

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 23 (1952)

Heft: 7

Artikel: Süssmost in der Selbstversorgung

Autor: Ausderau, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-808886>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Süssmost in der Selbstversorgung

Im Augustheft des letzten Jahres haben wir an dieser Stelle einen Aufsatz über die Obstverwertung in Anstalten erscheinen lassen und dabei auf die grosse Bedeutung der Obsternte hingewiesen. Die kleinen Obsternten im letzten Jahr haben aber nicht dazu beigetragen, den Vorrat an Tafelobst, Konserven und Süssmost wesentlich zu steigern. Der kommende Herbst bietet in dieser Hinsicht bessere Aussichten. Wir erwarten einen reichen Obstsegen und hoffen, dass dieser Reichtum immer mehr erschlossen werden kann. Ohne Zweifel können uns hier die Kollektivbetriebe, also auch die Anstalten und Heime, in ihrem eigenen Interesse tatkräftig unterstützen.

Heute möchten wir jenen Betrieben einen Weg zeigen, die Obst oder zugekauften Saft ab Presse für die Selbstversorgung verarbeiten und einlagern wollen. Wir beschränken uns dabei auf den Süssmost in 25-Liter-Ballonflaschen, einem Lager- und zugleich Anstichgefäss, das sich für Anstalten, Spitäler und Heime als ausserordentlich zweckmässig und rationell erwiesen hat. Der Süssmost nimmt unter den Obstprodukten immer mehr eine dominierende Stellung ein. Er ist Durstlöcher und Nahrungsmittel zugleich; er wird dank seiner harmonischen Zusammensetzung an wichtigen Energie-, Aufbau- und Wirkstoffen für unseren Körper von Ernährungsphysiologen und Medizinern als Gesundheits- und Heilmittel in den Vordergrund gerückt.

Nicht alle Aepfel und Birnen ergeben einen guten Süssmost. Die Früchte müssen in erster Linie reif, gesund und sauber sein. Der Selbstversorger ist in der Lage, das Obst frisch vom Baum zu vermosten. Er kann die Früchte in jenem Zeitpunkt ernten, wo sie im Gehalt, Geschmack und Aroma den höchsten Genusswert erreicht haben. Wer die Möglichkeit hat, eine spezielle Auswahl unter verschiedenen Sorten zu treffen, erreicht mehr. Zusammenstellungen von Spezialmostäpfeln wie Thurg. Weinapfel, Leuenapfel, Sauergraeuch, Tobiässler, Waldhöfler event. mit nicht zu säurearmen Tafeläpfeln und etwas Birnen vermischt, ergeben vorzügliche Getränke.

Der frisch ab Presse fliessende Saft soll rein und bekömmlich sein. Sämtliche Behälter, die mit Obst in Berührung kommen, z. B. Säcke, Mühle, Presseinrichtung, Standen etc. können den Saft ungünstig beeinflussen, wenn sie nicht tadellos sauber sind. Unedle Metalle wie Eisen, Zink, Kupfer werden von den säurereichen Obstsäften korrodiert. Die Folge ist ein herber, bitterer Metallgeschmack im Süssmost; bei Luftzutritt haben wir zudem die Erscheinung, dass der Saft sich bräunlich bis schwarz verfärbt.

Peinlichste Ordnung und Sauberkeit sind bei der gesamten Obstverarbeitung unerlässlich. In den Zellkammern des Apfels ist der Fruchtsaft von äussern Einflüssen geschützt, nach dem Mahlen des Obstes ist er aber vielfältigen chemisch-biologischen Umwandlungen preisgegeben. Wollen wir die naturbedingte Zusammensetzung, das feine Aroma, den frischen Geschmack erhalten, ist mög-

lichst rasch dafür zu sorgen, dass der Obstsft in einer neuen «Schale», einem jetzt absolut dichten Gefäss eingeschlossen wird. Da aber bereits Millionen von Kleinlebewesen (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien) Eingang gefunden haben und saft-eigene Enzyme zu wirken beginnen, sind diese Ursachen tiefgreifender Reaktionen vorerst durch *Pasteurisation* auszuschalten.

Der durch ein feines Sieb vorgeklärte Saft wird in die bereitgestellten, gut gereinigten Ballonflaschen gefüllt. In den Glasbehältern ist zirka eine Handbreite Steigraum frei zu lassen. Anschliessend wird der Saft pasteurisiert, d. h. auf 70—75° C erhitzt. Höhere Temperaturen sind unbedingt zu vermeiden, da der Saft leicht einen Kochgeschmack annimmt.

