



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Montag, den 21. Oktober 1861.

Wissenschaftliches.

Bier.

Das Bier ist in den Ländern des nördlichen Europa's, welche keinen Wein erzeugen, das gebräuchlichste geistige Getränk. Die Konsumtion desselben ist so allgemein, so massenhaft, daß es nicht mehr als Luxus-Genusmittel anzusehen ist, sondern bereits als wichtiges Nahrungsmittel die Aufmerksamkeit der öffentlichen Gesundheitspflege auf sich ziehen muß.

Die Erfindung des Bieres ist nicht so alt, wie die des Weines, jedoch brauten die Aegyptier bereits lange vor Christi Geburt ihr Bier und die Stadt Pelusium, auf dem Nildelta, hatte damals eine ebenso große Berühmtheit ihres Bieres wegen, wie heutzutage Nürnberg, Erlangen und Culmbach. Sie brauten zwei Sorten, eine aus Weizen und eine aus Gerste; noch jetzt besitzt Aegypten ein aus Lustmalz ohne Hopfen dargestelltes Bier unter dem Namen Bouza. Fast eben so lang bekannt ist das Bier bei den alten Griechen, es wurde bald aus Gerste, bald aus Obst dargestellt. Auch die Römer erwarbten dieses Getränkes frühzeitig. Schon im ersten Jahrhundert unserer Zeitrechnung erzählt Plinius in seiner Naturgeschichte von einem Gerstentrunk, den er Cerevisia nennt, von Ceres, der Göttin des Getreides, und vis, Kraft, abgeleitet; auch Tacitus, welcher die erste geschichtliche Kunde von den Deutschen giebt, spricht schon von einem aus Gerste bereiteten Bier, welches die alten Deutschen tranken; es soll nach ihm einen weinartigen Geschmack gehabt haben. Jedoch hat es bei den Römern selbst kein großes Ansehen erlangt, sie betrachteten es als eine schlechte Nachahmung des Weines.

Dagegen war das Bier bei den Scandinaviern und Germanen von jeher ein Nationalgetränk. Beide Völkerschaften schreiben seine Erfindung dem flandrischen Könige Gambrinus zu. Seine sorgsamste Pflege und weiteste Verbreitung hat es später in England und Deutschland gefunden. In den ältesten Zeiten bereitete man es aus Gerste, Weizen oder Hafer und legte, anstatt des damals noch nicht bekannten Hopfens, Eichenrinde zu. Der Zusatz des Hopfens kam in Deutschland erst im 8. Jahrhundert, zur Zeit der Karolinger, in Gebrauch, in

England noch später, erst unter Heinrich dem VIII. um 1524 und in Schweden am spätesten, erst unter Gustav I. Statt des Hopfens benutzte man, außer der erwähnten Eichenrinde, in den früheren Zeiten Kamillen, Salbei, Mandorn, Lupinus-Arten, und eine Menge anderer aromatischer Kräuter, welche diesem Kräuterbier einen Beigeschmack gaben, den gewiß jeder heutige Biertrinker ablehnen würde.

Die Wichtigkeit, welche man dem Bier im Mittelalter beilegte, geht beispielsweise daraus hervor, daß es im Herzogthum Bayern dem Landesherren allein zustand, weißes Weizenbier zu brauen, weißes Gerstebier dagegen nur von gewissen privilegierten Familien und Corporationen erzeugt werden durfte.

Nach der Einführung des Hopfens kamen die Lagerbiere auf. Der märkische Hopfen war damals der berühmteste; auch in Schlesien fand man bereits schon 1224 Hopfenbau. Auch hier war es damals ein Recht der Fürsten, das sogenannte Bierschrotrecht und das Bierschrotrecht an Privilegirte zu verleihen. Gewöhnlich wurde das Bier in den Ratsskellern verschenkt und weit hin durch Deutschlands Gauen waren die Schlesier als tüchtige Bierbrauer und Biertrinker berühmt und noch heut zu Tage ist hier Bier ein beliebtes Getränk; auch die Biersuppe hat wohl nirgends größere Verbreitung gefunden und nirgends noch fehlt hier auf dem Lande bei der Lausche die „Kindesuppe“, welche aus Bier, Milch, Eiern, Rosinen und gewürfeltem Brote besteht.

