



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 20. October 1859.

Wissenschaftliches.

Die Naturgeschichte des Brodes.

Wir wissen und wußten schon längst, daß der Müller die Getreidekörner zermahlt, und der Bäcker aus dem Mehl den Brodteig knetet und bäckt. Aber was die beiden ehrenwerthen Handwerksleute eigentlich thun, und warum sie es so und nicht gerade anders machen, oder wie sie es besser machen könnten, darüber hat erst das Mikroskop und die Chemie uns belehrt, und diese Aufschlüsse haben einem englischen Schriftsteller, den wir jetzt benutzen wollen, Anlaß zu einer dankbaren Arbeit gegeben. Wir nennen die Körner der Halmgewächse mit Unrecht Samen, denn es sind wirkliche Früchte, da sie im reifen Zustand ein Fruchtgehäuse um sich tragen, nämlich die einschließende Schale. Diese Schale besteht aus viel festerem Stoff als der eigentliche Leib des Samenkornes, und sie wird auf dem Mühlstein abgelöst, nimmt aber dabei noch die äußern Lagen des Kornes selbst mit hinweg. In diesen äußern Lagen findet sich keine Stärke, sondern ölige Stoffe und Pflanzeneiweiß. Der Weizen der wärmern Klimate enthält einen höheren Procentsatz von Eiweiß als der in kälteren Gegenden, und Sommerweizen bei uns mehr als Winterweizen. Da nun in der Stärke kein Stickstoff vorhanden, das Pflanzeneiweiß aber ein stickstoffhaltiger Körper ist und in dem Stickstoff die eigentlichen blut- und fleischbildenden Stoffe unserer Nahrung ruhen, so daß Pflanzennahrung der Fleischnahrung sich nähert, jemehr ihr Stickstoffgehalt zunimmt, so entfernt der Müller höchst unwissenschaftlich mit den äußern Lagen des Weizenkornes seine nahrhaftesten Bestandtheile, und, wie man glaubt, nur um der schönen weißen Farbe willen, da diese äußern Lagen das Mehl braun und trüb machen würden. Mischt man nun Mehl und Wasser zusammen, so entsteht ein zäher Teig. Die Stärke ist es nicht, welche der Mischung ihren Zusammenhang gibt, denn sie fällt, wenn sie rein mit Wasser gemischt wird, als Pulver zu Boden, sondern es ist ein stickstoffhaltiges Element zugegen, welches, dem Eiweiße sehr ähnlich, die Stärketheile zusammenbindet. Dies ist der Pflanzenleim oder Kleber. Der Mehlteig würde über dem Backfeuer

eine feste und steife Masse werden, wenn sich im Teig nicht Luftbläschen bildeten und ihm ein schwammartiges Aussehen geben. Wir sagen dann: der Teig geht auf. Dieses Aufgehen des Teiges zu bewirken, ist die Kunst des Bäckers, und er bedient sich dazu chemischer und organischer Kräfte, wenn er auch vielleicht selbst nicht die Namen der Geister kennt, die er dazu mietbet. Bei feinerem Backwerk wird die Blasenbildung besonders durch den Zusatz von Butter bewirkt, welche, nachdem sie geschmolzen, kleine Höhlungen im Teig zurüchläßt. Um nun im Teig während des Backens eine Entwicklung von Gasen zu erzeugen, setzt man bei uns Sauerteig hinzu. In England bedient man sich in neuerer Zeit nur der Hefen, und zwar der Bierhefen oder der künstlich aus Malz erzeugten Hefen. Auch der Sauerteig enthält Hefen, aber untermischt mit versetztem oder verdorbenem Mehl. Die Hefen bewirken im Brodteig eine Umwandlung der Stoffe. Bei ihrer Gegenwart verwandelt sich die Stärke in Zucker und dann in kohlen-saures Gas, welches blasenartig den Teig aufstreibt und ihn in einen Schwamm verwandelt. Wir wissen alle, daß, wenn der Teig mit Sauerteig oder Hefen gemischt ist, er geknetet wird, daß man ihn dann ein wenig aufgehen läßt, um ihn nochmals zu kneten; das Kneten hat aber keinen andern Zweck, als daß alle Theile des Teiges mit den Gährungszusätzen in Berührung kommen, und die Engländer, welche außerordentlich heikel sind, und denen es bei dem Gedanken graust, daß das Brod, welches sie in den Mund stecken, vorher durch die Finger eines Bäckers gegangen sei, wünschen jetzt sehr, daß bald Maschinen die Bäckerkräfte ablösen möchten.

