Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 209 (1930)

Artikel: Die Herstellung und Bedeutung von Süssmost
Autor: Hartmann, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-374846

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

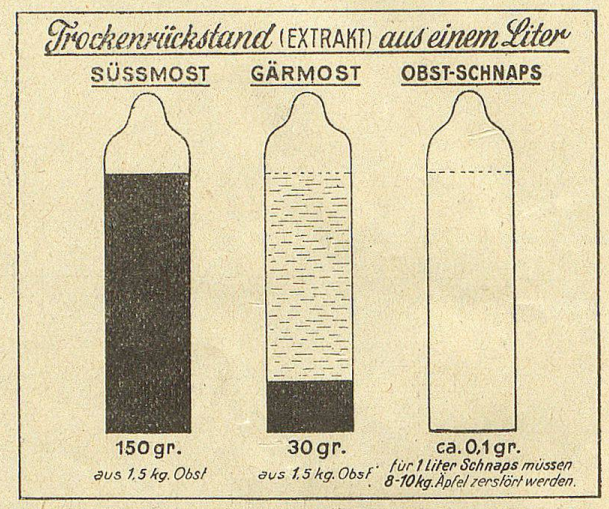
Die Herstellung und Bedeutung von Süßmost.

Von Prof. Dr. **Ad. Hartmann**, Aarau.

Schöne Landschaften, grüne Wiesen und Obstbäume sind die natürlichen Reichtümer des Schweizerlandes. Die Naturschönheiten sind gewürdigt; sie bedingen unsere blühende Fremdenindustrie; die Erträgnisse aus unseren Wiesen, Milch und Milchprodukte, haben volle Anerkennung im In- und Ausland gefunden. Unserem Obst ist die richtige Würdigung bis jetzt versagt geblieben. Wir haben unser Obst nicht richtig geschätzt, haben große Teile durch Fäulnis oder Gärung zerstört und daraus viel Schnaps hergestellt, der unserem Volkskörper schwere Wunden schlägt. Die größten Fehler der gegenwärtigen schweizerischen Wirtschaft liegen in der unrichtigen Obstverwertung. Mehr als die Hälfte der durchschnittlich 60,000 Wagen betragenden schweizerischen Obsternte ist bis anhin der Gärung überlassen und in Alkoholmost und Schnaps verwandelt worden. Die Gärung zerstört den Zucker, den Hauptbestandteil des Obstes und verwandelt ihn in Alkohol und Kohlensäure, die gasförmig aus dem Gärfaß entweicht. Aus einem Kilogramm Zucker entsteht rund ein halbes Kilogramm Alkohol. Zucker ist der wichtigste kraftspendende Bestandteil einer richtig zusammengesetzten menschlichen Nahrung. Alkohol ist kein Nahrungsmittel. Er kann aus Holzabfällen und andern Stoffen in größten Mengen zu billigsten Preisen hergestellt werden und ein Liter davon kostet auf dem Weltmarkt nur etwa 30 Rappen. Obstgärung ist eine unverantwortliche Zerstörung eines wichtigsten Nahrungsmittels und eine ganz unrationelle Alkoholherstellung.

Wir dürfen in Zukunft unser Obst nur noch als Frischobst, Dörrobst und Süßmost verwenden, wenn wir des vollen Segens aus unseren Früchten teilhaftig werden wollen. Obst hat nach neuesten wissenschaftlichen Untersuchungen großen Wert für die Ernährung des Menschen. Es liefert uns den Zucker in glücklicher Mischung mit Fruchtsäuren, Mineralstoffen und Vitaminen. Mit Unrecht wird unser Obst zurückgesetzt gegenüber den Südfrüchten, denen es im Gehalt meist ebenbürtig, in der Preiswürdigkeit aber 3—5mal überlegen ist. Dörrobst hatte in früheren Zeiten große Bedeutung; seine Herstellung kann auch in der Gegenwart wieder in Frage kommen als Notverwertung in obstreichen Jahren und bringt größere Erträge als das Brennen von Obst.

