

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Tabelle: Neszler'sche Zusammenstellung des Gehaltes der Früchte an Zucker und an Säure.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Ein gutes Hausgetränk soll ungefähr 7, ein guter Tischwein 9, ein starker Wein 12, ein den Südwainen 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 Haus-haltungsartikeln 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.