

Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 33 (1946)
Heft: 10

Artikel: Lehrer und Süssmost
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-532818>

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: 11.05.2025

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

enthaltene Zucker von den Hefen noch nicht zerstört wurde. Vor 50 Jahren hat ein Schweizer, Prof. Müller-Thurgau, der 1. Direktor der Eidgen. Versuchsanstalt in Wädenswil, zum erstenmal Süssmost gemacht. Dieser bleibt

süss das ganze Jahr, weil die Hefen durch Erwärmung abgetötet oder durch feine Filter aus dem Saft entfernt wurden. Süssmost ist süsser Most das ganze Jahr. J. Od.

Lehrer und Süssmost

In einem Trinkspruch hat einmal ein geistreicher Mann den Süssmost bedeutungsvoll als «pädagogischen Trank» bezeichnet... mit dem Hinweis auf die zahlreichen Vertreter der Lehrerschaft, die den goldgelben unvergorenen Obstsaft vor sich hatten. Den Namen eines Getränks der Pädagogen verdient der Süssmost noch in einer anderen Richtung.

Angehörige der Lehrerschaft haben nämlich auch am Zustandekommen und am Hochkommen dieses Getränkes ein wesentliches Verdienst. — Es waren im April dieses Jahres gerade 50 Jahre verflossen, seitdem der erste Leiter des Eidg. Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil, Prof. Dr. Müller-Thurgau, eine kleine Broschüre herausgab, worin er zeigte, wie die Pasteur'schen Untersuchungen über die Gärung praktisch zur Erhaltung der Nähr- und Gesundheitswerte von Obst- und Traubensäften angewandt werden könnten, unter Vermeidung des Zuckerabbaues durch die Hefe. Diese verheissungsvolle Aussicht begeisterte schon damals mehr als ein Schulmeisterherz. Ist Obst nicht eine *Jugendspeise* wie keine zweite! Welche Genugtuung wäre es nicht, den vom Baum mit Sonnenhilfe erzeugten zuckersüssen Obstsaft *das ganze Jahr*, bis zur nächsten Ernte, haltbar zu machen!

In Wädenswil selbst war es Lehrer R. Leuthold, der sich mit Leib und Seele diesem Gedanken verschrieb und durch jahrelanges Ausprobieren und tapferes Ueberwinden aller Fehlschläge ein *Flaschenverfahren* ausarbeitete, mit dessen Hilfe man köstliche Säfte erhält. Andere, wie Lehrer Guhl in Romanshorn, suchten nach Wegen, die einfacher wären; denn man fand bei den Bauern taube Ohren, wenn man ihnen von sprödem Flaschenmaterial und

einem etwas umständlichen Verfahren sprach. Die damals gebräuchlichen Methoden der Obstverwertung: Gärenlassen des abgepressten Saftes, sowie Brennen der Trester und essigstichig gewordenen Moste, bildeten nicht gerade eine Vorbereitung auf den Kampf gegen die unsichtbar kleinen Hefezellen! Es lag im Wesen der Sache begründet, wenn die Vorkämpfer des Süssmostgedankens vorerst nur bei kulturell höher stehenden Volkskreisen, wie gerade der Lehrerschaft, Gehör fanden. Wie Müller-Thurgau geschrieben hatte, «stellt die Aufbewahrung unvergorener Getränke höhere Anforderungen an Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit» als die alten Methoden. Es brauchte vor allem auch eine gewisse Einsicht in biologische Vorgänge. In den letzten 20 bis 30 Jahren hat auch der Landwirt da viel zugelehrt, und er ist heute technisch und geistig ganz anders für die Bewältigung solcher Probleme vorbereitet.

Dem Uebergangsstadium, während welchem das Süssmosten auf etwas kultiviertere Haushaltungen, wie die Lehrersfamilien, beschränkt blieb, kommt in der Entwicklung der neuen Obstverwertung trotzdem eine *grundlegende Bedeutung* zu. Vorerst wurde so der geniale Gedanke Müller-Thurgau's lebendig erhalten und gepflegt. Wenn auch langsam, drang er doch nach und nach in *neue Kreise* und rief einer gewissen *Nachfrage*. Nachdem Fachmänner und Versuchsanstalten die Sache kaum irgendwelcher Beachtung mehr für wert hielten, nachdem einmal Prof. Müller-Thurgau abgetreten war, war es doppelt wichtig, dass auch theoretisch sich fortbildende Praktiker, wie der genannte Lehrer Leuthold oder — um einen andern verdienten Vorkämpfer zu nennen —

Sekundarlehrer Gehring in Rüdlingen, die sich stellenden technischen Probleme verfolgten, die nur durch immer neue praktische Versuche zu lösen waren. Es brauchte schon den *Idealismus von Laien*, um trotz vieler Misserfolge auszuharren.

