

Zwei Pioniere des thurgauischen Obst- und Weinbaus

Autor(en): **Ammann, Heinrich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauer Jahrbuch**

Band (Jahr): **26 (1951)**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-699603>

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.

Zwei Pioniere des thurgauischen Obst- und Weinbaus

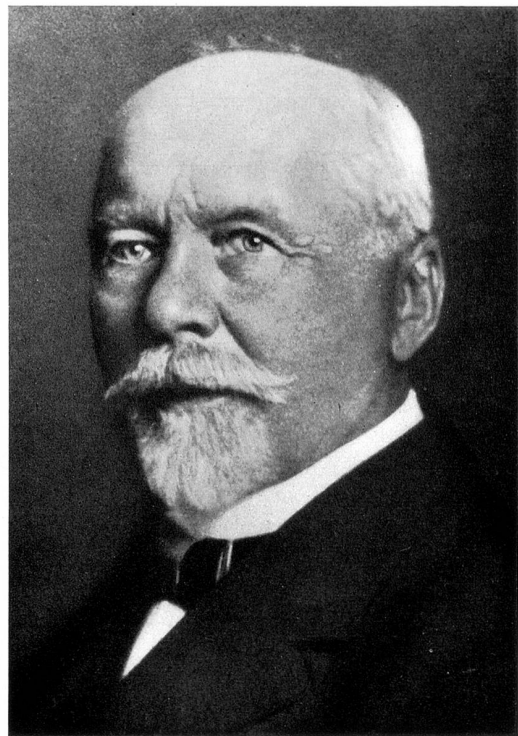
Prof. H. Müller-Thurgau
der schweizerische Pasteur

Von Heinrich Ammann

Vor hundert Jahren, am 21. Oktober 1850, ist in Tägerwilen der Mann mit dem seltsamen Namen Müller-Thurgau zur Welt gekommen. Damals hieß er freilich erst Hermann Müller und war ein kleiner Bauernbub, der seine Jugend in dem schönen Riegelhaus verlebte, das nahe der Landstraße am Bach, zu Füßen des Kirchhügels steht. Er besuchte die Schulen in Tägerwilen und darauf das Lehrerseminar in Kreuzlingen. Doch schien seinem Wissensdrang ein thurgauisches Schulmeisterdasein nicht verlockend genug zu sein. Nach einem einjährigen Aufenthalt im Welschland, wobei er Vorlesungen an der Akademie in Neuenburg besuchte, amtierte er im Sommer 1870 als Lehrer an der städtischen Realschule in Stein am Rhein. Schon im gleichen Herbst zog er an das Eidgenössische Polytechnikum in Zürich, das er nach zwei Jahren mit dem Diplom als Fachlehrer der Naturwissenschaften verließ. Das Lehrerseminar Kreuzlingen, welches er vor kaum vier Jahren als Schüler verlassen hatte, berief ihn nun als Lehrer für die naturkundlichen und mathematischen Fächer. Aber schon nach einem Jahr trieb es ihn weiter und er setzte sich in Würzburg selber wieder in die Schulbank. Bei dem berühmten Botaniker Julius Sachs holte er sich den Doktorhut und blieb hier noch zwei Jahre als Assistent.

Im Jahre 1876 wurde Hermann Müller an die Königliche Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim am Rhein berufen, wo er als hochgeschätzter Lehrer für Botanik und Dirigent der pflanzenphysiologischen Versuchsanstalt wirkte. Hier wurde ihm auch zur bessern Unterscheidung von andern Müllern, der Name Müller-Thurgau beigelegt, der ihm zeit lebens blieb. Er war aber auch ein echter und treuer Sohn des Thurgaus. Der Heimat blieb er immer verbunden. Sein nüchterner und klarer Sinn, sein unbestechlicher Blick blieb bei aller Wissenschaftlichkeit stets auf die Realität, auf das praktische Leben gerichtet. Er ließ sich nie zu lebensfernen Geistesflügen und bestechenden Hypothesen verleiten, sondern blieb auf dem Boden gewissenhafter Forschung, eng verbunden mit den praktischen Erfordernissen und Nöten der Landwirtschaft. Es ist bezeichnend für ihn, daß er eine

ihm angebotene Professur am Eidgenössischen Polytechnikum, die ihm gewiß als Hochschullehrer wie als Wissenschaftler hohe Ehren verschafft hätte, ausschlug.



