

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koche auf Vorrat!**

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen  
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.  
Latwerge

**Hotop, Max**

**Öflingen, [1905]**

Bereitung von alkoholfreien, unvergorenen Obst-, Beere und  
Traubenmosten

**urn:nbn:de:bsz:31-56700**

## 2. Bereitung von alkoholfreien, unvergorenen Obst-, Beeren- und Traubenmosten.

### 1. Apfel-Most.

Gute reife, nicht zu saure, aber auch keine Süßäpfel werden in Stücke geschnitten oder auf einem Reibeisen verrieben und in einer Obstpresse ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird sofort, durch ein feines Haarsieb filtriert, in die Weckchen Gläser gefüllt. Diese werden 30 Minuten bei 65° Celsius erhitzt.

Da der Apfelmost neben genügender Säure auch einen genügenden Zuckergehalt besitzt, so ist eine Zugabe von Zucker nicht notwendig.

Bei passender Zeit werden die Gläser wieder geöffnet, der klare Saft vorsichtig in gereinigte Flaschen gefüllt und nochmals 20 Minuten lang bei 65° recht langsam erhitzt.

Der Apfelmost ist somit ein sehr einfach herzustellendes, sehr billiges und dabei sehr nahrhaftes, gesundes und erfrischendes Getränk.

### 2. Birnen-Most.

Noch nicht reife, aber wohl ausgebildete Früchte wilder, oder sogenannter Kelterbirnensorten werden wie die Äpfel zerkleinert. Ebenso ausgepreßt, wird der Saft auch ebenso behandelt. Ebenfalls ein sehr gesundes, nahrhaftes und erfrischendes Getränk.

### 3. Brombeer-Most.

Die möglichst reifen Brombeeren werden tüchtig ausgepreßt, der Saft wird durch ein dichtes Haarsieb filtriert, dann wird der Rückstand in der Presse umgerührt, mit Wasser vermischt, nochmals ausgepreßt und mit dem Saft der ersten Pressung vermischt. Hierauf gibt man dem Saft auf ein Ltr. 150 gr. Zucker, bringt diesen durch fleißiges Umrühren in Lösung, füllt den Saft in die Gläser und erhitzt bei 65° Celsius 30 Minuten.

Wenn der Saft klar geworden, gießt man ihn vorsichtig vom Bodensatz in andere saubere Gläser und erhitzt nochmals dieselbe Zeit. Ein ganz vorzüglich schmeckender, feiner und gesunder Most.

#### 4. Erdbeer-Most.

Auch diese Fruchtart gibt ein ganz vorzügliches Getränk in unvergorenem Zustand.

Die recht reifen Erdbeeren werden gepreßt, die Pressrückstände werden mit Wasser übergossen und nochmals ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird dann mit Zucker versetzt, (auf ein Kgl. Saft 200 gr. Zucker) und, in Gläser gefüllt, die übliche Zeit erhitzt. Wenn klar geworden, wird er wieder umgefüllt und nochmals wie üblich behandelt.

#### 5. Himbeer-Most.

Die Bereitung des Himbeermostes ist die gleiche, wie die des Erdbeerenmostes.

#### 6. Heidelbeeren-Most.

Die guten Eigenschaften, die dem Heidelbeerwein nachgerühmt werden und denselben so hoch in Ansehen gebracht haben, sind noch in viel größerem Maße dem Heidelbeermost eigen. Er ist ein Gesundheitsgetränk ersten Ranges.

Die recht reifen Erdbeeren werden tüchtig ausgepreßt, die Rückstände des Pressens aber mit ebensoviel Wasser übergossen wie Saft, und nochmals tüchtig ausgepreßt. Dieses ist nötig, da der Saft zu viel Säure enthält, welche durch das Wasser abgestumpft wird. Da aber der Saft nur einen geringen Prozentsatz Zucker enthält, muß man dem Saft auch noch Zucker zufügen, und zwar 200 gr. auf ein Ptr. Saft.

Hierauf wird der Most durch ein dichtes Haarsieb filtriert und weiter so behandelt wie die vorgenannten.

#### 7. Johannisbeer-Most.

Aus Johannisbeeren läßt sich ein ganz vorzüglicher, unvergorener und alkoholfreier Most herstellen.

Die Herstellung ist ähnlich wie bei den Heidelbeeren angegeben. Da aber der Säuregehalt noch größer und der Zuckergehalt der Johannisbeeren noch bedeutend niedriger wie der der Heidelbeeren ist, so erfordert diese Fruchtart zu einem guten, schmackhaften Getränk größere Wasserzugabe (zwei Ltr. Wasser auf ein Ltr. Saft) und auch größere Zuckerzugabe (350 gr. auf ein Ltr. Saft).

### 8. Sauerkirschen-Most.

Die Sauerkirschen sind die einzige Steinobstart, welche einen trinkbaren, unvergorenen Most liefern.

Die möglichst reifen Früchte werden in einem geeigneten Gefäß zerstampft und dann ausgepreßt. Ohne Zusatz von Wasser und Zucker wird der Saft in die Gläser gefüllt und 30 Minuten bei 65° erhitzt. Wenn vollständig klar geworden, wird der klare Saft vorsichtig abgefüllt und nochmals 25 Minuten bei 65° erhitzt.

### 9. Stachelbeer-Most.

Die Stachelbeeren eignen sich ganz vortrefflich zur Bereitung von alkoholfreiem Most. Reife Stachelbeeren werden gepreßt, die Rückstände nochmals tüchtig mit Wasser übergossen und nochmals tüchtig ausgepreßt. An Wasser rechnet man  $\frac{1}{2}$  Ltr. auf ein Ltr. Saft und 100 gr. Zucker.

Die übrige Behandlung ist genau dieselbe wie bei Johannisbeeren angegeben.

### 10. Weintrauben-Most.

Entschieden den besten unvergorenen Most liefern die Weintrauben. Die Herstellung ist eine ebenso leichte, wie bei den anderen Fruchtarten.

Die reifen Weintrauben werden abgepreßt und der gewonnene Saft sofort in die Weischen Flaschen gefüllt. Diese werden dann 30 Minuten bei 65° erhitzt. Wenn klar geworden, werden die Gläser nochmals geöffnet, der klare Saft wird vorsichtig abgegossen, der Trüb filtriert und nochmals 25 Minuten bei 65° erhitzt.

Da die Weintrauben einen geringen Grad an Säuren und einen hohen Gehalt an Zucker besitzen, ist eine Zugabe von Wasser oder Zucker nicht notwendig.

Will man aus blauen Trauben roten, unvergorenen Most erhalten, muß man anders verfahren. Bekanntlich ist der rote Farbstoff nur in den Fruchthäuten vorhanden und daher nicht im ausgepressten Saft zu finden. Um diesen zu erhalten, müssen die Beeren, nachdem sie von ihren Stielen abgepflückt worden, in einem Wasserbade auf 60° Celsius erhitzt werden, dadurch werden die Hautzellen gesprengt und geben den roten Farbstoff frei. Erst hierauf werden die Früchte abgepreßt, und der gewonnene Saft wird weiter behandelt wie bei den meisten Trauben angegeben.