Der erste Weltkrieg hat dann mächtig die Wertschätzung des einheimischen Obstes als Beitrag zur Volksernährung gefördert. Nicht umsonst setzte da der «Siegeszug des Süssmostes» ein, wenn auch vorderhand die Bewegung — von ganz vereinzelt Mostereien abgesehen — noch auf der Stosskraft einer relativ kleinen Zahl von Süssmostbegeisterten beruhte. Sekundarlehrer Moritz Javet, Bern, veranstaltete die ersten Süssmosttage mit Pasteurisierung von Obstsaft und Abfüllen in Flaschen auf öffentlichen Plätzen. Dieser sehr volkstümliche Anschauungsunterricht für das breite Publikum fand auch andernorts Nachahmung, so in Zürich, wo Lehrer Jakob Hess Süssmosttage durchführte. Ueberhaupt findet man zu jener Zeit immer wieder Namen von Mitgliedern des Schweizerischen Vereins abstinenter Lehrer und Lehrerinnen unter den Süssmostförderern. Der Verein trug die Aufklärung über den Wert des Schweizer Obstes auch in die Schule. Ein ehemaliger Naturwissenschaftslehrer, Dr. Max Oettli, führte allüberall seine einfachen Schulversuche über die Bedeutung des Zuckers als Brennstoff des Körpers und die beiden Wege der Obstsaftverwertung: Gärung und Pasteurisation, vor. Durch Heftumschläge, Wandbilder, Schriften für Lehrer und Schüler, wurde für den Süssmost geworben. So war der Boden für etwas Umfassenderes vorbereitet. Der Name Süssmost war populär geworden; das Gewerbe durfte auf eine rasch steigende Kundschaft rechnen. So setzte etwa seit dem Jahr 1926 eine vielversprechende Entwicklung der gewerblichen Süssmostherstellung ein. Die Namen zweier Schweizer, nämlich des Thurgauer Chemikers Dr. Böhi und des ehemaligen Bierbrauers Jules Schlör in Menziken, sind auch international mit den Methoden der modernen Fruchtsaftproduk-

tion unzertrennlich verbunden. Auch unsere offiziellen Versuchsanstalten widmen heute dem unvergorenen Obstsaft die ihm gebührende Aufmerksamkeit. Hatte die Lagermöglichkeit für Süssmost vor 20 Jahren noch nicht 1 Million Liter betragen, so stieg die gewerbliche Produktion in den 2—3 letzten Jahren auf 45—50 Millionen Liter.

Auch die bauerliche Süssmostherstellung, die zumeist dem Eigenverbrauch dient, hat in den letzten Jahren stark an Ausdehnung gewonnen. Man schätzte sie für das Jahr der Grosseernte 1944 auf rund 15 Millionen Liter. So beachtenswert diese Zahl auch ist, so erreicht sie doch nur einen Drittel der gewerblichen Süssmostproduktion. Zum Vergleich sei beigefügt, dass man beim Gärsaft annimmt, dass von den 140—150 Millionen Liter der Gesamterzeugung 80—90 Millionen von der bauerlichen Bevölkerung konsumiert werden. Selbstverständlich wird auch von der gewerblichen Süssmostproduktion ein gewisser Teil von der Bauernsamen getrunken. Doch steht der bauerliche Süssmostkonsum offensichtlich noch weit hinter dem zurück, was er sein könnte und erweist sich das Verhältnis des Verbrauchs an Süssmost zu demjenigen an Gärmost bei der Bauernsamen noch als unbefriedigend. Die Gefahr, die dahinter steht, hat Prof. Dr. Ad. Hartmann an der im Jahr 1943 in Zürich vom Eidg. Kriegsernährungsamt veranstalteten Tagung «Zeitgemässe Ernährung und Schule» wie folgt umschrieben: «Wenn auch der Alkoholgehalt von Gärmost nur 4—6% beträgt, so schadet er doch beim Konsum von grossen Mengen, wie das vielfach in den Gärmostgebieten noch der Fall ist. . . . Wenn viele Bauern in den ausgesprochenen Mostgebieten bei ihrer Arbeit sehr müde, überdrüssig werden und im Alter von 45, 50, 55 Jahren schon Erscheinungen des Zerfalls aufweisen, was bei der gesunden Lebensweise im Freien nicht sein sollte, so trägt ohne Zweifel der ständige Alkoholgenuss eine Hauptschuld.» Die Aargauische Gesellschaft für alkoholfreie Obstverwertung weist in ihrem Bericht 1942—1945 darauf hin, dass es in ge-

wissen Kernobstgebieten Männer gibt, die im Jahre einige hundert Liter Gärmost konsumieren und dass Heuer, nach oft gehörten Aeusserungen, 5—10 Liter Gärmost im Tag benötigen.

