

* **Obstgetränke.** In der heißen Jahreszeit spielen kühle und durststillende Getränke eine recht wesentliche Rolle. Leider kann man nicht behaupten, daß alle die Produkte, die die Industrie herstellt, auch wirklich allen Ansprüchen, die man an sie stellen müßte, entsprechen. Es ist bei mancher Brauselimonade mit „... Geschmack und Farbzusatz“ wirklich kein Vergnügen, sie zu trinken. Die Beliebtheit, deren sich die Fruchtsäfte daher namentlich in den heißen Tagen erfreuen, ist also begreiflich. Fruchtsäfte sind an und für sich nicht haltbar und es dürfte deshalb von Interesse sein, etwas über ein in Amerika geübtes Verfahren zur Herstellung konzentrierter Fruchtsäfte zu erfahren, die wegen der hohen Konzentration Gärungs-erregere sich nicht entwickeln lassen und deshalb jahrelang aufbewahrt werden können. Der Presssaft der Früchte wird zunächst von Trübstoffen befreit, dann wird er durch Dampfheizung möglichst in Vakuumapparaten eingedickt und in vorher ausgeschwefelte Gefäße gefüllt und verschlossen. Die so hergestellten Fruchtsäfte behalten ihr Aroma. Setzt man dem Obstsaft vor der Behandlung etwas Weingeist zu, so gewinnt man eine vorzügliche Fruchtessenz, welche sich zur Aromatisierung des aus dem konzentrierten Saft zu bereitlebenden Getränkes verwenden läßt. Um aus solchen eingedickten Säften die Getränke herzustellen, wird die nötige Menge Saft mit der dreifachen Menge destillierten Wassers verdünnt und die vorhin erwähnte Essenz zugesetzt. Diese Flüssigkeit wird dann mit Kohlensäure versetzt, in Flaschen gefüllt und schließlich pasteurisiert. Da in diesen Getränken reichlich Zucker vorhanden ist, so ist ihnen auch ein Nährwert nicht abzusprechen, wozu noch die bekannte Wirkung der in den Früchten enthaltenen Fruchtsäuren und Mineralsalze kommt. Das Verfahren zur Herstellung eines der bekanntesten Apfelsgetränke, das die Industrie erzeugt, wird im „Prometheus“ geschildert. Es wird dabei das Diffusionsverfahren angewendet. Die Apfelscheiben werden in zwölf Diffusionskesseln ausgelaugt. Es sind dies innen mit Glasemail dicht ausgekleidete, drehbare Eisengefäße, die mit dem auszulauenden Material gefüllt werden. Die Schnitzelmasse wird in diesen Kesseln unter hohem Druck von kaltem Wasser durchdrungen und fließt aus dem letzten als konzentrierter Saft ab. Es wird immer frisches Material zugeführt; das Wasser durchfließt die Kessel im sogenannten Gegenstromprinzip, das heißt es gelangt zunächst in jenen Kessel, in dem sich die bereits am stärksten ausgelaugten Apfelschnitzel befinden, und zuletzt in den mit frischen Schnitzeln gefüllten Kessel. Der Saft kommt von der Diffusionsbatterie in einen Sterilisierapparat, geht dann durch einen Kühler und eine Filteranlage. Schließlich wird er noch mit Kohlensäure versetzt. Dann wird das fertige Produkt durch Maschinen auf Flaschen gefüllt und pasteurisiert. Einen recht wesentlichen Fortschritt auf dem Gebiet der Getränkeindustrie bedeutet es, daß es gelungen ist, Fruchtsäfte unter Anwendung bestimmter Hefearten (*Torula*) zu vergären und gleichzeitig dem Getränk die Gärungskohlensäure zu erhalten. Zur Bereitung von Fruchtweinen werden in der „Pharmazeutischen Zeitung“ verschiedene Anregungen gegeben. Es wird empfohlen, den Fruchtfaft mit Zucker zu kochen und dadurch zu bewirken, daß die Fruchtsäure den Rohrzucker zunächst in Invertzucker verwandelt. Dabei werden auch alle Stoffe, die sonst erst später bei der Gärung ausgescheiden, entfernt. Dann wird am besten Reinzuchtweihese zugesetzt und nun vergoren.

Auch gewöhnliche Bäckerhese wird empfohlen, weil diese keine fremden aromatischen Stoffe entwickelt, also das reine Frucht-aroma erhalten bleibt. Es sollen also Fruchtfaft, Wasser und Zucker zunächst eine halbe Stunde gekocht, abgeschäumt und auf 20 Grad abgekühlt werden. Dann wird die Hese zugesetzt, vergoren. Beachtenswert erscheint auch der Hinweis auf die Herstellung eines Ananasweines, der sich nicht nur außerordentlich billig stellt, sondern auch hoch-aromatisch und bekömmlich sein soll. Da bei der Ananasfrucht sehr viel Aromastoffe in der Schale enthalten sind, so muß die Schale mitverwendet werden. Es sollen 2½ Pfund Ananas verkleinert werden, dann mit 20 Kilogramm Zucker in 100 Liter Wasser in der früher beschriebenen Weise gekocht und behandelt werden. Dann wird ein Pfund Bäckerhese zugesetzt, der Wein vergoren und kellerfertig gemacht. Selbstverständlich können auch kleinere Mengen des Getränkes hergestellt werden und die dazu benötigten Materialien für den Liter des fertigen Ananasweines sollen sich auf 15 Pfennig stellen.