

# Niechtensteiner Volksblatt

Organ für amtliche Kundmachungen.

Erscheint an jedem Freitag. Abonnementspreis: Für das Inland jährlich 2 fl., halbjährlich 1 fl., vierteljährlich 50 kr., mit Postversendung und Zustellung ins Haus; für das Ausland mit Postversendung jährlich 2 fl. 50 kr., halbjährlich 1 fl. 25 kr.; für die Schweiz jährlich 6 Fr., halbjährlich 3 Fr., vierteljährlich 1 Fr. 50 Rp. franko ins Haus. Man abonniert im Inlande bei den betreffenden Briefboten; fürs Ausland bei den nächstgelegenen Postämtern oder bei der Redaktion des „Volksblattes“; für die Schweiz bei der Buchdruckerei S. Kuhn in Buchs (St. Gallen). — Briefe und Gelder werden franko erwartet. — Einrückungsgebühr für Inserate im Publikationsorte für die dreispaltige Zeile oder deren Raum 4 kr. oder 10 Rv. — Korrespondenzen, Inserate und Gelder sind an die Redaktion einzusenden und zwar erstere spätestens bis jeden Mittwoch mittags.

Baduz, Freitag

N 43

den 28. Oktober 1898.

## Amtlicher Teil.

### Programm

der am 16. November 1898 zur Erinnerung an das 40jährige Regierungsjubiläum unseres durchlauchtigsten Landesfürsten Johann II. kaiserlichen Schulheier.

I. Versammlung der schulpflichtigen Jugend (einschließlich der Fortbildungsschüler und der Schüler der Landeschule) im festlich dekorierten Schulhause.

II. Zug zur Kirche unter Führung des Lehrpersonales mit Musikbegleitung.

III. Festgottesdienst mit Hochamt, dem auch die Gemeindevertretung und der Ortschulrat beizuhören.

IV. Nach Beendigung des Gottesdienstes Versammlung in einem entsprechend dekorierten Schullokale.

V. Abfindung eines passenden Liedes durch die Schuljugend.

VI. Ansprache des Volksschulinspektors, in welcher die Bedeutung der Feier dargelegt wird.

VII. Austeilung der Festgeschenke an alle Schulpflichtigen; die Schüler des 1. und 2. Jahrganges der I. Klasse erhalten die kleine biblische Geschichte von Schuster-Mey; jene des 3. Jahrganges der I. Klasse, sowie jene der II. und III. Klasse die neu aufgelegte Landeskunde des Fürstentums Niechtenstein, die Fortbildungsschüler und die Schüler der Landeschule die Geschichte des Fürstentums Niechtenstein von J. B. Büchel.

VIII. Die Feier wird mit der Abfindung des Fürstenliedes beschlossen.

Be mer k u n g. Außer dieser Feier wird im kommenden Frühjahr noch ein gemeinsames Jugendfest im Freien veranstaltet werden, worüber das Nähere zu geeigneter Zeit bekannt gegeben werden wird.

Fürstl. Landeschulbehörde.

Baduz, am 26. Oktober 1898.

v. In der Maur m/p.

## Nichtamtlicher Teil.

### Vaterland.

Baduz. Fahrplan der täglichen Postbotenfahrten vom 1. Oktober an.

Von Baduz nach Schaan: 7<sup>45</sup>, 9<sup>45</sup>, 4<sup>10</sup>, 7<sup>10</sup>,  
„ Schaan nach Baduz: 8<sup>40</sup>, 9<sup>35</sup>, 5<sup>05</sup>, 8<sup>10</sup>,  
„ Baduz nach Balzers: 11<sup>10</sup>, 5<sup>40</sup>,  
„ Balzers nach Baduz: 6<sup>20</sup>, 2<sup>50</sup>.

Preise: Von Baduz nach Triefen 15 Kreuzer,

„ „ „ Schaan 15 „

„ „ „ Balzers 30 „

„ Schaan „ Triefen 30 „

„ „ „ Balzers 40 „

„ Balzers „ Triefen 15 „

Baduz, 26. Okt. Die Weinlese hat heute bei sehr günstiger Witterung begonnen. Die Reben stehen noch in vollem Blätterprunk. Die Ernte darf im Quantum mittelmäßig, in der Qualität als sehr gut bezeichnet werden.

