

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

d. Die Herstellung von Fruchtwainen.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

dieses für die Verwendung der sorgfältigst ausgewählten Ausgangsmaterialien. Auf Grund eines vorgenommenen Vergleiches kann ich mich nach einer persönlichen Geschmacks- und Geruchsprobe dahin aussprechen, daß der „Benediktiner“ des Herrn B. Meising von den deutschen Fabrikaten, welche mir zum Vergleiche eingesandt waren, dem französischen „Benediktiner“ ebenbürtig ist.“

Die Herstellung von Früchteleinen.

Original-Beitrag für das „Deutsche Preis-Kochbuch“ von F. C. Binz in Durlach.

Bei der Bereitung solcher Getränke handelt es sich darum, ob ein starkes, den südlichen Liqueurweinen ähnliches Produkt, ein gewöhnlicher Tischwein von der Stärke eines deutschen oder französischen Tischweins, oder ein in seiner Stärke dazwischen liegender dargestellt werden soll.

Um ein möglichst gleichmäßiges Getränk zu erzielen, sollten eigentlich die Früchte auf ihren Gehalt an Zucker und Säure geprüft werden. Ersteres kann leicht von jedermann mittelst einer Ochsle'schen Waage ausgeführt werden. Die Bestimmung des Säuregehaltes dagegen erfordert gewisse Kenntnisse und Vorbereitungen, was nicht jedermanns Sache ist. In der Praxis genügt es übrigens, die sauren Früchte mit den weniger sauren zu mischen, da Obstfrüchte, wie Stachel-, Johannis-, Himbeeren u. s. w., jedes Jahr genügend reifen, was bekanntlich mit Weintrauben in gleicher Weise nicht immer der Fall ist. Der übermäßige Säuregehalt muß jedoch durch Wasserzufuhr beseitigt werden. Es können nämlich Weine mit hohem Alkoholgehalt bei großem Zuckerzusatz soviel Säure haben, wie selbst geringe Weine, wenn die Säure nicht durch richtigen Wasserzusatz von vornherein gemindert wird. Der Zucker geht bekanntlich durch die Gährung in Alkohol über und bestimmt ebender größere oder kleinere Zusatz von Zucker die Stärke des Fruchtweines, der unvergohrene Zucker aber die Süße des fertigen Produktes. Es ist daher unrichtig, wie aus dem Gesagten hervorgeht, daß durch Zusatz von weniger Wasser ein besseres Getränk erzielt wird, als bei Zusatz von mehr Wasser.

Als Normalsäure eines guten Weines kann 5 pro Mille Säure angenommen werden; es sollten deswegen alle Fruchtjäfte, welche reicher an Säure sind, soviel Wasserzusatz erhalten, daß kein höherer Säuregehalt mehr vorhanden. Der Weingeistgehalt resp. die Stärke des Weines wird durch den Zuckerzusatz bestimmt.

Ein gutes Hausgetränk soll ungefähr 7, ein guter Tischwein 9, ein starker Wein 12, ein den Südweinen ähnliches Getränk 17 Volumenprozent Weingeist enthalten.

Die Reßler'sche Tabelle giebt hier vollkommene Aufklärung darüber, mit wieviel Liter Wasser 10 Liter Fruchtsaft verdünnt werden muß, um den Säuregehalt desselben auf ungefähr 5 pro Mille Säure zu bringen und wieviel Kilogramm Zucker zugesetzt werden muß, um 7, 9, 12, 17 Volumenprozent Alkohol zu erzielen. Dieser Berechnung ist der durchschnittliche Gehalt der Früchte an Säure und Zucker zu Grunde gelegt. Es sei zugleich bemerkt, daß man von circa 12 Kilogramm Früchten 10 Liter Saft rechnet.

Reßler'sche Zusammenstellung

des Gehaltes der Früchte an Zucker und an Säure. Zusatz von Wasser und Zucker nach dem Durchschnittsgehalt für 10 Liter Saft oder 12 Kgr. Früchte.

	Gehalt an		Zusatz zu 10 Liter Fruchtsaft				
	Kgr. Zucker	‰ Säure	Wasser Liter	Kgr. Zucker für Weingeistgehalt von Volumenprozent			
				7	9	12	17
Johannisbeeren . . .	6,4	2,1	30	5	6,6	9	13
Stachelbeeren . . .	7	1,4	18	3,2	4,3	6	8,8
Brombeeren . . .	4	0,2	0	1,0	1,4	2,0	3,0
Heidelbeeren . . .	5	1,7	24	4,2	5,6	7,6	11,0
Himbeeren . . .	3,9	1,4	18	3,2	4,3	6,0	8,8
Erdbeeren . . .	6,3	0,9	8	2	2,6	3,7	5,5
Preißelbeeren . . .	1,5	2,3	35	6,2	8,0	10,6	15,1
Zwetschen . . .	6,1	0,8					
Kirschen . . .	10,2	0,9					
Apfel . . .	7,2	0,8					
Birnen . . .	8,2	0,2					
Bibeben . . .	61,0	1,5					
Rosinen . . .	54,5	1,5					
				Hausstrunk	Tischwein	starker Wein	Liqueurwein

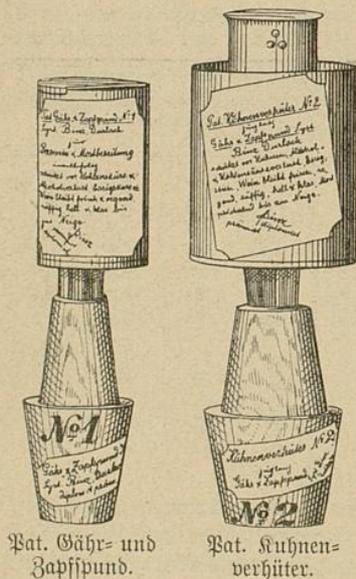
Die einfachste Methode der Obstweibereitung besteht darin, die gereinigten Früchte in sauberen Gefäßen (solche von Eisen oder Messing sind auszuschließen) zu zerstampfen und alsbald abzupressen. Letzteres geschieht bei kleinen Mengen mittelst des Preßbeutels, bei größeren mit Spindelpressen, die in jedem Geschäft mit Haushaltungsmitteln erhältlich.

