© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

Bericht

über die

am 3. Mai 1896 in Geisenheim abgehaltene Sectionsversammlung des Nassauischen Vereins für Naturkunde.

Geisenheim, den 3. Mai 1896. Die diesjährige Sectionsversammlung des Nassauischen Vereins für Naturkunde fand in der Königlichen Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau statt. Herr Geheime Sanitätsrath Dr. A. Pagenstecher eröffnete die Sitzung und begrüsste die zahlreich erschienenen Damen und Herren, worauf, nachdem auch Herr Oeconomierath Director Goethe die anwesenden Vereinsmitglieder begrüsst hatte, zunächst Herr Weinbaulehrer Zweifler seinen Vortrag hielt:

»Mittheilungen über den gegenwärtigen Stand der Beerenweinbereitung.« Redner betonte zunächst die hohe Bedeutung des Beerenweins als Frühstückweins gegenüber den Südweinen und erläuterte als ersten Punkt alsdann die Zusammensetzung der Beerensäfte im Vergleich zu derjenigen des Weines. Bei den Beerenweinen sei der Zuckergehalt bedeutend geringer als im Traubenmost, ja zuweilen sogar geringer als im Apfel- und Birnmoste. Noch grösser sei aber der Säuregehalt der Beerenmoste. Zucker und Säuren seien also in demselben in einem ungünstigen Verhältnisse vorhanden und es könnten nur durch Zusatz diese Nachtheile aufgehoben werden, um dadurch ein geniessbares Product zu gewinnen. Der Zusatz von entsprechenden Mengen Zucker und Wasser sei daher immer nothwendig; müsste sich aber natürlich nach dem Zucker- und Säuregehelt der betreffenden Säfte richten. Nach sehr zahlreichen Versuchen hätte sich in der Anstalt eine schon in den sechsziger Jahren bekannte Vorschrift zur Bereitung der verschiedenen Beerensäfte als die beste erwiesen. Nach dieser »Geisenheimer Vorschrift« würden auf 1 Ltr. Saft, 2 Ltr. Wasser

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

mit 1 Klgr. Zucker verdünnt. Scheinbar sei ja dabei der Wassergehalt ein grosser, aber bei jeder Abänderung des angegebenen Wasserquantums würde der Säuregehalt zu hoch und der Geschmack sowie die Vergärung litten dabei ganz wesentlich. Alle Weine, welche aber nach diesem Recepte hergestellt wurden, zeichneten sich durch hohen Alkoholgehalt, grosse Süsse und ausgezeichnete Haltbarkeit aus. — Redner ging nunmehr zum 2. Punkte seines Vortrags über: Die Behandluug des gegorenen Weines. Die Anwendung guter Reinhefe vorausgesetzt, sei die Behandlung zur Herstellung eines guten Beerenweines auch in diesem Punkte sehr einfach und leicht, da der hohe Alkoholgehalt vor Verderben desselben schütze, und schnelle Reife herbeiführe, wodurch dann anderntheils wieder der Process der Gärung bis zum »Klarwerden« in viel kürzerer Zeit erfolge als beim Rheinweine. Am raschsten sei in dieser Beziehung der Stachel-, Johannis-, Erdbeer- und Heidelbeerwein vergoren. Kleinere Quantitäten Beerenweine lasse man am besten in Glaskolben oder Korbflaschen vergären. Fässer mit weniger als 300 Ltr. Inhalt könnten nicht empfohlen werden, weil sie den Luftzutritt und das Verdunsten des Alkohols begünstigen, wodurch wieder neue Gärung angeregt wird und dadurch der Zucker verschwindet, ohne dass der Alkohol sich vermehrt hat. Beim Abfüllen in die Flaschen müssen recht gute Korkstopfen Verwendung finden und es sind dieselben mit flüssigem Parffin zu überziehen, damit keine Pilze einzudringen vermögen. Ausserdem ist der Stopfen noch mit geglühtem Draht oder starken Bindfäden zuzubinden, um eine etwaige Selbstentkorkung zu verhindern. Die Flaschen sind dann liegend aufzubewahren, um die Stopfen feucht und luftdicht zu erhalten.

