



Redaction Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 28. August 1856

Wissenschaftliches.

Der edle Wein.*)

Von Dr. H. Hirzel.

(Fortsetzung aus No. 52.)

II. Der Uebergang des Traubensaftes in Wein.

Der Weinstock erzeugt in seinen Trauben keinen Wein, sondern den ertoähten angenehm süß schmeckenden, durchaus nicht berauschend wirkenden Saft, den man Most nennt. Der Most steht zum Weine in demselben Verhältnisse, wie die Bierwürze zum fertigen Biere. Es ist eine Flüssigkeit, welche nur unter gewissen Bedingungen, also durchaus nicht unter allen Umständen, in Wein übergeht. Die Darstellung eines guten haltbaren Weines aus dem Saft der Trauben ist daher ein eigener Gewerbszweig, der wie jedes Gewerbe erlernt werden muß und durch die Versuche und Forschungen intelligenter Männer verbessert werden kann. Ein Sachkundiger wird aus einem und demselben Moste gewiß einen weit besseren Wein bereiten als ein Unkundiger. Warum sind die meisten italienischen Weine nicht haltbar? Weil man zuviel der sogenannten Natur überläßt oder mit anderen Worten, weil man den Most feltert und nun seinen Uebergang in Wein, anstatt vorsichtig zu leiten, dem Zufall anheimstellt. Die Bereitung eines guten und haltbaren Weines ist daher nicht so leicht und einfach wie man gewöhnlich glaubt und durch den Mangel an richtiger Kenntniß dieser Verhältnisse geht viel Wein verloren, der sonst mit Leichtigkeit gut erhalten werden könnte. Man wird es für unglaublich halten, daß, nachdem nun der Weinstock schon seit vielen Jahrhunderten gebaut wurde, die Weinbereitung nicht überall die größte Vollkommenheit erlangt hat. Allein ein tief eingewurzelter Vorurtheil hat sich in manchen Gegenden jeder Verbesserung so hemmend entgegengestellt, daß wissenschaftliche Belehrungen, praktische Erfahrungen, die sichtslichen Fortschritte benachbarter, dem Vorurtheil entzogener Länder, die bitterste Noth der Bewohner nicht hinreichten, dasselbe bis jetzt ganz zu überwinden. Die Bewohner jener Gegenden lassen sich durch einige kluge Leute

(Weinhändler und Weinspeculanten), welche daraus den größten Vortheil ziehen, dazu verleiten, jenes Vorurtheil beizubehalten. Das Vorurtheil besteht aber in der total unrichtigen Ansicht, daß der Wein ein Naturproduct sei, daß der Wein vom Schöpfer bereitet werde und daß daher die Menschen nicht unterstützend eingreifen dürften. Und doch weiß Jedermann, daß die Weintraube ebenso wenig Wein, als die Kartoffel Branntwein enthält; daß der Most eine vollständige Umwandlung erleiden muß, bevor er in Wein übergeht und daß seine Bestandtheile hierbei entweder zersetzt oder größtentheils ausgeschieden werden; daß also der Wein dem Moste nicht mehr gleich gestellt werden kann, obson er von demselben abstammt. Wie mag man daher nur noch die Behauptung aufstellen, daß der Wein wache und der Mensch nichts dabei thun könne und dürfe! Wer eine solche Meinung jetzt noch vertheidigen will und den Wein als Naturproduct betrachtet, der folgt entweder schlechten eigennütigen Plänen oder hat überhaupt keine klaren Begriffe von Natur und Naturproducten, zu welchen letzteren allerdings der in den Traubenbeeren eingeschlossene Saft, aber nicht der Wein gehört.

