



Herausgeber: Buchdrucker Krieg.

Stück 23.

Sonnabend den 9. Juni 1827.

Ueber den Weinbau.

(Beschluss.)

Von den Krankheiten des Weines.

Der Wein ist, wenn bei seiner Bereitung oder bei seiner Aufbewahrung Fehler begangen werden, mannichfaltigen Krankheiten unterworfen: er kann nämlich schwach und matt, fahmicht und trübe, zähe, sauer oder schaal werden, oder seine ihm eigenthümliche Farbe ändern.

Insofern zur Beseitigung dieser Uebel naturgemäße und der Gesundheit unschädliche Mittel angewendet werden können, darf man die Anwendung nicht verzögern; nur vermeide man es schlechterdings, die Mängel des Weines durch solche Mittel zu verstecken, welche nach dem Genusse des Weines die Gesundheit gefährden; dies würde ein schweres Verbrechen, dies würde Giftmischerei seyn.

Der Rahm (Schimmel) kommt am häufigsten vor und ist daher am bekanntesten. Er entsteht bei hohl liegenden Weinen, vornehmlich bei schwachen, und ist bei diesen ein Vorbothe des Sauerwerdens und des Verderbens, das bestimmt erfolgt, wenn der Rahm nicht fortgeschafft und der Wein nicht gehörig aufgefüllt wird. Ein gutes Anzeichen ist es, wenn der Rahm purpurroth ist, und man hat dann für den Wein noch nichts zu besorgen. Auch tritt noch keine besondere Gefahr ein, wenn derselbe schleimig oder weiß ist; wird der Rahm aber gelb oder schwarz, so deutet er das Ermatten des Weines an, und wird er zähe, so daß er sich in Fäden ziehen läßt, so ist der Wein der Essiggährung nahe.

In jedem Falle muß man mit der Fortschaffung desselben eilen. Dies geschieht dadurch, daß man durch ein reines Tuch die Spundöffnung und die innere Seite, so weit man reichen kann, reinigt,

oder besser noch, mit einer Rahmbürste im innern Raume an der Spund- und Nebendaube den Schimmel fort schafft. Sodann füllt man behutsam mit einem Trichter, so daß die Oberfläche des Weines nicht bewegt wird, das Faß bis in die obere Theile der Spundöffnung an, und drückt sanft, so daß keine Erschütterung entsteht, in die Mitte des Faßbodens. Dieser Druck bewirkt ein mäßiges Ueberlaufen des Weines, wodurch der Rahm abgespült wird, und diese Operation muß täglich so lange wiederholt werden, als noch Rahm verspürt wird.

Das Schwer- oder Langwerden erfolgt gemeinhin nur bei leichten Weinen, der aus Trauben gewonnen wurde, die früh reifen und nicht hinlänglich mit Zuckerstoff versehen sind. Die Entstehung dieser Krankheit zeigt sich bei dem Eingießen des Weines in ein Glas durch ein langsames, mattes Aufspringen der oben schwimmenden Perlen. Späterhin wird dieser Wein öhlicht und zäh und verliert seine Farbe. Der Grund der Krankheit ist darin zu suchen, daß bei der Gährung der Extractivstoff nicht gehörig zersetzt wurde, und daß der Wein seinen Vorrath an Zucker- oder süßem Stoffe gänzlich erschöpft hat, durch dessen unmerkliche Gährung oder Zersetzung bisher der Abgang des immer unmerklich verdunstenden Geistes ersetzt wurde.

Wird man das Uebel zeitig gewahr, so kann man dasselbe durch Zusatz von gefrorenem Weine beseitigen; ist es jedoch schon im höhern Grade vorhanden, so muß der Wein in ein offenes Gefäß gezapft, mit Ruthen tüchtig durchgearbeitet, sodann auf ein reines, eingeschwefeltes Faß gezogen und mit etwas Weingeist oder gefrorenem Weine versehen werden.