Im Süssmost besitzt die Bauernsamer eine Möglichkeit, das Mostobst in gesunder, bekömmlicher Form und besonders auch unter Erhaltung seines gesamten, bedeutenden Zuckerwertes das ganze Jahr zu geniessen. Süssmost ist für die Bauern nicht nur das gesundheitlich beste, sondern — unter Berücksichtigung seines Nährwertes — auch das wirtschaftlich vorteilhafteste Arbeits- und Hausgetränk.

Es ist gewiss ein ehrendes Zeugnis für den schweizerischen Lehrerstand, dass auch die Bemühungen zugunsten der bäuerlichen Süssmosterei in mehreren Landesteilen hauptsächlich auf der Tätigkeit von Lehrern beruhen. Auch im Vorstand der Schweizerischen Vereinigung für gärungslose Obstverwertung, die sich vornehmlich der bäuerlichen Süssmosterei widmet, spielen Angehörige des Lehrstandes eine Hauptrolle. Dies zeugt von Verbundenheit mit dem Leben und einer pestalozzihaften Einstellung zum Volkswohl.

Es sei gestattet, hier an einem Beispiel zu zeigen, um was es geht und was geleistet werden kann. — Der Kanton Luzern bietet dafür ein Musterbeispiel! Er ist ein typisches Kernobstgebiet, genauer gesagt: Mostobstgebiet, überwiegen doch die Birnbäume über die Apfelbäume. Die bäuerliche Mosterei ist dort ausserordentlich verbreitet. Bei rund 10,500 Landwirtschaftsbetrieben zählt man im Kanton beinahe 5800 eigene Mostereieinrichtungen; Zürich mit über 19,000 Landwirtschaftsbetrieben besitzt nur 7500 eigene Mostereieinrichtungen, Thurgau bei einem um 25% grösseren Baumbestand kaum 4300, — von den andern grösseren Kantonen gar nicht zu reden, das Verhältnis der Mostereieinrichtungen zur Zahl der Bauernbetriebe ist dort durchwegs wesentlich kleiner. Es unterliegt auch gar keinem Zweifel, dass das Luzernerbiet zu jenen Landesteilen der Schweiz gehört, wo der Gär-

mostkonsum ein relativ hohes Ausmass erreichen dürfte.

Da ist es umso bemerkenswerter, dass der Kanton Luzern bei einer Umfrage über die bäuerliche Süssmostherstellung, die für das Jahr 1944 angestellt worden ist, mit 7 Liter pro Kopf an 5. Stelle steht. — Die erste Stelle nimmt der Aargau mit 10 Litern ein — nicht zuletzt dank der jahrelangen Bemühungen des ehemaligen Kantonsschulprofessors Dr. A. Hartmann, heute Sekretär des Nationalen Verbandes gegen den Schnaps. — Es wurden im genannten Herbst im Kanton Luzern rund 1,430,000 Liter Süssmost für den Eigenverbrauch hergestellt, d. h. beinahe 145 Liter je bäuerliche Haushaltung. Selbstverständlich gibt es innerhalb der einzelnen Aemter grosse Unterschiede, — wobei die Dichte des Obstbaumbestandes eine Rolle spielt. Auf je einen Apfel- oder Birnbaum bezogen, ergaben sich, um die zwei Höchstzahlen zu nennen, im Amte Sursee 2,29 Liter, im Entlebuch 2,14 Liter. In manchen Gemeinden traf es im Durchschnitt 400—500 Liter je bäuerliche Haushaltung! Man darf darauf schliessen, dass einzelne Bauernfamilien bedeutend grössere Mengen zum Verbrauch als Haus- und Arbeitsgetränk herstellen. Das Hauptverdienst an dieser recht erfreulichen, wenn auch noch lange nicht genügenden Verbreitung der bäuerlichen Süssmosterei hat — wie alle Kenner der betreffenden Verhältnisse dankbar zugeben werden — ein Angehöriger des Lehrstandes, Kaspar Stirnimann, Sekundarlehrer in Hildisrieden. Seit vielen Jahren stellt er sich als «Süssmostberater» der Bauernsamer einer nähern und weitem Umgebung zur Verfügung, lehrt auf Bauernhöfen die Kunst der Süssmostbereitung, veranstaltet Kurse und Vorführungen, regt Kollegen zu ähnlicher Betätigung an, usw.

