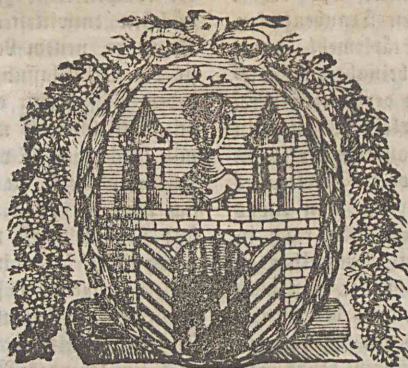




Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 26. Juni 1856

Wissenschaftliches.

Der edle Wein.

Von Dr. H. Hirzel.

(Fortsetzung.)

Der Traubensaft endlich, der zwischen dem schwammigen Marke der Beeren sitzt, ist für die Weingewinnung natürlich der wichtigste Theil. Er ist im frisch gepressten Zustande trübe, gelblich, schmeckt angenehm süß und wird „Most“ genannt. — Er besteht aus Wasser (70–80 Procent), in welchem vorzüglich folgende Stoffe aufgelöst vorkommen: mehrere Säuren, Zucker, Eiweißkörper, Gallertsubstanzen und Gummi, etwas Fett und verschiedene mineralische, namentlich phosphorsaure Salze. — Von den Säuren sind im Traubensaft mit Bestimmtheit die Weinsäure oder Weinsäure, die Traubensäure und die Äpfelsäure nachgewiesen worden. Einige wollen auch Citronensäure darin gefunden haben. Die Weinsäure fehlt dem Saft reifer Trauben niemals, ist also einer der charakteristischen Bestandtheile desselben und findet sich darin theils frei, theils verbunden mit Kali und Kalk. Sie ist eine sehr starke organische (d. h. aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff bestehende) Säure, schmeckt rein und angenehm sauer, kann aber in ihrer Lösung leicht eine allmälige Zersetzung erleiden. Die Traubensäure ist der Weinsäure chemisch ganz gleich, unterscheidet sich von dieser nur durch etwas andere Eigenschaften, so z. B. durch ihre schwerere Löslichkeit im Wasser, und dadurch, daß sie mit Kalk ein viel unlöslicheres Salz bildet. Sie kommt nur zuweilen im Traubensaft vor und vertritt die Weinsäure darin zu vertreten. Am häufigsten findet man sie in dem Saft der in den wärmeren Ländern gereiften Weintrauben. Die Äpfelsäure ist in großer Menge in dem Saft der unreifen Weintrauben vorhanden, verschwindet aber während des Reifens fast ganz oder vollständig, und scheint in der Beere in Weinsäure, vielleicht auch in Zucker umgewandelt zu werden. Der Gehalt des Traubensaftes ist aber sehr verschieden; doch zeigt er sich sehr bedeutend, so lange die Trauben noch nicht ganz reif sind, und nimmt dann erst in den letzten Tagen des Reifens auffallend schnell ab, woraus hervorgeht, daß es rathsam ist, die Trauben möglichst reif werden zu lassen, bevor man mit der Lese beginnt. Wir werden nachher sehen,

