



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 24. December 1857.

Wissenschaftliches.

Benützung des Kernobstes.*)

Reiche Obsternte haben dem Landwirthe schon oft die Verlegenheit bereitet, sich zu fragen, was er mit der Ernte all' beginnen solle. Wahrhaftig, man weiß den Segen einer Obsternte bis jetzt noch nirgends bei uns nach Verdienst zu schätzen. Sehen wir, wie sie's treiben. Im glücklichsten Falle wird eine Partie des Obstes gebrochen und auf's Stroh gebracht, während das Fallobst gedörrt und als Hozzeln aufbewahrt wird; vieles verfault und wird dann den Säuen zu Theil. In Gegenden, wo der Aepfelwein der herkömmliche Sorgenbrecher ist, wird mit weniger Aufmerksamkeit ein Most gepreßt, der den Keim des Verderbens in sich trägt und gleich jung weggetrunken werden muß, damit er nicht gar sauer wird; — die Preßrückstände werden für untauglich erklärt und weil sie als Viehfutter leicht Durchfall herbeiführen, auf die Miststätte oder ins nächste Wasser geworfen. In Gegenden, wo sich der Aepfelwein wegen seines dermaligen noch ungeschlachten Wesens keine Herzen gewonnen hat, in Bier- und Schnapsländern, wird der Aepfel- und Birnenmost auf Obsteßig verarbeitet. Und wenn das Obst durch Stürme vor der Reife abgeschüttelt wird, oder zur Erntezeit noch viel unreife Früchte ausgelesen werden, so giebt das wieder Schweinefutter. Müßten die Obstoproducenten, welche Perlen sie an Aepfeln und Birnen haben, sie würden diesen Schatz mehr in Ehren halten. Deshalb soll hier auf die bessere Ausnützung des Obstes aufmerksam gemacht werden, zumal heuer eine reiche Obsternte gewesen ist.

Es versteht sich von selbst, daß nichts dagegen zu erinnern ist, wenn die Besten und Nothbedürftigsten auf's Stroh gelegt werden, damit der Jugend ihr Recht wiederfähre. Ebenso kann es nur gelobt werden, wenn die Hozzelporräthe recht anwachsen, indem das ein vortrefflicher Nahrungstoff ist. Was aber anders werden, d. h. gründlich anders und viel besser werden muß, das ist die Verwendung der gährungsfähigen Theile des Kern-

obstes, sei es zu Wein, zu Essig oder zu Branntwein. Dabei haben wir uns also vor Allem mit dem Zuckerstoffe desselben zu beschäftigen.

Beizen wir in einen halbreifen Aepfel, so ist von der gepriesenen Lieblichkeit des Obstgeschmackes nichts zu verspüren; der Zuckerstoff ist noch nicht erschienen. Mit der zunehmenden Reife tritt die Säure nach und nach mehr in den Hintergrund und der Zucker behauptet das Feld. Woher, so müssen wir uns fragen, ist dieser Zuckergehalt des Apfels gekommen?

Die Antwort darauf ist leicht zu geben. In der unreifen Frucht ist neben der Säure eine große Menge Stärkemehl enthalten; man kann aus einem Centner unreifer Aepfel 18—20 Pfund Stärkemehl ausscheiden. Je mehr der Aepfel in der Reife fortschreitet, desto weniger Stärkemehl ist noch aufzufinden, während der Zuckergehalt im Steigen ist; das Stärkemehl hat sich in Zucker umgewandelt. Dieser Vorgang — also die Verwandlung des Stärkemehls in Zucker — ist es, was wir „Reifen“ nennen.

Nun tritt aber die vollständige Reife erst beim Lagern auf dem Stroh ein. Daraus folgt, daß die Preßrückstände der frisch vom Baume weg gekelterten Aepfel und Birnen noch eine Portion Stärkemehl enthalten müssen, welche das zum Nachreifen nöthige Zuckerquantum geliefert haben würde. Es ist eine leichte Mühe, diesen Stärkegehalt in Zucker zu verwandeln und eben sowohl zu unsern Zwecken zu benützen. Man macht es, wie der Bierbrauer oder Branntweinbrenner, indem man sich einen Malzaufguss bereitet und mit diesem die Preßrücken eine Stunde lang bei einer Temperatur von 50° R. erhält; bei dieser Hitze löst der Malzaufguss allen Stärkegehalt der Preßrückstände auf und verwandelt ihn in Zucker. Die klare, süße Flüssigkeit setzt man nun entweder dem Moste zu oder man lasse sie für sich gähren, indem man ihr etwas Hefe giebt. Im letzteren Falle wird dann die gegohrene Flüssigkeit entweder auf einer Blase zu Branntwein gemacht, oder man läßt sie sauer werden und verkauft sie als Essig.

