

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 40 (1947)

Heft: [2]: Schüler

Artikel: Zucker statt Alkohol

Autor: Bikle, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989887>

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

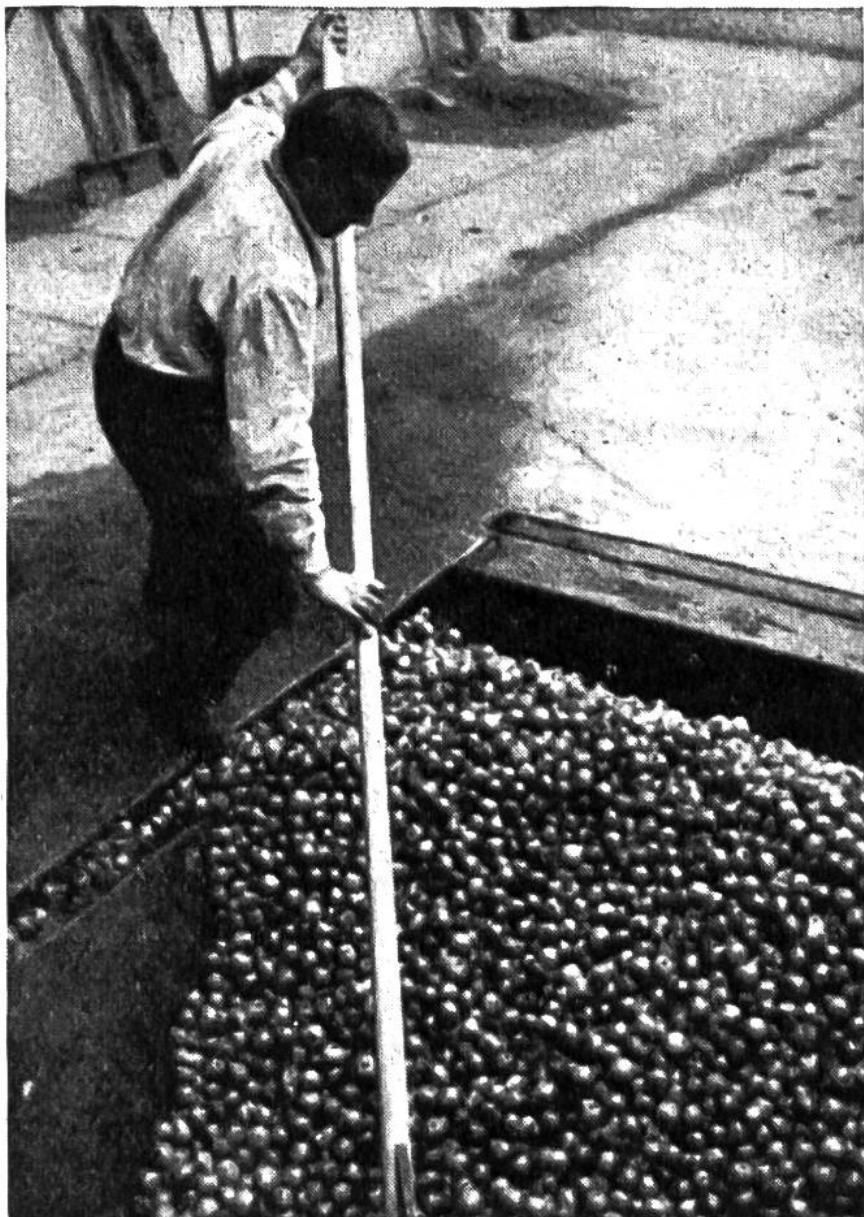
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

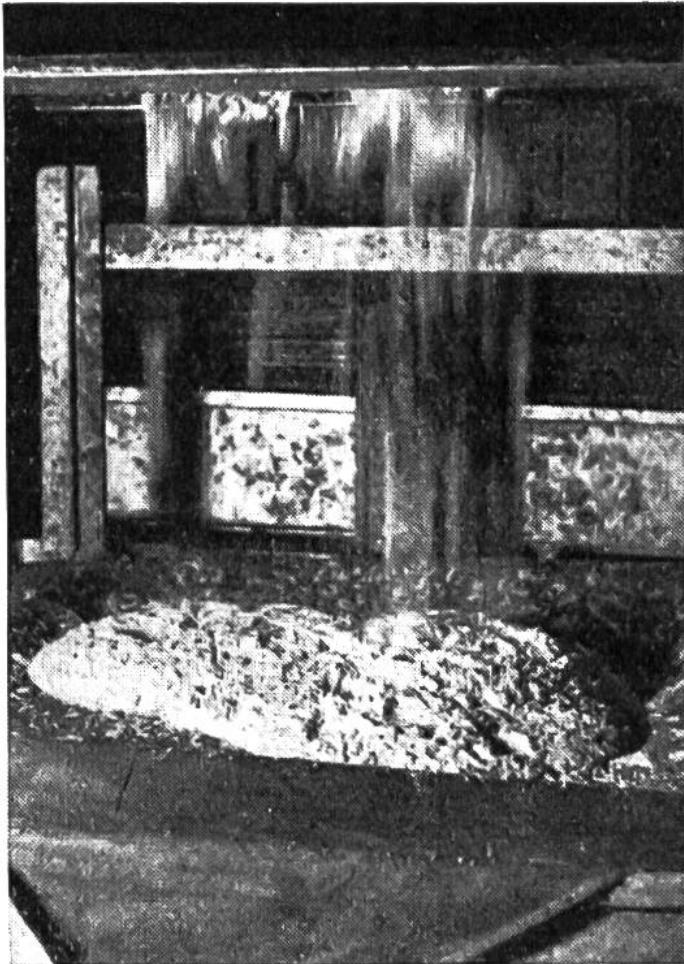
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