Im Jahre 1891 übernahm er als erster Direktor die neugegründete Deutschschweizerische Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein und Gartenbau in *Wädenswil*. Die damals von 13 Kantonen unterhaltene Versuchsstation entwickelte sich unter seiner Leitung rasch zu hohem Ansehen und wurde 1902 als «Schweizerische Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau» vom Bund übernommen. 1924 trat Prof. Müller-Thurgau altershalber von der Leitung zurück, die er während 33 Jahren geführt hatte. Es war ihm nur ein kurzer und zudem mit emsiger wissenschaftlicher Arbeit erfüllter Feierabend vergönnt. Am 18. Januar 1927 starb er.

Prof. Müller-Thurgau hat für die Wissenschaft wie für die landwirtschaftliche Praxis eine ungemein fruchtbare Wirksamkeit entfaltet. Trotz seiner starken Beanspruchung durch die mannigfaltigen Verwaltungsgeschäfte, durch seine 30jährige Tätigkeit als Redaktor der «Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau», durch seine zeitraubende Auskunfterteilung auf unzählige Anfragen über die Behandlung von Reben und Obstbäumen, von Wein und Most, durch seine vielen Vorträge in Landwirtschaftlichen Vereinen und an Tagungen – veröffentlichte er nicht weniger als 330 wissenschaftliche Abhandlungen und populäre Aufsätze.

Aus der Fülle seiner pflanzenphysiologischen Forschungen seien nur einige genannt: Über Wachstum und Bedeutung der Wurzeln, Gefrieren und Erfrieren der Pflanzen, die Wirkungen des Sonnenbrandes, die Befruchtungsvorgänge bei den Obstbäumen usw. Seit seinem Nachweis, daß sich die Obstbäume nicht selbst befruchten, sondern auf Fremdbestäubung angewiesen sind, weiß der Obstbauer, daß er keine ganzen Bestände der gleichen Sorte anlegen darf. Für die Tabakpflanze stellte er fest, auf welche Weise die wertvollsten Tabakblätter erzielt werden können. Durch seine Untersuchungen über das Werden und Reifen der Trauben, konnte er den Weinbauern die vorteilhafteste Pflege und Laubbehandlung der Rebe zeigen. Auch suchte er die Entartung von Reben zu verhindern und neue, bessere Sorten zu züchten. Schon in Geisenheim gelang ihm die Kreuzung *Riesling-Sylvaner*, eine sehr fruchtbare und gesunde Rebe mit großen, frühreifenden und zuckerhaltigen Trauben, die einen milden, bouquetreichen Wein liefern. Diese Rebe hat nicht nur in der Ostschweiz, sondern auch in Deutschland, Österreich und Frankreich große Verbreitung gefunden.

Durch seine Forschungen auf dem Gebiet der Pflanzenkrankheiten wurde es möglich, wirksame Bekämpfungsmethoden zu entwickeln und damit dem allmählichen Niedergang im Obst- und Weinbau entgegenzutreten. Er beschäftigte sich besonders mit der Edelfäule der Trauben, der Kräuselkrankheit, dem falschen Meltau, dem Rotbrenner, sowie der Blüten- und Zweigdürre der Obstbäume.

Seinen Ruf als schweizerischer Pasteur erhielt Prof. Müller-Thurgau für seine Forschungen auf dem Gebiete der Gärung und Bakteriologie. Hier hatte der geniale französische Forscher Louis Pasteur bereits bahnbrechend gearbeitet, indem er die Veränderungen

und krankhaften Störungen der Weine auf Mikroorganismen zurückführte. Doch erst Müller-Thurgau war es dank der inzwischen verbesserten Methoden möglich, dafür den exakten Nachweis zu erbringen und genauen Einblick in diese komplizierten Vorgänge zu erhalten. Es gelang ihm, die verschiedenen Erreger zu trennen, reinzuzüchten und durch Impfung gesunder Weine dieselben Veränderungen herbeizuführen. Um die Gärung zu fördern und zu lenken, führte er als erster die Zugabe von Reinhefe ein. Seinen Untersuchungen der Krankheiten des Weines und des Mostes ist es zu danken, daß Maßnahmen zu ihrer Verhütung und Bekämpfung ergriffen werden können.

