

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: 38 (1930)

Heft: 11

Artikel: Traubensaft

Autor: Rudolf, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-557046>

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: 22.05.2025

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

ten Versuchen aus dem „Birchermütsli“ (geriebene Äpfel, Haferflocken, Nüsse, Honig und etwas Zitronensaft), Süßspeise (aus Hafermehl, Nüssen, Sultaninen, Honig oder Haferflocken und Mandeln), dazu Birnen, Nüsse, Kleie, Rüben, Wirjing, Salat, Spinat, Sellerie und Äpfel, nach Appetit. Es wurden zu dem Versuch Personen gewählt, die schon an die Kost gewöhnt waren, so daß es sich nicht um eine Umwälzung in der ganzen Einstellung des Körpers handelte, die Unregelmäßigkeiten bedingen kann.

Es zeigte sich nun zunächst, daß die Kost nicht mit besonderem Appetit genossen wurde. Das Wesentlichste aber war, daß sie weit schlechter ausgenützt wurde als gemischte Kost, wie auch gekochte vegetabilische Kost. Das Kochen der für die Rohkost benötigten Vegetabilien vermehrt zwar deren Ausnützung so gut wie nicht; aber durch das Kochen bzw. Backen gelingt es, mehr gut aufsaugbare pflanzliche Nahrungsmittel zuzuführen (z. B. Brot, Mehlspeisen). Trotzdem die Mengen des Aufgenommenen freigestellt, die Art zweckmäßig ausgesucht und die Zubereitung tadellos war, gelang es nicht, den Nahrungsbedarf zu decken! In der aufgenommenen Menge der „konzentrierteren“, „energiereicheren“ Kost waren meist schon ungenügend Nahrungsstoffe enthalten. Vor allem aber wurde $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ der zugeführten Nahrung einfach nicht vom Darm aufgenom-

men, sondern im Kot ausgeschieden, während bei gekochter vegetarischer Kost nur etwa 10% verlorengehen. Dabei lag der Eiweißgehalt, wie schon aus der Zusammensetzung begreiflich, auf einem gefährlich niedrigen Niveau. Auch diese Versuche aus dem schweizerischen Forschungsinstitut in Davos zeigen also, daß die Rohkost nicht vollwertiger ist, nein zum Hungern verurteilt! Ihr Sättigungswert ist mit daran schuld. Er ist wertvoll, wo es sich darum handelt, Entfettung ohne das sonst sehr quälende Hungergefühl durchzuführen oder jemand zur Enthaltung von zuviel Essen zu bringen. Es wäre aber ein schwerer Fehler, wollte man solche Kost für dauernde Ernährung oder auch nur für eine längere Zeit verwenden als dies vom Arzt für Heilzwecke unter Berücksichtigung der Folgen für den allgemeinen Zustand verordnet wird. Gewiß ist die Rohkost reicher an Vitaminen und an Mineralstoffen — der Gehalt an ihr zugeschriebenen, besonders wertvollen, von den Vitaminen angeblich unabhängigen „Sonnenwerten“, die durch das Kochen zerstört werden sollen, wäre erst noch zu erweisen —, aber diese Vorteile sind ohne die Nachteile zu erreichen, indem man die Rohkost als das für die tägliche Ernährung verwertet, was sie auch hier wertvoll macht: als Zukoß.

(Aus „Unsere Versicherten zur Pflege ihrer Gesundheit“ der „Vita“, Lebensversicherungs-Gesellschaft in Zürich.)

Traubenlaß.

Von Pir. F. Rudolf, Zürich.

1. Heute sind die Früchte Mode. Viele, die an nichts mehr glauben, glauben doch noch an die Vitamine, obwohl sie sie auch nie gesehen haben. Immer mehr Leute, auch unseres Landes, beginnen ihr Frühstück mit einer schönen Frucht. Und unsere Landwirtschaft rafft sich in erfreulichem Maße

auf, stärker als bisher den wachsenden Bedarf an schönen, gut schmeckenden und hoch bezahlten Früchten selbst zu befriedigen.

