

Hallisches Tageblatt.

Fortsetzung des Hallischen patriot. Wochenblatts zur Beförderung gemeinnütziger Kenntnisse und wohlthätiger Zwecke.

N^o 291.

Sonnabend den 12. December.

1857.

Die Weinveredelung.

(Fortsetzung.)

Die sogenannte Weinveredelung greift ebenso in die Gesetzgebung und in das Eigenthum und den Ruf des Weinproducenten als in die Launen und den Geschmack der Consumenten ein. Bei dieser vielseitigen Berührung verschiedener und entgegengesetzter Interessen kann es nicht fehlen, daß über die Weinveredelung und über ihren Werth, ob sie in der That Veredelung oder in die Kategorie der „Weinschmiererei“ zu verweisen sei, die widersprechendsten Ansichten platzgegriffen haben.

Versuchen wir nun die Frage zu beantworten, ob vom chemischen, gesundheitspolizeilichen und volkswirthschaftlichen Standpunkte aus die Weinveredelung zu vertheidigen sei.

Alle gegenwärtig in Anwendung kommenden Methoden der Weinverbesserung bestehen: 1) in Zusatz von Zucker zu zuckerarmem Moste; 2) in Zusatz von Zucker und Wasser zu zuckerarmem und säurereichem Moste; 3) in Entziehung von Wasser durch Frost und Gyps; 4) in Entziehung von Säure durch chemisch wirkende Mittel; 5) in Zusatz von Alkohol zu schwachem Weine. Der Zusatz von Zucker zu zuckerarmem Moste gehört zu den ältesten Methoden den Wein auszubessern. Den Römern und Griechen war diese Methode bereits bekannt; da aber damals der Rohrzucker in Europa noch unbekannt war und man bloß Honig, welcher dem Wein einen eigenthümlichen Geschmack ertheilt, und eingedickten Most kannte, der selbstverständlich in den Jahren, wo der Zusatz am nöthigsten war, ebenfalls mangelte, so kam sie wenig in Gebrauch. In Frankreich machten im Jahre 1775 Maupin und fast zu gleicher Zeit Macquer auf den Nutzen aufmerksam, welchen ein Zusatz von Zucker zur Verbesserung des geringen Mostes gewähre. Bouillon-Lagrange empfahl um dieselbe Zeit Rohrzucker (20 Pfund auf das Muid), Rozier Honig (zwei Proc. vom Gewicht des Weins). Chaptal, Minister des Innern unter Napoleon I., gedachte 1800

und 1818 in seinem bekannten „Handbuch des Weinbaues“ dieses Zusatzes: „Man kann auch weißen Zucker oder Cassonade in dem Most auflösen, bis dieser so dick geworden ist, wie er von denselben Trauben in den besseren Jahren wird. Man wendet den Zuckersatz dann an, wenn die Trauben nicht ihre vollkommene Reife erlangt haben u. s. w.“ Dieser Zusatz von Zucker fand allmählich immer mehr und mehr Eingang und wurde seitdem mit dem Namen Chaptalisiren bezeichnet. Man beging aber in Frankreich und namentlich in Burgund den Fehler, statt der Vorschrift von Chaptal genau zu folgen und reinen Rohrzucker anzuwenden, sich schlecht bereiteten Stärkesyrups oder Zuckersyrups zu bedienen, wodurch der Geschmack des Weins beeinträchtigt wurde.

Obgleich es nun nahe liegt, dem Moste Das zu geben, was die Natur bloß durch den Mangel an Sonnenwärme nicht in genügender Quantität zu erzeugen vermochte, so trat doch der allgemeinen Anwendung des Zuckersatzes der Aufwand, den derselbe erforderte, entgegen. Er lieferte zwar einen weit alkoholreicheren und darum haltbarern Wein, allein diese Eigenschaften gehören doch weniger zu den wünschenswertheften, selbst wenn diese Vorzüge den erforderlichen Aufwand lohnen sollten. Der bei weitem größere Theil der deutschen Weine zeigt außer dem Mangel an Zucker einen Ueberfluß an Säure, weil bei weniger günstigen Jahrgängen diese Säure fast in demselben Verhältnisse vorhanden bleibt, als der Zucker in der Traube fehlt. Findet nun auch durch den Zuckersatz später in Folge des größern Alkoholgehalts eine vermehrte Absonderung des zweifach weinsäuren Kali als Weinstein statt, so enthalten doch die nicht völlig gereiften Trauben eine weit größere Menge Aepfelsäure als Weinsäure; die Aepfelsäure wird aber nicht ausgeschieden und deshalb bei dem bloßen Zuckersätze dennoch der Geschmack des Weins beeinträchtigt. Diese Säuren sind, ohne der Qualität des Weins zu schaden, zu vermindern oder unschädlich zu machen.