Ein ganz besonderes, unschätzbare Verdienst aber hat sich Prof. Müller-Thurgau erworben durch seine Arbeiten um die Methoden zur Herstellung unvergorener Obst- und Traubensäfte. Seine Schrift «Die Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine», die 1896 im Verlag Huber & Co. in Frauenfeld erschien, schuf die Voraussetzungen für die häusliche wie die gewerbliche *Süßmost- und Süßweinerzeugung* und führte vor 50 Jahren zur Gründung der «Ersten Schweizerischen Aktiengesellschaft zur Herstellung unvergorener und alkoholfreier Trauben- und Obstweine in Bern mit Filiale in Meilen am Zürichsee». Seither hat dieser Zweig der Obst- und Traubenverwertung einen ungeahnten Aufschwung genommen und läßt sich aus unserer Volkswirtschaft nicht mehr wegdenken. Wohin wären wir mit dem Obstsegen der vergangenen Jahre gekommen, wenn nicht gewaltige Mengen zu Süßmost, Traubensaft und Konzentrat hätten verarbeitet werden können! Auch für die Volksgesundheit, namentlich für die Jugend ist der Genuß unvergorener Fruchtsäfte von großer Bedeutung. Nicht nur in der Schweiz, auch in vielen andern europäischen und überseeischen Ländern werden heute durch inzwischen vervollkommnete Verfahren unvergorene Fruchtsäfte hergestellt, nicht nur aus Äpfeln, Birnen und Trauben, auch aus Orangen, Grapefruits, Kirschen und Erdbeeren, sogar aus Mais.

Prof. Müller-Thurgau war einer der hervorragendsten Forscher auf dem Gebiet des Weinbaus und der Weinbehandlung. Der Deutsche Weinbauverein ehrte ihn mit der Ernennung zum Ehrenmitglied. Die Universität Bern ernannte ihn anlässlich seines 70. Geburtstages zum Ehrendoktor. Seine größte Ehrung jedoch liegt darin, daß seine Werke auch heute noch wachsen und Früchte tragen.

Dr. Adolf Böhi

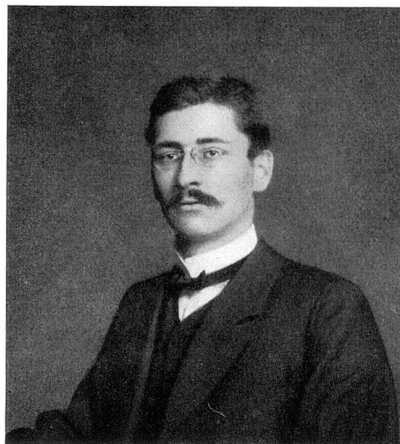
Ein Pionier der gärungslosen Obstverwertung

Von Heinrich Ausderau

Ende Januar dieses Jahres waren gerade 25 Jahre verflossen, seit ein Pionier der gärungslosen Obstverwertung, Dr. Adolf Böhi in Bürglen TG, die Augen für immer geschlossen hat. Es ist deshalb wohl nicht zufällig, daß sich in weiten Kreisen für das Leben und die Bedeutung dieses Vorkämpfers für einen wichtigen Zweig der Volkswirtschaft und der Volksgesundheit ein starkes Interesse bemerkbar macht.

