



30. Jahrgang.

Nº 27.

Redaction Dr. W. Levysohn.
Donnerstag den 6. April 1851.

Wissenschaftliches.

Die Fabrik Chollet u. Co. in Paris zur Anfertigung von Preßgemüsen.

Die Aufbewahrung von allerlei Lebensmitteln, die durch den wechselseitigen Einfluß von Luft, Wärme und Feuchtigkeit dem Verderben ausgesetzt sind, hat denkende praktische und wissenschaftliche Männer von jeher sehr beschäftigt. Und man ist namentlich in neuerer Zeit auch wirklich dahingelangt, fürthierische und pflanzliche Nahrungsstoffe den schädlichen Einwirkungen auf ihre ursprüngliche Zusammensetzung von Seiten jener zerstörenden Stoffkräfte in einem hohen Grade Einhalt zu thun. Das luftdichte Einschließen in Blechbüchsen nach vorgängiger Luftenleerung, das Aufbewahren in Flaschen mit breiten Hälften, nach Aperlschem Princip, aber praktisch erleichtert, hat sich, angewandt auf allerhand Speisen in ihrem natürlichen und schon für die Schüssel zubereiteten Zustande nach glaubwürdigen Zeugnissen im Verlaufe längerer Zeit vollkommen bewährt. Dafür scheint auch der regelmäßige Verkauf von Bohnen, Erbsen u. s. w. in Blechbüchsen in den Gewölbten unserer allerlei feinere Speisen und Verderbissen führenden Kleinhändler zu sprechen. Weniger als von solchen eingebüchten Eßwaren hört man in Deutschland von den nach Masson's Verfahren getrockneten und gepreßten Gemüsen, die in Frankreich sich eines steigenden Verbrauchs erfreuen. Etwas Ähnliches kennen wir nur hier zu Lande in den „russischen Erbsen“, die sehr jung noch ausgekert und dann einfach getrocknet werden. — Jenes Verfahren von Masson erstreckt sich aber auf alle Arten von Gemüse, was von nicht geringer Wichtigkeit ist. Dasselbe wird dann auch schon im Großen geschäftlich in der Fabrik von Chollet u. Co. in Paris, rue Marboeuf Nr. 5, ausgebeutet, von der wir hier eine Beschreibung geben.

Gewiß wird eine kurze Beschreibung der Behandlung der Gemüse in jener Fabrik in auszugsweiser Wiedergabe von Mittheilungen sachverständiger Männer aus den Be-

richten der pariser Academie nicht ungern gelesen werden und vielleicht zur Errichtung ähnlicher Anstalten in Deutschland ermuntern, obgleich man hier die Sache selbst im Wesen schon lange kennt.

Die zu behandelnden Gemüse werden sorgfältig ausgewaschen und gepuht, auf Horden von grober Leinwand in einer Trockenkammer aufgestellt, setzt man sie der Einwirkung von Strömungen warmer Luft von etwa 35 bis 40° C. je nach der Beschaffenheit und Art der betreffenden Pflanzenteile, aus. Man heißt die Luft in Röhren. Die Folge jener Behandlung ist eine allmäßige Verdunstung des Wassers in den Pflanzen, die bei mehreren Arten, namentlich den Kohlsorten, bis auf 80 bis 85 Prozent der Masse in natürlichem Zustande steigt. Ein langsames Fortschreiten der Abtrocknung ist aber wesentliches Erforderniß, um die Natur und den Geschmack des Gemüses nicht zu verändern, sowie gleicherweise vorzubauen, daß beim nun folgenden Zusammenpressen die Form wohl verringert, ihr aber möglichst die Fähigkeit erhalten bleibe, beim Wiedereinweichen mit Wasser sich ursprünglich wieder herzustellen.

