



Grünberger

31. Jahrgang.



Wochenblatt.

№ 86.

Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 25. Oktober 1855.

Wissenschaftliches.

Kochgeschirre.

(Fortsetzung.)

b. Eisengeschirr.

Von allen Metallen, deren Preis überhaupt die Anwendung als Material zu Kochgeschirren gestattet (Gold, Platin oder Silber würden sich am Besten eignen, sind aber für den gewöhnlichen Hausgebrauch zu teuer,) ist das Eisen das brauchbarste und unschädlichste. Dasselbe zieht zwar noch viel leichter und rascher als das Kupfer, Sauerstoff und Wasser aus der Luft an und bedeckt sich an seiner Oberfläche mit einer immer dicker werdenden Kruste von wasserhaltigem Eisenoxyd, sogenanntem Rost, welcher sich ebenfalls leicht in den verschiedensten Speisen auflöst. Allein durch einen geringen Eisengehalt werden die Speisen durchaus nicht vergiftet, sondern sind der Gesundheit eher zuträglich als schädlich, da das Eisen zu den unentbehrlichen Bestandtheiten des menschlichen Körpers gehört. Dennoch können die Kochgeschirre aus reinem Eisen nur in einzelnen Fällen gebraucht werden; denn wollte man z. B. saure Früchte oder saure Speisen in denselben zubereiten, so würde so viel Eisen aufgelöst, daß die Speise dadurch einen schlechten Geschmack erhalten und das Geschirr sehr bald durchlöchert würde. Um diesen Uebelstand zu beseitigen, hat man anstatt reinem Eisen, verzinktes Eisen oder Weißblech zu Kochgeschirren benutzt, oder man hat die innere Fläche der eisernen Pfannen und Töpfe mit einer Emaille und Glasur überzogen. Wir finden daher in den Küchen hauptsächlich drei Arten von Eisengeschirr, nämlich Geschirr aus gewöhnlichem Schwarzblech, glasirtes Eisengeschirr und Weißblechgeschirr.

1. Schwarzblechgeschirr wird aus reinem, zu mehr oder weniger dünnen Platten ausgemaltem Schwarzblech gefertigt und eignet sich ganz vorzüglich zum Braten von Fleisch oder anderen Nahrungsmitteln in Butter oder anderen Fetten. Es kann nie zur Vergiftung der Speisen Veranlassung geben und bleibt, da es aus reinem gewalztem Eisen besteht, sehr lange brauchbar, nur darf man nichts sehr Saures darin kochen; auch nichts sehr Salziges darin aufbewahren, und wenn man es

wäscht, muß es immer sehr gut abgetrocknet werden. Versäumt man dieses, so rostet es sehr schnell und bekommt Löcher.

2. Glasirtes oder emailliertes Eisengeschirr besteht aus emailliertem Schwarzblech und ist dann viel dünner und leichter; oder — und zwar gewöhnlich — nur aus emailliertem und glasiertem Gußzeilen, ist aber dann viel dicker, plumper und schwerer. Dieses Geschirr eignet sich zur Zubereitung aller Speisen, ist daher ganz unentbehrlich geworden, kann aber unter Umständen, die wir gleich näher bezeichnen wollen, zu Vergiftungen Veranlassung geben. Man fabrizirt es jetzt in allen Ländern und zwar im Allgemeinen auf folgende Weise. Die gegossenen Waaren, welche aus einem ziemlich porösen, schwammigen Eisen (das sich in Säuren viel leichter auflöst, als das feste, dichtere Eisen des Schwarzbleches) bestehen, werden erst mit etwas verdünnter Schwefelsäure (sogenanntem gewässerten Vitriolöl) angeheizt, das heißt auf ihrer inneren Fläche damit besprührt, dann mit kaltem Wasser abgespült, mit der feuchten Emailmasse gleichmäßig bestrichen, noch feucht mit der fein gepulverten Glasurmasse verstäubt und dann in einem Ofen einer starken Glühhitze ausgesetzt, damit so die Email- und Glasurmasse gleichmäßig festschmelzen. Die Emailmasse stellt man dar, indem man erst Kieselsteinpulver und Borax zusammenschmilzt, die geschmolzene Masse dann sehr fein mahlt, auf das Innigste mit eisenfreiem, feinem Thon und etwas gemahlenem Feldspath vermengt und besprührt. Die Glasurmasse besteht gewöhnlich aus Feldspath (einem in der Natur sehr häufig vorkommenden Mineral), Soda, Borax und etwas Zinnoxyd; da sie aber durch Zusatz von bleihaltigen Substanzen, besonders von Bleiglätte, Bleiglanz oder Mennige leicht schmelzbar und weniger spröde wird, so werden ihr diese Körper leider sehr häufig beigemengt. Ein Zusatz von bleihaltigen Substanzen zur Glasur dieser Geschirre sollte, da er nicht unumgänglich notwendig ist, auf das Strengste verboten werden, indem gerade dadurch das sonst ganz unschädliche emaillierte Eisengeschirr giftige Bestandtheile erhält, die sich in den Speisen auflösen können. Da auch das Töpfergeschirr gewöhnlich mit einer bleihaltigen Glasur überzogen wird, so wollen wir bei diesem über die Bleivergiftung und über die Art und Weise, wie solche Geschirre geprüft werden können, näher sprechen. Das emaillierte Eisengeschirr ist, wenn die Emaille und die auf der Emaille liegende Glasur gut eingearbeitet und frei von Blei ist, nicht nur ganz unschädlich,

