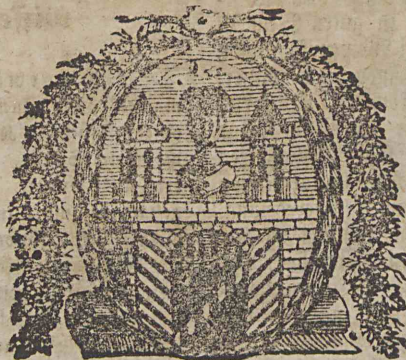




Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 9. Oktober 1856.

Wissenschaftliches.

Der edle Wein.

Von Dr. G. Hirtzel.

III. Die naturgemäße Veredelung des Weines.
(Beischluß.)

So wurden im Jahre 1852 in der Pfalz, durch sorgfältigste Auslese der reifsten Trauben und Entfernung aller einzelnen unreifen Beeren, Weine von vorher dort nie gekannter Kostlichkeit erzeugt, welche das Stück, 1000 Litres, mit 4—8000 Gulden bezahlt worden sind. Man glaubte nicht daran denken zu dürfen, auch in geringen und schlechten Jahren die edelsten Trauben und Beeren auszulesen und besonders zu keltern, weil man besorgte, dann aus den übrigen Trauben nur eine saure, ganz werthlose Brähe zu erhalten, zumal da, wenn wenig gute Trauben vorhanden sind, die meisten und edelsten schon während der Lese im Weinberge und im Kelterhause gegessen werden. Die Wahrheit ist jedoch, daß die meisten und gerade die wohlthatendsten Weinproduzenten aus mißverständlicher Ökonomie sich nicht entschließen konnten, sich es an Auslesekosten und für das Verzichtleisten auf das übliche Traubenessen etwa 20 Thlr. pr. Fuder mehr kosten zu lassen, weil sie im Allgemeinen zu kurz-sichtige Rechner sind, um, ohne es aus eigener Erfahrung zu wissen, im Voraus überzeugt zu sein, daß jeder so ausgegebene Thaler sich mit 500 Procent verzinsen würde. Nachdem es nun aber möglich geworden ist, auch aus unreifen Trauben sehr gute, ja wie bereits hundertfältige Erfahrungen bewiesen haben, selbst vorzügliche Mittelweine (im Gegentheil zu Bouquetweinen) zu erzeugen, so ist auch kein Scheingrund mehr vorhanden, um das wenige Gold, welches unsere Weinberge in geringen Jahren bringen, sich ferner in einen Ocean von saurer Brähe verlieren zu lassen. In ungünstigen Jahren ist übrigens der Säuregehalt der Trauben ihr werthvollster Bestandtheil.

Das sind in gedrängtester Kürze die Ansichten Gall's, wie er sie selbst niedergeschrieben hat. Nach dem, was wir über die Bestandtheile der Trauben, des Traubensaftes und des Weines mitgetheilt haben, ist es nicht schwierig, die Richtigkeit derselben zu erkennen. Es schied hierzu wahrhaftig nur ein vorurtheilsvoller gesunder Menschenverstand. Die Einwürfe, die man gegen

Gall's Ansichten geltend machen wollte, stammen zum größten Theil aus sehr unklarer oder wenigstens aus höchst besangener Quelle und sind daher keiner Berücksichtigung werth, wenigstens nicht in den Spalten dieses Blattes.

Die hier mitgetheilten Ansichten haben nun Gall zur Entwicklung und Empfehlung folgender Lehren geleitet:

„1) Durch Spätlese, Vorlese, Auslese und Sortiren, dann durch Abstellung des mißbräuchlichen Traubenessens gegen angemessene Lohnerhöhung, die edelsten Trauben und Beeren von den unreifen, faulen und beschädigten zu sondern, um aus jenen auch in den ungünstigsten Jahren höchst werthvolle Bouquetweine zu gewinnen.

„2) Den Gehalt des Mostes der ausgesonderten unreifen Trauben an Zucker und freien Säuren genau zu ermitteln und danach, mit Rücksicht auf den Raum, den der Zucker, seinem Gewichte nach, in der Flüssigkeit einnimmt, genau zu berechnen, wie viel Zucker und Wasser jedem Moste zuzusetzen ist, um daraus feurige, liebliche, gesunde und haltbare Weine und daher überall willkommenen und allgemein verkäufliche Weine zu gewinnen und zwar Weine, wie sie bisher zum Theil mit 100 bis 300 Procent Gewinn verkauft worden sind.

