Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 50 (1957)
Heft: [2]: Schüler

Artikel: Das schweizerische Mostereigewerbe
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-990098

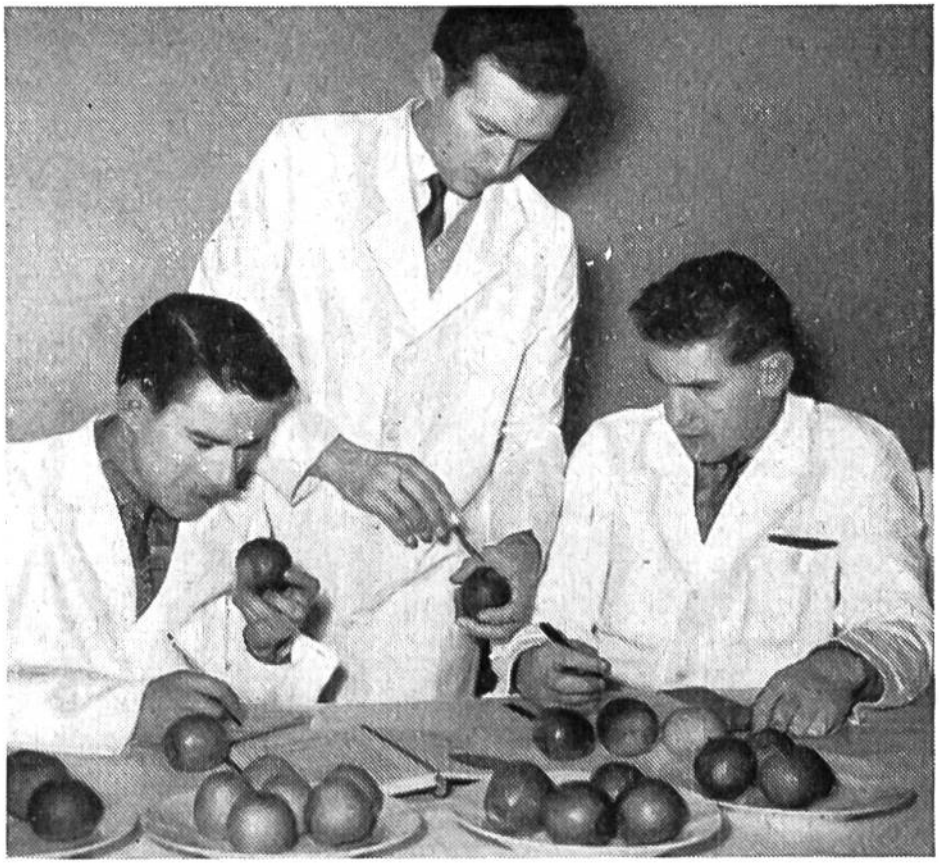
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 05.07.2025

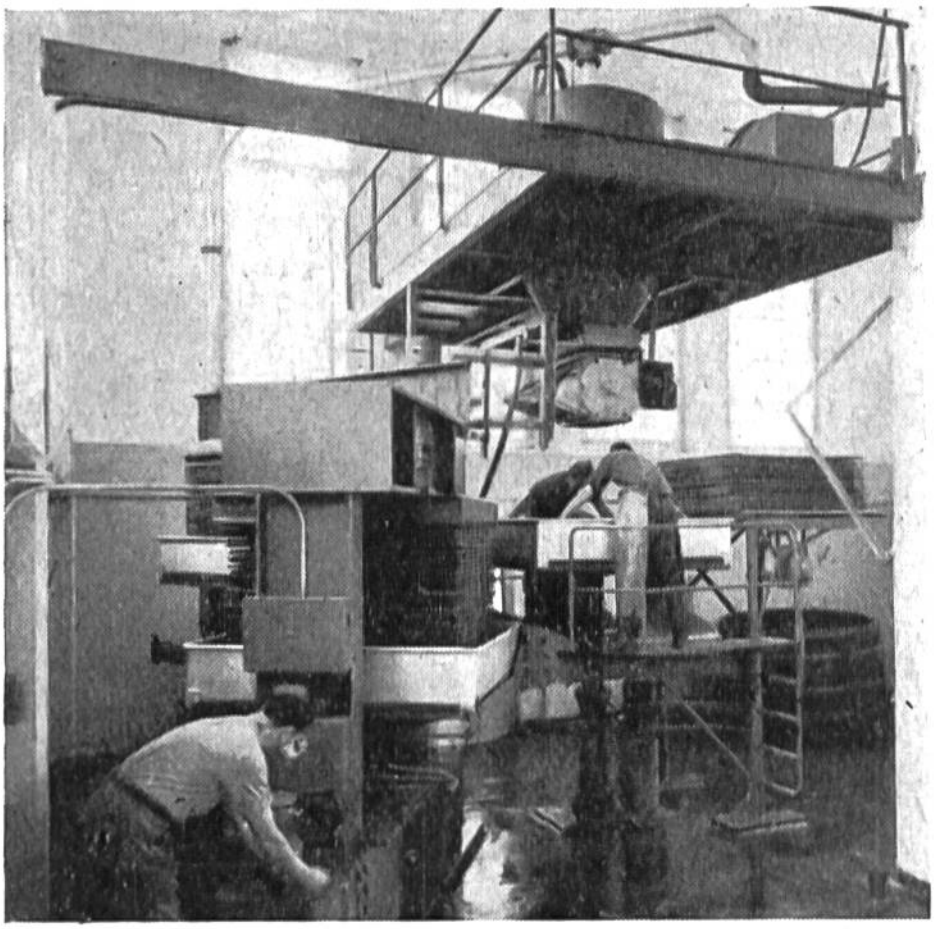
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Zwei Mosterlehrlinge bei der Obstsortenkunde.

