



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

**Realienbuch zum Gebrauch in den Volksschulen des
Fürstentums Lippe beim Unterricht in der Geschichte,
Erdkunde, Naturgeschichte und Naturlehre**

Detmold, 1903

32. Der Weinstock

Nutzungsbedingungen

[urn:nbn:de:hbz:466:1-56182](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-56182)

wenn die Wiesen gemäht sind, seine fleischfarbigen, glöckigen Blüten treibt. Im Frühjahr erst kommen die grünen Blätter hervor, und tief im Grunde derselben stecken die Samenkapseln. Besonders giftig sind die Zwiebelknollen und die runden, braunen Samenkörner. — (Vgl. Nr. 11, 12, 24, 26.)

32. Der Weinstock.

1. Verbreitung. Der Weinstock gedeiht bei uns nur dann, wenn er an der warmen Ost- oder Südseite der Häuser oder Mauern gezogen wird; im Freien bringt er seine Früchte selten zur Reife. In den wärmeren Gegenden unsers Vaterlandes aber, besonders am Rhein, an der Mosel und am Main wächst er an Stangen in den großen Pflanzungen auf den Hängen der Berge, die man daher Weinberge nennt. Hier zieht man ihn als zwei Meter hohen Stock, pflegt ihn sorgfältig und keltert aus seinen Trauben den Wein. Wild wächst der Weinstock in Armenien. Schon seit den ältesten Zeiten wird er von den Menschen gepflanzt und gepflegt. Jetzt ist er über die ganze Erde verbreitet. Die Hauptweidländer sind Frankreich und Italien. Aber auch Griechenland und Portugal, Kalifornien und das Kapland erzeugen viel Wein.

2. Die Pflanze. Die Wurzeln des Weinstocks dringen tief in den Boden, so daß sie selbst in trockenen Zeiten, wenn die oberflächlichen Erdschichten ausgetrocknet sind, noch Wasser erreichen. Der Stamm verzweigt sich in viele Reben, die anfangs weich sind und später verholzen. An den Reben sitzen abwechselnd Blätter und Ranken. Die Blätter sind groß und langgestielt und wenden ihre Fläche stets dem hellsten Lichte zu. Werden sie einmal beim Beschneiden oder Anbinden in andere Stellungen gebracht, so wenden sie sich in kurzer Zeit wieder dem Lichte zu. Sie haben eine schöne, vielfach geteilte Blattfläche, daher findet das Weinblatt in der Kunst bei Verzierungen häufig Anwendung. Die Blüten sind unscheinbar und grün gefärbt, sie können also durch ihre Färbung die Insekten nicht anlocken. Dafür aber haben sie einen starken, süßen Duft. Sehr merkwürdig sind die Blumenblätter gestaltet. Sie sind nämlich in der Mitte verwachsen und bedecken zuerst die Staubblätter und den Stempel wie eine Mütze, werden aber von diesen emporgehoben und abgeworfen. Die Früchte sind die köstlichen, saftigen Beeren, welche im Innern mehrere Samenkörner enthalten. Frisch genießen wir sie als schmackhaftes Obst, getrocknet als Rosinen und Korinthen. Diese kommen besonders aus Griechenland; die Korinthen haben von der Stadt Korinth den Namen, in deren Nähe sie zuerst gebaut wurden.

3. Die Bereitung des Weines. Die Winzer sammeln im Herbst die reifen Trauben und keltern sie, d. h. sie pressen aus ihnen in großen Tonnen den Saft heraus und füllen denselben in Fässer. Bald gerät der Traubensaft in Gärung. Er fängt an zu brausen; es steigen zahlreiche Bläschen in ihm empor. Dieser Vorgang wird durch kleine Pilze hervorgerufen, die am Boden der Weinberge und an den Blättern und Trauben der Pflanzen sich in großer Menge vorfinden und in dem süßen Saft sich schnell vermehren. Sie ernähren sich von dem Zucker des Saftes; sie nehmen ihn durch ihre zarte Haut in sich auf und spalten ihn in Kohlensäure und Alkohol, um dann beide Stoffe wieder auszuschcheiden. Die gasförmige Kohlensäure steigt in Bläschen in der Flüssigkeit empor und entweicht in die Luft; der flüssige Alkohol oder Spiritus dagegen bleibt in der Flüssigkeit zurück und

macht dieselbe zu Wein. Dieser wird nun mehrere Male auf andere Fässer gezogen, bis er ganz klar ist und alle Hefepilze ausgeschieden sind.