so daß die Speisen selbst Tage lang darin aufbewahrt werden können, sondern auch sehr dauerhaft; nur ist es nothwendig, daß die Töpfe beim Kochen möglichst mit der Speise angefüllt werden, da sonst durch eine ungleiche Erhitzung leicht einzelne Theile der Glasur abspringen; ebenso dürfen die letzten Speisereste nicht allzuheftig mit Blechblößeln ausgekrafft werden, weil dadurch die Glasur leicht beschädigt werden kann. Hat aber ein solches Geschirr seine Glasur verloren, dann wird es schneller unbrauchbar, als das Schwarzblechgeschirr, und die darin zubereiteten Speisen nehmen einen schlechten Geschmack an.

3 Weißblechgeschirr wird hauptsächlich von den Klempnern verfertigt. Das Weißblech besteht aus einem mehr oder weniger dicken, ganz glatten Eisenbleche, das durch Eintauchen in reines geschmolzenes Zinn auf beiden Seiten mit einer Lage von Zinn überzogen worden ist, einen lebhaften Glanz besitzt und seiner weißen Farbe wegen Weißblech genannt wird. Es wird seltener zum Kochen, gewöhnlich nur zum Dämpfen oder Backen benutzt, und wir finden daher in den Küchen meistens nur kleinere Gerätschaften, kleine Töpfchen, Kessel, Schüsseln u. s. w. davon. Das Weißblech hält nämlich keine sehr hohe Temperatur aus, da das Zinn ein sehr leicht schmelzbares Metall ist, und bei öfterem Gebrauche allmälig vom Eisen abschmilzt. Aus demselben Grunde kann man auch keine nur aus Zinn bestehenden Kochgeschirre verfertigen, da sie sehr bald zusammenschmelzen würden. Beim Gebrauche des Weißblechgeschirres ist ebenfalls einige Vorsicht nothig, da man zu seiner Fabrikation oft unreines mit Blei oder Kupfer oder beiden Metallen vermengtes Zinn anwendet. Durch das Zinn wird allerdings die leichte Auflöslichkeit des Bleies und Kupfers in Speisen so gemindert, daß man diese ohne Gefahr in solchem Geschirr zubereiten, aber unter keinen Umständen, besonders wenn sie sehr salzig, sauer oder fettig sind, darin aufbewahren darf. Zuweilen wird auch Schwarzblechgeschirr oder ganzsternes Geschirr inwendig verzimt; doch ist auch hier die Anwendung von reinem Zinn nothwendig, und auch hier stellt sich der Verlust des leichten Abschmelzens und der raschen Abzehrung der Zinnbekleidung ein, weshalb ein gut und ohne Blei platirtes Eisengeschirr oder das ordinäre Schwarzblechgeschirr jedenfalls den Vorzug verdient.

(Forts. f.)

