

Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 1. September 1856.

Wissenschaftliches.

Der edle Wein.

Von Dr. H. Pirzel.

(Fortsetzung und Bechluß.)

Der Zuckergehalt des Weins ist sehr verschieden. In den sogenannten sauren oder trockenen Weinen findet man im Durchschnitt noch 2—5 Procent; in einzelnen Fällen jedoch kaum ein Procent oder bis 12 Procent. Der Zucker des Weines ist etwas verschieden von dem Traubenzucker des Mostes. Er wird daher gewöhnlich Schleimzucker genannt, weil er nicht krystallisiren kann. Jedenfalls ist er durch eine allmähliche Umwandlung des Traubenzuckers entstanden, welcher während der Gährung nicht zersetzt worden ist. Jeder Wein muß wenigstens eine geringe Menge Zucker enthalten. Die süßen oder Liqueurweine sind stets sehr reich an Zucker und enthalten bis zu 26 Procent davon. Die Ursache, daß bei manchen Weinen so viel Zucker unzersezt geblieben ist, rührt theils von der Eigenthümlichkeit des Zuckers her, in concentrirter Auflösung weniger leicht zu gähren, als in verdünnter, theils von der Eigenschaft des Weingeistes, die Gährung aufzuheben, sobald sich eine gewisse größere Menge desselben in einer Flüssigkeit gebildet hat. Ist nun der Most sehr zuckerreich, so wird bei seiner Gährung bald so viel Weingeist gebildet, daß die Gährung nicht mehr fort-schreiten kann und der viele Zucker selbst wirkt derselben entgegen. Unter solchen Umständen muß daher ein süßer Wein entstehen. — Der Weingeistgehalt des Weines ist von der größten Wichtigkeit und trägt sehr viel dazu bei, die Kraft, den Geschmack, die Haltbarkeit und die Wirkung eines Weines zu bedingen. Der Weingeist findet sich, wie wir schon mehrmals erwähnt haben, nie in dem frischen Traubensaft, sondern ist neben der Kohlensäure, die wegen ihres luftförmigen Zustandes entweichen muß, das Hauptproduct, in welches der Zucker bei der Gährung zerfällt. Seine Quantität hängt also hauptsächlich von der Menge des sich zersetzenden Zuckers ab und beträgt in den verschiedenen Weinen 7—20 Procent. Ein Wein von geringem Weingeistgehalt ist sehr zur Zersetzung geneigt, indem der Weingeist in verdünnten Flüssigkeiten, besonders wenn die Luft Zutreten kann, sehr leicht und rasch in Essigsäure oder in schleimige, fade schmeckende

Producte übergeht. Schwache Weine sind daher weit weniger haltbar als starke. Für deutsche und französische Weine ist ein Gehalt von 12—14 oder von wenigstens 11, höchstens 15 Procent Weingeist nothwendig. Weine, welche nur 7—9 Procent enthalten, sind schon sehr wertlos. Der reine Weingeist ist eine aus den drei Elementen Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff bestehende, farblose, leicht bewegliche Flüssigkeit; er ist leicht entzündlich und verbrennt mit blaßblauer wenig leuchtender Flamme; er hält sich im reinen Zustande, Jahre lang unzersezt, läßt sich in jedem beliebigen Verhältnisse mit Wasser verdünnen und kann im verdünnten Zustande, wie schon bemerkt, leicht in Essigsäure übergehen. Der reine Weingeist, von den Chemikern auch Alkohol genannt, siedet bei 62—63° N. (78½° C.), ist bedeutend leichter als Wasser, riecht angenehm weinig, erfrischend, schmeckt brennend-erwärmend und wirkt selbst in kleiner Menge innerlich genossen als heftiges Gift, indem er den zarten Schleimhäuten der Speiseröhre und des Magens das Wasser entzieht, so daß diese zusammenschrumpfen. Ist er dagegen mit einer hinreichenden Menge Wasser verdünnt, so kann er genossen werden und wirkt dann in mäßiger Quantität belebend und stärkend, in übermäßiger berauschend. Wir spüren diese Wirkungen beim Genuße aller sogenannten geistigen oder spirituellen Getränke, deren Hauptbestandtheil der Weingeist ist. Je mehr Weingeist daher ein Wein enthält, desto feuriger und berauschernd wirkt er. Es ist natürlich in vielen Fällen von großer Wichtigkeit, den Weingeistgehalt eines Weines genau bestimmen zu können. Auch zu diesem Zwecke ist ein sehr sinnreicher Apparat zusammengestellt worden, dessen nähere Beschreibung wir ebenfalls in dem schon versprochenen Nachtrage geben wollen. — Wir finden ferner in den meisten Weinen noch sogenannte oxydirte Eiweißstoffe, das sind die Ueberreste der eiweißartigen Körper, die im Traubensaft enthalten waren, bei der Gährung desselben in die Hefezügelchen eintraten, während des Verlaufes der Gährung jedoch wieder durch die Wandungen der Hefezellen herausstraten, zum Theil mit anderen Stoffen niederfielen, zum Theil aber noch in dem jungen Weine aufgelöst blieben. Diese Ueberbleibsel der Eiweißstoffe sind dem Weine stets sehr gefährlich; sie wirken zwar weder verbessernd noch verschlechternd auf seinen Geschmack ein; allein sie sind immer noch zur weiteren Zersetzung fähig und im Stande, ihre Zersetzungsbeziehung auf die Weinbestandtheile überzutragen, was sie namentlich in schwa-

