**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 28 (1938)

**Heft:** 45

Artikel: Busswiler

Autor: Schweizer, Walter

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-648943

### 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:** 19.11.2025

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

## In den Herbst hinein

Stimmungen von Rudolf Riesenmey

Vor Tag geht's durch Wald und über Landstraßen entlang. Die Welt um mich eingemummt in schwere, dunstige Nebel. Der Himmel meint's nicht immer gut mit dem Wanderer. Ein feiner Regen — nicht einmal Regen zu nennen — Niederschlag, der in die Kleider einzieht, macht frösteln.

Die Sonne, zuzeiten so gütige Sonne, nach der ich oft einen hoffenden Blick hinaufsende, liegt im Kampf mit dem Gewölk. Sie kann nicht durchdringen durch die Schwaden. Möglich, daß sie diesen Sommer zu viel Kraft verbraucht hat. Abgemattet, fahl, steht sie über einem undurchdringlichen Grau. Durch pfügigen Lehm, auf den Lippen ein Lied, schreite ich weiter in den Morgen hinein.

Ich fomme vom tropfenden Geäst in eine Lichtung. Der Sonne scheint's nun zu gelingen, den Dunst zu zersprengen. Lautloses Drama. Wolke um Wolke drängt vor, die ersten Strahlen in sich einsaugend, und doch das Hell wieder lassend, weiter gepeitscht als ruheloses Element. Plözlich schießt's sonnig hervor: Licht, strahlende Helligkeit. Das Naß versliegt im leichten Winde. Weinem Auge bieten sich Acker, Wiese, Gehölz und fernes Gehöft.

Weiter marschiere ich. Unaushaltsam vorwärts. Der Rucksack hat sein Gewicht. Meine Schuhe und mein Stock klirren auf Steinen. Vereinzelte Schweißtropsen rinnen unter meinem Hut hervor. Bilder wechseln einander ab. Weites Land, Wiese — gegen den Horizont eine Kinderherde. Immer weiter. Ein Fluß kommt. Wasser gluckst und sprudelt. Um User eine alte, versionnene Weide.

Die Aufmerksamkeit wird gefesselt von vielen Dingen. Bon unbekannten, neuen Bilbern in herbstlicher Schönheit. Es geht

auf den Mittag zu. Die Sonne, die Herr über den Nebel geworden ift, strahlt Bärme. Sanftes Gestrahl, das die Haut figelt.

Ich rafte auf einer kleinen Höhe, ganz allein, den Blid hinaus auf das stille Land. Kein Laut ringsum. Zwei weiße Wölkchen am Himmel, jagend, spielend wie junge Katen. In den Lüften ein Schwarm Rrähen. Grüne Wiese. Weidendes Bieh. Endlich, wie ein Rahmen ums Bild, herbstlicher Laubwald. Wipfel, tausendfältig schillernd in den elegischen Tönen der abweltenden Natur. Wind weht durchs Geaft. Die Farben des Herbstes mischen sich. Grün wogt ins Braun, Braun ins Gelb und wieder ins Grün. Bei jedem Wehen ein anderes bezauberndes Spiel. Aus gleichartigen Nüancen ein Kaleidoffop. Man erlebt Bilder von der Zartheit des Corot, von der rührsamen Idyllik, wie sie dem jungen Thoma in allerbesten Stunden geglückt ist. Und immer wieder neue, immer liebreizendere Bilder. Ein koloritisches Bewegungsspiel. Dünne Zweige, durch die die himmelsbläue hindurchkommt, von Silbertonen umfloffen. Ballen von Beaft, wo wie auf edelftem Gobelin zartefte Nüancen ineinandergewirkt spielen . . .

Es geht ins Blut, dieses ausgebreitete Land in seiner somtäglichen Schöne. Die Brust atmet freier und freudiger. Wie ist doch die Welt so schön! Kingsum Pracht und Reiz, Trunkenheit für alle Sinne. Gnade über Gnade, solch Schauspiel in der Stille des Herzens sühlen zu können. Sinnvoll alles geschaffen, alles in der großen Harmonie der Sphären ineinander gestimmt. Und ob es reinere Lust wohl geben mag als diesen tiesen Gottesfrieden?

Welt, so strozend in ihrem Sein. Eine Welt, die, wenn wir sie kennen und ganz erfassen lernen, für uns Glaube, Liebe und Kraft bedeutet.