Diese Hefe ist seltsamerweise eine Pflanze und zwar ein Schwamm, dessen meist farblosere Pflanzenleib nur unter dem Mikroskop kenntlich wird. Die Erscheinung von Schimmel oder Mehlthau auf Pflanzenstoffen oder Getränken ist ein Zeichen, daß die Ausbildung der Schwämme schon weit fortgeschritten ist, denn hier sehen wir schon die Früchte der Schwämme. So ist denn die Hefepflanze das nämliche, wie die schleimige Pflanze des Eßigs, die Eßigmutter, oder wie der gemeine blaue oder grüne Schimmel (*Penicillium glaucum*), welcher sauer gewordenen Teig oder faulende Früchte, überhaupt verwesende Stoffe bedeckt. Der Mehlthau ist die Frucht dieses Schwammes, welche in Myriaden von der Luft davon getragen wird, sich überall niederläßt und keimt, wo sie Nahrung findet. Betrachtet man

den Hefenschwamm unter dem Vergrößerungsglas, so besteht er aus kugelförmigen Bläschen von $\frac{1}{2500}$ Zoll im Durchmesser. Er vermehrt sich durch kleinere Bläschen, die aus dem Stammbläschen hervorknospen; diese Bläschen ernähren sich, indem sie einen Theil der organischen Flüssigkeit aussaugen, in der sie existiren. Diese Flüssigkeit wird dadurch gleichzeitig zerlegt und Kohlensäure dabei ausgeschieden, welche Blasen in der Flüssigkeit bildet. Durch den sogenannten Contact entsteht eine gleiche Zerlegung in den umgebenden Theilen der Flüssigkeit, worin die Erscheinung vor sich geht, welche wir die Gährung nennen, und die überall in Flüssigkeiten stattfindet, welche Stärke, Dextrin oder Zucker unter Gegenwart einer gewissen Quantität von Eiweißstoffen enthalten. Ein Malzaufguss beginnt bei Zusatz von Hefe unter gewissen Temperaturen zu gähren. Das Dextrin (Gummi) und der Zucker, welche das Wasser vorher dem Malz entzogen hatte, geben nun in Weingeist über, während zugleich Kohlensäure ausgeschieden wird. Dies ist die sogenannte alkoholische Gährung, welche, wenn man ihr freies Spiel löst, bald übergeht in die zweite Gährung, die Essiggährung. Beim Brodbacken gilt es nun eine alkoholische Gährung zu erzielen, und der Bäcker muß das Geschick besitzen, ihr genügend Zeit zu lassen, sie aber aufzuhalten, bevor sie zu weit sich erstreckt hat. Die Zuckerteile, welche jedes Mehl enthält, zerfallen während der Gährung in Weingeist und Kohlensäure, welche, von der Backofenhitze verflüchtigt, zu entschlüpfen suchen und überall Blasen treiben. Der Alkohol oder der Weingeist, der sich beim Brodbacken entwickelt, bildet ein Procent der Gesamtbestandtheile des Mehles, und man berechnet, daß, wenn sich der verdampfende Weingeist auffangen ließe, man aus dem Brod, welches London jährlich verzehret, nicht weniger als 300,000 Gallonen Alkohol gewinnen könnte, die jetzt ungenützt in die Luft entweichen.

In neuerer Zeit hat man, um die Blasenbildung im Teig zu befördern, Alaun zugesetzt. Da nun eben in England Ausschüsse sitzen, die gegen die Verfälschung der Nahrungsmittel Abhilfe erfinden sollen, so ist auch der Zusatz von Alaun zum Brodteig beanstandet worden. Da man nun schon mit drei bis vier Unzen Alaun auf 240 Pfund Mehl die gewünschten Wirkungen zu erzielen vermag, so ist es höchst unwahrscheinlich, daß diese Beimischung jemals der Gesundheit nachtheilig werden könnte. Unschuldiger ist aber jedenfalls der Vorschlag J. v. Liebig's, statt des Alauns Kalkwasser hinzuzusetzen, und zwar 26 bis 27 Pinten auf 100 Pfund Mehl. Da aber 600 Pinten erst ein Pfund Kalk enthalten, so ist dieser Zusatz völlig unbedenklich, denn im Bohnenmehl z. B. sind von Natur aus mehr Kalkbestandtheile vorhanden, als in dem mit Kalkwasser gebakenen Brod sich finden würden.