Lassen wir den Traubensaft, gleichgiltig ob rein oder mit den Kernen, Kernen und Beerenhüllen vermischt, stehn, so beginnen sehr bald die in ihm enthaltenen Stoffe gegenseitig auf einander einzuwirken. Zuerst treten die Eiweißkörper in Thätigkeit und nehmen, wie man bestimmt nachgewiesen hat, etwas Sauerstoff auf, den sie aus der Luft anziehen, oxydiren sich also. Sie treten dann in Beziehung zu dem vorhandenen Gummi, wobei das letztere in Pflanzenfaser (Holzsubstanz) übergeht, welche sich zu einer dünnen, etwas Eiweißstoff umhüllenden Membran gruppirt. Der Traubensaft wird trüber, denn es entstehen auf die eben ange deutete Weise eine große Menge sehr kleiner, nur mit Hülfe des Mikroskopes sichtbarer Kügelchen. Diese Kügelchen zeigen den niedrigsten Grad von Lebenserscheinungen; sie sind kleine, der Klasse der Pilze, (Gährungspilze) angehörige Pflänzchen, denen man den Namen Hefe gegeben hat. Die Hefebildung macht in wenigen Stunden große Fortschritte und fast alle Eiweißstoffe, sowie das Gummi, vielleicht auch etwas Zucker des Traubensaftes werden hierzu verwendet. Allein der von der Membran des Hefekügelchens eingeschlossene Eiweißstoff erleidet eine weitere Veränderung und tritt dann zum Theil durch die Poren der Membran wieder in die Flüssigkeit heraus. Auch hier zersetzt er sich fortwährend, kommt mit dem Zucker des Saf-

*) Aus der empfehlenswerthen Zeitschrift die Gartenlaube. Zu beziehen durch W. Levysohn in Grünberg.

tes in Berührung, und theilt diesem seinen Zustand mit, wirkt als Gährung erregendes Ferment auf ihn, so daß er zu Weingeist und Kohlenäuregas zerfällt. Wie von einem brausenden Sturme getrieben, pflanzt sich die Zersetzungsbewegung von einem Zuckerkügelchen auf das andere über. Die Flüssigkeit geräth in die lebhafteste Bewegung; sie scheint zu kochen, sie schäumt und zischt. Von kleinen Gasbläschen getragen, steigen die Hefekügelchen geschäftig in die Höhe, geben an der Oberfläche das Gas ab und sinken, um mit neuer Ladung emporzusteigen.

Ungefähr 10—14 Tage dauert dieser lebhafte Kampf fort; dann tritt wenigstens scheinbare Ruhe ein. Die stürmische Gährung ist vorüber. Ihr folgt die stille Gährung oder Nachgährung. Die Schaumdecke verschwindet, das Blasenwerfen und Zischen wird immer schwächer, die Hefekügelchen, die sich größtentheils ihres Inhaltes entledigt haben, sinken, nebst einer großen Menge von sich auscheidenden mineralischen Salzen und wirklichen Unreinigkeiten zu Boden und bilden einen schmutzigen schlammigen Satz, von welchem der entstandene Halbw Wein rasch auf neue Fässer abgezogen wird. Der Halbw Wein ist noch trübe, schmeckt wenig, sauer und scharf und wirkt nun schon berauschend. Er verändert sich aber fortwährend; denn durch die vorhandenen, aus den niedergefallenen Hefekügelchen ausgetretenen Eiweißstoffe werden immer mehr Zuckerteile zum Zerfallen in Kohlenäure und Weingeist angeregt. In dem Maße, als sich aber mehr Weingeist bildet, werden andere Körper in der Flüssigkeit unlöslich; es entsteht daher ein neuer Bodensatz, der weniger Eiweißkörper und Hefetheilchen enthält als der erste, dagegen größtentheils aus dem sauren weinsteinsäuren Kali, aus weinsteinsäurem Kalk, weinsteinsäurer Magnesia und bei rothen Weinen aus einem Theile des Farbstoffes und der Gerbsäure besteht und sich in Form einer festen krystallinischen Kruste, als sogenannter rother Weinstein ablagert. Die Flüssigkeit nimmt nun immer mehr den Charakter des Weines an; sie wird noch oft auf frische reine Fässer abgezogen, um zu vermeiden, daß die Bestandtheile des sich fortdauernd ablagernden Bodensatzes eine seiner Entwicklung nachtheilige Einwirkung ausüben; oft wird er auch durch Vermischung verschiedener Mittel rascher geklärt oder geschönt und dann in die Fässer zum Lagern gefüllt. Der junge Wein ist nun fertig und daher wollen wir zunächst einen kurzen Vergleich zwischen seinen Bestandtheilen mit denen des Traubensaftes entwerfen.