Dr. Adolf Böhi war der jüngste Sohn von Adolf Böhi, Pfarrer in Matzingen von 1880–1884, und der Minna geb. Scheitlin, von Bürglen im Thurgau. Der Vater war ein Bruder des später bekannt gewordenen Regierungs- und Ständerates Albert Böhi und Bürger von Schöholzswilen. Pfarrer Böhi starb am 25. März 1884, als sein jüngster Sohn noch gar nicht geboren war. Die junge Witwe zog darauf mit ihren zwei Knäblein Otto und Paul, die schon im zartesten Alter ihren Vater verloren hatten, zu ihrer Tante in das großelterliche Haus, der Mühle Bürglen, zurück. Dort erblickte Adolf, dem hier unsere besondere Aufmerksamkeit gilt, am 9. November 1884 das Licht der Welt. Gemeinsam mit seinen Brüdern verlebte er hier, wohlbehütet und umsorgt, eine frohe Jugendzeit, besuchte in Bürglen die Primar- und im nahen Weinfeld die Sekundarschule. Die Schulferien verbrachte der etwas zarte Knabe oft bei seinem Taufpaten Pfarrer Heim in Wängi, welcher sich, selber kinderlos, liebevoll bemühte, dem jüngsten Sohn seines Studienfreundes und Amtskollegen zeitweise den Vater zu ersetzen. Zu Hause tat dies an ihm und seinen Brüdern als wertvolle und starke Stütze der Mutter in selbstloser Hingabe und unter Verzicht auf Gründung eines eigenen Hausstandes sein Onkel, der nachmalige Ständerat Albert Böhi. Ein Ferienaufenthalt in Schwellbrunn 1896 trug viel zur Kräftigung des Knaben bei. 1901 trat er in die Kantonsschule Frauenfeld ein, wo er sich stets durch großen Fleiß und gute Leistungen auszeichnete. Als etwas schwierige und empfindliche Natur hatte er gegen das Ende der Kantonsschulzeit mit seinen Erziehern einige Schwierigkeiten, weshalb er 1903 in das Privatinstitut Konkordia in Zürich eintrat und sich dort 1904 an der *Kantonsschule* die sogenannte Fremdenmaturität erwarb. Hierauf studierte er während vier Jahren, 1904–1908, an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich und errang sich das Diplom als Fachlehrer für Naturwissenschaften, insbesondere für Chemie und Physik. Da zum großelterlichen und im Besitz der Tante befindlichen

Heimwesen in Bürglen, das später durch Erbfolge ungeteilt auf seine Mutter übergang, ein großer Teil des ob dem Dorfe Mauren sich damals noch hinziehenden Rebberges gehörte, kümmerte sich Adolf Böhi während



seiner Studienzeit oft um den Verkauf des heimischen Weins. Am Studentenleben scheint er keinen Gefallen gefunden zu haben; viel eher mögen ihn damals schon gewisse Beobachtungen an seinen Mitstudenten auf den Gedanken gebracht haben, ob es nicht möglich wäre, die wertvollen Stoffe der frischen Obst- und Traubensäfte durch ein besseres als das bereits bekannte und gewerbsmäßig betriebene Wärmeverfahren zu erhalten und vor Alkoholisierung zu bewahren.

Diese Gedanken schienen ihn in der Folge nicht mehr losgelassen zu haben. Seine allerdings nur kurz bemessene Tätigkeit als Assistent für Physik am Polytechnikum bot ihm Muße zum Studium dieser Frage. Er vertiefte sich nebenbei namentlich in das Studium der Elektrochemie, eine damals noch junge aber große Erfolge versprechende Wissenschaft. Am meisten wurde er in diesem Fach durch seinen hochverehrten Lehrer Prof. Dr. Lorenz gefördert, dem er im Vorwort zu seiner Doktorarbeit wärmsten Dank ausspricht. Daneben suchte er Erholung und Ausspannung in der Musik, wo er es zu einem talentierten und sehr begehrten Cello-Spieler brachte. Zwischenhinein kamen noch die Sanitätsrekrutenschule und ein Wiederholungskurs. Mit großem Erfolg absolvierte er im Frühling 1908 das Staatsexamen und erwarb sich an der phil. Fakultät II der Universität Zürich den Doktorhut. Seine Disser-

tation, die er in Dankbarkeit seiner Mutter widmete, behandelte das Thema «Bestimmung der Dissoziation des reinen Wassers von 0° bis 100°», und wurde, wie er in der Vorbemerkung erwähnt, im elektro-chemischen Laboratorium des Eidgenössischen Polytechnikums ausgeführt. Studienreisen nach Spanien und Nordafrika (Tunis) unter Führung des bekannten Botanikprofessors Dr. Carl Schröter im Sommer 1908 erweiterten seinen Gesichtskreis bedeutend.

