

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 27 (1937)  
**Heft:** 36

**Artikel:** Flüssiges Obst  
**Autor:** W.S.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-644451>

### **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:** 16.03.2025

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



# Flüssiges Obst

Hochbetrieb bei einem Emmentaler Bauernhaus

Die Herstellung von Säftmoft hat in den letzten Jahren in der Schweiz eine starke Zunahme erfahren. Säftmoft ist der frisch gepresste, unvergorene, daher süße Saft unserer Früchte, vor allem Äpfels, Birnen- und Traubensaft, der durch besondere Verfahren haltbar gemacht wird. Säftmoft unterscheidet sich demnach vom gewöhnlichen Frischmoft lediglich durch seine Keimfreiheit, er ist damit natürlich auch alkoholfrei.

Die Aufgabe der Saftgewinnung ist genau dieselbe wie bei der Weinbereitung. Hier wie dort werden zunächst Dölmöhlen

mit verstellbaren Stein- oder Metallwalzen zum Zerquetschen der Früchte benötigt, nachdem die Früchte vorher, soweit nötig, mit Hackmessern, die gleichzeitig mit den Walzen angetrieben werden, zerfeinert worden sind. Auf das Mahlen folgt das Pressen.

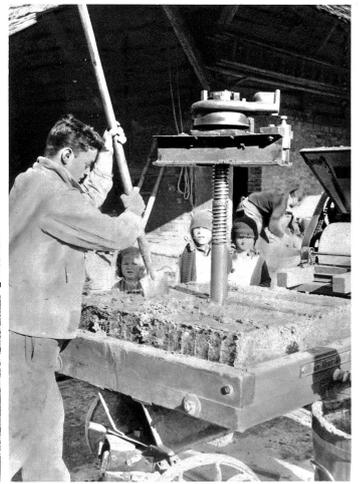
Würde man den frisch gepressten Fruchtmoft ohne weitere Behandlung in Flaschen füllen, dann würde bald eine Schärde in der Luft umherfliegenden Spaltpilze ihr Unwesen mit der Flüssigkeit treiben und sie je nach der Stärke der einen oder

anderen Pilzart und den ihr gebotenen Dofeinsbedingungen Alkohol oder Essig aus ihr machen oder ihr eine Schimmelpeizmüße aufsetzen. Daher ist die nächste große Aufgabe, Saft und Gärstoffe keimfrei zu machen. Da bei Temperaturen von über 72 Grad die in Frage kommenden Pilze zugrunde gehen, wird die ganze Flüssigkeit unter Luftabschluss rasch auf 72 bis 75 Grad erhitzt, heiß in Flaschen, Glasballons oder Fässer gefüllt und luftdicht abgedichtet.

Seite fahren durch unsere Dörfer die „Molttanonen“, um die vielen Früchte, die sonst vielfach verderben würden „zu molten“ und so dem Bauer ein in volksgesundheitslicher Hinsicht nur zu begrüßendes Nahrungsmittel zu schaffen. Auf diese Art werden große Werte geschaffen und Laufende von Franten dem Verderb entzogen. W. S.