Wie im Traubensaft, so haben wir auch im Weine als Hauptmasse das Wasser, welches gleichsam das gemeinschaftliche Lösungsmittel aller Weinbestandtheile ist, dieselben zu einem Ganzen verknüpft. Wir finden in jedem Weine freie Säuren; Zucker, doch stets viel weniger als im Traubensaft; Weingeist; veränderte (oxydirte) Eiweißstoffe; eigenthümliche Niederschläge; sogenannten Extractivstoffe, der aber der Hauptsache nach aus Zucker, Gummi und veränderter Gerbsäure besteht; und Salze, doch ebenfalls in viel geringerer Menge als im Traubensaft. Die rothen Weine enthalten außerdem noch den blauen Farbstoff der Beerenhüllen, der durch die Säuren geröthet worden ist und mehr oder weniger Gerbsäure. — Die Säuren des Weines sind im Allgemeinen denen des Traubensaftes entsprechend. Ein saurer Most liefert daher auch einen sauren Wein und umgekehrt. Die Weinsteinsäure, welche, wie wir gesehen haben, in größter Menge im Traubensaft vorkommt und vorzüglich den sauren Charakter desselben bedingt, verändert sich nämlich bei der richtig geleiteten Gährung des Mostes nicht oder nur wenig und findet sich daher ziemlich ihrer ganzen Menge nach auch im Weine. Nur während des langjährigen Lagerns der Weine scheint sie

langsam mit dem Weingeist in Beziehung zu treten und in neue nicht saure, eigenthümliche Verbindungen überzugehen, daher alte Weine immer weniger sauer sind, als junge. Ein gewisser Säuregehalt gehört jedoch zu den wichtigsten Erfordernissen eines Weines und übt einen höchst wesentlichen Einfluß auf den Geschmack und die Eigenthümlichkeit desselben aus. Im Allgemeinen kann man sagen, daß ein Wein in je 1000 Theilen wenigstens 4 1/2 Theile, am besten 6 Theile, höchstens 7 Theile freie Säuren enthalten muß und daß ein Wein von so geringem Säuregehalt eben so wenig gut schmeckt als ein zu saure-reicher. Die Weine enthalten übrigens auch Säuren, die wir im frischen Traubensaft nicht finden, so namentlich die Essigsäure, welche bei einer lebhaften Gährung auf Kosten des Weingeistes entsteht, besonders wenn während der Gährung die Luft nicht möglichst abgehalten wird. Die Essigsäure ist in geringer Menge wohl in jedem Weine enthalten; doch wird sie der Haltbarkeit eines Weines gefährlich, weshalb man ihre Bildung möglichst zu vermeiden suchen muß; denn sie gehört durchaus nicht zu den nothwendigen Weinbestandtheilen. Die jungen Weine enthalten auch aufgelöste Kohlenäure, besonders wenn die Gährung bei niedriger Temperatur vor sich ging. Sie verdanken dieser schwachen Säure ihren prickelnden Geschmack und ihre Eigenschaft, beim Ausgießen zu perlen oder bei mehr Kohlenäure zu schäumen. Weine, welche noch Zucker und Eiweißstoffe enthalten, beginnen alle Frühjahr, sowie die wärmere Witterung eintritt, von Neuem zu gähren und Kohlenäure zu entwickeln; eine üble Eigenschaft, die leicht die Ursache zu ihrem Zugrundegehen werden kann. Sie wird vermieden, wenn man den Most in Räumen gähren läßt, deren Temperatur durch künstliches Heizen allmählig auf 20° R. (25° C.) gesteigert wird. Hierbei erlangt man zugleich auch den großen Vortheil, daß die Kohlenäure vollständiger aus dem Weine entweicht, überhaupt die Gährung ziemlich mit einem Male beendet und daher der Wein in viel kürzerer Zeit völlig ausgebildet gewonnen wird. —

(Fortsetzung folgt.)