daß der Gehalt des Traubensaftes an Säuren von größtem Einflusse auf den daraus entstehenden Wein ist, und daß nicht nur ein Uebermaß, sondern auch ein Mangel an Säure in dem Saft zum Nachtheil ist. Es ist daher für Jeden, der sich praktisch mit der Weinbereitung beschäftigt und eines günstigen Resultates sicher sein will, unumgänglich nothwendig, den Säuregehalt im frischen Traubensaft bestimmen zu können, was um so leichter ist, als man hierzu ein sehr einfaches Instrument eingerichtet hat, welches wir, um hier nicht zu weitläufig werden zu müssen, in einem besonderen Nachtrage zu unserer Betrachtung beschreiben werden. Nur so viel bemerken wir hier, daß ein Most in je 1000 Theilen nicht viel mehr und nicht viel weniger als 7 Theile freie Säuren enthalten darf. — Der Zucker des Traubensaftes wird Traubenzucker oder Krümelmelzucker genannt. Derselbe ist chemisch etwas anders zusammengesetzt und besitzt andere Eigenschaften als der gewöhnliche Zucker, den man aus dem Zuckerrohr, den Runkelrüben, dem Saft der Palmblüthen, dem Zuckerhörn, der Zuckerhirse und andern Pflanzen abscheiden kann. Der Traubenzucker enthält wie die meisten die Pflanzen bildenden Stoffe, die drei Elemente, Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff, die auch den gewöhnlichen Zucker zusammensetzen, nur sind Wasserstoff und Sauerstoff in dem ersteren in etwas größerer Menge, als in dem letzteren vorhanden. Der Traubenzucker ist schwieriger in Wasser löslich, besitzt keinen so süßen Geschmack und bildet keine so großen Krystalle, wie der gewöhnliche Zucker; er findet sich im Pflanzenreich besonders in vielen Früchten, häufig, bildet einen Hauptbestandtheil des Bienenhonigs, wird zuweilen bei krankhaften Zuständen (Harnruhr) im Harn der Menschen in großer Menge ausgeschieden und dann Harnzucker genannt, und kann aus manchen anderen Stoffen abgeschieden oder dargestellt werden, namentlich aus gewöhnlichem Zucker, Stärkemehl, Stärkengummi und Holzsubstanz (Cellulose), weshalb man ihn auch zuweilen Stärkezucker oder Holzzucker nennt. Kocht man z. B. Stärkemehl oder Stärkemehl-haltige Substanzen (Kartoffeln, Eicheln, Kastanien, Mais, Reis etc.) mit verdünnter Schwefelsäure, so entsteht nach einiger Zeit ein immer dünner werdender Brei. Das Stärkemehl, welches erst einen Kleister bildet, verschwindet, verwandelt sich erst in den sogenannten Stärkengummi, (der klebrige Stoff des Bieres, auch Dextrin genannt), und zuletzt in Stärke- oder Traubenzucker. Man ent-

