

Die Erfindung des Herrn Öchsle

flo. In Öchslegraden wird beim Wümmet das spezifische Gewicht und damit indirekt der Zuckergehalt des Traubenmostes bestimmt. Der Messwert gibt einen Hinweis auf den zu erwartenden Alkoholgehalt des Weines. Die Methode ist benannt nach dem Pforzheimer Apotheker und Goldschmied Conrad Ferdinand Öchsle, der Anfang des 19. Jahrhunderts die Öchslewaage entwickelte. Das Gerät sieht aus wie eine vergrösserte Ausgabe von Grossmutter's Fieberthermometer und besteht aus einem Glaszylinder mit einem Bleigewicht am unteren Ende. Je zuckerhaltiger der Traubenmost, desto höher schwimmt die Waage. Der exakte Messwert wird an einer Skala abgelesen. Heute werden aber die Öchslegrade mehr und mehr mit dem Refraktometer nach dem Prinzip der optischen Lichtbrechung bestimmt.