den Weinen leichter vermögen, als in starken Der sorgsame Weinfabrikant sucht daher diese Stoffe möglichst vollständig aus dem Weine zu entfernen, was am besten durch eine rasch eingeleitete und durch erhöhte Temperatur zu vollständigem Ende gebrachte Gährung geschieht. — Die Riechstoffe des Weines sind, so wichtig sie dem Weinkenner erscheinen, doch zur Zeit noch nicht genügend bekannt. Alle aus Traubensaft bereiteten Weine enthalten eine sehr durchdringend und stark weinig riechende flüssige Substanz, das sogenannte Weinfuselöl oder Denanthäther, welche neben dem Weingeist während der Gährung erzeugt und dem Weine den eigenthümlichen Weingeruch mittheilt, der besonders in geleerten Weinflaschen oder Weingläsern bemerkbar wird. Einige feine, sogenannte Bouquetweine enthalten außerdem noch sehr geringe Mengen von flüchtigeren wohlriechenden Stoffen, die sich aber erst während des mehrjährigen Lagerns in bemerklicher Menge zu bilden scheinen und wahrscheinlich durch eine allmähliche Einwirkung der Weinsäure oder einer geringen Menge Fett auf den Weingeist oder durch Zersetzung des Denanthäthers entstehen. Immerhin ist dieses Weinroma für uns noch räthselhaft, weil die Bouquetweine verschiedener, oft kaum eine Stunde auseinander liegender Lagen ein deutlich verschiedenes Bouquet besitzen und weil ein Wein von einer bestimmten Lage jedes Jahr wieder das nämliche, ihm allein eigenthümliche Bouquet oder Aroma entwickelt. Es ist aber bis jetzt nicht gelungen, alle diese feinen Riechstoffe mit Bestimmtheit aus dem Weine abzuscheiden oder künstlich darzustellen. Vielleicht entspringt das Bouquet nur aus der jedem Weine eigenthümlichen Mischung seiner Bestandtheile. — Ferner sollen die Weine auch Extractivstoffe enthalten. Extractivstoffe nennt man in der Chemie gewöhnlich solche Pflanzenbestandtheile, die man noch nicht genauer kennt und die man darstellt, indem man die Pflanzen mit Wasser oder Weingeist auszieht und die erhaltenen Auszüge eindampft. Was nun die Extractivstoffe der Weine betrifft, so hat man gefunden, daß wenn man einen Wein eindampft, eine extractartige zähe Masse zurückbleibt, welche aber nichts Anderes enthält, als die nicht flüchtigen, beim Eindampfen nicht entweichenden Bestandtheile des Weines, also die Weinstein säure, den Zucker, die Eiweißstoffe, Gummi, Gerbsäure in einem zersetzten, in eine sogenannte Humussubstanz umgewandelten Zustande, die Salze und bei den rothen Weinen auch durch das Eindampfen theilweise zersetzten Farbstoff. Andere Stoffe findet man nicht in dem Weinertract (bis zur Trockenheit eingedampften Weine),

