

Grümberger

Wochenblatt.



37. Jahrgang.

Nº 75.

Redaction: DR. W. Levysohn.

Donnerstag, den 19. September 1861.

Mannichfältiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Der Salat. Es ist eine von den englischen Chemikern zuerst hervorgehobene Thatsache, daß der weitverbreitete Genuss der Latticharten einen andern Grund haben müsse, wie den des Wohlgeschmacks, der Kühlung und Erfrischung. Sie wissen nach, daß diese Pflanzen einen Stoff, das Lactuein, enthalten, von gleicher narkotischer oder erregend betäubender Wirkung, wie die Basen der übrigen narkotischen Genussmittel: Tabak, Hanf, Betel, Aha, Coca, Fliegenpilz u. s. w. Wenn derselbe auch nun in der Quantität Salat, die ein Mensch auf einmal zu verzeihen vermag, nur in verschwindend kleiner Menge vorhanden ist, so läßt sich selbst diesem eine bestimmte Wirkung nicht absprechen und ganz gewiß ist er es mit, welcher den Genuss des Salats so allgemein beliebt und verbreitet gemacht hat. Trotzdem darf mit Entschiedenheit behauptet werden, daß keine einzige Speise so irrational behandelt, so sehr vernachlässigt, so ganz ohne Gedanken zubereitet wird, wie gerade der Salat. In den meisten Fällen ist er, wie ein geistreicher Schriftsteller sagt, weiter nichts, wie „gesäuertes Gras“, man ist ihn dann wirklich nur der Gewohnheit oder der Schicklichkeit wegen. Aber wie ganz anders schmeckt ein guter, ordentlicher, man möchte sagen, wissenschaftlich zubereiteter Salat! Die Franzosen, welche denselben vorzugsweise anzufertigen verfehren, halten ihn daher auch mit Recht für die Krone der Mahlzeit und verzehren ihn allein, ohne Zukost, während er in Deutschland und anderswo, wo man sich mindere Mühe damit giebt, stets nur als letztere, vorzugsweise zum Braten verabfolgt wird. — In Nachstehendem soll versucht werden, eine auf Erfahrung begründete Anleitung zur Herstellung eines guten, nahr- und schmackhaften Salats zu geben; es ist dabei nur von den Latticharten: Stichsalat, Häuptersalat und Endivien die Rede. — Die alte bekannte Regel, zum Salat gehörten vier Personen: ein Geiziger, der den Essig, ein Verschwender, der das Öl, ein Weiser, der das Gewürz zusetzt, und ein Narr, der das Ganze furchtbar durcheinander röhrt, bleibt ewig in ihrem Rechte. Aber sie sagt bei Weitem nicht genug.

Betrachten wir vor Allem die Qualität der nothwendigsten genannten Materialien. Der Essig sei niemals zu scharf, sondern eher weinig, nicht stechend, brennend. Als Del ist das beste Provence allen übrigen vorzuziehen; doch sagt vielen Personen, namentlich den Rheinländern und Schwaben, ein kalt geschlagenes Mohnöl noch mehr zu; es schmeckt kräftiger und man bedarf etwas mehr davon. Das Salz muß stets möglichst fein gepulvert sein; es ist unangenehm, wenn man beim Essen unzergängene knirschende Krystalle zwischen die Zähne bekommt; der Pfeffer hingegen sei nicht ganz Staub, nicht all zu fein, etwa der Mehrzahl nach in Partikeln wie Mohnsamen. Das Salz sei völlig weiß, der Pfeffer schwarz. Der gut gelesene, hinreichend zertheilte grüne Salat wird sorgfältig abgewaschen, nicht aber ausgedrückt, gepreßt, wie man dies noch vielfach sehen kann, sondern man läßt ihn auf einen Sieb vollständig ablaufen, während welcher Frist man ihn ein paar Mal ausschüttelt und umwendet. Es sei hier die Bezeichnung eingeschaltet, daß ein guter Salat nur dann zu erreichen ist, wenn er möglichst gleichmäßig zertheilt wird. — Auch die sogenannten Herzen müssen auseinander geschnitten werden. Wo dies nicht geschieht, da durchdringt die aromatische Flüssigkeit nicht gehörig die größeren Stücke und diese sind im Inneren wässrig, geschmacklos. Der gereinigte vorläufig hergerichtete Salat kommt in einer flachen Fleischschüssel auf die Tafel, wenn man nicht, nach französischer Art, zu diesem Zweck eine ganz besondere Saladière hat. Mittlerweile ist in einem zweiten tieferen Gefäß die Flüssigkeit angemacht worden, die den Salat eigentlich erst zum Salat macht, und zwar auf folgende Weise: Die ausgeschälten Dotteen von hartgekochten Eiern — auf die Person oder Portion ein Ei — werden mit wenig Essig, einigen Löffeln Senf und vielem Del zu einem dünnflüssigen Brei zerrieben — genug, um die ganze Masse des Salats zu imprägniren. Dieser wird alsdann in das tiefere Gefäß gebracht, Pfeffer und Salz darüber gestreut und nunmehr das Ganze unermüdlich nach verschiedenen Richtungen hin so durcheinander gerührt, daß auch ein jedes Blättchen mehrmals in die Mischung eingetaucht wird, diese sich ganz dem Salate mittheilt und keine stehende Sauce bildet. Wo man Zwiebeln zuzugeben ist, werden diese, fein zerschnitten, zugleich mit Salz und Pfeffer zugegeben. In Pa-

