

Ersteinst:
Mittwoch früh 7 Uhr.
Inserate
werden angenommen:
bis Mittwoch 6, Sonn-
tag bis Mittwoch
12 Uhr:
Mazienstraße 18.
Anzeige in dies Blatt
haben eine ersparliche
Berechnung.
Anlage:
18,000 Exemplare.

Dresdner Nachrichten
Tageblatt für Unterhaltung und Geschäftsverkehr.
Mittredacteur: Theodor Stobisch.

Abonnement:
Wochentlich 20 Rgr.
bei unentgeltlicher Be-
lieferung in's Haus
Durch die Königl. Post
vierteljährlich 22 1/2 Rgr.
Eingelne Nummern
1 Rgr.
Inseratenpreis:
Für den Raum einer
gespaltenen Zeile
1 Rgr.
Unter „Eingelnde“
die Seite 2 Rgr.

Druck und Eigenthum der Herausgeber: Klesch & Reichardt. — Verantwortlicher Redacteur: Julius Reichardt.

Dresden, den 9. December.

— H. H. H. der Kronprinz und die Frau Kronprin-
zessin haben ihre Villa bei Strahlen verlassen und das Königl.
Palais am Taschenberge bezogen.

— Wie die „B. V. Z.“ schreibt, tritt der Finanzrath
und Eisenbahn-Director v. Weber aus dem sächsischen Staats-
dienst aus und hat bereits sein Entlassungsgesuch eingereicht.

— Der am 25. April 1843 hier verstorbene Brauer
Christian Gottfried Fink hat in seinem am 24. April 1844
gerichtlich niedergelegten Testamente für den Eintritt eines be-
stimmten Ereignisses die Summe von 4000 Thlr. dem Fond
des hiesigen Bürgerhospitals ausgesetzt. Das fragliche Ereigniß
ist nun eingetreten und das Capital dem gedachten Fond über-
wiesen worden.

— Einer unserer verdienstvollsten Mitbürger und vater-
ländischen Gelehrten, der Historiker Dr. Wilhelm Schäfer, wurde
gestern von einer Anzahl von Freunden — die seine Verdienste
schon im Leben zu würdigen versuchten — zur letzten Ruhe-
stätte begleitet. Nicht Titel und Aemter wurden dem Ver-
ewigten bei seinem offenen, geübten Sinne zu Theil, aber die
höchste Achtung vor seiner gründlichen historischen Gelehrsamkeit
und seinem unermüdblichen schriftstellerischen Fleiße sollte man
ihm mit Recht in den fernsten Welttheilen — mitunter mehr
noch wie in seiner letzten Heimath Dresden, um deren Special-
geschichte er sich vorzugsweise verdient gemacht. Widmen wir
ihm aber ein ehrendes Andenken. H. K.