Die Ersten, welche in dieser Hinsicht geeignete Vorschläge machten, waren die um die Technik hochverdienten Männer Döbereiner in Jena und Lampadius in Freiberg. In einer Abhandlung über Weinbereitung (1827) sagt Lektierer: „In unsern nördlichen Weinländern, z. B. bei Meissen und Dresden, dürfte folgendes Verfahren, eine größere Menge von Wein aus den Trauben zu gewinnen, von Wichtigkeit sein, welches sich auf die bekannte Erfahrung gründet, daß die Trauben der nördlichen Gegenden weniger zuckerreich sind, aber genug Gährungsstoff enthalten, um bei der Gährung des Mostes eine bedeutende Menge dem Moste zugesetzte Zuckerauflösung mit in Wein umzuändern. Man versetze nämlich 36 dresdener Kannen (1 Kanne = 2 Pfund) Most mit 36 Kannen Zuckerswasser, in welchem 9—10 Pfund Meliszucker aufgelöst enthalten sind, und lasse die Mischung wie gewöhnlich gähren. Der erhaltene Wein hat den Geschmack des meißener Weins, ist aber weit lieblicher. Für die Ausgabe von höchstens 2 Thln. habe ich mithin einen halben Eimer mehr und von besserer Güte erhalten. Nach einer Destillationsprobe enthält dieser Wein $2\frac{3}{4}$ Proc. Alkohol mehr als eine Sorte meißener Wein von 1826.“ Baling in Prag und nach ihm Dr. Gall in Trier haben wesentlich die nämlichen Vorschläge gemacht, Lektierer namentlich durch große Rührigkeit diesen bereits eine verbreitete Anwendung verschafft.

Es ist allbekannt, daß man selbst aus den sauren Johannisbeeren einen vortrefflichen Wein gewinnen kann, wenn man dem Saft derselben, zur Verdünnung der vielen Säure, neben Zucker eine größere Menge Wasser zusetzt. In Norddeutschland, wo die Traube für sich keinen genießbaren Wein zu liefern vermag, bereitet man aus den Johannisbeeren und namentlich auch aus den Stachelbeeren durch den einfachen Zusatz von Wasser und Zucker mit Beimischung von getrockneten Weinbeeren der südlichen Länder Liqueurweine. Siemens fand im Jahre 1832 zu Althaldensleben bei Magdeburg ganze Berge mit Stachelbeeren bepflanzt, aus welchen der bekannte Nathusius alle möglichen südlichen Weine darstellen ließ. Betrachtet man die bessern Vorschriften für Stachelbeer- und Johannisbeerwein, welche rein aus der Praxis hervorgegangen sind, so findet man merkwürdigerweise nahezu dasselbe Verhältniß zwischen Säure, Zucker und Wasser, welches später die Chemie in ganz guten Traubenmosten kennen lehrte: so liefert die meist angewandte Mischung von 3 Pfund Stachelbeersaft, 1 Pfund Wasser und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker das Verhältniß 1:38:100, und die Mischung von 1 Pfund Johannisbeersaft, 2 Pfund Wasser und 1 Pfund Zucker das Verhältniß $0\frac{1}{8}$:36:100.

Diese Erfahrungen hat nun Gall benützt, um aus solchen Trauben, welche ihre völlige Reife nicht erlangten und deshalb noch viel Säure und nur wenig Zucker enthalten, noch gute Mittelweine zu erzeugen.