In die Praxis übertretend, war er zuerst eine Zeitlang, vom Herbst 1909 bis Sommer 1910, als Chemiker in einer Akkumulatorenfabrik in Hagen (Westfalen) tätig, mußte indessen diese Stellung aus Gesundheitsrücksichten, die auch seine Entlassung aus dem Militärdienst verursacht hatten, bald wieder aufgeben. Doch unternahm er mit einem Quartett eine Konzertreise durch Deutschland. Nach seiner Heimkehr wirkte er während einiger Zeit als Fachlehrer an einem Institut in Zürich. Daneben begann er mit aller Energie nach einem neuen Verfahren zur Herstellung alkoholfreier Fruchtsäfte zu suchen, da ihn das bisherige Wärmeverfahren wegen seinen schweren Nachteilen (Veränderung des Geschmacks und Zerstörung lebenswichtiger Vitamine) nicht zu befriedigen vermochte. Eine im Frühjahr 1911 unternommene Reise nach Barcelona scheint diesen Bestrebungen ebenfalls gedient zu haben. «Längere Laboratoriumsversuche führten mich zu dem Ergebnis, daß es möglich ist, unvergorene Fruchtsäfte durch Einpressen von Kohlensäure mit 7–8 Atmosphären Druck vor Gärung zu schützen. Damit war die Grundlage für ein neues Verfahren zur Herstellung alkoholfreier Weine geschaffen.» So schreibt Dr. Böhi im Vorwort einer bedeutenden, seine Forschungen zusammenfassenden Schrift, die er im Vor Sommer 1912 im Verlag Huber & Co. in Frauenfeld herausgab. Sie trägt den Titel «Ein neues Verfahren zur Herstellung alkoholfreier Obst- und Traubenweine (Kohlensäureverfahren), von Dr. Adolf Böhi, Chemiker in Bürglen TG» – «Für dessen praktische Ausgestaltung», so schreibt er im Vorwort weiter, «bedeutete es eine große Erleichterung, als die Obstverwertungsgenossenschaft Zürich (in Zürich-Wiedikon) mir gestattete, meine Versuche in ihren Kellereien auszuführen.» Dieser Gesellschaft und deren Leitern, besonders dem Präsidenten Dr. H.L. Schellenberg, Professor an der landwirtschaftlichen Abteilung der Eidgenössischen Technischen Hochschule, und dem Verwalter Constantin spricht er für ihr Interesse und für ihr weitgehendes Entgegenkommen den besten Dank aus. Gleichzeitig wurden Versuche mit dem neuen Verfahren in den Mostereien Ramsei, Kiesen und E. Brauchli in Erlen durchgeführt und in Märwil in größerem Umfang praktisch ausgewertet.

Für Leute, die nur für den eigenen Bedarf alkoholfreie Säfte herstellen wollen, gab er das 1911 patent-

rechtlich geschützte Verfahren, um es einem weiteren Publikum zugänglich zu machen, unter der Bedingung frei, daß die erforderlichen Druckfässer, nicht des Gewinnes, sondern vielmehr der Sicherheit halber, ausschließlich durch den Erfinder zu beziehen seien. Betrieben jedoch, die das neue Verfahren behufs gewerblicher Verwertung einführen wollten, war dies nur nach vorheriger Vereinbarung mit dem Erfinder gestattet. Druckfässer aller Volumen – sie wurden größtenteils in der Firma Sulzer in Winterthur hergestellt, – sollten jeweils bis spätestens am 1. Juli bestellt werden, da eine Lieferfrist von etwa zehn Wochen vorgesehen war. In allen Fragen, die mit der praktischen Anwendung seines Verfahrens zusammenhingen, stellte er den gewerblichen Betrieben seinen Rat und seine Erfahrung gerne zur Verfügung.