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Man ist gewohnt, den Norden vorzugsweise als das Gebiet des Schnapses zu bezeichnen; nach offiziellen statistischen Angaben scheint sein Verbrauch jedoch in einigen Gegenden Frankreichs größer zu sein, als in irgend einem andern Lande. So wird z. B. aus Elboeuf berichtet, daß auf jeden Kopf der gesammten Bevölkerung, der getrunkenen Quantität nach, täglich acht kleine Gläschchen Branntwein kämen, selbst Weiber, Mädchen und die kleinsten Kinder nicht ausgenommen. Da nun aber viele Greise, Frauen und namentlich Kinder an dieser Consommation nicht Theil nehmen, so hat man berechnet, daß nach

beren Abzug auf jeden wirklichen Schnapseconsumenten täglich 22 Gläschchen kommen. In Vierzon verkaufen die Schänkwirthe zweier Straßen während der ersten Junii-Woche blos en Detail 800 Liter.

* Zu den Wunderdingen Londons, zu seinen seltensten Sehenswürdigkeiten gehören die sogenannten Aquarien im zoologischen Garten, in welchen man das stille, geheimnisvolle Leben und Treiben der Fische, der Schafe und Wachtbiere, der Mollusken und Polypen, die ganze uns bisher im Schoße des Meeres verborgene Welt mit allen ihren unbeschreiblichen Wundern beobachten und studiren kann. Auch Brüssel besitzt jetzt in seinem botanischen Garten ein Aquarium im großartigsten Maßstabe, welches hinsichtlich seiner Anlage und Einrichtung die Londoner überbietet soll.

* Vor etwa 50 Jahren gab Peter Müller in Düsseldorf zwei dicke Bände heraus, in welchen mit einem großen Aufwande von Gelehrsamkeit und vielen Curaten bewiesen wurde, daß es nie Nömer gegeben, daß Julius Cäsar und Karl V. eine und dieselbe Person gewesen, daß das Lateinische ein verdorbenes Deutich alle Urkunden verfälscht, kurz, daß die ganze Weltgeschichte nicht wahr, sondern nur erfunden sei, um leichtgläubige Menschen zu täuschen und die Jugend mit dem Lernen derselben zu plagen.

* Elektrisches Licht. In London hat man bei einem Brückenbau über die Themse, wo zurückspringen des Wassers wegen in der Nacht gearbeitet werden muß, versucht, durch elektrisches Licht zu beleuchten. Es waren 45 Arbeiter mit dem Einrammen von Gründpfählen beschäftigt, der Lichtbüschel, dessen Intensität etwa 1000 Stearinkerzen entsprach, wurde 70 Meter weit in den Strom geworfen und erzeugte ein den Augen anzunehmes Licht, dem Mondchein ähnlich, doch etwas stärker. Der Kostenpreis soll, da man die Nebenprodukte benutzen kann, dem des Gaslichtes gleich sein.

* Im Mittelalter waren an den Höfen der Fürsten allerlei Arzneien im Gebrauch, deren Hauptingredienzen aus Gold, Edelsteinen und Perlen bestanden. Man fertigte aus ihnen Kinnarten, von denen das woh 10-16 Uhr kostete, ja, der Arzt Leonhard Thurneisser (gestorben 1596 in Basel) stückte dergleichen häufig an Fürstenhöfe ab, wovon das Gläschchen 50 bis 60 Thlr kostete. Als 1534 der Papst Clemens VII. frank lag, wendete man Pulver von Einhorn, Perlen und Edelsteinen, namentlich haben einen Diamantenspulver an, welche kleinen menigen Tagen 3000 Dukaten kosteten. Innerhalb 10 Tagen soll er wohl für 40.000 Dukaten Perlen, Edelstein und Einhorn geässen haben, oft in einer Medizin 3000 Dukaten an Perlen.

Inserate.

Öffentliche Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung
Donnerstag den 25. Oktbr.
Vormitt. 9 Uhr.

Konkurs-Öffnung.

Königliches Kreis-Gericht
zu Grünberg, 1. Abteilung
den 12. Oktober 1855, Vor-
mittags 11½ Uhr.