Es kann sich natürlich nicht darum handeln, die großen Mengen von eingeführtem Obst vollständig zu verdrängen oder zu verdrängen. Aber einen Teil desselben kann unser

Land in mindestens ebenbürtiger Qualität liefern; wir helfen, wenn wir solche genießen, unserer schwer ringenden Landwirtschaft.

Die letzte Qualität, die auch als Wirtschaftsobst nicht mehr verkauft werden kann, wird in steigendem Maße auf Süßmost verwertet und in Kreisen abgesetzt, die vom vergorenen Saft nichts wissen wollten; auch auf dem Lande wird mit diesem unvergorenen Obstsaft eine große, wichtige Kundsame neu erobert: die Frauen- und Kinderwelt. Selbst die Männerwelt zieht ihn dem vergorenen Most mehr und mehr vor, namentlich während der strengen Feldarbeit. — Als im Herbst 1929 wenigstens 15 Millionen Liter Süßmost hergestellt wurden, befürchteten viele eine gefährliche Ueberproduktion. In Tat und Wahrheit besteht heute (anfangs Juli 1930) bereits eine sehr fühlbare Knappheit in guten Säften; verschiedene große Unternehmungen haben jede Reklame eingestellt. Zur Vorliebe für alkoholarme oder alkoholfreie Getränke während der heißen Monate kommt die moderne Wendung zum Süßen und vor allem die Erfahrung der nährenden Wirkung dieser Obstsäfte, die, ungeschmälert, alles enthalten, was das Obst wertvoll macht. Süßmost erweist sich immer mehr als eine billige, gehaltvolle und angenehme mundende Obstkonserve, die große Mengen unserer Obsterten wird aufnehmen können. Der Schweiz. landwirtschaftliche Verein (Präsident: Landammann Baumgartner, St. Gallen) empfahl kürzlich in einem besonderen Rundschreiben seinen sämtlichen Sektionen, der Süßmostfrage vermehrte Beachtung zu schenken. „Die Herstellung von Süßmost hat innert weniger Jahre einen Umfang angenommen, den selbst die größten Optimisten nicht erwartet haben. Wir wollen es mit Genugtuung konstatieren, daß die große Produktion von Süßmost im vergangenen Herbst (1929) wesentlich dazu beigetragen hat, den überreichen Obstsegen nicht zu einem Unglück wie im Jahre 1922 werden zu lassen,

sondern eine rationale Obstverwertung zu ermöglichen.“

2. Eine der herrlichsten Früchte sind unsere Trauben. Gibt es für einen unverdorbenen Geschmack etwas Köstlicheres als eine schön ausgereifte Frucht unserer Rebberge? Die Rebe ist die edelste Pflanze, die unsere Landwirte pflegen; man begreift, daß sie mit solcher Zähigkeit daran hängen. — Sehr einträglich ist der Rebbau vielfach nicht mehr, seit vor etwa 70 Jahren die Reblaus und später der falsche Mehltau und andere Krankheiten aus der Neuen Welt nach unserem alten Europa eingeschleppt wurden. Mit dem Aufkommen der Eisenbahnen liefern ferner die südlichen Länder ihre zum Teil recht guten, auf jeden Fall sehr billigen Weine massenhaft in unser Land. Unsere Produktionskosten sind durch die Erneuerungsarbeiten und das Spritzen so außerordentlich gestiegen, daß trotz hoher Subventionen durch Bund und Kantone unser Weinbauareal stark zurückging (heute ungefähr noch die Hälfte von 1880). Eine ernste Abjaskrisis bedroht unsere besten Rebbaugebiete. Die letztjährige, gute Ernte an Waadtländer und Walliser Wein ist bei weitem nicht abgesetzt; dazu sollen noch Bestände aus früheren Jahren lagern. Schwere Sorgen lasten auf den Produzenten und jenen Landesgegenden.

3. Was kann geschehen, um die Krisis zu erleichtern?

Die Lieferung von Tafeltrauben muß stärker als bisher studiert werden, obwohl sie sehr schwierig ist. Nur die schönsten und besten können dafür ausgewählt werden; aber sie dürfen nicht vorweggenommen werden, wenn der Bauer einen ordentlichen Wein erzielen will. Nur ausnahmsweise gelingt es (wie 1929 an einzelnen Orten), den ganzen Ertrag eines Weinberges als Eßtrauben zu verwerten. (Anmerkung: Auch ist diese Erleichterung nicht allzu groß. 1929 sollen 500 000 kg Eßtrauben in die Schweiz

eingeführt worden sein. Waadt allein erzeugte aber 25 000 000 kg, also 50mal soviel.)

Um so stärker drängt sich die Frage auf, ob nicht unvergorene Traubensäfte in einem gewissen Ausmaß Absatz fänden. Man müßte sie nicht „Wein“ nennen; es fehlt ihnen alles, was den Wein charakterisiert und ihn seinen Freunden begehrenswert macht; so entstehen die hochgeschätzten und teuer bezahlten Bukettstoffe erst bei der Gärung. — Trauben sind ein äußerst gehaltvolles Nahrungsmittel, ihr Gehalt kann am ehesten mit Frauenmilch verglichen werden. Einer der bekanntesten Physiologen sagte, wenn die Kinder nach Zucker verlangen, so gebt ihnen zuckerreiche Früchte, vor allem reife Trauben. Unvergorene Traubensäfte wären für all die Monate, da keine Trauben erhältlich sind, eine Art Konserve, enthalten sie doch alles, was die Trauben begehrt und wertvoll macht. Die ungezählten Liebhaber guter Trauben, deren Zahl wächst, wären wohl unschwer als Käufer solcher Traubensäfte zu gewinnen.

Ermutigende Erfahrungen liegen bereits vor. Ein junger, intelligenter Deutschschweizer, Paul Martin in Bira (bei Magadino), sterilisierte nach einfachen Methoden, die er an der Schweizerischen landwirtschaftlichen Ausstellung in Bern 1925 kennenlernte, die billigen Säfte der Amerikaner-Trauben (Kasentrübli) und erzeugte daraus ein Produkt, das in Farbe, Aroma und Geschmack gleich hervorragend ist. Er hat für seinen „Birano“ in Zürich und in Engadiner Hotels und wo er zufällig bekannt wurde, gleich begeisterte Abnehmer gefunden. Letzten Herbst bereitete er 100 hl, die abzusetzen keinerlei Schwierigkeiten bereitete, im Gegenteil. Er versucht darum, 1930 seine Produktion zu verdoppeln. — Daneben leidet der Tessin unter empfindlicher Absatzkrise seiner vergorenen Weine, auch der aus den viel höher geschätzten Mostrano-Trauben; die

vergorenen Weine aus Amerikaner-Trauben sollen fast unverkäuflich sein. — Je ernster die Krise drückt, desto bedeutungsvoller wird der Versuch, einen Teil der wundervollen Zuckerreserven unserer prächtigen, wohlgepflegten Rebberge der Kräftigung und Ernährung unseres Volkes zugute kommen zu lassen. Es wird nicht schwierig sein, heute schon ganz beträchtliche Mengen Traubensäfte abzusetzen, sofern sie in guter Qualität und nicht allzu teuer angeboten werden. Ihr unvergleichlicher Gehalt macht sie zu einem köstlichen Genuß für jeden unverdorbenen Geschmack. Im besonderen im Welchland mit seinen gewaltigen Rebbauintereessen sollte man sich fest und mutig hinter diese Aufgabe machen. Man muß dem Markte liefern, was er begehrt.

4. Dabei wird es selbstverständlich sein, daß man sich nicht an die teuersten Sorten wagt. Es genügen durchaus die billigeren petits vins, deren Säure beim vergorenen Wein oft unangenehm wirkt, die aber in den unvergorenen, zuckerhaltigen Traubensäften sehr wertvoll ist. Die großen Mengen dieser billigen Weine belasten den Markt und sie bilden recht eigentlich die große Sorge. Es gibt jetzt schon aus solchen Lagen stammende Traubensäfte, die, mit einfachsten Methoden hergestellt, ganz ausgezeichnet schmecken und nicht zu teuer kommen. Freunde von uns ließen letzten Herbst einige tausend Liter Waadtländer Traubensaft in die deutsche Schweiz kommen, der sie fertig sterilisiert auf Fr. 1 der Liter zu stehen kam. In den alkoholfreien Hotels wurde er zu Fr. 2 offen ausgeschenkt; sie hatten davon viel zu wenig. Einzelne haben bis zu 3000 Liter verkauft. Auch wenn diese Säfte auf Fr. 1.25 zu stehen kommen und zu Fr. 2.50 im Restaurant offen abgegeben werden, sind sie nicht zu teuer, auf jeden Fall so billig wie die vergorenen Weine aus dem Waadtland. Wer für leeres Wasser von Nenniez oder Epthingen

