



Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 25 Oktober 1853.

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 theuer,) 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 Eisenoryd, sogenanntem Rost, welcher sich ebenfalls leicht in den verschiedenen 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 Bestandtheilen 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, verzinntes 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 ausgewalztem 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 emailirtes Eisengeschirr besteht aus emailirtem Schwarzblech und ist dann viel dünner und leichter; oder — und zwar gewöhnlich — nur aus emailirtem und glasirtem Gußeisen, 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 feilere, dichtere Eisen des Schwarzbleches) bestehen, werden erst mit etwas verdünnter Schwefelsäure (sogenanntem gewässertem Bitriolöl) angeheizt, das heißt auf ihrer innern Fläche damit befeuchtet, dann mit kaltem Wasser abgepült, mit der feuchten Emailmasse gleichmäßig bestrichen, noch feucht mit der fein gepulverten Glasurmasse bestäubt 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 befeuchtet. Die Glasurmasse besteht gewöhnlich aus Feldspath (einem in der Natur sehr häufig vorkommenden Mineral), Soda, Borax und etwas Zinnoryd; da sie aber durch Zusatz von bleihaltigen Substanzen, besonders von Bleiglätte, Bleiglanz oder Mennige leichter 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 emailirte 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 emailirte Eisengeschirr ist, wenn die Emaille und die auf der Emaille liegende Glasur gut eingebrannt 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 allzubestig mit Blechlöffeln ausgekratzt werden, weil dadurch die Glasur leicht beschädigt werden kann. Hat aber ein solches Geschirre seine Glasur verloren, dann wird es schneller unbrauchbar, als das Schwarzblechgeschirre, und die darin zubereiteten Speisen nehmen einen schlechten Geschmack an.

3 Weißblechgeschirre 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 benützt, und wir finden daher in den Küchen meistens nur kleinere Geräthschaften, 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 allmählig 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 nöthig, 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 Geschirre zubereiten, aber unter keinen Umständen, besonders wenn sie sehr salzig, sauer oder fettig sind, darin aufbewahren darf. Zuweilen wird auch Schwarzblechgeschirre oder aufeisernes Geschirre inwendig verzinnt; doch ist auch hier die Anwendung von reinem Zinn nothwendig, und auch hier stellt sich der Uebelstand des leichten Abschmelzens und der raschen Abnutzung der Zinnbekleidung ein, weshalb ein gut und ohne Blei plattirtes Eisengeschirre oder das ordinäre Schwarzblechgeschirre jedenfalls den Vorzug verdient.

(Fortf. 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 Gläschen Branntwein kämen, selbst Weiber, Mädchen und die kleinsten Kinder nicht ausgenommen. Da nun aber viele Greise, Frauen und namentlich Kinder an dieser Consumtion nicht Theil nehmen, so hat man berechnet, daß nach

deren Abzug auf jeden wirklichen Schnapsconsumenten täglich 22 Gläschen kommen. In Bierzon verkauften die Schänkwirtbe zweier Straßen während der ersten Juni-Woche bloß en Detail 800 Liter.

* Zu den Wunderdingen Londons, zu seinen seltensten Sehenswürdigkeiten gehören die sogenannten Aquarien im zoologischen Garten, in welchen man das stille, geheimnißvolle Leben und Treiben der Fische, der Schals und Quacksilber, der Mollusken und Polypen, die ganze uns bisher im Schooße 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 Maasstabe, welches hinsichtlich seiner Anlage und Einrichtung die Londoner überbieten soll.

* Vor etwa 50 Jahren gab Peter Müller in Düsseldorf zwei dicke Bände heraus, in welchen mit einem großen Aufwand von Gelehrsamkeit und vielen Citaten bewiesen wurde, daß es nie Römer gegeben, daß Julius Cäsar und Karl V. eine und dieselbe Person gewesen, daß das Lateinische ein verderbtes Deutsch, 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 zuweilen des Wassers wegen in der Nacht gearbeitet werden muß, versucht, durch elektrisches Licht zu beleuchten. Es waren 45 Arbeiter mit dem Einrammen von Grundstäben beschäftigt, der Lichtbüchse, dessen Intensität etwa 1000 Stearinkerzen entsprach, wurde 70 Meter weit in den Strom geworfen und erzeugte ein den Augen angenehmes Licht, dem Mondschein 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 Tincturen, von denen das Poth 10—16 Thlr. kostete. In der Zeit Leonards Thurneisser (gestorben 1596 in Basel) idachte derselben häufig an Fürstenhöfe ab, wovon das Gläschen 50 bis 60 Thlr. kostete. Als 1534 der Papst Clemens VII. krank lag, wendet man Pulver von Sinborn, Perlen und Edelsteinen, namentlich aber ein Diamantpulver an, welche binnen dreizehn Tagen 3000 Dukaten kosteten. Innerhalb 10 Tagen soll er wohl für 40,000 Dukaten Perlen, Edelstein und Sinborn gegessen haben, oft in einer Medizin 3000 Dukaten an Werth.