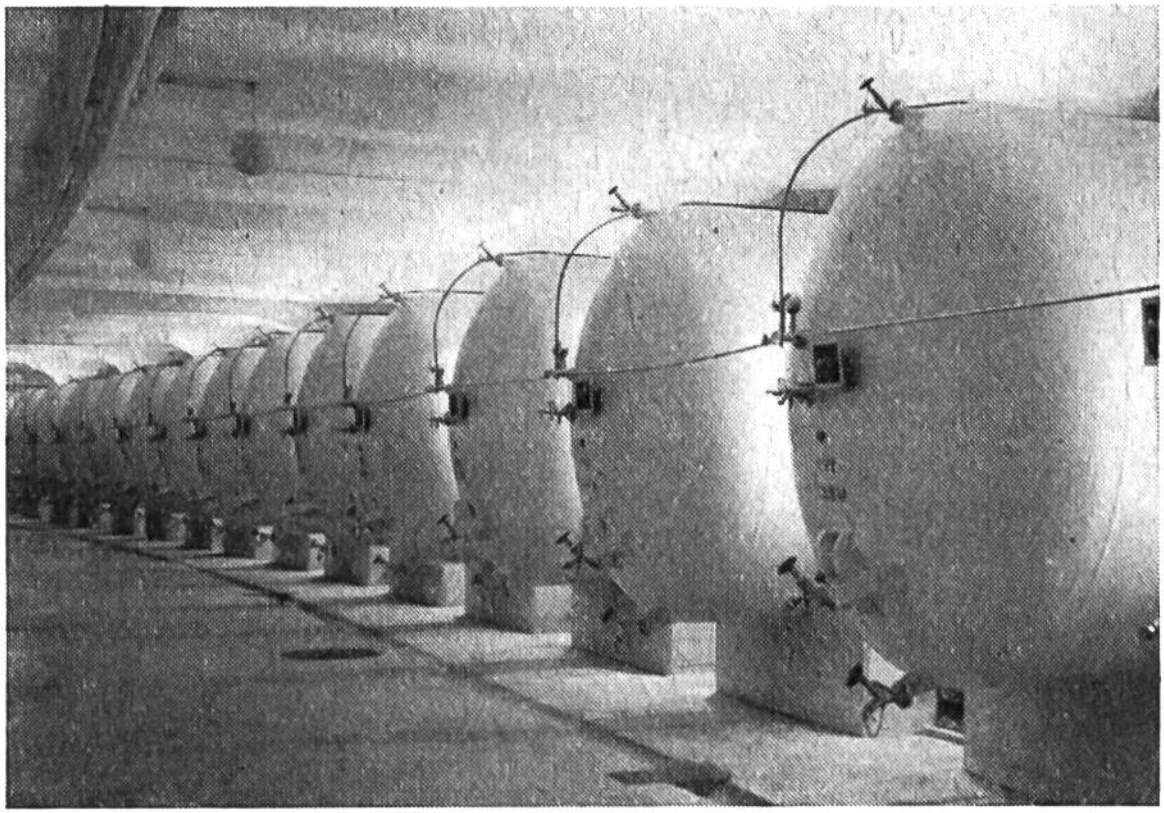
DAS SCHWEIZERISCHE MOSTEREIGEWERBE

Jedes Jahr, im Frühling zur Zeit der Baumblüte und im Herbst zur Zeit der Ernte, erleben wir die Freude unseres Obstreichtums. Bedingt durch Klima und Bodenverhältnisse sowie die wirtschaftlichen Voraussetzungen ist unser Land im Verhältnis zur Einwohnerzahl das obstreichste Land der Erde geworden. Eine schweiz. Durchschnittsernte an Äpfeln und Birnen bringt jährlich rund 80000 Wagenladungen zu 10 t. Das entspräche einem Eisenbahnzug von Genf nach Romanshorn und wieder zurück nach Genf. Jeder Schweizer müsste nicht weniger als 170 kg Äpfel und Birnen frisch oder in irgendeiner Form konsumieren. Die technische Obstverwertung hat bei uns schon früh eine grosse Bedeutung erlangt. Anfänglich vollzog sie sich im Bauernhaus, wo neben dem Frischkonsum und dem Dörren auch das Mosten schon von altersher üblich war. Das stete Anwachsen der Ernten führte dazu, dass die Bauern Mostereigenossenschaften gründeten und viele Selbstversorger und Lohnmoster ihre Betriebe zu eigentlichen Handelsmostereien vergrösserten. Heute wird rund die Hälfte unserer Obsternten technisch verarbeitet, und zwar zu Süssmost, Susy-Fruchtsaftgetränken, vergorenen Obstsäften und Konzentrat.



Dreibett-
Obstpresse.