„3) Schon vergohrene, selbst noch fünfzehnjährige, geringe, matt gewordene Weine in den Zustand von gährendem Most zurückzusetzen, um sie, nach dem nöthigen Zusatz von Zucker und Wasser, aus einer erneuerten Gährung, zu jeder Jahreszeit als eben so gute, gesunde und haltbare Mittelweine hervorgehen zu lassen, wie die unmittelbar aus verbessertem Most entstanden.

„4) Die Gährung in allmählig bis zu 20° R. erwärmten Lokalen so einzuleiten und vor sich gehen zu lassen, daß aus aufgebessertem geringen Weine sowohl, als aus aufgebessertem geringen Most in drei Monaten fertiger, versandbarer, glanzvoller Wein erlangt wird, der keiner störenden Nachgährung mehr unterworfen ist.

Diese Lehren haben, wie schon erwähnt worden, bei allen gerechten Weinproduzenten die volste Anerkennung gefunden, sind auch sicherlich der warmsten Empfehlung werth. Dem weinliebenden, weintrinkenden Publikum dagegen rathen wir, sich fortan nicht mehr durch die sogenannten Naturweine der meisten Herren Weinändler äffen zu lassen. Dieses eingestrichelte Vorurtheil „Naturwein“ muß abgestreift werden und wer richtig gälisirten Wein getrunken hat, wird genöthigt freiwillig zugestehen, daß das Galli

fixen keine Weinschmiererei, sondern eine ganz naturgemäße erlaubte wohlthätige Weinveredelung ist; wohlthätig dem Weinproduzenten, der nun seine unreifen Trauben in guten Wein zu verwandeln vermag, und ebenso wohlthätig dem Weinsconsumenten, der nun für verhältnißmäßig geringeren Preis keinen Nachenpüger, sondern edeln lieblichen Wein zu trinken bekommt. Uebrigens wissen Weinbändler am besten, daß wenn sie die Weine jedes rohen Naturmostes verkaufen wollten, sie mit solchen essigsauren Getränken alle ihre Kunden vertreiben würden. Manche anerkennen und betreiben daher im Geheimen die Kunst der Weinveredelung, obschon sie es öffentlich nicht zugestehen wollen, sondern im Gegentheil ihrem Grolle gegen ihren freimüthigen Verräther, Dr. Gall, auf die eigenthümlichste Weise Luft machen. Es ist zu erwarten, daß man bald überall „gallisirten Wein“ zum Verkaufe anbieten wird, wie es der intelligente Gutsbesitzer Valduin Pfeil zu Weinböbla schon seit einiger Zeit mit bestem Erfolge in Dresden thut. Nicht jeder Zusatz zum Moste, aus welchem man genießbaren, mündenden Wein bereiten will, darf somit als Weinschmiererei oder Weinschmiererei erklärt werden. Es wird natürlich Niemanden einfallen, den Most vollkommen reifer Trauben mit anderen Stoffen zu versehen; denn dieser enthält ja alle Bestandtheile in den zur Weinbildung günstigsten Verhältnissen (nur in dem Saft der in sehr heißen Ländern gewachsenen Trauben ist der Zuckergehalt im Verhältniß zum Wasser und zu den Säuren oft zu groß, und es ist dann ein angemessener Zusatz von Wasser und Weinstein sehr vortheilhaft). Wenn man dagegen dem Saft unreifer Trauben, bevor derselbe in Gährung übergeht, so viel Zucker und Wasser zusetzt, als er enthalten würde, wenn die Trauben reif gewesen wären, so ist dies wahrlich ebensovienig eine Schmiererei, als wenn man eine etwas sauer schmeckende Orange mit Zucker bestreut. Anstatt durch die Gährung ein fast unbrauchbares, gehaltloses Getränk zu bekommen, gewinnt man einen Wein, wie wenn die dazu verwendeten Trauben ihre Reife erlangt hätten, einen Wein, welcher sich durch Klarheit und Haltbarkeit vortheilhaft auszeichnet und mit dem Alter beim Lagern ganz außerordentlich an Aroma und Wohlgeschmack zunimmt. Das was uns also Gall gelehrt hat, ist wirkliche „Weinveredelung“ und besonders auch deshalb von unbeschreiblich hohem Werthe, als dadurch gute Mittelweine zu einem so billigen Preise geliefert werden können, daß die wahre „Weinschmiererei“, deren Kunst sich auf das empirische Zusetzen sehr verschiedener, den Weinen fremder, der Gesundheit oft nachtheiliger Substanzen zum fertigen, schlechten Naturwein beschränkt, dadurch von selbst total verdrängt wird, da sie nun nicht mehr so Gewinn bringend ist. Die Weinveredelung muß daher der Weinschmiererei ein schnelles Ende machen, denn sie ist für den Produzenten viel vortheilhafter als die letztere.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Zeitgemäßer Rath. Um saure Obstsuppen süß zu machen ohne Zuckerzusatz bedarf es weiter nichts, als sie mit einem Stückchen Kreide zu kochen. Die Kreide nimmt dem Obste die freie Säure, indem sie sich mit ihr verbindet und apfelsauren Kalk bildet. Der auch im sauren Obste vorhandene Zuckergehalt kommt nun zum Vorschein und die Suppe schmeckt nicht mehr sauer, sondern sogar ziemlich süß. Zugleich wird sie für die Gesundheit viel zuträglich, theils durch den Wegfall der freien Säure, theils durch die in ihr entstandenen und namentlich für die Knochenbildung im menschlichen Körper unentbehrlichen Kalksalze, auf deren Mangel sehr oft Scropheln, englische Krankheit, Schiefwerden u. beruhen. —

