



Herausgeber: Buchdrucker Krieg.

## Stück 16.

Sonntag den 21. April 1827.

### Theater in Grünberg.

Sonntag den 15. April Preciosa. Es thut uns leid, unsere Recensionen nicht mit sonderlichem Lobe eröffnen zu können. Mad. Selten (Preciosa) war die einzige, deren Spiel, besonders in den ernsteren Scenen, ansprach. Sie wollte jedoch auf ihre Haltung in der Schlusscene des zweiten Akts, wo sie den Zigeuner-Hauptmann zu erschließen droht, mehr Aufmerksamkeit verwenden, und sich in der Entwicklungsscene des vierten Akts der wiedergefundenen Aeltern etwas herzlicher und ungezwungener freuen. In Beurtheilung des Gesanges der Mad. Selten sind wir gern nachsichtiger, zumal wir wahrnahmen, daß die Sängerin sich wirklich alle Mühe gab. Herr Butenop (Pedro) hatte nicht memorirt, und war also weniger ergötlich, als wir bei seinem Talente zum Komischen uns versprochen. Mit dem oft wiederholten „Donnerwetter“ ist es

allein nicht abgethan. Der Dem. Steiner fehlte als Zigeunerin alles charakteristische und nationale Merkmal; oder glaubte sie etwa, es sei hinreichend, daß sie die seidnen Locken für diesen Abend abgelegt? Wir rathen ihr sowohl, wie der Mad. Straube, deren Tanz und Haltung übrigens recht wohl ansprach, auf den Brettern etwas ernster zu sein, und sich das Kichern bis hinter den Koulissen aufzusparen, wo es als schicklicher gewiß auch günstiger aufgenommen werden wird. Unser größter Tadel indessen trifft den Herrn Straube, der in der Rolle des Fernando de Azewedo sich das Publikum ganz unbekümmert sein ließ, und durch seinen anstandlosen Schlendrian besonders in der Scene, wo er dem Improvisiren Preciosa's sitzend zuhört, erstaunend langweilte. Herr Müller (Don Alonzo) und Herr Thraher (Don Eugenio) verdarben ihre Rollen nicht, und sind überhaupt zwei junge Männer, die sich beständig Mühe geben und Aufmunterung ver-



dienen. — Die Musik war zwar vollständig, aber selten zur rechten Zeit eingreifend, so viel Herr Klingohr auch mit dem Violinbogen manœuvrirte. Als der Vorhang fiel, wurde geklatscht.

Montag den 16. April, Staberls Abentheuer auf der Reise von Wien nach Grünberg, war der Dertlichkeit nicht hinreichend angepaßt, um zu gefallen. Fürchtete die Direktion vielleicht, das Publikum werde es übel nehmen, wenn es sich auf den Brettern wieder finde? — Mad. Müller (Staberls Frau) gab ihre kleine Rolle so brav, daß wir wünschten, die alten Rollen öfters durch sie besetzt zu sehen. Dem. Steiner ließ auf der Redoute das Licht ihrer Augen völlig unmaßquirt leuchten, wahrscheinlich in der sehr richtigen Reflektion, daß es Schade sei, solch ein Licht hinter schwarze Scheuklappen zu verbergen. — Hierauf die Eleganten. Ein recht artiger Schwanke, in welchem Herr Butenop und Zimmermann, welcher letztere gerufen ward, sich vorthellhaft präsentirten. Sonst ist schon Herr Heinatz in der Livree zum besten aufgehoben; Mad. Heinatz aber würde bei einer plastisch-mimischen Darstellung eine recht sehr hübsche Statue abgeben.

Unus pro multis.

## Ueber den Weinbau.

(Fortsetzung.)

Ist der Most im Fasse, so dauert die Essigsäurebildung nur dann fort, wenn das sich über den Most lagernde kohlensaure Gas die Luft nicht davon abzuhalten vermag; aber von dem Augenblicke an, wo dieses Gas eine hinreichende schützende

Schicht über den Most bildet, beginnt dasselbe auch für diesen Dienst, den es dem jungen Weine leistet, sich selbst bezahlt zu machen, indem es in dem Maasse, als sich mehr und mehr Alkohol in der Flüssigkeit anhäuft und die Gährung stürmischer wird, immer mehr und mehr Alkohol mit sich fort reißt.

