

Frucht zusammen, so würden sich für 3 Karten = 24 Punkte als höchste Zahl resp. sehr gute Ernte ergeben.	20 Punkte notieren	Bauzen, Colditz, Meila, Siegmars,
23 Punkte notieren die Vereine Cytbra, Dschak, Tharandt,	19 " "	Weinböhla,
22 " " Dresden, Ottendorf, Löbau,	18 " "	Chemnitz, Großenhain, Marienberg,
21 " " Döbeln, Flöha, Grimma,	17 " "	Auerbach,
Wurzen, Meissen, Pleißen-	16 " "	Glauchau, Ramenz,
thal, Rochlitz, Sorntzig,	14 " "	Plauen, Olmitz,
	11 " "	Thalheim i. Erzgeb.

Meissen, am 25. Juni 1904.

Gartenbau-Inspektor Braunbart, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins.

Verwendung von Kapillärzucker bei der Herstellung von Obst-marmeladen.

Von E. Junge in Geisenheim.

In Anbetracht des Umstandes, daß bei der fabrikmäßigen Herstellung der Marmeladen der Kapillärzucker zur Zeit eine besonders wichtige Rolle spielt und vielfach in übertriebenem Maße Verwendung findet, wurde durch einen Versuch festgestellt, welchen Einfluß der Kapillärzucker-zusatz auf die Güte, Haltbarkeit und Menge des fertigen Produktes hat.

Zu diesem Versuche wurden 1³/₄ Zentner Äpfel in den verschiedensten Sorten und in normal reifem Zustande verwendet. Nach dem Sauberwaschen erfolgte das Zerteilen und Zerkochen im Dampfkochapparat. Die zerkochte Masse lieferte, durch die Passiermaschine getrieben, 1 Zentner und 40 Pfund Mark. Das Mark, in einem großen Kessel nochmals gründlich durcheinander gemischt, wurde alsdann in 7 gleichgroße Mengen von je 20 Pfund geteilt, die mit verschiedenen Zusätzen von Kristallzucker und Kapillär bis zu der nötigen Festigkeit eingedickt wurden. Das Ergebnis geht aus nachfolgender Tabelle hervor:

Versuch	Mark	Kristall-	Kapillär-	Fertiges Produkt	
	Pfund	zucker Pfund	zucker Pfund	Pfund	Gramm
1	20	7	—	19	475
2	20	10	—	22	250
3	20	15	—	29	200
4	20	10	2	27	200
5	20	8	4	25	—
6	20	4	6	22	250
7	20	—	10	22	—

Das fertige Produkt wurde bei jedem einzelnen Versuch teils in ein größeres Steingutgefäß, teils in 1 Pfund-Dosen gefüllt und in einem geeigneten Raum zur weiteren Beobachtung aufgestellt.

Was die erzielte Menge der einzelnen Versuche betrifft, so geht aus den Zahlen hervor,

daß je größer der Zusatz von Kristallzucker ist auch die Menge des Produktes zunimmt. In dem Verhältnis jedoch, als weniger Kristallzucker und mehr Kapillär verwendet wird, nimmt die Menge wieder ab.

Die Marmeladen haben sich mit Ausnahme von Versuch 6 und 7 mit dem stärkeren Kapillär-zusatz gleichmäßig gut gehalten und zeigten, trotzdem die Gefäße vom 1. März bis zum 20. April offen standen, keine Schimmelbildung. Versuch 6 und 7 besaß jedoch gleich von Anfang an die Neigung zum Schimmeligwerden und die Wucherungen griffen auch allmählich die tieferen Schichten an. Da das Produkt von Versuch 6 und 7 nicht die Festigkeit aufwies wie die übrigen, so geht hieraus hervor, daß bei Abnahme des Kristallzuckerzusatzes und Zunahme des Zusatzes von Kapillär ein längeres Einkochen nötig ist, um die erforderliche Haltbarkeit zu erzielen. Das Produkt 3 mit dem höchsten Kristallzuckerzusatz war besonders fest, so daß das Einkochen etwas früher hätte eingestellt werden können, was alsdann zur Vermehrung des Produktes beigetragen hätte. Dieses Resultat zeigt somit aufs beste, wie wichtig es ist, den nötigen sicheren Blick für die Einkochdauer in den einzelnen Fällen zu haben, eine Sache, die sich nur in der Praxis durch aufmerksame Beobachtungen erlernen läßt.

Zur Feststellung des Geschmacks wurden zwei Kostproben an verschiedenen Tagen unter Hinzuziehung verschiedener Personen angestellt, die beide dasselbe Resultat lieferten. Das Urteil lautet wie folgt:

Versuch 1: Recht gut im Geschmack, Zucker und Säure in richtigem Verhältnis.

Versuch 2: Reichlich süß, weniger angenehm im Geschmack, da das Erfrischende der Säure bereits merklich zurücktritt.

Versuch 3: Viel zu süß. Der Zucker verdeckt den Fruchtgeschmack.