



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 10. September 1857.

Wissenschaftliches.

Die Behandlung der Weine auf dem Lager.

(Beschluß.)

In den aus zuckerarmen Trauben des Nordens entstandenen Weinen, und in noch größeren Verhältnissen in den Obstweinen, bleibt nach der scheinbar beendeten Gährung noch eine beträchtliche Menge stickstoffhaltiger Bestandtheile gelöst zurück, und zwar mit denselben Eigenschaften, welche sie vor der Gährung besaßen, d. h., daß sie namentlich die Fähigkeit beibehalten, sobald sie mit der Luft in Verbindung kommen, Sauerstoff aus derselben aufzunehmen, dadurch zu Hefe werden und als solche, so lange noch Zucker vorhanden ist, eine neue, diesen allmählich vollends zersetzende Gährung (ein neues „Treiben“, „Arbeiten“, „Werfen“) zu erregen, wodurch der Wein seine Lieblichkeit verliert und dafür mehr oder weniger rauh und herbe wird.

Ist aller Zucker im Wein oder Cider verschwunden, so üben die dann noch vorhandenen Stickstoffbestandtheile in dem Maße, als sie nach und nach mit Luft in Berührung kommen und zu Hefe werden, auf den Alkohol eine ähnliche Wirkung, wie vorher auf den Zucker, indem sie jetzt als Säuerungserreger auf tretend bewirken, daß der Alkohol des Weines, wenn auch nur ganz allmählich, in Essigsäure zersetzt wird. Kurz, die in den Weinen nach vollendeter Hauptgährung noch vorhandenen stickstoffhaltigen Bestandtheile sind die Ursache aller nachtheiligen Veränderungen, welche selbst die ganz ausgebildeten Weine auf dem Lager noch erleiden.

Die Nichtigkeit dieser Mittheilung beweisen die aus dem zuckerreichen Saft der Weintrauben südlicher Länder erlangten Weine. Bei diesen bleibt eine Menge Zucker unzersetzt zurück, nachdem sie eine stickstoffhaltige Substanz als Hefe völlig abgeschieden (als Bodensatz, Gesäuer, abgelagert) haben. Nun, diese süßen Weine, (mit Ausnahme der rothen, in welchen der Farbstoff die Rolle der Hefesubstanz übernimmt) sind keinen Veränderungen, keinen Krankheiten unterworfen und erfordern so wenig Pflege, daß man sie sogar ohne Gefahr längere Zeit in halbvollen oder selbst in unverspundeten Fässern liegen lassen könnte.

Die Hefenstoffe, welche bei den bisherigen Weinbereitungsmethoden so überreichlich in unsere Weine übergehen, daß bis

zu diesem Augenblick selbst manche 46er sich ihrer noch immer nicht ganz haben entledigen können und daher wieder in Bewegung gerathen sind, dürfen demnach als die wahre, vielleicht als die einzige, ursprüngliche Veränderungs- und Krankheitsursache unserer Obst- und Traubenweine angesehen werden.

Schon vor Jahren, wo mir das Verfahren der Ciderfabrikanten, den überschüssigen Hefestoff vor und während der Hauptgährung zu oxydiren und mit der ersten Hefeablagerung aus den Fässern zu entfernen, noch nicht bekannt war, war mir es daher auch klar, daß das Hauptbestreben bei der Erziehung der Weine auf dem Lager dahin gerichtet sein müsse, dieselben sobald als möglich sowohl von der abgelagerten Hefe, als von dem in ihnen noch gelösten Hefestoffe zu befreien. Die Mittel, durch welche diese Absicht in den meisten Fällen vollständig erreicht werden kann, sind einfach folgende:

1) Jeder Wein wird gleich nach überstandener Hauptgährung, und zwar, indem man ihn, um ihn vielfach mit der Luft in Berührung zu bringen, durch eine Brause ablaufen läßt, abgestochen und auf ein stark geschwefeltes Faß in den Lagerkeller gebracht.

2) Sobald der Wein hell geworden ist, zieht man ihn auf diese Weise zum zweiten- und später noch zum dritten- und selbst zum viertenmale ab, indem man ihm beim dritten Abstich zugleich eine kräftige Hausenblasenschönung giebt.

