



Herausgeber: Buchdrucker Krieg.

Stück 19.

Sonnabend den 12. Mai 1827.

Ueber den Weinbau.

(Fortsetzung.)

Nachdem hier von der Weinbereitung so ausführlich gehandelt worden ist, als es dem Zwecke angemessen zu seyn schien, bleibt nur noch die Untersuchung übrig, wie der lagernde Wein zu behandeln, oder wie die Kellerwirthschaft nach vernünftigen Grundsätzen einzurichten ist.

Zuförderst ist zu bemerken: daß unter dem Worte Kellerwirthschaft nicht etwa die Weinkünstelei verstanden wird, die mitunter, besonders bei ausländischen Weinen, in großen und kleinen Weinhandlungen statt findet; sondern daß nur die gehörige, naturgemäße Pflege des Weines verstanden seyn soll, wobei der Wein, ohne weiteres Zuthun, in sich selbst veredelt wird. Jede Beimischung fremdartiger Stoffe, die dem Weine einen andern Geruch, einen andern Geschmack und eine

andere Farbe geben sollen, als die Natur ihm zutheilte, bleibe fern von uns! Rein und lauter, wie der Traubensaft vom Weinstock uns geliefert und durch die Gährung gebildet ward, komme derselbe auf unsern Tisch, wie in unsern Handel! Und stände dann auch noch unser Wein in der Güte und im Wohlgeschmack manchen fremden Weinen nach; wir haben doch die volle Ueberzeugung, einen völlig unverfälschten, gesunden Wein zu genießen, und von gleicher Beschaffenheit ihn unsern Abnehmern zuzuführen.

Ein unerlässliches Erforderniß für eine gute Kellerwirthschaft zur Aufbewahrung des Weines ist Reinlichkeit. Die Vernachlässigung derselben wird immer bestraft, denn, wie früher schon bemerkt worden ist, es nimmt der Wein fremde, ungehörige Substanzen leicht in sich auf, und wird dann im Werthe verringert, oder wohl gar gänzlich verdorben. Man hat daher sorgfältig dahin zu sehen, daß

sowohl die Fässer, worin der Wein lagern soll, als auch die Gefäße, deren man sich zum Ein- und Umfüllen des Weines bedient, von guter Beschaffenheit sind. Das Faß, das mit Wein gefüllt werden soll, muß von allem, auch dem kleinsten Schimmelansatz frei seyn, und einen kräftigen, angenehmen, wenigsten Geruch haben; daher sind die leeren Fässer bis zum Gebrauch möglichst trocken und fest verspundet zu erhalten. Nachdem ein solches Faß, das man für den künftigen Gebrauch aufheben will, von Innen und Außen ganz vollkommen gereinigt worden ist, wird dasselbe wagerecht, den Spund nach unten gekehrt, zum Auströpfeln und Austrocknen hingelegt. Damit dies gehörig bewirkt werden kann, hat man vorher zu untersuchen, ob nicht die Spunddaube, wie dies häufig der Fall ist, stärker sey, als die andern Dauben, sonach inwendig gegen die nächst anliegenden Dauben etwas vorstehe, und so einen Rand bilde, der das vollständige Abfließen des Wassers verhindert. So gering auch die Quantität Wasser seyn mag, die auf diese Weise im Fasse zurück bleibt, so ist selbige doch schädlich, indem die Feuchtigkeit, wenn das Faß verspundet ist, nicht verdunsten kann, sondern in faulige Dünste verwandelt wird.

Das völlig ausgetrocknete Faß wird mit Schwefel eingebrannt, oder mit Rum ausgespült, dann wohl und fest verspundet und in einem trocknen Keller, oder besser noch in einer trocknen Kammer aufbewahrt. Die Weinküper ziehen das Ausspülen mit Rum dem Einbrennen mit Schwefel vor, weil, sagen sie, ersteres reinlicher ist, und weil dadurch der Zweck, das leere Faß in einem guten Zustande zu erhalten, noch besser als durch das Einschwefeln erreicht wird. Man gießt in das gerei-

nigte und ausgetrocknete Faß, nach der Größe desselben, ein halbes oder ein ganzes Quart Rum, und bewegt das Faß so, daß die innere Seite überall davon benezt wird, sodann läßt man den übrigen Rum, der in ähnlicher Art zum Ausspülen anderer leerer Fässer weiter benutzt werden kann, wieder auslaufen, verspundet das Faß und bringt es an den Aufbewahrungsort.

