



frei von  
Umweltgift

Ähnlichkeiten mit  
Naturprodukten  
sind rein zufällig  
und nicht beabsichtigt

## Sirup aus Zucker

Man fülle einen halben Liter Wasser in einen geräumigen Topf (aus Edelstahl oder Email - nicht aus Aluminium -) und gebe 2,5 kg Zucker (keinen Gelierzucker!) sowie etwa 5 Gramm Citronensäure oder Weinsäure dazu. Unter Rühren erhitzt man bis zum sprudelnden Sieden und schäumt eventuell ab.

[ Hier kann man die „Zuckerbäckerprobe“ machen : ein wenig Sirup auf eine Untertasse geben und nach dem Abkühlen prüfen, ob unser Sirup schon die richtige (honigartige) Konsistenz besitzt :

zu dick : → wenig Wasser (50 ml)  
zu dünn : → 250 g Zucker ]

Nach dem Abkühlen ist der „weiße Sirup“ fertig.

Für die Bereitung von „Fruchtsirup“ kocht man die betreffenden Früchte nach vorherigem Waschen im obigen Sirup solange, bis z.B. Kirschen nicht nur aufplatzen, sondern zusammenfallen und dann wie „Rosinen“ aussehen. Danach die Früchte abschöpfen und den Sirup möglicherweise nach der Zuckerbäckerprobe mit weiterem Zucker „eindicken“.



natürlich  
**Ralfi's**

reines  
Chemieprodukt



**Sprit**

garantiert frei von Natur!

nur für Verbrennungsmotoren



stark



stark



stark verdünnt verwenden!

220 Volt /  
175 Ampère



hier katert der  
blaue Panther  
persönlich!



ein  
Schluck



ein  
Glas



eine  
Flasche

Die Verwendung von Zucker & Wasser & natürlicher Säure liefert in der Hitze den auch im Honig vorkommenden Invertzucker [ ein Gemisch aus Traubenzucker (= Glucose) und Fruchtzucker (= Fructose) ] zusammen mit restlichem „normalem Zucker“ (= Saccharose oder Sucrose)]. Als Früchte sind nicht nur die üblicherweise im Garten wachsenden Sorten brauchbar, sondern auch Tannenspitzen (Ma1), Holunderbeeren sowie Schlehen oder Traubenkirschen (nach einer „Kur“ im Tiefkühlfach, um die Gerbstoffe unlöslich werden zu lassen).

Ein auf diesem Wege hergestellter Fruchtsirup kann

1. als Brotaufstrich dienen,
2. zu Gelee weiterverarbeitet werden.

Dieser Fruchtextrakt ist

3. über Speiseeis gegossen echt lecker und
4. mit Wasser oder Mineralwasser verdünnt ein fruchtiges Getränk;
5. nach entsprechender Verdünnung der geeignete Ansatz für Wein. 1987 [

Schlehen und andere Früchte, die beim Kochen im Sirup nicht zerfallen, kann man in Rum (oder andere Spirituosen) legen. Diese Rumtopf-Früchte sind schon nach wenigen Wochen gut. Zusätzlich fällt dabei noch ein recht brauchbarer „Aufgesetzter“ an.

Gerbstoffarme Früchte extrahiert man mit Wasser und Säure und fügt den Zucker erst zum Schluß zu.

Im Normalfall werden die Fruchtreste bei uns zur Herstellung von Marmelade oder Kompott verwendet.

Lechtaler Löwenzahnsirup von Hertha Wechner, Elmen (Tirol)

**450 g Löwenzahnblüten** werden zusammen mit **2,5 Litern Wasser** und **3 zerkleinerten Zitronen** (ungespritzt) **20 Minuten gekocht**. Den Sud durch ein Baumwolltuch **abseihen** und den Rückstand gut ausdrücken. Unter Zugabe von **3750 g Zucker** vorsichtig zum ganz schwachen Sieden erhitzen und unter ständigem Rühren in etwa 2 bis 4 Stunden auf ein Endvolumen von ca 3,5 Litern bringen. Gegen Ende ist die Zuckerbäckerprobe (siehe oben), oder Erfahrung nützlich.

## RHABARBER - WEIN

8 kg nicht zerkleinerte, gewaschene Rhabarberstiele werden mit 8 l Wasser und 3 kg Zucker unter Zusatz von Weinhefe angegoren. (Eine 25 - 30 l Flasche mit weitem Hals ist zweckmäßig [!], um später die Stiele leichter herausholen zu können. Außerdem sollte das Gärgefäß reichlich Platz für den Schaum bieten, da die Ansätze in vielen Jahren sehr stark „aufgehen“). Nach 4 - 6 Tagen trennt man den gärenden Saft von den Stielen und läßt mit Gärverschuß weitergären (es schäumt noch).

