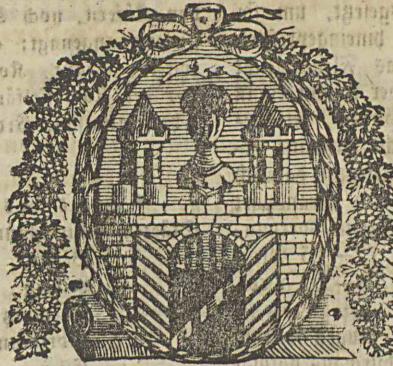


Grünberger

38. Jahrgang.



Wochenblatt.

Nr. 29.

Redaction: DR. W. LEVYSOHN.

Donnerstag den 10. April 1862.

Wissenschaftliches.

Wie soll man Fleisch einsalzen?

Jede Hausfrau weiß, daß, wenn man ein Stück frisches Fleisch mit Salz einreibt, schon nach kurzer Zeit eine bedeutende Salzlake sich gesammelt und das Salz in dieser sich aufgelöst hat. Diese Bildung von Lake beruht darauf, daß sich von dem Salze, mit welchem das Fleisch eingerieben wird, zunächst eine sehr geringe Menge in der dem Fleische oberflächlich anhaftenden Feuchtigkeit löst; zwischen dieser Lösung aber und dem Fleischsaft trat alsdann eine lebhafte Wechselwirkung ein, infolge welcher von letzterem mehr und mehr aus dem Fleische austrat, während dafür von der Salzlösung eine entsprechende Menge die Stelle des Fleischsaftes einnahm. Der ausgetretene Fleischsaft aber enthielt ein gutes Theil derjenigen Stoffe, auf welchen die Nahrhaftigkeit des Fleisches beruht; diese gehen mithin in die Salzlake über und, wo diese nicht benutzt wird, für die Ernährung verloren. Der beschriebene Proceß aber schreitet fort, bis zwischen dem Fleischsaft und der Salzlake vollkommenes Gleichgewicht hergestellt ist. Ein Überschuss von Salz wird also um so mehr dem Fleische von seiner Nahrhaftigkeit rauben, als er ein größeres Austreten des Fleischsaftes bedingt. Bedenkt man ferner, daß durch die Einwirkung des Salzes die Fleischfaser dicker, also schwerer löslich, d. h. schwerer verdaulich wird, so sieht man ein, welche Bedeutung das Salzen des Fleisches in Bezug auf die Ernährung hat. Man braucht auch nur an die Zufälle sich zu erinnern, denen der Seemann ausgesetzt ist, welchem andauernd kein anderes Nahrungsmittel zu Gebote steht, als nur gefälztes Fleisch. Wer hätte nicht von den verheerenden Wirkungen des Scorbuts gelesen, der, lediglich eine Folge dieser Kost, so schnell wieder weicht, sobald nur irgendwie die Gelegenheit sich bietet, die Diät zu wechseln.

Diesen nachtheiligen Einflüssen des Salzes auf das Fleisch gegenüber verdient eine neue Erfindung des um die Volksernährung durch seine Milchconservé und seine Fleischaufbewah-

rungsmethode schon so sehr verdienten Martin de Lignac erwähnt zu werden.

De Lignac geht namentlich davon aus, daß nach der gewöhnlichen Methode die äußeren Theile des einzusalzenden Fleisches allzusehr der Einwirkung des Salzes ausgesetzt sind, während die inneren Theile und namentlich die am Knochen liegenden Partien verhältnismäßig nur wenig Salz erhalten, während gerade die letzteren der Verderbnis am leichtesten unterliegen. Das Fleisch wird mithin ungleich gefälzt und dadurch sowohl, wie durch die oben angeführten Thatsachen eine wesentliche Beeinträchtigung der Leibverdaulichkeit, Nährkraft und Dürträglichkeit des Fleisches für den Körper verhindert.