— Gewerbeverein. In letzter Sitzung sprach Prof.
Dr. Fleck über den Wein. Wir geben aus dem höchst inter-
essanten Vortrage in Kürze das Nachfolgende wieder. Wein
ist eigentlich nie Noses Naturproduct, sondern immer Kunst-
product, und gerade in neuerer Zeit trägt die durch die Wis-
senschaft geleitete Thätigkeit des Menschen mehr wie je zum
Besten des Ergebnisses bei. Der Wein besteht zwischen dem
50. Grade n. Br. und dem 44. Grade s. Br. da, wo eine
mittlere Jahrestemperatur von 10 bis 11 Grad so vorhanden
ist, daß sie in den verschiedenen Jahreszeiten nach beiden Sei-
ten hin stark überschritten wird und die mittlere Sommerwärme
mindestens noch 8 bis 20 Grad beträgt. Wo aber die Tem-
peratur nur wenig von der mittleren von 10 bis 11 Grad
abweicht, wie z. B. in England, da ist auch kein Weinbau
möglich. Zu seinem Wachsthum verlangt der Wein einen kal-
ten, lockeren Boden, der aus Gneis, Granit, Thonschiefer
entstanden ist. Einer Heftigen Land, welches mit Wein bebaut
wird, werden jährlich 30 Wund Kali entzogen. Die Erntezeit
ist im Herbst und je später, desto größer der Vortheil. Man
sagt vom Wein: Je länger am Stock, je kürzer im Faß. Die
Trauben werden sortirt und auch noch die Beeren ausgelesen.
Den Most gewinnt man durch Pressen, neuerdings auch durch
Centrifugen. Soll er aber über die Häuten und Kämme
gähren, so werden die Beeren los getreten, zerquetscht. Man
hat auch in der Darstellung des Weines Arbeitstheilung ein-
treten lassen. Der Weinbauer beschäftigt sich los mit dem
Anbau und überläßt das Weitere dem Joubilanten, der ihm
entweder die Beeren vom Stock oder den Most abkauft, um
dann den Wein im großen darzustellen. Die Güte des Jahr-
gangs richtet sich nach der Günst oder Ungunst des Wetters,
durch welche das Verhältnis des Säuregehaltes zum Zuckerge-
halte bestimmt wird. Wenn auf 1 Pfund Säure 12 Pfund
Zucker kommen, so ist der Jahrgang ein schlechter, bei 20 Pf.
ein mittler und bei 30 Pf. ein vorzüglicher. Außer Wasser,
Zucker und Säure enthält der Wein noch Eiweiß, das sich in
Lese umsetzt, Leim, der nur schwierig zu entfernen ist und
der das Rahmwerden veranlaßt, Weinstein und Kalksalze. Die
blauen Trauben geben ebenso wie die weißen nur hellen Most
und die Farbe des Weines entsteht erst bei der Gährung. Diese
ist im Most eine dreifache: 1) der Zucker wird umgesetzt in
Kohlensäure, welche entweicht und in Weingeist, welcher bleibt,
2) es bildet sich Glyzerin und Bernsteinsäure, 3) es entsteht
Kohlensäure und Fufelöl, welches das Bouquet liefert. Die
Gährung erfolgt in kühlen Räumen ohne Hefenzusatz in offe-
nen oder bedeckten Bottichen und ist in 4 bis 5, zuweilen auch
erst in 8 bis 14 Tagen beendet. Den Reboe Wein läßt man
noch 8—14 Tage auf den Kämme stehen, um ihm dunklere Farbe
und herberen Geschmack zu geben. Der junge Wein wird auf Fässer
gefüllt, vor Luftzutritt geschützt und gepfeilt. Die Umfüllung auf
frische Fässer wird mehrmal wiederholt. Da die Poren des
Holzes einen Theil des Wassers aus dem Wein verdampfen
lassen, so würde ein leerer Raum im Faße entstehen, der ein
Sauerwerden des Weines veranlassen könnte; deshalb muß zeit-
weise Wein nachgefüllt werden. Der Weingeist verdampft
jedoch nicht mit und deshalb wird der Wein immer stärker.
Rebner bespricht hierauf die Krankheiten des Weines. Das
Rahmwerden entsteht durch das Unlöslichwerden des Pflanzen-
leims und wird am besten durch Gerbsäure kurirt, die der Wein
in seinen getrockneten und fein pulverisirten Keimen selbst
liefert. Das Sauerwerden erfolgt, wenn atmosphärische Luft