Nebst seiner eigentlichen Erfindung des Kohlensäureverfahrens galt sein Hauptaugenmerk der Erstellung von Fässern, welche den bedeutenden Druck gefahrlos auszuhalten vermochten, und deren innerer Auskleidung. «Holzfässer von der gewöhnlichen Form und Konstruktion konnten von vornherein für diesen Zweck nicht verwendet werden. Es blieben noch zwei Möglichkeiten übrig: Behälter aus armiertem Beton mit innerer Glasauskleidung und Eisenfässer als billigste Metallfässer.» Von Fässern aus Aluminium ist nirgends die Rede, Aluminium war damals noch ein teures Metall. «Erstere erschienen zu schwerfällig und zum Transport ungeeignet. Eisenfässer verlangen unbedingt, daß sie inwendig mit einem Überzug ausgekleidet werden, da die Weine in direkter Berührung mit Eisen schwarz werden und verderben. Es war keine leichte Aufgabe, die richtige Überzugsmasse herauszufinden. Es gelang jedoch, dieses Problem in durchaus befriedigender Weise zu lösen.» Leider sollte sich dies, wie weiter unten noch ausgeführt wird, als verhängnisvolle Täuschung erweisen. Weiter heißt es auf Seite 34 der erwähnten Schrift: «Heute liegen bereits längere praktische Erfahrungen über Eisenfässer vor, welche inwendig mit diesem speziellen säurefesten, gegen Druck und Erschütterungen widerstandsfähigen, geruch- und geschmacklosen Überzug ausgekleidet wurden.» Was für eine Überzugsmasse es war, auf die er so große Hoffnungen setzte, blieb sein Geheimnis. Erst nach seinem Tode 1925 wurde es gelüftet: Die Auskleidemasse bestand aus Schmiedepech und Spritlack. Leider aber entsprach sie auf die Dauer den gehegten Erwartungen nicht, und hierin liegt mit anderen eine Hauptursache für die Tragik, die über seinem späteren Leben liegt.

Doch wir sind der Entwicklung vorausgeeilt. Vorerst galt es, eine Unsumme aufreibender Kleinarbeiten zu verrichten, die immer wieder längere Aufenthalte in Zürich erforderten. Arbeitsüberhäufung zwang ihn im Sommer 1912, einen seines rebellischen Magens

wegen notwendig gewordenen Kuraufenthalt vorzeitig, ohne völlige Heilung erlangt zu haben, abzubrechen. Eine ganze Anzahl von Spezialapparaten mußte geschaffen werden, und eine «Gesellschaft zur Herstellung Dr. Böhis alkoholfreier Obst- und Traubenweine» wurde gegründet. Das Gesellschaftskapital wurde zum Teil durch kurz vor Ausbruch des ersten Weltkrieges ausgegebene Anteilscheine zu 200 Franken das Stück aufgebracht. Das Geschäft nahm einen vielversprechenden Anfang und erweiterte sich rasch zu bedeutendem Umfang. Die in wenigen Jahren auf mehrere dicke Sammelbände angewachsene Korrespondenz gibt hievon einen deutlichen Begriff.

Das Kohlensäureverfahren wurde rasch auch über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt. 1913 reiste Dr. Böhi nach Lyon, wo ebenfalls Fässer nach seinen Angaben hergestellt wurden, sowie nach Wildon in Steiermark, wo sich ebenfalls Interesse für das Böhi-Verfahren gezeigt zu haben scheint. Aus biographischen Notizen seiner nächsten Verwandten zu schließen, scheint sich dort eine Gesellschaft für gärungslose Obstverwertung gebildet zu haben; wenigstens war Dr. Böhi 1915 mit dieser Gesellschaft in einen Prozeß verwickelt. «Daß nach dem neuen Verfahren», so schreibt Herr Ernst Müller jun. in Gachnang in einer die gesamte «Entwicklung der Technik der Süßmosterei» von den Anfängen bis zur Gegenwart darstellenden aufschlußreichen Arbeit, «tatsächlich recht gute Produkte erzeugt wurden, beweist die Zuerkennung der höchsten Auszeichnung für die Obstsäfte an der Gastwirtschaftsgewerbe-Ausstellung 1912 in Zürich.»