# BUSSWILER

Text und Bild von Walter Schweizer

Dieses Jahr mögen 20 Jahre verstossen sein, daß in Bußwil bei Biel die Seeländische Mosterei gegründet wurde. Aus kleinen Anfängen hat sich dieses Unternehmen, das inmitten eines mit Obst reich gesegneten Landstriches liegt, zu einer der mustergültigsten Anlagen der Schweiz entwickelt, und dies nicht nur in technischer, als vielmehr auch qualitativer Hinsicht.

Die Herstellung von Süßmost hat in den letzten Jahren eine sehr starke Zunahme ersahren und sogenannte "Süßmost-Uttionen" weit im Land herum haben dazu beigetragen, dieses gesunde Volksgetränk bekannt zu machen.

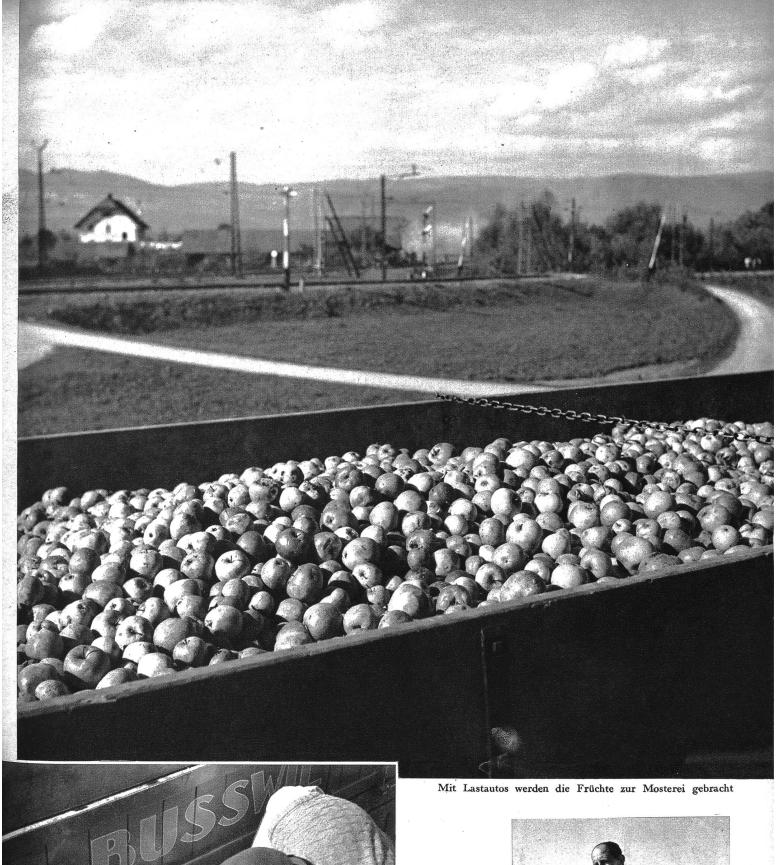
Ein alter Spruch lautet:

In den Apfel biß der Adam, Weil ihn Eva beißen hieß, Hätt' er Most daraus bereitet, Säß' er noch im Baradies!

Da wir aber heute Most haben und diesen auch einwandsfrei herstellen können, so scheinen wir uns also "paradiesischen Zuständen" wieder mehr zu nähern. Süßmost ist der frisch gepreßte, unvergorene, daher süße Sast unserer Früchte, vor allem der Aepfel und Birnen, wie Trauben, der durch besondere Berschren haltbar gemacht wird. Er unterscheidet sich demnach von dem von der Weinbereitung her bekannten Frischmost lediglich durch seimsreiheit, — er ist damit natürlich auch alkohols

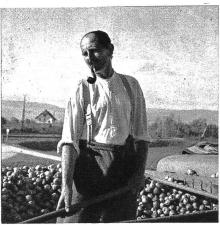
frei. Neben dem Namen Süßmost bürgert sich immer mehr die sehr zutreffende Bezeichnung "Flüssiges Obst" für die fertigen Getränke ein.