zutritt. Der sauer gewordene Wein ist schwierig wieder gut
zu machen; am besten gelingt es noch mit Weinstein säure.
Das Bitterwerden kann alten Weinen passiren. Man setzt in
diesem Falle Kalk zu. Nimmt der Wein „Fäulgeschmack“ an,
so muß man ihn umfüllen und die Fässer mit Wasserdampf
ausblasen. — Die Veredelung des Weines kann geschehen im
Moste und im Weine und zwar im Most durch Zusatz von
Mohr- oder Traubenzucker (Chaptal'siren), durch Zusatz von
Zuckerlösung, um die Säure zu verbünnen und den Zuckerge-
halt zu erhöhen (Gall'siren), durch Nachgähren der Trester
mit Mohrzuckerlast (Veitot'siren) und durch Entsäuerung des
Mostes, indem man Kalk zusetzt, einen Theil des Mostes ab-
kocht und ihn wieder mit der Gesamtmenge vermischt. Im
Weine erfolgt die Miliorisirung durch Gefrierlassen des Jung-
weines, wo sich bei 0—6 Grad Kälte Weinstein und Farb-
stoffe schnell abscheiden und wobei ein stärkeres Product gewon-
nen wird, durch Zusatz von Alkohol zur Erzeugung starker
Exportweine, wie Portwein, Madeira, Burgunder, durch Zusatz
von Chlorin (Scheel'siren), durch Erwärmen des Weines auf
50 bis 60 Grad zum Zwecke einer schnellen Aufbesserung und
vollkommener Haltbarkeit und durch Schaumweinfabrikation.
Rebner b'schreibt das Verfahren und den Verlauf derselben,
gibt eine genaue Analyse des deutschen und des französischen
Products und gelangt dadurch zu dem Schlusse, daß das
deutsche Product dem französischen keineswegs nachsteht. Was
nicht weit her ist, halten viele Leute auch heute noch für gut.
Hierauf besprach der Vortragende noch die Darstellung ver-
fälschten Weines und zwar die aus andern Fruchtarten, als
Johannbeeren, Stachelbeeren, Aepfeln, Birnen, Melonen und
die aus den chemischen Bestandtheilen des Weines (Wasser,
Alkohol, Glyzerin, Weinsäure). Es wurde fogleich vor der
Versammlung auf letztere Weise ein feiner Madeira hergestellt
und herumgereicht. Wenn gleich mit der Zunahme des Bier-
konsum's der Weinkonsum abzunehmen scheint, so ist doch auch
durch die neuerdings aufgefundenen Mittel, geringere Jahr-
gänge naturgemäß aufzubessern, die Möglichkeit geboten, gute
trinkbare Weine zu verhältnismäßig billigen Preisen zu liefern,
so daß in der That z. B. in England eine Vermehrung des
Weinkonsum's statt hat; denn während dort 1862 gegen 5
Millionen Gallonen Wein eingeführt wurden, sind 1867
7,000,000 importirt worden. Schließlich kam Rebner auf die
Bedeutung der Weinveredelung für unsern vaterländischen
Weinbau und bekämpfte die Vorurtheile, die noch vielfach ge-
gen unser eigenes Product zu finden sind. In Sachsen wer-
den im Jahre durchschnittlich 5000 Centner Wein in Faß an
und 1000 Centner in Flaschen eingeführt und doch ist grade
unser sächsischer Wein wegen seines reichen Bouquets in jedem
Falle mindestens ebenso geeignet zur Veredelung und giebt dann
ein mindestens ebenso ausgezeichnetes Product, als dies bei
anderen Weinen „von weit her“ der Fall ist. — Der lebhaft-
este Beifall und der Dank des Vorlesenden lohnten den Red-
ner für seinen ausgezeichneten Vortrag, welchem die Licht-
dränge Menge bis halb 11 Uhr lauteo folgte. (Fortf. fol.)

— Mit jedem Tage werden am prosaischen Theater-
Ausbau in den Zwingeranlagen neue Baulichkeiten und Ein-
richtungen vorgenommen. So hat man die äußeren Corridore
zur Vermeidung jedweder Störung einer Vorführung mit Stroh-
matten belegt; vor der Kasse eine aus Eisen bestehende Chaine
angebracht, um den Anbruch des billensuchenden Publikums ab-
zumindern, endlich die für das Publikum bestimmte Unterdacht
um zwei volle Thüren verlängert.