Aus Alledem folgt aber ferner, daß man auch das unreife Kernobst am Besten benützt, wenn man es mit etwas Gerstenmalz verzuckert und die Flüssigkeit (welche natürlich nicht zu stark gewässert sein darf) in Gährung versetzt. Man wird finden, daß dadurch ein ganz guter Wein erzeugt wird, der nicht mehr Säure enthält, als der aus vollkommen reifem Obste der-

*) Aus dem empfehlenswerthen Buche „Der Frauendorfer Gartenschatz.“ Zu beziehen durch W. Levysohn in Grünberg.

selben Sorte enthalten haben würde. Sollte er aber durch mangelhafte Ausführung des Verfahrens nicht ganz hell sein oder der Richter in letzter Instanz, die Junge, sonstige Bedenken erheben, so wird man die vergohrene Flüssigkeit zu Essig oder Brantwein machen. Auf diesem Wege ist es möglich, das unreife Obst fast eben so gut zu verwerthen, wie das völlig ausgewachsene.

Bei den augenblicklichen Verhältnissen ist wohl die Verarbeitung aller dieser bisher ganz werthlosen Rückstände oder des Fallobstes in den Brantweinbrennereien am Einträglichsten. Die Brantweinpreise sind obnehin unnatürlich hoch, wegen Mangels an Material zur Gährung. Lassen wir also keine Gelegenheit ungenützt, die uns einen Ersatz bietet.

Auch über die Mißhandlungen, welche sich der Obstmost bei der Apfelmweinfabrikation meistens noch gefallen lassen muß, ist schwere Klage zu führen. Selbst in den Gegenden, wo die Grenzen der Bier-, Wein- und Schnapslande auf einander stoßen und wo sich der Apfelmwein ein neutrales Gebiet erobert hat, in den gesegneten Gefilden der Wetterau, Frankfurts zc. wird meistens ein jämmerlicher Stoff verzapft. Woran liegt das?

Gegen die erste Tugend eines jeden Gärungskünstlers, die Reinlichkeit, wird besonders beim Kellern oft schwer gekündigt, wodurch dann der Same für die Essigbildung ausgestreut wird. Aber es sind noch andere Punkte ins Auge zu fassen, durch deren Erwägung ein besseres Gewächs erzielt und in die Welt geschickt werden könnte.

Zuerst einmal die Säure des Apfelmweins. Bekanntlich ist in den Trauben Weinstein enthalten, der als saures Salz dem Weine einen schwach sauren Geschmack verleiht. Anders ist's mit dem Apfelmmost, welcher freie Apfelsäure enthält und bei massenhaftem Genuß der Zunge und dem Magen nicht besonders zusagt. Es giebt zwei Wege, um hier Abhilfe zu schaffen.

Die einfachste Manier ist, daß man diese Säure unschädlich macht, wozu es genügt, in einer Ohm Most etwa 1 Pfd. weinsteinaures Kali (aber ja keinen Weinstein!) aufzulösen und dann gähren zu lassen. Der Wein wird dadurch milder von Geschmack und bekommt sogar etwas Blume; er wird dem Traubenwein ähnlicher.

Oder man läßt den Most ohne diesen Zusatz und bringt

dann eine Auflösung von Traubenzucker hinzu. Man sieht, daß es sich hier um eine Vertheilung des Säuregehaltes auf eine größere Menge Flüssigkeit handelt, und daß also z. B. ein aus gleichen Theilen Most und Zuckerauflösung bestehendes Gemisch durch die Gährung einen Wein liefern wird, der nur halb so sauer ist, als der aus reinem Moste. Die Auflösung macht man so stark, daß auf die Ohm Wasser 48—50 Pfd. Traubenzucker kommen.