Die am Dienstag in Balzers vorgenommene Weinlese ergab ein ganz schwaches Resultat.

Baduz. Es verlaute, Herr Canonikus Pfarrer Büchel in Baduz habe der fürstlichen Regierung seine Resignation auf die bisherige Pfarrerstelle mitgeteilt. Der tit. Gemeinderat in corpore hat sich beeilt, dem Herrn Canonikus seine Aufwartung zu machen und ihn zu bitten, von seinem Vorhaben abzustehen und es ist Hoffnung vorhanden, daß der allgemein geachtete und geehrte Herr Pfarrer der Gemeinde erhalten bleibt.

Baduz. Zur Inspizierung der fürstlichen Bauten weilte einige Tage der fürstliche Architekt Herr Gustav Ritter von Neumann hier. In Begleitung des Herrn fürstlichen Cabinetrats besuchte er die neurenovierte Kirche in Triefenberg, die nach seinem Plane neugebaute Kirche in Ruggell und die nach dessen Entwürfen neugemalte Kirche in Eschen.

Triefenberg. Unter der Schuljugend brachen die Mäusen aus, so daß der Unterricht in einigen Schulklassen eingestellt werden mußte.

Eschen. Unter Leitung des fürstlichen Cabinetrates Herrn von In der Maur fand am 24. d. die durch die Ueberstufung des bisherigen Vorstehers und fürstlichen Landestierarztes Ludwig Mayer nach Baduz nötig gewordene Wahl eines Ortsvorstehers statt. Nachdem ein einmaliger Wahlgang resultatlos verlaufen war, wurde zur mündlichen Abstimmung geschritten und es wurde Rochus Schaffhauser gewählt.

Schaan. Feldmauser Eduard Hilti hat seit April d. J. bis heute 9000 Stück Mäuse gefangen und sich hiedurch mehr als 800 fl. verdient, also monatlich über 100 fl.

Der Ausschuß des Niechtenstein. Kranken-

unterstützungsvereins hat in seiner letzten Sitzung die Einführung von Fragebogen für das aufzunehmende Mitglied, wie für den untersuchenden Arzt, ähnlich wie die Lebensversicherungsgesellschaften sie haben, beschlossen.

Die Weinlese wird hier wie in Triefen Donnerstag den 27. ds. vorgenommen.

Es wäre sehr erwünscht, wenn von kompetenter Seite in unserer Zeitung Auskunft gegeben würde über die Beschaffung von Privat-Telephonstellen, über deren Verpflichtungen und die u. a., zumal gegenwärtig über diesen Punkt die widersprechendsten Meinungsäußerungen circulieren.

## Politische Rundschau.

Oesterreich. Wien, 22. Okt. Murawieffs fünfviertelstündiger Audienz beim Kaiser ging eine längere Konferenz mit Goluchowski voraus. Nach der Audienz konferierte Murawieff abermals mit Goluchowski. Nach Murawieff wurde Finanzminister Kallay vom Kaiser empfangen. Der Zusammenhang mit den Balkanfragen ist evident.

Wien, 24. Okt. Der Kaiser ist gestern abend nach Budapest abgereist.

Ein Pestfall in Wien erregt großes Aufsehen. Wie nämlich dortige Blätter melden, starb Montag den 17. Oktober in Wien, der mit Reinigungsarbeiten in dem zum bakteriologischen Studium der Pestkrankheit gewidmeten Laboratorium beschäftigte Diener „Barisch“ im allgemeinen Krankenhaus an der Pest.

Nach der Erkrankung Barisch wurde derselbe auf eine Isolierkammer auf der Klinik des Professors Nothnagel gebracht und dort vom Dozenten Dr. Müller im Vereine mit Professor Dr. Nothnagel behandelt. Montag abends verschied Barisch, worauf Dr. Müller sofort umfassende Vorkehrungen traf, um eine Weiterverbreitung der Krankheit, soweit dies im Bereiche der Möglichkeit lag, zu verhindern.

