



Redaction Dr W. Levysohn.

Montag den 3 April 1851.



Mit dieser Nummer beginnt das 2te Quartal dieses Blattes und werden die geehrten Abonnenten ersucht, die Pränumeration auf dasselbe gefälligst erneuern zu wollen. Bestellungen auf das Grünberger Wochenblatt werden von der unterzeichneten Expedition **und von allen Königl. Post-Anstalten** zu dem Preise von 7 ½ Sgr. entgegengenommen. Bei der großen Verbreitung des Blattes in allen umliegenden Städten und Dorfschaften versprechen Inserate die größte Wirksamkeit und empfehlen wir deshalb dieses Blatt dem inserirenden Publikum zur geneigten Beachtung.

Die Expedition des Grünberger Wochenblattes.

Wissenschaftliches.

Die Milch.

Die Milch ist weißes Blut nicht mit Unrecht zu nennen, denn sie gleicht diesem in ihrer Zusammensetzung fast ganz und ist, außer dem Blute selbst, für uns der einzige Nahrungstoff, welcher für sich allein, auch wenn wir daneben kein anderes Nahrungsmittel genießen, den Stoffwechsel (das Leben) in unserm Körper gehörig zu unterhalten vermag, und zwar deshalb, weil die Milch alle diejenigen Bestandtheile in sich enthält, aus welchen unser Körper zusammengesetzt ist. Für den Säugling ist die Milch geradezu unentbehrlich; dem Erwachsenen kann sie aber ebenso wohl als Speise wie als Getränk gelten und deshalb wird sie auch beinahe von allen Völkern vorzugsweise gern genossen. Nur die Garrow's und Magah's, halbwilde Stämme in Hinterindien, sowie die Cochinchinesen, sollen die Milch als ein unreines Nahrungsmittel verabscheuen.

Die Milch ist eine in den Brustdrüsen weiblicher Säugethiere abgesonderte Flüssigkeit, welche sich undurchsichtig und von weißer Farbe, bisweilen aber bläulich oder gelblich gefärbt, ohne Geruch und von schwach süßlichem Geschmacke zeigt. Am meisten wird von Menschen die Milch gezähmter, kräuterfressender Thiere, namentlich der Kühe, Ziegen und Schafe benutzt, jedoch genießen manche Völker auch die Milch der Stute und Eselin, des Kameels, Dromedars, Rennthiers und Lamas. Alle diese Thiermilchen unterscheiden sich nun aber ebenso

wohl untereinander, wie von der des Menschen dadurch, daß die verschiedenen Milchbestandtheile in verschiedener Menge darin vorhanden sind. — Bleibt die Milch einige Zeit in Ruhe stehen, so bildet sich auf ihrer Oberfläche eine dicke, gelbliche, fettige Schicht, der sogenannte Rahm oder die Sahne, während die darunter befindliche Flüssigkeit dünner und bläulich wird. Nach etwas längerem Stehen (besonders in der Wärme und bei Gemüthern) wird die Milch sauer und gerinnt (wird zu einer dicken, fast breiigen Flüssigkeit); das Dünnsflüssige zwischen und über den Gerinnseln schmeckt sauer und wird Molken genannt, das Geronnene ist der Quark, Käse.

Die chemisch-mikroskopische Untersuchung der Milch ergiebt, daß dieselbe vorzugsweise aus Wasser besteht, in welchem als die hervorstechendsten Substanzen eine eiweißartige Materie, nämlich der Käsestoff oder Casein und der Milchzucker aufgelöst sind; neben welchen Stoffen sich dann noch die auch im Blute vorkommenden Salze (besonders phosphorsaurer Kalk und Kochsalz) und Eisen vorfinden. In dieser klaren Auflösung von Käsestoff, Milchzucker und Salzen schwimmen unzählige, nur durch das Mikroskop wahrnehmbare Kügelchen, welche Milch- oder Butterkügelchen genannt werden und der Milch ihre Weiße und Undurchsichtigkeit geben. Sie sind es, welche ihrer Leichtigkeit wegen beim Stehen der Milch sich oben auf als Rahm sammeln und die Butter geben, denn sie bestehen aus einem Bläschen, in dem sich Butter befindet. Sonach sind die Hauptbestandtheile der Milch: Käsestoff, Fett (Butter), Milchzucker, Salze und Eisen; das Mengenverhältniß dieser Stoffe zu einander ist in den verschiedenen Milcharten