Wir wollen zu diesem Zwecke die Verwendung der Elektrodenapparate Hug und Bachtel kurz beschreiben, möchten aber zugleich betonen, dass wir allen Praktikern dringend empfehlen, sich über die Handhabung der Apparate an einem Kurs in-

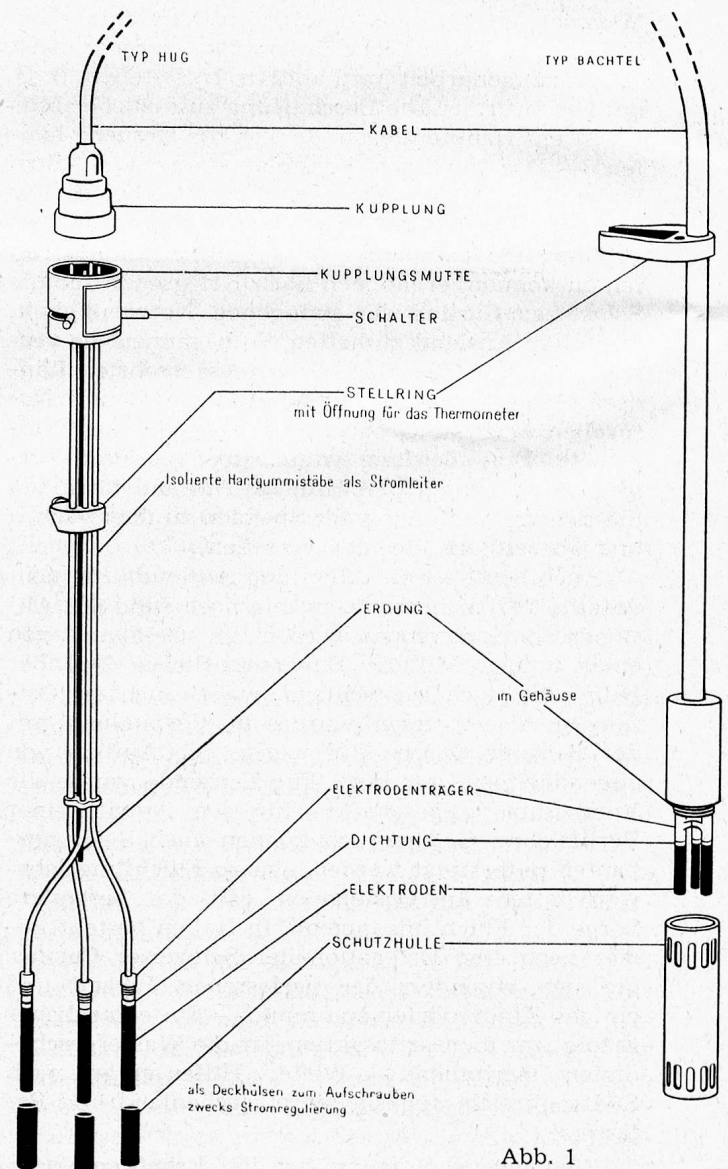


Abb. 1

struieren zu lassen. Man steht hier sehr grossen Stromaufnahmen und dadurch auch entsprechenden Gefahren gegenüber.

Die Elektrodenapparate, Typ Hug und Bachtel, die im Handel für ca. Fr. 85.— erhältlich sind, leiten den Strom in und durch den Saft (siehe Abb. 1). Da der süsse Most als zusätzlicher Stromleiter und zugleich Widerstand zwischen den Elektroden liegt, also unter Strom steht, sind besondere Vorsichtsmassnahmen zu treffen. Der Süssmoster muss bei seiner Arbeit an der Ballonflasche auf einer isolierten Unterlage stehen (trockenes Brett, siehe Abb. 2). Er darf das Ge-



Abb. 2

fäss und alle mit dem Saft direkt in Verbindung stehenden Teile (Apparat, Thermometer, Saftauffänger etc.) in eingeschalteten Zustand nicht mehr berühren.