Das Sauerwerden rührt von der vernachlässigten Pflege des Weines, vorzüglich davon her, daß das regelmäßige Auffüllen verabsäumt worden ist. Schwache Weine sind dieser Krankheit mehr unterworfen als starke. Sobald sich Spuren der anfangenden Essiggährung zeigen, muß man diese durch den Zusatz unschädlicher Materialien, welche die Säure verschlucken, z. B. Kreide, Weinstein Salz u. s. w., hemmen. Am Besten eignet hierzu sich das *Ossa sepiae*, welches in jeder Apotheke zu erhalten ist. *) Auf den Eimer rechnet man 16 bis 24 Loth, fein zerstoßen und durch starkes Umrühren möglichst gut mit dem Weine vermischt. Nach drei Tagen ziehet man diesen auf ein andres, reines Faß herüber. Durch die Anwendung dieses Mittels kann dem Weine die Säure völlig benommen werden; der entsäuerte Wein bleibt jedoch schwach und schlaff, und es ist rathsamer, einen sauer gewordenen Wein dem Gange der Natur folgen und ihn zur Essiggährung übergehen zu lassen.

Das Trüben der Weine zeigt sich leicht bei schweren Weinen. Die Unterhefen steigen in den Wein auf und bewirken die Trübung desselben. Geschieht dies, so ist es nothwendig, den Wein von den Hefen ab und auf ein gereinigtes Faß zu ziehen. Aber auch hier bleibt gemeinhin der Wein noch eine lange Zeit trüb und geneigt, in Gährung überzugehen; es ist daher, theils um die neue Gährung zu verhindern, theils um den Wein zum Verbräuche aufzuhellen, nothwendig, die auf-

*) *Ossa sepiae* ist das Rückenschild des Black- oder Dintensfisches; es ist leicht, eiförmig, flach, weiß, und besteht vorzüglich aus kohlensaurer Kalkerde.

gestiegene Hefe wieder auszusondern und niederzuschlagen. Auch hier sind die vorangegebenen Klärungsmittel anzuwenden; dann aber wird auch noch in einer Schrift, der Wein- und Kellermeister betitelt, ein anderes Klärungsmittel mit dem Beisatze anempfohlen, daß ein Weinhändler allein durch die Benutzung desselben seinen Reichthum begründete, „indem sein auf solche Weise behandelter Wein bei den Weinkäufern den allgem reinsten Vorzug gewonnen hatte, ja der junge Wein an seiner Beschaffenheit so viel gewann, daß man immer glaubte, er sey ein Jahr älter, als er wirklich war.“

Dieses Klärungsmittel besteht lediglich in den sogenannten Feuersteinen, die auf dem Felde gesammelt, gereinigt, am Kohlenfeuer erhitzt und glühend in den Wein durch die Spundöffnung geworfen wurden. Je größer die Quantität und je trüber der Wein war, desto mehr Steine wurden hinein gethan. Diese Steine blieben sechs Wochen im Fasse liegen, dann ward der Wein abgelassen. Oder man probirte ihn auch vorher, ob er ganz klar sey; war er das nicht, so wurde das Verfahren mit den Steinen erneuert. Durch dies Verfahren wurde, sagt der Berichterstatter, der Wein milder, geistiger und geschmackvoller; mit einem Worte, er erhielt eine Güte, als sey er um ein Jahr älter. Wurde er abgelassen und das Faß gereinigt, so lagen die Steine unten in der Mitte des Fasses mit einem zähen, dicken Schleime bedeckt, der nicht ganz mit den gewöhnlichen Hefen übereinkam, zum vollen Beweise, daß die Steine in ihrer Glühhitze in doppelter Hinsicht wirksam seyn müssen.

