

Busswiler

Autor(en): **Schweizer, Walter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 45

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-648943>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 hinaussende, 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 pfühigen Lehm, auf den Lippen ein Lied, schreite ich weiter in den Morgen hinein. —

Ich komme 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 einfangend, und doch das Heiß wieder lassend, weiter gepeitscht als ruheloses Element. Plötzlich schießt's sonnig hervor: Licht, strahlende Helligkeit. Das Raß verfliegt im leichten Winde. Meinem Auge bieten sich Acker, Wiese, Gehölz und fernes Gehöft.

Weiter marschiere ich. Unaufhaltsam vorwärts. Der Rucksack hat sein Gewicht. Meine Schuhe und mein Stock klirren auf Steinen. Vereinzelte Schweißtropfen rinnen unter meinem Hut hervor. Bilder wechseln einander ab. Weites Land, Wiese — gegen den Horizont eine Kinderherde. Immer weiter. Ein Fluß kommt. Wasser glückt und sprudelt. Am Ufer eine alte, verfallene Weide.

Die Aufmerksamkeit wird gefesselt von vielen Dingen. Von unbekanntem, neuen Bildern in herbstlicher Schönheit. Es geht

auf den Mittag zu. Die Sonne, die Herr über den Nebel geworden ist, strahlt Wärme. Sanftes Gestrahl, das die Haut kitzelt.

Ich rastete auf einer kleinen Höhe, ganz allein, den Blick hinaus auf das stille Land. Kein Laut ringsum. Zwei weiße Wölkchen am Himmel, jagend, spielend wie junge Kagen. In den Lüften ein Schwarm Krähen. Grüne Wiese. Weidendes Vieh. Endlich, wie ein Rahmen ums Bild, herbstlicher Laubwald. Wipfel, tausendfältig schillernd in den elegischen Tönen der abwekenden Natur. Wind weht durchs Geäst. 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 Kaleidoskop. Man erlebt Bilder von der Zartheit des Corot, von der rühmsamen Idylle, 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 Silbertönen umflossen. Ballen von Geäst, wo wie auf edelstem Gobelin zarteste Nüancen ineinandergewirkt spielen . . .

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

Welt, so frohend 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 verflossen sein, daß in Buswil 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 erfahren und sogenannte „Süßmost-Aktionen“ weit im Land herum haben dazu beigetragen, dieses gesunde Volksgetränk bekannt zu machen.

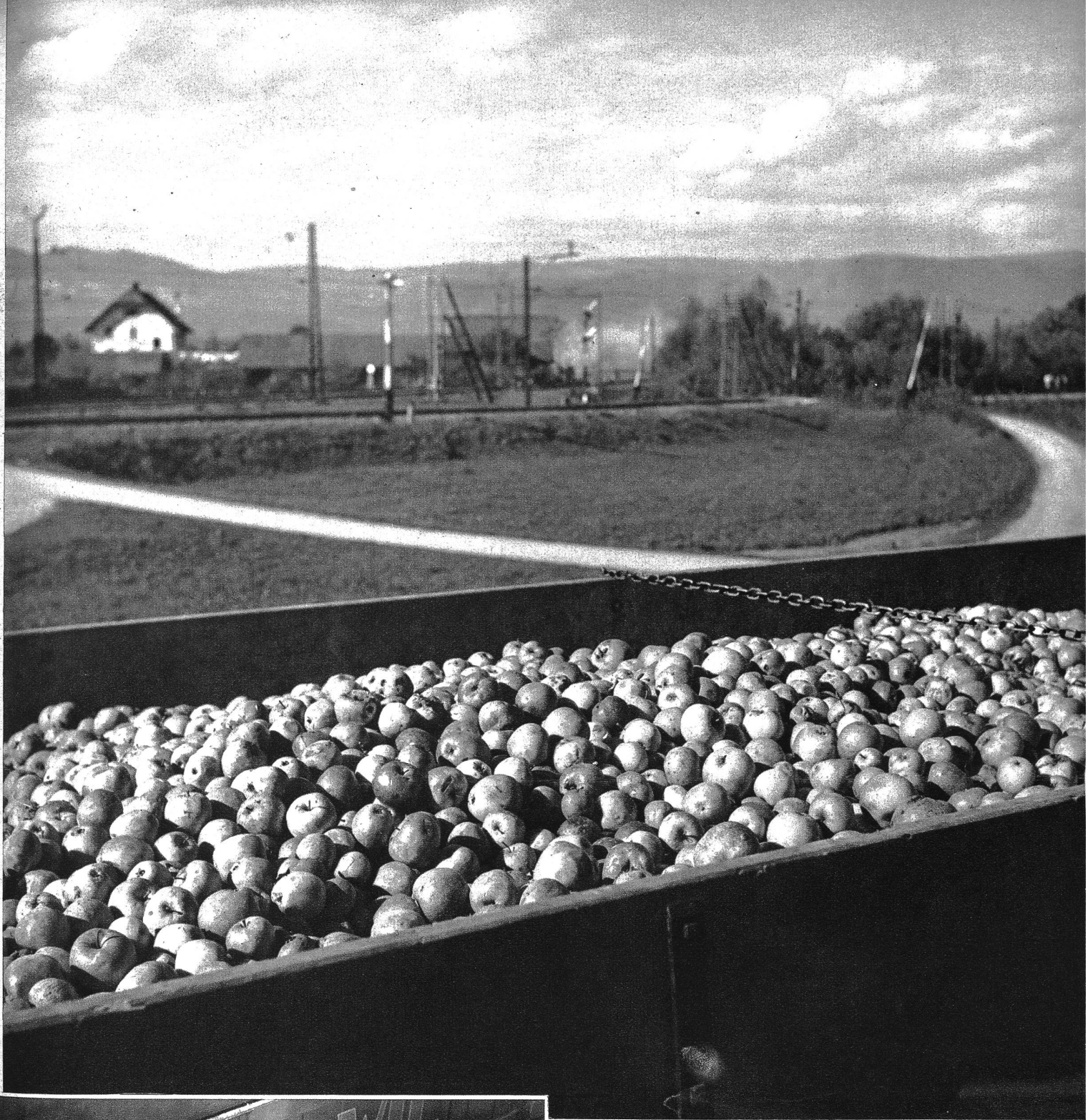
Ein alter Spruch lautet:

