

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 1

Artikel: Obstbau, Obstverwertung und Alkoholgesetzgebung

Autor: Vogt, G.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516537>

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: 11.12.2025

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

Die hier genannten Lagertermine sind als mittlere Haltbarkeit zu betrachten. Bei guter Lagerung kann sich die Lagerfähigkeit der Artikel ohne wesentliche Beeinträchtigung der Qualität verlängern, bei unzweckmässiger Lagerung dagegen verkürzen.

Obstbau, Obstverwertung und Alkoholgesetzgebung

Von Hptm. G. Vogt

Für die Versorgung von Volk und Heer kommt dem Obst in der heutigen Zeit, wo die Zufuhren aus Übersee sehr stark erschwert, wenn nicht verunmöglicht sind, erhöhte Bedeutung zu.

Auch der Reichtum an Vitaminen spricht für einen vermehrten Konsum von Frisch- und Dörrobst. Most und Obstkonzentrate ergänzen in wertvoller Weise die tägliche Nahrung und sorgen für Abwechslung.

Mit Befehl vom 12. Oktober 1940 hat das O. K. K. die Versorgung der Armee mit Frischobst in zweckmässiger Weise geregelt.

Der Obstbau ist neben dem Getreide- und Kartoffelbau einer der wichtigsten Zweige der Landwirtschaft, besonders in der Ostschweiz und Zentralschweiz. Der Endrohertrag beläuft sich jährlich auf rund 100 Millionen Franken.

Schon in früheren Zeiten machten sich Bestrebungen geltend zur Verbesserung des Obstbaues und der Obstverwertung.

Das Alkoholgesetz von 1885 bezweckte das Kartoffelbrennen und den Kartoffelschnaps zu bekämpfen. Dieses Ziel hat es erreicht. Das Alkoholgesetz von 1885 hatte keine Geltung für den Obstbau. Die Obstbrennerei blieb frei. Besonders in den Jahren 1920—1930 wurden möglichst viele Obstbäume gepflanzt nach dem Spruch: „Hast Du einen Raum, so pflanze einen Baum“. Es wurde nicht nach Qualität, sondern auf Quantität getrachtet. Die Folgen waren niedrige Obstpreise und niedrige Schnapspreise. Dies war zum Schaden sowohl für die Landwirtschaft, wie für die Finanzen des Staates. Die Obstverwertung war schlecht. Es wurde deshalb nach neuen Wegen gesucht. Bestrebungen zur Verbesserung des Obstbaues kamen in Gang. Kantonale Kommissionen und kantonale Zentralstellen nahmen sich der Dinge an. Es fehlte jedoch die gesamtschweizerische Planung. Die „Öschbergermethode“ von H. Streng stiess zu Beginn auf lebhaften Widerstand. Der Öschberger Baumschnitt trachtet darnach, an jedem Baum 4—5 Leitäste nach oben zu ziehen. An diesen Leitästen werden die Fruchtäste nach abwärts, dem Boden zu, gezogen.

Die Bäume werden 5—6 Mal im Jahr gegen Schorf gespritzt. So behandelte und geschnittene Bäume tragen durchschnittlich 300 kg Äpfel im Jahr.

Das Alkoholgesetz von 1932 stellte die ganze Obstbrennerei und damit auch den Obstbau und die Verwertung unter die Gesetzgebung und die Kontrolle des Staates. Die Devise war: „Weniger Brennobst, mehr gesundes, vollwertiges Obst“.

Das Gesetz statuierte die Übernahme pflicht des Branntweines zu gesetzlichen Mindestpreisen durch den Bund. Art. 9 bot die Möglichkeit das Brennen zu beschränken. Gemäss Art. 24 konnte die brennlose Verwertung des Obstes gefördert werden, ebenso der Anbau von Tafelobst.

Die schweizerische Obstverwertung hatte den ersten grossen Nutzen aus dem neuen Alkoholgesetz. Die grossen Branntweinemengen wurden zu den gesetzlichen Mindestpreisen übernommen, was auch die Verwertung des Mostobstes zu Mindestpreisen sicherte. Der Bund war bald im Besitze von riesigen Branntweinemengen, die nur zu Verlustpreisen abgesetzt werden konnten. Im Handel und bei den Konsumenten befanden sich noch grosse unversteuerte Branntweinvorräte aller Art. Die Auswirkungen waren deshalb sowohl für die Finanzen des Bundes, als auch auf die Obstverwertung und den Obstbau sehr ungünstig. Gutes Obst und gesunder Most wurden in Massen der Brennerei zugeführt. Die Bestrebungen zur Verbesserung des Obstbaues erhielten keinen Schwung, weil die Betriebe kein Interesse an einer Umstellung hatten, solange sie für Brennobst einen so glänzenden Erlös erzielten. „Der Wagen der Alkoholverwaltung war so stark beladen, dass alle Räder knarrten.“ Es war deshalb notwendig den Wagen umzuladen und neue Wege zu suchen.