Über das Vermögen des Kaufmanns
Franz Weiner zu Grünberg ist der
kaufmännische Concurs eröffnet und
der Tag der Zahlungseinstellung auf
den 11. Oktober er, Mittags
12 Uhr festgesetzt worden.

Zum einstweiligen Verwalter der
Masse ist der Justizrat Rödenbeck
zu Grünberg bestellt. Die Gläubiger
des Gemeinschuldners werden aufge-
fordert, in dem auf den 26. Okt-
ober er, Vormittags 11 Uhr
vor dem Kommissar, Herrn Kreis-Ge-
richts-Rath Rosenstiel, im Inquisito-
riats-Gebäude hierselbst anberaumten
Termine ihre Erklärungen und Vor-
schläge über die Beibehaltung dieses
Verwalters oder die Bestellung eines
anderen einstweiligen Verwalters ab-
zugeben.

Allem, welche von dem Gemeinschuld-
ner etwas an Geld, Papieren oder
anderen Sachen in Besitz oder Ge-
wahrsam haben, oder welche ihm etwas
verschulden, wird aufgegeben, nichts an
denselben zu verabsolgen oder zu zah-
len, vielmehr von dem Besitz der Ge-
genstände bis zum 1. Dezember eins-
chließlich dem Gericht oder dem Ver-
walter der Masse Anzeige zu machen
und Alles, mit Vorbehalt ihrer etwa-
nigen Rechte, ebendablin zur Concurs-
masse abzuliefern. Pfandinhaber und
andere mit denselben gleichberechtigte
Gläubiger des Gemeinschuldners haben
von den in ihrem Besitz befindlichen
Pfandstücken nur Anzeige zu machen.

Bekanntmachung.

Mittwoch den 31. d. M. früh 9
Uhr werden im Kämmerei-Oderwalde,
Lansitzer Revier, ohnweit der Kontopp-
Brücke

46 Klaftern Erlenholz,
30 eichen Stockholz,
20 dergl. Spähne
zum meistbietenden Verkauf gestellt.

In dritter Auflage ist erschienen und vorrätig bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen:

Munkelrüben-Spiritus-Fabrikation.

Nach eigenen praktischen Erfahrungen
und mit besonderer Rücksicht auf ihre Erträge und auf Steuer-Ersparniß.
Ein Handbuch für Spiritus-Fabrikanten und zum Anbau der Munkelrübe.
Von P. A. Eydinger.

Preis 24 Sgr.

(Berlin, Verlag von J. Springer.)

Inhalt: Der Munkelrübenbau. Entstehung der Brautweinbrennerei.
Die Munkelrübe. Die Spiritus-Fabrikation aus Kartoffeln. Das Melzen u.
Das Meischen u. Die Gährung u. Die Destillation. Die Munkelrüben-Spiritus-
Fabrikation (sieben verschiedene Verfahren), besonders zu empfehlende Be-
arbeitungsweise Gährungsmittel (ausführlich in 8 Kapiteln). Reinigung des
Brautweins von fremdartigen Beimengungen (6 Kapitel).

Sonntag den 28. Oktober früh 8½
Uhr Gottesdienst durch Herrn Prediger
Dito aus Liegnitz. Der Gebrauch der
alten Gesangbücher wird fortwährend
beibehalten.

Der Vorstand.

Alle Sorten

Kalender

für das Jahr 1856, sind
vorrätig in der Buchhand-
lung von

W. Levysohn
in den drei Bergen.

Berdami-Citronen
bei **C. A. Fenscky**.

Copirpapier

zum Durchzeichnen von Mustern, Pa-
tronen u. s. w., empfiehlt die
Buch-, Kunst- und Musikalien-
Handlung von

W. Levysohn in den 3 Bergen.

Getrocknete Blaubeeren
empfiehlt **Ernst Th. Franke**.

Das in zweiter Auflage erschienene

Vollständige Vieharzneibuch

(Berlin, Verlag von Julius Springer),

enthaltend: die Aufzucht, Wartung, Ernährung und Benutzung der Pferde,
des Rindvieches, der Schafe, Ziegen und Schweine, nebst Angaben der bei-
denselben am häufigsten vorkommenden Krankheiten, wie und mit welchen
Mitteln dieselben gehoben werden können.

