Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

Band: 27 (1937)

Heft: 36

Artikel: Flüssiges Obst

Autor: W.S.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-644451

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: 14.12.2025

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



Hochbetrieb bei einem Emmentaler Bauernhaus

Die herstellung von Gugmost hat in ben letten Jahren in ber Schweiz eine ftarte Bunahme erfahren, Gugmoft ift ber frifch gepreßte, unvergorene, daber suße Saft unserer Früchte, vor allem Aepfel-, Birnen- und Traubensaft, der durch besondere Berfahren haltbar gemacht wird. Sugmoft unterscheidet fich demnach vom gewöhnlichen Frischmost lediglich durch seine Reimfreiheit, er ist damit natürlich auch alkoholfrei.

Die Aufgabe ber Saftgewinnung ift genau dieselbe wie bei der Beinbereitung. Sier wie dort merden gunachft Obstmublen

mit verftellbaren Stein- oder Metallmalgen gum Berquetichen ber Früchte benütt, nachdem die Früchte vorher, soweit nötig, mit Hadmessern, die gleichzeitig mit den Walzen angetrieben werden, zerkleinert worden sind. Auf das Mahlen folgt das

Burde man den frisch geprehten Fruchtsaft ohne weitere Behandlung in Flaschen füllen, dann wurde bald eine Schar der in der Luft umberfliegenden Spaltpilze ihr Unmesen mit der Fluffigfeit treiben und fie je nach der Starte der einen oder



Immer heisst es noch: "mehr herausholen, mehr herauspressen!



Goldig fliesst der Most aus der Presse

anderen Bilzsorte und den ihr gebotenen Daseinsbedingungen Alkohol oder Essig aus ihr machen oder ihr eine Schimmelpelz-müge aufsehen. Daher ist die nächste große Ausgabe, Sast und muse aussens. Daver in die nachte große Aufgabe, Saft und Gefässe teimstei zu machen. Da bei Temperaturen von über 72 Grad die in Frage kommenden Visse zugrunde gehen, wird die ganze Küssigsteit unter Luftabschluß rach auf 72 bis 75 Grad erhigt, dei in Kiashen, Glasballons oder Kässer gessillt und Luftdicht abgeschlossen.

hente fahren durch unfere Dorfer die "Mosttanonen", um bie vielen Früchte, die sonst vielfach verderben wurden "Bu moften" und fo bem Bauer ein in volksgefundheitlicher Sinficht nur zu begrüßendes Nahrungsmittel zu schaffen. Auf diese Art werden große Werte geschaffen und Tausende von Franken dem Berderb entzogen.



Die Rückstände, "Trester" werden zerschnitten





Der süsse Most

wird in Korbflaschen abgefüllt