So werden, wie man sieht, die Naturwissenschaften uns immer nützlicher und unentbehrlicher. Brod ist zwar von jeher gebacken und gegessen worden, aber daß wir es jetzt mit Verstand backen und mit Verstand essen können, daß wir wissen, welchen wunderbaren Naturkräften wir jeden Bissen verdanken, das lehrten uns zuerst unsere großen Instrumente und die scharfsinnigen Männer, die mit diesen Instrumenten beobachtet haben.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Die neue Organisation der Realschulen. Wir entnehmen der Unterrichts- und Prüfungsordnung der Real- und höhern Bürgerschulen vom 6. October einige der wichtigsten und für Grünberg interessantesten Bestimmungen: Die mit dem Rechte zu Entlassungsprüfungen versehenen Realschulen werden in eine erste und zweite Ordnung abgetheilt: In den Realschulen 1ter Ordnung haben die untern 3 Klassen einen je einjährigen, Tertia in der Regel, Secunda und Prima aber stets einen zweijährigen Cursus. Von den 56 zu Entlassungsprüfungen berechtigten Realschulen bilden für jetzt 26 Anstalten die erste Ordnung (unsere Friedrich-Wilhelmschule gehört leider bis jetzt nicht zu denselben; von den schlesischen überhaupt nur: die Görltzer und die Breslauer am Zwinger und zum heiligen Geist). Allen anerkannten (auch unserer Grünberger) Realschulen stehen folgende Berechtigungen zu: Zulassung zur Elevenprüfung für die technischen Aemter der Berg-, Hütten- und Salinenverwaltung, zur Feldmesser- und Markscheiderprüfung; Eintritt in den Postdienst mit Aussicht auf Beförderung in die höheren Dienststellen; Aufnahme in die Forstlehranstalt in Neustadt-Gerswalde, in das reitende Feldjäger-Corps und in das königl. Gewerbeinstitut; Zulassung zum Supernumerariat bei den Provinzial-Civil-Verwaltungsbehörden und bei der Verwaltung der indirekten Steuern, sowie als Applicant zum Marine-, Intendantur- und Militair- und Marine-Localverwaltungsdienst. Realschulen, in denen das Lateinische obligatorisch ist (wie hier) sollen in Bezug auf von ihnen abgegangene Apothekerlehrlinge den Gymnasien gleichgestellt werden. Die Rechte der Realschulen 1. Ordnung sind derart erweitert, daß sie in mehrfacher Beziehung den Gymnasien gleichgestellt werden. Sie bestehen in Zulassung zu den Studien für die höhern Stellen im Bergfach; in Befreiung von der Ablegung des Portepé-Fährlich-Examens beim Eintritt in die Armee etc. Ein einjähriger Besuch von Prima berechtigt zum Eintritt in's Supernumerariat bei der Verwaltung der indirekten Steuern und zur Zulassung als Applicant für den Militair-Intendanturdienst. Reise zur Prima befähigt zum Civil-Supernumerariat bei den Provinzial-Civil-Verwaltungsbehörden und zur Annahme als Civil-Aspirant bei den Provinzial-Aemtern. Ein halbjähriger Aufenthalt in Secunda berechtigt zum einjährigen Militairdienst (bei den Realschulen 2. Ordnung, wie hier, ein halbjähriger Aufenthalt in Prima). Ein Zeugniß der absolvirten Tertia berechtigt zur Aufnahme in die Gärtnerlehr-Anstalt zu Potsdam (bei Realschulen 2. Ordnung wird ein Secundanerzeugniß verlangt).

* Um jungen Wein die Kraft, das Feuer und den Geschnack alter Weine zu verschaffen, hat der Verfasser des Manuel du Vigneron, Odart de la Dorée folgendes Verfahren erprobt: Man nimmt die Flaschen — die aber nicht ganz gefüllt sein dürfen, damit sie nicht zerplagen — mit jungem Wein und setzt sie in einen Backofen, nachdem das Brod gebacken ist, auf die Zeit von zehn bis zwölf Stunden; danach nimmt man sie heraus, füllt sie von Frischem auf und legt sie nach Belieben auf Lager.