Später als die braunen Faß- und Lagerbiere wurde das Weißbier gebraut; erst im Jahre 1511 wurde es von einem Niederländer Hans Krane in Nürnberg entdeckt und ist wohl erst in der Neuzeit mit der „kühlen Blonden“ Berlins zur höchsten Blüthe gediehen.

Von nun ab stieg die Produktion des Bieres in Deutschland und England von Jahr zu Jahr, und heutigen Tages wird kaum noch in einem Verbrauchsartikel, der theils dem Luxus, theils dem Bedürfnisse dient, so viel produziert und konsumirt, als in Bier. London allein braut jährlich 174,600,000 berliner Quart Porterbier, das englische Ale abgerechnet. England ist überhaupt das eigentliche Bierland und der Hopfenbau ist für den Engländer eine Nationalangelegenheit geworden, seine Ernte ein Nationalfest, wie die Weinlese im Süden Europa's.

Neben England ist allerdings nun Deutschland der Hauptbierort Europa's; wie mächtig die Herrschaft des Bieres auch hier in die Sitten und Gewohnheiten eingegriffen hat, ist allbekannt. In Altbayern knüpfen sich Haß, Liebe und Trauer an das Bier, wer z. B. unvermuthet mit Jemand in Streit gerathen ist, der ist mit diesem „heim sauern Bier zusammengekommen.“ Seine Liebe erklärt der Bursche nicht bloß in Bayern, sondern auch wo anders damit, daß er „einer ein Bier bezahlt“, oder „sie zu Biere führt.“ Für die Trauernenden giebt es sogar ein „Leichenbier, Todtentrunk, Todtenbier.“ Die Gemüthlichkeit der Bayern ist bekannt, doch wehe, wenn das Bier in München schlecht ist, oder um einen Kreuzer aufschlägt.

Aus diesem geschichtlichen Abriss geht hervor, daß die Benennung „Bier“ alle aus gekeimten oder gemaltem Getreide und Hopfen (oder auch einer anderen, angenehme Bitterkeit besitzenden Pflanze) bereiteten geistigen Getränke umfaßt. Gerste und Weizen sind die am meisten gebrauchten Cerealien, Roggen und Hafer eignen sich weniger zur Bierbereitung, weil beide ein trübes Bier liefern, welches leicht sauer wird. Nach einer Mittheilung des Reisenden Mungo Park wird im Innern von Afrika ein Bier aus Mais, in Peru aus Reis bereitet.

Am geschätztesten für die Bierbrauerei ist von allen Cerealien die vierzeilige Gerste, welche auf einem kalkhaltigen Boden gewachsen ist. Die Düntheit ihrer Hülsen und ihre außerordentliche Süßigkeit liefert ein ausgezeichnetes Malz; jedoch ist auch die bei uns in Deutschland vielfach angebaute zweizeilige Gerste nicht zu verwerfen.

Das Gerstenkorn enthält zum größten Theil Amylon oder Stärkemehl und einen stickstoffhaltigen Körper, welcher dem Eiweiß oder dem Käsestoff ähnlich ist. Beide Bestandtheile müssen für den weiteren Prozeß des Bierbrauens verändert werden und diese Veränderung herbeizuführen, ist die erste Aufgabe des Bierbrauers. Er erfüllt diese Aufgabe durch das Malzen der Gerste.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* In Paris existirt ein Haus, welches jährlich an 150,000 Litre Bunsch nach Australien und eben so viel nach dem Kaukasus exportirt. Ein Haus, welches nur Blumen für Zuckerbäcker zum Schmücken der Kuchen für Namensfeste liefert, fabricirt deren jährlich für mehr als 300,000 Frs., ein anderes Haus fabricirt jährlich für 400,000 Frs. Gefrorenes, verbraucht 500,000 Eier und hält 6 Pferde, um seine Produkte zu transportiren. Ein Fabrikant von Lebkuchen beschäftigt 180 Arbeiter. In seinen 40 Oefen, in denen Amal täglich gebacken wird, fabricirt er jährlich für 600,000 Frs.