— In der I. Blinden-Anstalt hieselbst fand neulich eine
Gesangausführung von Seiten der Zöglinge statt, der viele
Mitglieder der jetzigen Ständeverammlung beiwohnten. Wie
unter der verdienstvollen Leitung des Herrn Kapellmeisters
Reinhard den Fähigkeiten der Blinden große Aufmerksamkeit
und Ausbildung gewidmet wird, so versteht derselbe nicht,
namentlich auch dem Gesange seine Rechte einzuräumen, für dessen
Ausübung der Herr Gesanglehrer Nake seit Jahren eine
große Wirksamkeit entfaltet und oft wunderbare Erfolge erzielt
hat. Das Programm bestand aus 13 Nummern und alle die
Hörer wurden bei der Ausführung tief ergriffen, denn fast in
allen den Blinden waltet ein tiefes Gemüthsleben vor, welches
sich vorzüglich im Gesange kund giebt. Gerade in diesem Punkte
offenbart sich jenes wahrhaft innige Gemüthsleben, wo jene
Empfindungen des Glückes oft aus der tiefsten Tiefe des phy-
sischen Glendes zu einer Erhebung der Seele mit so vielen Schick-
salsgenossen vereint, in dankbarem Ergüsse der von Num-
mer und Sorgen befreiten Brust heiter entströmen. In dieser
Weise wird ein Unisono geschaffen, wie es selten zu vernahmen
ist. Man glaubt oft, wenn man das eigene Auge auf Mo-
mente versenkt, die Klostergefänge frommer Nonnen zu hö-
ren. Es ist ein ganzes Hingeben der Seele in diese Chöre,
Choräle, Canons und Volklieder höherer Sphäre. Alles löst
sich auf in Gefühle und so wirken diese Gefühle wieder auf
die Hörer zurück. Diese reinen Seelen geben sich so ganz hin
wie sie sind; hat doch der Mensch, der des Glückes beraubt ist,

durch sein Auge im Spiegel seiner Seele lesen zu lassen, nicht
als die Stimme, welche die Zustände seines Gemüthes nach
außen verkündet.

— Am Dienstag Vormittag gegen 11 Uhr wurde in
der Nähe der Saloppe ein männlicher Leichnam aus der Erde
gezogen, der schon ziemlich lange im Wasser gelegen zu haben
schien, da die Kopfhaare zumiß fehlten. Der Dahingegangene,
welcher schon ziemlich bejahrt, war elegant gekleidet. In der
Westentasche fand sich noch eine Cylindruhr vor. Wer der
Tobte gewesen, darüber konnte man bis jetzt noch nichts
erfahren.

— Der beste Beweis eines guten Geschmacks ist der reiche
Verdienst und über Mangel an letzterem darf die Brauerei des
Feldschlößchens nicht klagen, denn sie giebt dies Jahr 16 Procent
Dividende, wozu ihr die Dürstigen nach Kräften geholfen.

— Am Dienstag feierte Dresden ein eigenthümliches
Jubiläum. Es war der 7. December, der sich im vorigen
Jahre durch seinen Sturm sehr bemerkbar machte. Verschie-
dene Fabriktablissements mit ihren himmelhohen Schornsteinen,
sowie die Glaser und Dachbeder werden sich wohl öfters da-
ran erinnern.

