Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 6 (1902)

Artikel: Die Herstellung alkoholfreier Weine und ihre Eigenschaften

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-576438

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: 04.12.2025

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

Die Herstellung alkoholfreier Meine

und ihre Eigenschaften.

Mit fieben Abbilbungen.

Unbestritten gehören frische Früchte und beren füßer Saft zu den gefundesten und besten Nahrungs= und Erfrischungs= mitteln für jedermann, und fämtliche Spgieiniker find barin

einig, daß speziell die Frucht= fäfte, welche die verdaulichen Beftandteile der Früchte allein, ohne Säute, Kerne und Bellstoff enthalten, noch zu wenig gewürdigt werden. Leider ist der Genuß der Früchte infolge ihrer meist geringen Haltbarkeit auf mehr oder weniger furze Zeit beschränkt. Auch ber Saft der Früchte kann beim ge= Verfahren wöhnlichen wohltchen Verrahren der Most- und Weinbereitung nur kurze Zeit süß getrunsken werden; denn bald geht er in Gährung über, der Früchtezucker verschwindet, es entsteht daraus durch die Thätigkeit der sog. Gährpilze, Alkohol und Kohlensäure.

Es war deshalb eine hochwichtige Errungenschaft, daß es dem Leiter der Obst= und Weinbauschule in Wä=

und Weindauschule in Wasbensweil, Professor MüllerThurgau, gelang, den Saft der Trauben, Aepfel, Birnen süß,
wie er von der Presse fommt, zu konservieren, ohne daß dabei
der herrliche Fruchtgeschmack oder die wertvollen nährenden Bestandteile verloren gehen. Und diese Erfindung wird nun
seit 1896 von der Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine Bern in Meilen am Zürichsee verwertet und ausgehaut. wertet und ausgebaut.

wertet und ausgebaut. Wie bei jeder neuen Industrie ließen die Erstlingsprodukte in Bezug auf Qualität, Wohlgeschmack und Haltbarkeit zu wünschen übrig, und erst nach Jahren gelang es, dank einer aufs sorgfältigste durch= geführten Technik und dank der Verwendung nur ausge= lesener Früchte, Produkte erster Güte, glanzhell und unbegrenzt haltbar, in den Handel zu bringen.

Niesengroß standen zu= erst Mißtrauen und Vorur= teile den neuen Produkten entgegen; doch find jest die Hauptschwierigkeiten wunden, der Absatz wächst in erfreulicher Weise, und fast jedermann fennt die al= koholfreien Trauben= und Obstweine der genannten Ge-jellschaft. — Tausende von fellschaft. — Tausende von Familien konsumieren diese Weine als tägliches Tisch= und Erfrischungsgetränt, So= tels und Restaurants ber=

langen sie für ihre Gäste, Aerzte und Anstalten verordnen sie ben Kranken und Genesenden. Handels= und Bergnügungs= reisende, Belofahrer und Bergsteiger wollen auf ihren Touren die alkhholfreien Weine nicht mehr entbehren; ebenso verlangen fie einsichtige Militärs, wenn es sich um strenge Arbeit han-belt, und namentlich auch in den heißen Ländern fängt die Rachfrage nach diesen hygieinischen Getränken an zu erwachen.

Die Preisgerichte der Ausstellungen loben anerkennend den Wert dieser Produkte für das Volkswohl. Die Landwirtschaft war der neuen Industrie anfangs nicht fehr gunftig gestimmt; heute aber find die Wein= und Obftbauern Freunde der Besellschaft, weil sie ihnen ein vorzüglicher Abnehmer geworden

ist; hat sie doch in den we= nigen Jahren ihres Beftehens über zwei Millionen Kilo Trauben und Obst verar=

Ueber das Serftellungs= verfahren ist Folgendes von allgemeinem Interesse. Der ausgepreßte Trauben= oder Obstsaft wird frisch von der Bresse weg in geeigneten Apparaten pasteurisiert (sterilifiert). Dieser Vorgang ift lifiert). Dieser Vorgang ift ein einsacher Erwärmungsprozes unter Luftabschluß, wobei die Temperatur sürfurze Zeit so hoch gehalten wird, daß alle Gährptize absterben. Bei Fruchtsäften geschieht dies schon von sechzig Grad Celfius an, während z. B. beim Konservieren von Milch, Fleisch u. s. v., die Siedetemperatur des Wassers unumgänglich notwendig ift. unumgänglich notwendig ift.

