

Volk-&Anzeigebblatt.

Erseint
Dienstag, Donnerstag u. Samstag.
Abonnementspreis:
vierteljährlich bei der Expedition
90 Pfg. durch die Post bezogen
1 Mt. 15 Pfg.

mit wöchentlichem Unterhaltungsblatt.

Siebenunddreißigster Jahrgang.

Einrückungsgebühr:
die dreispaltige Zeile oder deren
Raum 6 Pfennig.
Anzeigen die Montag, Mittwoch
und Freitag bis Vormittags 10
Uhr eintreffen, finden Aufnahme.

Nro. 73.

Winnenden, Dienstag den 23. Juni

1885.

Winnenden.

Bekanntmachung.

Nachdem die Gewerbekataster (Steuerkapitale) der neu einzuschätzenden Gewerbetreibenden in der Gemeinde Winnenden durch die Bezirkschätzungs-Kommission gemäß Art. 98 Abs. 3 des Gesetzes vom 28. April 1873, betr. die Grund-, Gebäude- und Gewerbesteuer, festgestellt sind, wird das Ergebnis der Einschätzung gemäß Art. 97 Abs. 1 und Art. 61 Abs. 1 dieses Gesetzes 21 Tage lang

vom 22. Juni bis 12. Juli 1885

zur Einsicht der Betheiligten auf dem Rathhaus (Stadtschulth.-Amtszimmer) aufgelegt sein.

Jedem Unternehmer eines Gewerbes steht bezüglich seines Steuer-Anschlags (Steuerkapitals) das Recht der Beschwerde zu. (Gesetz Art. 97 Abs. 2.)

Etwaige Beschwerden, welche die Betheiligten gegen die Einschätzung vorbringen wollen, sind an die Kataster-Kommission zu richten und längstens bis zum

15. Juli Abends 6 Uhr

bei dem Ortsvorsteher zur Weiterbeförderung anzubringen. Die Versäumniß dieser Frist zieht den Verlust des Beschwerderechts nach sich. (Gesetz Art. 61 Abs. 2 und Art. 97 Abs. 3)

Den 18. Juni 1885.

Stadtschultheißenamt.

Jent.

Bekanntmachung betr. die Nachversteuerung von Branntwein.

Nach dem Gesetze vom 18. Mai 1885, Regbl. S. 111. über die Abgabe von Branntwein, Art. 40-43. — Finanzministerialverfügung vom 3. Juni 1885 — Regbl. S. 173. — hat für den am 1. Juli 1885 im freien Verkehr des Landes befindlichen Branntwein jeder Art, einschließlich der Biqueur, Nachversteuerung einzutreten.

Sämmtliche Inhaber des der Nachversteuerung unterliegenden Branntweins werden hiemit aufgefordert, ihren Vorrath an Branntwein nach dem Stande am 1. Juli innerhalb der 3 Tage 1. 2. und 3. Juli d. J. bei dem Ortssteuerbeamten ihres Wohnorts anzumelden.

Für diese Anmeldung werden folgende Bestimmungen bekannt gegeben:

1. Der Nachsteuer unterliegt sämmtlicher Branntwein (Alkohol, Weingeist, Spirit): welcher sich am 1. Juli 1885 im freien Verkehr des Landes befindet, (Vergl. Z. 2). Zu dem nachsteuerpflichtigen Branntwein gehören auch die Liquere, Punschessenzen und sonstige mit Ingredienzen irgend welcher Art vermischte weingeisthaltende Getränke (z. B. sog. Magenbitter und dergl.) parfümirter Spiritus (sog. Kölnische Wasser etc.), ferner sog. Branntweinessenzen, versetzte Branntweine, endlich vorbehaltlich der Bestimmung in Ziff. 2 a. Brack, Rum, Cognac.

2. Von der Nachsteuer ist befreit:

a, derjenige Branntwein, welcher nachweislich der Eingangszollung oder der Uebergangsversteuerung nach Art. 17 des Gesetzes unterlegen hat
b, der eigene Vorrath, wenn die Gesamtmenge eines und desselben Inhabers — 15 Liter Branntwein zu 50% nach dem Alkoholometer von Tralles oder 25 Liter Biqueur ohne Rücksicht auf den Stärkegrad nicht übersteigt.

Wenn der Vorrath diese Quantität übersteigt, so ist nicht nur die 15 Liter Branntwein zu 50% Tralles oder 25 Liter Biqueur übersteigende Menge, sondern der gesammte Vorrath der Nachsteuer unterworfen.