Der General-Münz-Direktor Darcet in Paris hat ein neues Klärungsmittel erfunden, das er

Gelatine nennt. Das Pfund davon enthält 20 bis 22 Täfelchen. Eine dieser Tafeln soll hinreichend seyn, 6 Eimer weißen oder rothen Wein vollkommen abzuklären, ohne dem Getränk im mindesten nachtheilig zu werden. Die Gebrauchsvorschrift lautet: man übergieße ein Täfelchen Gelatine mit einem halben Quart kaltem Wasser, und setze das Gefäß über Feuer. Die Gelatine wird sich schnell auflösen, wenn man das Wasser fleißig umrührt. Nach dem Erkalten gieße man ein halb Quart Wein hinzu, schütte die Mischung unter den trüben Wein und rühre diesen mit einem Stock tüchtig um. Hierauf lasse man den Wein einige Tage ruhig stehen; sollte man aber genöthigt seyn, den Wein schnell aufzuhellen, so nehme man auf 6 Eimer 2 Tafeln Gelatine, und er wird dann in 48 Stunden völlig abgeklärt seyn.

Das Schaalwerden des Weines findet nur selten und nur bei ganz geringen Jahrgängen und geistarmem Gewächs statt. Wird dem Moste vor der Gährung der mangelnde Zucker zugesetzt; so hat man nicht zu besorgen, daß der Wein in der Folge schaal werden wird. Geschah dies aber nicht; werden solche schaaale, matte, schwache Weine nicht sorgfältig behandelt, nicht gehörig aufgefüllt, nicht fest zugespundet oder nur wenig erschüttert und der Hitze ausgesetzt, so verderben sie gänzlich. Dergleichen Weine muß man im kühlen Keller aufbewahren, sie durch Zusatz gehaltreicher Weine stärken, und wenn es seyn kann, sie auf frisches Lager von einem kräftigen Weine ziehen. Daß indeß dergleichen Weine nicht von langer Dauer sind, versteht sich von selbst.

Dumpfige Weine können nur durch Unreinlichkeit und vernachlässigte Pflege entstehen;

denn es ist voranzusehen, daß entweder das Faß, worauf der Wein umgezogen, oder das Geschirr, das dabei gebraucht wurde, unsauber und dumpfig war, und so dieses Uebel dem Weine sich mitgetheilt hat. Diese Krankheit ist nicht zu heben, doch kann sie, wenn man die Mühe nicht scheut, durch Anwendung des Kohlenpulvers von gut ausgeglühten Kohlen, 2 bis 4 Pfund auf den Eimer gerechnet, beträchtlich vermindert werden.

Das Entfärben oder das Bläßwerden findet sich nur bei solchen rothen Weinen, die ihrer Natur nach von kurzer Dauer sind. Man sucht den abgesetzten Farbestoff durch den Zusatz eines gedeckteren, dunkelrothen Weines, oder auch dadurch, daß man solchem blaß gewordenen Weine bei dem Umsich gut gehaltene rothe Hefen zusetzt, wieder herzustellen. —

Möge nun das, was über Weinbau, Weinbereitung und Weinpflanze in diesem Aufsatze enthalten ist, bei allen denen, die ein Interesse dabei haben, eine freundliche Aufnahme finden und eine recht vielseitige Prüfung dieses, für unsern Ort so wichtigen Gegenstandes veranlassen.

Zum Beschluß wird noch bemerkt, daß der, im 18ten Stück dieses Blattes Seite 139 beschriebene Gährungs-Apparat von dem Klempnermeister Below angefertigt wurde und bei demselben zu sehen ist. Dieser Apparat kostet 1 Rthlr. 15 Sgr.

A n e k d o t e n.

Friedrich Wilhelm I. pflegte sich, wenn er Abends ausgezogen war, um sich niederzulegen, von seinem Kammerdiener ein Abendgebeth vorlesen zu

lassen, wobei er mit großer Andacht zuhörte. — Einst, als ein neuangekommener Kammerdiener das Gebeth zum erstenmale vorlas, glaubte er es der Ehrfurcht gegen seinen Herrn schuldig zu seyn, die Worte: „der Herr segne dich,“ so wie solche in dem Gebethe standen, abändern zu müssen, und sagte: „der Herr segne Ew. Königl. Majestät.“ Was lieft er da? rief der König. Der arme Mensch ward bestürzt, und in der Meinung, dem Monarchen durch den Zusatz noch nicht genug Ehre gegeben zu haben, sagte er nun: „der Herr segne allerhöchst Ithro Königl. Majestät.“ Hierüber gerieth der Monarch in größtem Zorn und rief: Willst du mir das Gebeth verhunzen? Vor Gott bin ich so gut ein Hundsfott, wie du! Dich, heißt es, er segne Dich! Dich! Gegen Gott bin ich nur ein armer Wurm!

