



Redaction Dr W. Levysohn.

Montag den 7. November 1853.

Wissenschaftliches.

Bereitung des Obstweins.

Unsere landwirthschaftliche Industrie hat noch bei weitem nicht alle Zweige der weiteren und größern Verwerthung der Bodenerzeugnisse berücksichtigt. Wir machen hier auf einen an vielen Orten noch ganz außer Acht gelassenen Erwerbszweig, die Bereitung des Obst-, vorzüglich des Aepfelweins, aufmerksam.

„Die bei recht trockener Bitterung gepflückten Aepfel werden vor dem Pressen etwa 14 Tage lang auf dem Boden einer Scheune hingelegt, so daß sie nachreifen und mürbe werden, wobei freilich nicht zu vermeiden ist, daß ein kleiner Theil in Fäulniß übergeht. Das recht vollständige Nachreifen der Aepfel ist aber besonders aus dem Grunde so wichtig, weil sich dabei der Schleimgehalt vermindert und der Zuckergehalt vermehrt. Der hierbei entstehende kleine Verlust wird durch die vorzüglichere Beschaffenheit des Produkts reichlich aufgewogen; nur ist sorgfältig darauf zu sehen, daß die unverdorbenen Aepfel den gesunden nicht beigemischt werden, weil sie dem Wein einen unangenehmen Beigeschmack geben und der Klärung sehr hinderlich sind. Auch unreife Aepfel schaden dem Produkte sehr.“

„Zum Zerquetschen der Aepfel können verschiedene Vorrichtungen dienen. In Frankreich, wo die Syderbereitung wohl im größten Maasstab betrieben wird, dient hierzu gewöhnlich eine Quetschmühle mit einem oder mehreren, in einer runden steinernen Zisterne umlaufenden vertikalen Steinen. Es ist jedoch, um die Aepfel möglichst zu zer kleinern, nothwendig, sie wenigstens 3 Mal durch die Quetsch- oder Walzmühle laufen zu lassen. Bei dem dritten Durchgange setzt man $\frac{1}{2}$ vom Gewicht der Aepfel Flußwasser hinzu.“

„Der so erhaltene dünne Brei wird gewöhnlich vor dem Pressen 12—24 Stunden lang in einem großen Bottich sich selbst überlassen, wobei schon eine anfangende Gärung eintritt, die das nachherige Auspressen des Saftes erleichtern soll, aber den Uebelstand herbeiführt, daß die Schalen beim langen Verweilen im Saft ihm einen unangenehmen Geschmack erteilen. Wenn man dagegen die Zerquetschung

der Aepfel bis zu dem Punkte treibt, daß alle Zellen geöffnet werden, so kann man sie sofort der Presse übergeben, wodurch dann ein reines, gutschmeckendes Produkt entsteht.“

„Beim Pressen wird der Brei in Haartüchern oder Lagen von Stroh in den Kästen der Presse eingeschichtet und einem langsam zunehmenden Druck unterworfen, doch läßt man vor dem Anziehen der Presse den Saft, so weit wie möglich, freiwillig abfließen. Dieser, so wie der beim ersten gelinden Pressen ablaufende Most liefert ein weit angenehmer schmeckendes Getränk, als der demnächst beim gewaltthamen Pressen erfolgende, der von den Kernen und Schalen einen bitteren Geschmack annimmt. Es ist daher, was freilich in der Regel nicht geschieht, zweckmäßig, den ersten und den später abfließenden Most getrennt aufzufangen, um so verschiedene Sorten Syder zu gewinnen.“

„Man füllt den Most auf Fässer mit großen Spundlöchern, sobald dann eine stürmische Gärung eintritt. Regel ist es hierbei, die Fässer ganz zu füllen, damit alle zur Oberfläche steigenden besigen Theile ablaufen, die, falls sie Gelegenheit finden, wieder herabzusinken, leicht eine Trübung und Säuerung des Weins herbeiführen.“