Indeß ist die Anwendung des Schwefels zur Conservation der Fässer sowohl, als des Weines allgemeiner, und es ist daher nothwendig, hiervon ausführlicher zu sprechen.

Das Schwefelgas, das bei dem Verbrennen des Schwefels sich entwickelt, hat die Eigenschaft, die Gährung des Mostes zu hemmen, die neue Gährung des jungen Weines zu unterdrücken, und die Erzeugung fauliger Dünste oder Schimmelansatz in den leeren Fässern zu verhüten: allerdings eine kostbare Eigenschaft, die den allgemeinen Gebrauch des Schwefels für den genannten Zweck rechtfertigt. Allein man begnügte zum Theil sich nicht mit dieser schätzbaren Wirksamkeit des Schwefels; man suchte durch allerhand Vorbereitungen ihm annoch anderweite Eigenschaften beizulegen, durch welche der Wein nicht nur in seinem natürlichen Zustande erhalten, sondern auch verbessert werden sollte. Diese Vorbereitungen bestanden darin:

a) den Schwefel zu läutern.

Man hat dieserwegen mehrere Verfahrensarten erdnen, die sogar längere Zeit als ein wichtiges Geheimniß betrachtet, und als solches mitgetheilt worden sind. Alle aber kamen darin überein, den Schwefel zu schmelzen und in eine Flüssigkeit zu gießen. Einige wendeten dazu bloß reines Brun-

nenwasser an; Andere nahmen Fluß- oder Regenwasser. Diese begnügten sich mit einmaliger Schmelzung und Ausgießung in eine Flüssigkeit; Fene wiederholten das Verfahren zwei oder dreimal. Hier blieb man bei der Wiederholung bloß bei dem reinen Wasser; dort wendete man nach der zweiten oder dritten Schmelzung starken Brantwein, Weingeist, Wein und sogar Weinessig an, und Jeder behauptete, daß seine Verfahrensart die beste sey.

Anderere meinten die Sache dadurch noch zu verbessern, daß sie auf die eben gezogenen Schwefelschnitten, wenn der Schwefel noch weich ist, verschiedene Specereien aufstreueten, und behaupteten, daß durch die Verbrennung derselben mit dem Schwefel der Wein verbessert werde, der auf ein so zubereitetes Faß gezogen würde. Auch dieses Aufstreupulver wurde verschieden bereitet. Einer nahm z. B. zu zwei Pfund Schwefel:

Florentinische Weilchenwurzel	12 Loth,
Anies	} von jedem 6 =
weißen Weihrauch	
langen Pfeffer	} von jedem 4 =
Muscathenblüthe	
Mastix	2 =

welches Alles unter einander gemischt und pulverisirt wurde. Ein Anderer nahm:

Anies und Weilchenwurzel, von jedem 4 Loth,
Ingwer, Paradieskörner, Zimmt, weißen

Weihrauch und Weinstein, von jedem 2 =

Auch mischte man wohl, damit der Ueberzug hübsch bunt ausfah, Blätter von Kornblumen, Mohlblumen, Rosen u. darunter.

Es ist, wenn man die Sache ohne Vorurtheil betrachtet, leicht einzusehen, daß eine solche Bei-

mischung zum Schwefel mehr schädlich als nützlich seyn muß, da Gewürze, die an und für sich einen angenehmen Geruch und Geschmack haben, beim Verbrennen nicht selten einen widerlichen Rauch verbreiten; andre Specereien aber, die im Verbrennen wohlriechend sind, durch ihren Wohlgeruch keinesweges zur Erhaltung oder Verbesserung des Weines beitragen.

Diese Künsteleien, die mit dem Schwefel vorgenommen werden, um für das Einbrennen der Fässer ihn zu verfeinern und zu verbessern, sind, wenn nicht gradezu nachtheilig, doch mindestens völlig überflüssig. Der rohe Schwefel enthält weder schädliche Bestandtheile, die durch das sogenannte Reinigen desselben in einer Flüssigkeit ausgeschieden werden können, noch wird derselbe durch das Auswaschen in einer Flüssigkeit so veredelt, daß er über die Hauptbestimmung hinaus, auf die Güte des Weines, einen besondern Einfluß haben kann.

Zur Bereitung der Schwefelschnitte (Einschlag) bedient man sich grober Leinwand oder Papier; letzteres ist jedoch nicht anzuzufempfehlen, da es gemeinhin nach dem Verbrennen vom Drathe abfällt, und nachmals als Zunderflocken im Weine schwimmt.