Doch die größten Fortschritte in der Obstverwertung liegen in der Süßmosterei. Diese ist der einfachste, wirksamste und sicherste Weg zur rationellen Verarbeitung der großen Obstüberschüsse. Beim Auspressen der Früchte gehen zwei Drittel der Obstmasse in den Saft über, der dadurch gehaltreicher wird als das Obst selbst. Süßmost enthält alle wertvollen Bestandteile des Obstes, ist verflüssigtes und verbessertes Obst und ein sehr leicht verdauliches, durststillendes Nahrungsmittel. Er ist dem in größten Mengen hergestellten und



konsumierten Gärmost weit überlegen, enthält ungefähr fünfmal mehr wertvolle Obstbestandteile als dieser, wie aus obenstehender Figur ersichtlich ist.

Die zahlreichen bis anhin bekannt gewordenen Verfahren zur Süßmostherstellung beruhen auf fünf naturwissenschaftlichen Prinzipien.

1. Beseitigung der Gärpilze, dieser mikroskopisch kleinen Pflänzchen, durch Filtration mit einem aus sehr feinem Filz bestehenden Entkeimungsfilter. Das Verfahren liefert ein hervorragendes, absolut klares Produkt, ist aber nur von erprobten Fachleuten in einem industriellen Betrieb durchführbar, hat aber die größten Aussichten für die gewerbsmäßige Mosterei.

2. Zusatz chemischer Stoffe, die eine Entwicklung der Hefe verunmöglichen, aber dem Menschen nicht schädlich sind. Benzoesäure zeigt diese Wirkung und ist vielfach verwendet worden. Dieses Benzoatverfahren ist unzuverlässig und kann nicht ohne weiteres empfohlen werden.

3. Verhüten der Gärung durch Kälte. Bei starker Abkühlung verliert die Hefe ihre zuckerspaltende Wirkung und sinkt untätig zu Boden.

4. Imprägnieren des Saftes mit gasförmiger Kohlensäure und Lagern unter Druck verhindern wieder die Gärung und liefern einen vortrefflichen Saft. Die Verfahren 3 und 4 eignen sich wieder nur für die gewerbsmäßige Mosterei.

5. Das älteste und verbreitetste Verfahren ist die Sterilisation des frischen Saftes durch Hitze, die in vielen sehr verschiedenartigen Ausführungen im Klein- und Großbetrieb geübt wird. Wenn der Saft auf irgendeine Weise auf 72 Grad erwärmt und dann keimfrei gelagert wird, ist er unbeschränkt haltbar. Der elektrische Tauchsieder und der elektrolytische Apparat zur Sterilisation in großen Korbflaschen und Holzfässern eignen sich für

den Obstbauer, der sein alkoholfreies Hausgetränk selber herstellt. Mehrere Systeme fahrbarer Apparate haben sich vortrefflich bewährt, nehmen dem im Herbst meist mit Arbeit überlasteten Obstbauern die Arbeit des Sterilisierens ab und tragen viel zur Verbreitung des Süßmostgedankens bei.

Nach allen Verfahren kann ein guter Süßmost hergestellt werden. Dieser läßt sich beliebig lange lagern in Gefäßen aus Glas, Metall oder Holz. Er läßt sich auch konzentrieren zu einem sirupartigen, zähflüssigen Produkt, das von der Konservenfabrik Bischofszell in großen Mengen hergestellt und sich im Konsum gut bewährt hat. Durch Süßmosterei kann der Obstsegen und Obstgenuß über das ganze Jahr ausgedehnt werden und durch Pomolherstellung ist es sogar möglich, die großen jährlichen Schwankungen im Obstertrag auszugleichen und die durch die Obstbrennerei bis anhin zerstörten Obstüberschüsse zu einem hochwertigen Exportartikel zu verarbeiten.