Inserate.

Oeffentliche Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung
Donnerstag den 25. Oktbr.
Vor mitt. 9 Uhr.

Konkurs-Eröffnung.

Königliches Kreis-Gericht
zu Grünberg, I. Abtheilung
den 12. Oktober 1855, Vor-
mittags 11 1/2 Uhr.

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

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

Allen, welche von dem Gemeinschul-
dner etwas an Geld, Papieren oder
anderen Sachen in Besitz oder Ge-
wahrhaft 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 ein-
schließlich dem Gericht oder dem Ver-
walter der Masse Anzeige zu machen
und Alles, mit Vorbehalt ihrer etwan-
igen Rechte, ebendabin 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.

1) Bekanntmachung.

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

46 Alastern Erlenholz,
30 " eichen Stockholz,
20 " dergl. Spähne

zum meistbietenden Verkauf gestellt.

In dritter Auflage ist erschienen und vorräthig bei **W. Levy-
sohn** in Grünberg in den drei Bergen:

Die Kunkelrüben-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 Kunkelrübe,
Von P. A. Erpeldinger.

Preis 24 Sgr.

(Berlin, Verlag von J. Springer.)

Inhalt: Der Kunkelrübenbau. Entstehung der Branntweinbrennerei.
Die Kunkelrübe. Die Spiritus-Fabrikation aus Kartoffeln Das Melzen zc.
Das Mischen zc. Die Gährung zc. Die Destillation. Die Kunkelrüben-Spiritus-
Fabrikation (sieben verschiedene Verfahren), besonders zu empfehlende Be-
arbeitungsweise Gährungsmittel (ausführlich in 8 Kapiteln.) Reinigung des
Branntweins von fremdartigen Beimengungen (6 Kapitel.)

Sonntag den 28. Oktober früh 8 1/2
Uhr Gottesdienst durch Herrn Prediger
Dr. to aus Liegnitz. Der Gebrauch der
alten Gesangbücher wird fortwährend
beibehalten.

Der Vorstand.

Alle Sorten

Kalender

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

W. Levysohn
in den drei Bergen.

Berdami-Citronen

bei **C. A. Fenseky.**

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 Rindviehes, 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 wohlfeilste Vieharzneibuch
mit vollster Ueberzeugung empfohlen werden.

Preis nur 15 Sgr.

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

Bekanntmachung.

Mittwoch den 31. Oktbr. c.
Nachm. um 3 Uhr werden im Ge-
fangenhaus an der Berlinerstraße hier-
selbst neun Centner cassirte Aktien
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 Sopha, 1 Schreibsekretair,
1 Mahagonispind, 1 Kommode, 2 Kü-
chenspinde, 1 Tisch, 1 Schwein, 1
Gebind Weinessig von ca. 2 Drhoft
öffentlich versteigern.

Grünberg, den 23. Oktober 1855.

Quack.

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

Meyer's Geschichtebibliothek,

Erster Halbband zu nur 5 Sgr.

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 vortreflich ausgeführten Porträts Napoleons I., Cromwell's und Friedrichs des Großen geziert. Der äußerst wohlfeile Preis macht die Geschichtsbibliothek allen Ständen und Vermögensverhältnissen zugänglich, und sie sollte in keinem Hause fehlen. — Zu Bestellungen empfiehlt sich **W. Levysohn** in Grünberg.