Da wären wir denn an einem Punkte angelangt, wo dem eingeleisteten Vorurtheile erst der Hals gebrochen werden müßte; denn die große Menge der Consumenten wird obige Verfahren für Verfälschungen des naturwüchsigen Apfelmweins, also für „Weinschmiererei“ erklären. Diesen kann man nur entgegnen, daß der Mensch berufen ist, sich durch seine Wissenschaft zum Herrn der Welt zu machen, daß alles Naturproduct für uns der Vervollkommnung bedarf, und daß wir dazu unsere naturwissenschaftlichen Erfahrungen vernünftig anwenden, ins Leben einführen müssen. Warum esset Ihr nicht Holzapfel? . . . da der Borsdorfer ein der Natur abgezwungenes Kunstproduct ist. Warum zieht ihr nicht den fuseligen Brantwein vor? . . . da das Entfuseln desselben eine Kunsthilfe, eine „Schmiererei“ ist. Hundert solcher „Warum“ könnte man diesen Ritzern des Vorurtheils vor die verblendeten Augen halten, ohne sie zu überzeugen, weil sie nicht überzeugt sein wollen. Also lassen wir sie bei ihrer Liebhaberei, und kehren wir zu unserm Gegenstande zurück.

Haben wir den Most schon wesentlich veredelt durch Entsäuerung, so können wir ihn auch noch lieblicher machen, wenn wir den Gährungsprozeß nicht ganz zu Ende laufen lassen. Es wird dann eine Portion Zucker unzerlegt zurückbleiben, der durch seine Süßigkeit den Most von Säuren verdeckt und dem Apfelmweinfrucht auch in den Zirkeln der Frauen Gnade verschaffen wird. Zu dem Grunde hat man nach Beendigung der Hauptgährung den trüben Wein auf ein Faß zu bringen, welches mit wohl- ausgelauten buchenen Hobelspänen gefüllt ist. Hier klärt er sich außerordentlich rasch, indem sich die Hefentheile fest an die Wandungen der Späne anlegen und dadurch die weitere Gährung verzögert wird, ein Kunststück, das die Weißbierbrauer längst gewußt und angewendet haben, um rasch klares Bier zu bekommen.

Inserate.

Bekanntmachung.

Daß durch die Pulver-Explosion zu Mainz verursachte große Unglück ist allgemein bekannt. Zur Linderung der durch dieselbe herbeigeführten Noth werden Hausfassungen auch hierorts stattfinden. Der Rathsbdiener Schramm ist mit den Fassungen beauftragt und wird die Einwohnerschaft um möglichst reiche Beisteuer dringend gebeten.

Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der dem Mühlenbesitzer Johann Gottfried Hentschke

und dessen Ehefrau Johanne Rosine geborene Krause gehörigen Grundstücke

- a) der Brahmühle No. 63 zu Ober-Dchelhermsdorf, gerichtlich abgeschätzt auf 5408 Thlr. 10 Sgr.;
- b) des Heidestücks No. 16 b zu Ober-Dchelhermsdorf, abgeschätzt auf 57 Thlr. 15 Sgr.;
- c) des Ackerstücks No. 32b zu Ober-Dchelhermsdorf, genannt das Seidel'sche Jungensstück, abgeschätzt auf 840 Thlr.;
- d) der 2 Ackerstücke No. 128 zu Mittel-Nieder-Dchelhermsdorf, genannt das Hackhaar und der Stadtteich, zusammen abgeschätzt auf 262 Thlr. 15 Sgr.;
- e) der Restbauernahrung No. 48 zu

Mittel-Nieder-Dchelhermsdorf, abgeschätzt auf 650 Thlr.;

stehen Bietungstermine und zwar in Betreff

A. der Restbauernahrung No. 48, der 2 Ackerstücke No. 28, zu M.-N.-Dchelhermsdorf,
Montag den 25. Januar 1858 B.-M. 11 1/2 Uhr

B. des Ackerstücks No. 32b des Heidestücks No. 16b zu D.-Dchelhermsdorf,
Mittwoch den 27. Januar 1858 B.-M. 11 1/2 Uhr

C. der Brahmühle No. 63 zu Ober-Dchelhermsdorf,

Freitag den 29. Januar 1858 B.-M. 11 1/2 Uhr

an hiesiger Gerichtsstelle an.

