas und Gewicht pro Scheffel.	Grünberg, d 25 Febr.			Schwiebus, d. 9 Febr.			Görlitz, d 21 Febr.		
	Höchster Pr.	Niedr. Preis		Höchster Pr.	Niedr. Preis		Höchster Pr.	Niedr. Preis	
	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.
Weizen	4	15	—	4	—	—	4	20	—
Roggen	3	8	9	3	6	3	3	15	—
Gerste große . .	2	20	—	2	18	—	2	17	6
kleine	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haber	1	17	—	1	15	—	1	12	6
Erbsen	4	—	—	3	28	—	3	22	6
Hirse	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kartoffeln	1	8	—	—	28	—	—	2	—
Heu d. Str. . . .	—	17	—	—	12	—	—	—	—
Stroh d. Sch. . . .	6	—	—	5	15	—	—	—	—