Die Pressung geschieht durch hydraulische Pressen, deren sechs in der Fabrik aufgestellt sind. Am Ende des aufsteigenden Kolbens der Presse befinden sich starke eiserne Kästen, in welche das trockene Gemüse sorgfältig eingeschichtet wird. Diese Kästen, mit der Deckung nach oben, bewegen sich dann gegen starke Stempel am Presdeckel, die ihrerseits genau in die Kästen passen. So wird nun allmäßig der Umsfang des Gemüses von 40 bis 44 Zoll Höhe auf einige Zoll Dicke verringert, und auf diese Art werden harte Gemüsetafeln gebildet, die sich wie Suppen- oder Chocoladentafeln in verschiedene Stücke zu so und so viel Portionen auseinander brechen lassen. Eine Gemüsetafel wiegt etwa 1 Pfund und kann 20 Portionen liefern. Man schlägt jede Tafel in Zinnfolie ein, und packt deren zehn wieder in eine Büchse von Weißblech. In einem Raume von einem Kubikmeter Größe lassen sich 2500 Portionen unterbringen. Wie wichtig auf Reisen in unwirtlichen Gegenden und zur Verproviantirung von Schiffen! Will man ein solches „Preßgemüse“ zurichten, so weicht man ein angemessenes Stück Tafel 30 bis 45 Minuten in lauwarinem Wasser ein, wobei es fast das

ganze Wasser, was es ursprünglich besaß, wieder gewinnt. Dann kocht man und richtet es an wie gewöhnlich.

Die Commission der pariser Academie, Morin an der Spitze, stellte mit zwei Gemüsearten entscheidende Versuche an, nämlich mit grünem Wirsingkohl und mit Spinat, deren Gewicht nach geschebener Behandlung nur ein Achtel des ursprünglichen betrug. In diesen Umständen liegt ein großer Werth des Verfahrens! Eine zweite Commission hat sich über die Beschaffenheit, die Erhaltung und den Geschmack des wieder aufgeweichten Pressgemüses ausgesprochen. Von ihr sind Weißkraut, Braunkohl, Kerbel, Sellerie, Spinat, Julienne (ein Gemengsel von allerhand Gemüse und Kräutern zu Suppen, dem leipziger Allerlei vergleichbar), Möhren und Kartoffeln untersucht worden.

Nicht allein, daß diese Gemüse nach dem geböhrigen Aufweichen, was von 33 bis 40 Minuten dauerte, wie schon angedeutet, den größten Theil des ihnen durch das Trocknen entzogenen Wassers wieder annahmen, sondern sie erhielten auch zugleich ihre Schmiegksamkeit und ihre natürliche Farbe wieder. Namentlich ließ sich der Kerbel und ein brüsseler Kohl nicht von frischem, eben geschnittenen unterscheiden.

Die Einwässerung entwickelt sehr merklich den Geruch und den Geschmack. Die Commission erklärte sich einstimmig nach eingenommenen Mittagsmahl dahin, daß alle Gemüse recht wohlgeschmeckt gewesen seien, ganz besonders aber der Spinat und der Kohl, täuschend ähnlich frisch vom Stengel gepflückten, geschmeckt hätten.

Erbse und Bohnen werden vor dem Trocknen kurze Zeit, etwa 5 bis 6 Minuten, abgebrüht und ungepresst in luftdichtschließenden Behältern aufbewahrt. Nichts Neues in Deutschland!

Dem Obergärtner Etienne Masson in Paris wurde für seine Erfindung von der pariser Academie der Preis von 2000 Francs aus der Monthyon'schen Stiftung für gesundheitsfördernde Erfindungen zuerkannt, nachdem er auf der londoner Ausstellung bereits für seine Erfindung die große Medaille erhalten hatte.

