

Gemeinnützige Blätter.

(Zur vereinigten Osnabrücker und Pfortener Zeitung.)

1833.

VIII.

27. Jan.

Sey Newton, oder Weinbereiter,
Sey Stümper, oder sey Genie, —
Die Kunst bringt's doch nicht weiter,
Als zur NaturCopie.

Dr Wagner über Weine. (Ist. aus No VII.)
„Da nicht jede Gegend gute und starke Weine erzeugt, indem sie das Product von Klima, Boden, Lage, &c, sind, so fragt sich ganz natürlich, ob man nicht mit Hilfe der Kunst von Natur aus die Weine verbessern und verstärken könne? Aus folgender Ubersicht der Weinbereitung wird sich zeigen, wieferne auch die Chemie dabei mitzuwirken vermag. Indessen läßt sich hier, wegen des beschränkten Raumes dieser Blätter, nur eine möglichst kurze und populäre Anweisung, mit vorzüglicher Rücksicht auf die chemischen Grundsätze im Allgemeinen, geben; Abänderungen, wie sie nach verschiedenen Ländern verschiedentlich für die Weinbereitung nöthig werden, können hier nicht in Betracht kommen. — Die Güte des Weines hängt, wie gesagt, von vielen natürlichen Bedingungen ab. Die Art des Weinstocks, das Klima, der Boden, die Lage der Weingärten, die Witterung während der Blüthezeit und des Reifens, und die Cultur, sind die Hauptbedingungen imbetreff der Güte der Weintrauben. Wirken diese Umstände nicht günstig ein, so kan kein guter Wein erzeugt werden; und ebendasselbe ist der Fall, wenn die Art des Weinmachens nicht gehörig eingeleitet wird. — In kalten Gegenden reifen die Trauben nie bis zur vollen Süßigkeit, und in heißen werden sie zwar süß, aber sie sind nicht wohlschmeckend. — Die Bestandtheile der Weintrauben sind: Zucker; Ferment (Gäh-

Dollars; erstere meistens nach England; Frankreich, die nordamerikan. Freystaaten und Spanien, und letzteres nach Brasilien.“

Miscellen. Ein bibliographischer Calculator, der über die deutsche CholeraLiteratur von 1830 an genau Buch hielt, berechnet 520 Cholera=Schriften und Blätter. Das Königsreich Sachsen lieferte davon nur 48. — Einen neuen Beweis für die absolute Höhe der meteorischen Feuerkugeln, lieferte eine solche, die am 30. v. M. Abends gleichzeitig und in derselben Himmelsgegend zu Frankfurt a. M. und Bonn gesehen wurde. — Hr Barruel, Chef der chemischen Arbeiten bei der medicin. Facultät in Paris, glaubt in Folge seiner Untersuchungen über das Vorhandenseyn des Eisens im menschlichen Blute, ausgefunden zu haben, daß man aus einem Leichnam so viel Eisen ziehen könne, um eine Medaille von der Größe eines 40-FrancStücks daraus zu prägen. — Aus Chemnitz (sächs. Erzgebirge), 10. Jan. »Vorgestern wurde hier ein ganz ungewöhnlicher Barometerstand bemerkt. Bei einer Kälte von ungefähr 6 Grad R. und fast ganz hellem Himmel hatte sich der Spiritus im DoppelBarometer so zurückgezogen, daß er mehrere Stunden an der Scala nicht sichtbar war. Seit ungefähr 14 Tagen hatten wir anhaltend trockene Witterung und abwechselnd 6 bis 12 Grad Kälte.“ — Aus Frankreich. »Die gesammte ZollEinnahme in Havre betrug voriges Jahr 26,624,214 Fr. (4,471,000 Fr. mehr als im J. 1831.)“ **E o g o g r i p h.**

Sin ich im Wein, und spricht man aus den Schluß,
Vor mir sich Alles retiriren muß.

Ch. No 6. Muthwille.

Dr
»Da
erzeu
den,
lich,
tur
ne?
wird
mitz
gen d
eine
vorzü
fäße
sie na
die W
nicht
nes h
Bedir
Clima
die W
Reifer
gungen
ten di
guter
der Fa
gehör
reifen
und in
nicht
der W

Gemeinnützige Blätter.

(Zur vereinigten Osnabrücker und Westphalischer Zeitung.)

1833.

VIII.

27. Jan.

Sey Newton, oder Weinbereiter,
Sey Stümper, oder sey Genie, —
Die Kunst bringt's doch nicht weiter,
Als zur NaturCopie.