Bei der Bereitung der rothen Weine gesellt sich zu diesen Uebeln noch ein anderes, welchem bei dem gewöhnlichen Verfahren nur durch eine noch größere Mostverschleuderung entgegen gearbeitet werden kann: die Schimmelgährung. Bekanntlich steigen, so wie die gährende Masse in Bewegung geräth, die Hüllen der Traubenbeeren, vermöge ihrer specifischen (eigenthümlichen) Leichtigkeit empor, und bilden über der Oberfläche einen dichten, oft 12 Zoll dicken Kuchen. Um der Flüssigkeit den in den Hüllen enthaltenen Farbstoff mitzutheilen, muß dieser Kuchen zerhackt und untergetaucht, und durch starkes Umrühren mit dem Moste möglichst in Berührung gebracht werden. Da derselbe aber, kaum untergetaucht, sich augenblicklich wieder erhebt; so muß diese Operation, soll der Wein Farbe erhalten, drei bis vier mal täglich, und nicht selten vierzehn Tage lang wiederholt werden. Wollte man sich aber auch mit einer weniger dunkeln Farbe begnügen, so müßte jenes öftere Untertauchen und Umrühren der Hüllen und des Mostes schon als Schutzmittel gegen die Schimmelgährung vorgenommen werden. Die Schimmelgährung ist eine Art trockner Fäulniß, welche in den Hüllenkuchen entsteht, nachdem die Luft die darin enthaltene weingeistige Flüssigkeit zersezt oder weggetrocknet hat. Es entwickeln sich während dieser Gährung verschiedene Gase (Luftarten), welche,



die Zwischenräume des Hülfsenkuchens ausfüllend, darin einen Mobergeruch verbreiten, der dem Weine bald den bekannten Schimmelgeschmack mittheilt. Schon um dieses zu verhüten, darf, wie gesagt, bei dem gewöhnlichen Verfahren, das häufige Untertauchen des Kuchens nicht unterlassen werden: und welche Menge von Most, Alkohol und Riechstoff wird dadurch während einer vierzehntägigen Gährung der Luft preis gegeben!

Die Bestandtheile des Weinmostes sind: krystallisirbarer Zucker, Schleimzucker, Weinstein, Weinsteinsäure, Aepfelsäure, natürlicher Ferment und Wasser. Durch die Gährung wird die Grundmischung des Mostes verändert, und das Resultat dieser Veränderung ist: Erzeugung von Weingeist (Alkohol), von Kohlenstoffsäure, von Weinhefe u. Die Kohlenstoffsäure wird, während dem Laufe der Gährung, als Kohlenstoffsaures Gas entwickelt; die Hefe lagert sich am Boden des Gährungsgefäßes; der erzeugte Alkohol dagegen bleibt in Verbindung mit dem Weinstein, der Weinsteinsäure und der Aepfelsäure, nebst den Wassertheilen des Mostes zurück, und diese Verbindung stellt nun den jungen Wein dar. Aber so wie die Masse des Alkohols sich vermehrt, wird der Gehalt des Weinsteins vermindert, der sich aussondert und an die innern Wände der Lagerfässer, als eine krystallinische, mit vielen Hefentheilen gemengte Salzrinde anlegt.

Die Ursache jener Aussonderung des Weinsteins ist darin begründet, daß in dem Maße, wie die Quantität des Alkohols zunimmt, die auflösende Kraft der Wassertheile für den Weinstein vermindert wird, aus welchem Grunde der größere Theil desselben sich ausscheiden muß. Nach dem

Maße, als der Weinstein sich ausscheidet, vermindert sich die hervorstechende Säure und die Herbigkeit des Weines; die Geistigkeit desselben wird in gleichem Grade vermehrt und mit ihr der Wein veredelt. Hierdurch erklärt es sich, warum schon ausgegohrne Weine, wenn die Fässer stets voll erhalten und luftdicht verschlossen werden, mit zunehmendem Alter sich immer mehr veredeln und an Geistigkeit zunehmen.