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

• **Distel-Papier.** Man ist in neuerer Zeit eifrig bemüht gewesen, in allen Theilen der Welt Stoffe aufzusuchen, welche die Lumpen bei der Fabrikation des Papiers ersetzen können. Dem Lord Berrindale scheint es gelungen zu sein, dies Problem zu lösen. Er hat nämlich Papier von sehr schöner Qualität aus den Fasern der gemeinen Felddistel anfertigen lassen, besonders aber aus der schottischen Distel, welche eine bedeutende Höhe erreicht. Die Fasern dieser Pflanze sind sehr lang und sehr haltbar, lassen sich auch leicht bleichen. Man trennt sie von den holzichten Theilen durch ein sehr leichtes Verfahren gewöhnlichen Dörrens. Der Erfinder versichert, daß die Fasern der Distel sich zu den verschiedenen Geweben ebenso verwenden lassen, wie die des Flachses und des Hanfs.

• Dem Europäer, der Australien, dies Land unserer Antipoden, betritt, muß der Gegensatz alles dessen auffallen, woran er sich bisher als an feststehende Geseze gewöhnt hatte. So sind z. B. die

Jahreszeiten den unsrigen entgegengesetzt: Der Januar bildet dort die Mitte des Sommers und der Juli die Mitte des Winters. Der Frühling umfaßt den September und den October; der Sommer beginnt mit dem Anfang des November und endet mit dem Ende des Februar. März, April und Mai sind Herbst; der übrige Theil des Jahres bis zum 31. August stellt den Winter dar.

Mitternacht hier ist Mittag dort und so umgekehrt. Wir sehen zur Sonne nach Süden, die Australier nach Norden. Der längste Tag fällt bei uns in den Juni, dort in den December. Der Nordwind bringt Hitze, der Südwind Kälte.

Der gleiche Widerspruch zeigt sich überall. Die Schwäne sind in New-Wales schwarz und die Adler weiß; die Biene sticht nicht, der Vogel singt nicht; die Gule zeigt sich am Tage und der Aukuf ruft seinen Namen während der Nacht aus. Man findet vierfüßige Thiere, die einen Schnabel haben; andere tragen ihre Jungen in Beuteln mit sich umher. Die Kirichen haben keinen Kern; die meisten Bäume geben keinen Schatten, denn ihre Blätter wenden nicht die breite Seite, sondern den Rand der Sonne zu.

* Die als unlösbar bezeichnete Aufgabe, ein Perpetuum mobile mit hinreichender Kraftäußerung herzustellen, will der Lehrer und frühere Bergtechniker C. G. Leithäuser zu Hilsarth im Regierungsbezirk Aachen gelöst haben. Seine Maschine ist dreimal compendiöser und wohlfeiler als eine Dampfmaschine und doch will er damit Mühlen, Gebläse, Pumpenwerke etc. treiben, ja sie sogar zur Bewegung der Rüge auf Eisenbahnen und für Schiffe anwendbar machen. Sein Werk arbeitet so lange, als die Zapfen halten, kann aber durch den Druck einer Feder in Ruhe gesetzt werden. Nach so vielen Täuschungen ist es vorläufig wohl erlaubt, an diesen großen Resultaten zu zweifeln.