Dr Wagner über Weine. (Ist. aus No VII.)
„Da nicht jede Gegend gute und starke Weine erzeugt, indem sie das Product von Klima, Boden, Lage, &c, sind, so fragt sich's ganz natürlich, ob man nicht mit Hilfe der Kunst von Natur aus die Weine verbessern und verstärken könne? Aus folgender Uebersicht der Weinbereitung wird sich zeigen, wieferne auch die Chemie dabei mitzuwirken vermag. Indessen läßt sich hier, wegen des beschränkten Raumes dieser Blätter, nur eine möglichst kurze und populäre Anweisung, mit vorzüglicher Rücksicht auf die chemischen Grundsätze im Allgemeinen, geben; Abänderungen, wie sie nach verschiedenen Ländern verschiedentlich für die Weinbereitung nöthig werden, können hier nicht in Betracht kommen. — Die Güte des Weines hängt, wie gesagt, von vielen natürlichen Bedingungen ab. Die Art des Weinstocks, das Klima, der Boden, die Lage der Weingärten, die Witterung während der Blüthezeit und des Reifens, und die Cultur, sind die Hauptbedingungen imbetreff der Güte der Weintrauben. Wirken diese Umstände nicht günstig ein, so kan kein guter Wein erzeugt werden; und ebendasselbe ist der Fall, wenn die Art des Weinmachens nicht gehörig eingeleitet wird. — In kalten Gegenden reifen die Trauben nie bis zur vollen Süßigkeit, und in heißen werden sie zwar süß, aber sie sind nicht wohlschmeckend. — Die Bestandtheile der Weintrauben sind: Zucker; Ferment (Gäh-

rungstoff); Gummi; Wasser; Weinstein; saurer weinsteinsaure Kalk; Gerbestoff; Apfelsäure; apfelsaurer Kalk; Pflanzensaser; eine kleine Quantität eines ätherischen Oeles, von welchem der Wohlgeschmack des Weines größtentheils abhängt; und in den rothen Weintraubenarten eine besondere rothfärbende Substanz. Die relative Menge dieser Substanzen ist die Wirkung des Einflusses der verschiedenen oben erwähnten Umstände. Zucker ist der vorzüglichste der Bestandtheile der Weintrauben; nur denke man hiebei nicht an gewöhnlichen Rohrzucker. Es gibt viele Modificationen des Zuckers, oder mit anderen Worten: es gibt viele süße Substanzen, welche von den Chemikern als Arten des Zuckers betrachtet und mit dem Ausdruck „Zuckerstoff“ bezeichnet werden. Eine solche süße Substanz nun enthalten auch die Weintrauben, die, wenn man sie aus dem Most abscheidet, Traubenzucker genannt wird, und sich besonders durch eine leichtere Krystallisirbarkeit, mit geringerer Süße, auszeichnet. Je größer die Menge dieses Zuckers in den Weintrauben ist, desto größer wird die Menge des daraus erzeugten Alcohols, d. h. desto stärker der Wein; vorausgesetzt, daß die möglichst größte Menge des Zuckers durch die Gährung in Alcohol verwandelt wurde. Letzterer Umstand wird durch die relative Menge des Ferments (Gährungstoffes) bedingt; ist diese unzulänglich, so wird auch die Gährung unvollständig seyn, und der Wein bleibt süß, oder der Wein enthält unzersetzten Zucker. Dasselbe geschieht auch bei ursprünglich hinlänglicher Menge des Gährungstoffes, wenn man den Wein zu frühzeitig abzieht, und dadurch die Gährung stirbt, oder ihn vor gehöriger Zeit klärt, oder wenn die Tempe-

rat
 Gäh
 der
 hör
 ein
 und
 tive
 ker
 drig
 ten
 süß
 ger,
 Die
 find
 (der
 ger
 Wet
 das
 gen
 Wa
 in d
 (Wi
 der
 te is
 und
 einh
 Vor
 als
 auch
 Wä
 nicht
 aus
 seyn
 Tran
 ren
 (schor