Aeußere Anficht ber Fabrit in Meilen. Bon den Sterilifierapparaten

weg gelangt der Saft unter sorgfältigem Luftabschluß in Fässer und bleibt darin dis zur Klärung und zum Abzug in Flaschen ruhig liegen. Bor dem Abzug wird der Saft zuerst einer sorgfältigen chemischen Analyse unterworfen, da es sonst bei der großen Gährungsgefahr gar nicht möglich wäre, ga-rantiert unvergorene und alkoholfreie Produkte in den Handel bringen.

Beim Abfüllen in Flaschen erhält der Wein dann einen



Chemisches Laboratorium.

fleinen Zusat von Kohlenfäure, um ihn erfrischender, jum Trinken angenehmer zu ma= chen. Die gefüllten und ver= gent. Die geführen und versen zur sorten Flaschen werden zur Sicherheit nochmals sorgsfältig sterilisiert. Dies gesichieht in großen, eisernen mit Wasser gefüllten Kessellen. Von hier weg kommen die Flaschen zur Beobachtung aufs Lager und werden dann nach Bedarf ins Versand-lokal gebracht, um etiquet-tiert und verpackt zu werden.

Alle chemischen Zufäße wie Saliculfäure, Borsäure, schweflige Säure u. f. w. find, weil gefundheitsschädlich, ab= jolut ausgeschlossen.

Der Versand geschieht in Originalkisten von fünfzig ganzen und hundert halben Flaschen à 7 resp. 3,5 dl Inhalt, ausnahmsweise in

Aboratorium. Ihlalt, ausnahmsweise in Kisten von derißig ganzen und sünfzig halben Flaschen; Mustersortimente schon in Kisten von zwölf ganzen oder achtzehn halben Flaschen. Die Kisten fönnen beliebig affortiert werden. Aufträge, welche die betreffende Kistengröße nicht ganz füllen, müssen dagegen nach Ermessen der Direktion kompletiert werden, da der Inhalt ungenügend gefüllter Kisten auf dem Transport gefährdet ist.

Als Aufbewahrungslokal genügt jeder trockene, kühle, frost= freie Raum. Die vollen Flaschen müffen liegend gelagert werden, damit der Kork in die Fluffigkeit taucht. Beränderungen im Flascheninhalt find immer auf Nichtbeachtung biefer Regel

Fiasgeringatt sind inimer auf Acaiveagitung vieset Reget zurückzuführen. — Angebrochene Flaschen halten sich mehrere Tage lang unverändert.

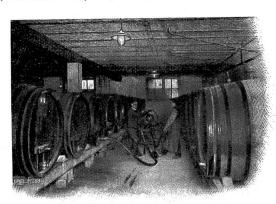
Noch mehr als bei andern Getränken empfiehlt es sich, diese Weine immer recht kühl zu trinken, indem dann ihre vorzüglichen Eigenschaften am deutlichsten zum Ausdruck gesoner langen.

Pur ober mit Trink ober kohlensaurem Wasser gemischt, (letteres speziell für diesenigen, die das Süße nicht lieben), sind diese Weine ein wohlbekommliches Erfrischungsmittel für

Jung und Alt.
Es dürfte wenige Eltern geben, die von der Schädlichkeit alkoholhaltiger Getränke für ihre

