



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Montag den 25. October 1858.

Wissenschaftliches.

Ueber Nothweinbereitung.

(Aus Herrn A. Schuster's offenen Briefen an die Württembergischen Weinproducenten im Schwab. Mercur.) In Nothwein kann das gelegnete Medarthal Großes leisten. Davon zeugen die blühenden Champagner-Fabriken im In- und Ausland, welche die schwarzen Trauben aus hiesiger Gegend massenweise aufkaufen. Vom Nothwein wird verlangt, daß er dickroth, voll, feurig und aromatisch sei. Solcher Wein läßt sich nur aus reifen Trauben erzeugen, durch halbreife und faule Trauben wird die Qualität des Nothweins noch mehr beeinträchtigt, als die des Weißweins. Unsere Cleuner, schwarze Nüßlinge und Trollinger reifen nicht gleichzeitig; wenn Sie nun die vollständige Zeitigung jeder Sorte abwarten und Vorlese, Auslese und Nachlese halten, so gewinnen Sie aus Ihren besseren Lagen Nothweine, welche in Qualität den edelsten deutschen und französischen Nothweinen gleichstehen. Das Ausland wird solche Weine zu hohen Preisen kaufen. Damit Sie ohne Gefährdung Ihres Eigenthums lesen können, wie es die nach und nach eintretende Zeitigung erfordert, muß eine sehr umfassende Weinbergbut bestellt werden; sodann sollte die Ver-ordnung, welche den Beginn und Fortgang der Lese von der obrigkeitlichen Bewilligung abhängig macht, aufgehoben werden, im Interesse der rationellen Weinbereitung, welche nicht zugeben kann, daß entweder die besten Trauben aus Ueberreife zu Grunde gehen, oder ein großer Theil halbreif geberbstet werden muß. Dem Producenten sollte also gestattet sein, die ausgereiften Erntlingsfrüchte als Vorlese einzusammeln, um daraus den allerköstlichsten Ausbruchwein zu bereiten, sodann sollte ihm gestattet sein, die Zeit der Auslese und der Nachlese nach eigenem Gutdünken zu bestimmen.

Bei der Nothweinbereitung muß 1) das Lesen, 2) das Abbeeren auf einer Maschine, die gleichzeitig die Beere zerreißt, 3) das vollständige Zermalmen der Beerenmaische im Treitzuber, und 4) das Verbringen der zu Drei zerstampften Beerenmaische ins Faß Hand in Hand gehen, worauf sogleich das zu $\frac{1}{2}$ gefüllte Faß mit dem Gährrohr luftdicht verschlossen wird, weil

der Luftzutritt zur Maische für die Qualität des Weines von höchst nachtheiligem Einfluß ist. Der obere Theil des Fasses wird fleißig mit Wasser begossen, damit die Fugen geschlossen bleiben und keine Luft eindringen kann. Kann aus irgend einer Ursache das Faß nicht luftdicht geschlossen werden, so wird die Maische mehrmals des Tags gestaucht, weil die trockene Maische veriauert, wenn die Luft dazu tritt. Durch das Offenhalten des Fasses verdunstet aber viel Flüssigkeit, und durch die ungehindert ausströmende Kohlensäure wird viel Qualität entführt. Leer und treberhart werden die Weine, die ihre Gährung in der Mitte durchmachen müssen, ohne daß die Treber fortwährend unter der Brühe gehalten werden, aber auch in diesem Fall ist Verdunstung und Qualitätsabnahme sehr bedeutend. Um die Maische einfüllen zu können, lassen Sie das Spundenloch Ihrer Lagerfässer erweitern, und in den vergrößerten Spunden das regelmäßige Spundenloch für den gewöhnlichen Gebrauch einbohren. Vor das Zapfenloch wird eine Welle gelegt und angesprießt, damit der Wein seiner Zeit ungehindert ablaufen kann. Der durch die Gährung aus dem Zuckerstoff der Trauben entstehende Alkohol löst die Farbe und das Aroma der Hülsen, wie einen Theil des Gerbstoffs der Hülsen und Kerne; da dieser Gerbstoff sich mit der Hefe verbindet und sie als fast unlösliche Klumpen abgelagert, so hat die Hefe auf den Nothwein nicht die schädliche Einwirkung, wie auf den Weißwein. Bei erhöhter Temperatur, die aber Tag und Nacht gleich sein muß, verläuft die Gährung vollständig und in kurzer Zeit. Nach der stürmischen Gährung beginnen die Treber einzusinken. Jetzt ist es Zeit, die Maische tüchtig zu stoßen, wodurch der durch die Einwirkung des Alkohols aufgelockerte Farb- und Niesstoff der Hülse abgewaschen und auch die Gährung zu neuer Thätigkeit angefaßt wird. Das Gährrohr wird wieder sorgfältig aufgesetzt, um den Endverlauf der Gährung beobachten zu können. Zeigen sich im öfter aufzufüllenden Sperrwasser des Gährrohrs keine Bläschen mehr, während das Faß luftdicht verschlossen ist, so ist das ein Beweis, daß die Gährung zu Ende ist, und die Treber sich zu Boden gesenkt haben. Da durch das Abbeeren auf der Maschine und das nachherige vollständige Zermalmen der Maische die Hülsen zerrissen und blosgelegt wurden, so hatte der Alkohol über die Dauer der Gährung hinreichend Gelegenheit, auf den Farb-, Nies- und Gerbstoff der Hülsen zu wirken und