fernt aus der Flüssigkeit durch Kreide die Schwefelsäure, durch Kohle die Farbstoffe und andere Unreinigkeiten, und erhält dann beim Einkochen der Flüssigkeit den festen Traubenzucker. Eine ganz gleiche Veränderung erleidet das Stärkemehl, wenn man dasselbe mit geklärter Gerste (Malz) bis beinahe zum Sieden erwärmt, ein Verfahren, dessen man sich in der Bierbrauerei und Branntweinbrennerei bedient, um die Stärke theils nur in Stärkergummi (beim Biere), theils ganz in Traubenzucker (beim Branntwein) umzuwandeln. Der Trauben- oder Stärkezucker zeichnet sich besonders dadurch aus, daß er, wenn man etwas Hefe zu seiner verdünnten wässerigen Lösung setzt, sehr rasch in die sogenannte Gährung übergeht und hierbei unmittelbar zu Weingeist (Alkohol) und Kohlensäure zersfällt; daher muß man z. B. bei der Branntweinbrennerei, das Stärkemehl des Getreides oder der zu brennenden Kartoffeln erst durch den sogenannten Maischproceß vollständig in Traubenzucker überführen, bevor man durch Zusatz von Hefe die Gährung hervorrufen kann. Auch der gewöhnliche Zucker ist wie die Stärke keiner direkten Gährung fähig, sondern verwandelt sich, wenn man seine Lösung mit Hefe versetzt, erst in Traubenzucker, bevor er gährt. Aus je zwei Pfund Traubenzucker bildet sich bei der Gährung ungefähr ein Pfund Weingeist. Hieraus ergibt sich die große Wichtigkeit des Zuckergehaltes im Moste, denn von diesem hängt die Stärke des sich bildenden Weines ab. Bei der Weinbildung verschwindet entweder fast aller oder ein großer Theil des Zuckers und zersetzt sich zu Kohlensäure, welche entweicht und das sogenannte Schäumen des gährenden Saftes bedingt, und zu Weingeist, welcher in der Flüssigkeit bleibt und derselben die berausenden Wirkungen, die sogenannte Kraft, das Feuer und die Haltbarkeit giebt. Der intelligente Weinbauer bestimmt daher auch den Zuckergehalt seines Mostes, und vermag daraus sogleich die Stärke des zu gewinnenden Weines zu berechnen und darnach die Behandlung des Mostes einzurichten. Das Instrument zur Zuckerbestimmung soll ebenfalls im Nachtrage erläutert werden. Der Saft reifer Weintrauben enthält je nach der Traubenart 13—30 Procent Zucker, der Saft unreifer dagegen nur 6—12 Procente. Ueberhaupt haben alle Untersuchungen einstimmig gezeigt, daß sich der Zucker hauptsächlich nur während der letzten Periode des Reifens der Weintraube erzeugt, und in dieser dann in dem Verhältnisse zunimmt, als die Säure abnimmt, also ein neuer Beweis, wie nothwendig es ist, die Trauben möglichst reif werden zu lassen. Wird bei der Weinbildung fast aller Zucker des Mostes in Weingeist verwandelt, so erhält man einen sogenannten sauren oder trockenen Wein, wird dagegen nur ein Theil des vorhandenen Zuckers zersetzt, so entsteht ein süßer oder Liqueurwein. — Ebenfalls wichtige Bestandtheile des Mostes sind die Eiweißkörper. Diese finden sich zwar nur in sehr geringer Menge wirklich aufgelöst in dem Saft der Trauben, (Mulder konnte nur $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Theil davon in 100 Theilen des klaren Saftes auffinden) dagegen sind sie in größerer Menge in dem zarten Marke enthalten, welches nebst dem Saft die Traubenbeere erfüllt. Mulder fand in 100 Theilen dieses Markes 14 Theile derselben. Wahrscheinlich kommen mehrere verschiedene Eiweißkörperchen vor und nach den bisherigen zuverlässigen Untersuchungen hat es sich gezeigt, daß das Mark hauptsächlich Eiweiß, der Saft eine ähnliche Substanz, den sogenannten Pflanzenkeim enthält, der sich durch seine Löslichkeit in kochendem Weingeist von dem Eiweiß unterscheidet. Die Eiweißkörper gehören zu der merkwürdigen Classe von Stoffen, die in allen lebenden, (d. h. Nahrung zu ihrem Fortbestehen brauchenden) Wesen aufgefunden

werden. Sie besitzen von allen chemischen Verbindungen die complicirteste Zusammensetzung und finden sich als die am höchsten entwickelten Materiegruppen überall da, wo wir die Keime zu neuem Leben erblicken. Wir können beobachten, wie sie die Veranlassung zur Entstehung lebender Gebilde werden, indem sie sich mit andern complicirt zusammengesetzten Körpern, mit Fett, Gummi &c. in Beziehung setzen. Wir nennen sie daher mit Recht die „Träger des Lebens und Wachstums.“ Allein, obgleich die Eiweißkörper den Anstoß dazu geben, daß sich todtte Gruppen von Materie zu etwas Lebendem ordnen, so sind sie doch selbst wieder die unbeständigsten Verbindungen und zerfallen sogar im lebenden Organismus fortwährend, so daß derselbe, wenn er sich lebend erhalten will, gezwungen ist, in demselben Verhältnisse Stoffe als Nahrung aufzunehmen, um sie zur Neubildung der sich zerlegenden zu verwenden. Vermag dies ein lebendes Wesen nicht zu thun, oder erhält es keine genügende Menge von Nahrungsstoffen, so ist sein Verfall unvermeidlich und die Eiweißkörper sind alsdann die ersten Bestandtheile desselben, welche in einfachere Stoffe zerfallen und diese rückgängige Bewegung auch auf die beständigeren Bestandtheile übertragend, diese ebenfalls zur raschen Zersetzung hinreißen. (Schluß folgt.)