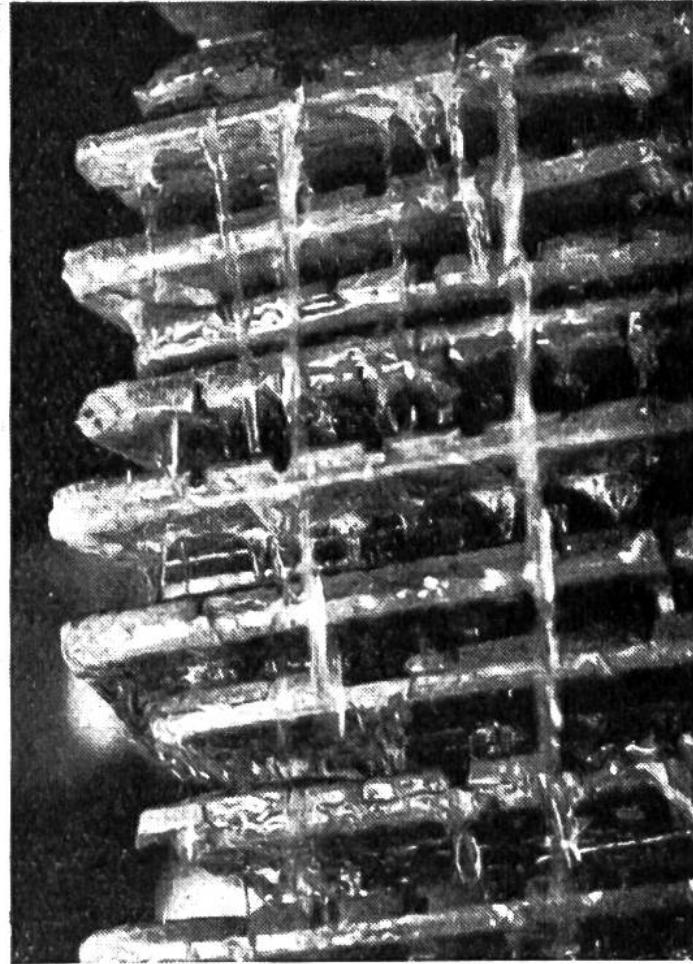
In der Mosterei wandern die Mostäpfel und Mostbirnen in den Trichter der Obstmühle.

ZUCKER STATT ALKOHOL.

Die schweizerischen Obsternten fallen sehr ungleich aus. Gute Obstjahre, wie wir sie 1922, 1937 und 1944 hatten, ermöglichen Rekordernten, die wir im eigenen Lande niemals verwerten könnten. In solchen Jahren muss die Ausfuhr von wenig haltbaren Herbstäpfeln und Mostbirnen mit allen Mitteln gefördert werden, soll nicht ein bedeutender Teil unserer Obsternte verderben. Handkehrum kommen aber wieder Jahre, in denen die einheimische Obsternte nicht einmal den dringendsten Tagesbedarf deckt und wo unsere Behörden und Handelsorganisationen sich beizeiten in den Obstländern Europas umsehen müssen, wenn sie genügend Kernobst und



Die Obstmühle zermaltet das Obst zu einem feinen Brei.



Herrlich mundender Fruchtsaft rinnt über die Packpresse herab.

Südfrüchte für den Konsum aufzutreiben wollen. Im Rekordjahr 1944 betrug die Inlandernte 70 000 Eisenbahnwagen Äpfel und 37 000 Wagen Mostbirnen. Obwohl heute die Erträge dank der bessern Obstbaumpflege ausgeglichener sind als früher, machen die Obsternten in klimatisch ungünstigen Jahren oft nur einen Bruchteil einer Vollernte aus.

Früher gelangte das nicht verkäufliche Most- und Wirtschaftsobst meist in den Brennhafen. Der Schnapsmissbrauch verursachte in einzelnen Landesgegenden grosse Schäden an Körper und Seele der Volksangehörigen. Unverkäufliche Obsternten bedeuteten somit eine Katastrophe.

Das eidgenössische Alkoholgesetz vom Jahre 1932 stellte unsere Obstverwertung endlich auf einen gesünderen Boden. Von da an ging es im Obstbau und in der Verarbeitung des Obstes aufwärts. Das erste Ziel war die Erhaltung der Nährwerte durch brennlose Verwertung des Obstes. Diesem Ziele



In den grösseren Mostereien dörrt man die Obsttrester und verkauft sie als Viehfutter.

diente zunächst die Verminderung überalterter Mostbirnenbestände zugunsten gang- und haltbarer Sorten von Tafeläpfeln.

In Jahren mit einem grossen Mostobstanfall wandern die Überschüsse nicht mehr in die Schnapsbrennerei, sondern werden zu bekömmlichen Obstkonzentraten eingedickt. Selbst die Obsttrester (Rückstand beim Auspressen) verwertet man heute industriell und als Viehfutter. Das Brennen von „Träsch“ ist aus der Mode gekommen. Während des Krieges nahm auch das Obstdörren wieder einen grossen Aufschwung. Folgen obstarme Jahre, so ist man froh um diese lange haltbaren Vorräte.

Seit dem ersten Weltkrieg entwickelte sich die Süßmosterei in einem ungeahnten Ausmaße. Ganze Batterien riesiger Drucktanks in den gewerblichen Mostereien gestatten die gärungsfreie Verwertung eines grossen Teils des nahrhaften Fruchtsaftes. Diese Entwicklung wird nicht so bald zum Stillstand kommen. So erfüllt sich eines der wichtigsten Ziele unserer Alkoholgesetzgebung, die Erhaltung der Nährwerte des Obstes für die Volksernährung, in schönster Weise.

A. Bikle.