3) Sollte der Wein deffenungeachtet während der folgenden Sommermonate wieder in Bewegung gerathen, so wird er abermals auf ein starkgebranntes Faß umgefüllt, zugleich nochmals geschönt und nach 8 bis 10 Tagen endlich zum letztenmal abgelassen, um ihn von der Schönung zu entfernen.

Man hat gegen dieses öftere Ablassen eingewendet, daß damit dem Weine jedesmal ein Noth ausgezogen werde. Es ist indessen das einzige Mittel, ihm nicht später noch feinere Nothe auszuziehen zu müssen, sofern man nicht durch Drydricung und Abscheidung der Hefestoffe vor der Gährung der Nothwendigkeit wiederholter Abstiche vorbeugt. Es würde gar keine Schwierigkeit machen, jeden Wein schon im ersten Jahre die Lagerreise erreichen zu lassen, wenn wir sehr kalte Keller von 3 bis 4 Grad unter 0 Temperatur hätten. Wer die Mühe nicht scheut, den Wein gegen den Winter in ein luftiges, ebenerdiges Lokal zu bringen, um ihn, ohne ihn gefrieren zu lassen, eine Zeitlang einer Temperatur bis 5 Gr. unter 0 auszusetzen, wird dadurch

eine weit vollständigere Abscheidung der Stickstoffverbindungen als durch zweijähriges Lagern in Kellern von gewöhnlicher Temperatur erreichen.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Die Korkeiche. Herr Professor W. Willkomm bringt uns in seinen „Natur- und Lebensbildern aus Spanien“ über jenen „immergrünen“ Baum, welcher einen Hauptbestandtheil der spanischen Wälder ausmacht und dem Lande bedeutende Summen einbringt, folgende interessante Schilderung. Man denke sich eine alte deutsche Eiche mit ihrem knorrigen Stamm und ihrer breiten krummstämmigen Krone, deren junge Zweige lang, ruthenförmig, wie Birkenzweige gestaltet sind und ebenso wie die Zweige der sogenannten Trauerbirke büschelweise herabhängen, so hat man das ungefähre Bild einer alten ausgewachsenen Korkeiche. Freilich haben die Blätter, welche an den Zweigen in großer Auswahl beisammenstehen, eine ganz andere Form als unsere Eichenblätter. Sie sind eisförmig, 2—3" lang, spitz und am Rande gewöhnlich dornig gezähnt; ihre obere Fläche ist dunkelgrün und glänzend, die untere von einem feinen sammetartigen Filz weißgrau. Zu dieser schönen Belaubung und dem malerischen Wuchse gesellt sich noch ein anderer Netz und das ist die Korkschicht der Rinde, die am Stamme nicht selten eine Dicke von 4—5" erreicht und sich immer wieder von Neuem erzeugt, wenn sie abgerissen ist. Daher ist der Korkebaum ein ungemein nützlicher Baum, indem er viele tausend Menschen beschäftigt und ungeheure Summen Geldes einbringt. Um nur eines anzuführen: In Katalonien werden jährlich im Durchschnitt 33,000 Centner roher und verarbeiteter Kork im Werth von 23,760,000 Realen (1,742,000 Thlr.) nach dem Auslande geführt. Wenn dem Baume die Korkschicht nicht durch Menschenhände entnommen wird, so wirft er sie selbst ab. Auch giebt es in Europa schwerlich einen Laubbaum, der eine so schöne und pittoreske Gruppierung seiner Krone darbietet, als gerade die Korkeiche. Stamm und Aeste besitzen eine höchst unebene, knorrige phantastisch gestaltete Oberfläche, da sie mit dicken, wunderlich geformten Korkplatten behängt sind, unter denen neue Korkschichten hervorgucken, welche die charakteristische Farbe des Korkes haben, während die Oberfläche der abgestorbenen Korkplatten aschgrau oder schwärzlich, oder von den darauf wachsenden Krusten- oder Lausflechten bunt gefärbt erscheint. Jedoch gilt dies nur von alten Korkeichen; die jungen besitzen weder eine so phantastische Rinde, noch die langherabhängenden Zweigbüschel, die den alten Bäumen ein so überaus schönes Ansehen geben. Einen minder schönen und höchst seltsamen Anblick bieten diejenigen Korkeichen dar, welche zur Gewinnung des Korkes benutzt werden. Man schält nämlich immer nur die Korkschichten des unterhalb der Krone befindlichen Stammes ab. Da nun der junge Kork eine hellbraunrothe Farbe hat, so sehen jene Bäume von fern aus, als hätten sie rothbraune Strümpfe angezogen. Man muß sich beim Abschälen der reifen Korkschicht hüten, die darunter liegende junge Rinde mit abzulösen, denn