Zu diesem Termine werden die ihrem Namen und Aufenthalt nach unbekannten Erben resp. Rechtsnachfolger,

- 1) des Ausgedingers Georg Friedrich Jakob und dessen Ehefrau Barbara Elisabeth geborene Martin aus D. Döhlhermsdorf,
- 2) der Ausgedinger Johann Georg Seidel'schen Eheleute aus Ober-Döhlhermsdorf,
- 3) des Zirkelschmids Johann Burucker aus Grünberg, sowie
- 4) die unbekannten Hypothekengläubiger des Ritterguts M.-Döhlhermsdorf resp. deren Rechtsnachfolger, für welche wegen ihrer Ausfälle, welche sie bei der im Jahre 1831 erfolgten Subhastation des Rittergutes Mittel-Nieder-Döhlhermsdorf erlitten haben, auf den beiden Aktenstücken No. 128 zu Mittel-Döhlhermsdorf wegen ihrer Unrechte auf diese Ackerstücke als vormalige Perzinenzstücke desselben eine Protestation pro conservando jure et loco ex decreto vom 17. Oktober 1841 eingetragen worden ist,

hiermit vorgeladen

Grünberg, den 10. Juli 1857.

Königl. Kreis-Gericht I. Abth.

Aufforderung der Konkursgläubiger

In dem Konkurse über das Vermögen des Kaufmanns Rudolph Wilhelm Anton Guhn zu Grünberg werden alle diejenigen, welche an die Masse Ansprüche als Konkursgläubiger machen wollen, hierdurch aufgefordert, ihre Ansprüche, dieselben mögen bereits rechtshängig sein oder nicht, mit dem dafür verlangten Vorrecht bis zum 25. Januar 1858 einschließlich bei uns schriftlich oder zu Protokoll anzumelden und demnachst zur Prüfung der sämtlichen innerhalb der gedachten Frist angemel-

beten Forderungen, sowie nach Befinden zur Bestellung des definitiven Verwaltungs-Personals

auf den 12. Februar 1858 Vormittags 10 Uhr

in unserem Gerichtslokal, Terminszimmer Nr. 26 vor dem Kommissar Kreis-Richter Schmidt zu erscheinen. Nach Abhaltung dieses Termins wird gegebenenfalls mit der Verhandlung über den Akkord verfahren werden.

Zugleich ist noch eine zweite Frist zur Anmeldung bis zum 23. April 1858 einschließlich festgesetzt, und zur Prüfung aller innerhalb derselben nach Ablauf der ersten Frist angemeldeten Forderungen Termin

auf den 14. Mai 1858 Vormittags 10 Uhr

in unserem Gerichtslokal, Terminszimmer Nr. 26 vor dem genannten Kommissar anberaumt. Zum Erscheinen in diesem Termin werden die Gläubiger aufgefordert, welche ihre Forderungen innerhalb einer der Fristen anmelden werden.

Wer seine Anmeldung schriftlich einreicht, hat eine Abschrift derselben und ihrer Anlagen beizufügen.

Jeder Gläubiger, welcher nicht in unserm Amtsbezirke seinen Wohnsitz hat, muß bei der Anmeldung seiner Forderung einen am hiesigen Orte wohnhaften oder zur Praxis bei uns berechtigten auswärtigen Bevollmächtigten bestellen und zu den Akten anzeigen. Denjenigen, welchen es hier an Bekanntheit fehlt, wird Herr Justizrath Rösdenbeck hieselbst zum Sachwalter vorgeschlagen.

Grünberg, den 18. Dezember 1857.

Königl. Kreis-Gericht I. Abth.

Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der der verehelichten Tuchmacher Hoffmann, Juliane Beate geborene Bänisch gehörigen Grundstücke:

a) des Wohnhauses Nr. 66c im III.

Quartier zu Grünberg, gerichtlich abgeschätzt auf 262 Thlr. 6 Sgr.;

b) der Baustelle Nr. 66c im III. Viertel zu Grünberg, abgeschätzt auf 46 Thlr. 28 Sgr. 9 Pfg.;

c) der Grabebeete Nr. 266 zu Grünberg, abgeschätzt auf 45 Thlr.; stehen Bietungstermine an hiesiger Gerichtsstelle an und zwar in Betreff A. des Wohnhauses Nr. 66c im III. Viertel zu Grünberg

am 5. Februar 1858 B.-M. 11 1/2 Uhr

B. der Baustelle Nr. 66c im III. Viertel und der Grabebeete No. 266 zu Grünberg

am 12. Februar 1858 B.-M. 11 1/2 Uhr.

Die Taren und die neuesten Hypothekenscheine sind im Proceßbureau einzusehen.

Gläubiger, welche wegen einer aus dem Hypothekenbuche nicht ersichtlichen Realforderung aus den Kaufgeldern Befriedigung suchen, haben ihren Anspruch bei dem Subhastationsgericht anzumelden.