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Ein ägyptisches Blumenzelt. Wüstemann in Göttingen hat jetzt einen gelehrten Aufsatz über die Kunst der (alten) Römer, Gewächse zu treiben u. s. w. geschrieben, wie dergleichen noch keiner vorhanden ist. Er geht dabei zurück bis zu den Aegyptern und schildert unter andern ein Fest, welches Ptolemäus Philadelphus zu Alexandrien veranstaltet hatte. In der Königsburg war zur Aufnahme der zahlreichen Gäste ein kostbares Zelt aufgeschlagen, dessen Beschreibung er aus dem Calixenus entlehnt. „Die ganze Außenseite des Zeltes stand frei und war (durch die Kunst des Gärtners) mit Myrthen, Lorberen und anderem passenden Laubwerk beschattet. Den Fußboden bedeckten Blumen mannichfacher Art, denn Aegypten bietet sowohl in Folge eines günstigen Klimas, als durch die Betriebsamkeit der Gärtner Blumen und Früchte, die in andern Ländern selbst bei ihrer natürlichen Zeitigung und Reife nicht in Menge vorhanden sind, in Ueberfluß und zu jeder Zeit dar, so daß an Rosen, Veilchen und andern Blumen niemals Mangel ist. Es machte aber diese Erscheinung auf die Fremden tiefen Eindruck und riß sie zur Bewunderung hin, da jenes Fest mitten im Winter gefeiert wurde. Während man in einer andern Stadt sich abgemüht hätte, die Blumen zu einem Kranze zusammenzubringen, gab es hier eine Unmasse von Blumen für all die zahlreichen Gäste und der Boden war so verschwemmt damit bedeckt, daß man sich in einen Zaubergarten versetzt wähnte.“ — Welche Fortschritte hat doch seit jener Zeit die Gartenkunst gemacht!

* Künstliches Fischbein, eine neue Erfindung. Schon lange hat das Fischbein, welches und die Cetaceen (Wal-

fische) liefern, zu Folge des täglich gesteigerten Verbrauchs und der Abnahme dieser riesigen Lieferanten nicht mehr ausreichen wollen. Erfinderische Köpfe sind daher schon seit geraumer Zeit darauf bedacht gewesen, ein dem natürlichen in allen Eigenschaften ähnliches künstliches Fischbein herzustellen; alle Bemühungen dieser Art blieben indeß lange erfolglos, bis endlich Herr Adolph Diels auf den Gedanken kam, das Horn, eine nicht theure und geruchlose Substanz — denn das Kautschouk, was man den Fischen substituirt, verbreitet einen vielen widrigen Geruch, und ist dabei ein sehr unvollkommenes Surrogat —, mit allem Eifer zu bearbeiten. Wir können unsern Lesern nicht zumuthen, alle die chemischen Prozesse zu verfolgen, welche Herr Diels anwendet, um seinen Zweck zu erreichen, so viel aber steht fest, wenigstens nach den Angaben der „Illustration“, daß das von ihm gefertigte Präparat dem wirklichen Fischbein in nichts nachsteht und dabei eben so wohlfeil, ja noch wohlfeiler ist als dieses. Wie gut für die Gewerbetreibenden, namentlich die Schirmfabrikanten, vor allem aber für die Damen, welche das Fischbein zu ihrer Toilette nicht gut entbehren können!

* Theeabfälle. Der Berichterstatter über das Parfümiren des Thees (im Athenäum) schreibt u. a.: „In einer großen Factorie, wie die von mir besuchte (in Canton), giebt es natürlich bei der Bereitung und dem Sieben des Drangepfees, des Caper, Souhong u. s. w. eine Menge Staub und Abfälle. Diese werden an die Eingeborenen für einen geringen Preis verkauft und von diesen mittelst Thee, Kleien und anderen Ingredienzen zu jenen falschen Theesorten gestaltet, die jetzt häufig in England ihren Markt finden. Nichts geht in China verloren, nichts wird weggeworfen. Die von Weibern und Kindern ausgemärzten Stiele und gelben Blätter verkauft man auf das Land und die Blumen, nachdem sie ihren Zweck, den Thee zu würzen erfüllt haben, werden an die Armen verschenkt, welche die wenigen, vom Siebe zurückgelassenen Theeblätter sorgfältig auslesen und sammeln. Einige Blumen, wie z. B. die der Uglaja, werden, nachdem man sie von dem damit durchwürzten Thee wieder abgesondert hat, getrocknet und zur Fabrication der Räucherstäbchen für den Gebrauch in den Tempeln verwendet.“