dann erzeugt sich nicht allein die Korkschicht nicht wieder, da die Zellen der Rinde die Bildungsstätte der Korkzellen sind, sondern die Ernährung und das Wachsthum des Baumes würde auch in hohem Grade beeinträchtigt, indem dann der aus den Blättern durch die junge Rinde herabsteigende Nahrungsjaft dem ganzen unteren Theile des Baumes nicht mehr zugeführt werden kann. Auch werden solche zu tief entrindete Korkeichen sehr bald kernfaul und hohl, weil ihr Holzkörper dem Einflusse der Witterung bloßgestellt und seiner natürlichen Schutzhülle beraubt ist.

* Cigarren-Pflanze. Herr Krummichel aus Wertheim (Bayern) brachte aus Havanna eine sehr merkwürdige Pflanze mit, die er daselbst vermehren will. Es ist dies die Cigaretta arboracea, eine Tabakpflanze in Gestalt eines Baumchens von 2½—3' Höhe. Ihre Blätter, die merkwürdiger Weise bei 6" Breite nur 3" lang sind, geben das feinste Deckblatt ab. Durch den auch bei uns bekannten Schmetterling Phalaena bombyx L. wird das Blatt am Stiele verlegt, rollt sich zusammen und schwißt nach Innen eine feine Tabakmasse aus, mit der sich die natürliche Cigarre füllt und bald trocknet, so daß diese Cigarette, die an Geschmack und Würze den feinsten Havanna-Cigarren gleichkommt, schon nach einigen Tagen — 2 Linien unterm Stiele abgesehritten — geraucht werden kann.

* Für jene Weinproduzenten, welche gewohnt sind, die Güte ihrer Weine mit künstlicher Beihülfe zu erhöhen, dürfte es vom Interesse sein, zu erfahren, daß, wie die landwirthsch. Blätter melden, die Weinverfälschung vor 400 Jahren in den Trierschen Landen mit dem Tode auf dem Scheiterhaufen bestraft wurde, wie auch wirkliche Beispiele in den Chroniken aufgezählt werden.

* Der Weinbau in St. Louis. Ein bedeutender Industriezweig dieses Staates ist in den letzten Jahren der Weinbau geworden, durch welchen sich besonders die deutsche Niederlassung „Hermann“ auszeichnet. Beinahe alle Einwohner daselbst beschäftigen sich damit und machen bedeutende Versuche, welche Traubensorten dem dortigen Boden und Klima am Besten zusagen. Aber alle Versuche, so sorgfältig sie auch angestellt sind, liefern das Resultat, daß nur die Catawba-Traube sich in dortigem Klima am angemessensten bewährt. Eine einzige der neuen Sorten, die „Marions Virginia Schnittling“, eine sehr kräftige und schnell wachsende Pflanze, scheint noch gut fortzukommen, sie giebt einen kräftigen, aber milden dunkelpurpurrothen, dem Portwein ähnlichen Wein von herrlichem Bouquet. Die 1855er Weinernte war bei dem kalten und feuchten Früh Sommer eine ganz schlechte und lieferte kaum genug für den Hausbedarf der Bestizer.