Auf folgende höchst sinnreiche Weise vermeidet nun de Lignac alle diese Mängel: Soll ein Schinken eingefälzt werden, so führt man zwischen den Knochen und die häutige Ausbreitung der Sehne mit Hilfe eines Trokars eine Sonde, welche mit einem Hahne verbunden ist, der anderseits mittels eines Rohres mit einem Reservoir in Verbindung gebracht ist, welches 8 bis 10 Meter höher steht, als das Fleisch. Dies Reservoir ist mit gesättigter Salzlösung, welcher beliebige Gewürze beigegeben werden, gefüllt. Offnet man nun den Hahn, so dringt vermöge des großen Druckes von dieser Flüssigkeit alsbald eine gewisse Quantität zwischen die Muskeln — (es genügen übrigens auf zwei Pfund Fleisch 11—13 Poth dieser Lösung) — und wird von dem den Knochen umgebenden Zellgewebe leicht aufgenommen. Von hier aus, wie aus einer Art Reservoir, durchdringt nun die Flüssigkeit schnell die einzelnen Fleischfasern in gleichmäßiger und vollkommener Weise, führt jeder einzelnen genügend Salz zu und hat vor allen Dingen das am leichtesten veränderliche Gewebe in der Nähe des Knochens zuerst und sicher vor dem Verderben geschützt. Den so präparirten Schinken legt man nun einige Tage in Lake; weil aber das Fleisch schon Salz enthält und der Fleischsaft mit der concentrierten Salzlake gemischt ist, so wird auch keine oder wenigstens keine wesentliche Strömung und Wechselwirkung zwischen der Lake und der im Fleische enthaltenen Flüssigkeit eintreten. Die Lake soll auch nur dazu dienen, durch ihren Druck die im Fleische enthaltene Flüssigkeit am Aussießen zu hindern und die äußersten Theile desselben noch hinlänglich mit Salz zu versiehen. Die aus der Lake herausgenommenen Fleisch-

stücke haben an Gewicht nichts verloren; sie werden nun aber bei mäßiger Temperatur einem Luftstrome ausgesetzt, um sie einigermaßen von dem Wasser der künstlich hineingepressten Flüssigkeit wieder zu befreien. So verliert das Fleisch leicht 5 Proc. vom ursprünglichen Gewichte, dann aber kommt es in die Rauchkammer und bleibt hier, je nach der Größe, verschiedenen lange Zeit. Diese letzte Operation ist nicht durchaus erforderlich zur Erhaltung des Fleisches, aber es gewinnt dadurch einen allgemein geschätzten Geschmack, und für den Transport stellt sich noch der Vortheil einer bedeutenden Gewichtsvermin-
derung heraus, indem es nach der Räucherung 12—15 Proc. seines Gewichtes verloren hat, so daß es nun 18—20 Proc. weniger wiegt, als im frischen Zustande.

Die Vortheile dieser Methode sind in die Augen fallend. Sie ist billiger, indem sie gestattet, genau nur die durchaus nötige Salzmenge dem Fleische zuzuführen, und diese übertrifft nur wenig die Quantität, mit welcher wir das ungesalzene Fleisch zu würzen pflegen, so daß man also auf diese Weise gesetztes Fleisch niemals zu wässern braucht. Es wird namentlich wichtig sein, diese neue Erfindung auf Rindfleisch anzuwenden, da dieses vermöge seiner Structur unter der herkömmlichen Weise des Einsalzens weit mehr leidet, als das dichtere Schweinefleisch, dessen Fasern noch dazu durch das reichlichere Fett besser geschützt sind.

Wir schweigen hier von der Bedeutung, welche diese Erfindung in Anwendung auf jene Gegenden Europa's und Amerika's, in welchen immer noch Minder nur des Hesses und des Hettos halber geschlachtet werden, gewinnen kann und gewinnt wird, da sie von allen bisherigen Methoden, Fleisch zu conserviren, weitaus die einfachste und billigste ist und das so gesalzene Fleisch eigentlich den Charakter des bisherigen Pökelfleisches vollständig verliert. Ob, wie man bisweilen angiebt, nach einer ähnlichen rationellen Methode das Hamburger Rauchfleisch bereitet wird, indem durch Luftdruck die Pökelung schon nach 12 Stunden beendet wird, ob also diese Erfindung nicht eine in Deutschland längst bekannte Sache ist, lassen wir, da uns sichere Vorlagen fehlen, unerörtert.

einmal wiederholen. Die so geschützten Pflanzen werden weder von Käfern, noch Schnecken, oder Würmern oder anderm Ungeziefer angegriffen; auch hat man ganze Felder, die mit Kartoffeln, Kraut, Kohl &c. belegt oder besäumt waren, dadurch vor der Kartoffelfäule, Raupenfraß &c. geschützt, daß man mit Steer gemischte Erde in die Furchen eingeackert hatte.

* Preis des Gases (pr. 1000 Cub.-Fuß) in einigen Städten Deutschlands:

	1 Thlr. 20 Sgr.*
Leipzig	2 - 5
Chemnitz	2 - 10
Dortmund	2 - 15
Essen	2 - 15
Mülheim a. Ruhr	2 - 15
Duisburg	2 - 15
Weimar	2 - 19
Cöln	2 - 20
Hamm	2 - 20
Unna	2 - 20
Iserlohn	2 - 20
Witten	2 - 20
Dresden	2 - 20
Hamburg	2 - 26 ½
Saarbrücken	3 - -
Breslau	3 - 5
Prag	3 - 10
Cassel	4 - -
Hanau	4 - -
Wien	5 - 7 ½
Paris	3 - 13 ½

*) Eine weitere Herabsetzung steht bevor.

* Das in Pennsylvania in so ungeheuren Massen vorkommende Erdöl scheint in Europa bereits gute Verwendung zu finden; es waren Ende März 128,000 Centner davon schwimmend.

* Das Dören der Samenkartoffeln und das Düngen der Kartoffeln nach ihrem Aufgehen wird gleichzeitig aus der Schweiz und aus Pommern auf Grund günstiger Erfolge gerühmt. In der Uckermark ist es nicht neu, ja sogar sehr verbreitet, und H. Mahnke versicherte in der Versammlung des Stettiner Zweigvereins am 23. Januar d. J., daß man es in der Uckermark dem Dören der Samenkartoffeln zuschreibe, wenn in dertiger Gegend die Kartoffelfrankheit entweder gar nicht grassirt habe, oder doch nur in geringem Umfange aufgetreten sei.

Mannichfältiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Steinkohlentheer als Mittel gegen Ungeziefer. Obwohl die Anwendung des Steinkohlentheeres zu dem angegebenen Zwecke nichts Neues ist, so dürfte die Erinnerung an dieses Mittel beim bevorstehenden Frühjahr für viele Freunde der Gartencultur nicht unerwünscht kommen. Auf ungefähr 25 Theile gute Gartenerde mischt man 1 Theil Steinkohlentheer und umgibt junge Pflanzen mit einer dünnen Schicht dieses Gemisches, kann dies auch bei nasser Witterung &c. noch

Inserate.

In das Firmen-Register des unterzeichneten Gerichts ist unter Nr. 7 der Kaufmann Salomon Boas zu Grünberg,

Ort der Niederlassung: Grünberg,
Firma: S. H. Friedenthal
eingetragen zufolge Verfügung vom 2. April 1862 am 3. April 1862.

Grünberg, den 2. April 1862.
Königl. Kreis-Gericht. I. Abthg.

Der Kaufmann Salomon Boas zu Grünberg hat für seine hier selbst unter der Firma: S. H. Friedenthal bestehende, unter Nr. 7 des Firmen-Registers eingetragene Handlung, am 2. April 1862

den Kaufmann Martin Sommerfeld zu Grünberg zum Procuristen bestellt.

Dies ist zufolge Verfügung vom 2. April 1862 am 3. April 1862 unter Nr. 3 in das Procuren-Register eingetragen.

Grünberg, den 2. April 1862.
Königl. Kreis-Gericht. I. Abthg.

Auktion.

Montag den 14. April d. J. Vormittag von 10 Uhr ab werde ich im Auftrage des hiesigen Gerichts, gepfändete Sachen, darunter eine Kuh, Meubles, Beile, Sägen ic. im gerichtlichen Auktionslokal hier selbst meistbietend verkaufen.

Grünberg, den 8. April 1862.

Salpius.

Ein Milchpächter,
welcher zum 1. Juli er. antreten kann, wird gesucht vom
Dom. O.-Herzogswaldau.

Am 8. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 14te Nummer der **Ziehungsliste** für 1862. Preis vierteljährlich: 15 Sgr.

Baden.	Seite
Badische 50 Fl.-L.	56
Partial-Obl. d. Ges. f. Spinn. u. Web. in Ettlingen.	54
4½% Bad. Eisenb.-Obl. v. 1854 u. 1856	56

Bayern.	Seite
4% Bayerische Grundrentenablösungs-Schuldbriefe	54

Mecklenburg.	Seite
Mecklenb. Eisenb.-Schuldversch. v. 1849	55

Die seit 3 Jahren alle Dienstage pünktlich erscheinende

Vacanzen-Liste,

Versorgungs-Zeitung für Stellensuchende aller (höher) Berufszweige bezweckt, bei Stellenbesetzungen die Vermittelung von Commissionairen ganz zu beseitigen und somit jedem Abonnenten die meistens vergeblichen Geldopfer zu ersparen. Das Blatt enthält in jeder Nummer hunderte von offenen Stellen jeder Wissenschaft und Charge aus Deutschland und anderen Ländern und unter genauer Anführung der Bewerbungs-Adressen mitgetheilt, z. B. für

Professoren, Ober- und Unterlehrer für alle möglichen Lehrfächer, Kirchenämte, Gouvernante etc.; für alle Personalien des Handels; Oekonomen (Landwirtschafts-Beamte), Ober- und Unter-Förster, Jäger, Kunstmärtner; Cameral- und Communal-Beamte; Berg- und Hüttens-Beamte; Aerzte, Apotheker, Chemiker, Geometer, Architekten, Techniker, Musikkritiker, Maler, Lithographen, Secrétaire, Dirigenten und Werkführer für alle Branchen des Fabrikwesens etc.

Alle offenen Stellen, die der Redaction ange meldet werden, finden gratis in der nächsten Nummer Aufnahme; an alle verehrt. Behörden, Institute, Vereine und Principale etc. ergeht die dringende Bitte, der Tendenz des Blattes durch Mittheilung aller eingetretenen Vacanzen und durch Abonnements gefällig förderlich zu sein.

Inserate über Verkäufe und Verpachtungen aller Art, Submissionen, Assoz.-Gesuche, überhaupt Annonceen, welche eine Beschäftigung oder Versorgung zum Gegenstande haben, werden im Anhange des Blattes pro Zeile mit 2 Sgr. aufgenommen und versprechen bei der grossen Verbreitung und weil das Blatt nur von suchenden Personen gelesen wird, günstigen und raschen Erfolg.

Das Abonnement kann täglich geschehen, da dasselbe stets von dem Tage ab läuft, an welchem die Bestellung in Berlin eintrifft und beträgt incl. freier Zusendung per Briefpost:

1 Thlr. für 1 Monat [5 Nummern] pränu-
2 Thlr. für 3 Monat [13 Nummern] merando
in allen Cassenscheinen oder Francomarken.
Alle Zuschriften direkt an A. Retemeyer's

Zeltungsbureau in Berlin.
Für Grünberg und Umgegend werden Bestellungen bei W. Levysohn angemeldet, wo selbst auch Probenummern eingesehen werden können.

Für Grünberg und Umgegend werden Bestellungen bei W. Levysohn angemeldet, wo selbst auch Probenummern eingesehen werden können.

Am 8. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 14te Nummer der **Ziehungsliste** für 1862. Preis vierteljährlich: 15 Sgr.

I n h a l t.