* Papierfabrikation Die Zeitung „Baltimore Novokate“ erscheint seit einiger Zeit auf Papier, das aus Rohr gefertigt ist, ein Blatt in Syracuse dagegen auf Mumien Papier, d. h. auf Papier aus den Umhüllungen ägyptischer Mumien, die zu diesem Zwecke eingeführt werden und auf die man jetzt weiter spekulirt, denn ein amerikanischer Reisender, Dr. Deck, hat nicht bloß in dem Berge Zion ein großes Steinkohlenlager entdeckt, sondern erklärt auch, nach seinen Untersuchungen lägen in den Mumiengruben in dem Nilsthale vielleicht fünfhundert Millionen einbalsamirter Ägypter, die nebst ihren Linnen- und Papyrusumhüllungen das vorzüglichste Material zu Papier liefern würden. Die Mumien könnten so gut als die Hüllen zu Papier verarbeitet werden, und da es an Papierstoff fehle, möge man die unerschöpflichen Mumienlager ausbeuten.

* Fangt keine Singvögel weg. Ohne das Vorhandensein der Vögel und zwar der allergeöhnlichsten, als Schwalben, Meisen, Goldhähnchen, Staare, Grassmücken, Dohlen, Sperlinge u. s. w. würden wir weder einen grünbelaubten Baum, noch eine grüne Wiese haben. Die Insekten würden binnen wenig Wochen Alles, was die Natur an nährenden Pflanzen hervorbringt, vollkommen zerstören. Genaue, Jahre lang fortgesetzte Beobachtungen haben ergeben, daß ein einziges Rothkehlchen binnen einer Stunde 900 Fliegen frisst. Eine Meise verfliegt an einem Tage mit ihren Zungen viel tausend Eier des sogenannten Kiefernspinners. Die vielverschrienen Sperlinge, die Gassenjungen unter den Vögeln, gehören zu den fleißigsten Rau-penvertilgern. Ein einzig Pärchen verbraucht deren binnen einer Woche durchschnittlich 2000 Stück.

Inserate.

Wegen eines Kanalbaues auf der Berliner Straße vor dem Kaufmann Priemel'schen Hause muß diese Straße an besagter Stelle vom 8. d. M. auf circa 8 Tage gesperrt werden. Es wird während dieser Zeit für das leichtere Fuhrwerk die Passage nach der Berliner Chaussee und von da nach der Stadt

durch die Hospitalstraße und lange Gasse und resp. umgekehrt, für schweres Fuhrwerk aber durch die Niederstraße und Krautgasse und resp. umgekehrt stattfinden. Dieselben Wege hat das von der Zöllnhauer und Breslauer Straße herkommende, die Stadt durchpassirende Fuhrwerk einzuschlagen.

