Erscheint wöchentlich drei Mal und zwar Dienstag, Donnerstag und Sonnabend (Vormittag). Abonnementspreis beträgt vierteljährlich 1 Mark 20 Pf. prænumerando.

Anzeiger
für
Zwönitz und Umgegend.

Inserate werden bis spätestens Mittags des vorhergehenden Tages des Erscheinens erbeten und die Corpusspaltenzeile mit 10 Pf., unter „Eingesandt" mit 20 Pf. berechnet.

Organ
für den Stadtgemeinderath, den Kirchen- und Schulvorstand zu Zwönitz.
Verantwortlicher Redacteur: Bernhard Ott in Zwönitz.

№ 105. Dienstag, den 6. September 1881. 6. Jahrg.

Bekanntmachung.

Der IV. Termin diesjähriger Stadtanlage ist am 1. September l. J. fällig und **längstens am 15. desselben Monats** zur Abführung zu bringen. Gegen Säumige muß alsbald nach Ablauf der obigen Zahlungsfrist das Mahn- resp. Executions-Verfahren eingeleitet werden.

Zwönitz, am 30. August 1881.

Der Stadtgemeinderath.
Schönherr.

Tagesbericht.

— Zwönitz. Das schon längere Zeit beabsichtigte Concert der oberen Classen des Seminars zu Schneeberg findet nächsten Sonntag, den 11. September, statt. Ein Theil des Reinertrags ist zu einem milden Zwecke bestimmt. Näheres nächstens. Zugleich wird freundlichst gebeten, den Sängern ein einfaches Mittagsessen zu gewähren. Geneigte Anerbieten wolle man bei Herrn Rektor Birn oder Herrn Kaufmann Schmidt niederlegen, falls jemand in dem noch auszuschickenden Circulare übersehen wäre.

— Dresden. Das „Dr. J." schreibt: Im Verlaufe der verflossenen Jahre, welche sich als schlechte Jahrgänge für den Weinbau und speciell für die deutsche Weinproduction charakterisiren, trat an die königl. chemischen Centralstellen in Dresden und an deren Vorstand zu öfteren Malen die Aufgabe heran, über den Werth der Gallisirung des Weines ein entscheidendes Gutachten abzugeben; und bei den vielfach verbreiteten Vorurtheilen, welche in Bezug auf dieses Weinverbesserungsverfahren Platz gegriffen, wie in Anbetracht des Umstandes, daß letzteres von einem großen Theil der Presse in oft sehr ostensiver Form in die Kategorie der Weinverfälschung geworfen wird, erscheint es angezeigt, das größere Publikum in objektiver Form über das Wahre und Falsche an der Sache zu unterrichten. Der Erfahrungssatz, daß der Eintritt eines guten Weinjahres durchschnittlich aller sieben Jahre, das Auftreten eines Jahrganges mit mittlerer Weinqualität aller drei bis vier Jahre in den Weindistrikten Deutschlands und Frankreichs zur Geltung kommt, wurde schon gegen Ende vorigen Jahrhunderts die Veranlassung, daß man den mangelnden Zuckergehalt im Moste schlechter Jahrgänge durch einen Zusatz von Rohrzucker zu ersetzen und mit Hilfe dieses Zuckerzusatzes die Qualität des Productes Wein zu erhöhen sucht. Dieser Art der Mostverbesserung, von dem französischen Minister Chaptal eingeführt und daher Chaptalisiren genannt, vermochte aber nicht dem Moste geringerer Jahrgänge den ihm eigenthümlichen höheren Säuregehalt zu benehmen, so daß das Resultat dieser Mostverbesserung ein mehrfach zweifelhaftes blieb. Da, im Anfang der dreißiger Jahre dieses Jahrhunderts, trat der Weintechniker Gall, dessen Bestreben war, durch ein neues Mostverbesserungsverfahren die traurigen Verhältnisse der Winzer an der Mosel zu verbessern, mit dem wissenschaftlich in jeder Weise gerechtfertigten Gedanken auf, den Most mit einer so konzentrirten wässrigen Auflösung von Stärkezucker, welcher als Traubenzucker im Moste bereits vorhanden, und in solcher Quantität der Flüssigkeit zu versehen, daß dadurch die Säure des Mostes verdünnt und normirt, sowie der Zuckergehalt entsprechend erhöht wurde und daß hierdurch der Most des schlechtesten Jahrganges wenigstens einen Wein von mittlerer Qualität lieferte. Dieses Verfahren griff, nachdem es in den ersten zwanzig Jahren seiner Verwerthung im Versuchsstadium blieb, im Anfang der fünfziger Jahre vielfach Platz und lieferte Resultate, welche z. B. Liebig zu dem Ausspruche veranlaßten: „Ich bin vollkommen des Widerspruchs der meisten Weinproducenten gewärtig, aber ebenso gewiß, daß in einem Menschenalter bei schlechten Jahrgängen längs des ganzen Rheines diese Verbesserung ganz allgemein in Gebrauch sein wird und daß die Nachkommen über die Bedenklichkeiten und Einwürfe lächeln werden. Die Natur erzeugt keinen Wein, es ist immer der Mensch, der ihn fabricirt, der durch die künstlichen Mittel der Veredelung die Naturkräfte nach seinen Zwecken lenkt und wirken läßt." Selbst Fachmänner ließen in Wort und Schrift dem Gallisiren ihre volle Anerkennung zu Theil werden, indeß die deutsche kritisirende Natur, kleinliche Concurrenz und mangelndes Verständniß haben das Geschenk ihres Landsmannes, eben weil es ein Geschenk und nicht ein für schweres Geld zu erwerbendes Fabrikgeheimniß war, mit schlechtem Danke gelohnt und bis zu dieser Stunde im Interesse der deutschen Weinindustrie nur wenig auszunutzen verstanden, während in Frankreich das von dem Franzosen Petiot eingeführte, dem Gall'schen ganz ähnliche Verbesserungsverfahren, das Petiotisiren als solches allgemein anerkannt und angewendet, von der Regierung nicht nur genehmigt, sondern als vortheilverheißende Entdeckung prämiirt wurde. Es würde zu weit führen, wollte man hier der Einwände Erwähnung thun, die gegen die Anwendung des Stärkezuckers, an Stelle des nicht allen Ansprüchen der Mostveredelung entsprechenden Rübenzuckers, und damit gegen das Gallisirungsverfahren erhoben wurden und noch werden. Es genügt, nur kurz hervorzuheben, daß mit der Einführung des Gallisirens der Eintritt ungünstiger Weinjahre zu Gunsten der Weinproduction ausgeglichen, daß ferner ein Product erzielt wird, welches, eine entsprechend rationelle Anwendung des Verfahrens vorausgesetzt, stets einem guten vollmundigen Mittelwein entspricht, daß endlich die Fabrikation des Stärkezuckers zur Zeit zu einer Vollkommenheit gediehen, welche die früher erhobenen Bedenken gegen dessen Verwendbarkeit aufheben und daß daher das Gallisirungsverfahren unsern deutschen Weinbau von dem Eintritt schlechter Jahrgänge derartig unabhängig macht, daß zu hoffen steht, er werde in den Stand gesetzt werden, der französischen Concurrenz jederzeit gewachsen zu bleiben.