daher ist die Annahme eines besonderen Extractivstoffes im Weine unrichtig. — Die Salze des Weines sind die nämlichen, wie die des Mostes, nur sind sie alle in viel geringerer Menge vorhanden und einige, besonders die phosphorsäuren und schwefelsäuren Salze, die weinsteinsäure Kalkerde und Magnesia haben sich während der Weinbildung ganz ausgeschieden. In einigen Weinen hat man dagegen eine geringe Menge von Ammonialsalzen aufgefunden, was leicht erklärlich ist, da die Eiweißstoffe bei ihrer fortschreitenden Zersetzung schließlich in Ammoniak übergeben und man schon während der Gährung ganz bestimmt die Bildung von Ammoniak nachweisen kann. — Gewöhnlich nimmt man an, daß die Weine verschiedene Farbstoffe enthalten; doch hat Mulder ganz bestimmt nachgewiesen, daß in den sogenannten weißen Weinen und den bräunlich-gelblichen Liqueurweinen kein bestimmter Farbstoff enthalten ist, sondern daß die Färbung von etwas in einen braunen Humuskörper übergegangener Gerbsäure herrührt. Dagegen enthalten die sogenannten rothen Weine alle einen u. denselben blauen Farbstoff, der, wie wir schon gesehen haben, ursprünglich in den Hüllen der Beeren sitzt und nur dann in den Wein übergeht, wenn man diese Hüllen mit dem Saft, den sie einschließen, gähren läßt. Je länger man dieselben mit dem gährenden Saft in Berührung läßt, desto intensiver färbt sich der Wein. Der reine Farbstoff ist ein schönes blaues Pulver, ausgezeichnet durch seine große Empfindlichkeit gegen Säuren, welche ihn in einen rothen Körper umwandeln; durch laugenartige Substanzen z. B. durch Soda wird er erst dunkel schwärzlich-violet, später braun gefärbt. — Endlich haben wir noch die Gerbsäure als einen Bestandtheil fast aller, besonders aber der rothen, herben Weine zu erwähnen. Diese Säure macht die Weine sehr beständig, indem sie die zersetzende Wirkung der Eiweißkörper, die sie größtentheils aus dem Weine niederschlägt, verhindert. Sie selbst erhält sich übrigens im Weine auch nicht ganz unzerlegt und verwandelt sich allmählig in eine braune Substanz, welche der Humussäure, wie sie in der Ackererde und im Torfe gefunden wird, gleichkommt.

Wir haben nun den Uebergang des Mostes in Wein verfolgt, die Bestandtheile des Weines ebenfalls ganz kurz berücksichtigt und gehen nun zu der Betrachtung der Mittel über, welche uns zu Gebote stehen, um auf naturgemäße Weise einen guten Wein, selbst aus nicht ganz reif gewordenen Trauben zu bereiten und zur Erläuterung des Unterschiedes, der zwischen Weinveredlung und Weinverfälschung gemacht werden muß.

Inserate.

Nothwendiger Verkauf.

Zur Subhastation folgender, zur Brauermeister Carl Robert Linke'schen Konkursmasse gehörigen Grundstücke als:

1. der Nestbauernahrung und Brauerei Nr. 12 von Klein-Heinersdorf und zwar:
 - a. der zur Brauerei und Schankwirtschaft dienenden Gebäude nebst Zubehör, abgeschätzt auf 9447 Thlr. 24 Sgr. 5 Pf.
 - b. der damit verbundenen Landwirth-

schaft, ihrem Ertragswerthe nach abgeschätzt auf 2138 Thlr. 20 Sgr. 2. des sub Nr. 417 des Hypothekenbuchs von Kl.-Heinersdorf verzeichneten Ackerstückes im Darwerthe von 506 Thlr. 20 Sgr. steht ein Bietungstermin auf

den 4. Dezember 1856
11 Uhr

im hiesigen Landhause an.

Die Laren und die neuesten Hypothekenscheine sind im Bureau II. hier einzusehen.

Gläubiger, welche wegen einer aus dem Hypothekenbuche nicht ersichtlichen

Realsforderung aus den Kaufgeldern Befriedigung suchen, haben ihren Anspruch bei dem Subhastationsgericht anzu-melden.

