# 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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge


**Hotop, Max**



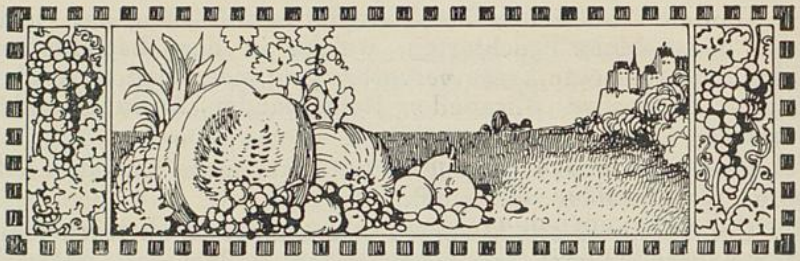
**Öflingen, 1911**


Die Frischhaltung alkoholfreier unvergorener Obst-, Beere- und Traubenmoste (Dauermoste) im Haushalte


**urn:nbn:de:bsz:31-56733**



Visual Library



# Die Frischhaltung alkoholfreier unvergorener Obst-, Beeren- und Traubenmoste (Dauermoste) im Haushalte.

## Allgemeines.

Der berechtigte Kampf gegen den Mißbrauch alkoholhaltiger Getränke hat es mit sich gebracht, daß der Herstellung alkoholfreier unvergorener Dauermoste in den Familien ein größeres Interesse entgegengebracht wird. Und gerade durch die Weck'schen Einrichtungen, die sich hierfür ganz besonders gut eignen, wird erst dieser Zweig der Obstverwertung, der ja noch in den Kinderschuhen liegt, verallgemeinert und die „Weck'schen Einrichtungen" werden hierin vorbildlich werden. Um aber mit Erfolg unvergorene, alkoholfreie Obst-, Beeren- und Traubenmoste frischhalten zu können, müssen vorerst einige wichtige Momente berücksichtigt werden.

Wenn man eben abgepreßte Obstsäfte einige Tage in einem Gefäße stehen läßt, so tritt eine Gärung ein, hervorgerufen durch eine enorme Zahl kleinster Lebewesen, Pilze, Gärungs- oder Hefepilze genannt, welche überall in der Luft und auf den Beeren sich befinden und durch Pressen der Früchte in den Saft gelangen. Hier wachsen und vermehren sie sich. Als Nahrung dient ihnen neben Eiweiß und anderen Stoffen namentlich Zucker, welchen sie fast ganz verzehren und dadurch fast zur Hälfte Alkohol und Kohlensäure bilden. Die Kohlensäure geht in die Luft und Alkohol bleibt im Safte. Es ist Wein aus dem Safte geworden.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wollen wir nun unvergorene und daher auch alkoholfreie Moste (hier kann man von Wein nicht sprechen, Wein ist und bleibt ein vergorenes Getränk) bereiten, und wollen wir dieselben dauernd unvergoren und unverdorben aufbewahren, dann müssen wir eben die Erreger der Gärung, also die Hefepilze, in den Getränken abtöten und den in der Luft schwebenden Pilzen den Zutritt zu den Säften dauernd verwehren und unmöglich machen. Dieses ist nun nicht sehr leicht. Es kann auf verschiedene Weise erfolgen:

1. Durch Zusätze von gärungshemmenden Substanzen wie Salicylsäure etc.

2. Durch fleißige und exakte Filtration der Säfte, wodurch selbst die kleinen Pilze aus dem Safte ausgeschieden würden.

3. Durch das Töten der Pilze durch Kochen, resp. durch Erhitzen der betreffenden Säfte.

Von diesen drei angegebenen Methoden der Entfernung der Gärungspilze kommt für den Haushalt nur die unter 3 angegebene in Betracht: Das Töten der Pilze durch Kochen, resp. durch Erhitzen der betreffenden Säfte. Nach dem Erfinder dieser Methode, „Pasteur", nennt man dieses daher auch das „Pasteurisieren". Die erstere sollte überhaupt niemals angewandt werden, und die Durchführung der zweiten ist äußerst schwierig und zeitraubend.