Die Leiche Barisch's wurde, nachdem der bakteriologische Befund die Pest in einer jeden Zweifel ausschließenden Weise festgestellt hatte, am Mittwoch mit Birkroth-Battist unwickelt und sodann in einen Holzsarg gelegt. Ueber die Leiche wurde Karbolsäure gegossen und der verschlossene Holzsarg sodann in einen Metallsarg gelegt, der verlobet wurde.

In der Isolierzelle, in der Barisch starb, wurde der Mörtel abgekratzt und mit Karbolsäure des-

## Zur Geschichte der Weinverfälschung.

Die Weinverfälschung ist fast so alt, als der Weinbau selbst. In dem Maße freilich, wie sie heutzutage mit Hilfe der modernen Chemie getrieben wird, konnte sie früher nicht gehandhabt werden. Aber in kleinerem Umfange geschah es. Die Beweggründe der Weinverbesserung waren ja mit dem Weinbau selbst gegeben, nämlich einen minderwertigen Wein durch künstliche Behandlung mundgerechter und damit verkäuflicher zu machen, da der Wein nicht immer gleichmäßig gut gerät, da seine Güte je nach Lage, Jahrgang und Verlauf der Gärung verschieden ist.

Der Zweck, den die heutige sogenannte Weinverbesserung oder Weinverfälschung verfolgt, ist ein gar mannigfacher. Man will entweder ein alkoholreiches Produkt herstellen oder ein solches, das weniger Säure enthält und infolge dessen besser mundet. Häufig stellt man so auch ein Getränk her, das mit dem Wein nichts als den Namen gemein hat. In vielen Fällen beabsich-

tigt man bei diesen Manipulationen die Quantität zu vermehren. Diese mannigfachen Zwecke konnten die Alten nicht. Sie wollten lediglich einen Wein herstellen, der an Säure ärmer und damit angenehmer zu trinken wäre. Der Säuregehalt eines Weines ist bekanntlich verschieden nach Lage und Jahrgang. Dazu kommt, daß bei unrichtiger Behandlung nach der alkoholischen oder Hefegärung noch eine Essigsäuregärung eintreten kann, indem der gebildete Methyloxyaldehyd teils durch den Sauerstoff der Luft, teils unter dem Einflusse eines Pilzes in Essigsäure übergeht. Letzteres konnte bei den Weinen der Alten um so leichter vorkommen, als ihnen die chemischen und physiologischen Vorgänge bei der Gärung geradezu unbekannt waren. Auch mochte manchem Feinschmecker der herbe und astringierende Geschmack des Rotweines nicht behagen, und so galt es, auch diesen zu verbessern. Hauptächlich wollte man den Säuregehalt des Weines herabsetzen, namentlich dann, wenn die unliebsame Essigsäure eingetreten war. Der große Naturforscher Plinius berichtet, daß die römischen und griechischen Weinbändler ein Stück Blei in

den Wein steckten, um ihn zu probieren. Wenderte sich die Farbe desselben, so wußten sie, daß ihr Wein zu viel freie Essigsäure enthielt und deshalb unverkäuflich war.

Eines der unschädlichsten Mittel, dessen Griechen und Römer sich bedienten, um den mickrigen Wein zu verbessern, bestand nun darin, daß man den Most bis auf die Hälfte, ja bis auf ein Viertel des ursprünglichen Bestandtheiles eindampfte. Mit diesem Saft wurden dann andere Weine verschnitten. Diese Eindampfung geschah meistens sehr langsam und in Pfannen von Blei oder Zinn, deren Gebrauch bewirkte, daß der Wein klarer, lieblicher und haltbarer wurde. Beim Einkochen wirkten die genannten Metalle salzbildend auf die Essigsäure ein und halfen so mit, den Wein zu entsäuern. Manchmal wurde dem Wein vor dem Kochen noch Meerwasser zugesetzt.

Die oben geschilderte Wirkung des Bleies konnte den Alten nicht lange unbekannt bleiben und so wurde denn Blei als ein Mittel angewandt, um den Wein zu versüßen. Blei hatte diese Wirkung in doppelter Weise: ein Mal bil-