Von den auch hier rühmlichst bekannt gewordenen

Gross'schen Brust-Caramellen

hatte ich ferner Lager, und empfangen jetzt wieder öfter davon Zusendungen, so daß ich den geehrten Abnehmern stets mit frischer Waare aufwarten kann. Welche heilsame Wirkung die von mir debilitirten **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 ächten **Gross'schen Brust-Caramellen** sind ferner dadurch erkenntlich, daß jeder Carton 3mal die Firma: **Eduard Gross**, so wie ein Urtest des Königl. Preuss. Kreisphysikus, Sanitäts-Rath **Dr. Kolley** Ritter u. u. trägt. — Preise fest und bekannt. —

M. Kaum am Ringe.

Bekanntmachung.

Aus der Lughalde, in der Nähe des Schobenhauses und der Groß-Lechner-Straße, sind 20 Schock geschälte Kieferne Stangen nach dem Gruben-Haldenplane an der Wittgenauer Straße anzufahren. Der Transport dieser Stangen soll an den Mindestfordernden vergeben werden, und habe ich einen **Termin im gewerkschaftlichen Geschäftsbureau hieselbst 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.

Weinverkauf am Stock.

Donnerstag den 25. d. Mts., Nachmittags 3 Uhr, soll der Wein am Stock in den Horn'schen Weingärten auf der Latwiese meistbietend an Ort und Stelle gegen sofortige Zahlung verpachtet werden.

Die **Horn'schen** Vormünder.

Feuerwerks-Gegenstände empfiehlt **Ernst Th. Franke.**

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

Kirchliche Nachrichten.

Geborne.

Den 14. Odtbr. Gerberges Carl Friedr. Blasig eine Tochter, Maria Ana Emma — Den 16. Schlossermstr. Heinrich Ad. Leutloff eine T., Emilie Selma — Den 17. Tischler-geselle Carl Jul. Kuddoh eine Tochter, Joh. Juliane — Den 19. Ginnr. Friedr. Wilhelm Meyer ein Sohn, Friedr. Wilh. Ad.

Vertraute.

Den 17. Odtbr. Tabaksfabrikant Carl Aug. Rob. Sommer, mit 3gfr. Rosalie Ottilie Wilhelm Hubrich.

Verorbene.

Den 27. Septbr. Bäcknermeister Joseph Neumann Sohn, Jos. Oscar, 8 M. 17 Tage, (Magenerweichung.) Den 15. Odtbr. Tuchmachermstr. Friedr. Wilh. Kiebr, 60 J. 4 M. 25 T. (Lungenlähmung) Den 17. Lämmerhirt Christ. Jakob zu Lavalde, 56 Jahr, (= Schlagfluß) — Den 18. Des. Tischlermstr. Aug. Reinhold Wohl Sohn, Aug. Sigismund Herim., 4 J. 5 M. 22 T., (K. pfwasserjucht) Den 21. Wittfrau Anna Rosina Richter geb. G. anstalt, 74 J. 5 M. 11 T., (Alterschwäche.) Eigenthümer Joh. Christ. Grig, 69 J. 6 M. 1 T. (Alterschwäche.) — Den 22. Bauerauszgebinger Gottfr. Heinze zu Wittgenau, 62 J. 2 M. 16 T., (= Schlagfluß) Häuvelerausgebinger Christ. Jemler zu Kühnau, 77 J. 4 M. 9 T., (Brustkrankheit)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am 21. Sonntage nach Trinitatis.) 4 Vormittagspr.: Hr. Sup. u. Päd. Dr. Wolff. Nachmittagspredigt Herr Pastor Barth.

Marktpreise.

Nach Preuss. Maass und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, d. 22. Odt.			Schwiebus, d. 13. Odt.			Görlitz, d. 18. Odt.		
	Höchster. thl.	Niedr. thl.	Preis. sa. pf.	Höchster. thl.	Niedr. thl.	Preis. sa. pf.	Höchster. thl.	Niedr. thl.	Preis. sa. pf.
Weizen	4	26	—	4	25	—	4	22	6
Roggen	3	25	—	3	22	6	3	5	—
Gerste große	2	17	6	2	15	—	—	2	20
Gerste kleine	—	—	—	—	—	—	—	1	28
Hafer	1	17	6	1	15	—	1	16	—
Erbsen	4	—	—	3	27	6	3	12	—
Hirse	3	17	6	3	15	—	—	3	15
Kartoffeln	1	2	—	—	28	—	—	28	—
Heu d. Gr.	—	20	—	—	18	—	—	—	24
Stroh d. Sch.	7	—	—	6	15	—	—	—	—

Druck und Verlag von **W. Levysohn** in Grünberg.