

Flüssiges Obst

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

Objektyp: **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: **16.04.2024**

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.



Hochbetrieb bei einem Emmentaler Bauernhaus

Die Herstellung von Säftmoft hat in den letzten Jahren in der Schweiz eine starke Zunahme erfahren. Säftmoft ist der frisch gepresste, unvergorene, daher süße Saft unserer Früchte, vor allem Äpfel-, Birnen- und Traubensaft, der durch besondere Verfahren haltbar gemacht wird. Säftmoft unterscheidet sich demnach vom gewöhnlichen Fruchtsaft 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 benötigt, nachdem die Früchte vorher, soweit nötig, mit Hackmessern, die gleichzeitig mit den Walzen angetrieben werden, zerfeinert worden sind. Auf das Mahlen folgt das Pressen.

Würde man den frisch gepressten Fruchtsaft ohne weitere Behandlung in Flaschen füllen, dann würde bald eine Schärde in der Luft umherfliegenden Spaltspitze 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 Bilgorte und den ihr gebotenen Dofeinsbedingungen Alkohol oder Ethyl aus ihr machen oder ihr eine Schimmelpeizmüge aufsetzen. Dabei ist die nächste große Aufgabe, Saft und Gärstoffe 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 abgedichtet.

Heute fahren durch unsere Dörfer die „Mostkanonen“, um die vielen Früchte, die sonst vielfach verderben würden „zu mosten“ und so dem Bauer ein in volksgesundheitsförderlicher Hinsicht nur zu begrüßendes Rohungsmittel zu schaffen. Auf diese Art werden große Werte geschaffen und Laufende von Franten dem Verderb entzogen.

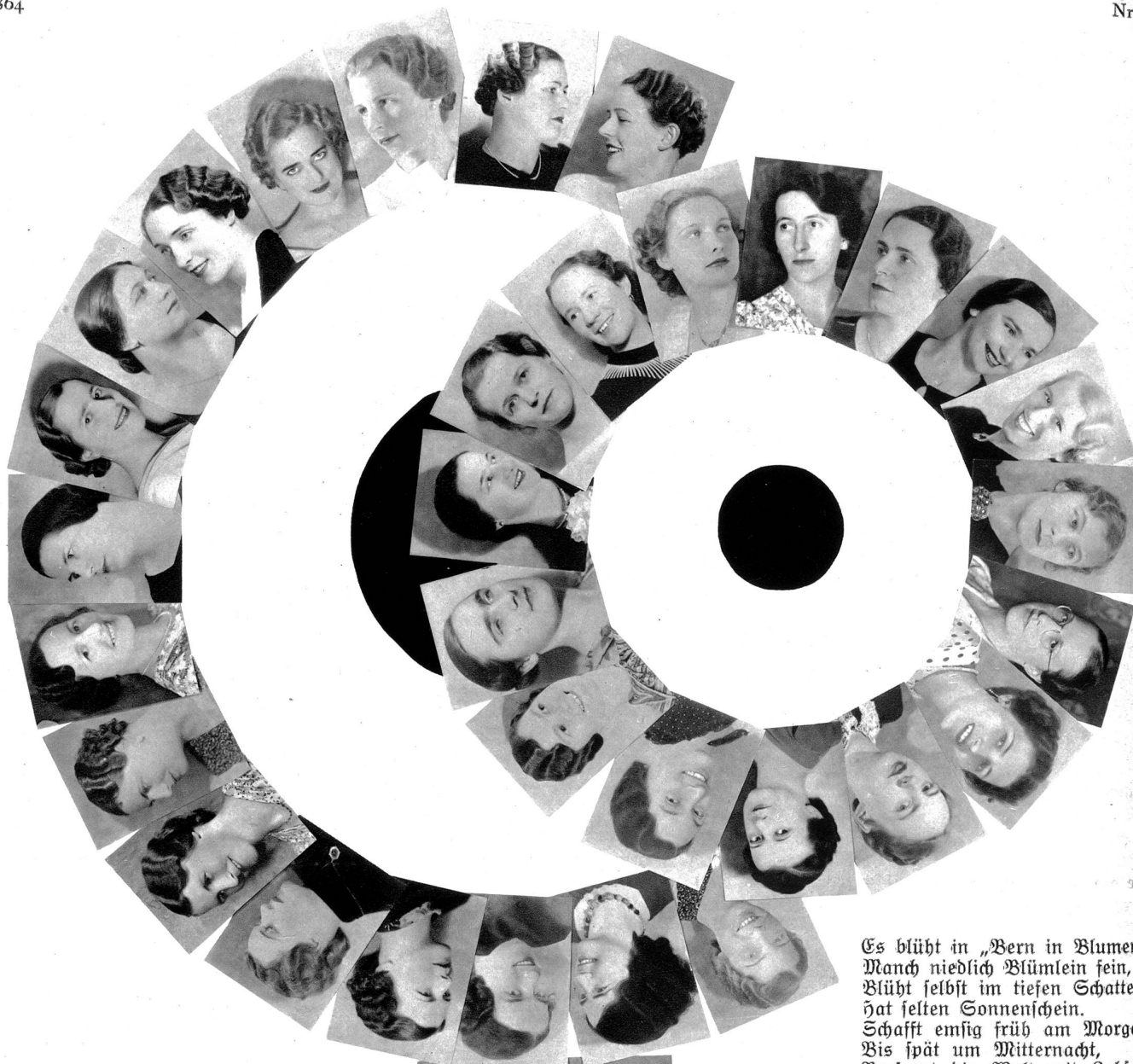


Die Rückstände, „Trester“ werden zerschnitten

Die „Mostkanone“



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 Labfal,
 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 Blumenstrauch,
 Sucht selbst Euch eure Hebe
 Aus all' den Blüten aus.
 Hotta.

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