Bei Kriegsausbruch 1914 mußte Dr. Adolf Böhi seinen Betrieb von Zürich-Wiedikon nach Luzern verlegen, wo er ihn in der stillgelegten Brauerei Spieß neu einrichten konnte. Im Thurgau nahm die 1911 errichtete Mosterei Märwil das Verfahren schon 1913 auf. Sie hat sich damit um die Entwicklung des neuen Verfahrens hierzulande große Verdienste erworben. 1914 war bereits in vielen Gaststätten landauf und landab der stark schäumende und angenehm prickelnde Böhi-Süßmost in kleinen Fläschchen zu haben.

Dennoch war Dr. Böhi schon damals oft von dunklen Ahnungen erfüllt. Die Auskleidemasse der Fässer erfüllte bei längerer Lagerung der Säfte die Erwartungen des Erfinders nicht. «Wenn dem Verfahren nicht der erhoffte Dauererfolg zukam, so lag es hauptsächlich an der mangelhaften Widerstandsfähigkeit der Auskleidemasse. Die Säfte nahmen Eisen auf, wurden schwarz und durch den Metallgeschmack ungenießbar. Eine weitere Schwierigkeit zeigte sich beim Ausschank aus den Druckfässern, der wegen starker Schaumbildung unbequem und zeitraubend war. Beim Nachlassen des Kohlensäuredrucks traten wegen undichten Armaturen öfters auch Gärungen auf. Auch war der Versand der Druckfässer bei hoher Sommertemperatur

nicht ganz ungefährlich. So blieben hoffnungsvolle Anfänge im Keime stecken.» (Referat Ernst Müller.) Da die Säfte also nicht unbeschränkt haltbar blieben, so mußte die eigentliche Lebensarbeit dieses Pioniers schließlich mit einem Mißerfolg enden. Dazu kam die Gegnerschaft der mit dem bisherigen Sterilisierungsverfahren arbeitenden Betriebe, die im Kohlensäure-Imprägnierungsverfahren mit Recht einen gefährlichen Konkurrenten witterten. Mannigfache Anfeindungen von dieser Seite bereiteten dem edlen, hochgesinnten Menschen, der bei der praktischen Auswertung seiner Erfindung vor allem das Wohl seiner Mitmenschen im Auge hatte, viel Schmerz und Sorge und setzten seiner von jeher zarten Gesundheit in verhängnisvoller Weise zu: 1916 mußte auch der Betrieb in Luzern geschlossen werden; bei dessen Liquidierung kam dem müde gewordenen Erfinder die unverwüstliche Arbeitskraft und die Rechtskenntnis seines Onkels sehr zu statten.

Die technischen Mißerfolge und der Niedergang seiner Bestrebungen haben wohl entscheidend dazu beigetragen, sein von Natur aus empfindliches seelisches Gefüge aus dem Gleichgewicht zu bringen. Dies erklärt auch, weshalb er, obwohl er die eigentliche Ursache seiner Mißerfolge klar erkannte, nicht mehr die Kraft fand, nach besseren Auskleidemaszen zu suchen.

Sein klarer Geist verließ ihn oft, und allerlei Krankheitssymptome nahmen immer deutlichere Formen an. Schon 1916 machte sich bei ihm ausgeprägter Verfolgungswahn bemerkbar, indem er sich z. B. mehrmals beklagte, vergiftet worden zu sein. Daß der protestantische Pfarrerssohn schließlich in der katholischen Kirche einen Hort suchte, hing wohl ebenfalls z. T. mit seiner krankhaft veränderten seelischen Struktur zusammen. Auch aus manchen schriftlichen Äußerungen ergibt sich das gleiche Bild seelischer Störungen. Ein längerer Aufenthalt in Münsterlingen brachte keine Heilung. Dennoch war es ihm vergönnt, vom Mai 1918 bis November 1923 in selbstgewollter Vereinsamung und äußerster Bedürfnislosigkeit, jedoch in voller Freiheit, an der er mit allen Fasern seines Herzens hing, in der Heimat zu leben. Vom November 1923 an verschlimmerte sich sein Zustand derart, daß seine Angehörigen gezwungen waren, ihn in das Asyl Wil zu verbringen, wo er am 30. Januar 1925 im Alter von erst 40 Jahren von seinen Leiden erlöst wurde. Ein hoffnungsvolles Leben hatte damit ein allzufrühes Ende gefunden, und die Reihe jener von tragischem Schicksal verfolgter Erfinder, denen die Nachwelt dennoch Großes verdankt, war um ein Glied reicher geworden.