* Dem als Erfinder mehrerer Maschinen rühmlichst bekannten P. S. Amos in Bayreuth soll es nach 20jährigen Versuchen und Kombinationen geglückt sein, ein sich selbst bewegendes mechanisches Rad von solcher Kraftäußerung zu konstruiren, daß es im Stande ist, die Dampfkraft zu ersetzen. Der Erfinder hat die einzelnen Theile dieses mechanischen Rades in verschiedenen Werkstätten anfertigen lassen und ist nun eben damit beschäftigt, dieselben zusammenzusetzen.

Inserate.

Konkurs-Eröffnung.

Königl. Kreisgericht zu Grünberg

I. Abtheilung.

Den 7. September 1857 Vormittags 11 1/2 Uhr.

Ueber das Vermögen des Kaufmanns Ferdinand Wilhelm Reich zu Grünberg ist der kaufmännische Konkurs im abgekürzten Verfahren eröffnet und der Tag der Zahlungseinstellung auf den 4. September 1857 festgesetzt worden.

Zum einstweiligen Verwalter der Masse ist der Justizrath Ködenbeck hieselbst bestellt. Die Gläubiger des Gemeinschuldners werden aufgefordert, in dem

auf den 21. September 1857 Vormittags 11 Uhr vor dem Commissar Herrn Kreis-Gerichts-Rath Rosenfiel im hiesigen Gefangenenhause anberaumten Termine die Erklärungen über ihre Vorschläge zur Bestellung des definitiven Verwalters abzugeben.

Allen, welche von dem Gemeinschuldner etwas an Geld, Papieren oder anderen Sachen in Besitz oder Gewahrsam haben, oder welche ihm etwas verschulden, wird aufgegeben, nichts an denselben zu verabfolgen oder zu zahlen, vielmehr von dem Besitz der Gegenstände bis zum funfzehnten Oktober 1857 einschliesslich dem Gericht oder dem Verwalter der Masse Anzeige zu machen und Alles, mit Vorbehalt ihrer etwaigen Rechte, ebendahin zur Konkurs-Masse abzuliefern. Pfandinhaber und andere mit denselben gleichberechtigte Gläubiger des Gemeinschuldners haben von den in ihrem Besitz befindlichen Pfandstücken nur Anzeige zu machen.

Wer bereit ist, für Traubenkur-Gäste vom 20. September an, auf 4-6 Wochen, anständige Wohnungen nebst Möbeln und Betten gegen angemessene Miethe einzuräumen, wolle dieses, nebst Angabe der Anzahl der Stuben und Betten, sowie Miethpreise, bald bei dem Herrn Apotheker Dräger schriftlich anmelden und im Fall auch Beföstigung gewährt werden kann, dieses beibemerken.

Grünberg, den 5. September 1857.

Das Traubenkur-Comité.

Gühler,
Bürgermeister.

Wolff,
Kreisphysikus.
Glasser,
prakt. Arzt.

Draeger,
Apotheker
Jachtmann,
Servis-Director a. D.

Eichler,
Kunstgärtner.

Bei C. Flemming in Glogau ist erschienen und bei W. Levysohn in Grünberg vorrätbig:

Auswanderungs-Katechismus.

Ein
Rathgeber für Auswanderer,
besonders für Diejenigen,
welche

nach Nord-Amerika auswandern wollen,
in Bezug auf Kenntniß des Landes, Abreise, Ueberfahrt, Ankunft, Ausie-
delung, Lebensweise etc.

und ein
belehrendes Volksbuch für die Hierbleibenden.

Herausgegeben
von

K. F. W. Wander.

2te Ausgabe.

Preis: 27 Sgr

Zu der nächsten Sonnabend, den 12. d. M. im Saale, nur bei ganz freundlichem Wetter im Garten des Herrn Rünzel abzuhaltenen **außerordentlichen Versammlung** des Gewerbe- und Garten-Vereins erlauben wir uns die Mitglieder desselben, so wie die geehrten Damen zu zahlreicher Theilnahme freundlichst einzuladen. Eröffnung des Lokals 7 Uhr, Anfang pr. 7/8 Uhr.

Die vierte Sektion.