* Ein Pulver zum Vorzeichnen von Sticlmustern auf schwarzem Grunde. Dieses von den Stickerfabriken in Paris ziemlich theuer bezogene Pulver ist jetzt, wie die „Schweizerische polytechnische Zeitschrift“ mittheilt, auf seine Zusammensetzung geprüft worden: es besteht aus $\frac{1}{3}$ eines harzigen Stoffes und $\frac{2}{3}$ Bleiweiß. Ein Versuch, es nachzubilden, lieferte ein dem Originale vollkommen entsprechendes Präparat. Man nimmt einen Theil möglichst fein gebeuteltes Colophoninumpulver, einen Theil eben so feines Copalpulver und vier Theile feinstes Bleiweiß und mengt das Ganze auf das Innigste. Da die Gebrauchart des Pulvers darin besteht, daß das die Zeichnung als Reiben seiner Löcher enthaltende Papier auf den schwarzen Seidenmustergrund gelegt wird und gleichsam wie ein Sieb das darüber gebeutelte Pulver durchfallen läßt, welches nachher durch Erwärmung befestigt wird, so können Abweichungen obiger Vorschrift stattfinden. Mehr Colophonium und weniger Copal macht bei geringerer, mehr Copal gegen Colophonium, bei höherer Erwärmung kleben. Die Zunahme des Harzes gegen das Bleiweiß liefert fester haltende, dagegen weniger deutliche Zeichnungen, und umgekehrt.

* Die Betriebs-Einnahmen der preussischen Eisenbahnen betrugen in den ersten drei Monaten dieses Jahres 7 Millionen 286,595 Thaler, in demselben Zeitraum des vorigen Jahres 6 Mill. 640,953 Thlr., in diesem Jahre also mehr: 645,642 Thlr.

* In der Gegend von Meran kamen in Folge des warmen Frühlings eine solche Menge Maikäfer zum Vorschein, daß die Behörde sich veranlaßt fand, einen Preis auf ihre Vertilgung zu setzen. In kurzer Zeit waren 24,289,600 Stück Maikäfer gefangen und die Prämie dafür betrug ohngefähr 500 Gulden.

* Vorschriftenmäßig wird im preussischen Staat alle drei Jahre eine Zählung der Einwohner vorgenommen. Die letzte fand bekanntlich im Dezember 1855 statt. Sie stellte 16 Millionen 990,282 Einwohner des Civil- und 211,731 des Militärstandes, also eine Gesamtbevölkerung von 17 Millionen 202,013 Menschen heraus. Der Zuwachs in den letzten drei Jahren belief sich auf 266,593 Personen.

Inserate.

Jüdische Gemeinde.

Sonnabend den 28. d. M. Vormittag 9½ Uhr, Predigt.
Der Vorstand.

Bekanntmachung.

Es wird hiermit zur Kenntniß gebracht, daß gerichtliche Strafgefangene zu Arbeiten außerhalb der Anstalt gegen das übliche Tagelohn gestellt werden können.

Grünberg, den 21. Juni 1856.

Königl. Kreis-Gericht.

Frische Citronen bei
C. A. Fensch.

Bekanntmachung.

Die Bestimmungen des unterm 6ten Mai c. a. publicirten Statuts der Altersversorgung- und Hilfs-Kasse für die Gesellen und Fabrik-Arbeiter der hiesigen Stadt können und werden wegen einiger größeren Vorbereitungen anstatt mit dem 1. Juli erst mit dem 1. August c. a. in Kraft treten.

Bekanntmachung.