Inserate.

Donnerstag den 20. Oktober 1859
früh 8 Uhr öffentliche Sitzung der Stadt-
Verordneten.
Protokolle über Kassenrevisionen.
Aufnahme-Gesuche.
Gesuche um Niederschlagung von Resten
und Bewilligung von Freischule.
Inscriptions-Kosten für die Trauben-
kur-Annoncen.
Wahl eines Bezirks-Vorstehers-Stell-
vertreters und eines Bürgerdeputirten.
Antrag auf Verwendung eines Theiles
des Sparkassen-Reserve-Fonds zur
Erweiterung des Hospitals.
Antrag auf Vollziehung eines Nachtrages
zu den Statuten des Züllichau-Grün-
berg-Sorauer Chausseebau-Vereins.
Beschaffung eines neuen Communal-
Reise-Wagens.
Antrag auf Bewilligung von Baukosten
für Reparaturen im Realschul-Ge-
bäude, für Röhrung des Lunzenbachs,
für Reinigung und Heizung des neuen
Klassenzimmers im Mädchenschulhaus.
Prüfung und Feststellung des Stadt-
haushalt-Etats pro 1860/62.
Gehalts-Angelegenheit der Realschul-
Lehrer.

Bekanntmachung.

Mittwoch den 26sten d. M.
früh 9 Uhr werden im Kammerei-
Oberwalde, Krämper Revier, im Kon-
tappendistrikt
180 Klaftern Erlenholz,
1 1/2 = Birkenholz,
16 = Eschenholz,
24 = Rüsterholz,
30 = Aspenholz,
meistbietend verkauft werden.

Bei der Revision des Gewichts der
Bachwaaren der hiesigen Bäckermeister
ist

- a) das größte Hausbackenbrodt bei dem
Herrn Bäckermeister Hoffmann,
- b) die größte Semmel bei den Herren
Bäckermeistern M. Mohr, E. Pelt-
ner, Sommer, Hoffmann, J. Mohr
und Mühle vorgefunden worden.

Für Herren, die sich selbst rasiren.

Die seit 33 Jahren genugsam
als höchst zweckmäßig anerkannten
J. P. Goldschmidt's k. k. österrei-
chisch privilegierten chemischen
Streichriemen, wodurch dem
stumpfen Rasirmesser in kaum 2
Minuten der schönste und sanfteste
Schnitt beigebracht wird, als auch
die schwarze und rothe Composition
zum steten Erhalten derselben und
ganz besonders die weit berühm-
ten hohlgeschliffenen

Army rasors Rasirmesser,
die nie geschliffen zu werden bedür-
fen, sind im Gasthof zum deutschen
Hause während meines Aufenthalts
bis Ende dieses Monats zu haben.
W. Goldschmidt aus Berlin.

Sonntag den 23. Oktober 1859 Nach-
mittags 2 Uhr Veteranen-Versammlung
im Deutschen Hause.
Der Vorstand.

Bleistifte

in allen Nummern und Graden, so
wie
Faber'sche Blau- und Nothstifte
in reichhaltiger Auswahl empfiehlt
W. Levysohn.

Schul-Anzeige.

Zu der Sonntag d. 23. Oktobr.
früh 11 Uhr im Saale der Friedrich-
Wilhelms-Schule abzuhaltenden Prü-
fung der Schüler der Gewerbeschule wer-
den die Eltern und Lehrherren der Zög-
linge hierdurch eingeladen. Die Schü-
ler der beiden Klassen haben sich sämt-
lich Donnerstag den 20. Oktober Abends
7 1/2 Uhr in dem gewöhnlichen Lokale
(Friedrichschule) einzufinden.

Grünberg, den 18. Oktober 1859.
Curatorium der Gewerbeschule.

Gut erhaltene Trauben werden noch
gekauft von **Gust. Wils.**

Bei W. Levysohn in Grünberg ist
vorräthig:

Erneuerte allgemeine Stolae-Lax-Ordnung

für
das souveraine Herzogthum
Schlesien,
wonach

sich sowohl die Augsburgerischen Confes-
sions-Verwandten, als katholische Pfar-
rer, Prediger und Curati zu richten ha-
ben.

d. d. Berlin, den 8. August 1750

Preis 2 Sgr.