Unter den obengenannten Bestandtheilen des Mostes ist es der Zucker insbesondere, durch den der Weingeist (Alkohol) gebildet wird. Der Wein muß daher um so geistiger ausfallen, je reichhaltiger an Zuckerstoff der dazu verwendete Most war; doch muß, wie oben dargestellt worden ist, von demselben während der Gährung die atmosphärische Luft gänzlich abgehalten werden.

Daß der Weinstock auch in dieser Gegend bei günstiger, warmer Witterung zuckerreiche Trauben liefert, ist hinlänglich bekannt; eben so bekannt ist es aber auch, daß die vorzüglichern Jahrgänge selten sind. Ist die Sommerwitterung unbeständig, mehr kühl und naß, als heiß und trocken, ist der Herbst regnigt oder kühl; so ist nur ein leichter, wäfriger Most zu erwarten: und daß aus einem solchen Moste, wenn ihm der mangelnde Zuckergehalt nicht anderweit beigegeben wird, nur ein schwacher saurer Wein entstehen kann, ergibt sich aus dem Vorhergesagten. Es ist daher nothwendig, dem geringen Moste vor der Gährung so viel Zucker beizumischen, daß er im Zuckergehalte dem Moste guter Jahrgänge gleich kommt. Hierzu ist der geringste und wohlfeilste, der Rohzucker oder Moskovade, am tauglichsten. Nur in Ermangelung desselben wendet man Farin- oder Lumpenzucker an.



Man hegt zwar hier und da Zweifel, ob nicht der Traubenzucker von ganz anderer Beschaffenheit als der Rohr- oder sonstige Pflanzen-Zucker sey, und meint, es sey wohl noch nicht ganz erwiesen, ob der letztere den mangelnden Zuckergehalt im Moste wirklich mit gutem Erfolge ersetzen könne; ja man behauptet sogar, daß einzelne Versuche mit dem Zuckerbeisatz sehr ungünstig ausgefallen wären, indem der so gebildete Wein herber gefunden wurde, als anderer von nehmlicher Sorte, der ohne Zuckerzusatz vergohren hatte. Allein diese behauptete Wahrnehmung kann nur auf einem Irrthume beruhen. Der Zucker, ohne Unterschied, ob derselbe den Trauben ursprünglich beigemischt war oder dem Moste zugesetzt wird, verwandelt bei der Gährung sich in Alkohol und bewirkt zugleich die Aussonderung und Verminderung des Weinstein. Nur allein der Zucker, in hinreichendem Maaße im Weinmoste vorhanden, erzeugt einen kräftigen und milden Wein. Die andern, oben genannten Bestandtheile des Mostes, welche verursachen, daß durch die Gährung die eigenthümliche Flüssigkeit, die Wein genannt wird, entsteht, sind eben sowohl in schlechten Weinjahren, als in guten vorhanden, nur allerdings bei diesen in andern, vortheilhaftern Verhältnissen, als bei jenen. Es darf daher auch nicht erwartet werden, daß schlechter Most durch den Zuckerzusatz allein so weit verbessert werden könne, daß dann ein eben so kräftiger, aromatischer, edler Wein erzielt wird, als durch den Most, der keinen künstlichen Zusatz bedarf. Hat die Natur die Trauben vollkommen ausgebildet, so stehen die Bestandtheile des Mostes allerdings in einem richtigen Verhältnisse zu einander, und die menschliche Nachhülfe kann nimmer das ganz ersetzen, was die