„Um den mit der Hefe überlaufenden Saft, der noch recht gut zur Essigbereitung dienen kann, aufzufangen, legt man die Fässer auf Unterlagen und bringt eine Rinne darunter an, in welcher sich die ablaufende Flüssigkeit sammelt. Nach Verlauf von 2 oder 3 Tagen für schwachen Syder, den man gern etwas süß trinkt, oder von 6 bis 10 Tagen bei stärkerem ist die Gärung so weit vorgeschritten, daß man ihn auf andere Fässer bringen kann, auf welchen er dann bis zum Verbrauch liegen bleibt. Besonders gut hält er sich in ehemaligen Spiritusfässern. Um die Gärung möglichst zu verzögern und dem Sauerwerden vorzubeugen, ist es rathsam, in den Fässern unmittelbar vor dem Einfüllen des Weines einen Schwefelsaden abzubrennen.“

„Der nach dem ersten Auspressen bleibende Rückstand wird gewöhnlich, nachdem er in kleine Stüchlein zerbröckelt worden, mit der Hälfte seines Gewichts, Wasser, auf der Quetschmühle durchgearbeitet und wieder ausgepreßt, wodurch dann noch ein ganz schwacher, wenig haltbarer Obstwein gewonnen wird. Die von dieser zweiten Pressung

erfolgenden Kuchen werden endlich noch zum dritten Male mit neuem Wasser ausgepresst, und die so gewonnene Flüssigkeit beim Zerquetschen einer neuen Portion Aepfel statt reinen Wassers zugesetzt.

„Obgleich nach dem hier beschriebenen höchst einfachen Verfahren schon immer der Syder bereitet worden ist, so ist es dennoch einigermaßen mangelhaft, indem beim bloßen Zerquetschen der Aepfel die Zellen nur unvollkommen geöffnet werden, und durch die 24stündige Aufbewahrung des Breies vor dem Auspressen der Saft in gewissem Grade verdirbt und zum Sauerwerden hinneigt. Es sind neuerdings in Frankreich Versuche gemacht, die Aepfel, wie die Kunkelrüben zur Zuckersfabrikation, durch eine mit Sägeblättern besetzte Walze zu reiben, wodurch die Zellen mehr zerrissen werden und sie den Saft leichter fahren lassen.“

„Das Pressen wurde dann in einer hydraulischen Presse vorgenommen, und so ein guter Most und wohl-schmeckender Wein gewonnen.“

„Schließlich ist noch zu erwähnen, daß, im Fall der Aepfelsaft wenig süß ist, man ihm wenig Zucker zusetzt. Stärkezucker würde sich hierzu sehr gut eignen.“

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Bekanntlich wurden auf der letzten Leipziger Messe von Amerikanern große Ankäufe von Halbtuchen und anderen wollenen Stoffen gemacht und noch mehr Bestellungen aufgegeben. Man glaubte diese Waaren nach Californien und Australien bestimmt. Jetzt erfährt man, daß dieselben sämtlich auf den chinesischen Markt kommen, der durch die Revolution bereits viel zugänglicher geworden und für die Zukunft einen Absatz verspricht, der Millionen europäischer Hände und Maschinen Arbeit auf viele Jahre schaffen wird.

* Musik und Bibliotheken in früherer Zeit. Louisa Stuart Costello erzählt in ihren „Memoirs of Mary, the Young Duchess of Burgundy“: Philipp der Gute, Karl der Kühne und Margarethe von Oesterreich waren große Beförderer der Musik und ihre Bekenner. Die Kunst machte namentlich während des fünfzehnten und sechszehnten Jahrhunderts bedeutende Fortschritte in Belgien und nicht bloß die ersten Musiker Frankreichs waren belgischen Ursprungs, sondern sogar in Italien wurde die Musik durch die ausgezeichneten Kenntnisse belgischer Musiklehrer bedeutend gehoben und verbessert. Die Namen dieser Meister sind bis auf unsere Zeiten gekommen, Jacquin des Prez, Hubert, Ockergan, Jean le Teinturier, der die Musikschule in Neapel gründete, Simon von der Eyken (aus Brüssel), der als Kapellmeister in der Mailänder Kathedrale genannt wird, Cyprien Rorus (aus Mecheln), Musikdirektor in Venedig, Orland de Lattre (genannt Orlando di Lasso, von Mons), welcher als der Fürst der Musik gepriesen wurde, waren Belgier. Auch was die Verfasserin über die Bibliotheken vor der Erfindung der Buchdruckerkunst sagt, ist bemerkenswerth: „Die Bibliothek Philipp's des