Der Inhaber eines mehr als 15 Liter betragenden Branntweinvorraths kann sich dadurch der Steuerpflicht nicht entziehen, daß er denselben in mehreren Quantitäten bis zu 15 Liter vorübergehend in die Verwahrung dritter gibt.

3. Die Nachsteuer beträgt für 1 hl Branntwein zu 50% nach dem Alkoholometer von Tralles 10 M 35 S und wird nachdem dieserhalb bestehenden Bestimmungen festgestellt.

4. Die Inhaber von Branntwein haben ihren Vorrath, gleichviel ob derselbe in eigenen oder fremden Räumen aufbewahrt wird, mittelst eines von dem Ortssteuerbeamten unentgeltlich zu beziehenden Formulars anzumelden, und die Anmeldung in der Zeit vom 1. bis 3. Juli 1885 an den Ortssteuerbeamten des Wohnorts abzugeben.

Wer nur einen steuerfrei zu lassenden eigenen Vorrath bis zu 15 Liter Branntwein zu 50% Tralles oder bis zu 25 Liter Biqueur hat, hat eine Anmeldung nicht einzureichen.

Der Inhaber hat auf Seite 2 des Anmeldeformulars die Spalten 1 bis 6 pflichtmäßig auszufüllen und in Spalte 7 einen etwaigen Anspruch auf Standesfreiheit etc. etc. unter Beibringung der erforderlichen Beweismittel geltend zu machen, sowie die Anmeldung durch seine Unterschrift zu bestätigen.

5. Die Abgabe wird nach vorheriger Revision durch die Steuerbeamten von dem Umgeldscommissär festgestellt.

Der Inhaber von Branntwein ist verbunden, der Revision in eigener Person oder durch gehörig bevollmächtigte Vertreter anzuwohnen, die zur Vornahme der Revision nöthigen Hilfsdienste zu leisten oder leisten zu lassen und den Steuerbeamten, wenn dies zur Feststellung des Stärkegrades des Branntweins nötig erscheint, einzelne ihm später wieder zurückzugebende Branntweinstempel auszufolgen.

6. Wer die Anmeldung unterläßt, oder in derselben unrichtige oder unvollständige Angaben macht, unterliegt der Strafe der Steuerhinterziehung nach Maßgabe des Art. 43 des Branntweinsteuergesetzes vom 18. Mai 1885.

Die Ortsvorsteher werden ersucht, dafür zu sorgen, daß vorstehende Aufforderung rechtzeitig in ihren Gemeinden besonders bekannt gemacht wird.

Waiblingen,
Cannstatt, den 18. Juni 1885.

K. Kameralamt.
Zeeb.

K. Umgeldscommissariat.
Weiß.

Winnenden.

Liegenschafts-Verkauf.

Aus der Verlassenschaftsache des
Christian Friedrich Lang,
Sailers dahier,

Kommt die hinabbeschriebene Liegenschaft, nemlich:

8 a 63 qm Gras- und Baumgarten im Seegarten oder vor dem obern Thor.

Angekauft zu —: 300 M.

7 a 86 qm Gras und Baumgarten und Land in der Wötte.

—: 350 M.

7 a 11 qm Acker im Mühlrain.

—: 300 M.

8 a 40 qm Wiesen im hohen Graben oder Schwaifenwiesen

—: 250 M.

am Donnerstag den 25. Juni d. J.

Nachmittags 2 Uhr

auf dem Rathhause wiederholt im öffentlichen Aufstreich zum Verkauf, wozu Liebhaber eingeladen werden.

Winnenden, 20. Juni 1885.

K. Amtsnotariat.
Dinkelaeker.

Winnenden.

Dem Vernehmen nach wird das diesjährige Kinderfest bei gutem Wetter am **Donnerstag**, den 25. Juni d. J. gefeiert werden, das bürgerliche Kolozeum hat zu diesem Zweck 200 Mark genehmigt.

Revier Winnenden.

Gras-Verkauf.

Am **Donnerstag** den 25. Juni
Vormittags 8 Uhr

aus den Staatswäldungen Hardt, Hochbergerwald, Strombach, Bernhardsacker, Pflögwäldle 9 Loose, worunter 1 Loos Seegrass.

Zusammenkunft im Hochbergerwald.

Am **Freitag** den 26. Juni
Vormittags 8 Uhr

aus den Staatswäldungen Königsbronn, Buch, Hornrain, Stiftswald, Hörnle, Zwerenberg 22 Loose, worunter 1 Loos Seegrass.