Das Lied

von der
Weinlese.

Von
Wilhelm Adami.
Preis 3 Sgr.

Am 18. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 40te Nummer der **Ziehungsliste**
für 1859. Preis vierteljährlich: 14 Sgr.

Inhalt.

	Seite		Seite
Baden.		Teuditz-Kötzschauer gewerkschaftliche Obligationen	213
Badische 35 fl. Loose von 1845	212	Rochlitzer 3% Stadtschuldscheine	212
Fürstlich Fürstenberg'sches 4 1/2% Anleihen	213	Obligationen des Potschapper Actienvereins	213
Bayern.		Sachsen-Meiningen.	
Starnberger Eisenbahn-Anleihe	213	Herzogl. Sachsen-Meiningen'sche 3 1/2% Staatsschuld- briefe	212
Grossherzogthum Hessen.		Schweden.	
Alzeyer Stadt-Obligationen	213	Prämien-Pfandbriefe des Schwedischen Güterhypo- thekenvereins in Smaland und mehreren Provinzen	213
Preussen.		Königl. Schwedische 4 1/2% Staats-Anleihe von 1858	212
Restanten der Dividendenscheine der Prinz-Wilhelms- Eisenbahn-Stammactien	214	Württemberg.	
Restanten der Dividendenscheine der Bergisch-Mär- kischen Eisenbahn-Stammactien	214	Gräfl. v. Waldbott-Bassenheim'sche 5% 1852er Anleihe von 360000 fl.	214
Schlesische landschaftlichen Pfandbriefe	213		
Sachsen.			
von Arnim'sche Anleihe	213		

Böhmische Bettfedern und Daunen empfiehlt in allen Sorten und in bester Qualität Wwe. Philippson.

Nächsten Freitag den 21. d. Mts. **außerordentliche Versammlung** des Gewerbe- u. Gartenvereins im Königs-Saale des Herrn Künzel. Wie sonst, so wird auch diesmal das Rauchen bis zum Beginne des Tanzes unterlassen. Der Eintritt in den Saal kann nur vom Garten aus gestattet werden. Sollten Einzelne der Herren Chorgirten des hier garnisonirenden Militärs durch Mitglieder eingeführt werden, so ist nur die Hälfte des sonst festgesetzten Eintrittsgeldes für dieselben an der Kasse zu entrichten. Anfang halb 8 Uhr. Eröffnung des Lokals halb 7 Uhr.
Die vierte Section.

Herren- und Damenkleider, Federbetten, gute Möbeln, sowie ganze Nachlässe kauft fortwährend

Ernst Schmidt,
Maulbeersstraße Nr. 73.

Ergebene Anzeige.

Unterzeichneter macht einem hochgeehrten Publikum die ergebene Anzeige, daß er sich auf kurze Zeit hier aufhält, um **Photographische und Panotypische Bilder** auf Glas und Wachstuch in einem Zeitraum von einer halben Minute auf das Sprechendste ähnlich anzufertigen. Die Aufnahme findet täglich von Morgens 9 Uhr bis Mittags 3 Uhr, nicht im Freien, sondern im Salon statt. Auch werden Delgemälde als Daguerreotyp's aufs Treueste copirt. Verschiedene Ansichten von Berlin zu sehr soliden Preisen sind zu haben. Auch ist er in den Stand gesetzt, eine Anzahl Bilder, seine Leistungen beurtheilen zu können, zur gefälligen Ansicht vorzulegen. Seine Wohnung ist im Deutschen Hause.

P. Goldschmidt,

Photograph aus Berlin.
Aufenthalts-Zeit bis Ende dieses Monats

Pariser Filz-Schuhe

in allen Größen und Farben empfiehlt zu den billigsten Preisen **S. Hirsch.**

Ein großes, fast ganz massives **St.-Wohnhaus**, auf der einen Seite acht, auf der andern sieben Fenster Fronte, beide Seiten nach dem Marktplatz, mit einem sehr großen, mit Kasten, Repositorien etc. versehenen Laden, worin zuletzt ein Colonial- und Materialwaaren-Geschäft mit Schank betrieben, der sich aber auch zu jedem andern Geschäft eignet; auf der andern Seite: ein zweiter kleinerer Laden nebst Stube etc., in der untern Etage vier Stuben nach vorn, eine nach hinten, sowie zwei Küchen; in der Bel-Etage, die einstweilen ganz vermietet ist, fünf Stuben nach dem Markt, eine nach hinten, zwei Küchen, eine Speisekammer, Hof, Boden und Kellerraum, alles im besten Stande, so daß es sofort übergeben und bezogen werden kann, nebst zwei Rücken (ca. 2 Morgen) Land — soll unter billigen Bedingungen verkauft, nöthigenfalls die untern Räume verpachtet werden.