Die Fabrik Chollet und Comp. in Paris scheint im Schwunge zu sein. — Die französische Marine bezieht von ihr regelmäßig Pressgemüse. Die Pariser Victualienhändler führen „Julienne“ in ihren Schubläden, wie anderes trockenes Gemüse, als Linsen, weiße Bohnen und gelbe Erbsen, Hirse und Gräupchen. Viele Leute sind in der Fabrik beschäftigt, und eine Dampfmaschine dient zum Bewegen der Pressen und vielleicht auch zum Waschen der Gemüse.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Die Eröffnung neuer Culturzweige für die ländliche Bevölkerung ist seit langer Zeit Gegenstand der Er-

wägung der Behörden. Namentlich beschäftigten sich dieselben seit Jahren mit dem Kartendbau, und die aus allen an diesem Culturzweige Theil nehmenden Gegenden eingegangenen speziellen Nachrichten ergaben, daß hier noch ein weites Feld für diese Cultur geboten und gesichert sei. Schlesien und Sachsen senden namhafte Summen für Kartendienst ins Ausland, Rheinpreußen gewinnt nur einen geringen Theil der in seinen Tuchfabriken gebrauchten Karten selbst und führt zusammen mit Brandenburg alljährlich zwischen 7000—8000 Etr. ein. Mit einem Worte, es handelte sich hier darum, eine Summe von mehr als 100,000 Athlr. jährlich dem Lande zu erhalten. Die Regierung hat nun beschlossen, für die kartendbauenden Gegenden Instruktoren anzustellen, welche sich auf Reisen mit der besten Betriebsweise dieses Culturzweiges vertraut gemacht haben. Zunächst ist für Schlesien, Posen und die Niederlausitz ein solcher Instruktur in der Person des Kantors Pohl zu Kanth auf 3 Jahre engagirt. Derselbe hat sich in der Umgegend von Angers und St. Remy, wo diese Culturzweige in höchster Blüthe stehen, mit dem dortigen Kartendbau und außerdem auch mit dem nicht minder wichtigen Krapp-Bau praktisch bekannt gemacht. Der Contrakt, den das Landes-Deconomie-Collegium mit ihm am 29. Dezbr. v. J. abgeschlossen, hat jetzt die Genehmigung des landwirthschaftlichen Ministeriums erhalten, und ist derselbe für die Dauer seines Engagements verpflichtet, jedem Landwirth in den genannten Landestheilen bei Einführung, Ausdehnung und Verbesserung beider Culturzweige zu Diensten zu sein.

* Eine neue Art, Pflanzen, Blätter, Blüthen, Moose abzubilden, ohne doch zeichnen oder malen zu können, ist folgende. Man überstreicht gutes Zeichnenpapier gleichmäßig mit einer schwachen Lösung von eßigsaurem oder schwefelsaurem Kupferoxyd. Nachdem das Papier völlig getrocknet, feuchtet man die Rückseite des Papiers mit Wasser an, legt es auf ein glattes Brett mit einer Unterlage von einigen Bogen Druckpapier und bestreicht die abzudruckenden Blätter oder Pflanzen mittels eines Schwammes oder Läppchens leicht hin, aber gleichmäßig, mit einer Lösung von 1 Theil Blutlaugensalz in 8 Theilen Wasser. Legt man dann die Pflanzenblätter auf das wie vorerwähnt zubereitete Papier und drückt sie gegen dasselbe mit der Hand oder einem Tuche sanft an, so erscheint augenblicklich der Umriss jedes vorstehenden Theiles, z. B. der Blattrippen, in schöner rother Farbe auf dem Papiere.

* Auch die Traubenskerne finden jetzt eine nügliche Anwendung. Viele Weinsorten und zwar gerade die edleren, bleiben lange Zeit trübe, und sind dem „Schmeer, Spinnen und Langwerden“ ausgesetzt, — um in der Sprache der Weinküfer zu reden. Die chemische Untersuchung hat zwar gelehrt, daß dies kein eigentlicher Nachtheil sei, denn trübes Aussehen und dickflüssiger Zustand wird durch die stickstoffhaltigen Bestandtheile (Kleber oder Pflanzeneiweiß) der Trauben hervorgebracht, deren größere Menge mithin den Wein nur nahrhafter macht. Allein die Mode verlangt ein klares durchsichtiges Getränk. Um also den Kleber zu entfernen, ist das beste chemische Mittel

tel, ihn mit Gerbsäure (Tannin) niederzuschlagen, wodurch er in einen unlöslichen lederartigen Stoff verwandelt wird. Diese Gerbsäure kann man mit kochendem Wasser und im Marien-Bade den Weinernen entziehen. Einfacher ist jedoch, sie chemisch rein in der Apotheke zu kaufen. Zwei Loth Tannin in $\frac{1}{2}$ Unnt reinen Weingeist gelöst, genügen für ein Fuder Wein. Nach Fällung des Klebers „schont“ man den Wein mit Hauzenblase oder Gelatine.