Auf Spanischen Doppel- und Holsteiner Saat-Roggen, von ersterem pro Morgen 8-10, von letzterem 10-12 Berl. Mehen Aussaat, nehme ich auch in diesem Jahre Aufträge entgegen und liefere à Berl. Scheffel 2 2/3 Thlr. ab hier excl. Emballage. Bestellungen werden recht bald franco erbeten.

H. Mertsching

in Sommerfeld.

Am 8. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 33te Nummer der **Ziehungsliste** für 1857. Preis: vierteljährlich 12 1/2 Sgr.

Inhalt.

	Seite		Seite
Baden.		Oesterreich.	
Grossherzoglich Badische 35 fl. Loose	143	Anleihe der ersten k. k. privilegierten Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft vom 1. März 1857	142
Grossherzoglich Badische 50 fl. Loose	144	Aeltere Oesterreichische Staatsschuld	142
Belgien.		Sachsen.	
Stadt Lütticher 80 Fr. Loose	144	Zittau-Reichenberger Eisenbahn	142
Frankreich.		Anlehen der Sächsischen Dampfschiffahrts-Gesellschaft vom 8. November 1853	
Anleihe der Stadt Paris von 1849 von 25 Mill. Francs	142	Schweden.	
Hamburg.		4% Pfandbriefe des Schwedischen Gothenburger Güter-Hypotheken-Vereins	
Hamburgische Staatsprämien-Obligationen	143	4% Anleihe des Schwed. Güter-Hypotheken-Vereins zu Wexiö. I. Serie	
Kurfürstenthum Hessen			
Kurfürstlich Hessisches 4% Anlehen	142		
Nord-Amerika			
8% Northern Cross-Eisenbahn-Anl., 2 Mortgage-Bonds	144		

Während meiner Stägigen Abwesenheit werden die Herren Dr. Nitzsche und Dr. Glaffer die Güte haben, mich zu vertreten.

Grünberg, den 10. September 1857.
Dr. Wolff, Kreis Physikus.

Kleinere und größere Kapitalien auf monatliche Kündigung und angemessene Zinsen nimmt jederzeit an
Eduard Seidel.

Kalender für 1858!

Bei W. Levysohn in den 3 Bänden ist soeben eingetroffen:

Der Bote. Ein Volkskalender für das Jahr 1858. Mit 2 Kunstblättern. Preis, mit Papier durchschossen 12 Sgr., undurchschossen 11 Sgr.

Trewendt's Volkskalender für 1858. Mit feinen Stahlstichen. Preis 12 1/2 Sgr.

Heymann's Terminkalender für Juristen für 1858. Elegant in Leinwand gebunden mit Bleistift. 22 1/2 Sgr. Mit Papier durchschossen 27 1/2 Sgr.

Zwei Lehrlinge werden in ein umfangreiches Material-Geschäft gesucht. Näheres beim Kaufmann

Robert Hoffmann.

Nothbuchene Bohlen von verschiedener Stärke und Länge sind zu haben bei
S. Bülzer
in Beuthen a/D.

Bei W. Levysohn ist zu haben:

Geheimnisse
der berühmtesten

Sänger und Sängerinnen
in der Kunst,

die größte

Virtuosität im Gesange zu erlangen.

Eine Anleitung,

die Stimme zu verschönern, Fehler derselben zu verbessern, ihre Krankheiten zu heilen und mit geringem Fleiße ein vortrefflicher

Sänger oder ausgezeichnete Sängerin
zu werden.

Mit Zugrundelegung der Bekenntnisse der Signora Catalani und unter Benutzung der Werke der berühmtesten Gesangmeister älterer und neuerer Zeit

von
Anastasio M'noja,
Professor der Musik,
Preis 15 Sgr.

500 Klöcher,

trockne Bretter, von verschiedener Länge und Stärke, so auch **Bohlen** und **Dachlatten** liegen zum Verkauf bei dem Müllermeister **Rutsch** in Hartau.

Auch liegen bei mir 100 Stück **Kieferne Bauklöcher** zum Verkauf. D. D.

Schöne reife Pflaumen kauft von Sonntag an à Schffl. 2 Thlr., desgl. jederzeit **Traubenfässhchen**
Eduard Seidel.