* Unter der Gesamtzahl der nordamerikanischen Einwanderer der letzten 10 Jahre waren

	aus Deutschland:	aus Irland:
1847	53,180	52,956
1848	51,973	98,061
1849	55,705	112,591
1850	45,535	117,038
1851	69,833	162,256
1852	118,611	118,131
1853	119,644	113,164
1854	179,600	82,302
1855	54,000	43,000
Januar bis März 1856	2,197	1,845.

Um das fortwährende Heruntergehen der Einwandererzahl darzulegen, wird nachgewiesen, daß vom Januar bis März 1856 im Ganzen nur 9,152 Köpfe anlangten, gegen 15,677 in derselben Zeit des Jahres 1855.

* Eisenbein. In der Stadt Sheffield allein werden jährlich 1260 Centner Eisenbein von etwa 500 Personen zu verschiedenen Gegenständen verarbeitet. Zu dieser Eisenbeinmasse gehören etwa 45,000 Elephantenähne und nimmt man auch an, daß einige derselben von Thieren herrühren, welche eines natürlichen Todes starben, so wird man sich doch nicht verrechnen, wenn man behauptet, es müßten jährlich 1500 Elephanten gejagt und getödtet werden, um das Eisenbein zu erhalten, das diese eine Stadt Sheffield verbraucht.

* In Andover (Amerika) werden jetzt Damenschuhe neuer Art von Leder, Gutta Percha und andern Dingen ohne Naht gemacht. Die Sohlen können, ohne den Schuh zu beschädigen, ab- und wieder angeschmolzen werden. Diese neuen Schuhe sind dauerhafter als alle andern und wasserdicht. Derzeit beschäftigt die Fabrik 500 Arbeiter. —

Inserate.

Jüdische Gemeinde.

Sonnabend den 30. August, Vormittags 9½ Uhr Predigt.
Der Vorstand.

Bekanntmachung.

Von dem unterzeichneten Kreis-Gerichte werden auf
Den 15. September d. J. Nachmittags um 3 Uhr,

an hiesiger Gerichtsstelle 3 Centner 92 Pfund kassirte Akten, wovon 1 Centner 60 Pfund zum Einstampfen bestimmt sind, in kleineren Parthien an den Meistbietenden verkauft werden, was wir hiermit zur öffentlichen Kenntniß bringen.
Freistadt, den 16. August 1856.

Königl. Kreis-Gericht.

Echt engl. **Portland-Cement**
— der erwartete! ist nun angekommen.
Eduard Seidel,

Ein junger Mann, welcher Lust hat, das **Korst- und Jagdsach** zu erlernen, findet sofort Unterkommen. Das Nähere sagt die Expedition dieses Blattes.

Luxuspapiere

empfiehlt **W. Levysohn.**

Eine Wohnung, zwei Treppen hoch, bestehend in zwei Wohn- und einer Küchensube, ist zum 1. October d. J. zu vermieten bei

H. Fiedler am Markt.

Bei **W. Levysohn** in Grünberg in den drei Bergen ist zu haben:
Praktische Anleitung zum Tabacksbau in den nördlichen Gebieten Deutschlands mit Hinweisung auf neuere Beobachtungen, auf die Steuerfrage und auf die Fabrikation. Von **D. Menzel**, Königl. Preuß. Wirklicher Geheimer Kriegsrath, Direktor der Remonte-Depots und Mitglied des Landes-Oekonomie-Collegiums.
Preis 15 Sgr.

500 bis 600 Rthlr. werden auf ein sicheres Grundstück von 7000 Rthlrn. Werth hinter 3700 Rthlrn. gesucht. Von wem? sagt die Expedition dieses Blattes.

Eine Wohnung von drei Stuben, Belle-Etage, nebst Zubehör ist zu vermieten und zum 2. Januar k. J. zu beziehen bei

A. F. Sennig,
Breitestraße No. 10.

Heute Donnerstag den 28. August
frischer Kalk in der Ziegelei
Wansen. Grünwald.