* * *

Kaiser Karl VI. besaß viel Talente in der Musik, und spielte besonders schön auf dem Flügel. „Ewig schade, rief einmal ein Tonkünstler, der ihm mit Verwunderung zugehört hatte, voller Entzücken aus, daß Ew. Majestät kein Virtuose geworden sind; Sie würden Ihr Glück gemacht haben. — Nu, nu, antwortete der Kaiser, laß er's gut seyn, wir stehen uns halter so besser.

* * *

Er, sagte Einer, indem er den Andern bei der Hand faßte, „Sie haben recht grobe Hände; ich glaube gar, Sie dreschen.“ Ja, erwiederte der Andere, ich habe den Flegel noch in der Hand.

* * *

Mit einem Bauer, der zur Erndte-Zeit mit Schweiß bedeckt heimkehrte, unterhielt sich ein von

Natur gutherziger Städter, bedauerte dessen hartes
Loos, und fügte hinzu: ich weiß auch nicht, warum
man die Erndte gerade in die heißesten Tage verlegt
hat; im Winter wäre mehr Zeit dazu, und die
Menschen würden nicht so in Schweiß zerfließen.

* * *

Ein reisendes Genie ging bei einer üppig-
blühenden Wiese vorbei und rief, durch den herr-
lichen Anblick entzückt, aus:

„Des schönsten Grases viel, auf Ehre!
„Gott! wer doch hier ein Rindvieh wäre!“

* * *

Ein Bauer hatte seine sehr böse Frau durch
den Tod verloren. Sein Gevatter besuchte ihn,
um ihn zu trösten, und sagte unter andern zu ihm:
Gebt Euch darüber zufrieden, Gevatter, denkt,
der liebe Gott hat sie. — „So?“ sagte der Bauer,
„hat er sie? Nun, er wird seine liebe Noth mit
ihr haben.“

Zur Anwendung.

Siehst Du die stolz erblühende Blume im früh-
lichen Lenze,

Wie sie in vollster Pracht dort die Königin
spielt?

Sorglos brüstet sie sich, wie viel auch die Sense
des Mähers

In ihrer üppigsten Füll' raffe im Herbst
dahin.

..g l..

R ä t h s e l.

Einen König giebt es ohne Reich;
Seine Diener sind ihm völlig gleich,
Und er theilt auch alle ihre Leiden;
Nur die Krone mag ihn unterscheiden.
Häufig machen Riesen sich's zum Ziele,
Diesen König, wie die Diener sein,
Hinzuschmettern nach des Tages Schwüle,
Und sich in des Abends milder Kühle
Solchen Frevels gar zu freun;
Doch es bleibt des Königs leichte Krone
Unerschüttert, seinem Feind zum Hohne,
Denn man sieht ihn mit den Dienern allen
Schnell erhoben, wie er selbst gefallen.
Längst schon werdet Ihr die Riesen kennen,
Nun so wollet auch den König nennen.

Auflösung des Sylben-Räthsels im vorigen Stück:

R e i s e p a ß.

Ämtliche Bekanntmachungen.

Bekanntmachung,
den in Stettin auf den 11. 12. und 13. Juni d. J.
angesehnen großen Wollmarkt und den damit zu
haltenden Woll- und Schaaf-Verkehr betreffend.