ratur während und besonders gegen das Ende der Gährung zu niedrig ist; es wird nämlich dadurch der gährende Wein abgekühlt, und nicht selten hört die Gährung ganz auf. Die Folge von irgend einem dieser Fälle ist, daß der Wein süßer bleibt und weniger geistig wird. Ist hingegen die relative Menge des Gährungsstoffes zu der des Zuckers proportionirt, die Temperatur nicht zu niedrig, und wird die Gährung in ihrem Fortschreiten nicht gestört, so ist das Resultat ein nicht süßer, geistiger Wein; und zwar um so geistiger, je weniger Wasser im Moste vorhanden war. Die Witterung, bei welcher die Weinlese stattfindet, hat zwar einen großen Einfluß darauf, (der Most ist nämlich dicker, und enthält weniger Wasser, wenn die Weinlese bei trockenem Wetter geschieht); doch trägt hiezu am meisten das Clima bei. Die südlichen Weinländer erzeugen stärkere Weine, weil die relative Menge des Wassers gegen die des Zuckers geringer ist, als in den Weintrauben der nördlicheren Gegenden. (Wir bemerken hiebei, daß in Weinländern, wo der Wein gewöhnliches Tisch- und DurstGetränk ist, die leichteren Sorten, wie wir sie z. B., und zwar recht gute, in Ungarn haben, zur einheimischen allgemeinen Consumtion immer den Vorzug verdienen werden. Die Nordländer haben als AllerweltsGetränke z. B. ihr Bier, und zwar auch recht gutes; zwischen dieses und gebrannten Wässern stellen sie den Wein. Er darf daher dort nicht schwach, nicht bloß für den Durst, und kan aus vielen Gründen nicht anders als theuer seyn; er ist dort LuxusGetränk. Die vielen Transportkosten, WegeGelder, und ZollGebühren verstehen sich dabei von selbst, und es ist (schon wegen des StaatsEinkommens) natürlich,

daß die Regierungen ihre einheimischen Procreationen begünstigen.) Fortsetzung folgt.

Aus solchen hundert Ducaten
Sich bilden zahllose Braten;
Und, ehelich die Wahrheit zu sagen,
Man lebt für den Mund auch und Magen.

PreisAufgabe. Einhundert Ducaten.
Das kön. Bayerische Staatsministerium hat einen Preis von 100 Ducaten auf die „Bearbeitung eines vollständigen, leicht faßlichen Unterrichts über die Zucht, Behandlung und Veredlung der RindviehGattungen und Schweine, sowie der landwirthschaftlichen Benutzung derselben,“ ausgesetzt. Die Bedingungen für die Preisbewerber sind folgende: 1.) Das Werk muß die catechetische Form haben, in gemeinfaßlichem Styl geschrieben seyn und das Bedürfniß und die Vortheile der kleineren Grundeigenthümer eben so sorgfältig, wie jene der sogenannten großen Landwirthe, umfassen. 2.) In einem besondern Abschnitt sind die Krankheiten des Rindviehes aller Abstufungen, ihre Kennzeichen und Heilmittel insoweit zu behandeln, als die Vorsichts- und Rettungsmittel noch in den Gesichtskreis der Landwirthe gehören mögen. 3.) Es ist daher der in jedem Theile Bayerns zur Zeit vorhandenen ViehGattungen, dann ihrer Mängel und Gebrechen ausführlich zu erwähnen, insbesondere aber über die Veredlung derselben, mit Rücksicht auf Klima und Boden, dem Landwirthe genügende Belehrung zu geben. 4.) In gleicher Form ist der Unterricht über die Zucht, Pflege und Krankheiten der Schweine beizufügen. Männer vom Fach in und auffer Bayern werden eingeladen, sich der Lösung dieser wichtigen Aufgabe zu unterziehen. Die an das GeneralComité

des landwirthschaftlichen Vereins zu München, spätestens bis letzten September 1833, einzusendenden Schriften müssen einen Wahlpruch enthalten, und ein beizufügender, verschlossener Zettel, aussen mit demselben Wahlpruch versehen, muß innen den Namen des Verfassers anzeigen. Die eingesendeten Schriften werden durch fünf Sachverständige, als Preisrichter, mit höchster Gewissenhaftigkeit und Genauigkeit geprüft und das Ergebnis wird so bald als möglich bekannt gemacht werden. Der Verf. der gekrönten Preisschrift ist gehalten, dem landwirthschaftl. Verein in Bayern den vollständig freyen Gebrauch derselben zu überlassen, wo sie dann mit Beisehung des Namens des PreisEmpfängers gedruckt wird.

