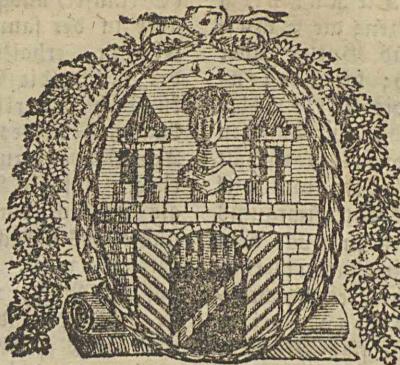


Grünberger

30. Jahrgang.



Wochenblatt.

Nº 26.

Redaction Dr. W. Levysohn.

Montag den 3. April 1854.



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 $7\frac{1}{2}$ 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 Nahrungsstoff, 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 Nagah's, halbwilde Stämme in Hinterindien, sowie die Cochinchinesen, sollen die Milch als ein unreines Nahrungsmittel verabscheuen.

Die Milch ist eine in den Brustdrüsen weiblicher Säugetiere abgesonderte Flüssigkeit, welche sich undurchsichtig und von weißer Farbe, bisweilen aber bläulich oder gelblich gefärbt, ohne Geruch und von schwach süßlichem Geschmacke zeigt. Am meistern wird von Menschen die Milch gezähmter, krauterfressender Thiere, namentlich der Kuh, 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 Gewittern) wird die Milch sauer und gerinnt (wird zu einer dicken, fast breiigen Flüssigkeit); das Dünnsäuerliche zwischen und über den Gerinneln 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 hervorsteckendsten Substanzen eine eiweißartige Materie, nämlich der Käsestoff oder Casein und der Milchzucker aufgelöst sind; neben welchen Stoffen sich dann noch die auch im Blute vor kommenden 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 Käfestoff, fester Butter und Salzen; die Schafmilch enthält etwas weniger Käfestoff und Butter, aber etwas mehr Milchzucker als die Kuhmilch; die Ziegenmilch gleicht fast ganz der Schafmilch; die Eselsmilch ist weit ärmer an Käfestoff als die Kuhmilch, dagegen weit reicher an Milchzucker; die Stutenmilch enthält sehr wenig Käfestoff, dagegen sehr viel Fett und viel Milchzucker; die Kamelmilch soll ihres Fettreichtums wegen sehr dick sein, salzig-bitter schmecken und vor dem Genus mit Wasser verdünnt werden; die Renntiermilch 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 Käfestoff, Butter und Salzen als die Kuhmilch. Der Frauenmilch am ähnlichsten ist die Eselsmilch. Will man Kuhmilch der Frauenmilch ähnlich machen, so muß erstere nicht blos mit Wasser verdünnt werden, sondern es ist dieser Verdünnung auch noch Sahne (Butter) und Milchzucker zuzusetzen (s. später bei Behandlung des Säuglings). Nach einigen Untersuchungen soll die Milch von Brünetten reicher an Käfestoff, Zucker und Butter sein als die von Blondinen.

Was den Einfluß der Nahrungsmittel auf die Beschaffenheit der Milch betrifft, so lehren Versuche, daß derselbe unlängsam ist, daß fettriche Nahrung und Ruhe den Buttergehalt vermehren, daß bei vegetabilischer Kost die Milch reicher an Butter und Zucker, bei reichlicher, gemischter, besonders eisweißreicher Nahrung, reich an Käse und Butter wird. Bei stillenden Frauen fand sich, daß die Milch während der Dauer des Säugens allmälig Veränderungen erleidet; denn während der Buttergehalt sich ziemlich gleich bleibt, nimmt im Verlaufe des Stillens entsprechend dem Wachsthum des Säuglings der Käsegehalt zu, während der Milchzucker sich allmälig vermindert. Dies ist beim Aufziehen kleiner Kinder ohne Amme wohl zu berücksichtigen. — In welcher Weise die Milch durch Krankheiten, Arzneistoffe und Gemüthsbewegungen verändert wird, ist noch nicht erforscht, doch darf eine franke (besonders brüskranke) und Arznei nehmende Mutter oder Amme nie stillen und die Kuh, von welcher ein Säugling die Milch erhält, sollte stets genau untersucht werden (vorzüglich schwindsüchtiger 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 Färberrothe roth, bei indigohaltigen Gewächsen blau; durch bittere Kräuter erhält auch die Milch einen bittern Geschmack, und würzige Kräuter machen den Geruch derselben aromatisch; Iod 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 Sauerstoffes mit dem Zucker. Diese neugebildete Milchsäure verbindet sich nämlich mit dem Natron, welches der Käfestoff auf-