Ein Handbuch für den kleinen Guts- und Bauerngutsbesitzer. Nach
langjähriger Erfahrung zusammengestellt von **A. J. Schmid**, praktischem
Landwirth, darf als das beste und zugleich wohlseilste Vieharzneibuch
mit vollster Überzeugung empfohlen werden.

Preis nur 15 Sgr.

Vorrätig bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen.

Bekanntmachung.

Mittwoch den 31. Oktbr. c.
Nachm. um 3 Uhr werden im Ge-
fangenhouse an der Berlinerstraße hier-
selbst neun Centner cassirte Akten
meistbietend versteigert werden.

Grünberg, den 24. Oktober 1855.

Nickels.

Bei **W. Levysohn** in Grünberg
in den drei Bergen ist zu haben:
Die deutsche Sprache in der
Volkschule. Mit Bezugnahme auf
das „Preußische Regulativ vom 3.
Oktbr. 1854 über Einrichtung des
Elementarschul-Unterrichts“ heraus-
gegeben von J. Drieselmann,
erstem Lehrer der Dom-Mädchen-
Schule in Erfurt. Preis 10 Sgr.

Gerichtliche Auktion.

Sonnabend den 27. d. M. c.,
Nachmitt. 2 Uhr, werde ich im
Landhause 2 Kleiderschränke, 1 Glas-
servante, 1 Sophie, 1 Schreibsekretär,
1 Mahagonispind, 1 Kommode, 2 Kü-
chenspinde, 1 Tisch, 1 Schwein, 1
Gebind Weinessig von ca. 2 Drosch-
öffentlicht versteigern.

Grünberg, den 23. Oktober 1855.

Quack.

4)

Von dem mit so ungewöhnlichem Beifall aufgenommenen, die allgemeinste Theilnahme ansprechenden
Volks-Werke

Meyer's Geschichtsbibliothek,

Erster Halbband zu nur 5 Th.

ist so eben neuer Exemplar-Vorrath eingetroffen, und er kann von den zahlreichen Bestellern nur bei uns abgeholt werden. — Wir nehmen fortwährend neue Aufträge auf dieses populärste Werk unter den buchhändlerischen Unternehmungen des Bibliographischen Instituts an. Der erste Band ist mit den vortrefflich ausgesührten Porträts Napoleons I., Cromwell's und Friedrichs des Großen geziert. Der äußerst wohlseile Preis macht die Geschichtsbibliothek allen Ständen und Vermögensverhältnissen zugänglich, und sie sollte in keinem Hause fehlen. — Zu Bestellungen empfiehlt sich W. Levysohn in Grünberg.



Bon den auch hier rühmlichst bekannten gewordenen

GROSS'schen Brust-Caramellen

halte ich ferner Lager, und empfange jetzt wieder öfter davon Zusendungen, so daß ich den geehrten Abnehmern stets mit frischer Ware aufwarten kann. Welche heilsame Wirkung die von mir debitirten Gross'schen Brust-Caramellen bei verschiedenen Leiden, als: Husten, Heiserkeit, Rauheit im Halse, Verschleimung der Respirationsorgane bei stockendem Auswurf, und der dadurch bedingten

Schwerathmigkeit und Brustbeklemmung, so wie hauptsächlich bei allen Hals- und Brustleiden hervorgebracht haben, ist zu allgemein bekannt, als daß ich zur Empfehlung dieses Hausmittels erst einige der vielen eingegangenen und sich vortheilhaft darüber aussprechenden Zeugnisse beizufügen für nöthig halte.

Die achtten Gross'schen Brust-Caramellen sind ferner dadurch erkennlich, daß jeder Carton 3 mal die Firma: Eduard Gross, so wie ein Urtest des Königl. Preuß. Kreisphysikus, Sanitäts-Rath Dr. Kölley Ritter ic. ic. trägt. — Preise fest und bekannt.

M. Kaim am Ninge.

Bekanntmachung.

