Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

**Band:** - (1958)

Heft: 34

Werbung

## 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:** 30.11.2025

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

## Von der Kunst, Fruchtsäfte naturrein zu erhalten

Wenn das Thema der Verderbnis von Nahrungsmitteln zur Sprache kommt, dann kann jede Hausfrau ihr eigenes Liedchen singen. Sie weiß, wie rasch Milch sauer werden kann, wie Konfitüre ohne sichtlichen Grund schimmlig onne sientichen Grund seinimnig wird, Sirup und Kompott zu gären beginnen, Wein einen Essigstich erhält und Oel oder Fett ranzig werden. Alle diese Lebensmittel werden damit meist wertlos und unbrauchbar.

unbrauchbar.
Auch alle Fabrikanten von Nahrungsmitteln kennen diese Sorgen,
im besondern die Hersteller von
Fruchtsäften und Fruchtsaften
getränken. Auch sie kennen die
Milchsäurebakterien, die Gärhefe,
den Schimmelpilz und die Essigbeltarien. Der Kampf um die Essigbakterien. Der Kampf um die Er-haltung der Nährwerte und der Aromastoffe wird sogar mit wissenschaftlicher Genauigkeit und mit modernsten technischen Ein-richtungen geführt. Davon konn-ten wir uns überzeugen bei der Beten wir uns überzeugen bei der Besichtigung eines der größten und besteingerichteten Unternehmen zur Herstellung alkoholfreier Getränke, der Gesellschaft für OVA-Produkte in Affoltern am Albis. Schon bei der Anlieferung der Früchte wird auf höchste Sauberheit und Früschkenschtet. In des

keit und Frische geachtet. In der OVA sind schon bei der Herstel-lung der Säfte die bestmöglichen Voraussetzungen erfüllt, denn es werden für jede Art Früchte be-sondere Pressen verwendet. Für die Aepfel drei große, hydraulische 3-Bett-Packpressen, für die Bische 3-Bett-Packpressen, für die Trauben die hydraulischen Korb-pressen und für die schwarzen Jo-hannisbeeren (Cassis) und andere Beeren die speziell konstruierte und einzige in der Schweiz existie-rende Vakuumpresse, in der die Säfte unter Luftabschluß und da-durch mit höchstem Aroma und Nährgehalt gewonnen werden.

Von den Pressen gelangen die frischen Säfte zuerst in den soge-nannten Hochkurzzeit-Erhitzer, in nannten Hochkurzzeit-Ernitzer, in welchem sie ohne Beeinträchtigung von Aroma und Gehalt in Sekundenschnelle pasteurisiert und nachher direkt in die großen Lagertanks geleitet werden. Die Gärung und Verderbnis der Säfte wird verhindert durch Lagerung in Kühlkellern bei einer Temperatur von etwa 2 Grad und durch Kohlens zu in engelalen Punk. Kohlensäure in speziellen Druck-tanks, wobei diese Kohlensäure beim Abfüllen den Säften wieder entzogen wird.

Besonders eindrücklich sind bei

der Gesellschaft für OVA-Pro-dukte die mächtigen Kelleranla-gen mit einem Fassungsvermögen von 5 Millionen Litern, und die blitzsauberen Kühlkeller mit den großen Tanks für alkoholfreie Säfte zeigen, daß hier Hygiene eine Selbstverständlichkeit ist.

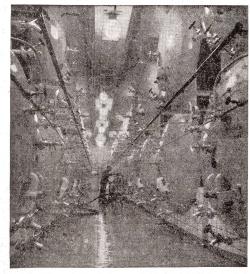
Der Ueberwachung der Fruchtsäfte vom Moment der Gewinnung an der Presse, der Kelterung und Lagerung bis zur Lieferung an die Konsumenten dient in der OVA ein eigenes Versuchs- und Kon-trollaboratorium unter Leitung eines erfahrenen Ingenieurchemi-

Fruchtsäfte. Traubensäfte und Fruchtsatte, Traubensatte und vor allem Süßmost sind nicht nur moderne Nahrungs- und Genuß-mittel, sondern vor allem auch gute Durstlöscher. Deshalb muß ein großer Betrieb auf rasche Lieferung größter Mengen in den Spitzenzeiten der Saison einge-richtet sein. Die OVA besitzt aus diesem Grunde eine der modernsten und leistungsfähigsten Ab-