Grünberg, den 21. Mai 1856.
Königl. Kreis-Gericht. I. Abth.

Ein Stammochse zur Zucht, bei dem Vorwerksbesitzer F. Sentschel.

Bei W. Leysohn ist vorrätzig: Der geschickte Franzose, oder die Kunst, ohne Lehrer, in zehn Lektionen französisch lesen, schreiben u. sprechen zu lernen. Von einem praktischen Schulmanne. Fünfte Auflage. Preis 5 Sgr.

Bekanntmachung.

Die Steuerhebetage für den Monat September er. beginnen mit dem 1sten und werden bis incl. den 15. September, die Sonntage, so wie Sonnabend den 6ten, wo die Klassenrevision stattfindet, ausgenommen, fortgesetzt.

Da im Monat September mit Aufnahme der Klassensteuer-Veranlagungslisten für das Jahr 1856 vorgegangen wird, so erwartet der Magistrat eine pünktliche Einzahlung an den vorgeannten Tagen, widrigenfalls unnach-sichtlich die verbleibenden Reste durch Exekution beigetrieben werden.

Bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen ist vorrätzig:

Die Vortheile
eines

Central-Credit-Instituts

zur
Hebung von Handel und Industrie,
Vermehrung des Umsatzes in allen
Geschäftsbranchen und Begründung
eines unverzinslichen Credits.

Von
R. Koepf.

Zweite Auflage.

Anhang: Prospect der Waaren-Credit-

Gesellschaft.

Preis 5 Sgr.

Auf Anordnung des hiesigen Königl. Kreis-Gerichts werde ich **Montag den 1. September** in dem 2ten Schertendorfer Straßen-Revier in dem Bäder Petschke'schen Weingarten

Nachmittags 3 Uhr, Birnen, Pflaumen, Aepfel und Pfirsichen und **um 4 Uhr** in dem großen Steingassen-Revier, Pflaumen meistbietend gegen sofortige Zahlung verpachten.

Grünberg, den 26. August 1856.

Wilhelm Pusch.

Im Verlage von **J. J. Weber** in Leipzig ist erschienen und in Grünberg bei **W. Levysohn** in den drei Bergen zu haben:

Katechismus

der

Handelwissenschaft.

Von

Louis Simon.

Zweite verbesserte Auflage

bearbeitet von

Karl Arenz,

Director der höheren Handelslehranstalt zu Prag.

Preis 10 Sgr.

Ein junger Mann, welcher Lust hat, das **Forst- und Jagdfach** zu erlernen, findet sofort Unterkommen. Das Nähere sagt die Expedition dieses Blattes.

Krautverkauf. Freitag den 5. September Nachmittags 3 Uhr

soll ein **Fleck Grünzeug** von circa 10 Morgen, bestehend aus **Kraut und etwas Kohlrüben**, beim **Waldvorwerk des Dominii Schweinisch III.** öffentlich meistbietend verauktionirt werden.

Als **Angeld** sind **50 Thaler** zu legen.

Im Verlage von **Ferd. Niehm** in Ludwigsburg ist soeben erschienen und bei **W. Levysohn** in Grünberg zu haben:

Das Buch der Natur

oder

das **Wissenswürdigste** aus allen Gebieten der **Naturwissenschaften**, für die **Gebildeten aller Stände.**

dargestellt von **H. Holland,**

Dr. med. und Professor der Naturgeschichte.

Ein von der Gesellschaft der **Christlichen Moral** in Paris

gekrontes Werk.

Aus dem **Französischen** übersetzt von **A. v. J.**

Neue wohlfeile Ausgabe mit einer Vorrede von **C. Niehm** Lic. d. Theol. u. Garnisonsprediger in Mannheim. 28 Bogen in 12. Preis geheftet 28 Sgr.