Zusammenkunft im Stöckenhof (Krone).

Winnenden.

Veraccordirung von Wasserleitungsarbeiten.

Die Grabarbeit ca. 155 Cbm.

Die Maurerarbeit, Anlage von 3 Schächten zur Herstellung zweier Anschlüsse an die Wasserleitung, werden am nächsten

Donnerstag den 25. Juni
Vormittags 8 Uhr

auf dem Rathhaus im Accord vergeben; wozu Unternehmer eingeladen werden.

Bauverwaltung.

Feuerwehr Winnenden.

Diejenigen Mitglieder, welche sich mit Unterschrift verpflichtet, bis jetzt aber, das für sie bestellte Tuch noch nicht abgeholt haben, werden ersucht, solches bis nächsten **Mittwoch**, den 24. d. Abends von 5 bis 6 Uhr thun zu wollen, indem später kein öffentlicher Abschnitt mehr stattfindet.

Das Comité.

Feuerwehr Winnenden.



Mitglieder, welche am 29. d. (Peter und Paul-Feiertag mit nach Baden gehen, wollen sich **Mittwoch** den 24. Abends 7 Uhr wegen Besprechung des Abgangs von hier im Gasthaus zum Hirsch einfinden.

Das Commando.

Winnenden.

Auf das Kinderfest

empfehle ich:

Bänder in allen Farben, wie auch Kraussen, Handschuhe, Clape, Seide & Baumwolle

zu billigen Preisen.

E. Mall We.

Necklinberg.

Dankagung.

Anlässlich des Brandes des Gebäudes des Johann Georg Feutter und des Johannes Kühnle, ist den Gebärdbeitzern in außerordentlicher Weise Hilfe von auswärts, insbesondere von der Feuerwehr in Oppelsbohm geleistet worden.

Die Brandbeschädigten, sowie die ganze Gemeinde sprechen für die ihnen zu Theil gewordene liebevolle Handreichung ihren verbindlichsten **Dank** aus.

Anwalt **Kleinknecht**,
Gemeindepfleger **Kühnle**.

Neustadt.

für Bienenzüchter und Bienenfreunde.

Im Auftrage mehrerer Bienenzüchter fühle ich mich veranlaßt, am Sonntag eine

Bienenzüchter-Versammlung

abzuhalten, wozu ich alle Bienenzüchter freundlichst einlade, auch ist bei mir eine ganz neu konstruirte **Schleudermaschine** zu sehen.

Mit Zmtergruß
Fr. Brodbeck, z. Bahnhof.

Neustadt.

für Bienenfreunde.

Mit **Kleinknecht** vom Hegnacherhof ist Willens, 10—15 Korb junge

Bienen zu verkaufen.

Näheres bei **Friedrich Brodbeck**, Restaurateur z. Bahnhof in Neustadt.

Winnenden.

Kinderfest.

Luftballons, Papier-Laternen & Musik-Instrumente

empfehlt

C. F. Binz.

Eine Wohnung

für eine Person hat bis **Jakobi** zu vermieten wer? sagt die Redaktion.

Gesucht

Agenten und Reisende zum Verkauf von **Kaffee, Thee u. Reis** an Private gegen ein Fixum von 300 Mk und gute Provision.

Hamburg. **J. Stiller & Co.**

Winnenden.

Bringe meinen

Milchverkauf

in ausgezeichneter Qualität in empfehlende Erinnerung,

süße (85—90 Grad wiegend) pr. Lit. 11 S gestanden " " 12 S

wird auch auf Verlangen ins Haus geliefert.

Chr. Single,

wohnhaft in der alten Post.

Es wird ein kräftiges

Mädchen

von 16—18 Jahren in eine Wirthschaft auf's Land bis **Margarethe** gesucht.

Wer? sagt die Redaktion.

Circus Schwenold

Der Unterzeichnete hat die Ehre, hier einige

große Vorstellungen

in der höheren Pferdedressur und Gymnastik zu geben.

Zu gleicher Zeit werden sich **Jongleure**, sowie dressirte Hunde, dressirte Kanarienvögel u. ein **Clown** mit seinem dressirten Schwein produziren.

Zum Schluß:

komische Reit-Szene.

Zu zahlreichem Besuch ladet freundlichst ein **W. Schwenold**, Direktor.

Preis der Plätze:

1. Platz 30 S. 2. Platz 20 S. Kinder die Hälfte.

Anfang:

Mittwoch Nachmittag 3 Uhr,

Abends 7 1/2 Uhr,

sowie am **Donnerstag** (Kinderfest.)