— Annaberg, 1. September. In Sehma hat gestern Nachmittag den 3jährigen Knaben des Fabrikarbeiters Böttger im Straßengraben, unweit der Naumann'scheu Mühle, eine Kreuzotter gebissen. Trotz sofort angewendeter ärztlicher Hilfe zweifelt man an dem Aufkommen des Kindes.

— Vor einer Woche etwa wurde der Stadtförster Becker aus Neustadt bei Ziegenhain vermißt. Es wurde allgemein angenommen, daß er Wilddieben bei Ausübung seines Berufs zum Opfer gefallen war. Unter anderen Individuen, welche des Verbrechens verdächtig eingezogen wurden, befand sich auch der Todtengräber des Städtchens, welcher indeß wegen mangelnder Beweise alsbald wieder aus der Untersuchungshaft entlassen werden mußte. Die Leiche des vermißten Försters war bislang nicht aufgefunden. Vor einigen Tagen hat nun der Hund des Försters die Leiche seines Herrn entdeckt. Derselbe lief nach längerem Spüren nach dem Friedhof, wo er an einem Grabe, worin kurz vorher eine Frau begraben war, zu scharren begann. In Folge des auffälligen Benehmens des treuen Thieres wurde das Grab geöffnet und man fand zum allgemeinen Entsetzen die Leiche des Försters Becker unter dem Sarge der Frau. Der an Becker verübte Mord ist durch den Befund der Leiche mit Sicherheit constatirt. Der Todtengräber, an dessen Kleidern Blutspuren entdeckt sein sollen, die mit Kalk überschmiert waren, ist wieder in Haft genommen. Die weitere Untersuchung wird hoffentlich Licht in das mysteriöse Verbrechen bringen.

— Meuselwitz. Am 30. August Abends kurz nach 10 Uhr fand in der Briquettesfabrik des „Fortschritt" eine Explosion statt, durch welche ein Theil der Fabrik in Brand gesetzt und leider auch zwei darin Beschäftigte, der Preßmeister Grunewald und der Arbeiter Funke, beide von hier und unverheirathet, schwer verbrannt wurden.

SLUB
Wir führen Wissen.