Aus der Lughäide, in der Nähe des Schönenhauses und der Groß-Lehner-Strasse, sind 20 Schock geschälte keiferne Stangen nach dem Gruben-Halbplane an der Wittgenauer Strasse anzufahren. Der Transport dieser Stangen soll an den Mindestfordernden vergeben werden, und habe ich einen Termin im gewerkschaftlichen Geschäfts-Bureau hierselbst auf Montag den 29. d. Mts., Vormittags 11 Uhr angesetzt, zu welchem hierauf Reflektirende ergebenst eingeladen werden. Die näheren Bedingungen sind schon vorher bei dem Unterzeichneten zu erfahren, auch werden schriftliche bis zum genannten Termine eingereichte Anerbietungen berücksichtigt.

Grünberg, den 20 Oktober 1855.

Die Gruben-Verwaltung.
Schwidtal.

Feuerwerks-Gegenstände empfiehlt Ernst Th. Franke.

Auf eine Kutschernahrung werden 180 Rthlr. gesucht. Von wem? sagt die Exped. d. Bl.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 14. Oktbr. Gerberges Carl Friedr. Blasig eine Tochter, Maria Anna Emma — Den 16. Schloßestr. Heinrich Ad. Levitt eine T. Emilie Selma — Den 17. Tischlergeselle Ernst Jul. Rudolph eine Tochter Joh. Juliane — Den 19. Einw. Friedr. Wilhelm Meyer ein Sohn, Friedr. Wilh. Ad.

Geckte.

Den 17. Oktober Tabatsfabrikant Carl Aug. Rob. Sommer, mit Tochter Rosalie Ottilie Wilhelm Hubrich.

Gestorbene.

Den 27. Septbr. Büchnermeister Joseph Neumann Sohn, Jos. Oscar, 8 M. 17 Tage, (Magenverwundung.) Den 15. Oktober Tuchmachermeister Friedr. Wilh. Siebr. 60 J 4 M. 25 T. (Lungenlähmung) Den 17. Edmeierbier Christ Jakob zu Lawalde, 56 Jahr, (Schlagfluss) — Den 18. Des Tischlermeister Aug. Reinhold Vo. Sohn, Aug. Sigismund Herrm., 4 J. 5 M. 22 T. (K. p. w. a. s. e. r. s. u. c. h.) Den 21. Wittgen Anna Rosina Richter geb. Gansalke, 74 J 5 M 11 T. (Alterschwäche.) Eigentümer Joh. Christ Grätz, 69 J 6 M. 1 T. (Alterschwäche) — Den 22. Bauer ausgedinger Gottfr. Heinze zu Wittgenau, 62 J. 2 M 16 T. (Schlagfluss) Häusler ausgedinger Christ Immler zu Rühnau, 77 J. 4 M. 9 T. (Brustkrankheit)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.
(Am 21. Sonnabend nach Trinitatis.)
Vormittagspr.: Hr. Suv. u. Bahl v. Wolff.
Nachmittagspredigt Herr Pastor Hartk

Marktpreise.

Nach Preys.	Grünberg, d. 22. Oktbr.		Schwiebus, d. 13. Oktbr.		Görlitz, d. 18. Oktbr.	
Maas und Gewicht. pro Scheffel.	Höchster Pr. tbl. sg. pf.	Niedr. Preis. tbl. sg. pf.	Höchster Pr. tbl. sg. pf.	Niedr. Preis. tbl. sg. pf.	Höchster Pr. tbl. sg. pf.	Niedr. Preis. tbl. sg. pf.
Weizen	4 28 —	4 25 —	4 25 —	4 22 —	6 5 —	4 —
Nogen	3 25 —	3 22 6	3 10 —	3 5 —	3 22 6	3 15 —
Gerste große . .	2 17 6	2 15 —	— —	— —	2 20 —	2 15 —
kleine	— — —	— — —	2 —	1 28 —	— —	— —
Hafner	1 17 6	1 15 —	1 28 —	1 16 —	1 12 6	1 7 6
Gibsen	4 — —	3 27 6	3 15 —	3 12 —	3 15 —	3 5 —
Hirse	3 17 6	3 15 —	— —	— —	— —	— —
Kartoffeln	1 2 —	— 28 —	22 —	20 —	— 28 —	— 24 —
Heu d. Gr. . . .	— 20 —	— 18 —	— —	— —	— —	— —
Stroh d. Sch. . . .	7 — —	6 15 —	— —	— —	— —	— —