Redner schloss mit dem Hinweis: Würden auf diese angegebene Weise die Beerenweine bereitet und behandelt, so könnten sie die teueren Südweine, die noch oft mit Rosinen versetzt sind, als vorzügliche Frühstücksweine vollständig ersetzen. Die nach diesem sehr interessanten und mit grossem Beifall aufgenommenen Vortrag verabreichten, zahlreichen Proben wurden von allen Mitgliedern hoch geschätzt und dem Redner herzlicher Dank ausgesprochen. —

Herr Obstbaulehrer Mertens sprach hierauf über »das Einmachen von Obst und das Einlegen desselben in Gefässe.« Redner betonte zunächst, welch ein hoher Gewinn für die gesammte Obstverwerthung erzielt würde, wenn wir die Früchte so erhalten könnten, wie sie die Natur darbiete, wenn auch nach der Conservirung die

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

Gestalt und das Aroma so bliebe, dass sich solche Früchte ganz wesentlich von Gelée unterschieden. Es sei ein Vorurtheil, wenn man annehme, dass nur die Fabriken die Kunst verständen, die Früchte nach erwähnten Gesichtspunkten zu conserviren. Das Einmachen derselben sei nicht allzuschwer und gelänge, wenn nachfolgende 2 Bedingungen erfüllt würden: Man sorge zunächst für luftdicht schliessende Gefässe. Als solche könnten die Einmachgläser von Regierungsbaumeister Schiller in Godesberg empfohlen werden, die Redner vorzeigte und eingehend erklärte. Der Ankaufspreis stelle sich bei einem Halbliterglas auf 0,40 Mk. und bei einem Literglas auf 0,56 Mk. Allerdings seien solche Gläser leicht zerbrechlich und deshalb habe man schon in früheren Jahren Blechdosen verwendet. Bei Anwendung solcher Dosen sei es aber umständlich und schwierig gewesen, vom Spengler abhängig zu sein, der die Dosen zulötete und womöglich auch wieder zu öffnen hatte. Um auch diesem Uebelstande abzuhelfen, habe neuerdings E. Böse & Comp. in Berlin (Landsbergerstr. 67) eine Blechdose construirt, welche durch umgeberkelten Rand und einen Gummiring ohne Hilfe des Spenglers leicht und luftdicht geschlossen und wieder geöffnet werden könnte. Das Dutzend von diesen Blechdosen stellte sich auf 6 Mk. — Man sorge dann 2., für angemessenen Zuckerzusatz. den Redner für die einzelnen einznmachenden Früchte angab und der durchschnittlich so hergestellt würde, dass man auf 1 Klgr. Zucker, 1 Liter Wasser nehme. — Man wende dann 3. beim Kochen den hinreichenden Hitzgrad an, um alle Pilze zu töten und die Früchte geniessbarer zu machen. Dazu seien etwa 105 Grad Cels. nöthig. Zunächst müssten die Gefässe gründlich ausgekocht und dann geschwefelt werden. Die Früchte würden nicht ganz reif eingelegt. Empfehlenswerth sei es, die Früchte nicht am Morgen früh abzupflücken, weil sie alsdann durch den Tau zu nass geworden sind. Dabei dürfen sie nicht abgewaschen, sondern sie müssen trocken abgewischt werden. Nachdem dann die Früchte von den Stielen befreit sind, wird Frucht an Frucht in das Gefäss eingelegt und angedrückt. Erst wenn so das Gefäss mit Früchten gefüllt ist, wird die Zuckerlösung sehr vorsichtig aufgegossen. Unter dem Deckel muss etwas Luft bleiben. Nunmehr werden an einem Kordel die betreffenden Dosen in lauwarmes Wasser eingesenkt und zum Kochen gebracht. Die Kochzeit beträgt je nach der Grösse der Gefässe 7—20 Minuten. So brauchten z. B. Himbeeren im Halblitergefäss 7 Minuten, im Litergefäss 10—15 Minuten, d. h.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser zu kochen beginnt. Die Abkühlung müsse dann langsam erfolgen. Redner erwähnte dann noch kurz wie man Dunstobst rasch conserviren könne durch Anwendung von Krügen wie sie K. J. W. Ströder in Mogendorf herstellt zum Preise von

$^1/_2$ Ltr. zu 0,14 Mk.
$^3/_4$ » zu 0,16 Mk.
1 « zu 0,20 Mk. das Stück.