Grünberg, den 23. Dezember 1857.
Königl. Kreis-Gericht I. Abth.

Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation der dem Müllermeister Adolph Kärger gehörigen, sub Nr. 87, zu Klein-Heinersdorf belegenen, auf 1846 Thlr. 6 Sgr. 4 Pfg. abgeschätzten Mühle nebst Zubehör, steht ein Bietungstermin auf

den 26. Februar 1858 Vormittags 11 1/2 Uhr

an hiesiger Gerichtsstelle an.

Die Tare und der neueste Hypothekenschein sind im Proceßbureau einzusehen. Gläubiger, welche wegen einer aus dem Hypothekenbuche nicht ersichtlichen Realforderung aus den Kaufgeldern Befriedigung suchen, haben ihren Anspruch bei dem Subhastationsgericht anzumelden.

Grünberg, den 12. October 1857.

Königl. Kreis-Gericht I. Abth.

Am 22 d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 48te Nummer der **Ziehungsliste** für 1857. Preis vierteljährlich: 12 1/2 Sgr.

Inhalt.

Belgien.	Seite
Obligationen der Pepinster-Spa-Eisenbahn	204
Oesterreich.	
Fürstlich Esterhazysches Lotterianlehen	203
Fürstl. Schwarzenbergische 5 Mill. fl. Anleihe von 1838	202
Oesterreichische 250 fl. Loose vom Jahre 1839	203
Pfandbriefe des galizisch-ständischen Credit-Vereins	204
Preussen.	
Danziger Stadtoobligationen von 170000 Thlr.	204

Prioritätsobligat. der Niederschlesischen Zweigbahn	204
Russland.	
Polnische Bank-Certificate Litt. B.	202
Sachsen.	
Sächsischer Erbländ. Ritterschaftlicher Creditverein	204
Schweden.	
4% Anleihe des Mälare Güterhypotheken-Vereins in Stockholm	204

Sonnabend den 26. Dezember zum zweiten Feiertage

Tanz-Musik

bei **Wilh. Hentschel.**

Die Geburt Jesu Christi ist vom 1. heiligen Feiertag in meiner Wohnung, Breslauer Straße No. 16 wieder aufgestellt.

F. J. Frömbsdorff.

Gerichtliche Auktion.

Donnerstag den 31. d. Mts. von Vorm. 9 Uhr ab werden im Gerichtsgebäude, Zimmer Nr. 5, Kellergeschoß, 1) die Nachlaß-Effekten des Hospitaliten August Neumann, bestehend in Kleidern, Leinenzeug und Betten, Handwerkszeug, Küchengeräth etc., so wie 2) ein Faß mit Pflaumenmuß, und 3) vier Bettstellen öffentlich gegen gleich baare Zahlung verkauft werden.

Grünberg, den 22. Dezember 1857.

Quack.

Am ersten Weihnachtsfeiertage wird bei hiesiger Post-Ausgabe-Expedition die Ausgabe der Packete statt um 8 Uhr schon um 7 Uhr Morgens beginnen, wovon das Publikum hierdurch in Kenntniß gesetzt wird.

Grünberg, den 20. December 1857.

Königl. Post-Amt.

Jennings.

Die in der Nacht vom 22. zum 23. d. M. glücklich erfolgte Entbindung meiner geliebten Frau **Bertha** geb. Lowicz von einem munteren Knaben zeige ich meinen Freunden und Bekannten hiermit ergebenst an.

Prediger **Landsberg.**

Frischen Astr. Caviar, Rügenwalder Gänsebrüste, Sardines à l'huile, Emmenth. Schweizer-, grünen Kräuter- und Parmesan-Käse, ital. Maronen u. Maccaroni, Moskauer Zuckerschoten, Trauben-Rosinen, Schaal-Mandeln à la princesse, so wie neue Kranz-Feigen empfiehlt

Ernst Th. Franke.

Waldschlößchen bester Qualität, frisch vom Fasse, den ersten Weihnachtsfeiertag Vorm. 11 Uhr. — **Elbinger** Neunungen empfiehlt

die Weinstube von **M. Bauer.**

So eben empfing ich die erwarteten

Engl. Patent - Spar - Schiebelampen,

die sich sowohl durch sparsames als helles Brennen vor allen andern auszeichnen. Für solide und gute Arbeit wird garantirt.