Natur versagt hat; aber es wird doch auch von geringem Moste ein angenehmer, gesunder und kräftiger Wein bereitet, wenn der unzureichende Zuckergehalt des Mostes in gehörigem Maaße verstärkt wird. Es fragt sich nur: wie ist der erforderliche Zuckerzusatz, nach Verschiedenheit der Güte des Mostes, der Quantität nach zu bestimmen? Hierüber sind mehrfache Versuche von Männern, deren Beobachtungen vollen Glauben verdienen, angestellt worden. Einer von diesen, dessen berühmter Name allein schon die Genauigkeit seiner Beobachtungen und die Richtigkeit seiner Wahrnehmungen verbürgt, der Herr Geheime Rath Hermbstädt, giebt den erforderlichen Zuckerzusatz auf den zwölften bis zum zwanzigsten Theil des Gewichts desjenigen Mostes an, der durch diesen Zusatz verbessert werden soll. Ein Quart Most wird auf 2  $\frac{1}{2}$  Pfund Gewicht anzunehmen seyn, ein Viertel von 137 Preuß. Quarten also auf 360 Pfund. Hiernach würden auf ein Viertel Most 18 bis 30 Pfund Zucker zu rechnen und vor der Gährung zuzusetzen seyn. Sicherlich wird Manchem diese Ausgabe ungemein hoch erscheinen, und insofern nicht ein belohnender Erfolg gesichert wäre, müßte der Vorschlag zu einer solchen Ausgabe sehr tadelnswerth genannt werden. Allein jener günstige, belohnende Erfolg ist nun durch die zuverlässigsten Zeugnisse hinlänglich bestätigt, und da durch die Aufwendung dieser Kosten aus dem Moste, der sonst nur schlechten Essigwein geliefert hätte, ein trinkbarer, ja selbst ein preiswürdiger Wein erworben wird, dessen höherer Werth die Mehrausgabe hinreichend deckt, so sollte dies untrügliche Verbesserungsmittel des Weinmostes hier und in andern Gegenden Deutschlands allgemein angewendet werden. Denn



selbst in dem Falle, daß dem Weinmoste weniger Zucker beigemischt wird, als oben angegeben worden ist, wird sich eine merkliche Verbesserung des erhaltenen Weines zeigen, wenn derselbe mit anderm Weine von gleichem Jahrgange und gleicher ursprünglicher Güte des Mostes, der jedoch ohne Zuckerzusatz vergohren ist, verglichen wird.

Es ist vorhin schon bemerkt worden, daß für den angegebenen Zweck die geringste Sorte Zucker, der sogenannte Moskovade, verwendet werden kann. Da dieser in der Regel in den Detail-Waarenhandlungen nicht zu haben ist, so würde es rathsam seyn, daß mehrere Weinproducenten sich vereinigten, um den benöthigten Bedarf vor Eintritt der Lesezeit im Ganzen zu beziehen, indem hierdurch die Kosten beträchtlich vermindert werden. Wenigstens wird man dann nicht genöthigt seyn, in Ermangelung des wohlfeilern Rohzuckers, den theuern Farin-Zucker für die Verbesserung des Weinmostes verwenden zu müssen.

(Wird fortgesetzt).

### M a d r i g a l.

Ihr tadelt an ihm den Studenten  
Und seyd doch selbst so burschikos,  
Entfreundet allen Complimenten  
Und so zu sagen rücksichtslos,  
Folgt auf den fingerlangen Riß  
Verseindung, Haß und gar Ver\*\*.

Unus pro multis.

### F r a g e n.

Warum quält Ihr einander wohl, Menschen?  
Fragt das Gewissen!  
Sucht sich's bei Andern vielleicht revanche  
für eigene Qual?

Sank und Streit ist Dir ein Greuel unter  
den Menschen!  
Blicke doch in Dich hinein, ob es da ruhig  
und still?

Warum Herr Star, das Männlein ohne  
Muth,  
Fährt er mit seiner Frau Gemahlin, selbst  
Kutschirt?! —  
Er will auch wissen, wie's Regieren thut,  
Da er als Herr im Hause nicht regiert.

..gl..

### R ä t h s e l.

Der Wald hat mich gezeugt, dann band mich  
eine Hand;  
Ich mache glatt und rein den Boden, Deck'  
und Wand,  
Und folge gerne nach, wenn mich nur jemand  
führt,  
Auch folgt mir alles gern und weicht wie sich's  
gebühret.

Auflösung des Räthsels im vorigen Stück:

Der A u ß.