Norwegen. Seite
Oblig. d. Hypothekenbank des Königr. Norwegen 54

Oesterreich. Seite
Oesterr. Lotterieanl. v. 1854 55

Oesterreich. Creditlose 56

Aussig.-Teplitzer Eisenb.-Prior.-Oblig. 56

4½% Gräfl. M. Esterhazy'sches Anl. von 1842 55

Fürst Palfy 40 Fl.-Loose. Restanten 56

Unter Hinweis auf die im 13. Stücke des Königlichen Regierungs-Amtsblattes erschienene Bekanntmachung der Hauptverwaltung der Staatschulden vom 19. v. M. macht der Magistrat darauf aufmerksam, daß Verzeichnisse der zur baaren Einlösung am 1. October c. a. gekündigten Schuldverschreibungen der freiwilligen Staatsanleihe vom Jahre 1848, der Staatsanleihen von den Jahren 1850, 1852, 1853, 1854, 1855 A., 1857 und der zweiten Staatsanleihe vom Jahre 1859 im rathhäuslichen Sessionszimmer und Stadt-Haupt-Kassen-Lokale öffentlich aushängen.

 Unterzeichneter aus Berlin empfiehlt sich einem geehrten Publikum zum Stimmen und Reparieren der Klavier-Instrumente. Seine Wohnung ist bei dem Böttchermeister Herrn Jensch.

G. Stadeler, Instrumentenbauer.

Für Herren
die neuesten Cravatten, Shlipse, Shawls-Tücher, Westenstoffe, Überhemden, Chemisets und Kragen empfiehlt in großer Auswahl

S. Hirsch

Ein tüchtiger Ziegelstreichermeister, der im Stande ist, einen Ziegelbrand ohne Vorschuß anzufertigen, (die Ziegelsteine werden sofort bezahlt, wenn dieselben aus dem Ofen sind), findet sogleich ein Unterkommen auf dem Dominio **Plau** bei Grossen und kann sich daselbst melden.

Substationen im Grünberger Kreise:

Resubstation des Bäcker Pätzold'schen, jetzt Bäcker Förster'schen Anteils am Grundstück Nr. 24 zu D. Wartenberg, Termin am 12. Juni cr.

Sonntag den 13. April Nachmittag 2 Uhr Veteranen-Versammlung im Deutschen Hause.

Der Vorstand.

Seite

Fürst Clary 40 Fl.-L. 56

Buschlehrader Eisenb.-Actien 54

Russland. 54

4% Russische Schatzoblig. 54

Sachsen. 55

Kgl. Sächs. Landrentenbriefe 55

4% Freiberger Stadtschuldscheine 55

Schaumburg-Lippe. 56

Lippe-sche 25 Thlr.-L. 56

Versicherungs-Verein der Bockwindmühlen-Besitzer des Glogauer und der umliegenden Kreise.

Zur Berathung über die Angelgenheiten des Vereins, Wahl eines Kassen-Rendanten, sowie noch einiger Vereins-Aeltesten, Aufnahme mehrerer Kreise in den Verein, Abänderung, resp. Ergänzung des Vereins-Statuts und zur Beantwortung von Fragen &c. habe ich in Gemäßheit des § 50 der Statuten eine General-Versammlung auf

den 8. Mai d. J., Vormittags 9 Uhr,

im Saale des hiesigen Schützenhauses angesetzt

Die Vereins-Mitglieder des Glogauer, Guhrauer, Wohlauer, Steinauer, Liegnitzer, Lübener, Freistädter, Grünberger, Sprottauer und Saganer Kreises ersuche ich daher ergebenst, in dieser Versammlung recht zahlreich zu erscheinen, da von den Nichtanwesenden angenommen wird, sie schließen sich den von der Mehrzahl der Erschienenen gefassten Beschlüssen an.

Glogau, den 14. März 1862.

Wunsch, Justiz-Rath,
als Vereins Bevollmächtigter.

Zur geneigten Abnahme empfehle ich eine Auswahl fertiger Herren- und Damensiefeln, Herrensiefeln im Preise von $2\frac{1}{2}$ bis 3 Thlr., Damensiefeln von 1 Thlr. $12\frac{1}{2}$ Sgr. bis 1 Thlr. 25 Sgr., Kindersiefeln von 10 Sgr. bis 1 Thlr. 5 Sgr.