gelöst erhält, und so wird dieser nun als feste Substanz (Gerinnsel) ausgeschieden. Ein Theil des Käfestoffs bleibe aber in der sauren Milch gelöst und dieser hat dem Namen Sieger, erhalten. Es läßt sich übrigens das Gerinnen der Milch (die Ausscheidung des Käfestoffs) auch dadurch künstlich bewerkstelligen, daß man derselben den saueren 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 verdampft ist. Außerdem läßt sich das Sauerwerden der Milch verbüten 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 Saurem zur Gerinnung gebracht wurde. Es besitzen sonach die Molken von den nahrhaften Bestandtheilen der Milch, (nämlich Käfestoff und Butter) außerst 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 Kuh verdankt ihre Farbe Infusions-Zherchen oder niedern Pflanzen (Schimmel). — Buttermilch heißt der nach Entfernung des Fettes (nach dem Buttern) zurückbleibende und etwas sauerlich gewordene Theil der Milch, welcher noch aus Käfestoff, Milchzucker und Milchsäure, den Milch-Salzen und nur sehr wenig Fett besteht.

Die Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit der Milch ist nach ihrem verschiedenen Gehalte an Käfestoff 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 käfestoff- und butterarme Milch sehr leicht verdaulich wird, aber nicht sehr nahrhaft ist. Auch kommt dabei noch sehr viel auf die Beschaffenheit des Käfestoffes 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. Sobann 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 Käfestoffs größere oder kleinere, feste oder weichere Käse, welche dann vom Magensaft durchzogen und allmälig, wenigstens theilweise wieder flüssig gemacht werden müssen. Sind diese Quarkstückchen groß, fest und

von viel Butter umgeben oder durchzogen, so kann der wässrige Magensaft nicht gehörig in dieselben eindringen und eine richtige Auflösung bewerkstelligen. Der Zusatz von Kohlenlaurem Natron oder eines diese Substanz enthaltenden Mineralwassers zur Milch scheint den Käsestoff derselben verdaulicher zu machen, sowie auch das Entfernen eines Theiles der Butter die Milch besser verdauen lässt. Um zu verhüten, daß sich zu große Käse im Magen bilden, muß man beim Milchtrinken zugleich Brot u. dgl. genießen, weil durch die Brotsstückchen der gerinnende Käsestoff zertheilt wird und nur kleinere Gerinstel bildet. Daß beim Milchgenuss häufig abnormale Säurebildung beobachtet wird, erklärt sich aus der Leichtigkeit, mit welcher der

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 käses und butterreich ist, zu den nahrhaftesten 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 Nahrungsmittels die gehörige Rücksicht genommen werden, so wie auch die Art der Ernährung stillender Mütter oder Ammen nicht ohne Bedeutung für die Milchabsondierung ist.

Inserate.

4) Bekanntmachung.

Sämtliche Abgaben für den Monat April er. sind in nächsterer Amt bei Vermeidung der Exekution von den Steuerpflichtigen des I. Bezirks Montag den 3. April, des II. Bezirks Dienstag den 4., des III. Bez. Donnerstag den 6., des IV. Bez. Freitag den 7., des V. Bez. Sonnabend den 8., des VI. Bez. Montag den 10., des VII. Bez. Dienstag den 11., des VIII. Bez. Mittwoch den 12., des IX. Bez. Donnerstag den 13., des X. Bez. Sonnabend den 15., des XI. Bez. Mittwoch den 19., des XII. Bezirks Donnerstag den 20. April zu entrichten.