Dieses Pasteurisieren ist nun nicht so einfach. Es muß so geschehen, daß die Tötung eine absolute ist, d. h. daß keine einzige Hefezelle am Leben bleibt; letztere würde sich in sehr kurzer Zeit so vermehren, daß der Saft doch, wenn auch erst nach einiger Zeit, zum Gären kommt.

Aber nicht das Töten allein ist von großer Wichtigkeit, sondern auch die dauernde Fernhaltung der Pilze von dem Moste. Und hier gerade greifen die „Weck'schen Einrichtungen" mit ihren vorzüglichen Verschlüssen ein. Von einer mit Kork verschlossenen Flasche ist es fast unmöglich oder nur durch Aufbietung von größter Reinlichkeit und Vorsicht, diese kleinen Pilze fernzuhalten. Es liegt dieses eben in der Beschaffenheit der Korke, welche porös sind. Aber durch einen auf einem „Weck'schen Glase" festsitzenden Glasstopfen können unmöglich Pilzsporen in den Most gelangen. Dieses ist von ganz eminenter Wichtigkeit.

Auch die Art des Erhitzens der Fruchtmoste selbst ist von sehr großer Wichtigkeit. Ein zu geringes Erhitzen würde die Pilze nicht töten, der Most würde in Gärung geraten und



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

verderben, andererseits würde wieder eine zu starke Erhitzung dem Moste Kochgeschmack verleihen, und dieses ist eben die Ursache, daß die unvergorenen alkoholfreien Moste bis heute noch so wenig Eingang in die Familien gefunden haben. Hier waren, um den richtigen Hitzegrad zu treffen, d. h. ein solcher, bei welchem die Pilze getötet, aber dem Moste noch nicht ein Kochgeschmack verliehen wird, sehr umständliche und langwierige Versuche nötig. Hierin hat sich Professor Dr. H. Müller, Thurgau, Direktor der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädensweil, ein großes Verdienst erworben. Er hat durch langjährige exakte Versuche nachgewiesen, daß eine kürzere Zeit auf 60 bis 65° Celsius erhitzter Fruchtmost natürlich bei Anwendung aller in Frage kommenden Schutzvorrichtungen, nicht nur vollständig keimfrei gemacht wurde, sondern sich auch jahrelang hindurch hielt, ohne in Gärung zu geraten. Ferner, daß bei einer solchen Temperatur von Kochgeschmack keine Rede sein könnte. Freilich darf die Erwärmung der Moste dann nicht in Kochgefäßen geschehen, da der mit der Heizfläche in unmittelbare Berührung tretende Saft zu stark erhitzt würde. Dieses kommt ja aber auch im Hausbetriebe, wie wir später hören werden, nicht vor.

Aber noch andere, sehr wichtige Momente sind zu beachten, wenn man ein klares und trinkbares Produkt erzielen will.

Wie als bekannt vorauszusetzen, läuft ein eben ausgepreßter Obstsaft nicht klar aus der Presse. Der Saft ist durch allerhand Unreinigkeiten sowie durch austretendes Obstfleisch getrübt. Diese Trübungen müssen natürlich durch Filtrieren entfernt werden, was aber nicht so leicht geht, wie man es sich denkt.

Diese oben angegebenen Bestandteile würden die in Anwendung zu bringenden Filter (Tücher, Filzfilter etc.) bald verstopfen, so daß nach ganz kurzer Zeit kein Tropfen Saft mehr durchlaufen würde. Auch selbst wenn dieses nicht der Fall, würden doch später durch das Pasteurisieren noch eine große Zahl im Moste befindlicher Stoffe unlöslich werden und dann eine nachträgliche Trübung hervorrufen.

Es ist infolgedessen praktischer und einfacher, die Moste wie sie aus der Kelter (Presse) laufen, durch ein Haarsieb zu filtrieren, hier die gröbsten Unreinigkeiten abzufiltern und den Saft in Weck'sche Gläser zu füllen. Diese werden erstmalig bei 65° Celsius 30 Minuten möglichst langsam erhitzt. Ist dies geschehen, werden die Gläser einige Tage beobachtet, ob irgend eins nicht richtig schließt; wenn dies der Fall ist, wird dieses nochmals, wie oben angegeben, erhitzt. Dann werden die Gläser auf längere Zeit fortgestellt, bis sich die trübenden Be-



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg