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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 18 (1945)

Heft: 3

Artikel: Süssmost als Volksgetränk

Autor: Hartmann, A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516750

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: 26.12.2025

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

Süssmost als Volksgetränk

von Dr. Ad. Hartmann, Aarau

Die Herstellung und Lagerung von grossen Mengen Süssmost ist die grösste Errungenschaft dieses Jahrzehntes auf dem Gebiete der Getränkebeschaffung. Bis vor wenigen Jahrzehnten waren Limonaden, neben Milch, Kaffee und Tee, die einzigen alkoholfreien Getränke; sie konnten aber nicht befriedigen. Süssmost und Traubensaft sind ihnen weit überlegen. Diese sind reine, vollwertige Naturprodukte, enthalten alle guten Fruchtbestandteile in harmonischer Mischung und schmecken jedem unverdorbenen Gaumen sehr gut.

Der Süssmost geht zurück auf Prof. Dr. Müller-Thurgau, dem ersten Direktor der Eidg. Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil. Dieser hatte vor 50 Jahren Vorschläge für die Süssmost- und Traubensaftherstellung gemacht. Er erklärte, dass die alkoholfreien Säfte die Überlegenen gegenüber den alkoholischen seien, weil sie den natürlichen Früchten viel näher stehen als Gärgetränke. Sie eignen sich nicht nur für Kinder, Rekonvaleszenten, Kranke, sondern auch für viele Gesunde, die ein dringendes Bedürfnis nach Alkohol nicht empfinden und sich die geistige Frische und Arbeitsfähigkeit nicht durch alkoholische Getränke beeinträchtigen wollen. Es brauchte aber die Überwindung vieler Hemmungen und Hindernisse, bis die Anregungen von Direktor Müller-Thurgau zur Auswirkung kamen. Es brauchte neue Erfindungen, um auf kaltem Wege die Säfte vor Gärung zu schützen, so das Kohlensäuredruckverfahren von Dr. Böhi und das Entkeimungsfilter von Dr. Schmitthenner. Die zwei letzten Erfindungen führten zur gewerblichen Süssmostherstellung in zahlreichen schweizerischen Betrieben. Von Jahr zu Jahr steigerten sich Qualität und Quantität des Süssmostes und letztere erreichte im Herbst 1943 34 Millionen Liter und 1944 eine noch grössere Menge. Die Schweiz wurde zum Pionierland der Süssmosterei. Alle modernen Mostereien füllten aus den Aluminium- und Stahltanks den Süssmost in Transportflaschen auf kaltem Wege ab und andere pasteurisierten. Früher stand die 3- und 4-Deziliterflasche im Vordergrund, was eine mühsame Arbeit und eine Verteuerung war. Heute werden die grössten Mengen in Literflaschen abgefüllt oder dann in 25-Literflaschen und es wird Süssmost ähnlich ausgeschenkt, wie das Bier. Die gewerbliche Mosterei hat eine erfreuliche Entwicklung angenommen; sie wird weiter wachsen und für den Obstbau sowie die Konsumenten zu einem Segen.

Neben dieser gewerblichen hat sich in unserm Lande auch die bäuerliche Süssmostherstellung zur Beschaffung eines Hausgetränkes auf den Grundlagen von Direktor Müller-Thurgau erfreulich entwickelt. In fast allen Kantonen haben Süssmostkommissionen durch Vorträge, Schriften und Kurse Süssmoster ausgebildet, die im Herbst von Haus zu Haus ziehen und in Bauern- und Arbeiterfamilien Vorräte in Fässern von 100—1000 Litern oder 50-Literflaschen anlegen. Es gibt Dörfer, in denen die auf den Bewohner fallende Süssmostmenge 20—70 Liter beträgt und das neue Getränk neben der Milch zum wichtigsten geworden ist. Leider entsteht in Grossflaschen und Fässern meistens noch eine Schimmeldecke, die dem letzten Rest oder beim Erschüttern des Gefässes auch einem

grössern Quantum einen unangenehmen Schimmelgeschmack verleihen kann. Untersuchungen zur Bekämpfung des Schimmels sind im Gange.

Süssmost ist natürlicher Obstsaft, ist der Inhalt der Früchte, getrennt vom Trester. Er enthält 12—15% gelöste Stoffe, wovon $^3/_4$ Fruchtzucker sind. Daneben enthält er Fruchtsäuren, Mineralstoffe und Vitamine. Süssmost ist ein guter Durstlöscher und erreicht als Kraftspender beinahe die Milch. Er ist jedem gesunden Magen zuträglich, darf freilich nicht ohne Brot in zu grossen Mengen genossen werden. Er ist der beste Zuckerspender. Sein Zucker, ein Gemisch aus drei Typen, ist dem Fabrikzucker wegen der natürlichen Beimischung der andern Obstbestandteile überlegen. Süssmost ist jetzt ein guter Ersatz des fehlenden Zuckers und ein gutes Nahrungsmittel und dient zum Süssen vieler Speisen und Getränke. Seine Bedeutung erkennen wir, wenn wir die Verluste bei der massenhaften Gärmostherstellung betrachten. In den letzten Grossernten wurden über 200 Millionen Liter Gärmost hergestellt. Dabei ging ungefähr so viel Nahrung verloren, wie die in der Kriegszeit gerodete Waldfläche uns an Kartoffeln oder Getreide zu liefern vermag.

Es wäre nicht möglich, allen Obstsaft aus dem nicht haltbaren Obst als Süssmost einzulagern, denn es brauchte Behälter von über 300 Millionen Litern. Eine neue Erfindung hilft aus der Verlegenheit, führt zum Konzentrat, das entsteht, wenn man den Süssmost auf $^1/_5$ seines Volumens eindampft. Dann entsteht ein honigähnliches Produkt von höchstem Nährwert und mannigfaltiger Verwendung.

Der schweizerische Obstbaumwald von 12 Millionen Bäumen ist für unser Land die zweitwichtigste Urproduktion. Den vollen Erfolg aus dem Früchtesegen bringt uns aber nur die gärungslose Obstverwertung.

Wechsel in der Leitung des Oberkriegskommissariates

Mitte Februar wurde in den Tageszeitungen folgende Mitteilung der Schweizerischen Depeschenagentur veröffentlicht:

Der derzeitige Chef des Oberkriegskommissariates im eidgenössischen Militärdepartement, Oberstbrigadier Fritz Bolliger, wird auf Ende 1945 altershalber seinen Rücktritt nehmen. Er wollte nach Erreichung der Altersgrenze schon auf Neujahr zurücktreten, doch bleibt er noch ein weiteres Jahr auf seinem Posten, da man in diesen Übergangszeiten auf seine Erfahrungen und Kenntnisse nicht verzichten wollte. Die Stelle ist zur Neubesetzung ausgeschrieben.

Zeitschriften-Schau

Die Februar-Nummer des **„Fourrier Suisse“** enthält einen ausführlichen Bericht über die 26. Generalversammlung der Association Romande. Sie fand, nachdem sie im abgelaufenen Jahr 1944 immer wieder verschoben werden musste, am 28. Januar 1945 in Lausanne statt. Wie im Gesamtverband, stand auch