Kiesewetter unter den Kalmücken. Als der Maler Kiesewetter eben bei einer Kalmückenhorde angekommen war, um die schweinsäugige Herrscherin derselben durch ein Portrait der Nachwelt zu überliefern, starb ein Kalmücke. Sogleich wurden die Zelte, unter denen sie leben, aus der Erde frei gemacht und ohne sie auseinander zu nehmen, von den Bewohnern einige hundert Schritte nach einer bestimmten Richtung seitwärts getragen. Das ganze Dorf entfernte sich von dem Todten, statt diesen außerhalb des Dorfes zu begraben. Beim Begräbnisse, welches auf der Stelle des Sterbelagers abgehalten wird, ist ein Priester zugegen, der die Leiche mit Gebeten und wundersamen Zeichen einsegnet und die Haut derselben an einigen Stellen aufrißt, um — der Seele einen Ausweg zu verschaffen. Dann wird der erkaltete Körper mit einem der fünf mongolischen Elemente: Holz, Feuer, Erde, Eisen oder Wasser zur Ruhe gebracht, d. h. verbrannt, mit Steinen bedeckt, vergraben, oder in das Wasser versenkt. Die Wahl der Begräbnisart hängt vom Geburtsjahre des Verstorbenen ab. Die Jahre der Kalmücken werden nach 12 Thieren benannt: Maus, Rind, Tiger, Hase, Drache, Schlange, Pferd, Schaf, Ochse, Huhn, Hund, Schwein. Diese Benennungen werden vervielfältigt durch Beifügung eines der Elemente, so daß ihre Zeitrechnung aus einer Reihenfolge von 60 Jahren besteht, in deren Cyclus der Reihenfolge nach die Jahre weiblich und männlich genannt und an einem hölzernen Hoftkalender bezeichnet werden.

* Gegen Verbrennungen hat ein französischer Arzt Collodium empfohlen. Bei einem mit heißer Milch verbrannten achtmonatlichen Kinde entfernte er erst die Brandblasen und bestrich dann die wunden Stellen mit einer Mischung von 30 Theilen Collodium mit 6 Theilen Ricinusöl. Der anfangs gesteigerte Schmerz verlor sich nach und nach, sodab das Kind nach vier Stunden wieder ruhig spielte. Die spätere Behandlung bestand im Auflegen von Watte; die Wunden heilten nach einigen Tagen ohne Eiterung.

* Amerikanische Städtenamen. Aus einem eben erschienenen Ortsnamenverzeichniß der Vereinigten Staaten ersehen wir, daß nach Washington 27 Kreise und 156 Städte und Dörfer benannt worden sind; auch 116 Franklin giebt es, 37 Milton, 5 Cromwell, 7 Napoleon, 7 Nelson und 6 Wellington, 10 Byron, 10 Rossuth, ein Dorf Jenny-Lind, 7 Städte Lamartine, keinen einzigen Shakespeare, aber 3 Romeo und 2 Hamlet, kein Constantinopel, aber 4 Memphis, 7 Cairo, 5 Cadix, 17 Lissabon, 20 Wien, 21 Rom, 22 Paris, 5 London und 3 Berlin ic.