## Öffentliche Bekanntmachungen.

### Bekanntmachung.

Die diesjährigen Schießübungen der hieselbst in Garnison stehenden Jäger, nehmen morgen ihren Anfang. Indem wir dies dem Publico hiermit bekannt machen, warnen wir Jedermann, dem Schießstande auf der Kogschen Haide unvorsichtig sich zu nähern.

Grünberg den 18. April 1827.

Der Magistrat.

### Bekanntmachung.

Der gesetzlichen Bestimmung zu Folge müssen die impffähigen Kinder in denen, von den Herren Impfsärzten anberaumten Terminen zur Einimpfung der Schutzpocken in das bezeichnete Lokal gebracht werden. Die Aufforderung hierzu wird noch besonders an die Eltern der Impflinge ergehen. Diejenigen Eltern, welche diese Aufforderung nicht beachten, und ihr Ausbleiben bei dem betreffenden Herrn Impfsarzt nicht entschuldigen, verfallen in 15 Sgr. Ordnungsstrafe, die für die Armenkasse eingezogen werden soll.

Grünberg den 18. April 1827.

Der Magistrat.

## Privat = Anzeigen.

An milden Beiträgen für die Armen sind fernerweit eingegangen:

106) Von dem Kaufmann Bräunig aus Lübeck 1 rthl. 107) Von den Gebrüdern Kaufm. Förster pro März und April 10, rthl. Von dem Bäcker Peltner 10 Brodte.

Grünberg den 19. April 1827.

Der Verein zur Unterstützung der Nothleidenden.

### Schauspiel = Anzeige für Grünberg.

Sonntag den 22. April: Das Diadem, oder: Die Ruinen von Engelhaus, Schauspiel in 5 Akten von Cuno.

Montag den 23. April: Die beiden Britten, Lustspiel in 3 Akten von Blum. Darauf: Klatschereien, Gemälde aus dem Volksleben, als Baudevill behandelt und mit bekannten Melodien versehen von L. Angely.

Dienstag den 24. April: Der Rehbock, Lustspiel in 3 Akten von Kogebue. Darauf: Der Sänger und der Schneider, Baudevill in 1 Akt von Angely.

Donnerstag den 26. April: Der Maskenball, Lustspiel in 1 Akt von Castor. Darauf: Liebe kann Alles, oder: Die berühmte Widerbellerin, Lustspiel in 5 Akten von Holbein.

Freitag den 27. April: Die falsche Catalani, Posse in 2 Akten mit Gesang von Bäuerle.

Die Feuerversicherungs-Bank zu Gotha, die seit sechs Jahren besteht, hatte nach dem letzten Rechnungs-Abschluß für das Jahr 1826. eine Ersparniß von 28 pro Cent, welche den Interessenten zurück gezahlt oder auf die Versicherungs-Prämie für das laufende Jahr angerechnet wird. Am Anfange des vorigen Jahres betrug die bei der Bank versicherte Summe 67 Millionen Thaler, am Schluß desselben betrug sie über 74 Millionen. Pläne und Formulare zu Declarations sind bei dem Unterzeichneten jederzeit zu erhalten.

Grünberg den 18. April 1827.

Bergmüller.

Die zur Nachlaß-Masse der vermittelten Schulz gebornen Müller gehörige Bürger-Wiese No. 217. a., und der Acker No. 379., soll auf den 21. d. M. Nachmittag 2 Uhr in der Wohnung des Unterzeichneten öffentlich auf 1 Jahr verpachtet werden, wozu Pachtlustige im Auftrage der Erben ergebenst einladet

L o r e n z.

Wir sind gesonnen, die uns aus dem Nachlaße der verstorbenen Frau Rector Frisch zugefallenen Weingärten No. 485. im Hospital-Revier sehr nahe gelegen, außergerichtlich geschätzt 203 Rthlr. 20 Sgr., und No. 533. im Vogelstangen-Revier mit einem Fleck Acker, taxirt 177 Rthlr. 11 Sgr. 10 Pf., aus freier Hand zu verkaufen, und ersuchen Kauflustige, sich am 28. d. M. Vormittags 9 Uhr



mit ihren Gebothen in dem Hause des Kaufmann  
Friedrich Förster einzufinden.