Kinder nicht überzeugt sind, und dennoch herrscht eine allgemeine Gleichgültigkeit in dieser Bezies hung. Schon früh lernen die hung. Schon früh lernen die Kinder von den Eltern ihre Ge= wohnheiten und richten ihre be-gehrlichen Blicke auf vergohrene Getränke, wollen auch davon ha= ben und gewöhnen sich baran. Alkoholfreie Weine find nun nicht nur unschädlich, sondern positiv gesund, und es gibt kaum ein Kind, das diese Weine zurück= weisen würde, ein Beweis dafür, baß fie gu ben Bedürfniffen und zum natürlichen Geschmack ber Kinder ausgezeichnet passen. Es ist das auch ein wichtiger Finger=

geig für Erwachsene. Wer diese Ansicht eine Weine als Tische und Erfrisch-ungsgetränk hält, dem sind sie bald ganz unentbehrlich. Die Zahl der Abnehmer in den Areisen der Hoekerens und Restaurationsinhaber ist in den letzten Jahren sehr erspreulich gewachsen. Der Wirtestand kann am raschesten einer guten Neuerung in der Getränkebranche zum Durchbruch verhelfen. So liegt auch in der That kein Grund dor, warum der Wirt, wenn Bedarf sich einstellt, diese Weine nicht halten sollte. Im Gegenteil, es sind der Gründe viele, die den Ausschaft em-



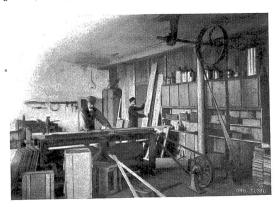
Ansicht eines Lagerkellers.

pfehlen. Erftens find alkoholfreie Weine Naturprodukte so gut wie bergorene Weine. Zweitens hat auch ber Konsument vergorener Getränke hie und da das Bedürfnis, etwas anderes zu trinken, und künftlich hergestellte, alkoholfreie Getränke, wie Limonaden und Mineralwässer sind nicht jedermanns Sache. Drittens sind die Leute, die den Alkoholgenuß ihrer Gesundheit Drittens sind die Leute, die den Alkologenuß ihrer Gesundheit wegen einschränken oder ganz meiden müssen, weit zahlreicher, als man annehmen sollte; freilich geniert man sich im Allgemeinen, dies einzugestehen und durchzusühren, da es als Unmännlichkeit gedeutet und meist verspottet wird. Für solche Leute ist doch ein natürlicher, süßer Most das beste Ersahgetränk, er ist das beste Mittel, solche Gäste ans Haus zusschaft, er üst das beste Altel, solche Gäste ans Haus zusschaft keine Verluste, da deim alkoholfreien Wein weder Trübung noch Essigstich, noch andere Uebel zu bestürchten sind; auch ist der Nußen für den Wirt ebenso aros, wie bei andern Getränken.

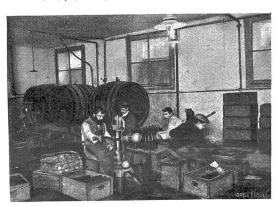
ber Nugen fur den Wirt ebenso groß, wie bei andern Getränken. Es steht ferner über allem Zweifel, daß die alkoholsreien Weine mit Recht als Sportsgetränke bezeichnet werden. Zum Schluß sei mitgeteilt, daß die Gesellschaft für Herstellung alkoholsreier Neine Bern in Meilen am Beine Bern in Meilen am Burichsee Vertreter in allen grö-Bern Ortschaften der Schweiz hat, die deren Produkte zu Fabrik= preisen abgeben; nach Orten, wo keine Bertreter sind, geschieht direkter Bersand von der Fa-

brif aus.

Zuweilen werden minderwertige Produkte aus Trocken= Buweiten werden intwoerwertige Producte aus Trottens beeren, Treftern und Dörrobst hergestellt und unter der Bezeichnung "Alscholfreier Wein" verkauft, für die volle Garantie nicht geleistet werden kann; daher ist den Konsumenten in ihrem eigenen Interesse zu empfehlen, darauf achten zu wollen, daß auf jeder Flasche die Firma der genannten Gesellschaft enthalten sei.



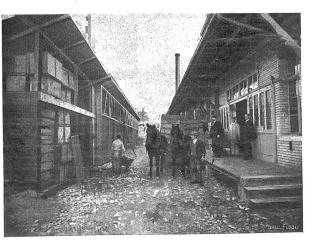
Riften = Tabrifation@raum.



Maichen = Küllraum.



Berfandraum,



Speditionshallen und Abfuhr.