Die gemeine Leinwand, die man zum Einschlage anwenden will, muß sorgfältigst gebrüht und in reinem Wasser ausgewaschen werden. Nach dem Trocknen zerschneidet man sie in zwei Finger breite Streifen, klopft den Schwefel in kleinere Stücke, schmilzt ihn in einem reinen Ziegel oder Topf, dessen Glasur nicht abblättert, zieht die Leinwandstreifen durch selbigen, und läßt den Schwefel so abtropfeln, daß ein möglichst dünner Ueberzug an der Leinwand verbleibe. Ist der Schwefel die

aufgetragen, so tröpfelt, wenn der Einschlag angezündet in das Faß gebracht wird, ein Theil davon ab, und dies ist um so nachtheiliger, wenn der gleichen Einschlag zum Ausbrennen, das heißt zum Einschwefeln eines Fasses, das nur zum Theil mit Wein angefüllt ist, und zur Conservation des letztern angewendet wird.

Hat man den Streifen Einschlag, am Drath befestigt, angezündet in das Faß gehängt und den Spund darauf gedeckt, so lüfte man den Zapfen, damit die im Fasse befindliche, durch die Wärme und das entwickelte Schwefelgas ausgedehnte, atmosphärische Luft entweichen kann. Sobald aber Schwefeldampf ausströmt, schlägt man den Zapfen wieder ein, läßt den Schwefel ruhig ausbrennen, zieht sodann den Drath behutsam heraus, so, daß die Weinwandkohle mit herausgebracht wird, verspündet das Faß, und legt dasselbe auf die Seite geneigt, oder den Spund nach unten gekehrt.

Wird das Faß über der Erde in einer luftigen Kammer, oder an einem andern reinlichen und trocknen Orte aufbewahrt, so kann dasselbe nun bis zum nächsten Gebrauch unberührt bleiben; bewahrt man es jedoch im Keller auf, so ist es nothwendig, von Zeit zu Zeit, etwa nach drei Monaten, das Faß von neuem einzuschwefeln.

Auch im Außern müssen die Fässer, die leeren sowohl als die gefüllten, stets rein und vom Schimmel frei erhalten werden, zu welchem Endzweck alle Fässer im Keller zuweilen mit einer Bürste trocken abgerieben, und mit einem Tuche abgewischt werden müssen.

(Wird fortgesetzt).

Eröftung.

(Eingefandt).

Grünend stand in zarten Wachsthums Fülle
Unser Ager, unser Saatenfeld;
Wärmentlocht entstieg der festern Hülle,
Ihren Knospen eine Blütenwelt.
Manches Auge schwebte froh und stille,
Dankend manches Herz zum Sternenzelt;
Um den Vater preisend zu begrüßen,
Ihm der Kinder Wonne zu erschließen.

Und zur hochgepries'nen Mayes Grenze
Wogt der Halm und strömt der Blüthenduft,
Wähnend, in des Jahres später'm Lenze
Schuß zu finden in der Zephyr-Luft.
Doch, ob hohe Freud' ihn sonst umglänze,
Diesmal ward er herber Thränen Gruft;
Denn der rauhe Nord mit ihm im Bunde,
Strömte Frost aus seinem eis'gen Munde.

Helios, kaum aufgetaucht den Fluthen,
Bracht' dem Weinstock' noch das volle Grab.
In den wolkenlosen Strahlengluthen
Welkten Reiß und welkten Blüten ab.
Doch am Ost muß' auch der Nord verbluten,
Und mit ihm ward manche Hoffnung wach;
Denn allmählig schwanden starre Lüfte,
Süd' umfächelte der Blüten Gräfte.

Manches Antlitz starrete vor Entsetzen
In der goldnen Sonne Purpurroth,
Schien an werthen Trümmern sich zu legen,
Wnend fest der schlanken Rebe Tod.
Nieder perkten Thränen, und die letzten
Züge zeigten Kummer, malten Noth.
Traurig, düster schlichen Mannsgestalten,
Deren Hände sich zum Urlicht falten.

Doch, die Euch das Schicksal diesmal prüfte,
 Wißt Ihr wohl, daß nie der Zeitlauf wägt?
 Daß der Mühe er noch nie verbriefte
 Süßen Lohn, und nie im voraus fragt:
 Ob dem Armen, dem vom Antlitz triefte
 Schwerer Arbeit Schweiß, er niederschlägt
 Schöne Hoffnung? ob nur große Reiche
 Treffen unaufhaltsam seine Streiche?