Am **Mittwoch** in dem Fruchtkasten
am **Donnerstag** in der Kiesgrube.

Winnenden.

Zum Kinderfest.

Bei einer am Freitag im Hirsch stattgefundenen Besprechung über Abhaltung des Kinderfestes, vermißt man sehr, daß hiezu nicht eine allgemeine Einladung der hiesigen Bürger erfolgt war, wo sich dann gewiß manche opferwillige Kinderfreunde gefunden hätten, welche im Interesse der Spiele dem Stadtbeutel unter die Arme gegriffen haben würden. So wird wegen Ueberschreitung der verwilligten Gelder von der Errichtung eines **Kletterbaumes** Umgang genommen und müßte somit auf eine der schönsten Unterhaltung verzichtet werden.

Unterzeichneter bittet die hiesige Einwohnerschaft ihm durch Stellung der Preisgaben die Errichtung eines **Kletterbaumes** möglich zu machen und ist zur Entgegennahme geeigneter Gaben bereit

Cless,

sowie die Red. des Blattes.

Winnenden.

Zum Ansehen empfehle bei bevorstehender Verbrauchszeit:

2jähr. **Kirschegeist** zu Mk. 3 pr. Str.

3 " **Weinheffebranntwein** 1 " "

Fruchtbranntwein zu 50 Pfg. bei einigen

Litern zu 40 Pfg.

Kreh, Conditior.

Winnenden.

Keinen Trester-Branntwein.

Zum Ansehen von **Kirschen, Nuß** und **Träublen** etc. empfiehlt

W. Wobmann.

Flora's Erwachen.

Chr. Haag's geruchlos-salziges Pflanzennährmittel, von mehreren Autoritäten, namentlich vom Direktor der Gartenbauzeitung, Herrn Dr. Neubert untersucht, erprobt und begutachtet, vorzüglich gut für Zimmertopfgewächse aller Arten, ist zu haben das Päckchen zu 30 Pfg. loco, nach auswärts im hiesigen Oberamt gegen Einsendung von 35 Pfg. in Marken franko bei **G. Durner** zur alten Post.

Winnenden.

500 Mark

Pflegschaftsgeld hat auf gesetzliche Sicherheit so- gleich auszuleihen.

Ch. Hilt „zum Bahnhof.“

Winnenden.

Einen großen schließbaren

Garbenboden

hat zu verpachten

Marie Fischer.

Eine noch brauchbare

Nähmaschine

hat zu verkaufen.

Wer? sagt die Redaktion.

Winnenden.

Auf Jacobi wird in ein hiesiges Kaufmanns- haus ein fleißiges

Dienstmädchen

für Haus- und Küchengeschäfte gesucht.

Zu erfragen bei der Redaktion.

Eine schöne, junge neumeltige

Gais

hat zu verkaufen.

Wer? sagt die Redaktion.

Winnenden.

Zu vermieten.

Zwei freundliche Logien mit je 5 Zimmer nebst allen Erfordernissen. Näheres bei

E. Mall We.

Winnenden.

700 Mark

Pflegschaftsgeld hat sogleich oder bis Jacobi zum Ausleihen.

Schirmmacher Fritz.

Winnenden.

Mein oberes Logis

habe bis Jacobi zu vermieten.

Mehrer Schneider.

Den Gras-Ertrag

von 3 Bürgerstücken hat zu verkaufen.

Wer? sagt die Redaktion.

Einen geschlossenen

Seubarn

welcher auch zum Aufbewahren von Holz tauglich wäre hat zu verpachten.

Wer? sagt die Redaktion.

Neue englische Matjesheringe.

Nr. 1. größte beste Waare, pr. Fä. ca. 25 St. enth. Mt. 4.— bis Mt. 4.50

Nr. 2. ff. mittelgroß, fett, pr. Fä. ca. 25 bis 28 St. enth. Mt. 3.50 bis Mt. 4.—

Nr. 3. ff. zart und fett, pr. Fä. ca. 25—30 St. enth. Mt. 3.— bis Mt. 3.50.

Bei Abnahme von 3 Colli pr. Faß 20 J billiger.

Durch ergiebigen Fang und reichliche Zufuhr werde, wenn irgend möglich, entsprechend billiger notiren. Größere Gebinde als 1/2, 1/4, u. 1/8

Tonnen per Bahn ab hier, offerire zu den äußersten Preisen.