* Der Königl. Steuer-Amts-Assistent Herr Kaluza zu Gleiwitz hat im Selbstverlage herausgegeben: „Stempelspflichtigkeit der inländischen und ausländischen Wechsel, gewisser

Handelpapiere und Anweisungen aller Art, sowie Strafbarkeit der an derartigen Urkunden begangenen Stempel-Konventionen im vollen Umfange der preussischen Staaten.“ Es bezeugt nicht selten, daß Geschäftsmänner in Zweifel gerathen, ob ein Wechsel oder ein dem ähnliches Papier stempelspflichtig sei oder nicht und sie verfallen oft in Strafe, obwohl sie sich bewußt sind, keine Stempelkonvention beabsichtigt zu haben. Die gesetzlichen Vorschriften sind von einem Laien kaum insgesammt ausfindig zu machen und er wird, mag er sie noch so sorgfältig zusammensuchen und studiren, kaum dazu gelangen, zu wissen, was noch bestehendes Recht ist und was aufgehoben ist. Um so verdienstvoller ist daher die vorliegende Schrift, welche in ihrem ersten Theil die betreffenden Gesetzesstellen systematisch, im zweiten chronologisch geordnet hat. Dem fleißigen Verfasser ist nichts Wesentliches entgangen und er wird sich durch seine Schrift auch den Dank seiner Kollegen verdienen, die sich durch dieselbe viel lästiges Nachsuchen ersparen können.

* Zündhölzer. In Frankreich, wo in den Militärwerkstätten nur phosphorfreie Zündhölzer erlaubt sind, hat man außer den Zündhölzern von Coignet u. Comp. nun auch die Zündhölzer von Canouil, Vaudaur und Paignon und von Bombes zugelassen. Die ersteren enthalten gar keinen Phosphor, sondern chlors. Kali, Bleiorxyd, Mennig, Spießglanz, Schwefelantimon, Glas und Blutlaugensalz; die zweiten nur chlorsauren Kali, Bleiorxyd, Cyanblei, Spießglanz und Glas; sie haben eine besondere Reibfläche, eben so wie die letztgenannten, die mit 2 chlors. Kali, 1 Kohle und 1 Umbra gefertigt werden. Sie sind vollkommen gefahrlos für die Gesundheit und können von Kindern nicht leicht entzündet werden.

* Electromagnetische Klingel. Eine solche beschreibt Prof. Fuchs im Leipz. Tagebl. folgendermaßen: Im Zimmer ist nichts als eine kleine Tasse von Eisenbein zu sehen, welche durch den leisesten Druck auf die Klingel wirkt, während zugleich außerhalb der Stube ein kleines Schild auffpringt, um zu bezeichnen, wo geklingelt worden. Nächst dem Gebrauche in Hotels und Privat-Wohnungen dürfte sich das neue Benachrichtigungsmittel für größere Geschäfte, Fabriken, Expeditionen u. Comptoirs als äußerst praktisch bewähren; wie auch die verfehlte Anbringung solcher Vorrichtungen in Wechselgeschäften, Waarenlagern und sonstigen Räumen mit werthvollem Inhalte es ermöglicht, unberufene Eindringlinge auf frischer That zu ertappen.

* In Leipzig beabsichtigt ein Konditor ein großes Eißhaus mit Magazinen zur Aufbewahrung von Fleisch, Wildpret, Fischen und Getränken zu errichten.

* In Berlin ist ein Verein zusammengetreten und kürzlich seitens des Polizeipräsidenten konfessionirt worden, der es sich zur Aufgabe gestellt hat, die noch immer in großen Massen verloren gehenden Küchenabgänge aus sämtlichen Haushaltungen Berlins und Umgegend, die sich damit einverstanden erklären, allwöchentlich mehrmals abzuholen und zu verwerthen. D

Bereit
in fä
erhält
an de
Theil
der V
jährli
des L
Umste
zu w
Samt
eine f
gegen

erst i

M
9 U
wald
per 2
3 5
3
7
57
12
65 1/2
meist
— Di
ersch

F
Such
bezw
telung
seit
meist
ren.
hund
sch
ande
Anfi
mitg
Pr
m
ve
Ha
Oh
Ca
H
G
re
un
bi
Alle
mel
Nur

Verein wird zu diesem Behufe in den nächsten Tagen Circulare in sämtliche Häuser senden, um zuzugewandene Unterschriften zu erhalten. Diese erhalten alsdann eine laufende Nummer, die an der alljährlich ein Mal stattfindenden Prämien-Verloosung Theil nimmt. Diese Prämien betragen je 10 Thlr., und setzt der Verein, je nach der Lebhaftigkeit der Theilnehmung, eine jährliche Summe bis zu 5000 Thlr. aus — Die Grund-Idee des Unternehmens (ein ähnliches existirt in Paris, London, Amsterdam &c.) erscheint als eine ganz gesunde, und es ist nur zu wünschen, daß man es allseitig unterstützt. Die Mühe des Sammelns und des mehrtägigen Aufbewahrens ist am Ende eine sehr geringe, der Aussicht eines Gewinnes von 10 Thlr. gegenüber.

* Ein sonst ungewöhnlicher Handelsartikel, der erst in neuerer Zeit sehr gangbar geworden, wird jetzt von

Kilist nach Königsberg verladen, nämlich Schluff-Erde. Der Empfänger ist der Ofenfabrikant Kugel, welcher zu Königsberg in diesem Fach ein großartiges Geschäft betreibt. Diese Schluff-Erde wird in dem zwischen Heinrichswalde und Schillfojen gelegenen Orte Buskappeln gegraben, von dort verfahren und in Königsberg mit 5 Thlr. pro 16 Cbf. bezahlt.

* Eier weit zu transportiren und lange aufzubewahren. Bei dem sehr starken Transport von Eiern nach England, deren dort alljährlich über 1000 Millionen Stück eingeführt werden, werden dieselben einige Augenblicke in heißem Summivasser getaucht, sofort über und über mit gebranntem und feingestiebtem Gyps bestreut, dann getrocknet und aufbewahrt. Hierdurch wird nicht nur die Stärke der Eierschale vermehrt, sondern auch die Eier zu längerer Aufbewahrung fähig gemacht.

Inserate.

Bekanntmachung.

Mittwoch den 23ten d. Mts. früh 9 Uhr werden im Kammerei-Öderwald im Glinau-Distrikt, bei der Kramper Öderfisherei
 3 Kstn. Erlenholz,
 3 " eich. Rindeholz (Kernsaltes),
 7 " " Knüppelholz,
 57 " " Stockholz,
 12 " " Späne,
 65 1/2 Schock Reißicht
 meistbietend verkauft werden.

Die seit 2 Jahren alle Diensttage pünktlich erscheinende

Vacanz-Liste.

Versorgungs-Beitrag für Stellensuchende aller (höhern) Berufsweige
 bezweckt, bei Stellenbesetzungen die Vermittelung von Commissionairen ganz zu beiseitigen und somit jedem Abonnenten die meistens vergeblichen Geldopfer zu ersparen. Das Blatt enthält in jeder Nummer hunderte von offenen Stellen jeder Wissenschaft und Charge aus Deutschland und anderen Ländern und unter genauer Anführung der Bewerbungs-Adressen mitgetheilt, z. B. für
 Professoren, Ober- und Unterlehrer für alle möglichen Lehrfächer, Kirchenbeamte, Gouvernanten etc.; für alle Personalien des Handels; Oekonomen (Landwirthschafts-Beamte), Ober- und Unter-Förster, Jäger, Kunstgärtner; Cameral- und Communal-Beamte; Berg- und Hütten-Beamte; Aerzte Apotheker, Chemiker, Geometer, Architekten, Techniker, Musikdirectoren, Maler, Lithographen, Secretaire, Directoren und Werkführer für alle Branchen des Fabrikwesens etc.
 Alle offenen Stellen, die der Redaction angemeldet werden, finden gratis in der nächsten Nummer Aufnahme; an alle verehrl. Behör-

den, Institute, Vereine und Principale etc. ergeht die dringende Bitte, der Tendenz des Blattes durch Mittheilung aller eingetretenden Vacanzen und durch Abonnements gefälligst förderlich zu sein.

Inserate über Verkäufe und Verpachtungen aller Art, Submissionen, Associé-Gesuche, überhaupt Annoncen, welche eine Beschäftigung oder Versorgung zum Gegenstande haben, werden im Anhang des Blattes pro Zeile mit 2 Sgr. aufgenommen und versprechen bei der grossen Verbreitung und weil das Blatt nur von suchenden Personen gelesen wird, günstigen und raschen Erfolg.