Bau't auf den in Euern schweren Nöthen,
 Der als Vater seine Kinder liebt;
 Lasset Murren nicht die Wangen röthen,
 Gegen den, der Euch die Nahrung giebt;
 Drangsal darf den hohen Muth nicht tödten,
 Der mit Zinsen Opfer wiedergiebt.
 Drum erwartet mit des Dulders Sehnen,
 Süß Vergelten Eurer jek'gen Thränen.

Grünberg den 3. May 1827.

Regel = Lied.

Triumph! Triumph! der Winter ist entschwunden,
 Vertilgt ist Eis und Schnee;
 Verlängert sind schon jetzt des Tages Stunden,
 Vergessen manches Weh.

Nun kann man sich des holden Frühlings freuen,
 Denn milber Sonnenschein
 Belebt das Herz zur Freud' und Lust von Neuen,
 Drum laßt uns fröhlich sein.

Denn auch für uns, im trauten Regelkreise,
 Hebt neues Leben an;
 Wer freut sich nicht, daß man nach alter Weise
 Nun wieder regeln kann.

Fort mit dem Billard, mit dem Kartenspiele,
 Fort mit dem Lichterduft!
 Weit schöner ist's, wenn bis zur Abendkühle
 Der Kegeljunge ruft.

Mit größrer Lust und größrem Wohlgefallen
 Trägt man des Tages Last,
 Man hört dabei im Geist schon Kegel fallen,
 Vom Vorgefühl erfaßt.

Und schlägt die Uhr am Nachmittag dann Viere,
 Zieht man in Frieden hin,
 Lechtz lange schon nach dem sehr guten Viere,
 Auch dahin steht der Sinn.

Im muntern Kreis der Freunde angekommen,
 Geht flink das Stechen 'rum;
 Vom Primus wird die Kugel dann genommen,
 Bald giebt's ein Gaudium;

Denn ob er gleich sehr wohlbedächtig zielte,
 Fiel doch kein Schwede um;
 Ein schlechtes Loch, zweimal, den Muth ihm kühlte,
 Der Aerger macht ihn stumm.

Der Zweite trifft, es fallen rasch sechs Kegel,
 Als blies der Sturmwind drein;
 Der Schütze prahlt: bei ihm sei's in der Regel,
 Und träumt von Allen Neun.

Ganz recht hat er geträumt, die Neune stehen,
 Dem Wurf die Kraft gebracht;
 Bald links, bald rechts sieht man die Kugel gehen,
 Sie stirbt — im Hammerschlag.

Nun wirft Herr N., daß Brett und Kegel zittern,
 Doch geht's ihm eben so;
 Markeur! ruft er: geschwind mir einen Bittern!
 Ein Schnaps macht wieder froh.

Bald aber kommt man besser ins Geschicke,
 Es trifft nun jeder Holz;
 Doch Einer spekulirt und traut dem Glücke
 Auf seinen Wurf sehr stolz,
 Läßt er als Hamburger sich noch anmalen
 Und schiebt er kein Honneur,
 So muß er mit Zweihundert den Vorwitz zahlen
 Und hat dabei Malheur.
 Doch Keiner nimmt dem Andern etwas übel,
 Man scherzt, man lacht, man schraubt,
 Und stehn die Regeln auch nicht in der Fibel,
 So ist doch Scherz erlaubt.
 Das Spiel ist aus. Die Glocke brummet Sieben,
 Auch ist die Pfeife aus;
 Eßt Spargel oder Krebsse nach Belieben,
 Kurz was es giebt zu Haus.

..tt..

R ä t h s e l.

Gar schlecht gepunkt, gar schlecht geziert,
 So aus dem Größten rausfrisirt,
 Das ist mein ganzer Staat.
 Und doch rupft man auf frischer That
 Mich immerfort an der Frisur,
 Bis meine häßliche Figur
 Ein traurig Ende nimmt.

Auflösung des Räthsels im vorigen Stück:

Der Schauspieler.

Ämtliche Bekanntmachungen.

Erneuerte Bekanntmachung.

Das bestehende Verbot, nach welchem die Kaseraine in und zwischen den Weingärten weber mit Schaaf = noch mit anderm Vieh behütet werden dürfen, wird, wie uns angezeigt worden ist, abermals übertreten. Es sind daher die Flurhüter angewiesen worden, auf diesen Unfug sorgfältig Acht zu haben, und die Uebertreter des Verbots sofort zur Bestrafung uns anzuzeigen. Diese Strafe trifft nicht allein den Hüter des Viehes, sondern auch und vornehmlich den Besitzer desselben, weshalb letztere ihre Leute gehörig zu instruiren, die Weideplätze ihnen anzuweisen und sie zu warnen haben, anderswo und auf fremdem Eigenthume und auf Kaserainen zu hüten.