Guten galt als die reichste und umfassendste unter allen damals bekannten Bibliotheken und ein Chronikenschreiber jener Zeit erzählt: „obwohl er die trefflichste Bibliothek in der Welt besitzt, so ist er doch so sehr auf deren Vermehrung bedacht, daß er in allen Ländern große Gelehrte, Redner, Uebersetzer und Abschreiber auf seine Kosten unterhält, die er fortwährend beschäftigt.“... Manche Fürsten hielten sich damals für reich, wenn sie eine Bibliothek von acht Büchern besaßen. So bestand die Bibliothek Johannes des Dritten, Grafen von Namur, die 1429 öffentlich versteigert wurde, aus folgenden literarischen Werken: Ein „Taschen-Meßbuch“, (verkauft für 12 Kronen), „Eine Romance der Rose“, in Pergament gebunden, (verkauft für 3 Kronen), „Ein Buch, enthaltend einen Theil der Chronik Frankreichs“ (1 Krone), „Ein Buch, betitelt das Institut“, (1 Krone), „Das Fürsten-Regim“, (2 Kronen), „Delle ordine des Jugemens“, (2 Kronen), „A ceulx de la Religion“, (eine Krone). Das war die ganze fürstliche Bibliothek!

* Ein Arzt aus Tours, Leclerc, hat kürzlich in der Academie zu Paris in einem langen Vortrage, nach vielen Versuchen und Erfahrungen, zu beweisen versucht, daß auch die Pflanzen Nerven hätten, und deshalb nicht bloß lebendig wären, sondern auch Gefühl besäßen. Er will einen sogenannten Lebenspunkt in ihnen gefunden und sich überzeugt haben, daß jede Pflanze sofort stirbt, wenn dieser Punkt verletzt wird. Er hat viele Versuche mit Aether und Chloroform an Pflanzen gemacht und wir werden uns nicht wundern, wenn man endlich auch noch entdeckt, daß die Pflanzen Instinct oder gar Verstand haben.

* Wollene Zeuge ohne Seife völlig weiß zu waschen. Gewöhnlich wäscht man auch wollene Zeuge mit Seife. Zweckmäßiger ist es aber, sie mit Kreide zu waschen. Man bedient sich zu diesem Behuf feingeriebener weißer Kreide, von der man einen ziemlich dicken Brei macht, mit welchem das wollene Zeug, wie mit Seife, in warmem Wasser ausgewaschen wird und einige Zeit in diesem Wasser liegen bleibt. Die schmutzigen und fetten Theile werden sämtlich von der Kreide ausgesogen, nur Sorge man dafür, daß durch fleißiges Nachspülen sämtliche Kreide auch wieder aus der Wäsche gezogen werde.

* In Berlin wird ein von A. Wagner erfundenes Instrument: „Psychograph“, d. h. Seelenschreiber, zum Verkauf ausgeben. Es soll dies ein Instrument sein, durch welches eine bisher unerforscht gebliebene geistige Kraft selbstständig denkt, buchstabirt und schreibt und die rein psychischen Erscheinungen des Geisteskopfes auf die staunenerregendste Weise zur Anschauung bringt.

* Rechner Dase in Berlin hat auf eine gegebene Aufgabe das Gewicht der Erde auf 88,350 Quadrillionen 37,601 Trillionen 460,224 Billionen Centner ausgerechnet. — Wer's nachwiegen will, hat's umsonst!

* Die englische Betriebsamkeit hat sich auf die Lieferung einer Eisenbahnlampe geworfen, um bei Nachtreisen bequem lesen zu können. Diese Lampe ist etwa so groß, wie eine Cigarrendose, und brennt, ohne gefüllt zu werden, 6 Stunden.