Die von Gall empfohlene Methode der Weinverbesserung, das Gallifiren, besteht darin, daß er zuvörderst dringend empfiehlt, die bessern Trauben von den geringern abzusondern, um davon einen bessern Bouquetwein darzustellen, statt sie mit der größern Menge der geringern Trauben zu vermischen, in deren Saft die Vorzüge der wenigen völlig reifen Trauben völlig verschwinden würden. Den Most der geringern Sorte soll man sofort nach dem Keltern mit so viel Wasser und Zucker mischen, daß sein Gehalt an Säure, Wasser und Zucker dem Gehalt an diesen Bestandtheilen in einem guten Traubenmost gleichkommt. Die Bestimmung der Menge der vorhandenen Säure und des fehlenden Zuckers macht eine nähere Prüfung des Mostes erforderlich, wenn das Verhältniß zwischen Wasser, Zucker und Säure, welches in jedem Jahrgange, in jeder Traubenforte und bei verschiedenen Lagen und Boden wechselt, in dem darzustellenden Wein ein genau bestimmtes sein soll. Als fast allgemein gültige Regel läßt sich annehmen, daß in den bessern Traubenforten des südwestlichen und südlichen Deutschland gegen 20 Proc. Zucker und $0\frac{5}{10}$ — $0\frac{6}{10}$ Proc. Säure (40:1) enthalten sind, während der Most der geringern Trauben selten über 15 Proc. Zucker und oft mehr als 1 Proc. Säure (15:1) enthält. Es fehlen demnach in 1000 Pfund (= 500 Litres, Quart, Maß oder Kanne) Most, die bei gutem Wein 200 Pfund Zucker enthalten sollen, mindestens 50 Pfund Zucker. Die fast doppelte Menge der vorhandenen Säure macht aber einen größern Wasserzusatz nöthig, für welchen noch ein entsprechender Zusatz von Zucker erforderlich ist. Bei so geringem Moste sind auf obige 1000 Pfund reichlich die Hälfte oder 550 Pfund einer Lösung aus 150 Pfund Zucker in 200 Litres oder 400 Pfund Wasser zuzusetzen. Man erhält dann von $1\frac{1}{2}$ Eimer Most durch diesen Zusatz $2\frac{1}{4}$ Eimer guten Weinmost, dessen specifisches Gewicht in der Regel auch dem eines guten Mostes gleichkommt.

(Fortsetzung folgt.)

Chronik der Stadt Halle.

Wunsch und Bitte.

Die Redaction des Hall. Wohnungsanzeigers pro 1858 beabsichtigt im Interesse des hiesigen Publikums dem Verzeichnisse der Reise- und Frachtfuhrgelegenheiten auch eine Namenliste der Boten und s. g. Botenfrauen, welche allwöchentlich ein- oder mehrere male die umliegenden kleineren Dörfschaften zur Ausführung von Aufträgen besuchen, hinzuzufügen.

Zu dem Ende ergeht hierdurch an die Betreffenden die Bitte, ihre Adressen baldigst an die Verlags- handlung von H. Berner (gr. Ulrichsstraße Nr. 8) abgeben zu wollen.

Berichtigung der Predigtanzeige.

Zu H. E. Frauen: Sonntag den 13. December Nachmittags 2 Uhr Herr Oberlehrer Duff.

Wohlthätigkeit.

4 Thlr., bei einer frohen Hochzeit für arme Wöchnerinnen gesammelt, „S. H.“ — sind mir eingehändigt und dem Vorstande des hiesigen Vereins für arme Wöchnerinnen von mir übergeben worden.

Halle, den 9. December 1857.

Der Superintendent Dr. Franke.

3 Thlr. 23 Sgr.,

bei einer fröhlichen Hochzeit für arme Wöchnerinnen gesammelt, habe ich erhalten und werde diese Gabe dem angegebenen Zweck gemäß verwenden. **Focke.**

Herausgegeben im Namen der Armendirection
von Dr. Eckstein.

Bekanntmachungen.

**Berdiente Parodie des jüngsten Fünfund-
neunzigers, Antwort auf die von
Pastor F. Seiler**

**wider die Union herausgegebenen Thesen,
von Dr. Rud. Stier, Superintendent.**

Obige Gegenschrift ist so eben erschienen und a
3 Sgr. zu haben. **H. W. Schmidt.**

**Zurückgesetzte Galanterie-Waaren sind
unter dem Einkaufs-Preise zu haben, vor-
züglich mache ich die Wiederverkäufer dar-
auf aufmerksam.**

Wilh. Schwarz, Mannische Straße.

Feinstes Weizenmehl, à Mese 8 1/2 Sgr., desgl.
Roggenmehl, à 1/4 Schfl. 18 Sgr., Mehlhantlung, große
Ulrichsstraße Nr. 31 bei **Rüdiger.**

Trockne Hefe,

stets frisch, empfiehlt

**die Berliner Hefen-Niederlage,
C. F. Bantsch, Schmeerstraße Nr. 14.**

Puppenköpfe in Porzellan, Guttapercha und
ordinaire, desgleichen Puppenbälge in schöner Auswahl
sind zu haben bei **W. Herrig, Schmeerstraße 20.**

Ein mit Wachstuch bezogener Bettschirm zu ver-
kaufen Steinstraße Nr. 13 im Hofe.