Ab und zu werden Bedenken erhoben gegen die Süßmost- und Pomolbereitung und diese als ein Eingriff in die Natur betrachtet. Das ist eine veraltete Anschauung. Nach neuerer, tieferer Einsicht in die Natur ist die Gärung eine Zerstörung und Gärmost ein Zersetzungsprodukt. Süßmosterei bedeutet Erhaltung und Süßmost ist das ungeschmälerte Naturprodukt. Auf andern Gebieten der Nahrungsmittelbereitung gehen die Eingriffe des Menschen zur Erhaltung der Naturgüter noch viel weiter. Es sei an die Milch und ihre Verarbeitung erinnert. Auch hier wird sterilisiert, kondensiert und konzentriert. Kondensmilch und Käse sind die wertvollen Exportformen der Milchüberschüsse, ihnen entspricht das Pomol als hochwertiges Konzentrat aus dem Obst.

Süßmost sollte entsprechend den vielen Obstbäumen unseres Landes unser Nationalgetränk werden und hat dann unbeschränkten Absatz. Es werden in der Schweiz jährlich ungefähr 220 Millionen Liter Bier mit ausländischem Rohmaterial hergestellt, 200 Millionen Liter aus dem Ausland bezogener Wein getrunken, 150 Millionen Liter Gärmost und Schnaps aus unserem Obst bereitet und gegen 50 Millionen Liter Limonaden, Kunstgetränke und versüßte Mineralwasser konsumiert. Wir legen einzig für alkoholische Getränke jährlich über 500 Millionen Franken aus. Süßmost ist vom Standpunkte der menschlichen Gesundheit und des unverdorbenen Geschmackes aus unserem Obst bereitet und gegen 50 Millionen könnte uns 200, eine große sogar 400 Millionen Liter Süßmost bringen. Die Menge würde ausreichen, um die meisten obigen Getränke zu ersetzen. Das wäre für unsere Volkswirtschaft ein jährlicher Gewinn von über 100 Millionen Franken, für unsere bedrängte Landwirtschaft die beste Hilfe und für unsere Volksgesundheit und Volkswohlfahrt der größte Fortschritt. Die Förderung der gärungslosen Obstverwertung ist eine der schönsten, größten und aussichtsreichsten nationalen Aufgaben der Schweiz.

Der Täufling.

Beim Prediger des Dorfes fand
Sich morgens früh im Festgewand
Ein Bauer ein, dem das Vergnügen
Des Eheglücks mit gold'nen Zügen
Auf Nas' und Stirn zu lesen stand.
„Herr Pfarrer, endlich ward von droben" —
Rief er, die Blicke wie verklärt
Zur schwarzberauchten Deck' erhoben —
„Mein längst gehegter Wunsch gewährt.
Was ich auch trieb und tat und dachte,
Seit ich ein Weib mir beigesellt,
Beim Alten blieb es, wie bestellt;
Nur Jungen, nichts als Jungen brachte
Mein Weib bis dato mir zur Welt.
Heut aber schallts im Elsternkreise
Der Muhmen nur von Glück und Heil,
Heut endlich ward willkommner Weise
Mir auch ein Töchterchen zuteil.
Die Taufe komm ich zu bestellen;
Schon morgen soll mein Töchterlein
Der Christenheit sich zugesellen,
Und „Laura" soll ihr Name sein!" —
— — — — — — — — — — —
„Nicht fehlen wird der Kirche Segen!"
Rief ihm der Prediger entgegen
Mit feierlichem Angesicht —
„Allein der Name, den Ihr eben
Mir wunderlich zu Buch gegeben,
Gehört für Bauersleute nicht!
Der ziemt allein sich für Personen,
Die, launenhaft, schon beim Entsteh'n
In steinernen Palästen wohnen,
Und vornehm sind und müßig geh'n.
D'rum sucht die Grillen zu vermeiden,
Woraus nur leerer Dünkel blickt,
Und nennt das Mädchen schlicht bescheiden,
Wie sich's für Bauersleute schickt!"

Der Abgewies'ne sah im Zimmer
Betrübten Herzens vor sich hin.
„Ach" — rief er aus — „uns kam ja nimmer
Ein Hochmutswirbel in den Sinn!
Beim ewigen Gedräng von Knaben,
Gedachten wir die Kleine blos
Mit diesem Namen zu begaben,
Weil wir, und zwar fast hoffnungslos,
So lang auf sie gelauert haben!"