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

Da wir aber heute Most haben und diesen auch einwandfrei herstellen können, so scheinen wir uns also „paradiesischen Zuständen“ wieder mehr zu nähern. Süßmost ist der frisch gepresste, unvergorene, daher süße Saft unserer Früchte, vor allem der Äpfel und Birnen, wie Trauben, der durch besondere Verfahren haltbar gemacht wird. Er unterscheidet sich demnach von dem von der Weinbereitung her bekannten Frischmost lediglich durch seine Keimfreiheit, — er ist damit natürlich auch alkohol-

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 technisch zwei Hauptaufgaben zu lösen sind. Erstens ist der rohe Saft aus den Früchten unseres Kern-, Stein- und Beerenobstes zu gewinnen und zweitens ist dieser Saft haltbar zu machen. Die Aufgabe der Saftgewinnung ist 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 benützt, 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 Fruchtresse, die die Hausfrau benützt, ist allgemein bekannt. Die Fruchtresse der Obstkellereien weicht, abgesehen vom Größenunterschied, kaum von der Haushaltsresse ab. Der Preßdruck wird nicht mehr von Hand über eine Schraubspindel erzeugt, sondern hydraulisch durch einen Kolben, der den beweglichen Boden des Gefäßes mit dem Mahlgut gegen den feststehenden Deckel drückt. Um in Großbetrieben möglichst kontinuierlich arbeiten zu können, besitzt die moderne Kellerei zwei auswechselbare Preßmöglichkeiten, von der die eine Hälfte gefüllt werden kann, während das Mahlgut der andern ausgepreßt wird.

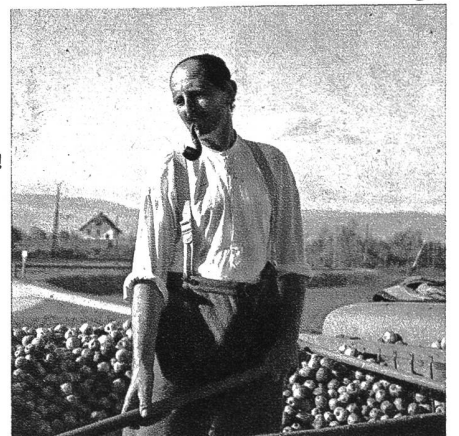


Mit Lastautos werden die Früchte zur Mosterei gebracht



Das isch wieder
sehr schöni War —
das git guete Moscht!

Die Autos sind so
eingrichtet, 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 Stärke der einen oder anderen Spaltpilze und den ihr gebotenen Daseinsbedingungen (Luftabschluß- oder Zutritt) Alkohol oder Essig aus ihm machen oder ihm eine Schimmelpelzmilche aufsetzen. Schon während des Mahl- und Pressvorganges sind solche Pilzsporen in den Saft eingebracht; andere warten bereits in den Lagerfässern auf ihre Nahrung. Mitthin ist die nächste Aufgabe, Saft und Gefäße keimfrei zu machen. Da bei Temperaturen von über 72 Grad die in Frage kommenden Pilze zugrunde gehen, so wird die ganze Flüssigkeit unter Luftabschluß rasch auf 72—75 Grad erhitzt, 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 Bußwil pro Jahr ca. 1,200,000 kg Äpfel und Birnen, wobei das Verhältnis der Früchte 1 : 3 steht. Davon wird $\frac{1}{3}$ Süßmost und Gärfaß hergestellt und zwar war die Produktion an:

	Süßmost	Gärfaß
1928	30,000 l	250,000 l
1938	230,000 l	500,000 l

Andererseits mögen uns vielleicht auch einige Vergleichszahlen interessieren, die wir von amtlicher Stelle haben. So war der Verbrauch von Wein, Bier und Obstsaft im Totalen und auf den Kopf der Bevölkerung in den nachstehenden Jahren folgender:

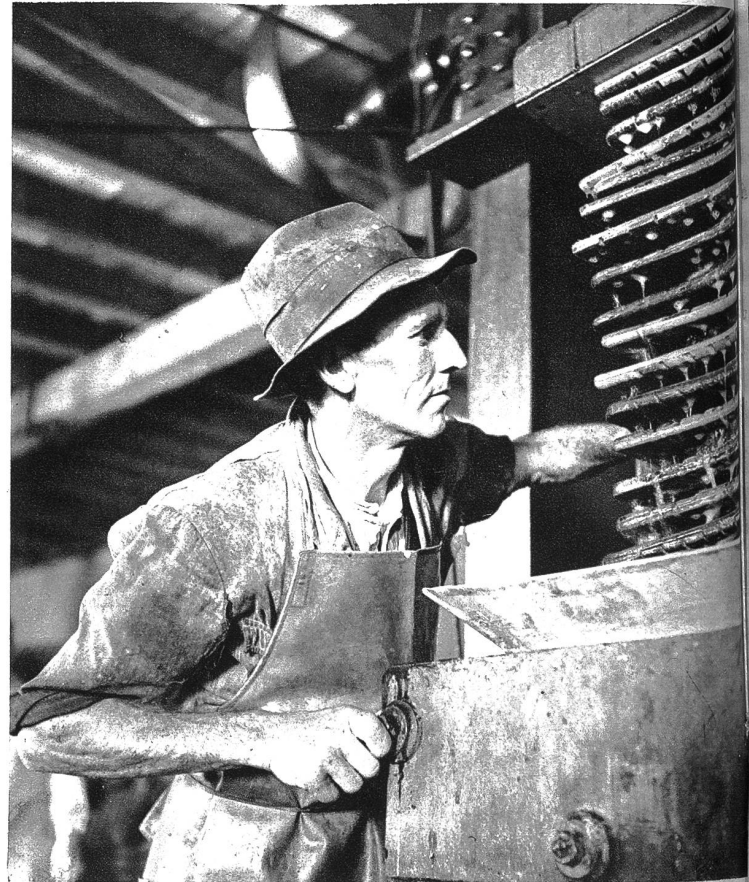
W ein:	Verbrauch Total	Pro Kopf
1901/1910	2,299,066 hl	65 l
1931/1935	1,726,693 hl	43 l
Bier:		
1927/1929	2,343,164 hl	58 l
1930/1937	2,387,600 hl	58 l
Obstwein und Obstsaft:		
1880/1884	640,000 hl	22 l
1923/1925	1,045,000 hl	27 l
1927/1929	1,514,000 hl	38 l
1931/1936	2,700,000 hl	67 l

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 Volksgetränk zu, was sehr zu begrüßen ist. Viele mag heute noch der vielleicht „hohe“ Preis des Mostes berühren. Aber in den letzten Jahren sind derart gewaltige Investitionen in diesen Betrieben gemacht worden, um dem Volk nur das Beste bieten zu können, so daß auch bei den heutigen Prei-

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

Most ist gesundes, nahrhaftes, bekömmliches Volksgetränk!



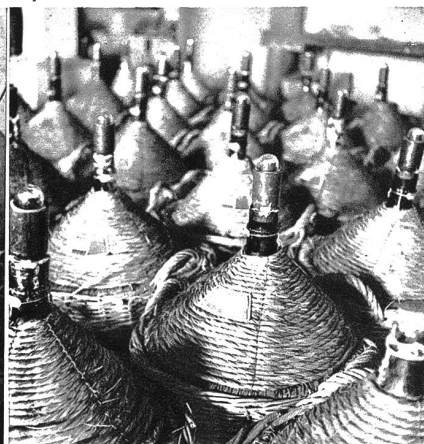
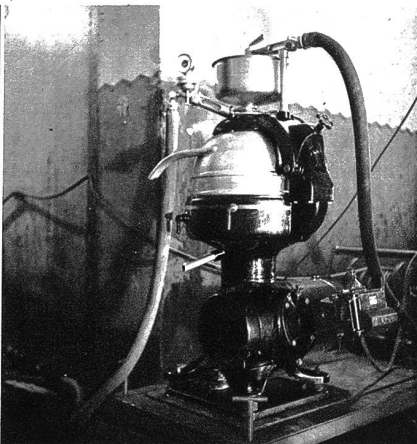
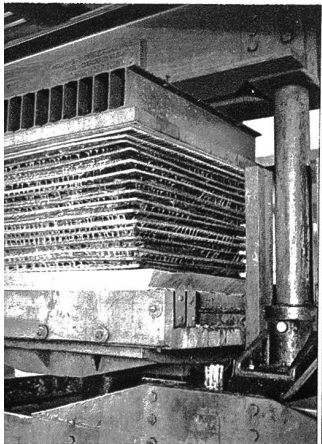
In Presstücher verpackt wird das Mahlgut in vielen Lagen unter die hydraulische Presse gebracht. Goldig rinnt der Saft hinunter.

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

Eine sogenannte Packung, bereit zum Auspressen.

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

Trester, die früher in die Brennerei überführt worden sind, werden heute 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 Kohlendruck (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 löschet der Durscht!