In Verfolg des Auftrages und mit Bezug auf
die Bekanntmachungen des Königl. wirkl. Gehei-
men Raths und Oberpräsidenten Herrn Sack Erz-
lenz, vom 6. April 1825 bis 25. März und
15. April 1826,

die in den Jahren 1825 und 1826 in Stettin zur
Zufriedenheit der Käufer und Verkäufer ge-
haltenen Wollmärkte betreffend,
bringen wir hiermit zur öffentlichen Kenntniß:

daß nach dem Jahrmärkts-Verzeichnisse in dem Kalender pro 1827 der diesjährige Wollmarkt in Stettin auf der Lastadie an der Oder, wie in den früheren Jahren, am 11. 12. und 13. Juni d. J., also zwischen dem am 8. Juni cr. beendigten Breslauer, und dem am 16. Juni cr. anfangenden Wollmarkte zu Berlin, seyn wird.

Die günstige Lage Stettins zum Wollmarkt und zum Wollverkehr überhaupt, welchem, mit Ersparung vieler Transportkosten, die Wolle von den Verkäufern zugeführt, und von welchem unmittelbar in Seeschiffen die Wolle nach in- und ausländischen Seehandlungspätzen befördert und auf der im Juni cr. hoffentlich ganz vollendeten Chaussée nach Berlin in kurzer Zeit zu Lande, oder nach Belieben zu Wasser leicht und mit Sicherheit vor Verderb und schweren Kosten, befördert werden kann, ist bekannt.

Die zur möglichsten Bequemlichkeit für Käufer und Verkäufer getroffenen Anstalten werden auch diesesmal wieder, wie in den Jahren 1825 und 1826, und in der Art statt finden, daß sie den Wünschen der Käufer und Verkäufer entsprechen dürften.

Auch wird eine zweckmäßig eingerichtete Wollfortirungs-Anstalt hier errichtet werden, wovon Jeder hier Gebrauch machen kann. Die hiesigen Geld-Institute, das Königl. Banko-Comtoir, die ritterschaftliche Privat-Bank und bewährte Handlungshäuser Stettins, sind und werden sich mit hinreichenden Fonds versehen, jedem Zahlungs-Bedürfniß abzuhelpen.

Die ritterschaftliche Privat-Bank wird auf Verlangen gegen die im vergangenen Jahre stattgefundenen, als vornämlich bewährt gefundenen Bedingungen, so wie mehrere hiesige Handlungshäuser und Geschäftsträger fremder Handlungshäuser, die nicht verkaufte Wolle zur Lagerung und zum Verkauf annehmen, und die nach der Tare der Wolle zulässigen Anleihen darauf geben.

Die Guthsbefitzer, welche edle Schaafböcke und Mutter-schaafe zum Verkauf bestimmt haben, werden auf dem Bureau der Wollmärkts-Commission Wollproben auslegen und vorläufige Verabredungen mit Kauflustigen treffen können. Wir fordern die Herren Guthsbefitzer daher auf, uns Proben von Wolle der zum Verkauf bestimmten Schaafe zuzustellen, und die Kauflustigen, solche während des Wollmärkts auf dem Bureau der

Wollmärkts-Commission, im Gebäude der großen Stadtwaage auf der Lastadie, einzusehen und darüber mit Ersteren deshalb weiter verhandeln.

Es ist, zumal die Verhältnisse für das Wollgeschäft in diesem Jahre sich bekanntlich im Allgemeinen günstiger gestaltet haben, zu hoffen, daß, nach dem größtentheils erfolgten Verkauf der in Stettin gelagerten Wollvorräthe des vergangenen Jahres, und den jetzt gemachten Anordnungen, der diesjährige Wollmarkt, wie die in den Jahren 1825 und 1826, von Wollverkäufern und Wollkäufern des Ein- und Auslandes nicht allein besucht, sondern auch noch zufriedener verlassen, und insbesondere für das Ausland der Wollverkehr hier immer mehr befestigt werden wird.

Stettin, den 25. April 1827.

Die Wollmärkts-Commission zu Stettin.
Ruth. Rumschöttel. Gribel. Winkelfesser.
D. W. Schulze. C. Müller. Lemonius.

Vorstehende Bekanntmachung wird auf Befehl der Königl. Hochblbl. Regierung zu Liegnitz dem Publico mitgetheilt.

