

**Zeitschrift:** Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

**Herausgeber:** Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

**Band:** 37 (1929)

**Heft:** 4

**Artikel:** Die nationale Bedeutung der Süssmostbewegung

**Autor:** Rudolf, F.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-556520>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 25.05.2025

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

Kampf gegen die Kurpfuscher scheint nicht der Weg dazu zu sein; er macht sie eher sympathischer. Der Laie erblickt in der Intoleranz der Ärzte nur zu leicht Mißgunst und Angst von Leuten, die auf ihrem Felde einen fremden Neuankömmling ernten sehen.

Auch die Aufklärung hilft nur in gewissen Grenzen. Denn der Instinkt des Kranken treibt ihn, überall Hilfe zu suchen, wo andere Erfolg hatten, auch wenn er gar nicht daran glaubt.

Vielleicht müßte die Reform von den Ärzten ausgehen.

Wie die Chemie die Alchimie zum Verschwinden gebracht hat, könnte auch die Me-

medizin die Quacksalberei zum Verschwinden bringen: durch Sachlichkeit. Wie der Chemiker nur ein Diener der Chemie ist, so muß auch der Arzt ein Diener der Medizin sein. Das Publikum muß auf die Wissenschaft und ihre Wahrheiten gelenkt werden statt auf die Ärzte und ihre Irrtümer. Die Aufklärung bestehe nicht darin, daß wir gegen den Teufel der Kurpfuscherei kämpfen, sondern darin, daß wir den Leuten unseren Gott zeigen; und uns selbst nur als seine Diener, unterworfen dem Irrtum.

Aus: Josef Löbel, Franzensbad, „Haben Sie keine Angst!“. Grethlein & Cie., Zürich.

## Die nationale Bedeutung der Süßmolkbewegung.

Unsere Obstbauern haben allerlei Sorgen: sie haben Mühe, den Segen ihrer Obstbäume richtig zu verwerten. Erst letzte Woche schrieb mir ein bekannter Moster aus dem Thurgau: „Die Erhebungen über den Brennmost vom letzten Herbst habe ich beendet. Ich konnte die Enquête nur auf die Thurgauer Mostereien ausdehnen, die aber ein Maßstab auch für das übrige Gebiet der deutschen Schweiz sind. Nach den eingegangenen Berichten sind im Thurgau letzten Herbst allein 4,2 Millionen Liter alter Most verschnapst worden.“

Ich habe im Herbst gehört, daß nach einer Enquête in der deutschen Schweiz 20 Millionen alter Most liegen, der zu Beginn der neuen Saison nicht verkauft werden konnte. Es ist ziemlich sicher, daß dieser Most zum größten Teil gebrannt wurde. Die Mosterei Bischofszell hat allein über 1 Million alten Most verschnapst.“

Das ist die seltsame und betrübliche Lage: Aus einem guten Teil unserer Obsternten kann man nichts anderes machen als Most. Aber diesen Most zu verkaufen, wird immer schwerer.

Die Lage des schweizerischen Obstbaues ist darum zum Teil recht unbefriedigend, namentlich in den wichtigsten Zentren der Obstproduktion. Einer der besten Kenner der Verhältnisse, Direktor Stutz von Zug, schrieb dazu kürzlich: „Heute ist es eine Kunst geworden, einen Mostereibetrieb über Wasser zu halten. Daß die Mostereien aber lebensfähig bleiben, daran haben die Obstbauern das größte Interesse.“ — Kaum ein Land eignet sich so für den Obstbau wie die Schweiz. Wenn die Fremden im Blühet durch unser Land fahren, dann kommen sie aus dem Staunen nicht heraus; unser Land sieht dann ja aus wie ein großer, wundervoller Garten. Der sogenannte Endrohertrag des Obstbaues ist entsprechend hoch und mit zirka 100 Millionen Franken (im Durchschnitt) ungefähr doppelt so groß wie der Wert unserer Getreideernten. Die erwähnte massenhafte Produktion von Schnaps, der dann auch wieder fast unverkäuflich ist, bedeutet einen großen Verlust für diesen wichtigen Erwerbszweig; nur das Verfaulenlassen bedeutet eine noch schlechtere Rendite. Es muß darum mit allen Mitteln versucht werden, ob

der Reichtum unserer Obsternten, der heute so viele Sorgen bereitet, nicht besser verwertet werden kann.