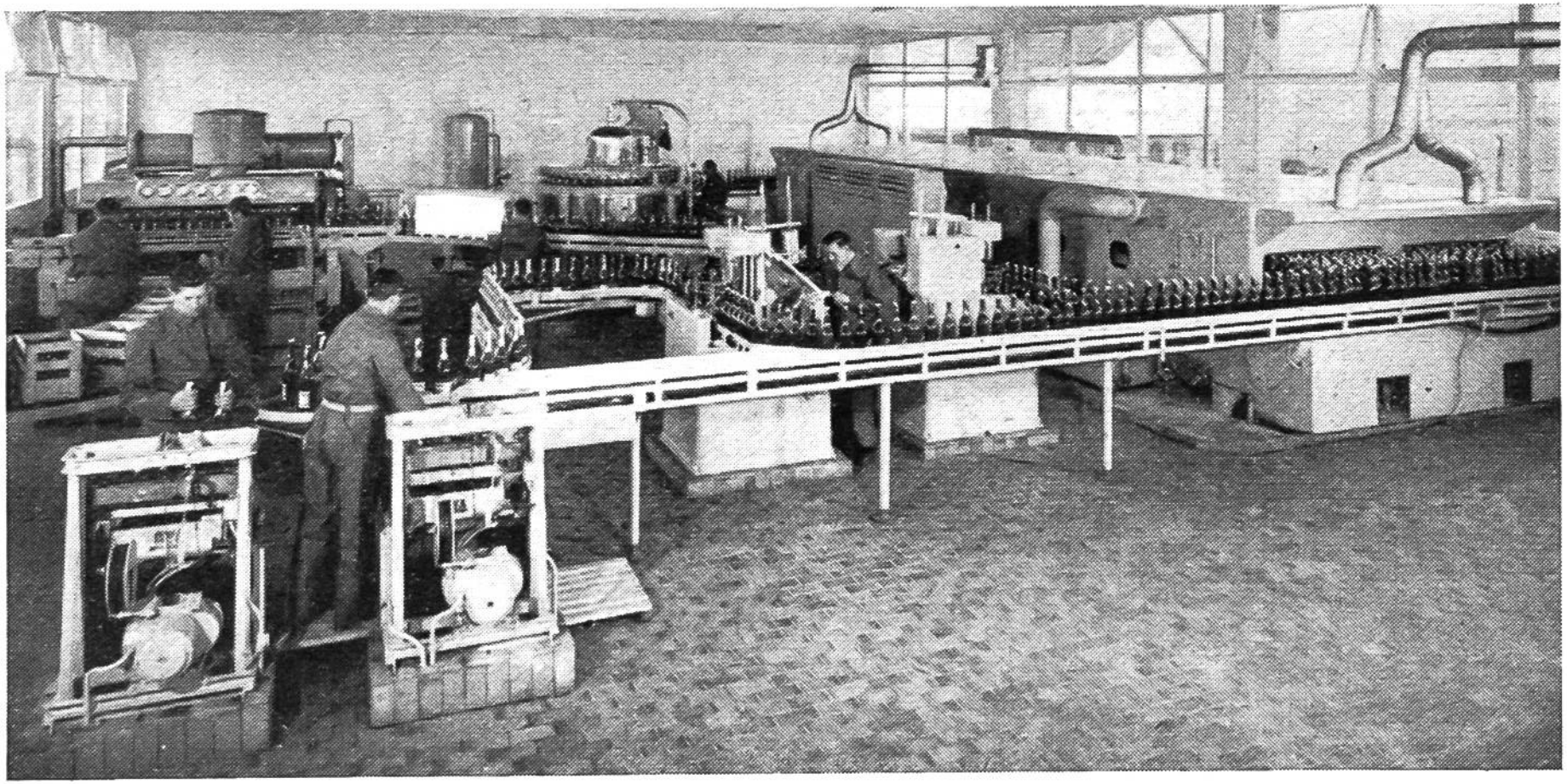
Nicht umsonst geniesst die Schweiz den Ruf als Pionierland der technischen Obstverwertung und besonders der Süssmostherstellung. Vor ziemlich genau 60 Jahren hat nämlich ein Schweizer, Prof. Dr. Müller-Thurgau, die ersten erfolgreichen praktischen Versuche gemacht, um den frisch abgepressten Obstsaft vor der Vergärung zu schützen. Immerhin ging es noch rund 30 Jahre, bis man die richtigen Methoden herausfand, den Süssmost in grossen Tanks aufzubewahren. Die Gärungserreger (Spaltpilze), welche den wertvollen Fruchtzucker zu ungefähr gleichen Teilen in Alkohol und Kohlensäure zerlegen, werden nämlich abgetötet, wenn man sie während etwa 20 Minuten einer Temperatur von ca. 70° Celsius aussetzt. Der so pasteurisierte Saft muss dann allerdings in luftdicht abgeschlossenen Flaschen oder Behältern aufbewahrt werden; denn sobald Luft und damit auch Gärungserreger dazu gelangen, beginnen diese sofort wieder zu arbeiten. Dieses Pasteurisieren wurde während fast 20 Jahren hauptsächlich in häuslichen Betrieben durchgeführt, entweder durch die sogenannten «Süssmostkanonen», indem der frisch abgepresste Saft mittels einer Röhrenleitung durch ein heisses Wasserbad geleitet wurde oder aber durch Sterilisieren der abgefüllten und



