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: 23.10.2025

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

Die Herstellung und Bedeutung von Süßmost.

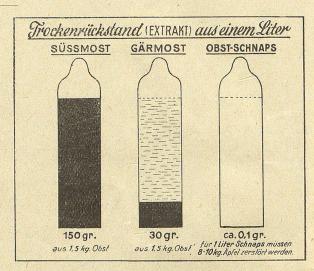
Von Prof. Dr. Ab. Hartmann, Aarau.

Schöne Landschaften, grüne Wiesen und Obst-bäume sind die natürlichen Reichtümer des Schwei-zerlandes. Die Naturschönheiten sind gewürdigt; sie bedingen unsere blühende Fremdenindustrie; die Erträgnisse aus unseren Wiesen, Milch und Milch-produkte, haben volle Amerkennung im In- und Ausland gesunden. Unserem Obst ist die richtige Würdigung dis jetzt versagt geblieben. Wir haben unser Obst nicht richtig geschätz, haben große Teile durch Fäulnis oder Gärung zerstört und daraus viel Schnaps hergestellt, der unserem Volkskörper schwere Wunden schlägt. Die größten Fehler der gegen-wärtigen schweizerischen Wirtschaft liegen in der unrichtigen Obstverwertung. Mehr als die Hälfte der durchschnittlich 60,000 Wagen betragenden schweizerischen Obsternte ist dis anhin der Gärung überlassen und in Alkoholmost und Schnaps ver-wandelt worden. Die Gärung zerstört den Zucker, den Hauptbestandteil des Obstes und verwandelt ihn Schöne Landschaften, grüne Wiesen und Obst= den Hauptbestandteil des Obstes und verwandelt ihn in Alkohol und Kohlensäure, die gassörmig aus dem Gärfaß entweicht. Aus einem Kilogramm Zucker entsteht rund ein halbes Kilogramm Alkohol. Zucker ist der wichtigste kraftspendende Bestandteil einer richtig zusammengesetzen menschlichen Nahrung. Alkohol ist kein Nahrungsmittel. Er kann aus Holzabfällen und andern Stoffen in größten Mengen zu billigsten Breisen hergestellt werden und ein Liter davon kostet auf dem Weltmarkt nur etwa 30 Rappen. Obstgärung ist eine unverantwortliche Zerstörung eines wichtigsten Kahrungsmittels 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 teil-haftig werden wollen. Obst hat nach neuesten wissen-schaftlichen Untersuchungen großen Wert für die Ernährung des Wenschen. Es liesert uns den Zucker in glücklicher Mischung mit Fruchtsäuren, Mineral-stossen und Vitaminen. Mit Unrecht wird unser Obst urrücksolsekt gegenüber den Sübtrückten denen est im zurücgesetzt 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 Hersellung kann auch der Erzelt von in der Gegenwart wieder in Frage kommen als Not= verwertung in obstreichen Jahren und bringt größere

Erträge als das Brennen von Obst.

Doch die größten Fortschritte in der Obstverwertung liegen in der Süßmostes re i. Diese ist der einfachste, wirksamste und sicherste Weg zur rationellen Verarbeitung der großen Obstsüberschüsse. Beim Auspressen der Früchte gehen zwei Drittel der Obstmasse in den Saft über, der dadurch gehaltreicher wird als das Obst selbst. Süßemost 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 un= gefähr fünsmal mehr wertvolle Obstbestandteile als dieser, wie aus obenstehender Figur ersichtlich ist.

Die zahlreichen bis anhin bekannt gewordenen Berfahren zur Süßmostherstellung beruhen auf fünf

naturwissenschaftlichen Prinzipien.

1. Beseitigung der Gärpilze, dieser mikroskopisch kleinen Pflänzchen, durch Filtration mit einem aus sehr seinem Filz bestehenden Entkeim ung 3 = silt ter. Das Versahren 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. Zusat che mischer Stoffe, die eine Entswicklung der Hefe verunmöglichen, aber dem Mensichen nicht schädlich sind. Benzoesäure zeigt diese Wirkung und ist vielsach verwendet worden. Dieses Benzoatversahren ist unzuverlässig und kann nicht

ohne weiteres empjohlen werden.

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

4. Imprägnieren des Sastes mit gas förm is ger Kohlen fäure und Lagern unter Druck perhindern mieder die Gärung und liefens Druck verhindern wieder die Gärung und liesern einen vortrefflichen Saft. Die Versahren 3 und 4 eignen sich wieder nur für die gewerdsmäßige 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 Korbstaschen und Holzfässern eignen sich für

den Obstbauer, der sein alkoholfreies Hausgetränk selber herstellt. Mehrere Systeme fahrbarer Appa= rate 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 Brodukt, das von der Konservenfabrik Bischosszell 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 Pomolherstels lung ist es sogar möglich, die großen jährlichen Schwankungen im Obstertrag auszugleichen und die durch die Obstbrennerei dis anhin zerstörten Obstsüberschüsse zu einem hochwertigen Exportartikel zu

Ab und zu werden Bedenken erhoben gegen die 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, tieserer Einsicht in die Natur ist die Gärung eine Zerstörung und Gärmost ein Zersetungsprodukt. Süßmosterei bedeustet Erhaltung und Süßmost ist das ungeschmälerte Naturprodukt. Auf andern Gebieten der Nahrungssmittelbereitung 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 konzenstriert. Kondensmilch und Käse sind die wertvollent Exportsormen der Milchüberschüsse, ihnen entspricht das Pomol als hochwertiges Konzentrat aus dem Obst.

Süßmost sollte entsprechend den vielen Obstbäumer unseres Landes unser Nationalgetränk werden und hat dann unbeschränkten Absah. Es werden in der Schweiz jährlich ungefähr 220 Millionen Liter Bier mit ausländischem Rohmaterial hergestellt, 200 Milslionen Liter aus dem Ausland bezogener Wein getrunken, 150 Millionen Liter Gärmost und Schnaps ous unserem Obst bereitet und gegen 50 Millionen Liter Limonaden, Kunstgetränke und versüßte Mine= ralwasser konsumiert. Wir legen einzig sür alkoho-lische Getränke jährlich über 500 Millionen Franken aus. Süßmost ist vom Standpunkte der menschli-chen Gesundheit und des unverdorbenen Geschmackes chen 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 aussreichen, um die meisten obigen Getränke zu ersehen. Das wäre für unsere Volkswirtschaft ein jährlicher Gewinn von über 100 Millionen Franken, sür unsere bedrängte Landwirtschaft die beste Hilse und für unsere Volksgesundheit und Volkswohlsahrt der größte Fortschritt. Die Förderung der gärungslosen Obstverwertung ist eine der schönsten, größten und aussichtsreichsten nationalen Aufgaben der Schweiz.

Der Cäufling.

Beim Prediger des Dorfes fand Sich morgens früh im Festgewand Ein Bauer ein, dem das Vergnügen Des Cheglücks mit gold'nen Zügen Auf Naf' und Stirn zu lesen stand. "Herr Pfarrer, endlich ward von droben" — Rief er, die Blicke wie verklärt Bur schwarzberauchten Deck' erhoben — "Mein längst gehegter Wunsch gewährt. Was ich auch trieb und tat und dachte, Seit ich ein Weib mir beigefellt, 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 Beil, 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 seierlichem 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 bescheiben, 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 Anaben, Gedachten wir die Kleine blos Mit diesem Namen zu begaben, Beil wir, und zwar fast hoffnungslos, So lang auf sie gelauert haben!"