Bekanntmachung.

Zur Wahl der Gewerbesteuer-Einschätzungs-Mitglieder pro 1857 werden

- die Steuerpflichtigen auf Donnerstag den 9. d. M. und zwar:
 - a. die Kaufleute Litt. A. Vormittags 10 Uhr,
 - b. Gast-, Speise- und Schankwirthe Vormittags 11 Uhr,
 - c. Mitglieder der Fleischergesellschaft Nachmittags 2 Uhr,
 - d. Mitglieder d. Bäcker-gesellschaft Nachmittags 3 Uhr
- nach dem Rathhause mit dem Bedeu-

ten eingeladen, daß die Richterscheinen-
den an die im Termine erfolgten Wah-
len gebunden sind.

Öffentliche Sitzung der Stadt- Verordneten

Donnerstag den 9. Oktober
früh 8 Uhr.

Das Winter-Semester beginnt bei
hiesiger Realschule **Dienstag den 14.
Oktober**. Zur Anmeldung und Prü-
fung neuer Schüler bin ich an den Tagen
**Freitag den 10. und Sonnabend
den 11.** für die einheimischen, **Don-
nerstag den 13.** für die auswärtigen be-
reit und sind das Laufzeugniß, der Impf-
schein und das Schulzeugniß mit zur
Stelle zu bringen.

Grünberg, den 7. Oktober 1856.
Dr. Brandt.

Auktion.

 Im gerichtlichen
Auftrage werde ich 
**Montag den 13.
Oktober** er. **Nachmittags von 2
Uhr** an 5 leere Weinkaulen, 1 Faß
Stärke, 2 Weinviertel, 3 Wanduhren,
1 silberne Repetiruhr, 1 Sopha, 1 Kom-
mode, 6 Stühle und 1 Kleiderschrank,
sowie mehrere andere Gegenstände im
Landhause hieselbst öffentlich meist-
bietend gegen gleich baare Bezahlung
verkaufen.

Grünberg, den 6. Oktober 1856.
Wolta.

Haus-Verkauf.

 Mein an der Berliner Straße
belegenes Wohnhaus Nr 10
nebst Hofraum und Stallgebäu-
den bin ich Willens aus freier Hand
zu verkaufen und sind die näheren Be-
dingungen bei mir zu erfragen.

Wilhelm Pfeiffer.

Hierdurch die ergebene Anzeige, daß
ich **Breite-Straße No. 23** eine

Bäckerei

etabliert habe.

Mein Bestreben ist es, durch gute
Baare bei prompter und reeller Be-
dienung mir das Vertrauen eines geehr-
ten Publikums zu erwerben, und bitte
um geneigten Zuspruch.

Grünberg, den 2. Oktober 1856.

G. Mühle,
Bäckermeister.

Die lithographische Anstalt, Schreib- und Zeichen-Ma- terialien-Handlung von Gustav Schwarz

früher **Breite Strasse**, jetzt **Berliner Strasse- u. Hospitalhofecke**,
empfiehlt sich bei dem Lokalwechsel einem hohen Publikum bestens und bittet
daß derselben geschenkte Wohlwollen auch ferner zu bewahren.

Jede lithographische Arbeit führe ich stets zur vollkommenen Zufriedenheit
aus und mache das geschäftstreibende Publikum ganz besonders auf die billigen
und geschmackvollen Rechnungsformulare, Adress- und Visiten-Karten, Wechsel,
Anweisungen und Etiquetts in größter Auswahl aufmerksam.

Meine Schreibmaterialien halte stets zu den bekannt billigsten Preisen voll-
ständig assortirt. Stahlfedern, Bleistifte, Kreiden, Stahlfederhalter, Ziehfedern,
Zirkel, Dintenfässer neuester Konstruktion, Papeterien, feine Briefbogen, Gra-
tulationskarten, Oblaten, Cortillon-Orden, Notizbücher, Siegellacke, feine Reiß-
zeuge, Ziehfedern, Copir-Papier, engl. Copir-Leinwand, Einoberstifte, reich sortirt
und zu jedem Preise empfehle ich ganz besonders zur geneigten Beachtung.

 Die der hiesigen Volksbiblio-
thek entnommenen Bücher sind näch-
sten Sonntag von $\frac{3}{4}$ 1 Uhr bis $\frac{3}{4}$ 2
Uhr **unbedingt** abzuliefern.