diese harzigen Stoffe aufzulösen; bei noch längerem Verweilen im fertigen Wein würden die Kerne zu viel Gerbsäure abgeben, und bei zu viel Gerbsäure könnte der Gaumen die übrigen werthvollen Eigenschaften des Weins nicht mehr empfinden, daher der Wein nach beendigter Gährung abgefüllt wird, und zwar möglichst rasch, weil er sonst zu sehr erkaltet, wodurch die reinigende Nachgährung gestört würde. Die auf ein Minimum reducirte Maische wird, um den Farbstoff vollends zu erlangen, mit den Händen tüchtig zerrieben und möglichst rasch gepreßt; es genügt ein einmaliger Druck. Um die Maische vor dem schädlichen Luftzutritt zu schützen, könnte sie in Säcken gepreßt werden. Das Ertragniß wird dem Faßwein beigefügt. Dieser Presswein enthält eine Menge höchst werthvoller Weinstoffe, die nur auf ihre Auflösung durch den Alkohol warten. Das von jetzt an spundvoll zu haltende Faß wird mit dem Klappenpunde verschlossen, daß die Kohlensäure einen Ausweg findet. Zu Anfang Februar wird der erste, vor Pfingsten der zweite und im September der dritte Ablass vorgenommen. Die sich jedesmal ergebende Hefe wird sogleich in Säcke gefüllt, gepreßt und der herablaufende Wein dem Faßwein beigefügt. Um dem Rothwein eine dunklere Färbung zu geben, setzen Manche Beerenfaß bei, was aber immer auf Kosten des Weingeruchs geschieht. Da nun gerade der Weingeruch es ist, der den Wein von andern spirituoson Getränken unterscheidet und auszeichnet, so empfehle ich auf's Dringendste, diesen Weingeruch durch Beisatz von Weinfarbe nicht zu schwächen und zu verändern, sondern zur Erzielung einer natürlichen schwarzrothen Farbe die Farbertraube wenigstens in einzelnen Reben anzupflanzen.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Eine von Buckle in seiner sehr interessanten Geschichte der Civilisation aufgestellte Behauptung, daß Selbstmorde gleich anderen Verbrechen, in „constanter Quantität“ vorkommen, findet in den neuesten englischen officiellen Ausweisen bis zu einem gewissen Grade ihre Bestätigung. Von 1852—56, somit in fünf Jahren, waren im vereinigten Königreiche 5415 Fälle von Selbstmord vorgekommen (3886 Männer und 1529 Frauen). Im Durchschnitt werden in jedem Jahre 1000 solcher traurigen Fälle verzeichnet, und die größte Anzahl (1182) fällt auf das Jahr 1856. Vergiftungen kommen sehr gewöhnlich vor, und Arsenik, Opium, Blausäure und Bittermandelöl spielen die Hauptrolle. Kielesäure, Salze scheinen bei Selbstmörderinnen, Blausäure bei Selbstmördern am beliebtesten gewesen zu sein. Strichnin war nur in zwei Fällen genommen worden und eine Vergiftung vermittelst Camphers nur ein einziges Mal vorgekommen. Doch häufiger geschahen Selbstmorde durch Erhängen (50 pCt. der Totalsumme); zunächst kommen Halsabschneiden und Ertränken. Selbstersticken durch Kohlendampf ist dagegen in England viel seltener, als in Frankreich. Die bei Weitem größte Zahl der Selbstmorde fällt auf Alters-Classen zwischen 35 und 45 Jahren; doch befanden sich während der letzten 5 Jahre unter den Opfern 33 Kinder von verschiedenem Alter und 14 Personen, die ihr 84tes Lebensjahr hinter sich hatten.