Bei der großen Bedeutung, welche die **Naturwissenschaften** in unserer Zeit gewonnen, und bei den staunenswerthen Fortschritten, welche dieselben gemacht haben, kann man es nur für wünschenswerth halten, daß die erweiterte **Naturkenntniß** nicht das ausschließliche Eigenthum der **Fachgelehrten** bleibe, sondern auch durch populäre Darstellungen weiteren Kreisen zugänglich gemacht werde. Von dieser Ansicht ausgehend, übergiebt genannter **Verleger** hiermit der **christlichen Leserschaft** dieses **Buch**, das vom **christlichen Standpunkte** aus alle sichern, auf **Erfahrung** und **Wahrnehmung** beruhenden **Ergebnisse** der **naturwissenschaftlichen Forschung** mittheilt, ohne es jedoch darauf abgesehen zu haben, überall **religiöse Betrachtungen** einzuflechten. Die **Stimme** der **Natur** selbst läßt der **Verfasser** zu **Geist** und **Gemüth** des **Lesers** reden und nur dem, was **Himmel** und **Erde**, von der **Weisheit**, **Herlichkeit** und **Güte** **Gottes** in ihrer **Stimmen** und doch so **verständlichen Sprache** selbst erzählen, wollte er dann und wann einen **Ausdruck** geben. Möge denn das **Buch** den **Eingang** in die **Häuser** derer finden, für die es **bestimmt** ist, in die **Häuser** der **Gebildeten** aller **Stände**.

Soeben ist in der Buchhandlung von **W. Levysohn** in den drei Bergen eingetroffen:

Der Bote.

Ein **Volkskalender** für
1857.

Mit dem **Kunstblatt: Christus ad Angelos** oder der **Prämie: Süße Harmonie.** Durchschossen 12 Sgr., undurchschossen 11 Sgr.

Ein **erfahrener tüchtiger Winzer** findet bei reichlichem Lohn zu **Marzini d. J.** ein **Engagement** im **Weinberge** der **Frau Kommerzienrath Harrer.** — Geeignete, mit guten **Zeugnissen** über ihre **Kenntnisse** und **Führung** versehenen **Winzer** wollen sich melden bei dem **Herrn Justizrath Krause** in der **Sandgasse** oder bei **Herrn Wilh. Harrer.** **Züllichau**, den 28. August 1856.



Ein **weißer Hund** nebst **Kette** ist **abhanden** gekommen. **Wiederbringer** erhält eine **Belohnung** **Berlinerstr. Nr. 9.**

Theater-Anzeige.

Sonntag den 31. August. Zum Erstenmale. Mit aufgehobenem Abonnement: **Charlotte Ackermann** oder: Die erste Liebe einer Künstlerin. (Ganz neu). Original-Schauspiel in 5 Akten von Otto Müller, Verfasser des gleichnamigen Romans. Ich mache ein verehrungswürdiges Publikum noch einmal aufmerksam auf diese Vorstellung und glaube, meine Hochachtung wie auch besonders meinen Dank für die in letzter Zeit mir bewiesene Theilnahme nicht besser dem verehrungswürdigen Publikum beweisen zu können, als durch die allerdings mit vielen Kosten verbundene Aufführung der neuesten Werke. Ich will mich über obige Vorstellung jedes Lobes enthalten, denn der Roman, nach welchem der Verfasser obiges Werk schrieb, wird dem lesenden Publikum gewiß noch lebhaft in Erinnerung sein, denn selten vermag wohl ein Dichter die Sprache des Herzens so zu schildern, als gerade Otto Müller, wovon er in diesem seinem neuesten Werke aufs neue einen eclatanten Beweis geliefert.

Montag den 1. September: Sechstes Gastspiel des Herrn Gädemann vom Stadttheater zu Hamburg. Mit aufgehobenem Abonnement: **Der Alpenkönig und der Menschenfeind** oder: Ich war zwei Jahre in Paris. Romantisch-komische Original-Posse mit Gesang v. Raimund. Herr Gädemann — Habakuk — als Gast.

Dienstag. Auf allgemeines Verlangen zum Zweitemale: **Der Bucklige** oder: Die Nacht der Arbeit. Familiengemälde in 4 Akten von Scheiden. Herr Franke — Ernst Herbig, Frau Franke — Marie Herbig, vom Theater zu Puttbus, als Gäste, empfehlen sich dem Wohlwollen des verehrungswürdigen Publikums.

G. Kruse, Geschäftsführer.

Montag den 1. September bei günstiger Witterung
GARTEN-CONCERT.
Zum Abendbrot **Entenbraten** bei
W. Hentschel.

Allen Denen, welche sich beim Löschen des mich betroffenen Brandunglücks und beim Retten der bedrohten Sachen so thätig bezeigt haben, meinen herzlichsten Dank!
G. Uhlmann.