60 und 70 Rappen zu zahlen gewohnt war, gibt gerne für einen Zweier Waadtländer Traubensaft 50 Rappen. Zum Verbrauch in den Familien besteht auch schon eine sehr rege Nachfrage.

Vielleicht gewinnt hier auch die Frage der „Direktträger“ eine neue Bedeutung: sie liefern große Mengen, doch bekommt der Wein bei der Vergärung einen unangenehmen Fuchsgeschmack. Wird die Vergärung verhindert, so sind die Säfte zum Teil sehr wohlischmeckend. Der prächtige Virano ist aus billigen Direktträgeräpfeln hergestellt.

Im kommenden Herbst wollen verschiedene Kommissionen der deutschen Schweiz Traubensäfte aus der Welschschweiz beziehen, zum sofortigen Verkauf und um einen kleinen Vorrat anzulegen. Für schlanken Absatz haben sie keine Angst. — Eine ähnliche Bewegung wird wahrscheinlich auch in der welschen Schweiz selber einsetzen. — Noch ist die ganze Bewegung neu und muß ihren Weg erst finden. Zuverlässige Methoden für den Anfang sind erprobt und können sicher ausgebaut werden. Man kommt vorwärts, wenn man sucht und wagt.

Für die beschriebenen Versuche des letzten

Herbstes sind die wandernden Sterilisierherde (Modell Isliker) verwendet worden, und zwar mit recht gutem Erfolg; namentlich wenn die Säfte in Flaschen und nicht ins Faß gefüllt wurden, befriedigten sie sehr. Es wäre gut, wenn daneben das reine Glasverfahren ausprobiert würde, vor allem nach System von Lehrer R. Leuthold in Wädenswil und womöglich unter Verwendung seines Algu-Verschlusses (einem kleinen Aluminiumdeckel mit Gummiring statt Kork). Es gewährt den sichersten Schutz gegen Gärung und Schimmel. — Das Verfahren ist einfach und sehr billig; jede Familie kann sich mit geringer Mühe einen kleinen Vorrat anlegen.

Ist dieses herrliche Getränk einmal bekannt, so wird der Absatz sicher rasch steigen. Im Grund ist der vergorene Wein ein ziemlich teurer Luxus. Der unvergorene Traubensaft ist hoher Genuß und eine herrliche Nahrung. Das sichert ihm eine Zukunft. Der Konsumentenkreis für die Erzeugnisse unseres Rebbaues wird dadurch bedeutend erweitert werden.

(Aus „Schweiz. Zeitschrift für Hygiene“, Nr. 9.)

Une intéressante expérience.

Une intéressante expérience vient d'être faite en matière d'aviation; il s'agissait de voir jusque dans quelle mesure l'aviation serait capable de rendre service aux troupes de montagne en cas de danger.

En ce moment, le bataillon de montagne 48 se trouve dans la région du Gothard, où il fait son cours de répétition; or, dernièrement, une patrouille de cinq hommes, qui avait été envoyée dans la région du Schneehühnerstock, fut annoncée comme manquante, à la suite d'une subite modification des conditions météorologiques, la neige étant tombée jusque

vers 2200 mètres d'altitude. Comme on avait toutes raisons de supposer qu'un malheur pouvait s'être produit, on alarma immédiatement le service sanitaire, et les recherches commencèrent. Dans l'intervalle, le temps s'était remis, ce qui n'empêche que la tâche des sauveteurs était plutôt malaisée, étant donnée la topographie des lieux; impossible de retrouver une trace quelconque des disparus. Dans ces conditions, on décida de demander l'aide du service d'aviation de Thoune; une heure plus tard, on entendait le ronflement d'un moteur d'avion, et à travers