Auf die Frage, warum sich oft in ein und demselben Landesteil in bezug auf die bäuerliche Süssmosterei so grosse Unterschiede von Ort zu Ort ergeben, antwortete einst Prof. Dr. Hartmann kurz und überzeugend: Weil an

einem Ort jemand ist, der sich der bäuerlichen Süssmosterei annimmt und am andern nicht!

Dass sich unter der Lehrerschaft neue Helfer und Förderer finden lassen und finden werden,

ist die Hoffnung aller, die die grosse Bedeutung der bäuerlichen Süssmosterei für unsere Bauernsame, Grundstock unseres Volkes, erkannt haben.
Odt.

Wir lernen lesen

Kinder hören gerne Geschichten, am liebsten solche, an denen sie selbst mitbauen können. Wir lassen darum die ersten Buchstaben, die unsere neugebackenen ABC-Schützen lernen sollen, aus den einzelnen Kapiteln eines selbsterfundenen Geschichtleins entstehen. Das Lautbild, vor allem der Vokale, lässt sich leicht daraus erarbeiten. Aus den Illustrationen, die als Gedächtnishilfe eine Zeitlang im Schulzimmer aufgehängt bleiben, entwickeln wir die Buchstabenform. In jedem Lautkapitelchen wird der neugewonnene Laut möglichst konkret geübt, z. B. in Ausrufsätzlein oder gedächtnisstützenden Verslein, immer von Mienen- und Gebärdenspiel untermalt; dann wird die Buchstabenform aus Lesekärtchen und Fibel herausgesucht, mit Stäbchen gelegt (abgebrochene Zündhölzchen), in die Luft gezeichnet, dann erst mit Griffel oder Buntstift auf Tafel oder Papier gemalt. Je mehr Sinne und Seelenkräfte bei der Aufnahme des neuen Stoffes tätig sind, desto fester wird er haften.

Den Ausgangspunkt bildet z. B. ein Wandtafelbild, die Familie Fröhlich darstellend. Wir reden darüber und erzählen von der eigenen Familie. Zur Familie Fröhlich gehören Vater, Mutter, Otto, Emma, Emil. Wie ist es



Bild 1

bei euch daheim? (Bild 1.) Namen werden aufgezählt. Wer ist ein Mann?, eine Frau?, ein Kind? Heute will Familie Fröhlich einen feinen Spaziergang machen. Wohin könnte man gehen? Was zieht man an? Was nimmt man mit? Ausgiebiges Gespräch darüber soll die Zunge lösen und das Interesse anfachen.

Emma will das gestreifte Kleidchen anziehen. Da fehlt ja noch ein Knopf. Den kann das Mädchen ganz gut selbst annähen. Was braucht es dazu? Wir zeichnen einen langen, langen Faden, der sich in vielen Windungen und Verschlingungen über die ganze Tafel zieht. (Griffelhaltung, Lockerung des Handgelenkes). Als Nadel zeichnen wir einen geraden Strich, als Knopf vorerst einen dicken Punkt, weil Kreislein jetzt noch zu schwer sind. Mit Nadeln (Stäbchen) und Knöpfen legen wir Figuren und Ornamente, die wir dann auch auf die Tafel

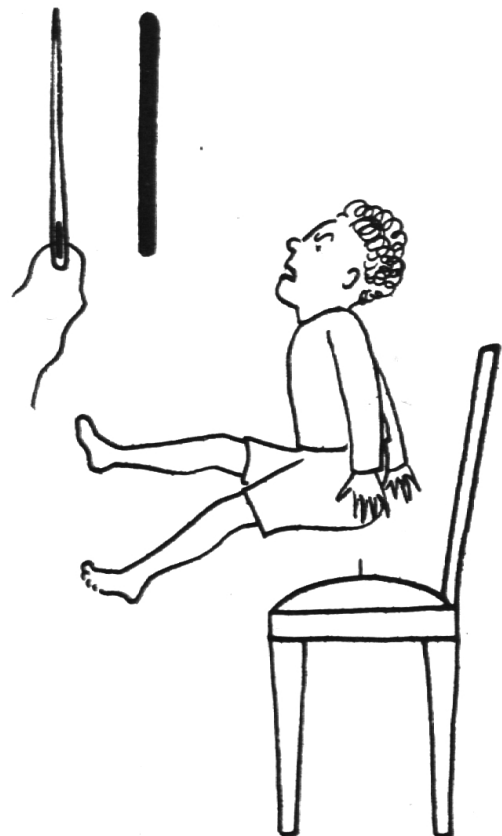


Bild 2