Zwei birkenne ovale Kaffeetische sind zu verkaufen
großer Sandberg Nr. 6.

Rathhausgasse Nr. 6, 2 Treppen, Bücherreposito-
rien aus freier Hand zu verkaufen.

Ein Haus mit Victualien-Laden und vollständiger
Ladeneinrichtung steht unter vortheilhaften Bedingungen
sodort zu verkaufen. Wo? sagt die Exped. d. Bl.

2 bis 300 Thlr. werden auf ein Grundstück
in Halle gesucht. Nähere Auskunft ertheilt die Expe-
dition d. Blattes.

Ein Bursche ordentlicher Eltern kann in die Lehre
treten beim Bäckermeister **Enig, Brunnenplatz Nr. 6.**

Einige Weißnäherinnen, jedoch nur zu feiner Ar-
beit, sucht **C. A. Burkhardt.**

Sonnabend den 12. d. M. Eröffnung der
Weihnachts-Ausstellung
 von Conditorei-Waaren bei C. L. Blau,
 große Ulrichsstraße Nr. 57,
 in bekannter reichhaltiger Auswahl, zur gütigen Beachtung bestens empfohlen.

Weihnachts-Wecken
 werden auch in diesem Jahre auf Bestellung bestens angefertigt bei
 C. L. Blau.

200 Damen-Jacken
 sind zum bevorstehenden Weihnachten fertig, von 15 Sgr. an bis zu 4 $\frac{1}{2}$ R., von allen Größen und in allen beliebten Farben und Façons, ebenso **Mäntel** für Erwachsene und Kinder, sehr gut gearbeitet, so daß jeder Käufer zufrieden sein wird.
 Schneider **Schmul**, großer Schlamm Nr. 15.

Gummischuhe reparirt mit Gummi-
 Guttapercha-Kitt und Leder- oder Gummi-Sohlen
J. Deffner, Leipziger Straße Nr. 3.

Das Haus Taubengasse Nr. 18, enthaltend 3 Stuben, 4 Kammern, Küche, Boden und Zubehör mit Gartenpromenade ist zu vermieten. Zu erfr. im Hinterh.

Das freundliche und bequeme Logis kleine Klausstraße Nr. 9, was gegenwärtig von dem Herrn Cand. **Marshner** bewohnt wird, steht zum 1. April 1858 anderweitig zu vermieten.
J. Steuer.

Die Bel-Etage meines Hauses vis-a-vis der Klausbrücke ist sofort oder zum 1. April zu vermieten
 Strohhofspitze Nr. 20.

In der schönsten Lage der Stadt, große Ulrichsstraße Nr. 7, ist ein Laden mittlerer Größe nebst Wohnung zu vermieten.
W. Günther, Uhrenhandlung.

Eine kleine freundliche Stube steht Schulberg Nr. 7 an eine einzelne, rechtliche Person sogleich zu vermieten.

Eine Werkstelle ist zu vermieten Leipziger Straße 13.

Ein Gummischuh mit Ledersohle verloren. Abzugeben große Märkerstraße Nr. 7 parterre links.

Bescheidene Anfrage.
 Seit wann ist der Drechslmeister **W. Gleitsmann** Hutmachermeister?

Thüringer Bahnhofs-Hôtel.

Sonnabend den 12. December

Großes Concert

zum Besten der in Mainz Verunglückten, gegeben vom **Halleischen Musikchore.**

Das Entrée bleibt dem Wohlthätigkeitsfinn der geehrten Concertbesucher überlassen. Anfang 6 $\frac{1}{2}$ Uhr.
C. Stöckel, Director.

Diemitz.

Sonnabend und Sonntag frische Pfannkuchen.

Hallischer Getreidepreis.

Nach dem Berliner Scheffel und Preuß. Gelde.
 Den 10. December 1857.

Weizen	2 Thlr.	7 Sgr.	6 Pf.	bis 2 Thlr.	17 Sgr.	6 Pf.
Roggen	1 =	20 =	— =	1 =	26 =	3 =
Gerste	1 =	12 =	6 =	1 =	15 =	— =
Hafer	1 =	7 =	6 =	1 =	13 =	9 =

Druck der Waisenhaus-Buchdruckerei.

