

58

Juli

19

30

Anton Gotsch Innsbruck

1/100	Laidemehl	215.-	215
-------	-----------	-------	-----

Honrad Mayer Halle

2/100 - 200	Roggenkleinmehl	115	230.-
	Kumpel	50	230 50

Michel Horkner

3/100 - 300	Mufmehl weip	100	312.-
4/50	1/2 Klei grob	62	124.-
2/90	180 Maismehl gelb	77	138 60
2/90	180 Maisschrott	76	136 80
3/100	300 Gelbmehl	73	219
	Kumpel	50	930 90
	1/2 Backsauer	28	

Michel Horkner

2/90 - 180	Maisschrott	76	136 80
2/90 - 180	Maismehl gelb	77	138 60
1/90	Mufmehl gelb	80	72.-
2/50 - 100	Heiz Mehl 8	87	87.-
2/25	150 Roggenfußmehl	73	109 50
2/50	100 Roggenklein		93.-
3/50	150 1/2 Klei fein	52	78.-
2/100	200 Gramata	100	200.-
1/2	25 Macaroni	275	68 75
	Kumpel	50	934 15
	1/2 Backsauer	28	

Al. Oberbörcher Melano

5/100 - 500	Roggenmehl 2	88	440
	Kumpel		50

Honrad Mayer Halle

30/100 - 3000	farina SS Pasta	198	5940.-
	Bello		1.-
			5941.-

59

August

Paul Hänsler Vipitum

5/100 - 300	farina S.P.	195	975 50
	Bello		50
			975 50

J. Silbermayr Ladelotto

1/100	farina S.P.		200.-
1/100	farina 1		193.-
1/100	Gramata		100.-
1/100	Lusso		100.-
	Bello		50
			593 50

Joh. Scheuch Brunico

5/100 - 500	farina S.P.	198	990.-
	Bello		50
			990 50

M. Hölzl

10/100 - 1000	farina S.P.	197	1970.-
1/100	farina di regale		115.-
	Bello		1
			2086.-

Anton Niederstätter

5/100 - 500	farina S.P.	198	990.-
2/100	200 farina 00	225	450.-
1/100	Roggenmehl 0		125.-
1/100	Roggenkleinmehl		115.-
1/100	Roggenmehl 1		110
	Kumpel		1
			1491

Christ. Moroder & Co

2/100 - 200	farina S.P.		400.-
1/100	farina		193.-
1/100	Gramata		111.-
1/100	Lusso		100
	Kumpel		50
			793 80