Spanischen Doppel-Roggen

zur Saat verkauft
das Dominium Mittel-Langheinersdorf.

Gute blaue

Früh-Kartoffeln

verkauft das Dominium Mittel-Herwigsdorf.

Apfel kauft

Aug. Schirmer.

Probsteier und Stauden-Roggen

zur Saat verkauft
das Dominium Louisdorf.

Die obere Etage meines Wohnhauses, bestehend aus zwei Stuben, Küche und Zubehör, ist von Michaeli ab zu vermieten.

verw. **Nickels.**

Cotillon-Orden

empfehlen **W. Levysohn.**

In meinem Gartenhause ist eine Stube an ordentliche Leute zu vermieten.
W. Vogel.

Christkatholischer Gottesdienst
Sonntag den 13. September Vormittag 9 Uhr

Der Vorstand.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene

Den 1. Aug. Kreis-Sekretair C. G. Sorge eine T., Mathilde Marie Helene Olga. — Den 27. Häusl. J. C. Jrmter zu Kühnau eine T., Aug. Paul. — Den 28. C. C. Strugeile in Krampe eine T., Joh. Ernest. — Den 30. Maurerges. C. C. W. Herberg ein S., Franz Heine. Moritz. — Den 1. Sept. C. C. W. Braden ein S., Carl Heine. Rob. — Den 3. Kaufmann J. A. Borch eine T., Anna Elise. Tuchmachersges. F. A. Thiele eine T., Ernest. Emilie Bertha.

Getraute.

Den 3. Sept. Häusl. J. A. C. Jrmter in Kühnau mit Jgf. Anna Dorothea Dorintke dasebst.

Getorbene.

Den 19. Aug. Der unverehel. Herr. Emilie Schulz Sohn, Julius Albert 2 M. 20 T. (Krämpfe). — Den 2. Sept. Des C. C. G. Siebler zu Sawade T., Joh. Paul. 11 M. 3 T. (Ruhr). — Den 3. Häusl. C. Jellenberg zu Sawade 42 J. 9 M. 18 T. (Krämpfe). — Den 4. Der unverehel. Joh. Ernest. Erdm. Schulz T., Aug. Emilie Emma. 9 M. (Bräune). Des Kestbauergutsbes. Strugeile zu Kühnau T., Ernest. Christiane Bertha 4 J. 4 M. 16 T. (Bräune). — Den 5. Des verft. Fleischermstr. J. F. Rehagen T., Jul. Frieder. Dorothea 11 J. 3 M. 3 T. (Scharlachfieber). — Den 6. Häusl. J. G. Urtekt zu Sawade 55 J. 1 M. (Geschwulst). Tagearb. J. F. Schreck zu Kühnau 48 J. 9 M. 26 T. (Gebfucht). Des verft. Bauer J. G. Hoffmann zu Heinersdorf Wwe., Anna Rosina geb. Brade 82 J. 8 M. 6 T. (Alterschwäche.)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am 14. Sonntage nach Trinitatis.)
Vormittagspr. Hr. Kreis-Vic. Lic. Bernstein.
Nachmittagspr. Herr Kandidat Struve.

Marktpreise.

Nach Preuß. Maas und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, den 7. September.						Görlitz, den 3. September.						Sorau, den 4. September.					
	Höchst. Pr.		Niedr. Pr.		Höchst. Pr.		Niedr. Pr.		Höchst. Pr.		Niedr. Pr.		Höchst. Pr.		Niedr. Pr.			
	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.	thl.	fg.	pf.			
Weizen	2	18	6	2	14	6	3			2	20		2	22	6	2	20	
Roggen	1	20		1	16		1	25		1	20		1	21	3	1	16	
Gerste, große . . .	1	16	6	1	14	6	1	22	6	1	17	6	1	20			3	
" kleine . . .																		
Hafers	1	6		1	4		1	10		1	5		1	7	6			
Erbsen	2	18		2	16		2	22	6	2	15							
Hirse	2	12	6	2	7	6												
Kartoffeln		22			18			20			16			20				
Heu, d. Ctr.	1	2		1														
Stroh, d. Sch.	5			4	15													