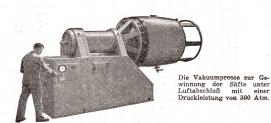
füllanlagen der Branche, mit einer Kapazität von 40 000 Flaschen pro Tag. Das Abfüllen der Säfte erfordert wieder besondere Auf-merksamkeit, wenn diese wirklich in bester Qualität zum Konsumenten gelangen sollen. Um jedes Riten gelangen sollen. Um jedes Ri-siko zu vermeiden, werden die Säfte aus den Lagertanks ohne Be-rührung mit Luft (oder gar Hän-den) direkt in die Abfüllanlage und in die Flaschen geleitet. Alle Funktionen dieser modernen Ab-füllanlage sind automatisiert und genau aufeinander abgestimmt:

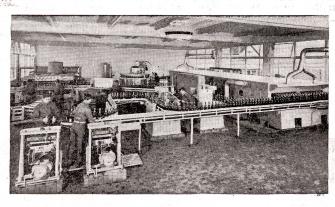
Das Förderband bringt die Ha-Das Förderband bringt die Ha-rasse mit den Flaschen; in der Waschanlage werden die alten Eti-ketten beseitigt, die Flaschen ge-waschen und keimfrei gemacht, in der Abfüllanlage werden die Fla-schen automatisch gefüllt und ver-schlossen, nachher im langen Pa-steurisiertunnel durch Berieselung auf 68 Grad erwärmt und wieder abgekühlt, anschließend am voll-automatischen Etikettierapparat mit den verschiedenartigen Etiketten verschiedenarigen Einkeiten verschen. Hierauf kommen die Flaschen wieder in die Harasse und durch den Aufzug hinunter in den Speditionsraum, aus dem mit Camionzügen die Verteilung in alle Gebiete der Schweiz erfolgt.

alle Gebiete der Schweiz erfolgt.
Wie jede richtige Hausfrau eine
besondere Genugtuung empfindet,
wenn ihre Leistungen Anerkennung finden, so sind auch die
Fachleute der OVA erfreut, wenn
sie von ihren Kunden vernehmen
dürfen, daß der ständige Kampf
um die Erhaltung von Aroma und
Nährwert in den OVA-Getränken von den Konsumenten gewürdigt wird. Die Bedeutung und zuneh-mende Beliebtheit der OVA-Ge-tränke ergibt sich aus der großen Serie ihrer Markenprodukte.

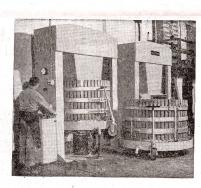


Einer der blitzend sauberen Tankkeller mit einer Temperaturvon ständig 2º Celsius.





Blick in den riesi-gen Abfüllraum mit Wascheinrichtung, automatischer Ab-füllanlage, Pasteu-risieranlage und Etikettierapparat.









Merlino, der klassische, naturreine Traubensaft mit dem harmonischen Aroma und rassigen Bouquet. Moussillon-Schaum-Traubensaft der naturreine, moussierende Edeltraubensaft mit dem echten Champagnerverschluß, dem stimulierenden Pfropfenknall und Schäumen im Glas. Resillon, der naturreine und besonders preiswerte ausländische Traubensaft.



Cassinette, das Tafelgetränk mit dem naturreinen Saft schwarzer Johannisbeeren (Cassis), reich an Vitamin (, wertvoll zur Steigerung der körperlichen und geistigen Spannkraft und ein Genuß, den viele über alles schätzen.







Urtrüch, der erste und in der ganzen Schweiz führende naturtrübe Apfelsaft «wie frisch ab Presse», ohne Kohlensäure, fruchtig, aromatisch und selbst bei empfindlicher Verdauung nicht kältend. Urhell, der klare Apfelsaft mit dem Duft und Fruchtgeschmack des knackig-frischen Apfels, süffig und doch mild, ohne Kohlensäure, nicht kältend und sehr bekömmlich. Apfel-Quotsch, das neuzeitliche Tafelgetränk mit Apfelsaft, mit herrlichem Apfelduft und reinem vollen Aroma, sehr angenehm als Durstlöscher und zu den Mahlzeiten.