Die im Rhabarber vorhandene Oxalsäure (sie macht die Zähne stumpf und ist in größeren Mengen giftig) kann man durch Zugabe von kohlenurem Calcium [ $\text{CaCO}_3$  = Calciumcarbonat oder reine Schlammkreide] unschädlich machen, indem man auf die obige Menge etwa einen gestrichenen Teelöffel  $\text{CaCO}_3$  schon während der Gärung zusetzt. Es bildet sich ein schwerlöslicher Niederschlag von Calciumoxalat, der sich mit der Hefe zusammen absetzt und abtrennen läßt.

Der „junge“ Rhabarber-Wein löscht an heißen Tagen nicht nur den Durst, besonders wenn er kühl ist. In guten Jahren kann auch ein ausgesprochen leckerer Tropfen daraus werden.

Merke :

guter Wein wird nicht immer alt  
aber der nächste Wein kann auch gut werden !

Ⓕ 1985 Ⓕ

## OECHSLE-GRADE °OE

Wenn man Zucker in Wasser auflöst, dann ist die Dichte (früher das spezifische Gewicht) der Lösung größer als 1. Je größer die Dichte der Lösung, desto mehr Zucker ist in der Lösung. Der schwäbische Apotheker OECHSLE baute eine „Mostwaage“ (ein spezielles Aräometer), mit welcher man einmal den vermutlichen Alkoholgehalt eines völlig vergorenen Weines vorhersehen kann [1 °Oe (vom Zucker) gibt ca 1 g Alkohol im Liter (ca 0,125 Vol%)] und zweitens die Zuckermenge im unvergorenen Most bestimmen kann [2,5 g Zucker im Liter geben 1 °Oe und dazu kommen noch ca 5 bis 20 °Oe von den Früchten].

[°Oe minus 10] durch 4 → ca % Zucker.

Es ist allerdings nicht möglich, einen Most mit mehr als 150 Oechsle zu vergären, weil das die Hefe nicht schaffen kann (deshalb macht man Marmelade mit viel Zucker haltbar!). Vernünftigerweise werden bei uns Moste vergoren, die zwischen 50 und 110 Oechsle haben. Mit runden 60 bis 80 Oechsle sind für Amateure gute Ergebnisse zu erzielen. Mit 100 und mehr Oechsle kann man auch mal Pech haben. Ein Wein aus einem Most mit zuviel Oechsle neigt nämlich leicht zum „Umkippen“ und den mag dann keiner trinken.

Und jetzt noch : die Dichte einer Lösung mit X Oechsle ist  $1 + X/1000$ .

Wein sollte ca 2 bis 10 g „Säure“ im Liter haben.

### Grundrezept für Weinansätze (10 Liter)

1. Zuckersirup aus 1,6 bis 2,0 kg Zucker herstellen,
2. 2 bis 5 kg Früchte extrahieren,
3. Früchte und Sirup (in einem Gefäß mit mindestens 15 Litern) auf 10 Liter mit Wasser auffüllen und auf ca 20°C abkühlen. (theoretisch gibt das ca 70 bis ca 95 Oechsle)
4. Zusammen mit einer vorvermehrten Reinzuchthefer, (eventuell Hefenährsalz mit  $\text{NH}_4^+$ ,  $\text{PO}_4^{3-}$ ,  $\text{Mg}^{2+}$  und  $\text{K}^+$  oder einen [nicht mehr!] Teelöffel Magermilch zufügen) 4 bis 14 Tage gären lassen. Ein Gärverschuß ist dabei sehr empfehlenswert.
5. Danach umfüllen und dadurch von Früchten und vom Bodensatz trennen (abhebern).
6. In Abständen von wenigen Wochen immer wieder abhebern, (vorsichtige „Weiner“ schwefeln auch mal ein,) bis der Wein frei von Bodensatz ist und „blank“ (d.h. klar) wird. Dann kann man - wenn man will - auch auf Flaschen füllen.

Der in Gärung befindliche Most, **der junge Wein**, schmeckt auch schon und ist für Amateure in puncto vinologie ein durchaus interessantes Getränk (neuer Wein und Zwiebelkuchen! eventuell noch heiße Maronen dazu!). Besonders wichtig: der neue Wein ist innerhalb von 5 Tagen oder 3 Wochen fertig. **Neuer Wein** ist süßer (als ausgegorener „Hohenastheimer“), hat weniger „Volt“, viel davon macht „Köpfe dick“ und Därme munter.