Angezündet hängt man sie vor die Brust. Ihr Licht fällt dann auf das zu lesende Buch, blendet nicht im Geringsten, sondern wärmt vielmehr im Winter.

• Die Holzgasbeleuchtung von Dr. Pettenkofer in München. Das gute Deutsche findet in unserm guten Deutschland immer schwerer Eingang, als das Mittelmäßige, wenn es nur recht weit her ist. Was uns England bringt, wird heilig gehalten, selbst wenn es sich thatsächlich ergiebt, daß wir es in Deutschland besser machen können. So ist es auch mit der Holzgasbeleuchtung von Pettenkofer, welche sich mit großer Mühe Bahn bricht gegen die unvollkommene Steinkohlengasbeleuchtung, für welche manche Interessen sechten. Inzwischen ist es immer noch erfreulich, daß erstere sich doch nach und nach Eingang verschafft. So werden bereits die Städte Heilbronn, Bayreuth, Basel, Ulm u. s. w. mit Holzgas erleuchtet und durch Direktor Blochmann aus Dresden diese Beleuchtung jetzt auch in der Stadt Oldenburg eingeführt. Wir hoffen den lebhaftesten Dank unserer Leser zu verdienen, wenn wir ihnen einige Mittheilungen über jenes Holzgas machen. Dasselbe wird durch Destillation des Fichten- oder Kiefernholzes erzeugt; und als Nebenproducte die so sehr brauchbaren Holzkohlen, der werthvolle Holzessig und der treffliche Holztheer gewonnen. Durch Zersetzung eines Theiles desselben in eigenthümlich construirten Retorten wird das ursprünglich wenig leuchtende Holzgas mit Kohlenstoff versehen, und dann brennt es mit schöner weißer Flamme. — Nach uns vorliegenden Berechnungen, welche hier zu wiederholen zu weit führen würde, ist die Anlage einer Holzgasbeleuchtung noch vortheilhaft, wenn der Centner trockenes Fichtenholz 10 Sgr. und der Centner gute Steinkohle nur

9 Sgr. kostet. Dies rührt daher, weil Holzkohlen theurer sind, als Roaks, und Holztheer und besser zu verwerthen sind, als Steinkohlentheer und amonikalische Flüssigkeit. Dazu kommt die höhere Leuchtkraft des Holzgases und dessen vollkommene Reinheit. Denn es enthält nicht, wie das Steinkohlengas, schwefelige Säure, Schwefelwasserstoff und Schwefelkohlenstoff. Es riecht nicht und ist den Farben nicht nachtheilig. Demnach eignet es sich vorzüglich zum Kochen und Beheizen von Räumen. Genauerer Nachweis über den Betrieb, die Vortheile und Kosten der Holzgasbeleuchtung giebt die Holzgasgesellschaft in München oder Professor Dr. Pettenkofer dort.

* Das Problem der nordwestlichen Durchfahrt aus dem westlichen in das östliche Polarmeer ist gelöst. Dem brittischen Marinelieutenant Creswell gelang es, von der Behringsstraße hinweg die Insel Melville und von dieser durch die Davisstraße den Atlantischen Ocean zu erreichen. Schon Capitain Mac Cluue hatte das wirkliche Vorhandensein der Durchfahrt erkannt, mußte aber wegen des schon im August dort beginnenden Winters wieder umkehren. Jene nun durchgesetzte Fahrt Creswell's hat demselben die Thatsache gegeben, daß jede weitere Forschung nach Franklin vergeblich sei, indem man auf der ganzen Strecke keine Spur von ihm und den Seinen oder deren Hinterlassenschaft entdeckt habe. Er nimmt an, daß Franklin's Schiffe von schwimmenden Eisbergen zermalmt seien. Der kühne Seefahrer hat auch erkannt, daß eine Strömung von West gegen Ost durch das Eismeer geht, die das Vordringen in entgegengesetzter Richtung fast unmöglich macht.

Inserate.

432) Bekanntmachung.

Die zur regelmäßigen Ergänzung der Stadtverordneten-Versammlung begonnenen Wahlen werden am 17. Novbr. er. in der Art fortgesetzt, daß:

- a. die Wähler der II. Abtheilung zwischen 10—12 Uhr Vormittags zur Wahl von fünf Stadtverordneten u.
- b. die Wähler der I. Abtheilung zwischen 2—4 Nachmittags ebenfalls zur Wahl von fünf Stadtverordneten, zur Abgabe ihrer Stimmen, in dem rathhäuslichen Sessionssaale, zu erscheinen haben.

Wein in Lättnitz belegenem massives Ausgedingehaus mit 2 Stuben, nebst 7 Morgen Land bin ich Willens, aus freier Hand zu verkaufen. Käufer können sich bei mir in der Oberbrauerei in Schelhermsdorf melden. (434)

J. G. Hirthe.

hat ihr Lager von Papeterien, Visiten- und Gratulationskarten, feinen Briefbogen und Kränzen bedeutend vervollständigt. Besonders macht dieselbe auf Jagdkarten in neuer geschmackvollen Mustern aufmerksam. (442)

Ein Weißwein bin ich zu kaufen beauftragt. Theod. Wecker.

2 Krautmühlen verborgt der Tischlermstr. Dietrich a. d. Reitbahn (437)



431) Bekanntmachung.

Mit den Wahlen zur regelmäßigen Ergänzung der Stadtverordneten-Versammlung wird vom 14. Novbr. er. ab begonnen werden. Zunächst müssen die Wahlen der III. Abtheilung erfolgen, und es werden demgemäß, da diese Abtheilung in 3 Wahlbezirke zerfällt:

- a. die Wähler aus dem 1. Wahlbezirk, welcher die Stadtbezirke I., VI VII. und VIII umfaßt, nach dem Saale des deutschen Hauses zur Wahl zweier Stadtverordneten.
- b. die Wähler aus dem 2. Wahlbezirk, welcher die Stadtbezirke II., IX., X. und XI umfaßt, nach dem rathhäußlichen Sessionssaale, zur Wahl eines Stadtverordneten und
- c. die Wähler aus dem 3. Wahlbezirk, welcher die Stadtbezirke III., IV., V. und XII umfaßt, nach dem Saale des Schießhauses, zur Wahl dreier Stadtverordneten

auf Montag den 14. November c., Nachmittags von 2—4 Uhr, zur Abgabe ihre Stimmen, vorgeladen.

433) Bekanntmachung.

Freitag den 11. d. M., früh 9 Uhr, wird im Kämmeri-Kieferforst am Krämer-ROthenburger Wege ohne Weit des Bogtweges

50 Klaftern kiefern Stockholz und 50 Schock desgleichen Keisig seitando verkauft werden.

438) Bekanntmachung.

Der Magistrat beabsichtigt, einen Theil der im Stockhause detinirten Personen mit Flach- und Bergspinnen gegen angemessene Löhnung zu beschäftigen, und fordert hierdurch auf, das nöthige Material an den Gefangenaufseher Könsch gelangen zu lassen.

Kränzchen-Verein

im Borck'schen Locale.

Sonntag den 6. November er.

Abendunterhaltung mit musikalisch-deklamatorischen Abwechslungen.

(Anfang 7½ Uhr).

435) Der Vorstand.

Heimdevisen

für Pfefferkühler, Bäcker und Conditoren empfiehlt **W. Levysohn** in den drei Bergen.

Der Handelsmann **Benjamin Schemel** in Schweinitz kauft **Sadern** zum höchsten Preise. (436)

Rechnungen

in allen Formaten, so wie Schemata zu Wecheln und Anweisungen etc. sind vorrathig bei (332)

W. Levysohn, den in drei Bergen.

Ein junges Mädchen mit guten Kenntnissen versehen, sucht zu Weihnachten eine Stelle als Wirthschafterin auf dem Lande. Näheres sagt die Exped. d. Bl.

Von unserer **Bibliothek der Clajffer des In- und Auslandes** sind bis jetzt erschienen und in allen Buchhandlungen, in Grünberg bei **W. Levysohn** in den drei Bergen, zu haben. (430)

Don Quixote. Aus dem Spanischen von Ludwig Tieck. Complet in 5 Bänden. Preis 25 Sgr.