* In England beginnt man das Getreide zu pflanzen und hat sehr gelungene Versuche der Art gemacht. Man sät ein wenig im Juni. Sobald die Stöcke sich zu verzweigen anfangen, etwa im August, zieht man sie aus, zertheilt sie und pflanzt sie wieder, haben sie sich von neuem verzweigt, so hebt man sie wieder aus, zertheilt sie nochmals und verpflanzt sie, um sie überwintern zu lassen. So hatte man von einem Stocke 67 erhalten, sie im Frühjahr in 500 getheilt und diese trugen zusammen 21,000 Aehren mit mehr als einer halben Million Körner, die sonach von einem einzigen Samenkorne in einem Jahre hervorgebracht waren. —

Inserate.

Wessentliche Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung
Freitag den 7. April
Morgens 8 Uhr.

Bekanntmachung.
Hüllighau-Grünberg-Sorauer
Aktien-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, Buchelsdorf, Lättnitz, Cösel und Reichenau einschlagen.

Un den gesperrten Stellen bei Wittgenau und kurz vor Naumburg bei Eichdorf sind Vegetafeln aufgestellt, und wird die Straße zur Hälfte durch eine Barricade 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
30) **Berken.**

Versammlung
des Gewerbe- und Garten-Vereins
nächsten Freitag den 7ten. Experimente mit der neuen, zweiflüstigen
Luftpumpe, Vertheilung der Statuten.

Ein **Velzfragen** ist gefunden worden. Wo und von wem? erfährt man in der Exped. d. Bl.

Ich erlaube mit einem hiesigen und auswärtigen Publikum hierdurch ergebenst anzugeben, daß ich nicht mehr beim Münzenmacher Klinge am Neuthor, sondern beim Klempnermstr. M. Below, Fleischerstraße Nr. 64, wohne, mit der Bitte, mich in der neuen Wohnung mit recht vielen Aufträgen beehren zu wollen. (43)

Eduard Liebisch jun.

Bei W. Levysohn in Grünberg in den drei Bergen ist soeben erschienen:

Fremdwörterbuch,

in welchem alle im gewöhnlichen Leben vorkommenden Fremdwörter erklärt werden,
bearbeitet

von
W. Adamü,
Königl. Pr. Geheim-Sekretär a. D.

Zweite vermehrte Ausgabe.
Preis 2 $\frac{1}{2}$ Sgr.

Die Eröffnung meiner Cigarren- und Tabak-Handlung

hier selbst im vormals Sobig'schen Lokale beehe ich mich hiermit ergebenst anzuseigen. —

Durch die reelleste Handlungsweise werde ich mich des mit zu schenkenden Vertrauens stets würdig beweisen und jederzeit es zu bewahren und zu vermehren suchen. — Grünberg, den 4. April 1854.

M. Oppenheim.

Theater in Grünberg

im Saale des Herrn Künzel.

Donnerstag den 6. April große Vorstellung. 1. Ab. Heilung: Akrobatische Lufttänze. 2. Abh.: Der Kugeltanz auf den Füßen. Zum Schluss: Arlequin als Marmor-Statue. Italienische Humoreske in 2 Akten. Anfang 7½ Uhr. Es finden nur noch einige Vorstellungen statt.

H. Weitzmann,

Direktor der großen Arena in Berlin.

36)

Zeichen- und Mal-Utensilien

als Faberstifte in Stuis und lose, Estoppen in Papier und Leder, Pastellstifte, Honigfarben, Tuschkästen, schwarze Contékreide, sowie auch in Ledern, holz gefasste, Feuerzwecken, Gummi, Pinsel, Reisszeuge u. s. w. empfiehlt

die Buch- und Kunsthändlung von

W. Levysohn
in den drei Bergen.

43)

Mein nunmehr sehr reich complettirtes Lager der neuesten diesjährigen
Damen-, Mädchen- und Kinderhüte
in den kleidendsten Fäsons, so wie eine
große Auswahl der geschmackvollsten
Modebänder und Blumen
empfiehlt hiermit unter Zusicherung mög-
lichst billiger Bedienung zur geneigten
Beachtung. Ernst Helbig.