Neue Lissaboner Kartoffeln.

pr. Poststück Brutto 10 Pfd. Mt. 3.— franco und zollfrei.

Ottensen bei Hamburg.

H. Kreimeyer, A. L. Mohr Nachfgr. Seefisch- und Consum-Artikel-Export.

Cordpantoffel klebter durchstappter Filasoble M. 2.75, m. imitirt. Lederauflage M. 5.25, m. holzgenagelter fester Tuchsoble M. 6.75. Cordschuhe, Tuchschuhe m. holzgenagelter fester Tuchsoble M. 11. Bei grösser. Abnahme viel billiger liefert G. Engelhardt, Zeitz.

Winnenden.

Waaren-Empfehlung.

Herren- und Frauen-Zugschäfte, Lastingschäfte, Mädchen-Knopfschäfte, sowie ausgeschnittene Schäftvordertheile, Hindertheile, Walk-Vorschub, Schäfte und Vorschub zu Reittiefel. Bei billigster Berechnung bittet um geneigte Abnahme.

Ch. Reutter,

im Hause des Herrn Sattler **Krautter.**

NB. Bestellungen von Schäften jeder Art nach Maaß werden schnellstens ausgeführt. Der Obige.

Winnenden.

Jäger'sche Normal-Hemden

von der allein hiezu concessionierten Fabrik in Kamm- und Streichgarn für Sommer und Winter, für Herrn, Damen und Kinder, sowie Hosen und Leibchen empfiehlt zu geneigter Abnahme.

G. Hafner.

Auch bringt derselbe

Badhosen, sowie Jagdwesten

in Wolle und Baumwolle, in empfehlende Erinnerung.

Nur 3, 25 Mk. pro Quartal.

„Bon Nah und Fern“, Familienblatt mit werthvollen Kunstblättern von 16, Druckseiten wöchentl.

„N. Berl. Fliegende Blätter“, ein reich illustr. humor. Wochenbl. wöchentl.

Eine „Modenzeitung“, mit Schnittmuster-Beilagen monatlich.

Eine „Zeitung f. Landwirthschaft & Gartenbau“, 2mal monatlich.

Eine „Hausfrauen Zeitung“ z. Belehrung u. Unterhaltg. 4 mal monatlich.

Ein „Verloofungsblatt“, betr. Staatspapiere, Priorit., Anlehenstoose. 2c. wöchtl.

Diese sechs Beilagen werthvollster und gediegenster Art erhalten die Abonnenten der

Berliner

„Neueste Nachrichten“

gratis. Die Zeitung selbst zählt nach erst fünfjährigem Bestehen bereits zu den gelesensten Tagesblättern des deutschen Reichs.

Sie verdankt diese stets wachsende Ausbreitung und Beliebtheit vor allem ihrer bewährten

Vollkommen unparteiischen Haltung.

Die neueste Nachrichten enthalten bei täglichem Erscheinen (außer Montags): Ausführliche politische Mittheilungen, objektiv, nebenbei Wiedergabe interessanter Meinungsäußerungen aus der Presse aller Parteien, — Nachrichten über Theater, Musik, Kunst, Wissenschaft; Gerichtshalle; lokale Nachrichten. — Spannende Romane. Sorgfältige Börsen- und Handelsnachrichten. — Vollständiges Berliner Coursblatt. — Loterielisten. — Amtliche Nachrichten.

Von den oben bezeichneten 6 Gratiebeilagen ist in Form und Inhalt das belehrtsichere Unterhaltungsblatt.

„Bon Nah und Fern“

mit werthvollen Illustrationen, novellistischen Beiträgen aus der Feder der renom- mirtesten deutschen Autoren, wissenschaftlichen Essays und den mannigfachen Beigaben zur Unterhaltung und Belehrung

ein Familienblatt ersten Ranges,

welches einen bleibenden Werth für den Kreis der Familie besitzt.

Abonnement der „Neuesten Nachrichten“ inclusive obige 6 Bei- blätter pro Quartal nur 3,25 Mk.

nehmen alle deutsche Postanstalten entgegen.

Der gegenwärtig im Feuilleton der „N. N.“ erscheinende spannende Original-Roman „Im Kampf um's Glück“ von Reinhold Ortman wird, soweit er bisher erschienen, den neuen Abonnenten der „N. N.“ gratis und franco nachgeliefert.

Inserate haben bei der großen Verbreitung des Blattes die denkbar gün- stigste Wirkung.

Nur 3,25 Mk. pro Quartal.