Solche Möglichkeiten gibt es zum Glück, es handelt sich nur darum, ob wir die Latkraft, die Geduld und den Mut aufbringen, sie auszubauen. Es wäre z. B. leicht möglich und sogar sehr gut, wenn wir unsern Verbrauch an frischem Obst steigern würden. Das pfeifen heute ja bald die Spagen von den Dächern: Obst ist kein Luxus, sondern ein gesundes Nahrungsmittel. Obst enthält wichtige Nahrungsbestandteile, die überhaupt nur dort und dort in geradezu idealer Zusammensetzung vorkommen.

Wir möchten aber heute noch von einer andern wichtigen Möglichkeit reden, die immer größere Bedeutung bekommt. Es herrscht heute große Nachfrage nach alkoholfreien Getränken. Es ist ganz anders als früher. Ob die Menschheit dadurch besser wird und für ihre Aufgaben leistungsfähiger, wollen wir jetzt hier nicht untersuchen; es sei nur festgestellt, daß namentlich die Jungen gerne etwas Alkoholfreies genießen. Aber was trinkt man? In großen Mengen die oft recht wertlosen Kunstgetränke. Wir kamen einst durch ein Dorf, da war rechts an der Straße eine kleine Fabrik für Kunstgetränke und schräg gegenüber eine andere. Die erste beschäftigt 17 Reisende, die zweite sogar 19; besonders auf dem Land ist ihr Absatz recht groß. Wäre es nicht gescheiter, wer etwas Alkoholfreies trinken will, der nähme den guten, bodenständigen Süßmost?

Es ist so leicht geworden, den süßen Most, wie er im Herbst aus der Trotte läuft, gerade so aufzubewahren, in Flaschen oder Fässern. Man sagt, man sterilisiert ihn, man tötet dabei die Hefenpilze, die die Gärung verursachen. Bis in den Sommer hinein, ja viele Jahre kann man diesen Saft süß erhalten. Das Merkwürdigste ist: Wer ihn eine Zeitlang getrunken, bekommt ihn gern und kann es es fast nicht mehr ohne ihn machen.

Tausende erzählen uns das auch auf dem Lande. Oft machte ein Bauer ein Faß ein „für die Weiber und die Kinder“. Aber bald merkt er, wie auch der Knecht gern davon nimmt (namentlich wenn es ein sauberer und rechter ist). Erst kürzlich erzählte uns ein Nationalrat, der ein tüchtiger Bauer ist: „Nicht nur mein Sohn, auch die beiden Knechte wollen immer vom Süßmost trinken; ich allein bin beim Gärmost geblieben, damit der auch abnimmt.“ Man merkte an seiner Erzählung, wie er eigentlich auch gern vom Süßen gehabt hätte.

Im Süßmost ist das beste und wertvollste vom Obst erhalten. Auch die wichtigen Nährsalze und auch die Vitamine, von denen man heute so viel redet. Aber auch der wertvolle Zucker, der in unsern Früchten steckt. Das ist nicht Nebensache. Zum Beispiel erzählte mir ein Luzerner Bauer einmal, wie er auf Drängen seines Bruders, der ein geistlicher Herr ist, vor Jahren auch versuchsweise ein Faß Most sterilisierte. Aber er traute der Geschichte nicht recht und gab darum den Befehl, als das Süßmostfaß angestochen wurde, daß alle davon trinken sollen, damit möglichst viel davon verbraucht sei; wenn es etwas geben sollte, gehe nicht so viel zugrunde. Der Süßmost blieb gut bis zum Schluß, hingegen fiel ihm auf, daß sie nachher, als sie wieder Gärmost tranken, bedeutend mehr Brot brauchten. Er sagte mir: „Ueber die Zeit vom Süßmost haben wir mindestens  $\frac{1}{3}$  Brot gespart!“ Seither mache er aus all seinem Obst Süßmost. Ein Freund erklärte mir dazu: „Kein Wunder. Ein guter Saft enthält bis 10 % Zucker, vom allerbesten Zucker, den es gibt, vom Fruchtezucker. Das nährt.“