Zum Andenken an Dr. Adolf Böhi schenkten seine Hinterlassenen der Schulgemeinde Bürglen das Gebäude, in dem sich heute der Kindergarten befindet, sowie eine bedeutende Summe zu dessen zweckentsprechendem Ausbau. Eine Bronzetafel am Eingang

des Hauses erinnert noch heute an den Mann, dessen Lebensarbeit wesentlich zur Förderung der Volkswohlfahrt und Volksgesundheit beigetragen hat und nicht zuletzt einer gesunden und frohen Jugend in steigendem Maße zugute kommt.

Zum Schluß hat noch einmal Herr E. Müller das Wort. Er schreibt: «Das im Prinzip sichere Kohlensäureverfahren konnte in der gewerblichen Mosterei erst dann allgemein aufgenommen werden, als für die Innenauskleidung der Druckbehälter neue Stoffe, wie Ebon, Mammut und Gasschell, erfunden und verwendet wurden. Das Kohlensäureverfahren erwies sich zur Masseneinlagerung von Fruchtsaft gerade dann als sehr wertvoll, wenn es galt, große Erntemengen in kurzer Zeit aufzuarbeiten. Es hat sich zusammen mit dem erst später bekannt gewordenen Tiefkühlungsverfahren und der nachher noch eingeführten scharfen Filtration und Klärung des Obstsaftes» – von beidem spricht übrigens schon Dr. Adolf Böhi in seiner 1912 erschienenen Schrift – «*keinen ersten Platz* in der Süßmosteinlagerung und im Süßmostgewerbe überhaupt *gesichert*. In der emmentalischen Obstverwertungsgenossenschaft Ramsey, in der im Jahre 1920 die Tiefkühlung von

Obstsaft erstmals eingeführt wurde, bestanden beide Methoden, das Kohlensäure- und das Kühlverfahren, neben- und miteinander im Gebrauch.»

Das Beispiel von Ramsey hat seither Schule gemacht, und das kombinierte Verfahren einschließlich der Filtration wird heute in den Großbetrieben allgemein angewendet. Große Verdienste um die Entwicklung des Böhi-Verfahrens hat sich namentlich der ehemalige Bierbrauer Jules Schlör in Menziken (Aargau) erworben. Er war es auch, der den Seitz'schen Entkeimungsfilter in die Süßmosterei eingeführt hat. Das Seitz-Böhi-Verfahren hat heute – unter Verwendung der Schlör-Sulzer-Großtanks von 50 000 Liter Inhalt und der Schlör-Sterilabfüllung – die Welt erobert. Angesichts der großen volkswirtschaftlichen Bedeutung, welche heute diesem Zweig der Obstverwertung zukommt, und der immer noch steigenden Produktion von alkoholfreien Obst- und Traubensäften war es angezeigt, das Leben und die hohen Verdienste unseres Mitbürgers Dr. Adolf Böhi als eines Pioniers der gärungslosen Obstverwertung 25 Jahre nach seinem Tode wieder einmal in das Licht der Gegenwart zu stellen und dadurch vor ungerechtem Vergessenwerden zu bewahren.

Der Wildkirschbaum

Von Paul Ilg

*In meinem Heimatwalde
Verborgen, weit vom Saum,
Noch steht an steiler Halde
Steinalt ein Wildkirschbaum.*

*Wir fanden ihn beim Spielen,
Wir wurden mit ihm groß,
Die süßen Früchte fielen
All in Mariens Schoß.*

*Als wüchs' zu unserm Frommen
Er nur im rauhen Hag –
Und war die Zeit gekommen,
O Lust, o Erntetag!*

*Seither um viele Ringe
Bist du gewachsen, Baum!
Ich atme noch und singe
Von jenem Jugendtraum.*

*Sie riß des Lebens Welle
Hinweg – ein leichtes Blut...
Mein alter Waldgeselle,
Du stehst in Gottes Hut.*