4. Der Wein. Es gibt Rot- und Weißwein. Jener kommt von den dunkelblauroten, dieser von den gelbgrünen Trauben. Ost wird auch Rotwein aus Weißwein hergestellt durch Färben mit Heidelbeer-, Holunder- oder Kirchsafft. Auch sonst wird der Wein vielfach verfälscht. Es werden Weine verkauft, in denen kein Tropfen von einer Rebe stammt. Solche verfälschten Weine sind durch ihre Bestandteile oft geradezu gesundheitsgefährlich. Aber auch der echte Wein ist kein Nahrungsmittel. Die Verdauung wird durch ihn nicht befördert, sondern verlangsamt. Wein gibt keine Kraft; er regt nur an, belebt den Mut und läßt der Zunge die Zügel schießen. Kranke dürfen Wein nur auf Rat oder Anordnung des Arztes trinken. Stärkung gibt er aber weder Gesunden noch Kranken. Besonders verwerflich ist es, schwächlichen Kindern starke Weine, wie Tokayer oder Malaga, zu geben.

33. Der Kaffee.

1. Verbreitung. Der Kaffeebaum stammt aus Abyssinien und wächst dort heute noch wild. Er wird in den meisten Ländern der heißen Zone angepflanzt. Die feinsten Kaffeesorten kommen von Ceylon und von den Sundainseln, besonders von Java; auch Arabien und Mittelamerika liefern gute Sorten. Den meisten Kaffee erzeugt Südamerika, namentlich Brasilien. Von den 16 Millionen Säcken Kaffee, welche durchschnittlich in jedem Jahre erzeugt werden, entfallen auf Brasilien über 11 Millionen. Im Handel werden die verschiedenen Sorten sehr oft gemischt.

2. Pflege. In den Kaffeeplantagen zieht man den Kaffeebaum, um die Ernte zu erleichtern, als 1 bis 2 m hohen Strauch. Da er viel Wasser und Schatten verlangt, so schützt man ihn durch hohe Bäume vor den sengenden Strahlen der Sonne. Die weißen Blüten stehen in den Blattwinkeln. Die Früchte sind erst grün, dann rot und in der Reife violett. Die Früchte sind kirchenähnliche Beeren mit zwei Samenkernen, den Kaffeebohnen, die mit der flachen Seite einander zugekehrt sind. Die Pflanze trägt längere Zeit hindurch Blüten, unreife und reife Früchte. Die gesammelten reifen Früchte werden auf Haufen geschüttet. Hier geht das Fleisch in Gärung und Fäulnis über, so daß es sich leicht von den Samenkernen ablösen läßt. Auf Mühlen werden die Bohnen auch von der Samenhaut befreit. Dann werden sie getrocknet und in den Handel gebracht.

3. Bestandteile. Vor dem Gebrauch wird der Kaffee gebrannt und gemahlen. Beim Brennen des Kaffees entwickelt sich ein flüchtiges Öl, welches den Bohnen den Glanz und dem Getränk den Wohlgeschmack verleiht. Da das Brennen eine Kunst ist und unvorsichtiges Brennen den besten Kaffee verdirbt, so ist es vorteilhaft, gebrannten Kaffee zu kaufen und zwar am besten in kleinen Mengen, da er bei langem Liegen den Geschmack verliert. Ebenso darf man gemahlene Kaffee nicht lange stehen lassen, weil das darin enthaltene Öl sich schnell verflüchtigt. Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto mehr wird er ausgenutzt.

4. Wirkung. Der Kaffee wirkt anregend und belebend auf die Nerven, beschleunigt die Herztätigkeit und den Blutumlauf und erhöht die Körperwärme. Diese Wirkung ist auf einen im Kaffee enthaltenen Giftstoff, das