verschieden und ändert sich auch in Etwas nach dem Genuße von verschiedenen Nahrungsmitteln. Die Kuhmilch ist reich an Käsestoff, fester Butter und Salzen; die Schafmilch enthält etwas weniger Käsestoff und Butter, aber etwas mehr Milchzucker als die Kuhmilch; die Ziegenmilch gleicht fast ganz der Schafmilch; die Eselsmilch ist weit ärmer an Käsestoff als die Kuhmilch, dagegen weit reicher an Milchzucker; die Stutenmilch enthält sehr wenig Käsestoff, dagegen sehr viel Fett und viel Milchzucker; die Kameelmilch soll ihres Fettreichthums wegen sehr dick sein, salzig-bitter schmecken und vor dem Genuß mit Wasser verdünnt werden; die Rennthiermilch ist sehr fetthaltig und soll im Winter einen unangenehmen talgigen Geschmack haben. Die Frauenmilch ist mehr bläulichweiß als die Kuhmilch und schmeckt süßer als dieselbe, sie säuert weniger leicht, als andere Milch und beim Gerinnen wird sie nicht so dicht und fest; sie ist weit reicher an Milchzucker, aber ärmer an Käsestoff, Butter und Salzen als die Kuhmilch. Der Frauenmilch am ähnlichsten ist die Eselsmilch. Will man Kuhmilch der Frauenmilch ähnlich machen, so muß erstere nicht bloß mit Wasser verdünnt werden, sondern es ist dieser Verdünnung auch noch Rahm (Butter) und Milchzucker zuzusetzen (s. später bei Behandlung des Säuglings). Nach einigen Untersuchungen soll die Milch von Brünetten reicher an Käsestoff, Zucker und Butter sein als die von Blondinen.

Was den Einfluß der Nahrungsmittel auf die Beschaffenheit der Milch betrifft, so lehren Versuche, daß derselbe unläugbar ist, daß fettreiche Nahrung und Ruhe den Buttergehalt vermehren, daß bei vegetabilischer Kost die Milch reicher an Butter und Zucker, bei reichlicher, gemischter, besonders eiweißreicher Nahrung, reich an Käse und Butter wird. Bei stillenden Frauen fand sich, daß die Milch während der Dauer des Säugens allmählig Veränderungen erleidet; denn während der Buttergehalt sich ziemlich gleich bleibt, nimmt im Verlaufe des Stillens entsprechend dem Wachstume des Säuglings der Käsegehalt zu, während der Milchzucker sich allmählig vermindert. Dies ist beim Aufziehen kleiner Kinder ohne Umme wohl zu berücksichtigen. — In welcher Weise die Milch durch Krankheiten, Arzneistoffe und Gemüthsbewegungen verändert wird, ist noch nicht erforscht, doch darf eine kranke (besonders brustkranke) und arzneinehmende Mutter oder Amme nie stillen und die Kuh, von welcher ein Säugling die Milch erhält, sollte stets genau untersucht werden (vorzüglich schwindstüchtiger Lungen wegen). Eine Thatsache ist, daß die Farbe der Milch nach dem Genuße gewisser Pflanzen eine besondere Färbung annehmen kann; so wird sie beim Füttern mit Safran gelb, mit Färberröthe roth, bei indigohaltigen Gewächsen blau; durch bittere Kräuter erhält auch die Milch einen bitteren Geschmack, und würzige Kräuter machen den Geruch derselben aromatisch; Jod geht sehr schnell in die Milch über.

Das Sauerwerden und Gerinnen der Milch, welche längere Zeit an der Luft gestanden hat, beruht auf der Bildung von Milchsäure aus dem Milchzucker, in Folge der Verbindung des atmosphärischen Sauerstoffs mit dem Zucker. Diese neugebildete Milchsäure verbindet sich nämlich mit dem Natron, welches der Käsestoff auf-