Das Abonnement kann täglich geschehen, da dasselbe stets von dem Tage ab läuft, an welchem die Bestellung in Berlin eintrifft und beträgt incl. freier Zusendung per Briefpost:

1 Thlr. für 1 Monat (5 Nummern) } pränumerando
 2 Thlr. für 3 Monat (13 Nummern) }
 in allen Cassenscheinen oder Francomarken.
 Alle Zuschriften direct an A. Retemeyer's
 Zeitungs-bureau in Berlin.

Für Grünberg und Umgegend werden Bestellungen bei W. Levysohn angemeldet, woselbst auch Probenummern eingesehen werden können.

In der Buchhandlung von W. Levysohn in Grünberg ist zu haben:

Doctor Lustig,

der
unübertroffene Spaßmacher.

Eine Sammlung der lustigsten Anekdoten und Schwänke, der launigsten Geschichten und Gedichtchen, zur Erquickung der Zwerchfells.

Illustrirt mit mehr denn 50 schönen Steinzeichnungen und Holzschnitten.
 Herausgegeben von

Dr. Jocus, Magister Hocus und Professor Pocus.
 Preis: 10 Sgr. oder 35 Kr.

Der Spatzvogel,

oder **Witz über Witz in Wort und Bild.**

Ein Buch zum Todt-lachen und zum Wiederlebendigwerden. Schwänke, lustige Geschichten, Anekdoten, Gedichte &c. mit mehr denn 50 schönen Steinzeichnungen.

Preis: 10 Sgr. oder 35 Kr.

== Zweite vermehrte, gesatzene und gepfefferte Auflage. ==
 Herausgegeben von Jakob aus den Bergen.

Herrn- und Damen-Perücken,
Scheitel, Locken, Flechten, Seitenunter-
lagen etc. werden sauber und natürlich
ausgeführt bei **Victor Guidé**,
Herzogl. Hof-Friseur in Sagan,
Hohestraße N. 1.

**echt perussische
Insectenpulver-
Tinctur**

empfiehlt
W. Levysohn.

Das am Sonntag den 20sten d.
statthabende Weintese-Fest der Grün-
bergs-Höhe als ein Schluß-Weintese-
fest von ganz Grünberg, wie es, will's
Gott, für die Folge alle Jahre mit
Feuer, Beleuchtung und Feuerwerk
statthaben soll, empfehlen wir zu recht
zahlreicher Theilnahme. Es sollen hierzu
durch den Lohn-Diener Lypke Ein-
trittskarten zu 4 Sgr. für einen Er-
wachsenen oder für 2 Kinder gültig
verkauft werden, wogegen der Eintritt
an der Kasse 5 Sgr. für Erwachsene
oder 2½ Sgr. für Kinder kostet. Je
mehr jener Willens verkauft werden,
um so ansehnlicher wird das Feuer-
werk statthaben können. Für Getränke,
Speisen und Weintrauben ist der Wirth
sowohl am morgenden Fest, als auch
in der heut bereits stattfindenden Wein-
lese vorbereitet. — Das Feuerwerk be-
ginnt um 6 Uhr und wird ¼ Stunde
vorher durch 6 Schüsse angezeigt.

Am 19. Oktober 1861.

Die Verwaltung.

So eben erschien und ist zu haben
in Grünberg bei **W. Levysohn**:

Sichere
Heilung des Rheumatismus!
Eine allgemein fälschliche Belehrung
über den Rheumatismus und seine
Heilung durch die Betty Behrens'schen
electro-magnetischen Hausmittel.
Von Dr. Douher, prakt. Arzt.
Preis: 5 Sgr.

**Allen rheumatisch Leidenden
kann diese Schrift mit voller
Ueberzeugung empfohlen
werden!**

Winterhandschuhe
in großer Auswahl empfiehlt
S. Hirsch.

Motto: „Wer Andern eine Grube gräbt, fällt selbst hinein.“
Wenn durch das Wort entlassen die Herren Landmann & Co. in der
Annonce Nr. 82 des Grünberger Wochenblattes vielleicht etwas Schmäherndes
für mich bezeichnen wollen und so thun, als wäre ich von ihnen entlassen wor-
den, so ist dem nicht so, **ich selbst habe**, zufolge ihres Benehmens, **gekün-
digt** und freue mich, es gethan zu haben, doch besser wäre es für mich ge-
wesen, wenn ich auf das Anrathen meiner vielen Freunde gehört und nicht erst
den Weg dahin gegangen wäre.

In Uebrigen befinde ich mich jetzt weit wohler.
Eduard Goldscheider.

**Apotheker Gustav van Lipp's
Eisenwein,**

unstreitig das erste und beste Eisenmittel und für die medicinische Praxis ganz unent-
behrlich, indem er alle Nachtheile der übrigen Eisenmittel vermeidet und alle Vorzüge
derselben in sich vereinigt.

Es gehen dem Erfinder unzählige Dankschreiben zu, von denen hier folgende
mitgetheilt werden:

Erw. Wohlgeboren ersuche ich, unserer Anstalt eine Quantität Ihres Eisen-
weines übersenden zu wollen. Unsere Kinder befinden sich beim Gebrauch
desselben überaus wohl, so daß ich nicht habe unterlassen können, denselben
vielfach nach der Provinz hin zu empfehlen, und sind mir von dorthier schon
die erfreulichsten Berichte zugegangen. Hochachtungsvoll
Berlin, den 27. Juli 1861.

Weber, Erziehungsinspektor
der Waisenanstalt.

Geehrter Herr van Lipp!

Erst jetzt komme ich dazu, Ihnen etwas Bestimmteres über Ihren mir
gef. übersandten Eisenwein sagen zu können, den ich mehrfach gebraucht und
in seinen Wirkungen genau beobachtet habe. Ich muß Ihnen aufrichtig zur
Darstellung dieses überaus werthvollen Präparates gratuliren, dessen beide
hervorstechende Eigenschaften darin bestehen, daß es ganz besonders gut ver-
tragen wird und verhältnißmäßig viel rascher als andere ähnliche Zubereitun-
gen seinen erfreulichen Einfluß auf die Blutmischung dokumentirt. Ich möchte
daher wohl ihren Eisenwein auch in Zukunft viel gebrauchen und würde es
gern sehen, wenn Sie einen Vorrath davon in hiesiger Stadt deponiren
wollten, wo ich ihn beziehen könnte.

Mit aufrichtiger Werthschätzung ergebe ich
Dr. Kilian, Geheimer Medizinalrath und
Professor an der Universität in Bonn.

Preis à Flasche mit Gebrauchsanweisung 20 Sgr. Bestel-
lungen, auch auf einzelne Flaschen, unter frankirter Einsendung des Betrages, führe
ich umgehend allerbestens aus und bitte um ganz genaue Angabe meiner Firma.

G. A. W. Mayer, Vorwerksstraße Nr. 1c in Breslau.

Saaltwollenes Strumpfgarn hat
noch abzulassen **E. Friedländer**
am Markt.

**Wichtig für Bruch-
leidende.**

Wer sich von der überraschenden
Wirksamkeit des berühmten Bruchheil-
mittels von dem Brucharzte **Krüsi-
Althert** in Gais, Kanton Appen-
zell (Schweiz), überzeugen will, kann
bei der Expedition dieses Blattes ein
Schriftchen mit vielen Hundert Zeug-
nissen in Empfang nehmen.

Marktpreise.

Nach Pr. Maas und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 12. Oktbr.			Karge, d. 16. Oktbr.		
	Höchst. pr. thl. sgr. pf.	Miedr. pr. thl. sgr. pf.		Höchst. pr. thl. sgr. pf.	Miedr. pr. thl. sgr. pf.	
Weizen .	3 3 9	2 25	—	3 5	—	—
Roggen .	2 1 3	1 26	3	1 26	3	—
Serfte gr. El.	1 17 6	1 12	6	1 17	—	—
Hafer .	1 —	—	25	—	24	6
Erbfen .	1 27 6	1 25	—	1 17	—	—
Hirse .	—	—	—	1 17	—	—
Kartoffeln per b. Ctr.	—	—	—	—	13	6
Stroh Sch.	5 —	—	4 15	—	5 —	—