Grünberg den 1. Juni 1827.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Die diesjährigen Schießübungen der Landwehr nehmen am 10. Juni d. J. auf dem hiesigen Schießhause ihren Anfang, und werden 2 Monate lang allsonntäglich morgens von 5 bis 9 Uhr fortgesetzt. Das Publikum wird deshalb gewarnt, sich während dieser Zeit dem Schießstande unvorsichtig zu nähern.

Grünberg den 31. Mai 1827.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Der Butter- und Käse-Markt wird von Sonntag den 10. d. M. ab, nicht mehr auf dem bisherigen, sondern auf dem Ordonnanzhaus-Platze abgehalten werden, welches dem Publico hiermit bekannt gemacht wird.

Grünberg den 5. Juni 1827.

Der Magistrat.

A u k t i o n.

Montag den 11. Juni c. Vormittags von 9 und Nachmittags von 2 Uhr an, wird in dem Tuchscheerer-Wittwe Buse'schen Hause auf der Lavalder Gasse:

diverses Tuchappreteur-Handwerkzeug und Utensilien, bestehend in einer warmen und einer Stichpresse, Scheertischen, 10 Stück Tuchrahmen, Auflehnen, Presswinde = Seil- und Treppe = Böcke, Tafeln, Rahmwinde ic. gegen baare Zahlung beim Zuschlage versteigert werden.

Grünberg den 7. Juni 1827.

N i c k e l s.

P r i v a t = A n z e i g e n.

Einem geehrtesten Publikum und resp. meinen Gönnern und Freunden mache ich die schuldige Anzeige, daß ich das Geschäft meines seligen Mannes nach wie vor fortsetzen, so wie auch das Fuhrwesen beibehalten werde, und bitte ergebenst, daß dem Verstorbenen bewiesene Zutrauen auch mir zu schenken.

Bermittwete Bäcker Gomolky.

Eine Wohnung, bestehend in 2 Stuben auf gleicher Erde, Küche, Bodenkammer und Holzfall, ist bei mir zu vermietthen und zu Johann zu beziehen.

Johann Gottlieb Frisch
auf der Lavalder Gasse.

In meinem Hause No. 13. in der Lavalder Gasse sind mehrere Stuben, wie auch Keller nebst Remisen, auf Michaeli dieses Jahres zu beziehen. Das Nähere erfährt man bei mir.

C. Günzel.

Da mich Krankheits-Umstände einige Zeit verhinderten, mein Gewerbe fortzuführen, so zeige ich nunmehr einem resp. Publikum ergebenst an, daß jetzt wieder alle Gattungen Knöpfe, Frannigen,

Schnuren und Pfeifen = Quasten nach dem neuesten Geschmack von mir gefertigt werden.

Kindler, Knopfmachermeister,
wohnhaft bei der Wittwe Weidner
am Niederthor.

Eine Wiese hinter Krampe ist auf ein oder mehrere Jahre zu vermietthen bei

Samuel Lindner.

Sein Wohnhaus No. 5. vor dem Oberthore, wie eine Wiese, ist willens zu verkaufen

C. Graupner.

Eine Wiese hinter Krampe, nach dem Weißbaume zu gelegen, ist zu verpachten; das Nähere bei dem

Tuchsheer David Schwarzkulz.

Wein = Ausschank bei:

Carl Fiedler in der Rosengasse.

Carl Grasse in der Neustadt.

Bäcker Ebert auf der Niedergasse, 1826r.

Jeremias Traugott Augspach in der Todtengasse.

Wittwe Schade hinterm Grünbaumschlage, 1826r.

Wittwe Decker, Lavalder Gasse.

Carl Leutloff in der Krautgasse.

Franz Wutte im Schießhaus = Bezirk.

Nachstehende Schriften sind bei dem Buchdrucker Krieg in Grünberg zu den festgesetzten Ladenpreisen stets vorräthig zu haben:

Enthüllte Geheimnisse, wie man die echten englischen Stiefel = Wachs- und andere Wachsen selbst fertigen kann. Nebst einer Anweisung, das Leder wasserdicht zu machen. Kikingen 1826. 8. geh. 5 sgr.