ris fügt man auch noch einen sogenannten Chapon hinzu, d. i. eine geröstete Brodkruste, auf welcher etwas Knoblauch abgerieben worden ist; sie kommt auf den Boden der Saladière zu liegen, so daß bloß der penetrante Duft des Zwiebelgewürzes das Gericht durchzieht. Dem Häuptersalat sezen Feinschmecker in der passenden Jahreszeit gern ein feines Gemisch von folgenden Kräutern zu: Boretsch (Borago officinalis) als Haupt-Ingredienz; Esdragon, Schnittlauch, Petersilie, Rauten und Citronenkraut. Ein auf diese Weise hergerichteter Salat ist nicht nur besonders wohlgeschmeckt, anregend, sondern auch nahrhaft, denn es finden sich in ihm vereinigt alle Bestandtheile eines vollständigen Nahrungsmittels. Hier und da fügt man den genannten Stoffen auch etwas gestoßenen Zucker hinzu, wobei aber dringend anzurathen ist, die Dosis möglichst klein zu nehmen. — Bekanntlich schießt der Lattichsalat der Gartenbeete öfters sehr schnell und gleichzeitig in die Höhe, so daß man seiner entbehren muß, wenn man sich nicht durch vertheilte Pflanzung auf diesen Fall vorgeschenkt hat. Es wird vielen Gartenbesitzern angenehm sein, zu vernehmen, daß die Blüthenschößlinge des Lattichs sich ebenfalls zu einer vortrefflichen, äußerst feinen Speise verwenden lassen. Sie werden zu dem Ende in Stücke zerschnitten, sorgfältig von aller grünen Schale befreit und mit einmaligem Wallen rasch ausgekocht, dann mit Eiersauze und zerlassener Butter aufgetragen, wie Spargel. Dem letzteren ähneln sie im Geschmack, sind aber noch zarter und angenehmer, weil ganz genießbar. Es ist eines der feinsten Gemüse. Ebenso können die abgekochten Schößlinge als Salat angemacht werden, wozu sie sich gleichfalls trefflich eignen. Wir empfehlen den Versuch, das Gericht wird Vielen ganz unbekannt sein. — Auch ist es nur in wenigen Gegenden üblich, die Blätter, insbesondere die grünen des Salates, zu Gemüse zu benutzen, das etwa wie Spinat, aber mit mehr Mehlzusatz, bereitet wird. Swarz ziehen die Gärtnner zu diesem Zweck eigene Kochsalate, aber wir können versichern, daß alle Salate dazu sich gleich eignen. Nur bedarf es bei den Dämpfen besonderer Aufmerksamkeit, weil die Blätter sonst leicht allzu breiartig zusammenlaufen; nicht minder ist ein sehr bedeutendes Quantum zu einer verhältnismäßig kleinen Schüssel erforderlich.

* Frauen-Arbeit. Über die wichtige Frage, den Frauen Beschäftigung und lohnende Berufe zu schaffen, die bei der nahenden Gewerbefreiheit, welche die Frauen einschließt, von doppelter Wichtigkeit wird, haben wir schon früher auf ein Schriftchen von A. Kühne (Verlag von Ferd. Schneider in Berlin) hingewiesen, das dem Irrthum entgegentritt, als ob die Frauen jetzt keinen Erwerb betrieben, sondern nur das Haushwesen besorgten oder nichts eintragende Arbeiten verrichteten. Es heißt dort u. a.: In der ganzen unteren Schicht der Bevölkerung ist es eine selbstverständliche Sache, daß die Mädchen die Hände röhren, mitzuschaffen, mitverdienen, in oder außer dem Hause, und daß sie in dieser Hinsicht nicht anders dastehen, als die Knaben. Das reicht bis zum kleinen Handwerker hinauf, es reicht ausnahmsweise bis zu dem Krämer und dem Gewerbetreibenden mittleren Schlages; da hört es plötzlich auf. Von da an aufwärts finden wir die Töchter wohl mit weiblichen Handarbeiten, mit der dilettantischen Betreibung von Musik, Französisch, Literatur, wohl auch mit ganz stillen Hoffnungen beschäftigt, übrigens aber — vollkommen müßig.

Diesem Nebel abzuholzen, welches Mittel sollte man anwenden? Ich denke, das Mittel, das die Armen gebrauchen, und das da heißt: „Arbeit.“

Der Einführung der Frauen in die Gewerbe stand bis jetzt ebenso wie unter Männern in Beziehung auf die Handwerke das Vorurtheil entgegen, daß Erwerb durch Handarbeit etwas Herabwürdigendes sei. Glücklicherweise schwindet dieser Wahnsinn, und es wenden sich immer mehr Söhne der gebildeten Klassen dem Handwerke zu. Nur bei den Frauen hält man es noch für lächerlich oder wenig anständig, wenn sich dieselben einem Gewerbe zuwenden. In England und Belgien hat die Verwendung von Mädchen in solchen Gewerben, wo bisher nur Männer beschäftigt waren, (Buchdruckerei, Buchbinderei, Uhrmacherei) in größerem Maßstabe begonnen und sogar in Verwaltungs-Alemintern (Post-, Telegraphenwesen) werden deren angestellt.

Auch in Deutschland finden die Frauen immer mehr Eingang in solchen Geschäften, wie es z. B. Photographinnen, Goldarbeiterinnen u. c. giebt. Es handelt sich also nur darum, die Zahl der Gewerbe zu vermehren, welche für Frauen geeignet sind. In Österreich ist die Zahl der weiblichen Handwerker in Folge der Gewerbefreiheit schon sehr groß und es gehen mit vollem Recht eine Menge Geschäfte an dieselben über, wie Kaffeehäuser, Bäckereien, Restorationen, Posamentiererei, Glashütte, Konditoreien u. c., von welchen das Kunstgesetz die Frauen ausschloß. Es ist auch nicht einzusehen, warum eine Frau nicht ebenso gut Käseestaden oder Kuchenbacken sollte, als ein Mann. Manche Beschäftigungen, wie z. B. die eines Kellners, der nichts zu thun hat, als Kaffee oder Bier einzuschänken, oder Schüsseln und Teller herumzureichen, scheinen uns sogar eines Mannes nichts weniger als würdig. Es ist ein volkswirthschaftliches Unding, daß ein großer starker Mann, wie man so oft in Wirthshäusern sieht, nichts Anderes arbeiten sollte, als Gläser und Teller herumtragen. Kühne empfiehlt ebenso für die Frauen das Buchbindergewerbe, die Portefeuille-fabrikation, Uhrmacherei, Stubenmalen und Anstreichen, Lackieren (wozu gewiß weder große Kenntniß, noch große Körperkraft nötig ist), Bäckerei, Gärtnerei, Buchdruckerei, Lithographie, Musterzeichnen, Photographie, Seifensieden, Schirmmachen u. c.

Endlich schließt er sich auch der Ansicht an, daß die Stellung des Weibes als Bewahrerin der Häuslichkeit, des Bartgefühls und Gemüthslebens nicht darunter leiden werde, wenn es arbeite. Im Gegentheil wird dadurch Manchem die Möglichkeit geboten, ein Hauswesen zu gründen, dem ohne den Erwerb der Frau die Mittel dazu gefehlt hätten. Die Stellung der Frau wird allerdings eine unabhängiger, mehr in der Außenwelt verkehrende, allein diese Selbstständigkeit kann den Ehen nur nützen; die Frauen werden an Achtung gewinnen.

* In kürzlicher Zeit sind in Berlin und Umgegend häufig Fälle von Brechruhr vorgekommen, und man will dies dem Genuss schlechter Kartoffeln zuschreiben. Die länglich weiße Kartoffel nämlich, welche in früheren Jahren sich so vortheilhaft auszeichnete, ist in diesem Jahre fast ohne Mehl und wird, wenn sie gekocht ist, dehnbar wie ein längere Zeit im Wasser gelegenes Stück Seife.

Inserate.

Mit dem 1. Januar 1862 wird die bisher von dem Lieutenant a. D. Richter verwaltete Rendantur der Stadt-Hauptkassen-Nebenkasse Nr. 2 vakant. Mit derselben ist ein fixirtes Gehalt von 300 Thlr. verbunden. Bewerber, welche eine Kaution von 500 Thlr. zu bestellen vermögen, wollen sich alsbald beim Magistrat melden und ihrem Antrage ein ärzliches Attest über ihren Gesundheitszustand beifügen.

Bei der Revision des Gewichts der Backwaren bei den hiesigen Bäckermeistern ist

- a) das größte Hausbackenbrot bei den Herren Bäckermeistern M. Mohr, Hoffmann, Winderlich und Lix,
 - b) die größte Semmel bei den Herren Bäckermeistern Obst, Winderlich, Richter, J. Mohr und Lix
- vorgefunden worden.

Auktion.

Dienstag den 24. September 1861 von Vormittag 10 Uhr ab werde ich in der Zündwaarenfabrik hier, einen Etr. Ultramarienblau, circa 1000 Paquete Streichhölzer, 50 Paquete, eine Quantität Nachtlichte, Streichschwamm, Dinte, einen kupfernen Kessel, so wie verschiedene eiserne und hölzerne Geräthschaften und Meubles meistbietend gegen baare Zahlung verkaufen.

Salpius.

Stahlfedern

empfiehlt

W. Levysohn
in den drei Bergen.

Am 17. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 35te Nummer der **Ziehungsliste** für 1861. Preis vierteljährlich: 14 Sgr.

Inhalt.

	Seite		Seite	
Bayern.		Preussen.		
Oblig. d. Augsburger Kammgarnspinnerei von 1849	162	Pommersche Provinz.-Chaussee-Oblig.		
Frankreich.		Berichtigung	162	
3% Stadt Lille 100 Fres.-Loose	159	Preussische 3½% Staats-Prämienanl. v. 1855	162	
Griechenland.		Russland.		
Griechisches, v. England, Frankreich u. Russland garant. Anl. von 1853	161	Russische 5% Obligationen bei Hope u. Co. von 1828 n. 1829	160	
Hamburg.		Sachsen.		
Hamburger Staats-Prämienanl. v. 1846	162	Schuldseh. d. sächs. Dampfschiffahrts-		
			Gesellschaft v. 1858	162
			Sardinien.	
			Action der Livornese Eisenbahnen	162
			Piemontesische Anleihe v. 1849	161
			Schweden.	
			4% Anl. d. Hypothekenkasse d. schwed. Bergwerksbes. v. 1839. Serie II.	162
			4% Anleihe des schwedischen Güter-Hypotheken-Vereins zu Wexio. Serie I.	162

Bei W. Levysohn in Grünberg sind vorrätig:	
Erfurter Nationalkalender pro 1862	12½ Sgr.
Trewendt's Volkskalender "	12½ "
Der Bote pro 1862 (durchsessen)	12 "
(undurchsessen)	11 "
Hierzu je nach "Wahl" die Prämie „St. Cäcilie“ und „Der Stridunterricht.“	"
Kleine Komtoirkalender (aufgezogen)	4 "
(unaufgezogen)	2½ "
Schreib-Komtoirkalender (aufgezogen)	5 "
(unaufgezogen)	2½ "
Hauskalender (durchsessen)	6 "
(undurchsessen)	5 "
Taschenkalender, Portemonnaikalender &c. &c.	

Im Verlage von Stettner in Lindau erschien soeben und ist bei **W. Levysohn** in Grünberg vorrätig:

Auflösung

der

geheimen Zahl

666

in der Offenbarung St. Johannes,
oder:

einzig richtiger Schlüssel
zum Verständniß der jehi-
gen Weltereignisse und der
Napoleonischen Herrschaft.

Von

Christoph Clöter,
Pfarrverweser i. Neutin b. Lindau a. Böhme.

Geschrieben im Mai 1860.

Preis: 4 Sgr.

Der Verkauf von 59r Weiß-Wein,
à Quart 5½ Sgr., wird fortgesetzt.
Peltner.

Ausschneide-Trauben
kaufst von heut an Eduard Seidel.

In der Starke-Fabrik der Un-
terzeichneten werden von jetzt ab
beständig, mit Ausnahme der Sonn-
tage, gesunde sowohl, als frische
Kartoffeln angekauft und abge-
nommen.

Nieder-Alt-Eschau bei Neusalz,
den 1. September 1861.

Klinghardt & Krieg.

Schulbücher

empfiehlt **W. Levysohn**
in den drei Bergen.

Ankerordentliche Versammlung
des Gew.- und Gartenvereins nächsten
Sonnabend den 21. d. M. im Königs-
saale des Herrn Künzel. Eröffnung
des Lokals ½8 Uhr. Anfang 8 Uhr.
Die früher bekannt gemachten Be-
stimmungen für solche Versammlun-
gen behalten auch für dieses Mal ihre
Gültigkeit.

Die vierte Section.

Jetzt billiger!

Riesen-

Erdbeer-Pflanzen:

Wigand of the Nord; La Lion; Cremon; Goliath; Auguste van Gerth; Kaiserin Elisabeth; Victor Trollop; Mammouth; Bienenstock; Neueste Ananas; die bis 2 Zoll große Früchte bringen; jede Sorte für sich, mit Namen, à Schöck 20 Sgr., gemischt ohne Namen, à Schöck 10 Sgr. empfiehlt M. Sauermann in Freistadt.

Bei W. Levysohn in Grünberg, sowie in allen übrigen Buchhandlungen ist zu haben:

Der Selbstarzt
bei äußern Verlebungen, oder das Geheimniß: durch Franzbranntwein und Salz alle Verwundungen, offene Wunden, Lähmungen, Brand, Krebschäden, Zahnschmerz, Kolk, Rose, sowie überhaupt alle äußern und innern Entzündungen ohne Hilfe des Arztes zu heilen. Herausgegeben von dem Entdecker des Mittels William Lee. Fünfte Auflage. Preis: 10 Sgr.

Wer Logis an Traubengäste abzulassen, oder Weintrauben in seinen Weingärten an Traubengäste zu verkaufen geneigt ist, möge seine Adresse in der Exped. dieses Blattes abgeben.

Eingesandt.

Die Seiltänzer- und Akrobaten-Gesellschaft von Braatz & Comp. hat hier eine Reihe von Vorstellungen gegeben und durch ihre sehr anerkennenswerthen Leistungen sich alle Sympathien der hiesigen Einwohnerschaft erworben. Wir können den Bewohnern von Grünberg, als wohin die genannte Gesellschaft morgen geht, die Darstellungen aus wahrhafter Ueberzeugung warm empfehlen, und da jede Vorstellung eben so interessante als äußerst schwierige Leistungen bringt, so findet

der Zuschauer gewiß stets seine volle Befriedigung. Der Lauf auf der Kugel, welchen Fr. Clarissa aufführt, ist etwas Ausgezeichnetes und verdient allein gesehen zu werden, abgesehen von dem ansprechenden Ensemble, welches dem Zuschauer allabendlich geboten wird.

Neusalz, den 16. September 1861.
Ein Unpartheitlicher.

Wichtig für Bruchleidende.

Wer sich von der überraschenden Wirksamkeit des berühmten Bruchheilmittels von dem Brucharzte Krüy-Alther in Gais, Kanton Appenzell (Schweiz), überzeugen will, kann bei der Expedition dieses Blattes ein Schriftchen mit vielen Hundert Beugnissen in Empfang nehmen.

Nahrungs-Verkauf.

Meine hierselbst belegene zweiständige Windmühle nebst Wohnhaus und eingerichteter Bäckerei, so wie Scheune, Stallung und einem schönen Obstgarten, 8 Morgen Ackerland mit Wiese, Alles in gutem Zustande und in der Nähe gelegen, bin ich willens, aus freier Hand zu verkaufen. Kauflustige können sich bei mir selbst melden.

Müllermeister Decker

in Freistadt, wohnh. an der Sprottauer Straße.

In der Buchhandlung von W. Levysohn in Grünberg erhält Jedermann gratis: Beweis, dass man durch die briefliche Lehrmethode von D. H. Lehmann, L. Lehmann und E. Kühn die englische und die französische Sprache ohne Vorkenntnisse und Bücher vollständig erlernt.

Weinverkauf bei:
Teichmann, Schießhausbez., 59r 6 sg.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 27. August. Weinhändler W. M. Mosche eine L. Maria Clara Helene. — Den 3. September. Chemal. Polizeidiener C. A. E. Mäthner eine L. Agnes Auguste Ottilie Bertha. — Den 7. Maurerges. C. A. Lichtenberg ein S., Gustav Heinrich. Korbmacherges. C. G. C. Welzer ein S., Carl Richard Paul. — Den 11. Tuchfabrik. C. G. H. Kube ein S., Carl Richard Albert.

Getraute.

Den 12. September. Freigutsbes. M. F. Barthel aus Reichenau mit Igfr. Joh. Caroline Becker aus Sawade.

Gestorbene.

Den 11. September. Tuchmacherf. F. W. Priezel, 59 J. 11 M. 4 L. (Brustkrank-

heit). Des Einw. S. G. Bothe in Sawade S., Johann Heinrich, 20 J. 6 M. 24 L. (Wasserucht). Den 14. Des Schuhmacherges. C. A. Grain S., Paul August Albert, 3 J. 1 M. 8 L. (Bräune). — Den 16. Rutschner F. G. Barren in Kühnau, 33 J. 8 M. 14 L. (Abzehrung). — Den 17. Des Tagearb. G. F. Kurz Ehefrau, Anna Rosina geb. Gierach, 51 J. (Unterleibskrankheit).

Gottesdienst in der evangelischen Kirche.

(Am 17. Sonntage nach Trinitatis.)
Vormittagspr.: Herr Candidat Gleditsch aus Wahlstadt (Probepredigt).
Nachmittagspr.: Herr Pastor Harth.

Synagogen-Gemeinde.

Laubhüttenfest, Donnerstag den 19. und Schlüffest, Donnerstag den 26. d. M. Vormittag 9½ Uhr c. Predigt.

Marktpreise.

Nach Preuß. Maß und Gewicht- pro Scheffel.	Grünberg, den 16. September.				Görlich, den 12. September.				Sora den 13. September.			
	Höchst. pr. thl. sg. pf.	Niedr. pr. thl. sg. pf.	Höchst. pr. thl. sg. pf.	Niedr. pr. thl. sg. pf.	Höchst. pr. thl. sg. pf.	Niedr. pr. thl. sg. pf.	Höchst. pr. thl. sg. pf.	Niedr. pr. thl. sg. pf.	Höchst. pr. thl. sg. pf.	Niedr. pr. thl. sg. pf.	Höchst. pr. thl. sg. pf.	Niedr. pr. thl. sg. pf.
Weizen	2 25	—	2 20	—	3 5	—	2 20	—	2 17	6	—	—
Roggen	1 25	—	1 22	6	2 5	—	1 25	—	1 26	3	1 24	4
Gerste, große	—	—	—	—	1 17	6	1 12	6	—	—	—	—
kleine	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hafer	28	—	25	—	23	9	20	—	27	6	—	—
Erbse	—	—	—	—	2 12	6	2 7	6	—	—	—	—
Hirse	3	—	2 28	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kartoffeln	—	16	—	12	—	20	—	—	16	—	19	—
Heu, d. Etr.	—	—	—	—	—	20	—	—	15	—	—	—
Stroh, Sch.	5 15	—	4 20	—	6	—	6	—	—	—	—	—