Die „Mostkanone“



Die Rückstände, „Trester“ werden zerschnitten



Immer heisst es noch: „mehr herausholen, mehr herauspressen!“

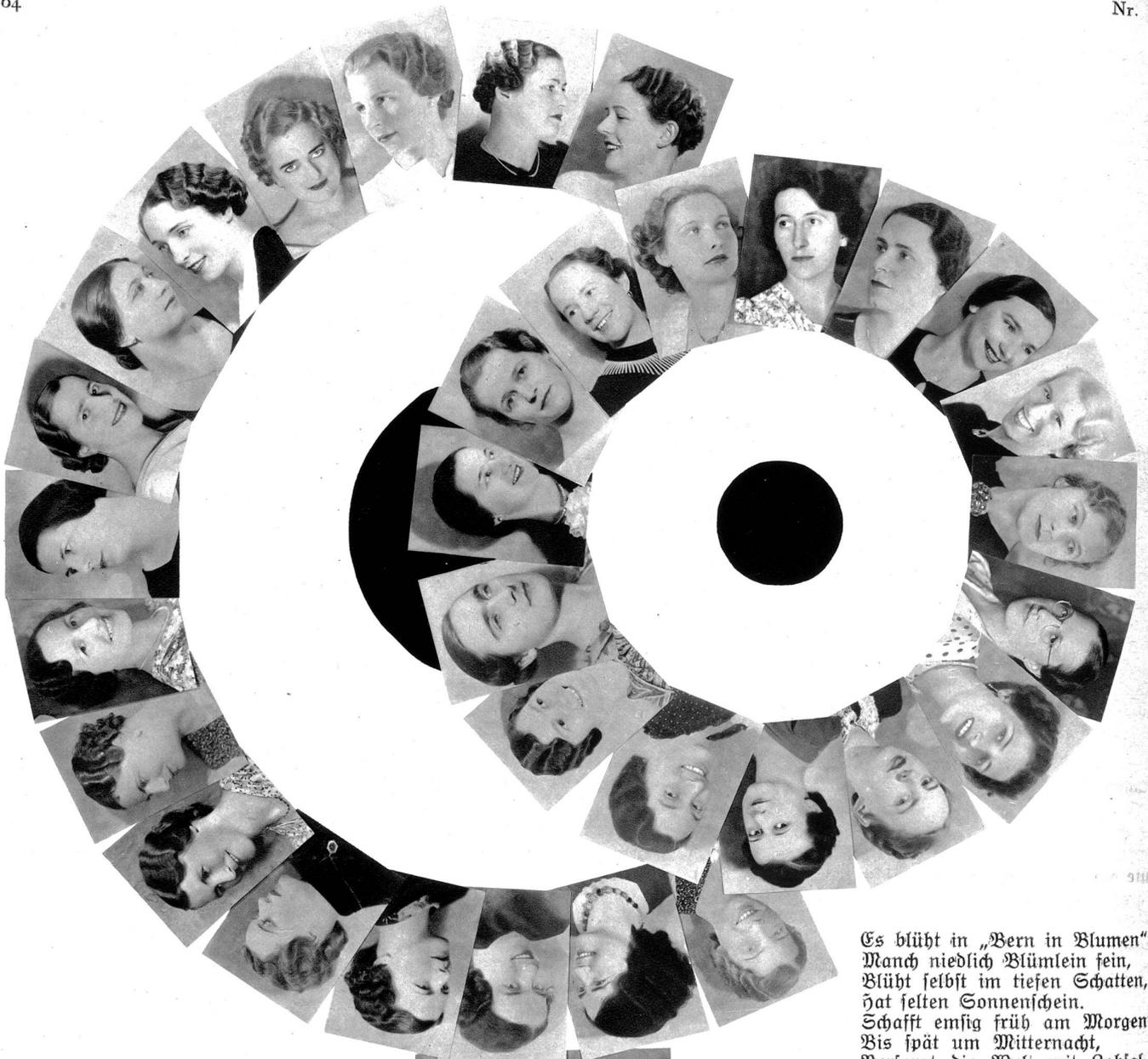


Goldig fließt der Most aus der Presse



Der süsse Most wird in Korbflaschen abgefüllt





Es blüht in „Bern in Blumen“  
 Manch niedlich Blümlein fein,  
 Blüht selbst im tiefen Schatten,  
 Hat selten Sonnenschein.  
 Schafft emsig früh am Morgen  
 Bis spät um Mitternacht,  
 Verjorgt die Welt mit Labfal,  
 Wobei es schelmisch lacht.  
 Muß böse Launen dulden,  
 Erfüllt stets treu die Pflicht,  
 Trotz Kummer, Leid und Kränkung,  
 Mit freundlichem Gesicht.  
 Hier habt Ihr all' die Blümlein  
 Vereint im Blumenstrauß,  
 Sucht selbst Euch eure Hebe  
 Aus all' den Blüten aus.  
 Gotta.

Bilder aus einer Aufnahme-Serie von  
 Photograph Does, Neugasse 28, Bern