Gröning. Das neue Thermo = Alkoholometer nebst Barometer. Eines der vorzüglichsten Instrumente zum zuverlässigen Betriebe der Branntwein = Brennerien und Destillationen öffentlich erprobt, und als vollkommen zweckmäßig anerkannt. Nebst einer Kupfertafel. Berlin 1827. 8. geh. 15 sgr.

Ziehnert. Der kleine Deklamator; Anweisung und Uebungen in der Deklamation nach einer neuen Sprachtonleiter. Zweite verb. und verm. Auflage. 22 Sgr 6 Pf.
 Helmhorst. Allgemeiner Brieffsteller für das bürgerliche Leben. Zweite Auflage. Nordhausen 1827. 8. geh. 7 Sgr. 6 Pf.
 Hermbstädt. Gemeinnütziges Handbuch. Zur wirtschaftlichen Benützung für städtische und ländliche Haushaltungen. Berlin 1827. 8. geh. in Umschlag 1 rthl. 5 Sgr.
 Vollbeding. Neuer gemeinnütziger Brieffsteller für das bürgerliche Geschäftsleben. Nebst einem Anhang von den Titulaturen an die Behörden in den Königl. Preuß. Staaten. Fünfte stark verm. und verb. Auflage. Mit einem Titeltupfer. Berlin 1825. gr. 8. geb. 1 rthl.

Den 20. Mai: Königl. Justiz-Commissarius Bantelow eine Tochter, Maria Stille.

Den 27. Zimmergesellen J. A. Theiling eine Tochter, Johanne Beate Caroline. — Tuchfabr. Joh. Emanuel Starck ein Sohn, Ernst Reinhold.

Den 29. Gerichts-Schulz J. F. Schulz in Sawade eine Tochter, Anna Rosina. — Einwohner Thomas Conrad eine Tochter, Ernestine Wilhelmine Louise.

Den 31. Bauer Gottfr. Höpfner in Heinersdorf ein Sohn, Gottfried.

Den 2. Juni: Tuchfabrikant Johann Gottlob Winderlich ein Sohn, Carl Heinrich.

Den 4. Einwohner Philipp Helmholtz in Sawade ein Sohn, Johann Friedrich.

Getraute.

Den 5. Juni: Tuchmachersges. J. Carl Förster, mit Frau Joh. Rosine Henkel geb. Sachmann. — Kutschner Samuel Ludwig zu Ebtznitz, mit Anna Dorothea Kupke aus Lansitz.

Gestorbene.

Den 1. Juni: Bäckermstr. Joh. Carl Gomolky, 37 Jahr 9 Monat, (Entzündungsfieber).

Den 2. Verstorbenen Schuhmachersmstr. Johann Christoph Kargel Tochter, Joh. Elisabeth, 63 Jahr, (Schlag).

Kirchliche Nachrichten.

Geborne.

Den 10. April: Disponent der Kaufmann Förster'schen Maschinerie, Carl Eichmann, eine Tochter, Emilie Auguste Wilhelmine.

Marktpreise zu Grünberg.

Vom 6. Juni 1827.		Höchster Preis.			Mittler Preis.			Geringster Preis.		
		Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
Waizen	der Scheffel	1	21	3	1	19	5	1	17	6
Roggen	=	1	7	—	1	5	5	1	3	9
Gerste,	=	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	kleine	1	2	—	1	1	—	1	—	—
Hafer	=	—	24	—	—	21	5	—	18	9
Erbsen	=	1	14	—	1	12	—	1	10	—
Hirse	=	1	18	—	1	16	6	1	15	—
Heu	der Zentner	—	20	—	—	17	6	—	15	—
Stroh	das Schock	3	22	6	3	11	3	3	—	—

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

Inserate werden spätestens bis Donnerstags früh um 9 Uhr erbeten.