Musverkauf.

Veränderungshalber bin ich entschlossen, mein ganzes Waarenlager, bestehend aus Eisen-, Kurz- und Farbwaaren, gänzlich auszuverkaufen und offerire, um damit schnell zu räumen, sämtliche Artikel zu herabgesetzten Preisen. Mein Haus, sowie Laden-Utensilien stehen unter annehmbaren Bedingungen ebenfalls zum Verkauf.

S. K. Schachne am Markt.

Die Vaterländische Feuer-Versicherungs-Gesellsch. in Elberfeld

empfehlte sich durch den unterzeichneten zur Ausstellung von **Policen** bei vollmächtigten Haupt-Agenten, zur Versicherung aller beweglichen und unbeweglichen Objekte, bei Berechnung billigster Prämien. — Jede, selbst die niedrigste Summe, ist annahmefähig.

Jegliche Auskunft ertheilt bereitwilligst

Ludwig A. Martini.

Hierdurch zeigen wir ergebenst an, daß unser Herr **Hugo Hartmann** nach freundschaftlicher Uebereinkunft aus unserm Geschäft ausgeschieden ist, und ist somit die Firma **Borch & Hartmann** mit heutigem Tage erloschen. Das Geschäft wird fortgesetzt; die neue Firma wird in den nächsten Blättern angezeigt werden.

Elisenhütte, den 28. August 1856.

Borch & Hartmann.

Nürnberger Lagerbier
vom Faß empfiehlt
Rudolph Guhn.

Ein ordentlicher **Hausknecht**, der auch als Kutscher dienen kann, findet sofort oder zu Michaeli ein Unterkommen bei
Wronsky.

Im Verlag von H. R. Sauerländer in Aarau ist soeben erschienen, und durch **W. Levysohn** in Grünberg in den 3 Bergen zu beziehen:


Schweizerfagen aus dem Aargau.


Gesammelt und erläutert

von

Ernst Ludwig Hochholz.

I. Band. Geheftet, Preis 2 Thlr. 24 Sgr. Das in zwei Bänden erscheinende Werk wird gegen **500 Schweizerfagen aus dem Aargau** enthalten, und ist schon durch den Stoff selbst und die Reichhaltigkeit des Sagenschatzes ein für jeden Gebildeten anziehendes Buch, das durch die beigegebenen Erläuterungen aber für Gelehrte und Forscher eine wichtige und gewiß willkommene Erscheinung ist.

 **Sonnen- und Regenschirme** werden reparirt und überzogen von
N. Zelder,
Nadlermeister.

 Eine **Gans** hat sich am 30. d. M. bei **Vietsch** an den Neuenhäusern eingefunden. Der rechtmäßige Eigenthümer kann sie gegen Erstattung der Insertionsgebühren zurück erhalten.

Alle in den hiesigen Schulen eingeführten

Schulbücher sind vorrätzig in der Buchhandlung von
W. Levysohn.

Marktpreise.

Maas und Gewicht pr. Schfl.	Glogau, d. 26. Aug.			Rargen, d. 27. Aug.		
	Höchst. Pr. thl. sgr. pf.	Miedr. Pr. thl. sgr. pf.		Höchst. Pr. thl. sgr. pf.	Miedr. Pr. thl. sgr. pf.	
Weizen .	3 22 6	3 3 9	4 - -	3 22 6	3 3 9	4 - -
Roggen .	2 6 3	2 - -	2 5 -	2 6 3	2 - -	2 5 -
Gerste gr. fl.	1 20 -	1 15 -	2 - -	1 20 -	1 15 -	2 - -
Hafer .	1 6 3	1 - -	1 15 -	1 6 3	1 - -	1 15 -
Erbsen .	2 5 -	- - -	- - -	2 5 -	- - -	- - -
Hirse .	- - -	- - -	3 5 -	- - -	- - -	3 5 -
Kartoffeln	- 16 -	- 14 -	- 20 -	- 16 -	- 14 -	- 20 -
den, d. Str. Strohsch.	- 22 6	- 15 -	- - -	- 22 6	- 15 -	- - -
	5 5 -	4 20 -	6 - -	5 5 -	4 20 -	6 - -