5) Bekanntmachung.

Diejenigen Eltern, welche für ihre Kinder armuthshalber freien Schulunterricht wünschen, haben sich mit ihrem Gesuch bis zum 12. d. Mts. bei dem Herrn Bezirkvorsteher ihres Bezirks zu melden, und den Namen und das Alter der Kinder, für welche sie Freischule erbitten, anzugeben.

6) Bekanntmachung.

Nachdem sich zu dem bisher als Schulhaus benutzten Bürgerhause Nr. 52 des IV. Bez. hierselbst (in der Mitteigasse belegen) kein Käufer gefunden, soll dasselbe vermietet werden. Hierzu steht ein Termin auf

den 5. April, Nachm. 3 Uhr, vor der Curatels-Deputation auf dem Rathause an, zu welchem Mietlustige eingeladen werden.

7) Bekanntmachung.

In Folge Communalbeschlusses ist zur Deckung der höheren Schulbedürfnisse das Schulgeld in nächstehenden Elementarschulklassen:

der Maywald'schen,
Hartmann'schen,
Schädel'schen,
Kloß'schen,
Päschkeschen und
Umlauf'schen

von monatlich 4 sgr. auf monatlich 5 sgr.,
in der Leuschner'schen Knabenklasse u.
in der Gebhard'schen Schulklasse von
monatlich 5 sgr. auf monatlich 6 sgr.
gesetzt worden.

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

Dies zur Nachricht für die beteiligten Eltern und Wormänder.

8) Bekanntmachung.

Montag den 3. April c. Nachmittags 3 Uhr, werden für Rechnung der Kämmerei auf dem Geiersberge, Lansitzer Revier, dicht an der Grünberger Grenze und der Lansitzer-Straße

6½ Klaftern Kiefern Leibholz,
5 " " Stockholz und
15½ Schock " Reisig
licitando verkauft werden.

Offener Arrest.

Da über den Nachlaß des am 13. Novr. 1848 verstorbenen Niemermeisters Johann Gottlob Furtkert zu Grünberg der erbschaftliche Liquidations-Prozeß eröffnet worden ist, so wird allen denen, welche von dem Verstorbenen Gelder, Sachen, Effekten oder Briefschaften 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 hierige gerichtliche Depositum abzuliefern. Wenn dennoch an Niemand etwas gezahlt oder ausgeantwortet würde, so wird dies für nicht geschehen geschtet und zum

Besten der Concurs-Masse anderweit bei-
gerieben, wenn aber der Inhaber solcher
Gelder und Sachen diese sogar verschwei-
gen oder zurückhalten sollte, wird derselbe
noch außerdem seines daran habenden
Untersand- und anderen Rechtes für
verlustig erklärt werden.

Grünberg, den 4. März 1854.

Königl. Kreis-Gericht. I. Abth.

Bekanntmachung.

Hüllbach-Grünberg-Sorauer
Actien-Chaussee.

Wegen der Erdarbeiten an den Bergen zwischen Wittgenau und Schweinitz wird etwa vom 7. April d. J. ab eine Sperrung der alten Straße von Grünberg nach Naumburg auf ca. 3 Monate erfolgen und muß dann das reisende Publikum und schweres Fuhrwerk den Weg über Wittgenau, Heinrichau, Schloin, Bucheldorf, Lättnitz, Gosef und Reichenau einschlagen.

An den gesperrten Stellen bei Wittgenau und kurz vor Naumburg bei Eichdorf sind Vegetafeln aufgestellt, und wird die Straße zur Hälste durch eine Barrière geschlossen sein.

