Flüssiges Obst

Autor(en): **W.S.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **27 (1937)**

Heft 36

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-644451

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

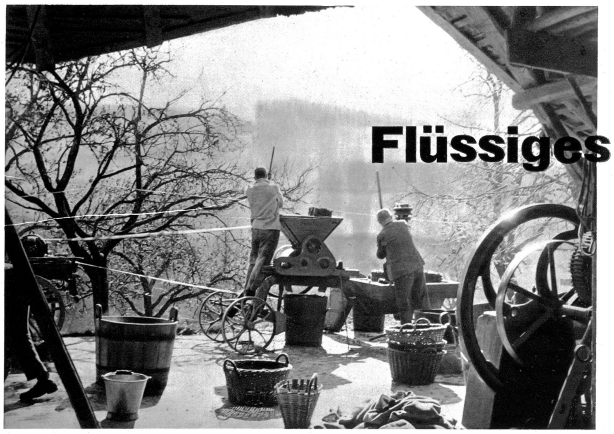
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Flüssiges Obst



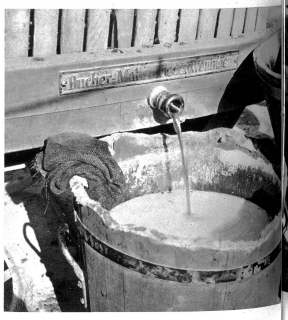
Hochbetrieb bei einem Emmentaler Bauernhaus

Die Herstellung von Süßmost hat in den letzten Jahren in der Schweiz eine starke Zunahme erfahren. Süßmost ist der frisch gepreßte, unvergorene, daher süße Saft unserer Früchte, vor allem Aepfel-, Birnen- und Traubensaft, der durch besondere Verfahren haltbar gemacht wird. Süßmost unterscheidet sich demnach vom gewöhnlichen Frischmost lediglich durch seine Keimfreiheit, er ist damit natürlich auch alkoholfrei.

Die Aufgabe der Saftgewinnung ist genau dieselbe wie bei der Weinbereitung. Hier wie dort werden zunächst Obstmühlen mit verstellbaren Stein- oder Metallwalzen zum Zerquetschen der Früchte benützt, nachdem die Früchte vorher, soweit nötig, mit Hackmessern, die gleichzeitig mit den Walzen angetrieben werden, zerkleinert worden sind. Auf das Mahlen folgt das Pressen.

Würde man den frisch gepreßten Fruchtsaft ohne weitere Behandlung in Flaschen füllen, dann würde bald eine Schar der in der Luft umherfliegenden Spaltpilze ihr Unwesen mit der Flüssigkeit treiben und sie je nach der Stärke der einen oder

Immer heisst es noch: „mehr herausholen, mehr herauspressen!"



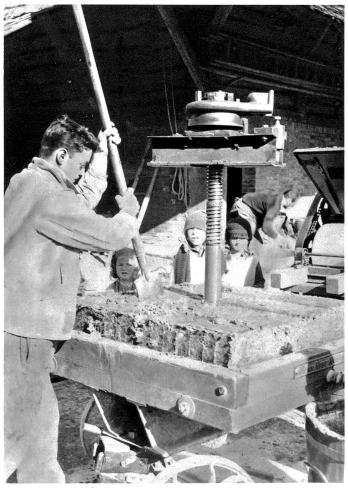
Goldig fliesst der Most aus der Presse

anderen Pilzsorte und den ihr gebotenen Daseinsbedingungen Alkohol oder Essig aus ihr machen oder ihr eine Schimmelpelzmütze aufsetzen. Daher ist die nächste große Aufgabe, Saft und Gefäße keimfrei zu machen. Da bei Temperaturen von über 72 Grad die in Frage kommenden Pilze zugrunde gehen, wird die ganze Flüssigkeit unter Luftabschluß rasch auf 72 bis 75 Grad erhitzt, heiß in Flaschen, Glasballons oder Fässer gefüllt und luftdicht abgeschlossen.

Heute fahren durch unsere Dörfer die „Mostkanonen", um die vielen Früchte, die sonst vielfach verderben würden „zu mosten" und so dem Bauer ein in volksgesundheitlicher Hinsicht nur zu begrüßendes Nahrungsmittel zu schaffen. Auf diese Art werden große Werte geschaffen und Tausende von Franken dem Verderb entzogen.

W. S.

Die „Mostkanone"



Die Rückstände, „Trester" werden zerschnitten

Der süsse Most wird in Korbflaschen abgefüllt

Es blüht in „Bern in Blumen"
Manch niedlich Blümlein fein,
Blüht selbst im tiefen Schatten,
Hat selten Sonnenschein.
Schafft emsig früh am Morgen
Bis spät um Mitternacht,
Versorgt die Welt mit Labsal,
Wobei es schelmisch lacht.
Muß böse Launen dulden,
Erfüllt stets treu die Pflicht,
Trotz Kummer, Leid und Kränkung,
Mit freundlichem Gesicht.
Hier habt Ihr all' die Blümlein
Vereint im Blumenstrauß,
Sucht selbst Euch eure Hebe
Aus all' den Blüten aus.

Hotta.

Bilder aus einer Aufnahme-Serie von Photograph Does, Neuengasse 28, Bern