Die Montage erfolgt nach den Abb. 3—6:

Abb. 3 zeigt die Kontrolle der auswechselbaren Elektroden; diese müssen auf der Dichtung festgeschraubt sein. Die Länge der Kohlenstäbe ist den Stromverhältnissen anzupassen. Wir wollen in unserer Beschreibung den Normalfall herausgreifen, bei dem wir den Apparat (dreipolig mit Erdung) an den Mo-

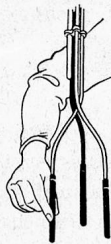


Abb. 3

torenstrom, d. h. Dreiphasen-Wechselstrom anschliessen. Massgebend sind die Spannung und die Belastungsgrenze des Zählers, bzw. der Sicherungen. Der Grenzwert der Absicherung soll für unsere Arbeit nie unter 15 Ampère liegen. Bei einer Spannung von 380 Volt (norm. Netz) können bei beiden Apparaten 4 cm lange Elektroden verwendet werden, während bei 250 Volt (altes Netz) 6 cm Elektroden festzuschrauben sind. Eine Leistungssteigerung ist beim Hug-Apparat durch 8 cm-Kohlen möglich, sofern die Spannung 250 Volt und die Absicherung mindestens 20 Amp. beträgt.

Abb. 4 demonstriert das Einführen des Hug-Apparates in die Flasche. Vor dieser Arbeit ist ein Saftauffänger über den Flaschenhals zu stülpen, der den überfliessenden Saft bei der Erwärmung in ein zwei-

tes Gefäss ableitet. Hug- und Bachtel-Apparat sind mit dem Stellring in der richtigen Höhe zu fixieren.

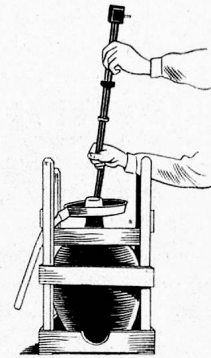


Abb. 4

Der Bachtel-Apparat ist mit der Schutzhülle bis auf den Boden der Flasche zu führen, während die Elektroden des Hug-Apparates ca. 2 cm vom Flaschengrund abstehen müssen.

Abb. 5 weist daraufhin, dass die Elektroden-Apparate so zu montieren sind, dass sie senkrecht im Gefäss hängen. Nach der Weiterleitung des Kabels über einen Deckhaken wird ein langes Thermometer zum

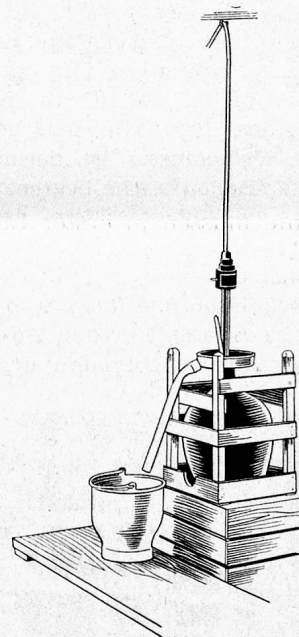


Abb. 5

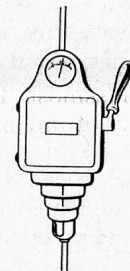


Abb. 6

Ablesen der Safttemperatur in die Oeffnung des Stellrings gesteckt. Erst jetzt kann die Zuleitung über einen Schaltkasten (Abb. 6) oder ein Zwischenkabelstück mit der Wandsteckdose verbunden werden.

Den Strom dürfen wir erst dann einschalten, wenn wir Gewissheit haben, dass keine Gefahr mehr besteht, uns selber oder Drittpersonen durch irgendwelche Manipulationen in den Stromkreis einzuschalten und keine Ueberlastungen der Leitungen, des Zählers vorkommen.

Eine sehr empfehlenswerte Kontrolle über die Stromaufnahme ermöglicht uns ein eingebautes Amperemeter.

Der Strom erwärmt den Saft, und zwar mit der respektablen Leistung von 100 Liter pro Stunde oder

25 Liter in ca. 12—20 Minuten auf 75° C (mit 1000 Watt ca. 12 Liter pro Stunde). Das ist der Moment, wo wir den Strom ausschalten, und zwar allpolig, d. h. durch Trennung unseres Kabels von der Hausleitung. Der Apparat wird aus der Flasche entfernt und abgespült. Inzwischen haben wir den passenden Gummizapfen in kochendem Wasser bereit gelegt. Den Inhalt der Flasche rühren wir mit einem sauberen Stab auf, kontrollieren noch einmal die Temperatur (sie darf nicht unter 70° C sinken) und verschliessen.