Die Bestimmungen des unterm 26. Mai c. a. publicirten Statuts der allgemeinen Kranken- und Sterbekasse für Gesellen und Fabrik-Arbeiter der Stadt Grünberg sollen und werden wegen einiger Vorbereitungen anstatt mit dem 1. Juli erst mit dem 1. August c. a. in Kraft treten.

Einen Hausarbeiter oder Laufburschen sucht

Eduard Seidel.

Vaterl. Feuer-Versicher.-Gesellschaft in Elberfeld.

Wir fühlen uns gedrungen, der Vaterländischen Feuer-Versicherungs-Gesellschaft in Elberfeld für die prompte und reelle Regulirung unserer, diese Gesellschaft interessirenden Brandschäden unsern besten Dank zu sagen und diese Gesellschaft allen Versicherungs-suchenden angelegentlichst zu empfehlen.
Drentkau, den 23. Juni 1856.

Die Gemeinde Drentkau.

Boß,

im Auftrage der Gemeinde.

Bekanntmachung.

Nachstehende Bekanntmachung:

Der Zustand der schlesischen Provinzial-Städte-Feuer-Societät gestattet es auch in diesem Jahre, den bei derselben Versicherten die Zahlung des gewöhnlichen ordentlichen Beitrages für das zweite Semester — natürlich unter Vorbehalt etwaiger Ausschreibung außerordentlicher Beiträge, falls diese wider Verhoffen nothwendig werden sollten — hiermit zu erlassen. Dieser Beitrags-Erlass beschränkt sich jedoch auf diejenigen Versicherten, deren Gebäude bereits vom ersten Semester d. J. ab versichert sind, daher von den erst für das zweite Semester d. J. bereits genehmigten oder später noch von uns zu genehmigenden neu Zutretenden resp. den erhöhten Versicherungen die Beiträge wie seither eingezogen und am Schluß des Semesters vorschrittmäßig verrechnet werden müssen. — Ebenso erleidet hierdurch die Einzahlung der fixirten Jahresbeiträge von den in §. 35 des revidirten Provinzial-Städte-Feuer-Societäts-Reglements vom 1. September 1852 benannten, nach einem besonderen Abkommen zur Versicherung zugelassenen Gebäude keine Abänderung, daher solche den 1. k. Mts. pünktlich einzuzahlen sind. Sammtliche Magistrate der Provinz werden hiermit angewiesen, diese Bestimmungen sofort zur Kenntniß der Versicherten zu bringen.

Breslau, den 6. Juni 1856.

Königliche Regierung.

Abtheilung des Innern.

wird durch den Magistrat zur Kenntniß der Betheiligten gebracht.

Gerichtliche Auktion.

Sonnabend den 28. Juni c. Vormitt. 11 Uhr sollen im Landhause 2 Biegen, verschiedene geringe Möbel und Betten, 1 Mehlkasten, 2 Wanduhren, 14 $\frac{1}{2}$ Barinas- und Portorico-Taback, 8 Kisten Cigarren, 10 $\frac{1}{2}$ Spitzkugeln öffentlich versteigert werden.

Fritzsche.

3 Wäschrollen, 1 Kinderwagen, 1 Sopha und mehrere Federbetten stehen zum Verkauf beim

Händler **Grünwald**, Breslauerstr.

Bekanntmachung.

Der Waldberein zu Rothenburg a/D. beabsichtigt, die neu erbaute Zuchwalke mit Wasserkraft auf Plothower-Territorio zwischen Rothenburg und Grünberg aus freier Hand zu verkaufen. Dazu steht Termin auf

den 1. August d. J. früh 10 Uhr

im Sessions-Zimmer auf dem Rathhause zu Rothenburg an, wozu Käufer eingeladen werden.

Die Bedingungen sind beim Vorstande des Vereins täglich einzusehen, und soll sofort bei annehmbarem Gebot der Zuschlag erfolgen.

Rothenburg, den 23. Juni 1856.

Der Vorstand.