Utzler.

Weingarten-Verkauf.

Meine im guten Zustande befindlichen
Weingärten beabsichtige ich an Ort und
Stelle meistbietend zu verkaufen und
zwar: **Donnerstag den 9. d. M.
Nachmittags um 2 Uhr** die bei-
den Weingärten nebst Häuschen auf der
Lattwiese, gegenüber dem Hrn. Com-
merzienrath Förster'schen Garten,

um $\frac{3}{4}$ 2 Uhr den an der Alt-Lessener
Straße belegenen Weingarten, gegenüber
der Scheune des Hrn. König, sowie

**Freitag den 10. d. Mts.
Nachmittags um 2 Uhr** den in
der Säure belegenen Weingarten, ge-
genüber der Fabrik des Herrn Stolpe.
Die näheren Bedingungen werden im
Termine bekannt gemacht.

Wilh. Pfeiffer.

Geübte Erdarbeiter,

finden dauernde Beschäftigung in Ac-
cord auf der Königl. Domaine Sorau
und erfahren das Nähere bei dem
Schachtmeister auf Neuvorwerk oder
bei dem Unterzeichneten im Gasthose
zum goldenen Stern.

Sorau, den 7. Oktober 1856.

H. Bauer, Draineur.

**Elb-Kaviar,
Brat-Heringe,
Elbinger Neunaugen,
Kieler Sprotten,
Anchovis,
Sardines à l'huile,
engl. Mixpicles,
„ Picallili,Pyramonter
Schweizer
Limburger
Parmesan
Schw. Kräuter**

Käse,

Weinmostrich in Krausen empfiehlt
Rudolph Guhn.

Im Selbstverlag von Heinrich Lips
in Berlin ist erschienen und bei W. Le-
vysohn in Grünberg in den 3 Ber-
gen vorrätig:

Sichere Hülfe

durch ein einfaches Mittel
für die meisten Augen-
krankheiten.

Veröffentlicht von
Heinrich Lips,
welcher durch dieses Mittel wieder sehend
geworden ist.
Preis 1 Thlr. 15 Sgr.

Inhalt.

I. Einleitung. II. Vom Essen III. Vom
Trinken. IV. Von der Kleidung. V. Allge-
meine Regeln. VI. Das Mittel selbst. VII.
Die Anwendung des Mittels. VIII. An Got-
tes Segen ist Alles gelegen.

Theater-Anzeige.

Donnerstag den 9. Oktober: **Der Heirathsantrag auf Helgoland.**
Lustspiel in 4 Akten von Schneider.

Freitag den 10. Oktober zum Erstenmale: **Adrienne Lecouvreur.**
Schauspiel in 4 Akten von Herrmann.
(Ganz neu).

Wegen Kürze des Aufenthaltes finden Wiederholungen nicht mehr statt.
Nächste Woche Schluß.

Die Direktion.

Bekanntmachung.

 **Donnabend den 11. d. M. Vormittags 10. Uhr,** werden auf dem Plage vor dem Sorauer Thore 6 austrangirte Königl. Dienstpferde meistbietend verkauft werden.

Sagan, den 3. Oktober 1856.
Das Kommando der reit. Abtheilung 5. Artillerie-Regiments.

Waldschlößchen-Pier

heute frisch vom Fasse.
Franke'sche Weinstube.

Stearin-Kerzen

empfehlte **Rudolph Guhn.**

 **Ausschnitt-Trauben**
kauft **Fenster**

Trauben und Nüsse

zu 2 bis 2 1/2 Sgr.

kauft

Eduard Seidel.

Reife Ausschnitt-Trauben kauft
zum höchsten Preise
Böttcher Köhler.

Die

Maschinenbau-Anstalt

von

H. Haubitz

in Spremberg M.-P.

empfehlte **Dresch-Maschinen** mit Göpel und Hand-Dreschmaschinen und liefert Göpel-Anlagen zum gemeinsamen Betrieb von Dresch-, Häcksel- und Schrot-Maschinen unter Garantie der Brauchbarkeit.

Eine gesunde junge Amme vom Lande, welche gegen das Ende des Oktober den Dienst antreten kann, erfährt das Nähere bei dem Königl. Kreis-Physikus Herrn Dr. Wolff zu Grünberg.