Sollen die Früchte längere Zeit vor dem Abpressen stehen bleiben, so sind dieselben zu stampfen, mit Zucker zu mischen und möglichst vor Luft zu schützen und dabei in einem kühlen Raume aufzubewahren. Sollte dennoch die Gährung eintreten, welche an aufsteigenden Blasen auf der Oberfläche erkenntlich, so muß täglich mehrmals die Masse untereinander gearbeitet werden, um die Bildung der Essigsäure zu verhindern.

Der abgepreßte Saft erhält die obigen Zusätze von Zucker und Wasser und wird in ein reines Faß oder kleinere Mengen in Glasballons gebracht. Die Aufbewahrungsgefäße müssen gut gereinigt werden und werden in einem Raume, der eine ständige Temperatur von 12—16° R. hat, aufgestellt. Das Faß wird nicht gespundet, bleibt offen und wird so gelegt, daß das Spundloch ein wenig seitwärts liegt. Nach einiger Zeit beginnt die Gährung und damit die Umbildung des Zuckers in Alkohol. Ihr Eintritt ist leicht erkennlich durch das Sausen der sich entwickelnden Kohlenensäure und durch den Schaumdeckel, der sich am Spundloche, überhaupt an dem obern Teile der Flüssigkeit bildet. Trester und Hefeteile werden bei der Gährung mit nach oben gerissen und durch das Spundloch ausgestoßen.

Es muß deswegen jeden Tag, so lange die sogenannte stürmische Gährung dauert, mit Zuckerwasser das Gährgefäß vollgefüllt werden.

Ist diese stürmische Gährung vorüber, so wird ein Gährspund*) luftdicht ins Spundloch eingesetzt. Die Kohlenensäure wird mit hörbarem Geräusch durch den Gährspund entweichen, letzterer die äußere Luft abhalten und dadurch die Bildung von Kuhnen und Essigpflänzchen, wodurch der Wein verdorben wird, verhindern. Ebenso erhält der Gährspund dem Wein die nötige Kohlenensäure und schützt vor Verdunstung des Alkohols. Man vermeide, den Gährspund während der stürmischen Gährung aufzusetzen, oder das Faß während der zweiten oder langsamsten zu stark zu füllen;



Pat. Gähr- und
Zapfspund.

Pat. Kuhnen=
verhüter.

sehr leicht wird der Most in den Gährspund hinaufgedrückt durch die größere Kohlenensäurespannung im Fasse. Tritt dieser Umstand ein, so muß etwas Flüssigkeit dem Fasse entnommen werden.

Tritt infolge zu kalten Gährtraumes oder zu wenig Hefe eine regelmäßige Gährung des Fruchtsaftes nicht ein (nach achtundvierzig

*) Solche Gährspunde liefert die Fabrik von F. C. Binz in Durlach (s. die Ankiündigung im Annoncenteil.)

Stunden sollte die Gährung beginnen), so empfiehlt es sich, entweder einen Teil der Flüssigkeit auf 20—24° R. zu erwärmen und dem Moste wieder zuzusetzen, oder aber, falls noch keine Gährung eintritt, bei oben erwähnter Temperatur des Gahrtraumes und der Flüssigkeit, frische Weinhaefe, oder in Ermangelung derselben ganz frische, geschmacklose Prehese in geringer Menge beizusetzen.

Hört die Gährung bei noch suem Weine auf, auch wenn er nicht sehr stark ist, so rührt man die Hefe auf oder mischt, wenn nötig, Weinhaefe oder etwas Prehese darunter.

Nach beendigter Gährung, wenn der Wein klar zu werden beginnt, wird er in ein gereinigtes Fa, Ballon u. abgelaen, letztere schwach mit Schwefelschnitten eingebrannt. Man rechnet auf den Hektoliter Raum $\frac{1}{5}$ Schnitte. Unter Umständen, wenn der Wein nochmals in schwache Gährung gerät, wird derselbe nochmals abgelaen. Später kann er in Flaschen abgefüllt werden. Letztere sind gut zu verkorken und liegend aufzubewahren.

Bleibt der Wein in Fässern, so sind dieselben entweder gut verspundet voll aufzubewahren, wird von dem Wein verzapft, so sind die Fässer mit Zapfspunden, sog. Kuhnenverhutern zu versehen, welche ebenfalls vor Essigstich, Schalwerden des Weines u. schützen.

Um schäumenden Wein zu erzeugen, soll derselbe zuerst vollständig vergahren, man füge aber bei dem Abfüllen in Flaschen jeder Flasche ein Gläschen Cognac zu, der mit 15—20 Gramm Zucker versetzt ist. Jeder Fruchtwein wird verbessert, wenn demselben schwarze Johannisbeeren vor dem Pressen zugesetzt werden.