Es sind gegen 450 Liter rothen guten

1884er Wein

zu verkaufen. Von wem? sagt die Redaktion.

Treibriemen
— bester Qualität —
bei Gebr. Steus, Esslingen
Gerber- & Treibriemenfabrik.

Landesnachrichten.

* Wer von **Hall** aus die Straße nach Gelingen geht, ist überrascht von dem Anblick, der sich ihm hier darbietet. Das Diaconissenhaus, an welchem seit diesem Frühjahr eifrigst gebaut wird, steht nun schon vollständig unter Dach gebracht da. Die Maurer haben demnächst ihre Arbeit beendigt, und die Gypfer sind in voller Thätigkeit; es wird allem aufgeboten, daß die für den Herbst gegebenen Termine sicher erreicht werden. Der Bau hat eine große Front, die er parallel der Straße präsentirt, während die beiden Flügelbauten gegen den Berg hin sich ausdehnen. Nicht nur das Hauptgebäude, sondern auch vom Berge aus gesehen zeigt die Rückseite gar nicht das Winkelige, das an so vielen sonst schönen Bauten unangenehm auffällt. Wir werden später darauf näher zurückkommen. Möge jetzt, wo es nur noch wenige Monate bis zur Eröffnung des Diaconissenhauses anstehen wird, auch die öffentliche Wohlthätigkeit diesem längst geplanten wohlthätigen Unternehmen sich wieder rege zuwenden.

Landwirthschaftliches.

Es kommt indeß hierbei noch ein anderer Faktor in Betracht. Die seitherigen Erfahrungen haben gelehrt, daß die Apfelsäure der Fruchtsäfte nach und nach in einem gewissen Grade verschwindet, so daß Obstweine, die bei ihrer Fabrikation einen normalen Säuregehalt hatten, nach Jahr und Tage einen saden Geschmack annahmen, weil nachweislich ein gewisser Theil der Säure herausgefallen oder neutralisirt war. Diese Erscheinung, deren Erklärung ich der Chemie überlasse, ist mir schon so oft entgegen getreten, daß ich sie bei der Herstellung obiger Weine nicht glaubte außer Acht lassen zu dürfen. So nahm ich an, daß ein Drittel der ursprünglichen Apfelsäure in Abgang kommt. Unter Berücksichtigung dieser Faktoren gestaltet sich die Berechnung der Säure, welche den einzelnen Mosten zuzusetzen ist, folgendermaßen:

Reife Stachelbeeren.

Gehalt des Mostes an Apfelsäure 14.7 %/100
Nach Zusatz von 2 Liter Wasser auf 1 Liter Saft hat die Flüssigkeit nur noch einen Säuregehalt von 4.9 %/100, ein Drittel mit 1.6 %/100 als später verschwindet gerechnet, verbleibt ein Säuregehalt von 3.3 %/100. Um diesen auf 6 %/100, der Durchschnittsnorm für Traubenwein, zu bringen, sind demnach 2.7 %/100 Säure nöthig. Ich setze in diesem Fall dem Liter Flüssigkeit 2.7 g reine Weinsäure zu.

Da diese unerlässlich nöthige Regulirung des Säuregehaltes der Praxis immerhin einige Schwierigkeiten bereiten dürfte, so empfehle ich einstweilen einen Zusatz von durchschnittlich 2 g pro Liter, nach einer Reihe von Versuchen dürften sich für die einzelnen Beerenarten hinsichtlich des Säuregehaltes Durchschnittszahlen ergeben, welche dann festzustellen erlauben, wieviel Gramm Weinsäure jedem der verschiedenen Moste pro Liter zuzusetzen ist.

Bei schwarzen Johannisbeeren, Preiselbeeren, rothen Johannisbeeren ist ein Zusatz von Weinsäure nicht absolut nöthig, indem der nöthige Säuregehalt hier schon in der Frucht enthalten ist. Bei Stachelbeerweinen, der dem Johannisbeerwein sehr häufig vorgezogen wird, ist der Zusatz von Säure notwendig.

Es darf nicht übersehen werden, daß die Flüssigkeit mit dem Zucker auch um eine gewisse Menge vermehrt wird. Nach hiesigen Erfahrungen beträgt diese Vermehrung für jedes Kilo Zucker $\frac{3}{4}$ Liter. Da indeß diese Zunahme laut Rezept bei allen Beerenarten eine gleiche ist und da sich ferner insolge Auscheidung der Hefe und Entweichung der Kohlensäure eine Volumverminderung des Reinerzeugnisses ergibt, so habe ich die durch den Zucker hervorgebrachte Vermehrung ganz außer Berechnung gelassen.