Grünberg den 17. April 1827.

Fer. Siegm. Försters Erben.

Den 23. d. M., Nachmittags 2 Uhr, sollen  
6 Schock Weidenreisig bei Schuberts-Mühle gegen  
gleich baare Zahlung an den Meistbietenden ver-  
kauft werden.

Petersen.

Es ist eine Wohnung in erster Etage, welche  
aus 3 Stuben, 1 Alkove, Küche und Holzgeläß  
besteht, zu vermietthen und künftige Johanni zu  
beziehen.

G. Hoffmann,  
No. 40. im Holzmarkt-Bezirk.

Das Haus des C. G. Uhlmann auf der Ober-  
gasse steht zu vermietthen und ist mit Johanni c.  
zu beziehen; nähere Auskunft ertheilt deshalb

W. Uhlmann.

Ein Logis, die obere Etage, bestehend in zwey  
Stuben und Alkove, Küche, Holzgeläß und Boden,  
ist im Ganzen oder auch einzeln zu vermietthen und  
auf Johanny zu beziehen beyrn

Schneidermeister H o h e n s t e i n  
im Grünbaum-Bezirk No. 50.

Ich vermisste seit zwey Tagen meinen Hühner-  
hund, der ungewöhnlich stark, braun von Farbe  
und bis auf einen weißen Fleck unterhalb der Brust  
ohne alles Abzeichen ist. Er trägt ein schwarz  
ledernes Halsband, worauf die Worte „Wilhelm  
Förster in Grünberg“ eingenäht, und auf das  
Wort „Samiel“ hört er. Wer mir diesen Hund  
wieder zuführt, erhält eine angemessene Belohnung.

Grünberg den 19. April 1827.

W. Förster, Kaufmann.

Gefundener Hühner-Hund.

Derselbe ist noch ohne Dressur; die Grundfarbe  
ist weiß, braun getigert, braunen Behang, auf dem

Rücken einen Fleck habend. Die Auslieferung an  
den rechtmäßigen Besitzer erfolgt, gegen Erstattung  
der Futter- und Insertions-Kosten, durch den Finder,  
welchen der Herr Buchdrucker Krieg nachweist.

Bis zum 30. dieses Monathes erbitte ich die  
Ablieferungen zur zweiten Bleiche nach Hirschberg.  
Grünberg den 20. April 1827.

E. T. Becker.

Hiermit zeige ich Einem geehrten Publikum  
ergebenst an, daß ich mit polizeilicher Erlaubniß,  
von Sonntag den 22. April an, in meinem Lokale  
Tanz halten, und damit den Sommer hindurch alle  
Sonntage und Montage kontinuieriren werde.

J. D. Schröter,  
Gastwirth zum deutschen Hause.

Wein-Ausschank bei:

Traugott Heller beim grünen Baum, 1826r.  
Zimmermeister Matke im Hospital-Bezirk No. 38.  
Karl Bräunig auf der Niedergasse.  
Schuhmacher Kärzel am Oberthor.  
Beckmann in der Holländischen Windmühle.  
August Mühle im Grünbaum-Bezirk, 1826r.

Nachstehende Schriften sind bei dem Buch-  
drucker Krieg in Grünberg zu den festgesetzten  
Ladenpreisen stets vorrätbig zu haben:

Gerike. Die wohlterfahrene Lehrerin im Haus-  
halten und in der Küche, oder praktisches  
Haushaltungs- und Kochbuch. Hannover  
1827. 8. 20 sgr.

Volger. Leitsfaden beim ersten Unterricht in der  
Länder- und Völkerrunde für Gymnasien und  
Bürgerschulen. Zweite verb. Aufl. Hannover  
1827. 8. 5 sgr.

Gilly. Handbuch der Land-Bau-Kunst, vorzüg-  
lich in Rücksicht auf die Construction der  
Wohn- und Wirthschafts-Gebäude, für ange-  
hende Cameral-Baumeister und Deconomen.  
Zwei Theile. Mit 49 illuminirten Kupfern.  
4. gebunden 2 rthr. 6 sgr.