Dies erfolgte einmal durch Umstellung auf die brennlose Obstverwertung. Der gesetzliche Mindestpreis wurde auf Grund des Fiskalnotrechtes herabgesetzt und den Gestehungskosten angepasst. Im Alkoholgesetz von 1932 waren aus politischen Rücksichten die Preise für gutes Mostobst gegenüber denjenigen für weniger vollwertige Qualitäten zu wenig differenziert worden. Es wurden nunmehr Richtpreise festgesetzt für Mostbirnen von Fr. 3.50 bis Fr. 4.25 und für -Äpfel von Fr. 4.50 bis Fr. 5.—.

Eine Brennbewilligung wurde nur erteilt, wenn eine Verwertung des Obstes ohne Brennen ausgeschlossen war. Die Verwertung der Mostobstüberschüsse auf Konzentrate wurde gefördert. Die Überschüsse an Tafel- und Wirtschaftsobst wurden zu verbilligten Preisen an die minderbemittelte Gebirgsbevölkerung abgegeben. Das Dörren des Obstes wurde durch Beiträge angespornt.

Alle diese Massnahmen führten zu einer gewaltigen Verminderung der Schnapsproduktion.

Für die Verwertung des nicht in den Verkehr gebrachten Obstes ist der Bauer frei. Er kann auch frei für seinen Eigenbedarf brennen.

Ferner wurde die Umstellung des Obstbaues planmässig an die Hand genommen. Auf diesem Gebiet war der Kanton Bern richtunggebend mit Öschberg. Der Öschbergergedanke wurde in alle Kantone hinaus getragen. Es wurden kantonale Zentralstellen geschaffen, die unter der Leitung der schweizerischen Zentrale für Obstbau die neuen Gedanken in das Volk hinaus trugen.

Es erfolgten Umpfropf-, Säuberungs- und Baumpflegeaktionen. Baumruinen und kranke Bäume wurden entfernt, ebenso vereinzelt dastehende Bäume. Ganze Hofstätten wurden durchgearbeitet. Neuanpflanzungen auf baumfreiem Land wurden verhindert. Die Baumschulen und die Baumeinfuhr werden kontrolliert.

Fachleute (Baumwerter) werden herangebildet, Kurse und Vorträge veranstaltet. Ferner werden die Sorten geprüft und gezüchtet, wobei eine systematische Auswahl der für unsere Verhältnisse geeigneten Sorten erfolgt.

Schliesslich setzte die Propaganda für den Absatz der verbesserten Erzeugnisse des Obstbaues ein.

Die Ergebnisse lassen sich sehen. Von 12 Millionen Obstbäumen in der Schweiz wurden 1,5 Millionen umgestellt. Die Rechnungsabschlüsse der Alkoholverwaltung besserten sich zusehends in ganz beträchtlichem Masse, wie die folgenden Zahlen zeigen:

	Aufwendungen des Bundes für brennlose Obstverwertung:	Branntweinübernahmen durch den Bund:
	Fr.	Fr.
1933/34	649 132.16	19 194 319.—
1934/35	1 168 118.65	11 804 895.—
1935/36	795 175.15	14 700 630.—
1936/37	435 960.—	1 137 717.—
1937/38	3 184 562.95	1 594 101.—
1938/39	1 397 597.35	1 348 031.—
1939/40		200 000.— (rund)

Während im Jahre 1933/34 für die Übernahme von Branntwein noch Fr. 19 194 319.— bezahlt werden mussten, hat der Bund im Jahre 1939/40 nur noch rund Fr. 200 000.— auszulegen.

Auch der Kirschenbau hat durch das neue Alkoholgesetz gewonnen. Die Kirschenverwertung ist besser geworden.

Alle diese Massnahmen haben ferner die Kriegswirtschaft vorbereitet, speziell durch die brennlose Verwertung, den Frischkonsum von Obst und durch die Vermehrung des Ackerbaues zufolge der bisherigen Umstellungsarbeiten.