Schon aus der Begriffsbestimmung geht hervor, daß tech nisch zwei Hauptaufgaben zu lösen find. Erstens ift der robe Saft aus den Früchten unseres Kern-, Stein- und Beerenobstes zu gewinnen und zweitens ist dieser Saft haltbar zu machen. Die Aufgabe der Saftgewinnung ift genau dieselbe und ebenso zu lösen, wie bei der Weinbereitung. Hier wie dort werden zunächst Obstmühlen mit verstellbaren Stein- oder Metallwalzen zum Zerquetschen der Früchte benütt, nachdem die Früchte vorher, soweit nötig, mit Hackmessern, die gleichzeitig mit den Walzen angetrieben werden, zerkleinert worden sind. Auf das Mahlen folgt das Pressen. Die Fruchtpresse, die die Hausfrau benutt, ift allgemein bekannt. Die Fruchtpresse der Obstkeltereien weicht, abgesehen vom Größenunterschied, kaum von der Haushaltspresse ab. Der Pregdruck wird nicht mehr von Sand über eine Schraubspindel erzeugt, sondern hydraulisch durch einen Rolben, der den beweglichen Boden des Gefähes mit dem Mahlgut gegen den feststehenden Deckel drückt. Um in Großbetrieben möglichst kontinuierlich arbeiten zu können, besitzt die moderne Kelterei zwei auswechselbare Preßmöglichkeiten, von der die eine hälfte gefüllt werden kann, mährend das Mahlgut der andern ausgepreßt wird.



Das isch wieder sehr schöni War das git guete Moscht!

Die Autos sind so eingerichtet, dass durch einen Schieber die Aepfel direkt in einen Keller zu fallen kommen, von wo aus sie vermittelst einem Aufzug in die Mühle geführt werden.



Würde man den frisch gepreßten Fruchtsaft ohne weitere Behandlung auf Flaschen füllen, dann würde man bald, je nach der Stärfe der einen oder anderen Spaltpilze und den ihr gebotenen Daseinsbedingungen (Luftabschluß- oder Zutritt) Alfoshol oder Essign aus ihm machen oder ihm eine Schimmelvelzmüße aussehen. Schon während des Mahl- und Preßvorganges sind solche Pilzsporen in den Saft eingedrungen; andere warten bereits in den Lagerfässern auf ihre Nahrung. Mithin ist die nächste Ausgabe, Saft und Gefäße keimfrei zu machen. Da bei Temperaturen von über 72 Grad die in Frage kommenden Pilzszugrunde gehen, so wird die ganze Flüsssissieit unter Luftabschlußrasch auf 72—75 Grad erhist, heiß auf Flaschen, Glasballons oder Fässer gefüllt und luftdicht abgeschlossen.

Einige Zahlen mögen uns die Bedeutung einer modernen "Mosterei" zeigen. So verarbeitet die Seeländische Mosterei Buhwil pro Jahr ca. 1,200,000 kg Aepfel und Birnen, wobei das Berhältnis der Früchte 1:3 steht. Davon wird 1/3 Sühmost und

Gärsaft hergestellt und zwar war die Produktion an:

	Süßmoft	Gärsaft
1928	30,000 1	250,000 1
1938	230,000 1	500,000 1

Andererseits mögen uns vielleicht auch einige Bergleichzahlen interessieren, die wir von amtsicher Stelle haben. So war der Berbrauch von Wein, Bier und Obstsaft im Totalen und auf den Kopf der Bevölkerung in den nachstehenden Jahren folgenzber:

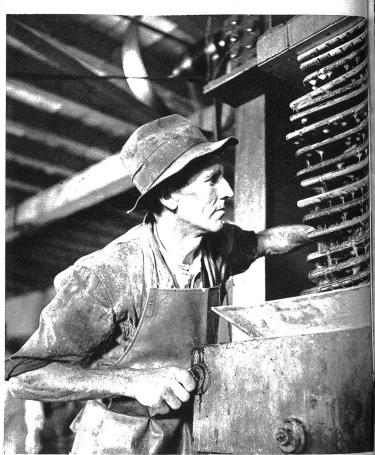
Bein:	Verbrauch Total	Pro Ropf
1901/1910	2,299,066 bi	65 1
1931/1935	1,726,693 ht	43 1
Bier:		
1927/1929	2,343,164 hi	58 I
1930/1937	2,387,600 bi	58 [
Obstwein und D	bitiaft:	
1880/1884	640,000 bi	22 [
1923/1925	1,045,000 bt	27 1
1927/1929	1,514,000 hi	38 1
1931/1936	2,700,000 hi	67 1

Im übrigen mag es interessieren, daß im Kanton Bern pro Kopf der Bevölkerung 5 Liter Schnaps pro Jahr konsumiert werden, gegen 10 Liter Süßmost!