— Daß es im Königl. Hoftheater kein bloßer Luxus war,
einen besonderen Zwischenactvorhang zu benutzen und den pracht-
vollen Hauptvorhang schließlich als ein untrügliches Zeichen zu
entrollen, daß das Stück zu Ende sei und das Publikum sich
auf die Scene machen könne, bewies die vorgestrige Aufführung
der „Maria Stuart“ im Interimstheater. Hier, wo man sich
den schreibbaren Luxus mehrerer Vorhänge nicht gegönnt, sollte
sich die Nothwendigkeit einer solchen Einrichtung bald genug
fühlbar machen. Als im fünften Acte die Scene im Gefängniß
der Stuart beendet und Leicester und darauf der einzige rothe
Vorhang niedergelassen, erhob sich das gesammte Parterre und
die ersten Ränge: Baschülz, Cylindrer und Pidelhauben feuerten
bereits recht muthig den Ausgängen zu, als es dem Protest
des dritten Ranges und einiger Studenten im Stehpartee
gelang, das Publikum zu vermindern, doch auch noch dem Schluß
der herrlichen Dichtung beizuwohnen. Also bitte, noch einen
Vorhang ob. r vielleicht den Schluß in Zukunft durch mehrere
Baulenschläge angezeigt, allerwenigstens den Schluß classischer
Dichtungen. — Auf dem Theaterjettel befindet sich in Bezug
hierauf folgende Notiz: Der Beginn sowie der Schluß eines
jeden Actes wird durch ein Glodenzeichen bemerklich gemacht,
das Fallen des Vorhangs ohne Glodenzeichen bedeutet eine
Verwandlung.

— Die Petition des städtischen Vereins in Leipzig in der
Theaterfrage macht bei den städtischen Behörden der Provinzial-
städte wenig Glück. Die Stadtverordneten von Reichen legten
dieselbe einfach ad acta und das Collegium in Freiberg verwarf
dieselbe sowohl aus formellen wie materiellen Gründen. Ueber-
wiegend erkannte man darunter der Vorlesende Adv. Rugler)
es für eine Ehrenschrift, zu einem Kunstinstitut, wie die
Dresdner Bühne, einen Beitrag aus dem Staatsfiscel zu lei-
hen, dessen Höhe zu bestimmen man sogleich den Ständen des
Landes überlassen konnte, wenn man auch Wünsche bezüglich der
Interbung des Theaters und der Herabsetzung der Preise für
die weniger bemittelten Klassen habe. Für den Beitritt zu der
Leipziger Petition erklärten sich im Ganzen nur zwei Stimmen.
Die Stadtverordneten von Bautzen nahmen die Leipziger Pe-
tition zur Kenntnis und beschloßen, es dabei besenden zu
lassen. Uebrigens hat sich, wie die Sächs. Zig. erzählt, der
Leipziger Verein nicht einmal mit dem Besuche eines Aufgebots
der städtischen Collegien zu einem Adressensturm begnügt,
sondern auch andere Körperchaften aufzusuchen versucht. Der
Löbauer Gewerbeverein hat z. B. die Petition auch zugesandt
erhalten. Dieser Verein hat jedoch einstimmig beschloßen, die
ganze Angelegenheit nicht als Vereinsache zu betrachten. Die
unermüdblichen Trabanten des Leipziger städtischen Vereins
werden die Petition nun privatim in Lobau zur Unterrichts-
anstalt anlegen.

— Die Einnemmerhäuschen sind von den Stadthoren be-
kannlich in ziemliche Entfernung hinausgelegt worden, trotz-
dem steht das alte Einnemmerhäuschen am Pillnitzer Schloße
zur Freude aller Passanten und vermuthlich aus denselben
ästhetischen Rücksichten noch, welchen man jetzt hohen Orts solche
Berücksichtigung schenkt. Ja, wenn man einem Jettel, welcher vor-
gestellt an dem ehrwürdigen Häuschen befestigt war, glauben
darf, hat dasselbe noch eine große Zukunft. Genannter Jettel
lautete: „Diese Villa ist sofort zu vermieten. Näheres im
Stadtbaumeister.“ Er hing bis zum Abend da, dann war er
verschwunden. Ob sich inzwischen ein solider Richter gefun-
den, oder ob der ganze Jettel nur das Werk eines Spottvogels
war, wer kann das wissen?

— Heute und morgen veranstaltet der Physiognomiker
Herr Carl Schulz im Hotel de Pologne seine letzten Vorstell-
ungen. Herr Schulz hat durch seine wunderbar schönen Dar-
stellungen, verbunden mit dem elegantesten Vortrag, auch dies-
mal sich den reichsten Beifall des Publikums erworben. Societ