Tankkeller in einer modernen Mosterei.

verkorkten Flaschen. – Ein weiterer Pionier, der Thurgauer Dr. Böhi, hat dann die Grundlagen für die Aufbewahrung des Süssmostes in Tanks geschaffen, indem er herausfand, dass die Gärungserreger wohl lebendig bleiben, jedoch nicht arbeiten, wenn man den Fruchtsaft mit Kohlensäure imprägniert und ihn in Behältern unter 7–8 Atmosphären Druck (Kohlensäuredruck) einlagert. Sobald der Saft jedoch aus diesen Behältern in Flaschen abgefüllt wird, fällt er sofort wieder der Gärung anheim, wenn diese Flaschen nicht pasteurisiert werden. – Ein deutscher Professor hat noch eine weitere Methode zur Haltbarmachung erfunden, indem der Saft durch einen ganz engporigen Filter in Flaschen abgefüllt wird, durch den die Gärungserreger nicht hindurchgehen. Selbstverständlich müssen die Flaschen vollkommen sauber, d.h. steril sein. Auch die Kälte ist bekanntlich ein Mittel, um die Gärung zu verhindern. In den modernen Betrieben wird sie heute immer mehr angewendet.

Noch vieles gäbe es über eine modern eingerichtete Mosterei zu berichten. Am besten sieht man sie sich einmal selber an. Eines aber steht fest: Unser herrlicher Süssmost verdient alle Sympathien. Er ist voller Nähr- und Gesundheitswerte, löscht den Durst und ist im wahrsten Sinne des Wortes flüssiges Obst. S. P. Z.



Vollautomatische Flaschen-Wasch- und -Abfüllanlage in einer Grossmosterei. Auf einem Fliessband gelangen die Flaschen zur Reinigung (hinten links), zur Abfüllung (hinten Mitte), weiter durch den langen Sterilisierapparat (rechts) und dann an der Etikettiermaschine (Mitte vorn) vorbei zur Kontrolle.