Wenn auch langsam, so nimmt doch eine Umstellung auf dieses gesunde Bolksgetränk zu, was sehr zu begrüßen ist. Viele mag heute noch der vielleicht "hohe" Breis des Wostes berüheren. Aber in den letzten Jahren sind derart gewaltige Investierungen in diesen Betrieben gemacht worden, um dem Volk nur das Beste bieten zu können, so daß auch bei den heutigen Preis

sen der Most als eines der gesündesten, natürlichsten und billigsten Getränke angesprochen werden muß. Dabei spielt er in der Bolkswirtschaft eine sehr bedeutende Kolle, da sonst Werte von Millionen unbenutt oder nur teilweise verwertet zu Grunde gehen müßten oder andern Berarbeitungsprozessen zugeführt würden.

Most ist gesundes, nahrhaftes, bekömmliches Bolksgetränk!

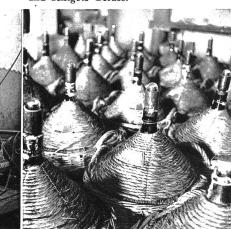


In Presstücher verpackt wird das Mahlgut in vielen Lagen unter die hydraulische Presse gebracht. Goldig rinnt der Saft hinunter.

Eine sogenannte Saft
Packung, bereit zum
Auspressen.

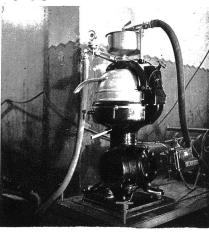
Der Separator (Zentrifuge), das modernste Gerät in der Obstverwertung. Der Saft wird bei einer Tourenzahl von 6000 Umdrehungen von jeder Verunreinigung getrennt.

Die grossen Versandflaschen mit Filter und Auslaufhahn sind das praktischste und billigste Gefäss.

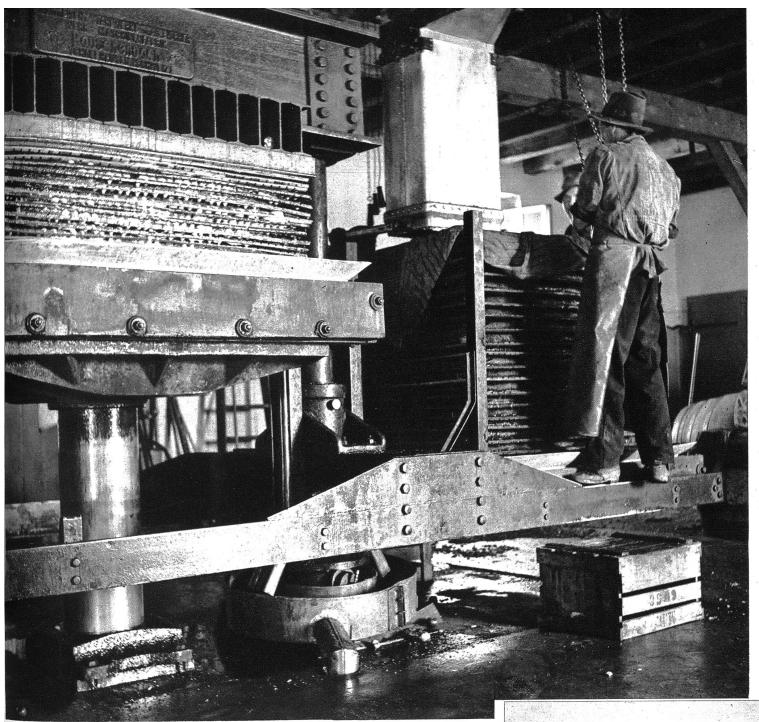


Trester, die früher in die Brennere überführt worden sind, werden heut nach Aarberg zum Trocknen gebracht. Apfeltrester werden zur Hauptsache nach Deutschland exportiert, wo sie Ausgangsstoff zur Pektin-Gewinnung bilden. Birnen-Trester haben sozusagen kein Pektin, werden daher beinahe restlos zur Viehfütterung verwendet.







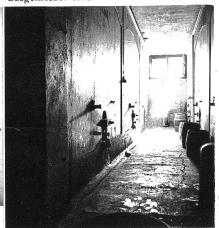


Der gepresste Druck (22 Tonnen) links wird bald ausgeschwenkt und dann kommt das sorgfältig aufgeschichtete Gut an die Reihe.

Moderne Drucklager-Tank. Hierin wird der Süssmost direkt ab Presse geführt, wobei unter Kohlensäuredruck (8 Atmosphären) der Most bis zu seiner weitern Verwendung gelagert werden kann.

Blick in den Mostkeller, bestehend aus armierten Betonbehältern, die mit Glas ausgekleidet sind.





Gsundheit! Dä isch guet und löscht der Durscht!