Im Verlage von **G. H. Hölal** in Berlin ist soeben erschienen u. in Grünberg bei **W. Levysohn** in den drei Bergen zu haben:

Gesetz-Sammlung für Kaufleute und Gewerbetreibende.

Ein Hülfsbuch und Rathgeber für jeden Geschäftsmann.
Preis 15 Sgr.

Theater in Grünberg.

Donnerstag den 28. August. Mit aufgehobenem Abonnement. Fünftes Gastspiel des Herrn Gademann. Zum Erstenmale: **Die beiden Hofmeister** oder: *Asinus Asinum fricat*. Herr Gademann — Quirl — als Gast. Posse mit Gesang in 1 Akt von Angely. Dem so freundlich ausgesprochenen Wunsche des resp. Publikums Folge leistend, ist es mir gelungen, Herrn Gademann noch zu einem weiteren Gastspiel zu bewegen, ich mache deshalb ein verehrungswürdiges Publikum aufmerksam, und indem ich gleichzeitig auf diese ausgezeichnete Leistung des beliebten Künstlers hinweise, bitte ich um rege Theilnahme. Vorher: **Müller und Miller**. Lustspiel in 2 Akten von Elz.

Freitag den 29. August: Zum Benefiz für Herrn Kusse und Frau Schröder: **Herr und Sklave**, oder **Kürstengunst**. **Volkesdank**. Hierauf: **Doctor Robin**. Zum Schluß unter glücklicher Mitwirkung des Herrn Gademann: **Eckensteher Nante im Verhör**. Posse mit Gesang in 1 Akt von Beckmann. Herr Gademann: Nante, als Gast.

Als etwas ganz Vorzügliches empfehle ich dem verehrungswürdigen Publikum die Novität: **„Charlotte Ackermann“**. Selbe ist jetzt in Vorbereitung und denke ich, diese Sonntag zur Aufführung bringen zu können. Der Roman ist von Otto Müller, wonach das Stück geschrieben wurde u. s. w. **G. Kruse**, Geschäftsführer.

Ganz neu erscheint soeben und ist in allen Buchhandlungen, in Grünberg bei W. Levysohn zu haben:

Pall, Enthüllungen aus Bad-Homburg und Geheimnisse des dortigen Treibens.

Frei nach dem Französischen von F. Frhrn. v. Pietenfeld.

8. Weimar, Voigt. Geh. 10 Sgr.

Inhalt: Vorreden des Verfassers und des Uebersetzers. — Die Croupiers. — Die Frankfurter Lotterie — Boabdil und Coriolan. — Bordenlesen in Deutschland. — Die Croupiers in Frankfurt. — Ein Gasthaus. — Auf

dem Wege nach Homburg — Von der Dachrinne herab. — Ein feines Diner. — Inauguration. — Das Casino. — Erster Erfolg. — Bank gegen Bank. — Der höchste Glanzpunkt. — Kurze Zeit danach. — Die Reclame. — Eine Verordnung. — Ein Proceß. — Die deutschen Hasen. — Die Stadt Homburg. — Die Spielsäle. — Die Croupiers. — Eine literarische Studie. — Die Professoren. — Die Affilirten. — Die Werber. — Das Spiel. — Die alten und jungen weiblichen Lockvögel. — Die Polizei. — Das Verwaltungskabinet. — Der Winter. — Ein Homburgisches Epos. — Spielszenen — Die Morgue. —

Zahnärztliche Anzeige.

Einzelne künstliche Zähne, sowie auch ganze Gebisse, welche das Gesicht ungemein verschönern und conserviren und auf die Sprache, die Verdauung und die Gesundheit besonders vorthellhaft wirken, werden von mir nach der besten bis jetzt bekannten Methode, auf fast ganz schmerzlose Weise gut und naturgetreu eingesetzt und ebenso alle zahnärztlichen Operationen verrichtet. Zweckentsprechende Zahn-Pulver, Tincturen u. sind bei mir jederzeit zu haben.

