

der Geh. Medicinalrath *Carus* hat daselbst wieder ein zootomisches Museum aus seinem eigenen Besitze begründet, dem sich jedenfalls die in der zoologischen Sammlung dort befindlichen Präparate anschliessen werden. In dem System des Werkes selbst werden die Entwicklungsstufen vom Einfachen bis zum Höchsten fortgeführt. —

Herr *Sussdorf* behandelte in ausführlichen Mittheilungen die Weinveredlung in Sachsen. Von den Temperaturverhältnissen ist vorzugsweise das Reifen der Trauben abhängig; die grössere Reife derselben vermehrt den Zuckergehalt, die geringere Reife vergrössert die Menge der Weinsäure. Der Zuckergehalt begründet den Geist, der Säuregehalt das Aroma des Weines. Wenn bei starker Säure nicht genug Zuckergehalt vorhanden ist, so schlägt der Wein in Folge der nicht ausgeschiedenen Pflanzenleimverbindungen um; er wird kanig. Um dieser Krankheit entgegenzuwirken müssen die Bestandtheile des Weines in ein normales Mischungsverhältniss gebracht werden, und zwar entweder durch Entsäuerung oder durch Zusetzung von Zucker. Nun ist der Weingehalt in folgenden Verhältnissen vorhanden

	in guten Jahrgängen	in mittleren Jahrgängen
Zuckergehalt	24 pCt.	12 pCt.
Säuregehalt	$\frac{6}{10}$ -	$\frac{9}{10} - 1\frac{1}{2}$ -
Wassergehalt	$75\frac{4}{10}$ -	87 -

Die Salze und Phosphate sind im Wein so gering, dass sie unberücksichtigt bleiben können. *Liebig* hat nun eine wissenschaftlich richtige Methode zur Entsäuerung der Weine durch Zusatz von neutralem weinsteinsaurem Kali vorgeschlagen, allein sie ist wegen der damit verbundenen Kosten und wegen der subtilen Behandlung für die Praxis nicht geeignet. *Gall* machte den Vorschlag des Zuckerzusatzes und einer entsprechenden Quantität Wassers. Zucker und Wasser, welche zugesetzt werden, müssen rein sein, und der zugesetzte Zucker muss einen nochmaligen Gährungsprocess verursachen. Hierzu ist der Traubenzucker geeignet, welcher allerdings anfangs nicht vollständig rein in brauner Färbung genommen wurde, jetzt aber rein und weiss hergestellt wird. Die Behandlung macht den Wein milder und trinkbar, vermag ihn aber allerdings noch nicht in die Kategorie der Bouquett-Weine zu erheben. Es werden durch dieses gallische Verfahren zunächst Weine von bestimmterem und grösserem Weinsteingehalt bei mittlerem Säuregehalt erzielt, welche zugleich bei der längeren Gährung die Pflanzenleimverbindungen viel vollständiger ausscheiden, und dadurch haltbarer sind. Dass das Aroma bei längerem Lager, als die jetzigen Erfahrungen reichen, sich auch noch freier und vollständiger entwickelt, ist nach der Natur aller solcher Getränke nicht zu bezweifeln. Jedenfalls wäre es zu wünschen, dass die veredelten Weine Sachsens eine günstige Aufnahme bei den Weinconsumenten fänden, da hier auf circa 6000 Scheffel Land gegen 36000 Eimer jährlich gewonnen werden.