Nonne.

In der Stärkefabrik der Unterzeichneten werden gesunde sowohl als kranke Kartoffeln in jeder Quantität und zu jeder Zeit außer an Sonntagen angekauft und abgenommen, und bestmögliche Preise dafür bezahlt.

Nieder-Alt-Eschau bei Neusalz im Septbr. 1856.

Klinghardt & Krieg.

Schüler, mos. Confession, finden in einem Pensionate hiersebst außer sorgfältiger Pflege und Aufsicht, auch Unterstützung in ihrer wissenschaftlichen Ausbildung, so wie Gelegenheit zur Vorbereitung für die höheren Klassen des Gymnasii. Bei wem? sagt die Exp.

Einem hochgeehrten Publikum der Stadt und Umgegend zeige ich hierdurch ergebenst an, daß ich die **Mühle** käuflich übernommen habe.

Indem ich bitte, mich mit recht vielen Aufträgen zu beehren, verspreche ich reelle und billige Bedienung.

Adolph Karger,
Mühlenbesitzer.

Reife Ausschnitt-

Trauben kauft
Ernst Mühle.

Christkatholischer Gottesdienst

(Kirchweihfest).

Sonntag den 12. Oktober Vormittags 9 Uhr. Der Vorstand.



Ein Flügel ist zu vermiet-
then. Wo? sagt die Exped.
dieses Blattes

Eine Unterstube ist zu vermietthen bei
Pietsch an den neuen Häusern.

Im Literatur- und Kunst-Comptoir in Berlin ist folgende höchst interessante Schrift erschienen und in der Buchhandlung von W. Levysohn in Grünberg zu haben:

Stimmen aus der Natur für Kinder und kindliche Seelen

von C. Th. Rachel. Gr. 8., auf Schreibpapier gedruckt, prachtvoll gebunden mit Goldschnitt und goldener Deck-Verzierung. Preis 27 1/2 Sgr.

Weinverkauf bei:

Carl Decker, neben der Pstl, 54r 7 sg

Kirchliche Nachrichten.

Getraute.

Den 7. Oktbr. Weber Carl Wilh. Mor. Kluge aus Kunzendorf mit Jgfr. Christ. Emilie Prüfer. Schuhmachermstr. Fried. Wilhelm Müller mit Jgfr. Johanna Henriette Prüfer. - Den 8. Buchfabrik. Sam. Wilh. Hartmann mit Jgfr. Aug. Flor. Witz. Müllerstr. Wilh. Gust. Kurzmann mit Frau Dorothea Hackel geb. Gutsche. Den 9. Bäckermstr. Gottl. Reinhold Steinsch mit Jgfr. Anna Maria Brade.

Bestorbene.

Den 2. Oktober Des Gärtners Joh. Gottl. Herbig Ehefrau, Maria Elisabeth geb. Bothe, 34 J. 5 M. (Unterleibskrankheit). Gottesdienst in der evangelischen Kirche. (Am 21. Sonntage nach Trinitatis.) Vormittagspr. Hr. Kr.-Vicar-Lit. Bernstein. Nachmittagspr. Herr Pastor Barth.

Marktpreise.

Nach Preuss. Maas und Gewicht. pro Scheffel.	Sagan, den 4. Oktober.						Grünberg, den 6. Oktober.						Sorau, den 3. Oktober.					
	Höchst. thl.	Pr. sg.	Niedr. pf.	Höchst. thl.	Pr. sg.	Niedr. pf.	Höchst. thl.	Pr. sg.	Niedr. pf.	Höchst. thl.	Pr. sg.	Niedr. pf.	Höchst. thl.	Pr. sg.	Niedr. pf.	Höchst. thl.	Pr. sg.	Niedr. pf.
Weizen	3	20		3	12	6	3	15		3	15		3	15				
Rogeten	2	2	6	2	2		2			1	27	6	2	5		2		
Gerste, große . . .	1	22	6	1	20		1	18		1	16		1	18	9			
Gerste, kleine . . .																		
Hafers	1			26	3	1	1	6		27	6	1						
Erbsen	2	15		2	11	3	2	6		2	5							
Hirse																		
Kartoffeln		20						20		16				20				
Heu, d. Str.	1			25				16		14								
Stroh, d. Sch.	4	15		4	7	6	4	15		4								