Er rechnete mir dann auch folgendes vor: Im Durchschnitt beträgt eine schweizerische Obsternte 60,000 Eisenbahnwagen. In dieser gewaltigen Menge stecken nicht weniger als 600,000 Doppelzentner Zucker, also mehr als

eine halbe Million Doppelzentner Zucker mit einem Wert von über 30 Millionen Franken! Einen großen, viel zu großen Teil dieses Zuckers werfen wir Jahr für Jahr eigentlich fort, indem wir diesen Saft vergären lassen, eventuell sogar Schnaps daraus machen. Zum Beispiel wurden im letzten Herbst allein etwa 10 Millionen Liter Gärmost so verwertet oder besser beseitigt. Wir machten aus unserm Obst Alkohol, der in großen Mengen außerordentlich billig aus allen möglichen Abfällen, auch aus Sägespänen gemacht werden kann. Dazu ist unser herrliches Schweizerobst zu gut:

Man schätzt, daß wir heute in der Schweiz etwa 100 Millionen Flaschen Limonade, Bilzbrause und ähnliches angemachtes Zeug trinken (mein Vater pflegte, dem Haaröl zu sagen). Wenn nur die Hälfte davon ersetzt würde durch unsern gesunden, bodenständigen, durch seinen Zucker so gehaltvollen Süßmost! Welch große Verluste an nationalen Werten könnten wir dadurch vermeiden. Es ist mit Recht schon gesagt worden, daß wir auf gar keine andere Weise wirkungsvoller den Nutzen vorhandener Güter erhöhen, gedankenloser Verschleuderung entgegenzutreten und unsere Einfuhr vermindern könnten, als durch gute Ausnützung unserer Obsternten.

Zum Glück kann man schon heute hinweisen auf Anfänge einer erfreulichen Entwicklung; ja in den letzten zwei bis drei Jahren hat die Süßmosterei ganz ungeahnte Fortschritte gemacht. Nur einige kleine Beispiele.

Wir besuchten kürzlich zwei einfache Fabrikarbeiter, Blaukreuzler, die etwas von dieser Not gemerkt hatten. Die haben im vergangenen Spätsommer für wenig Geld eine ganz alte Schnapsbrennereimaschine mit zwei Kesseln auf vier Rädern gekauft (für 380 Fr.); sie schnitten sie entzwei und hatten nun zwei fahrbare Sterilisierkessel, mit denen sie den Bauern in der Umgebung den Most in ihre mit einem besonderen Hahnen und einem Filter ausgerüsteten Fässer sterilisierten. Um sechs Uhr abends, grad von der Bude weg,

ging es auf dem Velo in die umliegenden Dörfer; wochenlang kamen sie nicht vor Mitternacht oder 1 Uhr ins Bett. An einem Samstagabend hatten sie mehrere Besuchsteller bereits abweisen müssen. Da nahm nachts 1 Uhr ein großer stämmiger Bauer ihnen einfach einen von ihren Apparaten weg und führte ihn zu seinem Haus hinüber mit der Erklärung: sie müssen ihm auch noch einige hundert Liter Süßmost machen. Am Sonntagmorgen um  $\frac{1}{4}$  6 Uhr kamen die beiden wackern Männer heim! Einer erzählt uns, daß er 14 Tage lang seine Kinder nicht sah. Diese zwei Männer haben neben ihrer gewohnten Arbeit über 25,000 Liter Süßmost bereitet. Wenn sich unsere Bauern nur halb so viel Mühe gäben, wie diese Fabrikler, so hätten wir in der Schweiz kein solches Obstproblem. Erfreulich ist, wie überall die Wirte auf dem Lande einen größeren Vorrat an Süßmost einlegen für die immer zahlreicheren Kunden, die etwas Alkoholreiches wünschen. Wofür irgendein teures Kunstgetränk von auswärts beziehen, während man zugleich nicht weiß, wohin mit dem eigenen Most?

