

Obst- und Beerenfrüchte sowie deren Erzeugnisse.

A. Weintrauben, Obst- und Beerenfrüchte.

Die Weintrauben bezw. das Obst und Beerenobst gelangen wohl nur selten als solche im natürlichen Zustande zur chemischen Untersuchung; man untersucht vielmehr meist nur den ausgepressten Saft bezw. Most.

Sollen indes auch die natürlichen Rohstoffe untersucht werden, so verfährt man:

1. Bei Weintrauben (und Beerenobst) wie folgt:

Die Trauben werden einzeln oder auch insgesamt gewogen, die Beeren vorsichtig abgepflückt, indem man sie in ein darunter stehendes Gefäß so fallen läßt, daß kein Saft verloren geht. Die abgepflückten Kämme und Beeren werden jede für sich gewogen.

Die Beeren werden zunächst leicht zerdrückt, der Saft durch ein Flanelltuch abgeseiht, dann die rückständige Masse in diesem entsprechend stark ausgepreßt, der aus Kernen und Schalen bestehende Preßrückstand (Trester) vollständig vom Preßtuch entfernt und gewogen; die Menge des Saftes ergibt sich aus der Differenz zwischen Gesamtgewicht der Beeren und des Preßrückstandes.

Saft und Preßrückstand werden getrennt für sich, wie üblich, untersucht und aus der Zusammensetzung derselben, sowie aus dem Mengenverhältnis beider Anteile nötigenfalls die prozentige Zusammensetzung der ursprünglichen Beeren berechnet.

Zur Wasserbestimmung müssen die Preßrückstände nach S. 254 vorgetrocknet werden; für Saft sind die für Milch bezw. Rübensäfte (S. 469 bezw. 610) angegebenen Vorsichtsmaßregeln zu berücksichtigen. Zucker und Säure im Saft werden wie unten bei Most angegeben bestimmt, die übrigen Bestandteile nach den unter „Untersuchung der Futtermittel“ (S. 208—252) beschriebenen Verfahren.

2. Obst (Äpfel und Birnen).

Diese werden von Stielen befreit, dann gewogen, tunlichst dünn abgeschält, durchgeschnitten, Kerne und Mark herausgenommen und alle 3 Teile zusammen gewogen; das Fruchtfleisch ergibt sich aus der Differenz. Sollen die Abfälle (Schale, Kerne usw.) untersucht werden, so werden sie nach S. 254 vorgetrocknet, gemahlen und so der Untersuchung unterworfen.

Das Fruchtfleisch dagegen wird mit der Kartoffelreibe fein zerrieben und der Brei direkt wie bei Rübenbrei usw. (S. 602 u. ff.) untersucht. Die Untersuchung muß, besonders die auf Zucker und Säure, sehr schnell vorgenommen werden, weil der Obstbrei, wie Fruchtsäfte überhaupt, beim Aufbewahren unter Luftzutritt sich sehr rasch zersetzen.