Ein Gleichtes wird auch auf der alten Straße zwischen Schweinitz und Kunzendorf auf der Stelle geschehen, wo der Weg nach Lättnitz nahe bei der so genannten Ochelheide abgeht.

Grünberg, den 30. März 1854.

Der Königliche Kreisbaumeister
20) Versen.

Freunden und Bekannten ein
herzliches Lebenwohl!
Moritz Knoche.

In meinem Gartenhause Polnisch-
Lefler-Straße ist eine Unterstube zu
vermieten. 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-Rouleau
 mit recht hübschen Dessen, empfiehlt billigst
Emanuel L. Cohn.

Frühlingsmäntelchen und Mantillen
 aller Art, in den neuesten Façons, in reichhaltiger Auswahl und zu den solidesten 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 Vorstellung. 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 Vorh-schen Saale sämtliches Eigenthum des Männergesang-Vereins, bestehend in einem gut erhaltenen Berndtschen Concert-Flügel, einer großen Parthie 4stimmiger Gesänge, (Stimmen u. Partituren) andere Musikalien, Büchern, Schranken u. s. w. in öffentlicher Auction meistbietend gegen baare Zahlung verkauft werden.

Grünberg, den 23. März 1854.
 18) **Der Vorstand**

Allen Denen, welche unserer geliebten, so früh dahingeschiedenen Tochter **Emma**, auf dem Gange zu ihrem Grabe folgten, unsern wärmsten Dank! Insbesondere dem Herrn Lehre, Röhricht und seinen Schülerinnen, den Herren Brägern und allen Freundinnen die auf ihrem letzten Wege sie begleiteten, unsern tiefgefühltesten Dank! Diese liebvollen Beweise von Theilnahme lindern die herben Schmerzen, welche dieser unerschlägliche Verlust unserm Herzen geschlagen hat.

Friedrich Prietzell
 und Frau nebst Geschwistern.

Da ich, von Berufsgeschäften bis auf den letzten Tag in Anspruch genommen, keine Zeit finde, allen meinen lieben Freunden und Bekannten persönlich Lebewohl zu sagen, danke ich ganz besonders den geehrten Eltern meiner lieben Schülerinnen für das mir während meines 8jährigen Wirkens hier unausgesetzt bewiesene Vertrauen, und bitte um ihr freundliches Andenken.

Amalie Lips.

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

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.

Guter Dünger ist zu verkaufen beim
 12) **Klempner Geißler.**

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

Verkaufs-Anzeige.

Veränderungshalber bin ich gesonnen, meinen im sogenannten Löwentanz-Rovier belegenen Weingarten nebst Gartenhaus, worin Trog, Driehs und eine Mittel-Weinpreisse 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 Gelegenheiten ist. Die Bedingungen sind bei mir selbst zu erfahren.

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 Beachtung hierdurch ergebenst anzugezeigen.

August Clemens,
 Kürschnermeister, Zillighauerstraße.

Eine Wiese nebst Acker und Grabbeete beim Fleisch, nahe Sulzers Wollspülle, ist bald zu verkaufen von der

Färber Wittwe Decker.

Neue Pernauer, Rigaer, Windauer und Memler Reinsaat empfing und empfiehlt
 2) **P. 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. Schtl.	Sagan, d. 25 März				Kartag. d. 29. März.	
	Höchst Pr. tbl. iqr. vs.	Niedr. Pr. tbl. sgr. vs.	Höchst. Pr. tbl. far. vs.	Kartag. tbl. far. vs.		
Weizen .	3	11	3	3	9	8 20
Roggen .	2	18	9	2	13	9 2 15
Gerste gr. fl.	2	13	9	2	6	3 2 2 6
Häfer .	1	20	-	1	11	3 1 15
Erbse .	2	22	6	2	15	2 15
Hirse .	-	-	-	-	-	2 10
Kartoffeln	-	24	-	-	-	- 20
Hen. d. Etr.	-	25	-	-	20	- 22
Stroh Sch.	5	10	-	5	-	7 15