An einem andern Ort haben drei Fabrikler eine kleine Genossenschaft gegründet und ebenfalls mit einem fahrbaren, etwas leistungsfähigeren Apparat gearbeitet; ihre „Produktion“ mit dem eigenen und mit einem für einige Zeit gemieteten Apparat betrug über 60,000 Liter. Von ihnen und von den verschiedensten andern Orten hörten wir immer dasselbe: wir hatten Schwierigkeiten, weil wir so viel hätten machen sollen; wir kamen nirgends nach. — Ein anderer, der mit einem Gehilfen zusammen 80,000 Liter konservierte, erklärte uns, daß er darüber hinaus noch etwa 40,000 Liter Bestellungen hatte, aber aus Mangel an Zeit zurückweisen mußte. Wir werden mit aller Umsicht daran gehen müssen, um in verschiedenen Kantonen für nächsten Herbst genügend Sterilisierapparate mit der nötigen Bedienungsmannschaft bereit zu stellen.

Von einem Wirt hörten wir, der 1926 nach langem Zögern ein Fäßchen Süßmost von 120 Liter einlegte; vor Weihnacht war es leer! Im vergangenen Herbst legte er 2500 Liter ein. Er verkauft den Liter zu 80 Rappen. Wie gern nimmt ein Familienvater mit Frau und Kind unter Umständen wieder einmal einen Doppelliter. Das muß das Ziel sein: Offenausverkauf an möglichst vielen Orten.

Im letzten Herbst gründeten einige Freunde in Zürich eine Genossenschaft und bereiteten mit einem fahrbaren Sterilisierherd auf öffentlichen Plätzen Süßmost. Die Leute kamen in Scharen mit alten Wein- und Bierflaschen oder Schnapsguttern: die wurden mit Süßmost gefüllt, verkorkt und konnten meist nach kurzer Zeit wieder abgeholt werden. Diese Genossenschaft und eine ähnliche Unternehmung des Blauen Kreuzes haben in und um Zürich ungefähr 100,000 Liter Süßmost abgesetzt. Das ist noch nicht viel, aber es ist nur ein erster Anfang. Wie spürte man da auch, wieviele noch gar nichts davon wußten! Mehr als eine Mutter fragte, ob der Süßmost wirklich bis Weihnachten halte. Du lieber Himmel, viele Jahre kann man ihn behalten! Extra wurde die Arbeit auf offenen Plätzen der Stadt vorgenommen, damit die Leute gründig werden, wenn da ein Kamin raucht, An einem guten Platz mit viel Verkehr brachten sie so viele Flaschen, daß man sie schon vor dem Mittagessen heim schicken mußte; man wußte, daß es schwer halten werde, die abgegebenen Flaschen bis zum Einbruch der Dunkelheit zu füllen. Im nächsten Herbst ist sicher noch viel mehr zu machen. Wie viele sind schon vor Neujahr gekommen und haben gefragt, ob sie nicht Süßmost nachbezogen könnten. Ihre wenigen Flaschen seien schon leer getrunken, es sei halt so gut, besonders die Kinder schlecken das zusammen wie nichts anderes. —

Das ist gewiß eine Verwertung unseres Obstsegens, die gescheiter ist als Schnaps

brennen, den man heute mit Leichtigkeit aus allen möglichen Abfällen viel, viel billiger im großen herstellen kann.