gelöst erhielt, und so wird dieser nun als feste Substanz (Gerinnfel) ausgeschieden. Ein Theil des Käsestoffs bleibt aber in der sauren Milch gelöst und dieser hat dem Namen Zieger, erhalten. Es läßt sich übrigens das Gerinnen der Milch (die Ausscheidung des Käsestoffs) auch dadurch künstlich bewerkstelligen, daß man derselben den sauren Laabmagen (des Kalbes) oder saure Stoffe (Weinstein, Tamarinden) zusetzt. Verhindert kann dagegen das Gerinnen auf die Weise werden, daß man die Milch soviel als möglich von der atmosphärischen Luft entfernt hält und etwas abkocht, wodurch die Luft aus der Milch herausgetrieben wird. Etwas wirkt auch die während des Kochens auf der Milch sich bildende Haut conservirend, insofern sie den Zutritt der Luft beschränkt. Solche oft abgekochte und lange aufbewahrte Milch ist durchaus nicht schlechter als andere und enthält nur etwas weniger Wasser als frische Milch, weil dieses zum Theil beim Kochen verdunstet ist. Außerdem läßt sich das Sauerwerden der Milch verhindern und aufhalten durch Zusatz kleiner Mengen kohlensauren Natrons. Saure oder dicke Milch unterscheidet sich übrigens von frischer Milch nur dadurch, daß in jener ein Theil des Milchzuckers in Milchsäure verwandelt ist, in einen Stoff, der dem menschlichen Körper ebenso dienlich ist, wie der Milchzucker. — Molken oder Schotten nennt man diejenige Flüssigkeit, welche nach dem Abrahmen und Gerinnen der Milch zurückbleibt; man bezeichnet sie als natürliche oder künstliche Molken, je nachdem die Milch entweder beim längeren Stehen durch den Sauerstoff der Luft oder durch Zusatz von Säure zur Gerinnung gebracht wurde. Es besitzen sonach die Molken von den nahrhaften Bestandtheilen der Milch, (nämlich Käsestoff und Butter) äußerst wenig, wohl enthalten sie aber die Salze der Milch, die Milchsäure und noch etwas Milchzucker. Jedenfalls ist sonach Milch weit nahrhafter, als Molken. — Die blaue Milch der Kühe verdankt ihre Farbe Infusions-Thierchen oder niedern Pflanzen (Schimmel). — Buttermilch heißt der nach Entfernung des Fettes (nach dem Buttern) zurückbleibende und etwas säuerlich gewordene Theil der Milch, welcher noch aus Käsestoff, Milchzucker und Milchsäure, den Milchsalzen und nur sehr wenig Fett besteht.

Die Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit der Milch ist nach ihrem verschiedenen Gehalte an Käsestoff und Butter etwas verschieden. Je mehr sie nämlich von diesen beiden Substanzen enthält, desto nahrhafter, aber um so weniger leicht verdaulich ist sie, während umgekehrt eine käsestoff- und butterarme Milch sehr leicht verdaut wird, aber nicht sehr nahrhaft ist. Auch kommt dabei noch sehr viel auf die Beschaffenheit des Käsestoffes und des Fettes (der Butter) an; es handelt sich darum, ob der erstere zu einer festeren oder lockeren Masse gerinnt und ob das Letztere ein flüssigeres oder ein festeres Fett ist. Sodann hat ferner noch die Beschaffenheit des Magens und Magensaftes großen Einfluß auf die Verdauung der Milch. Denn innerhalb des Magens gerinnt in Folge der Einwirkung des sauren Magensaftes die Milch und es bilden sich dabei nach der Menge und Gerinnbarkeit des Käsestoffes größere oder kleinere, festere oder weichere Käse, welche dann vom Magensaft durchzogen und allmählig, wenigstens theilweise wieder flüssig gemacht werden müssen. Sind diese Quarkstückchen groß, fest und

Milchzucker in Milchsäure übergehen kann, zumal wenn die Aufsaugung im Magen verlangsamt ist. — Sonach gehört die Kuhmilch nicht zu den sehr leicht zu verdauenden, wohl aber, wenn sie käse- und butterreich ist, zu den nährhaftesten Nahrungsmitteln; deshalb ist auch einem schwachen, kranken Magen kräftige Fleischbrühe und flüssiges Ei (Eiweiß und Dotter) weit mehr zu empfehlen als Milch. Vorzüglich muß nun aber bei kleinen Kindern, welche mit Kuhmilch aufgezogen werden, auf die Beschaffenheit und Zubereitung dieses Nahrungstoffes die gehörige Rücksicht genommen werden, so wie auch die Art der Ernährung stillender Mütter oder Ammen nicht ohne Bedeutung für die Milchabsonderung ist.

4) Bekanntmachung.

5) Bekanntmachung.