* Die Festigkeit des Mörzels am Stephansdome in Wien wurde, wie die „Autogr. Corr.“ meldet, schon wiederholt besprochen und man hat bei den eben beginnenden Reparaturen neuerdings Gelegenheit, darüber Beobachtungen zu machen. — Einer Sage zufolge rührt die Festigkeit des Mörzels daher, weil derselbe mit Wein befeuchtet wurde. Im Jahre 1450, war nämlich sehr viel, aber durchaus saurer und untrinkbarer Wein gemietet worden, so daß die Besitzer denselben wegschüttelten. Ein Befehl Kaiser Friedrich's IV. aber untersagte dies und verfügte, daß der ungenießbare Wein zur Bereitung des Mörzels für die Bauten der St. Stephanskirche verwendet werde.

* Aus Anlaß eines Falles, wonach einem Landmann in diesen Tagen in Folge des Fütterns von gekochtem Kartoffelkraut in kurzer Zeit drei Stück Rindvieh gefallen sind, hat das Großherzogl. Hessische Kreisamt in Sieben im Einverständniß mit der Großherzogl. Medicinalbehörde des Kreises an die Viehbesitzer die öffentliche Warnung ergehen lassen, daß das Kartoffelkraut eine giftige Substanz enthalte, daher im Allgemeinen ein für das Rindvieh schädliches Futter sei und jedenfalls ohne Beimischung von Stroh, Heu oder Grummet sehr nachtheilige Folgen und selbst den Tod des Viehes herbeiführen könne.

* Die neue Straßen-Lokomotive des Engländers Boydell, angefertigt von Charles Burrell in Thetford (Norfolk). Um sich dem gewöhnlichen Straßenverkehr möglichst anzuschließen, geht die neue Erfindung von einer mäßigen Geschwindigkeit aus. Die Räder haben eine Construction erhalten, wodurch dieselben eine endlose Eisenbahn vor sich her selbst auswerfen, welche aus 6 breiten, unten mit Eisen beschlagenen und oben mit Schienentheilen versehenen Bohlenstücken besteht und nach einander vor dem Rade niederfällt. So entstehen nur noch diejenigen, wenn auch etwas stärkeren Stöße auf die Räder, welche auch bei der Eisenbahn durch die Fugen des Schienenweges vorkommen. Der breite Schuh verhindert das Einsinken, so daß diese Maschinen selbst auf geackertem Lande in England angewandt werden. Die Maschine ist übrigens einer gewöhnlichen vierräderigen Lokomotive mit beweglichem Vordergestell ähnlich. Herr Ingenieur Moll zu Köln, welcher in England sich von der Brauchbarkeit dieser Maschine persönlich überzeugt hat, sagt darüber u. A. noch: „Die Versuche, welchen ich beizuohete, wurden mit einer Maschine von 20 Pferdekraft angestellt, deren Cylinder 7“ Englisch bei 12“ Kolbenschub im Durchmesser enthielt. Das Gewicht der Maschine war etwa 220 Ctr., ihre Länge 18' und die größte Breite 7' 8". Sie fuhr mit 400 Ctr. auf vier Wagen verladen mit einer Schnelligkeit von 5' pro Secunde in der Ebene und bei schwachen Steigungen. Der Kohlenverbrauch ist 300 Pfd. gewöhnliche Steinkohle die Preuß. Meile und bei 600 Ctr. fortziehender Belastung. Die Fahrzeit betrug etwa 2 Stunden, während welcher Zeit keine Störung vorkam.“ Herr Moll versichert, daß er die Ueberzeugung erlangt habe, daß eine solche Lokomotive zu einer praktischen Anwendung durchaus geeignet sei. Ihre Bedienung findet er einfach, und bei gehöriger Sorgfalt werde auch die Unterhaltung derselben keine unverhältnißmäßigen Kosten verursachen.

* Man meldet uns aus Stettin: Das herzoglich meiningische Ministerium hat die Schrift des Prof. Wilkomm zu Tharand: „Die Nonne, der Kiefernspinner und die Kiefernblattwespe“, allen Waldbesitzern empfohlen.

Sonntag den 24. October

TANZMUSIK

bei **Wilh. Sentschel.**

Erlenholz I. Klasse mit Anfuhr 5 Thlr. 17 1/2 Sgr., Erlenholz II. Klasse mit Anfuhr 4 Thlr. 12 1/2 Sgr. empfiehlt

Das Forstamt Läs gen. Eine Probeklafter ist beim Korbmacher Herrn **Billig** aufgestellt.

Den geehrten Bewohnern der Stadt und Umgegend die ergebnisse Anzeige, daß ich mein assortirtes Lager von Schreib- und Zeichenmaterialien, fertigen Galanterie- und Lederwaaren einer gütigen Beachtung empfehle.

Ad. Werther, Buchbinder.

Nachlese-Wein

Kauft zum höchsten Preise **J. G. Moschke.**

Bei G. Fröbel in Rudolstadt sind erschienen und durch alle Buchhandlungen, in Grünberg durch W. Levysohn zu beziehen:

Triumph des Glaubens

an Unsterblichkeit und Wiedersehen über jeden Zweifel.

von **Dr. J. F. Th. Wohlfahrt,** Fürstl. Schw. Rud. Kirchenrathe.