Zucker und Säure werden in einem Theile des ohnehin zuzusetzenden Wassers aufgelöst, doch sollte dasselbe lauwarm (20° C.) sein. Die ganze

Mischung kommt nun in das Gährgefäß. Bei den seitherigen Bereitungsweisen von Stachelbeer- und Johannisbeerwein füllte man die Flüssigkeit in ein Faß und legte dies in den Keller, wo die Gährung bei diesen Beerenarten in kürzerer oder längerer Zeit ohne bemerkliche Hindernisse verlief. Da sich indeß die einzelnen Beerenarten in Bezug auf die Gährungsfähigkeit sehr verschiedenartig verhalten und manche von ihnen im Keller gar nicht oder nur schwer in Gährung kommen würden, da fernerhin bei der Bereitung des Traubenweines schon längst der Grundsatz angenommen ist, daß zuckerreiche Moste einer höheren Gährungstemperatur bedürfen, als zuckerarme, so halte ich es in Anbetracht des bedeutenden Zuckergehaltes der hier in Frage kommenden Gährungsflüssigkeiten für rathamer, die Faßchen nicht in den Keller, sondern in eine Kammer zu legen, die eine Regulirung der Temperatur gestattet. Unsere Versuche haben gezeigt, daß bei einer Temperatur von 20 Grad Celsius alle Beerenarten regelmäßig vergähren. Schwankungen in der Temperatur haben Unterbrechungen in der Gährung zur Folge, die ihrerseits wieder die Ursache von mangelhafter Entwicklung des Weines und von Krankheiten werden kann.

Von großer Wichtigkeit ist der Verschluss des Gährgefäßes. Da die Erfahrung lehrt, daß die Gährungsercheinungen um so bärber und sicherer eintreten, je sorgfältiger der Inhalt des Gefäßes vor dem Zutritt der atmosphärischen Luft geschützt ist, so genügt das gewöhnlich angewendete Auflegen eines Sandfäßchens oder eines Stückchens Schiefer auf das Spundloch durchaus nicht, sondern es muß ein sog. Gährspund aufgesetzt werden, der wohl das Entweichen der bei der Gährung gebildeten Kohlensäure gestattet, der Luft aber den Zutritt zu der gährenden Flüssigkeit unmöglich macht. In Ermangelung eines Gährspundes schließe man das Gefäß mit einem durchbohrten Korkstopfen, setze in denselben eine Glasröhre, die abwärts gebogen in ein daneben gestelltes Glas Wasser ausmündet. Erwähnung möge noch finden, daß man das Fäßchen nur zu $\frac{9}{10}$ füllt, damit der Inhalt Spielraum bei der Gährung hat, die Ansicht, die Flüssigkeit müsse überschäumen und sich auf diese Weise reinigen, ist längst veraltet, und durchaus unrichtig.

Wurde die bezüglich der Temperatur gegebene Vorschrift befolgt, so ist die stürmische Gährung nach 4—6 Wochen vorüber. Die trüben Flocken sind zu Boden gefallen und der Wein hat sich soweit geklärt, daß er von der Hefe abgezogen und in ein anderes Gefäß gefüllt werden kann. Bei dieser Gelegenheit empfiehlt es sich, den Alkoholgehalt zu untersuchen und das Fehlende hinzuzusetzen. Liqueurweine der besprochenen Art sollten 14 Volum-Prozent Alkohol haben, um den seitens des Handels an sie gestellten Anforderungen zu entsprechen und sich durchaus haltbar zu zeigen. Im vorliegenden Falle erhielten die Weine einen durchschnittlichen Zusatz von 5.5 pCt. Auch hierbei werden sich nach einigen Jahren für jede Beerenart bestimmte Zahlen feststellen lassen, die den Zusatz regeln, ohne daß in jedem einzelnen Falle eine chemische Untersuchung notwendig wäre.

Ist der Wein abgestochen, und in der vorstehend angegebenen Weise mit dem fehlenden Alkohol versehen worden, so bleibt er weitere 6—8 Wochen in demselben Raume und derselben Temperatur liegen, um die Nachgährung durchzumachen und sich vollständig zu klären. In dieser Periode der Entwicklung ist der Gährspund nicht mehr nöthig, es genügt, das Bohrloch des Spundens oder Stopfens mit Baumwolle gut zu verschließen. Um sich zu überzeugen, ob der Wein die Flaschenreife erlangt hat, stellt man ein Glas desselben ins Zimmer. Trübt sich der Inhalt nach 24 Stunden oder steigen Bläschen auf, so muß der Wein noch länger lagern. Bleibt der Inhalt des Glases hell und flacker, so kann der Wein unbe-

denklich auf Flaschen gezogen werden, die dann gut verkorkt in den Keller zu legen sind.

