

# Inhalt

**Wie man auf den Most kommt – und was dabei herauskommt 7**

**Über den Most und das Mosten 7**

Wer mag den Most wohl erfunden haben? 9

Most, das gesunde Getränk für jedermann 9

Brauchtum und Bauernregeln rund um den Most 10

Besuch im Mostmuseum im niederösterreichischen Mostviertel 14

Die Most- und Fruchtweinarten 20

Rentieren sich Mosten und Fruchtweinherstellung? 21

**Das Mosten – was man dazu braucht 23**

Maschinen und Geräte 24

**Das Mostobst 26**

Obstanbau, Ertrag und

Verwertung 26

Mostobstbeschaffung, Qualität und Lagerung 27

**Die Gärgefäß 29**

Das Holzfaß 29

Der Glasballon 33

Der Kunststofftank 33

Der Edelstahlbehälter 34

**Zugaben zum Mosten und zur Fruchtweinbereitung 34**

**Das Mosten – die Arbeitsabläufe und die erste Mostprobe 41**

**Das Vorbereiten des Mostobstes 42**

Mostobstreinigung 42

Mostobstzerkleinerung 42

**Die Saftgewinnung durch Pressen 44**

Welche Saftmengen lassen sich erzielen? 45

**Die Bestimmung des Mostgewichts 47**

Die Mostwaage 47

**Qualitätsverbesserung durch Aufzuckern 48**

Die Trockenverbesserung 48

Die Naßverbesserung 49

**Die Steuerung des Säuregehalts 49**

**Der Gärprozeß 50**

Selbstgärung 51

Flotter Start mit dem Gärstarter 52

Zusetzen von Reinzuchthefe 53

Schütteln, Rütteln und Rühren 54

Dauer der Gärzeit 54

<b>Der erste Hefeabstrich</b>	<b>56</b>
Leichter oder starker Most – das Vinometer zeigt's an	56
<b>Das Haltbarmachen durch Schwefelung</b>	<b>57</b>
<b>Mostkrankheiten heilen</b>	<b>58</b>
Essigstich	58
Zäher und schleimiger Most	59
Kahmiger Most	59
Schimmel	62
Der Most riecht nach Sauerkraut	62
»Mäuselnder« Most	62
Der »schwarze Bruch«	62
Schwefel- und Hefeböckser	63
Der Most riecht nach fauliger Hefe	63
<b>Die Flaschenabfüllung</b>	<b>64</b>
Reinigen der Flaschen	64
Die Korken	64
Das Abfüllen	64
Die Flaschenfarbe	65
<b>Etikettierung, Lagerung, Wein-Buchhaltung</b>	<b>66</b>
Etikettierung	66
Lagerung	66
Wein-Buchhaltung	67
<b>Die erste Mostprobe – das Verkosten</b>	<b>68</b>

## **Rezepte**

<b>Obst- und Fruchtweine in der jahreszeitlichen Folge</b>	<b>72</b>
--	-----------

<b>Liköre</b>	<b>85</b>
---------------	-----------

<b>Schaumwein aus eigener Herstellung</b>	<b>90</b>
---	-----------

## **Alkoholfreie Fruchtsäfte**

<b>Der Süßmost und seine Pioniere</b>	<b>99</b>
---------------------------------------	-----------

<b>Das Haltbarmachen von Süßmost</b>	<b>101</b>
--	------------

Pasteurisieren	101
----------------	-----

Dampfentsaften	101
----------------	-----

## **Rezepte**

<b>Gemüsesäfte</b>	<b>102</b>
--------------------	------------

<b>Beerensäfte</b>	<b>105</b>
--------------------	------------

<b>Obstsäfte</b>	<b>107</b>
------------------	------------

<b>Kräuteressenzen</b>	<b>111</b>
------------------------	------------

<b>Der eigene Essig</b>	<b>114</b>
-------------------------	------------

<b>Zum Most und aus Most</b>	<b>115</b>
------------------------------	------------

<b>Quellenverzeichnis</b>	<b>117</b>
---------------------------	------------

<b>Sachregister</b>	<b>118</b>
---------------------	------------

<b>Rezeptregister</b>	<b>119</b>
-----------------------	------------