Reineke Fuchs. Uebertragen von D. W. Coltau. Preis 5 Sgr.

Der Sid. Aus dem Spanischen von Prof. Dr. F. M. Duttenhofer. Preis 5 Sgr.

C. T. N. Hoffmann's ausgewählte Erzählungen. 2 Bde. Preis 10 Sgr.

Sterne. Vorick's empfindsame Reise durch Frankreich u. Italien. Preis 3 Sgr.

Goldsmith Der Landprediger von Wakefield. Uebersetzt von C. Susemihl. Mit 30 Illustrationen von L. Richter. Preis 5 Sg.

J. Engel. Lorenz Stark. Preis 3 Sgr.

J. Engel. Philosoph für die Welt. 2 Theile in 1 Band. Preis 5 Sgr.

N. Töpffer. Genfer Novellen. 3 Bände. Preis 9 Sgr.

Eleganteste Ausstattung — Gediegenste Uebersetzungen — Außergewöhnlich billige Preise und eine vorzügliche Auswahl anerkannter Meisterwerke bilden die Vorzüge dieses Unternehmens. Wir enthalten uns aller Anpreisungen, das Publikum möge durch eigene Ansicht sich von der Gediegenheit des Ganzen überzeugen.

Die Verlagshandlung

A. Gosmann & Comp. in Berlin.

Montag den 7. November (439)

Entrée-Ball

bei **W. Deuschel.**

Cotillon-Orden

in großer Auswahl empfiehlt die Buchhandlung von **W. Levysohn** in den drei Bergen. (175)

Gute Kartoffeln verkauft **Ernst Mühle, Breitestraße.**

Bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen ist soeben eingetroffen: **Gubitz Volkskalender** für 1854. Mit 120 Holzschnitten 12½ Sgr. **Vindow, Volkskalender** für 1854. Mit Stahlstichen und Holzschnitten 10 Sgr.

W. Alexis Volkskalender für 1854. Mit feinen Stahlstichen und Holzschnitten 12½ Sgr.

Der Bote. Ein Volkskalender für 1854. Mit der Prämie „Madonna nach Raphael“ oder „Das spielende Kind.“ — Preis geh. 11 Sgr., mit Papier durchschossen 12 Sgr.

Trewendt's deutscher Volkskalender. Mit 8 Stahlstichen. — Preis geh. 12½ Sgr.

Allgemeiner Hauskalender f. 1854. 5 Sgr.

— Mit Papier durchschossen 6 Sg. Außerdem **Comptoir- und Wandkalender,** sowie **Briefstaschen- und Portemonnaiekalender** f. 1854.

Weinverkauf bei:

C. Nawrathel, 46r Weism. 6 sgr. **Fleischer Angermann,** Dberg., 52r 4 sgr. **Wwe. Helbig** bei der Post, 4 sgr. **Ebeling,** h. d. Burg b. Schaffran, 50r 3s. **Wwe. Helbig,** h. Malzb., 52r 3 sgr. 4 pf.

Marktpreise.

Nach Pr. Maß und Gewicht pr. Schff	Sagan, d 29 Oktbr.				Karge, d 2. Novb.	
	höchst. Pr. tkl. sgr. vi.	Mirr. Pr. tkl. sgr. vi.	höchst. Pr. tkl. sgr. vi.	Mirr. Pr. tkl. sgr. vi.	höchst. Pr. tkl. sgr. vi.	Mirr. Pr. tkl. sgr. vi.
Weizen.	3 16	3 3	7 6	3 15	—	—
Rozen.	2 22	6 2	15 —	2 12	6	—
Gerste gr. fl.	2 11	3 2	7 6	2 —	—	—
Hafer	1 11	3 1	7 6	1 10	—	—
Erbsen.	2 20	—	2 15	2 10	—	—
Hirse	—	—	—	2 —	—	—
Kartoffeln	—	16 —	—	—	12 —	—
Heu, d. Gr.	—	25 —	—	17 6	—	22 6
Stroh Schw.	5 15	—	5 —	—	7 15	—