

Zucker statt Alkohol

Autor(en): **Bikle, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **40 (1947)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **19.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-989864>

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

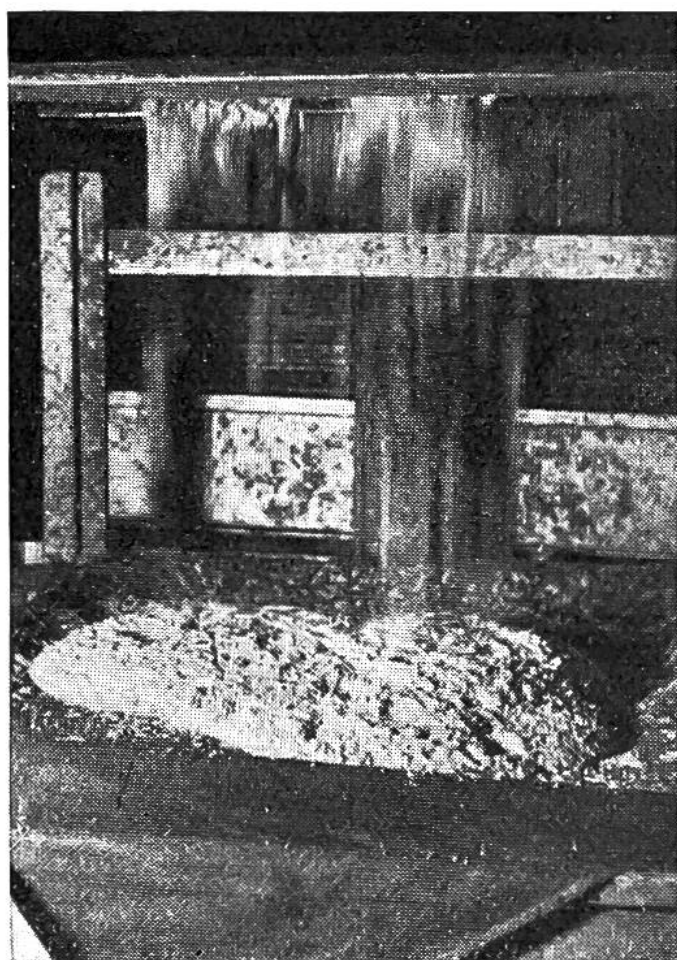
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



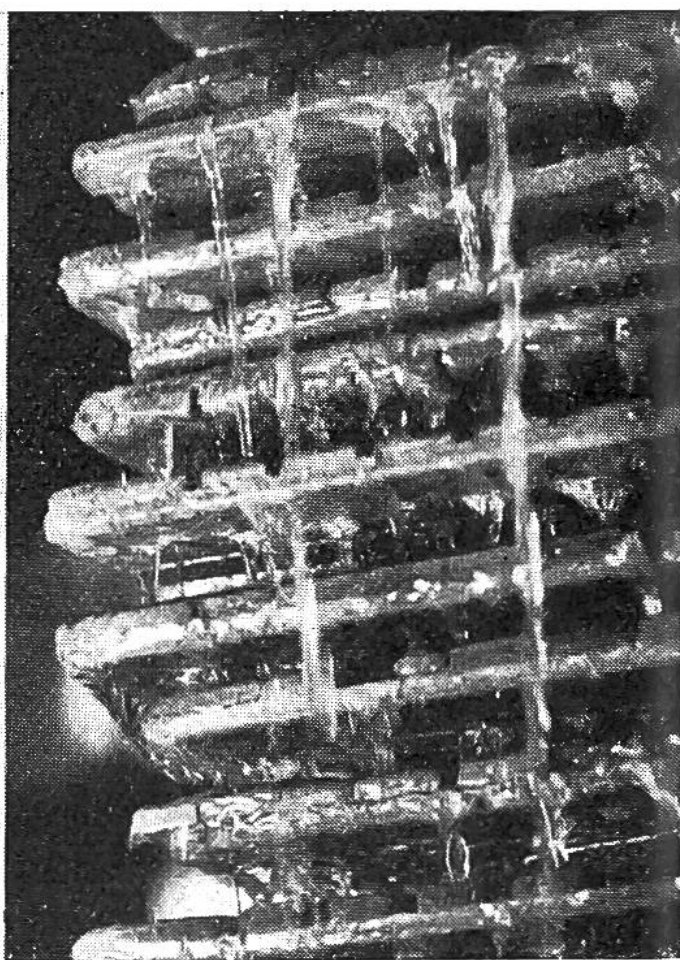
In der Mosterei wandern die Most-
äpfel und Mostbirnen in den Trichter
der Obstmühle.

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 zermahlt das Obst zu einem feinen Brei.



Herrlich mundender Fruchtsaft rinnt über die Packpresse herab.

Südfrüchte für den Konsum auftreiben 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.

Frühergelangte 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 grössern Mostereien dörft man die Obsttrester und verkauft sie als Viehfutter.

diente zunächst die Verminderung überalterter Mostbirnbestände 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 obstarbe 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.