Wie die Erfahrung lehrt, besitzen derartige sorgfältig bereitete Weine eine große Haltbarkeit, (zehnjährige Stachelbeer- und Johannisbeerweine sind keine Seltenheit) und gewinnen in den ersten Jahren noch erheblich an Feinheit und Gewürz.

Bei der Frage nach den Herstellungskosten kommt neben dem Preise für das Rohmaterial die Menge der ausgeschiedenen Hefe und die Quantität des fertigen Weines in Betracht. Berichtigt man die Arbeit selbst und producirt auch die Früchte im eigenen Garten resp. sammelt sie im Walde, so stellen sich die Unkosten per Liter im Durchschnitt auf \mathcal{M} 0.43; muß man die Früchte kaufen, auf 0.67; muß man auch noch die Arbeit bezahlen, auf 0.84. Dabei ist das Pfund Zucker zu \mathcal{M} 0.50, das Kilo reinste Weinsäure zu \mathcal{M} 5 und das Kilo absoluten Alkohols zu \mathcal{M} 1.50 gerechnet. Wird die Herstellungsweise geschäftsmäßig und im Großen betrieben, so stellt sich der Durchschnittspreis wohl um ein Beträchtliches niedriger. Der Wein hat ohne allen Zweifel pro Liter einen Handelswerth von \mathcal{M} 1.50 bis \mathcal{M} 2, je nach der Qualität, so daß sich ein bedeutender und lohnender Reingewinn ergibt.

Die in Vorstehendem geschilderte Bereitung von Beerenweinen verschiedener Art hat den großen Vorzug, 1) daß sich Jedermann ohne erhebliche Unkosten nach einer leicht zu erlernenden Methode einen ebenso billigen als reinen wohlgeschmeckenden Liqueurwein bereiten kann, der Portwein und Madeira gleichwerthig ist und unzweifelhaft ebenso wie diese einen gesuchten Handelsartikel bilden wird. Weiterhin lassen sich 2) auf diese Weise die Beerenfrüchte besser ausnützen als seither. Dies bezieht sich besonders auf die so vielfach noch unbeachteten Früchte des Waldes (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren), durch deren bessere Verwerthung den Bewohnern armer waldbiger Gegenden neue Einnahmequellen eröffnet werden können. Andererseits übt der lohnende Absatz auf die Kultur selbst einen günstigen, fördernden Einfluß aus.

Ich möchte nur darauf hinweisen, daß vielleicht die Vorzüglichkeit gerade des Preiselbeerweines Anbauversuche mit dieser Beerenart an Stellen zur Folge haben wird, die sich dazu wohl eignen, seither aber aus Mangel an einer zu erwartenden Rentabilität unbebaut liegen geblieben sind.

Verschiedenes.

* Die bessere Hälfte eines Fleischers in einem Leipzig benachbarten Dorf ist ein wahrhaft rabiaten Weib. Als kürzlich ein Unwetter am ehelichen Himmel aufgestiegen war und in heftigster Weise tobte, sprang plötzlich die Gattin auf, ergriff die Geldkassette, warf das Papiergeld ins Feuer, das Bargeld aber in den am Hause vorüberfließenden Dorfbach. Das Papiergeld verbrannte, das Silbergeld war nicht mehr aufzufinden; 3000 Mark waren verloren.

(Urtheil eines Lehrers.) Oberschmeien (Hohenzollern), Folgendes sende ich Ihnen zur beliebigen Verwendung. Auf den Gebrauch von Apotheker R. Brandt's Schweizerpillen, welche ich gegen hartnäckige Verstopfung, Verdauungsstörungen, Ansammlung von Galle und Schleim gebrauchte, haben die Schweizerpillen (erhältlich à Schachtel \mathcal{M} . 1 in den Apotheken) ausgezeichnet und angenehm gewirkt, auch machen sie Appetit und regen die Verdauung an. Dies kann der Wahrheit gemäß bezeugen Anton Horn, Schullehrer a. D. Man achte genau darauf, daß jede Schachtel als Stipuet ein weißes Kreuz in rothem Grund und den Namenszug R. Brandt's trägt.