Im Verlage des Unterzeichneten ist erschienen und in allen Buchhandlungen, in Grünberg bei W. Levysohn zu haben:

Katechismus des Weinbaues

in seinem ganzen Umfange.
Von

Friedr. Jac. Dochnahl.

Mit 36 in den Text gedruckten Abbildungen.

Preis 10. Sgr.

Inhalt: I. Der Weinstock u. seine Bestandtheile. II. Die wichtigsten Varietäten des Weinstocks. III. Vermehrung des Weinstocks. IV. Behandlung des Weinstocks. V. Feinde des Weinstocks. VI. Anwendung des Weinstocks. VII. Weinlese. VIII. Wein.

Anhang: Weinbergskalender. —

Schlusswort. — Register der Synonymen und technischen Ausdrücke.

Leipzig.

J. J. Weber.

Zu der nächsten Sonnabend den 28. d. M. bei freundlichem Wetter im Garten, bei unfreundlichem in Königssaale des Herrn Künzel stattfindenden **außerordentlichen Versammlung** des Gew.- und Gartenvereins werden hiermit auch die Damen zur Theilnahme ergebenst eingeladen. Anfang Abends $\frac{1}{8}$ Uhr. Eintrittsgeld wie gewöhnlich.

Die vierte Section.

Zum 1. Januar 1857 sind vier in der schönsten Gegend der Stadt belegene Zimmer (Belle-Etage) nebst Küche u. s. w. zu vermieten. Das Nähere in der Expedition d. Bl.

Schürzen für Maurer und Zimmerleute in Auswahl und billigt bei
W. Vogel.

Notenfedern

empfiehlt

W. Levysohn.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 6. Juni. Kaufm. Julius Alexander Borch ein Sohn, Julius Bernhard. Den 8. Königl. Kr.-Steuer-Einnehmer Friedr. Stephan ein Sohn, Friedr. Emmo. — Den 11. Bauer Joh. Gottl. Jemler adopt. Schöbner zu Kühnau eine Z., Hulda Clara Agnes — Den 14. Kaufm. Ed. Rob. Regel ein S., Carl Richard Emil. — Den 15. Stellmachermstr. Carl G. Christ. Theod. Seemann eine Z., Aug. Henr. Louise Emma Tagcarb. Carl Ernst Anders eine Z., Caroline Ernestine.

Gestorbene.

Den 23. Juni. Des Zuchschreergeres. Jos. Kleinert Ehefr., Henriette geb. Dachwig, 60 J. 5 M. 11. Tage (Blutbrechen). Gottesdienst in der evangelischen Kirche. (Am 6. Sonntage nach Trinitatis.) Vormittagspred. Herr Kandidat Sattler. Nachmittagspr. Hr. Super. u. Pastor pr. Wolff.

Marktpreise.

Nach Preuss. Maass und Gewicht.	Grünberg, d. 23. Juni.						Schwiebus, d. 7. Juni.						Görlitz, d. 19. Juni.					
	Höchst. Pr.			Niedr. Preis			Höchst. Pr.			Niedr. Preis			Höchst. Pr.			Niedr. Preis		
pro Scheffel.	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.	thl.	sg.	pf.
Weizen	4	12	—	4	6	—	—	—	—	—	—	—	4	20	—	3	15	—
Roggen	4	—	—	3	15	—	3	24	—	3	23	—	3	22	6	3	15	—
Gerste große . .	2	20	—	2	18	—	—	—	—	—	—	—	2	20	—	2	15	—
Gerste kleine . .	—	—	—	—	—	—	2	20	—	2	18	—	—	—	—	—	—	—
Hafer	1	25	6	1	22	6	1	28	—	1	25	—	1	20	—	1	15	—
Erbsen	4	—	—	3	28	—	4	—	—	3	20	—	3	20	—	3	12	6
Hirse	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kartoffeln . . .	1	14	—	—	24	—	1	4	—	—	—	—	1	10	—	1	2	—
Heu d. Gtr. . .	—	20	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stroh d. Sch. .	5	15	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—