Ein führender Bauersmann, Leiter einer großen landwirtschaftlichen Genossenschaft, erzählte uns, wenn es jetzt im Frühling so wunderbar blühe, dann könne er nicht spazieren am Sonntag, weil er dann immer schon an die Sorgen denken müsse, die man im Herbst haben werde, den Reichtum unterzubringen. Helfen wir diesen Leuten auf diese einfache, wirksame und angenehme Art; wir tun damit auch uns selber und vor allem unsern Kindern einen großen Gefallen.

Und noch etwas: Das wird dann auch helfen, daß die Schweiz ihre veraltete Brauntweingesetzgebung endlich den Bedürfnissen der Neuzeit anpassen kann. Jetzt machen bekanntlich unter andern viele Bauern Opposition gegen eine neue Vorlage, nicht vor allem, weil sie gern viel Schnaps oder gern billigen Schnaps haben. Aber sie fürchten, daß durch eine gesetzliche Neuordnung das Brennen von Obst und Most erschwert werden könnte. Wenn auch die Rendite beim Brennen sehr schlecht ist, so ist es am Ende doch besser, als das Obst verfaulen zu lassen. Je mehr es möglich wird, unsern Obstsegen anders zu verwerten, rentabler und zugleich so viel vernünftiger, desto eher wird ein Teil dieses Widerstandes dahinschmelzen. Jede Erleichterung auf dem Obstmarkte bedeutet auch eine Erleichterung für die dringend nötige Revision der eidgenössischen Alkoholvergesetzgebung. Die Schweiz hat den billigsten Schnaps, nicht nur von Europa, wahrscheinlich von der ganzen Welt. Eben darum darf man wohl sagen, daß die Süßmostbewegung heute in der Schweiz nationale Bedeutung hat.

Wichtige gemeinnützige Kreise fangen an, gerade unter diesem Gesichtspunkt die Süßmosterei ernst zu nehmen. Angesichts der großen Widerstände und der immer neu wieder auftauchenden Schwierigkeiten, die einer



tauglichen Alkoholverbrennung entgegenstehen, muß alles angewendet werden zur Erleichterung dieser ernstesten Aufgabe, die unserer Demokratie besonders zu schaffen macht.

Ein Mostereiverwalter, der auch etwas davon spürte, wie ungesund die heutige Lage für die Obstbauern ist, sagte kürzlich nach einem Vortrag: „Wir haben in der Schweiz keine Bodenschätze, Eisen, Kohle usw., wie andere Länder, aber wir haben wie kaum ein anderes Land Baumschätze. Umso mehr wollen

wir diesen Sorge tragen!“ In diesen Worten liegt viel Wahres; da kann der Süßmost einiges helfen.

Früher behaupteten die Leute oft, der Süßmost mache einem Bauchweh. Heute macht den Leuten ganz anderes Bauchweh, aber den Süßmost finden sie erfrischend und sehr gut. Das ist eine erfreuliche Wandlung (es gibt zum Glück auch solche auf der Welt), der wir recht starken weiteren, gedeihlichen Fortgang wünschen.

J. Rudolf, Pfarrer.

---

### Voranzeige.

Die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Roten Kreuzes findet statt am 23./24. Juni in **Heiden**.

---

### Avis préalable.

L'assemblée des délégués de la Croix-Rouge suisse aura lieu les 23/24 juin à **HEIDEN**.

---

### An die Vereinsvorstände.

Wir machen Sie aufmerksam, daß anfangs April die Nachnahmen für die **mehrfachen Abonnemente** «Das Rote Kreuz» pro 1929 zum Versand kommen. Wir bitten Sie dringend, dafür besorgt zu sein, daß sie richtig eingelöst werden.

Die Administration.

---

### Aux Comités de nos sections de la Croix-Rouge.

Nous nous permettons de rappeler aux Comités de nos sections que les remboursements pour les **ABONNEMENTS MULTIPLES** de la « Croix-Rouge » seront pris dès le début d'avril. Nous prions les caissiers de bien vouloir faire bon accueil à ces remboursements pour les abonnements de 1929.

L'administration de la « Croix-Rouge ».

---

 **Werbet Mitglieder für das Rote Kreuz!** 