Darauf Reflectirende werden gebeten, sich direct an mich zu wenden.
Friedr. Wilh. Stockmann sen.
in Beeskow.

Weinverkauf bei:

H. Kapitschke in der Probstei, 58r 4 Sg.
Ad. Senftleben, Krautstraße, 58r 4 Sg.
Fr. Rädich, Grünstraße, 57r 5 Sgr.
A. Viehr, Herrenstraße, 57r 5 Sgr.

Marktpreise.

Nach Preuss. Maß und Gewicht pro Scheffel.	Grünberg, den 17. Oktober.			Görlitz, den 13. Oktober.			Sorau, den 14. Oktober.				
	Höchst. Pr. thl.	Niedr. Pr. sa.	Niedr. Pr. pf.	Höchst. Pr. thl.	Niedr. Pr. sa.	Niedr. Pr. pf.	Höchst. Pr. thl.	Niedr. Pr. sa.	Niedr. Pr. pf.		
Weizen	2	7	6	2	22	6	2	22	6	1	20
Roggen	1	17	6	1	15	6	1	20	6	1	20
Gerste, große . . .	1	15		1	15	6	1	5			
" kleine											
Hafer	1				2	6		25		3	9
Erbisen					2	18		9		2	12
Hirse	3	6		3	6						
Kartoffeln		18			16			14		20	
Heu, d. Str.		25			22	6		17	6		
Stroh, d. Sch.	5			5			5	4	15		

Druck und Verlag von W. Lebyohn in Grünberg.

Nächsten Dienstag Abend 8 Uhr im bekannten Lokal Conferenz der Amicitia.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 5. Septbr. Kaufmann A. L. A. Grempler ein S., Marie. — Den 27. Webermeister u. Leinwandhändl. C. H. Müstroph eine S., Marie Agnes. — Den 2. October. Einw. J. F. Bohr in Kühnau eine S., Emilie Bertha. — Den 5. Einw. C. F. Rothe in Krampe eine S., Ernest. Paul. — Den 7. Einw. J. G. Steinbarth in Lawalde eine S., Marie Ernest. Aug. — Den 10. Tagearbeiter C. A. Herbach eine S., Ernest. Louise Amalie. — Den 11. Tischlermstr. F. W. Vater eine tobtte S. Bäckermstr. G. H. Hähnisch einen tobtten S.

Getraute.

Den 12. Oktbr. Bauer J. A. Heine in Wittgenau mit Jgfr. Joh. Christ. Witthe das. — Den 13. Gärtner C. Schreck mit Sawade mit Jgfr. Joh. Ernest. Häusler das. — Den 18. Kgl. Kreisger. Assessor C. C. Maif aus Putzschin mit Jgfr. Frieder. Mathilde Anna Rieder.

Gestorbene.

Den 12. Oktbr. Des Tuchfabrik. J. G. Behr S., Marie Martha 3 M. 28 J. (Krämpfer. — Den 13. Des Häusl. J. F. Hentschel in Lawalde S., Joh. Carl Herrm. 10 J. 10 M. 12 J. (Scharlachfieber.) — Den 14. Kaufmann J. F. Seydel 85 J. 7 M. 18 J. (Alterschwäche). Des verst. Fleischer J. G. Richter S., Jgfr. Marie Louise Amalie 32 J. 3 M. 7 J. (Brustwasserfucht.) — Den 15. Des Häusl. J. F. Hentschel in Lawalde S., Fried. Aug. Ernst 4 J. 4 M. (Scharlachfieber.)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche. (Am 18. Sonntage nach Trinitatis.) Vormittagspr.: Herr Kandidat Günther. Nachmittagspr.: Herr Prediger Müller.

Synagogen-Gemeinde.

Am Schlußfeste: Freitag den 21. v. M. Vorm. 9 1/2 Uhr Predigt.