R. Rowe,
Herren- u. Damen-Schuhmacher.

Kronen-Crinolinen,
das Beste und Dauerhafteste, was bis jetzt dagewesen, empfing und empfiehlt
S. Hirsch.

flüssigen Leim
in Fläschchen empfiehlt
W. Levysohn
in den drei Bergen.

Gewerbe- und Garten-Verein.

Freitag den 11ten d. M. Abends präc. 7 Uhr Conferenz des Vorstandes und Ausschusses.

Freitag den 11ten d. M. leckte ordentliche Versammlung. Vortrag, Mittheilung nöherer Bestimmungen rücktücklich der projekt. Parthei nach Neusalz &c.

 Regen- und Sonnenschirme werden überzogen und reparirt von

N. Zelher, Nadler u. Schirmacher.

Müharbeiten jeder Art werden sauber und geschmackvoll ausgeführt von
Auguste Griesz,
Herrenstraße Nr. 28.

Copir-Dinte
empfiehlt
W. Levysohn.

Engl. Schmiede-Ulkohlen,
doppelt gesiebt, haben wieder in bester Qualität empfangen und empfehlen
Lange & Dorff.

Alle in den hiesigen Schulen eingeführten

Schulbücher
empfiehlt **W. Levysohn.**

Weinverkauf bei:
G. Prüfer im Adlerlande, 5 Sgr.

Kirchliche Nachrichten.

Geborene.

Den 21. März: Bauer Johann Christ. Leulöff in Kühnau ein S., Johann Heinrich. — Den 25.: Stellmachermeister Carl Georg Christian Theodor Seemann eine T., Auguste Maria Anna. — Den 28.: Häusler Johann Friedrich August Feind in Kühnau ein S., Johann Friedrich August. — Den 31.: Häusler Johann Friedrich Schade in Krampen eine T., Johanne Ernestine.

Gestorben.

Den 2. April: Des Bauers Johann Gottfried Irmler in Sawade I., Auguste Maria, 6 M 23 T. (Masern). — Den 3.: Schuhmachermeister Paul Aug. Liehr, 75 J. 10 M. 11 T. (Gastrischervöses Fieber). — Den 5.: Des verft. Böttchermeister Johann Samuel Berlohe Wwe., Elisabeth geb. Gransalle, 64 J. 11 M. 27 T. (Lähmung).

Gottesdienst in der evangel. Kirche.
(Freitag, d. 11. April, Nachmittag 3 Uhr.)
Fastenpredigt: Herr Pastor Müller, nachher öffentliche Prüfung der Confirmanden der hiesigen Armen- und der Landschulen.

(Am Sonntage Palmesum.)
Vormittagspr.: Herr Prediger Gleditsch.

Nachher Confirmation der Confirmanden der hiesigen Armen- und der Landschulen Herr Pastor Müller.

Nachmittagspr.: Herr Pastor Müller.
Nachher öffentliche Prüfung der Confirmanden der Mädchen-Institute und der Stadtchulen.

Marktpreise.

Nach Preuß. Maß und Gewicht. pro Scheffel.	Grünberg, den 7. April.			Görlitz, den 3. April.			Sorau, den 4. April.		
	Höchst. Pr. thl. sg. pf.	Miedr. Pr. thl. sg. pf.	Höchst. Pr. thl. sg. pf.	Miedr. Pr. thl. sg. pf.	Höchst. Pr. thl. sg. pf.	Miedr. Pr. thl. sg. pf.	Höchst. Pr. thl. sg. pf.	Miedr. Pr. thl. sg. pf.	Höchst. Pr. thl. sg. pf.
Weizen	2 27		2 25		3		2 25		2 18 9
Roggen	1 25		1 22	6	2		1 25		1 25 8
Getre, große . . .	1 20		1 15		1 12	6	1 10		
kleine									
Hafer	1 1	6	27	6	26	3	22	6	1 1 3
Erbse	1 20		1 17	6	2 10		2 5		
Hirse	2 28		2 25						
Kartoffeln . . .	16		12		20		17	6	20
Heu, d. Gr. . .	20		12	6	20		15		
Stroh, Sch. . .	4		4		6		5	15	