Zugleich wird die Verordnung in Erinnerung gebracht, daß Jagd- und andere Hunde, wenn die Eigenthümer derselben sie außerhalb der Stadt mitnehmen wollen, an der Leine geführt werden müssen, damit diese Thiere durch das Einlaufen in den Gärten an den Weinstöcken u. feinen Schaden verursachen. Kann der Eigenthümer eines frei im Felde umherlaufenden Hundes ausgemittelt werden, so verfällt derselbe in 15 Sgr. Strafe, und hat außerdem den durch den Hund etwa verursachten Schaden dem Garteneigenthümer zu vergüten.

Grünberg den 7. Mai 1827.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Es ist, angeblich schon vor 3 Jahren, eine Tabaksdose von Papiermaschee, mit dem Bildniß Luthers vor dem Reichstage zu Worms, gefunden worden. Wer sich als Eigenthümer zu legitimiren vermag, kann innerhalb vier Wochen die Dose auf dem Polizeiamte in Empfang nehmen, indem dieselbe nach dieser Frist zum Vortheil der Armenkasse verkauft werden wird.

Grünberg den 8. Mai 1827.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Im hiesigen Stadtförste, und zwar im Buchen-gehege, nahe beim alten Waldbause, stehen 6 Klaf:

tern Buchen-Nußholz, welche zu dem ermäßigten Preise von 4 Rthr. 15 Sgr. pro Klafter veräußert werden sollen, da die baldige Abfuhr gewünscht wird. Man hat wegen des Ankaufs sich bei dem hiesigen Forstamte zu melden.

Grünberg den 10. Mai 1827.

Der Magistrat.

Auktions = Proclama.

Es wird bekannt gemacht, daß Montag den 14. May c., Vormittags um 10 Uhr, eine Quantität weiße Wolle von circa 40 Stein, und 5 Viertel Wein von 1826, in dem Hause des Tuchfabrikanten August Kube auf der Niedergasse hieselbst, zur freiwilligen Auktion gegen gleich baare Zahlung gestellt werden wird.

Grünberg den 10. May 1827.

N i c k e l s.

Bekanntmachung.

Künftigen Montag den 14. May d. J., Nachmittags um 3 Uhr, soll der zum Brettschneider'schen Weingarten No. 2041. auf der Bürgerruh gehörige große Fleck Acker, an die Meisbietenden im Ganzen oder auch theilweise vermietet werden, wozu Miethlustige an Ort und Stelle auf der Bürgerruh sich einfinden wollen.

Grünberg den 10. May 1827.

S c h e i b e l.

Privat = Anzeigen.

An Beiträgen für die Armen sind ferner eingegangen:

108) Von Herrn Joh. Seydel 2 rthl. pro Mai.

109) Von Herrn Dr. Nische 1 rthl. pro Mai.

Grünberg den 9. Mai 1827.

Der Verein zur Unterstützung der Nothleidenden.

Theater = Anzeige für Grünberg.

Sonntag den 13. Mai: Focko. Vorher: Der Schwabe in Berlin, Lustspiel in 2 Aufzügen von Bos. Dem. Ehlers, neu engagirtes Mitglied, wird hierin auftreten.

Montag den 14. Mai, zum Vorlesendenmale: Das Abenteuer in der polnischen Judenschänke, Baudevill-Posse in 1 Akt von Ungely. Darauf: Der Doppelpapa, Lustspiel in 3 Akten von Hagemann.

Dienstag den 15. Mai, zum Beschluß: Das letzte Mittel, Lustspiel in 4 Akten von Frau v. Weisenthurn. Darauf eine Abschiedsrede.

So gern ich sehe, wenn mich meine Freunde oder überhaupt anständige Leute in meinem Garten besuchen, so sehr muß es mich andrerseits kränken, wenn Jugend-Muthwille in meiner Abwesenheit Knabenstreiche darin ausübt. Dies zur Warnung für denjenigen, welcher am 1. d. M. sich an meinem Tisch, auf der Lattwiese, zum Ritter geschlagen hat.

Grünberg den 9. May 1827.

G. A. Senftleben.

Wohnung = Anzeige.

Meinen geehrten Kunden und Freunden zeige ergebenst an, daß ich nunmehr bei dem Schuhmachermeister Herrn Wichers am Dberthore wohne.

Grünberg den 10. May 1827.

Carl Grau, Schneidermeister.

Ich zeige hiermit ergebenst an, daß ich mein Waarenlager von der Leipziger Messe auf das geschmackvollste assortirt habe, bestehend in den neusten Sommerzeugen für Herren und Damen, wie auch in modernen Cattunen u. s. w., und versichere die billigsten Preise.

Emanuel E. Cohn.

Ich zeige hiermit einem geehrten Publikum ergebenst an, daß auf künftigen Dienstag die letzte Theater-Vorstellung stattfindet, und Donnerstag das Garten-Konzert seinen Anfang nimmt, welches wie sonst gehalten werden wird.

K ü n z e l.

Eine in der Hospitalgasse befindliche Gräserey ist sogleich zu vermieten bey

Traugott Leutloff.

Ich mache hiermit ergebenst bekannt, daß ich mit polizeilicher Erlaubniß kommenden Sonntag den 13. Mai Tanzlustbarkeit halten werde, und lade dazu höflichst ein.

Brettschneider, Schießhaus-Pächter.

Wein-Kußchank bei:

August Kluge in der zweiten Balkmühle.
 Carl Leutloff in der Krautgasse, 1826r.
 Nitschke in der Rosengasse.
 Samuel Rippe auf der Niedergasse, 1825r.
 Wittwe Hentschel auf dem Lindenberge, 1826r.
 Winzer Schulz hinterm Niederschlage.
 Gottfried Heider in der Todtengasse.
 Drechsler Walter auf der Dbergasse.

Kirchliche Nachrichten.

Geborne.

Den 27. April: Fabriken-Inhaber Wilhelm D'Brien eine Tochter, Philippine Johanne Ottilie.
 Den 4. Mai: Tuchmachersgef. Carl Gottlieb Fritsche ein Sohn, Gustav Robert. — Tuchm. Mstr. Johann Gottfried Prüfer ein Sohn, Johann Carl Robert.

Den 5. Kammacher-Meister August Wilhelm Wahl ein Sohn, Gotthard Wilhelm Theodor. — Tuchm. Mstr. Emanuel August Semmler eine Tochter, Henriette Wilhelmine.

Den 8. Häusler Johann Gottlob Heller in Wittgenau ein Sohn, Johann Gottlieb.

Getraute.

Den 8. Mai: Tuchappreteur Johann Gottlieb Hering, mit Igfr. Caroline Henriette Stock. — Tuchmachersgef. Sam. Friedrich Müller, mit Igfr. Johanne Maria Radam aus Contop. — Mauer-gefelle Johann Ferdinand Herberg, mit Johanne Christiane Felsch.

Den 9. Fleischer Iggesf. F. F. Wänzke in Prittag, mit Igfr. Christiane Dorothea Busse.

Gestorbene.

Den 2. Mai: Tuchm. Mstr. Johann Benjamin Köhler, 36 Jahr, (Abzehrung).

Den 3. Tuchm. Mstr. Jeremias Birnth, 67 Jahr, (Alterschwäche).

Den 6. Tuchmachersgef. Heusler Ehefrau, Anna Dorothea geb. Pälchen, 33 Jahr, (Abzehrung).

Den 8. Verstorbenen Tuchm. Mstr. Friedrich August Scherpe zu Croffen Sohn, Johann Ferdinand, 2 Jahr weniger 6 Wochen, (Gehirnentzündung).

Marktpreise zu Grünberg.

Vom 7. Mai 1827.		Höchster Preis.			Mittler Preis.			Geringster Preis.		
		Stkhr.	Sgr.	Pf.	Stkhr.	Sgr.	Pf.	Stkhr.	Sgr.	Pf.
Waizen	der Scheffel	1	25	—	1	21	3	1	17	6
Roggen	" "	1	10	8	1	9	1	1	7	6
Gerste, große	" "	1	5	8	1	4	9	1	3	9
" kleine	" "	1	4	—	1	2	—	1	—	—
Hafer	" "	—	24	—	—	21	9	—	19	6
Erbfen	" "	1	18	—	1	14	—	1	10	—
Hierse	" "	1	18	—	1	16	6	1	15	—
Heu	der Zentner	—	17	6	—	16	3	—	15	—
Stroh	das Schock	4	—	—	3	22	6	3	15	—

Wöchentlich erscheint hievon ein Bogen, wofür der Pränumerations-Preis vierteljährig 12 Sgr. beträgt.

Inserate werden spätestens bis Donnerstags früh um 9 Uhr erbeten.