Es ist vorteilhaft, heisses Wasser oder heissen Saft bereit zu halten, um die Flaschen *randvoll* zu füllen. Den Gummizapfen stossen wir mit dem Verschlussstift in den Behälter (siehe Abb. 7). Da unter diesen Vor-

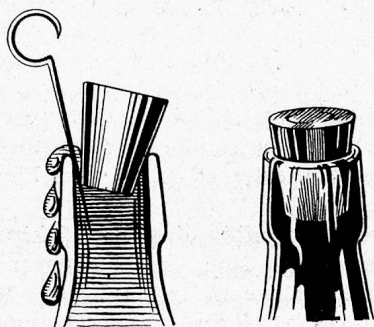


Abb. 7

aussetzungen kein Luftkissen über dem Saftspiegel liegt, kann der Süssmost absolut schimmel- und gärsicher gelagert werden. Nach dem Erkalten des Inhaltes entsteht ein Vakuum über der Saftoberfläche. Die Anwendung des festen Verschlusses ist darum grössenmässig auf die 30-Liter-Ballonflasche begrenzt.

Mit den *Ballonflaschen im Holzverschlag*, den eigene Leute selber zimmern können, lassen sich auf kleinem Raum grosse Mengen Süssmost lagern, d. h. auf 1 m² Bodenfläche je nach Höhe des Raumes 300 bis 600 und mehr Liter (siehe Abb. 8). Für den Ausschank dient ein praktischer Anstichheber, mit dem



Abb. 8

eine Flasche in 2 Minuten geleert werden kann. Die Anstichzeit der 25-Liter-Flasche soll auf 2—3 Tage beschränkt sein, sofern nicht die Möglichkeit besteht, den Süssmost in einem besonderen Kühlraum zu lagern.

Mit den Ballonflaschen, im Handel zu 25 und 30 Liter Inhalt erhältlich, wird dem Selbstversorgerbetrieb die Einlagerung von Süssmost und Traubensaft erleichtert. Möge das gesunde und edle Getränk die volle Unterstützung und Anerkennung durch die verantwortlichen Leiter, die Aufsichtsbehörde, wie auch durch die ganze grosse Anstaltsfamilie finden.

E. Ausderau.

*

Die Redaktion weiss, dass die Schweizerische Zentralstelle für häusliche und bäuerliche Obstverwertung in Wädenswil, deren Leiter der Verfasser dieses Artikels ist, den Anstaltsbetrieben und Heimen jederzeit gerne mit Rat und Tat in allen Fragen der Selbstversorgung mit Obst und Obstprodukten kostenlos zur Verfügung steht. Die Zentralstelle ist auch bereit, Kurse für Interessenten der Süssmostherstellung zu übernehmen.

ZU UNSEREM TITELBILD

Das Ostschweizerische Blindenheim in St. Gallen.

Zunächst sei nochmals auf die Bitte und Anregung des Redaktors wegen Titelbildern, die in der letzten Nummer erschienen ist, verwiesen, da sie bis jetzt noch keinen Widerhall fand.

Als Titelbild dieser Nummer habe ich die Gesamtansicht der ostschweizerischen Blindenanstalt in St. Gallen gewählt, weil mir diese Wahl Gelegenheit gibt, auf die sehr interessant geschriebene eingehende Reportage hinzuweisen, die vor kurzem mit vielen Bildern unter dem Titel «Schicksal des blinden Menschen» in der in St. Gallen erscheinenden «Freien Volkszeitung» publiziert worden ist. — Soeben ist der 51. Jahresbericht des Ostschweizerischen Blindenfürsorgevereins eingetroffen, auf den deshalb hier hingewiesen wird, weil aus ihm hervorgeht, wie in der Ostschweiz, das heisst in den Kantonen Appenzell A.-Rh. und I.-Rh., Glarus, Graubünden, St. Gallen, Schaffhausen und Thurgau, in einer meines Erachtens sehr glücklichen Weise die Fürsorge für die Blinden ausserhalb einer Anstalt und für die, welche in einem Blindenheim leben, zusammengefasst wird. Daher enthält der Bericht die folgenden Hauptabschnitte: Blindheitsverhütung, Schulung von Blinden und hochgradig Sehschwachen, Berufsbildung, Umschulung und Arbeitsvermittlung, Fürsorge-Aussendienst einerseits und den über die vier Häuser, die auf dem Bild zu sehen sind, nämlich das eigentliche Blindenheim, das Blinden-Altersheim, das Blinden-Asyl und das Werkstättenhaus. Die drei Heime verpflegen insgesamt 125 Pensionäre. — An der Spitze des Berichtes wird die überaus verdienstvolle Tätigkeit des langjährigen, seit 1934 sich für die Blindensache einsetzenden, im März 1952 verstorbenen Präsidenten, des Herrn Kantonsrat Hugo Wachs, gewürdigt.