H. Milde,

prakt. Zahn- und Wundarzt zu Glogau.

Birnen

bitte reif werden zu lassen, dann bezahle sie gut.

Eduard Seidel.

Schlage-Lein

wird in der **Veltrabrik** zu **Sprottau** zum höchsten Preis gekauft.

Auf Verlangen findet heute **Donnerstag** den 28. August

CONCERT

statt. **Walter.**

Christkatholischer Gottesdienst

Sonntag den 31. Aug. Vormittags 9 Uhr. Der Vorstand.

Bestes Roggenmehl und Roggen-Aleie empfiehlt Fenschn

Mehlen-Brodte à 4 Egr. 3 Pfg. empfiehlt Feucker.

Schon ausgebackenes Mehen-Brodte à 4 Egr., auch schöne große Semmel bei **Adolph Mohr** am Markt.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 6. Aug. Friedr. Wilh. Julius Albert Neumann eine L., Louise Martha Bertha Den 12. Tischlerges. J. C. Pafel ein S., Carl Ad. Reinh. — Den 14. Fabrikarbeiter Friedr. Wilh. Ebert ein Sohn, Carl Friedrich. Den 16. Tuchfabrik. G. Julius Kube eine L., Anna Eleonora. — Den 18. Strumpfabrik. Friedr. Gust. Wilh. Staub ein S., Carl Gust. Schäferknecht Johann Gottfr. Artt zu Krampe, eine L., Ernestine Louise. Kutschner Joh. S. Liebig zu Heinersdorf eine L., Joh. Ernestine. Getraute.

Den 27. Aug. Kürschnermstr. Friedr. Aug. Clemens, mit Isgr. Henriette Wilhelm. Deder. Gestorbene.

Den 12. August starb zu Frankfurt a/M. der hiesige Königl. Kreis-Steuer-Einnehmer J. Stephan 37 J. 5 M. 8 L. (Schlagfluss). — Den 21. Häuslerausged. Joh. Christ. Schreck zu Neumwalde, 78 J. 9 M. (Schlagfluss). Einwohnerin Joh. Nothe, 63 J., (Abzehrung). — Den 24. Winklermstr. Joh. George Schner, 85 J. 6 M. 27 L. (Alterschwäche). — Den 25. Des Werkführer Heinrich Ad. Carl L., Anna Pauline Emilie, 2 J. 1 M. 29 L. (Brechdurchfall). Häusel Joh. Gottfried Müsch zu Krampe, 39 J. 8 M. 13 L. (Wasserlucht). — Den 26. Des Gärtners Johann Friedrich War zu Sawade S., Friedr. Wilhelm 13 J. 8 L. (Unterleibstypus)

Gottesdienst in der evangelischen Kirche. (Am 15. Sonntage nach Trinitatis.)

Vormittagspr. Hr. Rr.-Vicar Licent. Bernstein. Nachmittagspr. Herr Pastor Barth.

Marktpreise.

Nach Preuss. Maß und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, den 25. August.						Sorau, den 22. August.						Görlitz, den 21. August.					
	Höchst. thl.	fl.	pf.	Höchst. thl.	fl.	pf.	Höchst. thl.	fl.	pf.	Höchst. thl.	fl.	pf.	Höchst. thl.	fl.	pf.	Höchst. thl.	fl.	pf.
Weizen	3	22	6	3	17	6	3	12	6	3	6	3	3	22	6	3	5	
Roggen	2	23	9	1	26	3	2	6	3	2			2	25		1	27	6
Gerste, große . . .	1	27		1	21								1	25		1	20	
" kleine . . .																		
Hafer	1	5		1			1	3	9				1	5		1		
Erbsen	2	11		2	9								2	25		2	20	
Hirse																		
Kartoffeln		22			18		18							24			16	
Heu, d. Gr		15			13													
Stroh, d. Sch	5			4														

Druck und Verlag von W. Levysohn in Grünberg.