Hutmacher Wwe, **Winkler.**

Ein Capital von 600 Rthlr. und ein vergleichen von 500 und 300 Rthlr. werden gegen pupillarische Sicherheit auf ländliche Besitzungen gesucht durch den Bürgermeister a. D. Otto. (33)

(35)

Soeben empfing ich eine große Auswahl von modernen Damen-, Mädchen- und Knabenhüten in italienischem und Reisstroh, sowie Rosshaar- und Bordurenblüte, auch billige Strohhüte von buntem Gesicht. Indem ich mich beehre, diese hierdurch zur geneigten Abnahme zu empfehlen, erlaube ich mir zu bemerken, daß ich auch das Garnituren der Hüte auf das Sauberste ausführe, und eine vorzügliche Auswahl von schönen Bändern und Blumen zur Ansicht bieten kann.

Amalie Jancovius.

Notensfedern
empfing **W. Levysohn.**

Kirchliche Nachrichten

Geborene.

Den 23. März. Einw. Joh. Carl Helbig in Ewaldie ein Sohn, Heinr. Ernst — Den 30. März. u. Nagelschmidtmstr. Julius Herrn. Krüger eine tode Tochter.

Gebrane.

Den 30. März. Bürg. u. Eigentümer Joh. Christ. Thiele, mit Igst. Anna Rosina Witz aus Krämpe

Gestorbene.

Den 29. März. Des verst. Bürger und Fleischermstr. Carl Benjamin Stephan Wwe, Maria Dorothaea geb. Wende, 74 3 5 M. 12 L. (Schlagfuß) Gärtn. Joseph Peiser in Drentau Tochter, Heinr. 14 3 9 M. (Masern) Lachmachersstr. Eustachius Kaulfürst 55 3. (Brustkrankheit) — Den 31. Des Bürg. u. Eigentümer Joh. Heinr. Gottst. Schreck Tochter, Emma Pauline Bertha, 13 7 M. 9 L. (Krämpfe) — Den 1. April. Des verst. Bürg. und Lachfähr. Fried. Wilh. Hentschel Wwe, Joh. Christ. geb. Karel, 65 3. 7 M. 10 L. (Leberkrankheit) — Den 4. Neubäusl Christ Irmler in Kühnau, 50 3 4 M. 8 L. (Schlagfuß) Wallermeister Joh. Anton Schulz in Schertendorf Sohn, Otto Paul Philipp, 22 W. (Krämpfe.)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.
(Am 6. Sonntage in der Fasten Palmarmen.)
Vormittagspredigt Herr Kandidat Massalieu.
Nachmittagspredigt Herr Kreis-Vicar Böhme.

Marktpreise.

Nach Preuß. Maß und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, d. 3. April.			Schwiebus, d. 25. März.			Görlitz, d. 30. März		
	Höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.	Höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.	Höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.	Höchster Pr. thl. sg. pf.	Niedr. Preis thl. sg. pf.	Höchster Pr. thl. sg. pf.
Waizen	3 13 6	3 12 6	3 15 —	3 12 6	3 17 6	3 12 6	3 17 6	3 12 6	3 12 6
Woggen	2 15 —	2 12 —	2 7 6	2 6 —	2 18 9	2 12 6	2 18 9	2 12 6	2 12 6
Gerste groÙe . . .	2 12 —	2 9 —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	2 10 —
Gerste kleine . . .	2 — —	1 28 —	1 22 —	1 20 —	— —	— —	— —	— —	— —
Hafser	1 15 —	1 12 —	1 12 —	1 10 —	1 12 8	1 12 8	1 7 8	1 7 8	1 7 8
Erbsen	2 20 —	2 18 —	2 12 —	2 10 6	2 25 —	— —	2 20 —	— —	— —
Hierse	2 7 6	2 2 6	— —	— —	— —	— —	— —	— —	24 —
Kartoffeln	— 24 —	— 20 —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —
Heu d. Gr. . . .	— 17 —	— 15 —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —
Stroh d. Gr. . . .	5 15 —	5 —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —