

T A X A

| des Brods. | | des Fleisches. | | des Brannteweins. | | des Biers. | | |
|------------|-------|--------------------------------------|---------|-------------------|---------------|-----------------------------|--------|---------|
| Pfund. | Loth. | Albus. | Seller. | Maas. | Albus. | Seller. | Albus. | Seller. |
| — | 30 | Unvermischtes Brod für | 1 | — | 1 | Branntwein | 24 | — |
| — | 22 | Becke | 1 | — | $\frac{1}{2}$ | — — | 12 | — |
| — | 15 | Milch = Brod | 1 | — | $\frac{1}{4}$ | — — | 6 | — |
| | | | | | $\frac{1}{8}$ | — — | 3 | — |
| 1 | — | Frisches Rindfleisch für | 3 | 8 | $\frac{1}{6}$ | — — | 1 | 6 |
| 1 | — | * dito gesalzenes, ohne Beilage . . | 4 | — | $\frac{1}{3}$ | — — | — | 9 |
| 1 | — | ** dito geräuchertes, ohne Beilage . | 5 | — | | | | |
| 1 | — | Ruhfleisch | 3 | — | | | | |
| 1 | — | Stierenfleisch | 3 | 2 | | | | |
| 1 | — | Kalbfleisch | 2 | 6 | | | | |
| 1 | — | Lunge und Leber | 2 | 1 | | | | |
| 1 | — | Hammelfleisch | 3 | 4 | 1 | Lager oder Waizen | 2 | 3 |
| 1 | — | Schaaflfleisch | 2 | 4 | $\frac{1}{2}$ | — — — | 1 | 2 |
| 1 | — | Schweinefleisch | 3 | 6 | $\frac{1}{4}$ | — — — | — | 7 |
| 1 | — | Recht gute unvermischte Leberwurst | 5 | 4 | 1 | Ordinaires | 1 | 6 |
| 1 | — | von lauter Schweinefleisch | | | $\frac{1}{2}$ | — — | — | 9 |
| 1 | — | Recht gute vermischte rothe Wurst | 2 | 8 | $\frac{1}{4}$ | — — | — | 5 |
| 1 | — | mit Grieben | | | | | | |
| 1 | — | Sälze | 4 | — | | | | |
| 1 | — | Kampen | 1 | 8 | | | | |

* u. ** Beide Gattungen sind zu haben bei den Mehgermeistern: 1) Hieronymus Grebe in der holländ. Straße Nr. 558; 2) Conr. Becker, ebendas. Nr. 578; 3) Franz Grebe, in der Fischgasse, Nr. 815; 4) Friedr. Gunkel, in der Paulistraße, Nr. 511; 5) Christoph Hartung, in der Hohenthorstraße, Nr. 476; 6) Ludwig Hartbegen, in der Martinistraße, Nr. 53; 7) Melchior Heyd, ebendas. Nr. 11.

Im Druck und Verlag des reformirten Waisenhauses.