Der Rückgang der Branntweinerzeugung und des Schnapskonsums wirkt sich auch für die Volksgesundheit günstig aus und kommt den volksgesundheitlichen Bestrebungen entgegen.

Die Umstellung des Obstbaues ist jedoch trotz der schönen Erfolge noch nicht abgeschlossen. Es handelt sich hier um eine Arbeit auf lange Sicht, bis unsere 12 Millionen Obstbäume durchgearbeitet sind und bis die von Herrn Streng und seinen Fachfreunden so planmässig organisierte Umstellung des Obstbaues den hintersten Obstbauer überzeugt hat, und bis die brennlose Obstverwertung Allgemeingut geworden ist.

Es liegt darin ein Stück nationaler Arbeit, welche sowohl der Landesversorgung mit Lebensmitteln, als auch unserem Finanzhaushalt wertvolle Dienste leistet. Wir dürfen daher diese begonnene Arbeit nicht niederreissen, um vor einem „Nichts“ zu stehen, wie es die Anhänger der Reval-Initiative in blinder Wut gegen alles tun wollen, was von Bern kommt, sondern wir müssen

zum Wohl des Landes, bestehende Lücken ausbessern und das begonnene Werk weiter ausbauen.

Wer sich noch näher mit dem Problem befassen möchte, sei auf die Schrift der Herren A. Brühlhart und H. Eggenberger, Sektionschefs der eidg. Alkoholverwaltung: „Obstbau, Obstverwertung und Alkoholerzeugung“, Verlag Benno Schwabe & Co., Basel 1940, (42 Seiten), aufmerksam gemacht.

Die moderne Verpflegung der deutschen Wehrmacht

Motto: Napoleon: „Die Armee marschiert mit dem Magen“.

Das Studium der Kriegsgeschichte darf sich nicht allein auf die Erforschung strategischer und taktischer Vorgänge beschränken, sondern es muss viel umfassender arbeiten, wenn es wirklich wahren Nutzen stiften soll. Dazu gehört die Kriegsgeschichte im weitern Sinne, welche Organisation, Wirtschaft, Technik, Ernährung usw. des kriegführenden Staates umfasst. Wir können wohl sagen, dass jede einzelne menschliche Wissenschaft auf dem Gebiete der Biologie, Physik und Chemie zur Dienerin der Kriegswissenschaften geworden ist.

Die Beilage der „Frankfurter Zeitung“ „Technik und Betrieb“ vom 29. August 1940, zeigt an einigen ausdrücklichen Beispielen, dass die Ernährung des Soldaten ebenso wichtig ist wie seine Munition. Besonders für die schweizerische zivile und militärische Ernährungslage ist die Schilderung über die moderne Verpflegung der deutschen Wehrmacht von grosser Bedeutung, zeigt sie doch mit aller Deutlichkeit die bei uns noch herrschende Verslossenheit auf diesem neuen Erforschungs- und Erkenntnisgebiet der Ernährung. Durch jahrelang betriebene Entwicklungs- und Forschungsarbeiten wurde eine Fülle von wissenschaftlichen und praktischen Erkenntnissen gewonnen, so besonders in der Lebensmittelbehandlung, darunter die neuen Tiefkühlverfahren auf dem Gebiete der Lebensmittelkonservierung, die verschiedenen Einengungsverfahren, die Trocknung durch Zerstäubung und die verbesserten Trocknungsverfahren.

Einige Beispiele aus diesen grossen Forschungsarbeiten sollen zeigen, wie sich dieses Studium nicht nur für die Wehrmachtsverpflegung, sondern auch für die gesamte Volksernährung von enormer Bedeutung erwies. Durch die Verknappung des Weissbleches für Blechdosen und aus Nachschubgründen für militärische Zwecke, wird heute anstelle des früheren Tomatenmarkes jetzt Tomatenpulver und statt des frühern Schmelzkäses in Dosen Käsepulver hergestellt. Ferner wurde das frühere Apfelmus in Dosen durch Apfelpulver ersetzt.

Der pulverförmige Zustand hilft nicht nur mit, die Verpackungsfrage richtig zu lösen, sondern auch in der Nachschuborganisation grosse Fortschritte zu erzielen. Durch Zuschütten von kaltem Wasser ist es möglich, innerhalb kürzester Zeit schnittfertigen Käse, Apfelmus usw. zuzubereiten.