Andeutg. Aus Freyberg (sächs. Erzgebirge). „Bei der hiesigen Bergakademie wird nun die Löthrohrprobirkunst als ein neuer Lehrzweig betrachtet, und der Hr. Gewerken-Probierer Plattner erteilt darin den Unterricht. Man übt jetzt diese neue Kunst bereits nicht allein in Deutschland, sondern auch in England, Spanien, Nord- und Südamerika und in Sibirien aus. Der Löthrohrprobierer kan in einigen Minuten sein Laboratorium in jedem Zimmer, allenfalls im Freyen, einrichten; denn sein in einem Kästchen oder Bündel tragbar gepackter Apparat ist äußerst compendiös, und bedarf zur Aufstellung nur eines Tisches oder einer Bank. Darum ist ein solcher Apparat dem Berg- und Hüttenmann namentlich auf Reisen von großem Werth. Längstens in 20 Minuten ist eine Silberprobe beendet. Die Freyberger Mechaniker (H. Bergmechanicus Lingke, Beschorner, und Cörner) fertigen dergleichen Löthrohrprobirapparate,

bei welchen eine Wage, welche noch Theile eines Milligramms angibt, sehr wesentlich ist, zu verschiedenen Preisen, je nach dem Grade der Vollständigkeit. Natürlich können auch nur die Genannten jede kleine Verbesserung, wie sich dergleichen bei einem so neuen Gegenstande von Zeit zu Zeit noch anbringen lassen, nach der Angabe des Hn Plattner sogleich ausführen.“ Ueber das Löthrohr s. „Prof. Berzelius, die Anwendung des Löthrohrs in der Chemie und Mineralogie.“ Nürnberg, 1828. 2-te Auflage. Und „Eduard Hartort, die Probirkunst mit dem Löthrohr.“ Freyberg, 1827.)

Wenn mündlich die Mäsen reden thäten,
 Abstufte sie bei der Musterung
 Die Literaten und die Voeten
 Wie (siehe den Vater Abelung)
 Die Oberjäger von Kammerjägern,
 Und Eiselirer von Dsenfegern.

Kritiken. Johnson (st. 1784.). Es führte Jemand den Kombdienstschreiber Kelly bei dem berühmten Johnson (dem gelehrtesten und bewährtesten Kritiker, den England je hatte,) ein. Die Unterhaltung währte wohl drey Stunden. Nach einiger Zeit fragte derjenige, welcher Kelly zu Johnson gebracht hatte: was halten Sie von ihm? „Sir“, erwiederte der kritische Minos, „er hat mehr geschrieben als gelesen, und mehr gelesen, als selbst gedacht.“ — Rivarol. Der bekannte franzöf. Minister Calonne (st. 1802) hatte die Eitelkeit, auch als Schriftsteller glänzen zu wollen. Der Dichter Lebrun ließ ihm dazu seine Talente, und aus Erkenntlichkeit ward er auf den PensionsEtat gesetzt. Einst zeigte Calonne ein angeblih von ihm verfertigtes Gedicht dem Rivarol, und fragte ihn dann: Wie finden Sie diese Verse? Nicht wahr, sie tragen noch etwas

von dem Zwang der Schule an sich? „Das eben nicht“, versetzte Rivarol, „wohl aber etwas von dem der Pension.“ — Nach Cappadocien. Quinault war ein langweiliger französischer Operndichter des 17. Jahrhunderts. Dieß selbst fühlend, sagte er eines Tags über eines seiner neueren Werke zu dem Marquis P.: Das Publikum kan darüber kein richtiges Urtheil fällen; die Scene spielt in Cappadocien, und man muß mit dem Charakter und den Sitten dieses Landes genau bekannt seyn. „Ich pflichte Ihnen bei,“ versetzte der Marquis. „Ehrlich gesagt: ich glaube, man hätte am besten gethan, wenn man Ihre Oper in Cappadocien auf die Bühne brachte.“

Miscellen. Aus Altona (bei Hamburg), 12. Jan. „Vorgestern feyerte hier der emeritirte Director des königl. (Dänischen) Gymnasium's, Jacob Struve, sein 50-jähriges Ehejubileum. Von den Kindern des JubelPaares sind nur noch 2 Söhne am Leben; der ältere, Carl, ist Director des Gymnasium's zu Königsberg, in Preußen, und der jüngere, Wilhelm, ist der berühmte Professor der Astronomie in Dorpat.“ — Aus Gotha. „Am 18. Dec. v. J. feyerte hier Hr Dr Wilhelm Döring, Director des hiesigen Gymnasium's, sein 50-jähriges Jubileum als GymnasialDirector. Von diesen 50 Jahren wirkte er früher $3\frac{1}{2}$ Jahr lang zu Guben und Naumburg, $46\frac{1}{2}$ aber hier. Er hat als mündlicher Lehrer und als Schriftsteller (seine SubsidienSchriften Behufs der lateinischen Sprache sind classisch) eine große Zahl Schüler gebildet. Der regierende Herzog von S. Coburg-Gotha hat dem ehrwürdigen JubelGreise bei jener Gelegenheit das ihm verliehene Ritterkreuz des kön. Sächs. CivilVerdienstOrdens übersandt.“ —