Gilly. Abriss der Cameral-Bauwissenschaft.  
8. gebunden 15 sgr.



Gedanken eines katholischen Geistlichen Schlesiens bei Durchlesung der Schrift: „Erster Sieg des Lichts über die Finsterniß in der katholischen Kirche Schlesiens.“ Breslau 1827. 8. geheftet 5 sgr.

Ndhr. Geographie von Schlesien. Zauer 1826. 8. geh. in Umschlag 3 sgr. 9 pf.

Ndme. Genesis, ein populärer Vortrag über das Geschlechtsleben. Ludwigsburg 1827. 8. geh. 1 rtlr.

### Kirchliche Nachrichten.

#### G e b o r n e.

Den 29. März: Doktor B. A. Winkler eine Tochter, Auguste Henriette Elisabeth.

Den 6. April: Rammseker Mstr. C. A. Fritsche eine Tochter, Ottilie Henriette.

Den 7. Einwohner C. Jätschke eine Tochter, Ernestine Wilhelmine Erdmunde.

Den 8. Bäckerstr. F. G. E. Brümmer eine Tochter, Auguste Wilhelmine.

Den 9. Schneider Mstr. H. W. Vollmar eine Tochter, Maria Wilhelmine.

Den 11. Gastwirth F. G. Thamaschke in Wittgenau eine Tochter, Johanne Eleonore.

Den 12. Kutscher Daniel Hansch in Heinersdorf ein Sohn, Johann Daniel Ernst. — Tuchfabrikant J. G. Liebig ein tochter Sohn.

Den 13. Einwohner J. G. Reiche eine Tochter, Ernestine Wilhelmine.

Den 14. Kaufmann Joh. Franz Effner eine Tochter, Helena Louise Tiburtia. — Schmidt Gottfr. Lehmann in Sawade eine Tochter, Johanne Caroline.

#### G e t r a u t e.

Den 17. April: Forst-Secretair Joh. Friedrich Dittrich Willert zu Chodzcesen, mit Jgfr. Friederike Wilhelmine Heinrich.

#### G e s t o r b e n e.

Den 5. April: Tuchfabrikant und Kirchenvorsteher F. Mangelsdorf Tochter, Caroline, 8 Jahr 8 Monat 24 Tage, (Abzehrung).

Den 12. Einwohner Gottlob Franke Sohn, Friedrich August, 5 Tage, (Krämpfe).

Den 13. Maria Theresia Nicolay, 45 Jahr, (Abzehrung).

Den 14. Tuchm. Mstr. Gottlieb Zimmermann Tochter, Ernestine Wilhelmine, 12 Jahr 9 Monat, (Abzehrung).

Den 15. Gärtner Daniel Höpfner in Heinersdorf Ehefrau, Anna Rosina geb. Helbig, 41 Jahr, (Brustbeklemmung).

### Marktpreise zu Grünberg.

Vom 9. April 1827.		H ö c h s t e r Preis.			M i t t l e r Preis.			G e r i n g s t e r Preis.		
		Nthlr.	Sgr.	Pf.	Nthlr.	Sgr.	Pf.	Nthlr.	Sgr.	Pf.
Waizen	der Scheffel	1	25	8	1	22	10	1	20	—
Roggen	„	1	11	3	1	9	5	1	7	6
Gerste, große	„	1	7	6	1	5	8	1	3	9
„ kleine	„	1	4	—	1	3	—	1	2	—
Hafer	„	—	25	—	—	23	9	—	22	6
Erbfen	„	1	18	—	1	16	—	1	14	—
Hierse	„	1	18	—	1	16	6	1	15	—
Heu	der Zentner	—	21	3	—	20	8	—	20	—
Stroh	das Schoß	4	—	—	3	22	6	3	15	—

Wöchentlich erscheint hievon ein Bogen, wofür der Pränumerations-Preis vierteljährig 12 Sgr. beträgt.

Inserate werden spätestens bis Donnerstags früh um 9 Uhr erbeten.