11 1/2 Bog. gr. 12. broch. 10 Sgr.

Der Inhalt dieses Werkchens zerfällt in 4 Abschnitte, nämlich: 1) Der Materialismus oder die Lehre von der Vernichtung des Geistes mit dem Tode des Körpers; 2) Prüfung des Materialismus auf seinem eigenen Grund und Boden, oder Kampf des Glaubens mit dem Unglauben; 3) der Sieg des Glaubens an Unsterblichkeit und persönliche Fortdauer, oder unerschütterliche Gründe dafür; 4) Wiedersehen. — In der Wüste des Unglaubens, die sich heutzutage immer breiter macht, erquickt es, einen Mann zu finden, welcher, wie der Verfasser der vorliegenden Schrift, nicht allein den Glauben hat, sondern auch in der Kraft seines Glaubens wohl befähigt ist, ihn in Andern zu erwecken oder zu befestigen. Am überzeugendsten ist der Verfasser, wo er die Beweise gegen den Unsterblichkeitsglauben niederkämpft.

Unreifen Wein

Kauft **Fr. Wilh. Dehmel,** unweit des Schießhauses.

Winterüberzieher in neuester Form, Tuch- und Calmuckröcke, Beinkleider und Westen empfiehlt zu billigen Preisen

Das Kleider-Magazin von **J. Horwitz.**

Weingebinde

in Eisen von 2—500 Quart Inhalt offerirt billigt **S. Friedeberg** in Züllichau.

Bei G. Fröbel in Rudolstadt ist erschienen und durch W. Levysohn in Grünberg zu beziehen:

Hübner's Biblische Geschichten für Schule und Haus.

Umgearbeitet und mit neuen nützlichen Lehren versehen von **B. C. F. Steiner.** 5 Sgr.

Rüffe, Borsdorfer und Dauer-Mepfel, so wie **Anschnitt-Trauben** werden in der „Weinhandlung“ von **Chr. Fr. Bergner** gekauft.

Obst-Wildlinge,

Apffel, Birnen, Pflaumen und Kirschen, von 2—6 Fuß Höhe, kauft das **Dominium Hartmannsdorf** bei Freistadt.

Für Auswanderer nach Brasilien,

welche sich mit Land, Sitten und Sprache ihres künftigen Vaterlandes im Voraus bekannt machen wollen, sind unentbehrlich

Südbrasilien

in seinen Beziehungen zu deutscher Auswanderung und Kolonisation. Ungerissene Nachrichten, Bemerkungen und Winke,

besonders für Auswanderer, von **Dr. Hermann Blumenau,** ehemals praktischem Chemiker, jetzt Kolonisten am Rio Itajahy in der brasilianischen Provinz Santa Catharina. Nebst einem Anhang. Preis 15 Sgr.

Ferner: Desselben Verfassers Leitende Anweisungen für Auswanderer nach der Provinz

Sta. Catharina in Südbrasilien 8. broch. 5 Sgr.

Die deutsche Kolonie

Blumenau

in der südbrasilianischen Provinz **St. Catharina.**

1) Programm- und Kolonie-Statut. 2 1/2 Sgr. — 2) Jahres-Berichte: a) bis Juni 1855. Mit Karte des Itajahy-Gebietes 7 1/2 Sgr. — b) für 1856 (Taschenbibliothek der Reise, Zeit- und Lebensbilder. Abth. VI., Lief. 4.) 5 Sgr. — c) für 1857. Mit Karte. 5 Sgr. Sechs Blumenau'sche Schriften zusammenge- men: 1 Thlr.

Weinverkauf bei:

Altenhoff, Niederstraße, 57r 5 Sgr.

Christkatholischer Gottesdienst

Sonntag den 24. October Vormittag 9 Uhr. Der Vorstand.

Marktpreise.

Nach Pr. Maß und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 16. Octb.		Karge, d. 20. Octb.	
	höchst Pr. tgl. far. vi.	Niedr. Pr. tgl. far. vi.	höchst Pr. tgl. far. vi.	Niedr. Pr. tgl. far. vi.
Weizen .	3 12	6 2 27	6 3	10 10
Roggen .	2 2	6 1 28	9 1	26 1
Gerste gr. .	2	1 22	6 1	24 1
„				
Hafer . .	1 8	9 1 5	1 4	
Erbfen . .			3 5	
Kirse . .			1 25	
Kartoffeln .	20	16	14	
Heu, d. Str.	1 10	1 5	1 15	
Stroh Sch	5	4 15	5 15	