6) **Bekanntmachung.**

7) Bekanntmachung.

ber Maywald'schen,
Hartmann'schen,
Schädel'schen,
Kloß'schen,
Pasche'schen und
Unlauf'schen

Diese Schulgeldehöhung tritt vom
ersten Mai d. J. ab ein.

8) Bekanntmachung.

6% Klastern kiefern Leibholz,
5 " dio. Stockholz und
15½ Schoß dio. Reißig
licitando verkauft werden.

Da über den Nachlaß des am 13. Nbr. 1848 verstorbenen Riemermeisters Johann Gottlob Furfert zu Grünberg der erbenschaftliche Liquidations-Prozeß eröffnet worden ist, so wird allen denen, welche von dem Verstorbenen Gelder, Sachen, Effecten oder Brieffschaften hinter sich haben, angedeutet, hiervon an Niemand etwas zu verabsolgen, vielmehr dem unterzeichneten Gericht davon sofort treulich Anzeige zu machen, und die Gelder oder Sachen, jedoch mit Vorbehalt ihrer daran habenden Rechte, in das hiesige gerichtliche Depositorium abzuliefern. Wenn dennoch an Jemand etwas gezahlt oder ausgeantwortet würde, so wird dieses für nicht geschehen geachtet und zum

Grünberg, den 4. März 1854.

Königl. Kreis-Gericht. I. Abth.

Bekanntmachung.

Büllichau-Grünberg-Sorauer
Actien-Chaussee.

An den gesperrten Stellen bei Wittgenau und kurz vor Raumburg bei Eichdorf sind Wegetafeln aufgestellt, und wird die Straße zur Hälfte durch eine Barrière geschlossen sein.

Grünberg, den 30. März 1854.

Der Königl. Kreisbäumeister
20) Versen.

Freunden und Bekannten ein
herzliches Lebewohl!!
Moritz Knoche.

In meinem Gartenhause Polnisch-
Fesler-Straße ist eine **Unterstube** zu
vermiiethen. Karl Mustroph.

Die erwarteten
Mantillen, Mantelets & Frühjahrs-Mäntel
 in den kleidsamsten und elegantesten Pariser Façons empfing und empfiehlt zu
 den möglichst billigsten Preisen
J. Prager.

Fenster-Rouleaux
 mit recht hübschen Dessains, empfiehlt billigst
Emanuel L. Cohn.

Frühlingsmäntelchen und Mantillen
 aller Art, in den neuesten Façons, in reichhaltiger Auswahl und zu den soliden
 Preisen empfing soeben und empfiehlt

das Commissions-Lager des
M. Sachs.

Theater in Grünberg

im Saale des Herrn Künzel.

Sonntag den 2. April erste große Vorstellung des
 Herrn **Weitzmann** und seiner Gesellschaft aus Berlin. 1. Rang 7½
 Sgr. 2. Rang 5 Sgr. Gallerie 2½ Sgr. Billets zum 1. Rang à 6 Sgr.
 und zum 2. Rang à 4 Sgr. sind in der Buchhandlung des Herrn Friedr.
 Weiß am Markt und im Theaterlokal zu haben. Kassenöffnung 6½ Uhr.
Anfang 7½ Uhr. — Montag den 3. April zweite große Vor-
stellung. Das Nähere durch die Tageszettel.

H. Weitzmann,

Direktor der großen Arena in Berlin.

17)

Männergesang-Verein.

Mittwoch den 3. April c.
Mittags 2 Uhr, soll im Borch-
 schen Saale sämmtliches Eigenthum des
 Männergesang-Vereins, bestehend in
 einem gut erhaltenen Berndtschen
 Concert-Flügel, einer großen Par-
 thie 4stimmiger Gesängen, (Stimmen
 u. Partituren) andere Musikalien, Blü-
 chern, Schränken u. s. w. in öffent-
 licher Auction meistbietend gegen baare
 Zahlung verkauft werden.

Grünberg, den 23. März 1854.

18) Der Vorstand

Allen Denen, welche unserer gelieb-
 ten, so früh dahingeshiedenen Tochter
Emma, auf dem Gange zu ihrem
 Grabe folgten, unsern wärmsten Dank!
 Insbesondere dem Herrn Lehrer Röhr-
 richt und seinen Schülerinnen, den
 Herren Trägern und allen Freundinnen
 die auf ihrem letzten Wege sie beglei-
 teten, unsern tiefgefühltesten Dank.
 Diese liebevollen Beweise von Theil-
 nahme lindern die herben Schmerzen,
 welche dieser unersehbliche Verlust un-
 serm Herzen geschlagen hat.

Friedrich Prietzel
 und Frau nebst Geschwistern.

Da ich, von Berufsgeschäften bis
 auf den letzten Tag in Anspruch ge-
 nommen, keine Zeit finde, allen meinen
 lieben Freunden und Bekannten per-
 sönlich Lebewohl zu sagen, danke ich
 ganz besonders den geehrten Eltern
 meiner lieben Schülerinnen für das
 mir während meines 34jährigen Wir-
 tens hier unausgesetzt bewiesene Ver-
 trauen, und bitte um ihr freundliches
 Andenken.

Amalie Lips.

Mein nächster physikalischer Vortrag
 wird **Mittwoch den 3. April**
Abends von 6-8 Uhr Statt
 finden.

(22)

Grünberg, den 1. April 1854.

Dr. Staupe.

Die Quartalversammlung des Veteranen-Begräbnis- Vereins

am **Sonntag den 2ten April c.**
Nachmitt. 1½ Uhr im deutschen
 Hause.

(9)

Guter Dünger ist zu verkaufen beim
 12) Klempner Geisler.

Bei seiner Abreise von hier empfiehlt
 sich allen Freunden und Bekannten
 Grünberg, den 31. März 1854.
Bruno Grienzi.

Verkaufs-Anzeige.

Veränderungshalber bin ich gesonnen,
 meinen im sogenannten Edwintanz-Revier
 belegenen Weingarten nebst Gartenhaus,
 worin Trog, Driebs und eine Mittel-
 Weinpresse nebst einer freundlichen Stube
 befindlich ist; ferner den darangrenzenden
 Obst- u. Gemüse-Garten aus freier Hand
 zu verkaufen. Gleichzeitig bemerke, daß
 dieses Grundstück auch in Betreff der
 Nähe Grünbergs eine der schönsten Ge-
 legenheiten ist. Die Bedingungen sind
 bei mir selbst zu erfahren.

(3)

Grünberg, den 27. März 1854.

A. Förster, Müllermeister.

Daß ich von jetzt ab neben der
 Kürschnerprofession auch das **Mützen-**
Geschäft betreibe, erlaube ich mir dem
 geehrten Publikum zur gefälligen Beach-
 tung, hierdurch ergebenst anzuzeigen.

August Clemens,

Kürschnermeister, Bühlhauerstraße.

Eine **Wiese** nebst **Ufer** und
Grabeete beim Fließ, nahe Sul-
 ters Wollspüle, ist bald zu verkaufen
 von der

(11)

Färber Wittwe Decker.

Neue Pernauer, Rigaer,
 Windauer und Memler **Leinsaat**
 empfing und empfiehlt

2) **D. Mäntler's Wwe.**

Weinverkauf bei:

G. Haase, Berlinerstr., 52r 4 sgr.
 W. Springer, Krautstr., 52r 2 sg. 8 pf.

Marktpreise.

Nach Pr. Maas und Gewicht pr. Schfl.	Sagan, d. 23 März					Karge, d. 29. März.				
	höchst tbl. sgr. pf.	Pr. tbl. sgr. pf.	Niedr. Pr. tbl. sgr. pf.	höchst tbl. sgr. pf.	Pr. tbl. sgr. pf.	höchst tbl. sgr. pf.	Pr. tbl. sgr. pf.	Niedr. Pr. tbl. sgr. pf.	höchst tbl. sgr. pf.	Pr. tbl. sgr. pf.
Weizen .	3 11	3 3	3 9	3 9	3 20	—	—	—	—	—
Roggen .	2 18	9 2	13 9	2 15	—	—	—	—	—	—
Gerste gr. fl.	2 13	9 2	6 3	2 2	6	—	—	—	—	—
Hafer .	1 20	—	1 11	3	1 15	—	—	—	—	—
Erbsen .	2 22	6 2	15	2 15	—	—	—	—	—	—
Hirse .	—	—	—	2 10	—	—	—	—	—	—
Kartoffeln	— 24	—	—	—	20	—	—	—	—	—
Gen. d. Str.	— 25	—	—	20	—	—	—	—	—	—
Stroh Sch.	5 10	—	5	—	7 15	—	—	—	—	—