Bei diesem Verfahren würden die verschlossenen Krüge gleich in kochendes Wasser versenkt und die $^1/_4$ Ltr. Krüge 12, die $^1/_2$ Ltr. Krüge 15 und die Ltr. Krüge 18 Minuten lang gekocht.

Hierauf hatte auch Herr Mertens die Liebenswürdigkeit, zahlreiche Proben von nach obigen Grundsätzen eingemachtem Obst den Mitgliedern zum Versuche zu überreichen; dasselbe wurde allgemein, namentlich von den Damen wegen seines vorzüglichen Geschmackes und dem frischen natürlichen Aussehen gelobt. Herrn Mertens wurde reiche Anerkennung und Dank zu Theil.

Herr Dr. Christ demonstrirte hierauf sehr anschaulich alle vorhandenen Apparate der meteorologischen Station im Garten der Anstalt, und die Anwesenden waren überrascht von den ausserordentlich gewissenhaften und sorgfältigen Arbeiten, denen sich schon seit langen Jahren genannter Herr im Interesse der Wissenschaft unterzieht. Redner besprach folgeude Apparate:*)

1. Die Wild'sche Hütte.
2. Das Gefässbarometer nach Friess mit reducirter Scala.
3. Das August'sche Psychrometer mit Ventilator.
4. Das Haarhygrometer nach Koppe.
5. Das Schöpfthermometer.
6. Das Thermometer zur Messung der Bodentemperatur.
7. Das Maximum-Thermometer nach Negretti und Zambra.
8. Das Minimum-Thermometer nach Rutherford.
9. Den Thermograph nach Richard Frères, Paris.
10. Die Windfahne mit Wild'schem Anemometer.
11. Den Regenmesser nach Hellmann mit und ohne Bajonet-Verschluss.
12. Den Wolkenspiegel.
13. Den Sonnenschein-Autograph nach Campbel und Stokes.

*) Herr Dr. Christ hat nachfolgenden Bericht selbst aufgestellt.

© Biodiversity Heritage Library, http://www.biodiversitylibrary.org/; www.zobodat.at

Redner betonte noch, dass die meteorologische Station eine solche II. Ordnung sei und im Jahre 1884 durch das Kgl. Preuss. Meteorol. Institut zu Berlin gegründet und eingerichtet wurde. Dem Redner wurde für seine sehr interessanten Mittheilungen reicher Beifall gezollt.

Herr Director Goethe übernahm hierauf die Führung durch die herrlichen, in fast vollem Blüthenschmucke stehenden Obstanlagen und erläuterte in der liebenswürdigsten Weise alle Einrichtungen dieser Musteranstalt. Ebenso wurden auch die Gewächshäuser unter Leitung des Herrn Garteninspectors Seeligmüller besichtigt, die äusserst zahlreiche tropische und seltene einheimische Gewächse in üppiger Pracht und reicher Auswahl zeigten. Alle Mitglieder gewannen die Ueberzeugung, dass das pomologische Institut unter der bewährten Leitung des Herrn Directors Goethe und den vortrefflichen Herren Anstaltslehrern von Jahr zu Jahr an Bedeutung gewinnt und nicht nur für die Provinz, sondern für den ganzen Staat als eine der ersten Muster-Anstalten dieser Art betrachtet werden muss. — Ein gemeinschaftliches Mittagessen im »Frankfurter Hof«, dessen Besitzer durch seine ausgezeichnete Küche und vorzüglichen Weine auch diesmal wieder allgemeines Lob erntete, vereinigte die Anwesenden bis zur späteren Nachmittagsstunde. Der vollen Befriedigung über alles Gesehene und Gehörte wurde denn auch unter allseitiger begeisterter Zustimmung in den Toasten der Herren Geheime Sanitätsrath Dr. A. Pagenstecher und Dr. Dreyer Ausdruck verliehen und von Herrn Director Goethe in der herzlichsten Weise erwiedert. Güll.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde

Jahr/Year: 1896

Band/Volume: 49

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Bericht über die am 3. Mai 1896 in Geisenheim abgehaltene Sectionsversammlung des Nassauischen Vereins für Naturkunde XVII-XXI