S. Hirsch, Breite Straße.

Frische Citronen, grüne Pomeranzen und feinste Pauer-Äpfel empfiehlt
H. Hentschel.

Neujahrskarten

aller Art empfiehlt

W. Levysohn.

Glacée-Handschuhe

in allen Farben empfing mit heutiger Post

S. Hirsch.

Ein grauer **Flausch** ist auf der Straße von Schweinik nach Wittgenau gefunden worden und kann gegen Erstattung der Insertionskosten abgeholt werden in der Exped. d. Bl.

Für die Kinderbewahr-Anstalt gingen ferner ein: Frau Rentier Neumann 1 Thlr., Herr Vicentiat Bernstein 1 Thlr., Frau Kreisgerichts-Director Granier 1 Thlr., Herr Tuchfabrikant Samuel Rube 1 Thlr., Ungenannt 1 Thlr., Herr Bäckermeister Brunzel 1 Thlr., Herr Kaufmann Cohn 20 Sgr., Herr Kaufmann Grempler 1 Thlr., Fräulein Thomas 1 Thlr., Herr Tuchfabrikant Carl Schirmer 20 Sgr., Herr Kaufmann Fiedler 1 Thlr.

In Betreff der eingegangenen Kleidungsstücke, Aepfel, Nüsse, Striezel u. s. w. nenne ich in dankbarer Anerkennung die Namen Priemel, Eichmann, Böhme, Eichler, schon mehrfach N. N., Schüller sen., Schüller jun., Feller, N. N., Schröder, Rödenbeck, Cohn, Winter, Mühle, Grabe, Hempel, Herr Böttchermeister Piltz, Bäcker Hoffmann. — Zur Annahme anderweitiger Gaben ist sehr gern bereit

Harth.

Sein reiches Lager von Kanzlei-, Konzept- und Briefpapieren, von Aktendeckeln und Packpapieren empfiehlt bestens

W. Levysohn.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 1. Decbr. Wagenbauernstr. J. H. F. Wandel ein S., Arnold Heint. Dsward. — Den 11. Maurerges. C. F. A. Schas ein S., Paul Reinh. — Den 17. Fuhrmann J. G. H. Schreck eine T., Emma Ida.

Gestorbene.

Den 14. Decbr. Diensthilfe W. Gerasch aus Gr.-Lessen 19 J. 3 M. 22 T. (Entkräftung). — Den 15. Des Tuchmachersges. C. W. Schirmer Ehefr., Anna Ros. geb. Hanold 41 J. 18 T. (Unterleibskrankheit). — Den 18. Des Einw. J. G. Horitz zu Krämpfe C., Joh. Heint. 8 T. (Krämpfe).

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am 1. heiligen Weihnachtsfeiertage.)
Christpredigt: Herr Kandidat Struve
Vormittagspr.: Herr Pastor Harth.
Nachmittagspr.: Hr. Super. u. Pftr. pr. Wolff.
(Am 2. heiligen Weihnachtsfeiertage.)
Vormittagspr.: Hr. Kreis-Vic. Vic. Bernstein.
Nachmittagspr.: Herr Pastor Harth.
(Am Sonntage nach dem Christtage.)
Vormittagspr.: Herr Kandidat Struve.
Nachmittagspr.: Herr Rektor Stahl.

Marktpreise.

Nach Preuß. Maß und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, den 21. Dezember.						Görlitz, den 17. Dezember.						Sorau, den 18. Dezember.					
	Höchst.	Pr.	Niedr.	Pr.	Höchst.	Pr.	Höchst.	Pr.	Niedr.	Pr.	Höchst.	Pr.	Höchst.	Pr.	Niedr.	Pr.	Höchst.	Pr.
	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.
Weizen	2	17		2	15		2	20		2	12	6						
Roggen	1	11	3	1	8	9	1	17	6	1	12	6	1	15		1	12	6
Gerste, große . . .	1	16	6	1	15	6	1	15		1	10		1	16	10			
" kleine . . .																		
Hafer	1	6		1	4		1	7	6	1	2	6	1	6	3			
Erbfen	2	16		2	14		2	22	6	2	15							
Hirse																		
Kartoffeln		12			10			14			10							
Heu, d. Str.		29			27													
Stroh, d. Sch. . . .	4	15		4														

Druck und Verlag von W. Levysohn in Grünberg.

Der Feiertage wegen erscheint die nächste Nummer dieses Blattes
Donnerstag den 31. December.
Die Redaction.