

Zeitschrift: Schweizerische Lehrerinnenzeitung
Herausgeber: Schweizerischer Lehrerinnenverein
Band: 41 (1936-1937)
Heft: 24

Artikel: Süsser Most : ein Schüleraufsatz
Autor: Leutert, Kurt
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-313447>

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: 15.03.2025

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

und die Gewinnung anderer dafür und für ein Handeln aus solchen Erkenntnissen in den Mittelpunkt des ihr noch gegönnten Schaffens stellt. Es ist eine Krönung und nicht ein Seitenweg dieses Lebenswerkes einer Frau, die ebenso sehr exakte Forscherin wie Freundin der Kindheit und Jugend ist. Sie ruft alle zur Mitarbeit auf, die als Glieder der bestehenden Gesellschaft die Verantwortung fühlen, die diese vor den Heranwachsenden hat. Wenn wirklich die Schweiz das Gastland des nächsten A. M. I.-Kongresses werden sollte, wäre es eine schöne Aufgabe der Schweizer Lehrerschaft, ihm durch ihr eigenes Wirken die rechte Atmosphäre und Resonanz bereiten zu helfen!

Elisabeth Rotten, Saanen.

Grüset recht freundlich!

Grüset recht freundlich, ihn, der so reichlich
Mit Segen erfreut.
Preiset den Herbst durch Lieder,
Der seine Gaben wieder
Aus reichem Füllhorn freundlich beut,
Uns hoch erfreut.

Trauben und Saaten sind uns geraten,
Dem Geber bringt Dank.
Mag nun der Winter stürmen,
Nahrung und Wohnung schirmen
Uns vor der Sorgen hartem Drang,
Uns ist nicht bang.

So reich an Segen, strebt den zu pflegen
Der Nahrung entbehrt.
Trocknet des Dürft'gen Tränen,
Stillet der Armut Sehnen,
Wer gerne teilt, was ihm beschert,
Ist Segen wert.

Anschütz, vertont durch L. Cherubini (1760–1842).
Satz im neuen Basler Singbuch von B. Straumann.

Süsser Most

Ein Schüleraufsatz

In der heutigen Zeit wird der Süssmost überall gerne getrunken. Ein Gang durch die Mosterei zeigte uns, wie die Äpfel zu Süssmost verarbeitet werden. Es müssen viele Wagenladungen Äpfel von auswärts bezogen werden. Hauptsächlich kommen solche aus den Kantonen Thurgau und St. Gallen.

Die Äpfel gelangen dann in grosse Silos. Dort werden sie gewaschen und mit einem Elevator in ein Schneckengetriebe geführt.

Das Schneckengetriebe befördert das saubere Obst direkt in die Obstmühle, die sich über der Presse befindet.

Die Pressen sind grosse hydraulische Packpressen, die durch zwei Mann bedient werden. Die von der Obstmühle fein zerhackten Äpfel fallen in ein Teleskoprohr hinunter. Beim Öffnen dieses Rohres fällt das Mus in ein Tuch.

Dann kommt ein Holzrost darüber, nachher legen die Arbeiter wieder ein Tuch hin, bis die « Beige » etwa einen Meter hoch ist. Dann tritt die Presse in Tätigkeit.

Aus 100 kg Obst können 75 Liter Saft gewonnen werden. Die Presse arbeitet mit einem Druck von 700 Atmosphären.

Der süsse Saft fliesst nun durch einen Schlauch in den Keller. Dort wird er in grossen Vorratsbottichen aufbewahrt.

Leider trägt der Saft von der Presse weg bereits den Zersetzungskeim in sich. Wenn der Süssmoster den Saft nicht pflegen würde, würde er rasch in Gärung übergehen. Der Erreger dieses Prozesses ist der Hefepilz. Er verwandelt den Zucker in Alkohol und Kohlensäure. Wenn diese Pilze vernichtet werden können, bleibt der Most süss.

Nach langjähriger Forschung ist es gelungen, diesen Pilz herauszunehmen, ohne den Most zu beeinträchtigen. Das geschieht so: Mit zwei bis drei Atmosphären Druck wird der noch süsse Most durch grosse Baumwollfilter gepresst. Ein solcher Filter besteht aus Baumwollflocken, die zu grossen Kuchen gepresst werden. Der Most muss durch 24 solcher Filter hindurch fliessen. Da bleiben beinahe alle Hefepilze zurück. Die Filter werden dann wieder zu Flocken aufgelöst und reingewaschen. In einer kleinen Presse werden die Flocken wieder zu den etwa 5 cm dicken Filtern geformt.

Da sich im Most aber immer noch einige Hefepilze befinden, muss versucht werden, diese auch unschädlich zu machen. Daher wird der Most immer unter einem Druck von 8 Atmosphären gehalten. Da sind alle Hefepilze lahm und sie können nicht mehr wirken.

Der Most wird in grossen Tanks aufbewahrt. Das sind Fässer aus Stahl, die innen mit Glas beschlagen sind. Diese Tanks werden zuerst ganz mit Kohlensäure gefüllt. Dann fliesst unten Most herein, der sich mit Kohlensäure vermischt und der beständig unter einem Druck von 8 Atmosphären aufbewahrt wird.

Der Süssmost wird zum Verkaufe in Flaschen abgefüllt. Diese Flaschen werden sauber gewaschen, sterilisiert und mit schwefliger Säure ausgespült, damit ja keine Hefepilze mehr darin sind.

Von den Tanks wird der Most nochmals durch Asbestfilter gepresst, die alle Bakterien zurückhalten. Dieser Süssmost fliesst jetzt direkt zu einer Abfüllmaschine.

Diese Maschine befindet sich in einem sterilisierten Raum. Das wird so gemacht, dass ja keine Hefepilze hinzukommen können, denn diese würden eine Gärung erzeugen und der Most wäre bald nicht mehr süss.

Der Most wird auch in grossen Standflaschen in den Handel gebracht. Diese werden auf besondern Tischen abgefüllt. Oben auf den Flaschen befindet sich ein Luftfilter, damit oben keine unreine Luft herein kann.

Der Trester wird von der Presse weg mit einem Schneckengetriebe in einen kleinen Silo befördert. Dort fällt er in einen Elevator, der ihn zur Trestertrocknungsanlage führt.

Diese Anlage ist in einem besonderen Gebäude untergebracht. Der Trester fällt in eine riesige Trommel, die sich fortwährend dreht. Ein Ventilator bläst Luft hinein, die durch Elektrizität erhitzt wird. So wird der Trester durch die rotierende Trommel hindurchgeblasen und in Säcke abgefüllt. Solch gedörfter Trester wird gemahlen, als Viehfutter und zur Herstellung von Pektin verwendet.

Zum Schluss bekamen wir noch Süssmost und Süsswein zu trinken. Der Wein war aus Walliser Trauben hergestellt. Herr Störri gab jedem noch ein Heftchen mit vielen Bildern mit. Wir dankten ihm für die interessante Besichtigung der neuzeitlichen Anlage.

Kurt Leutert.

Mitteilungen und Nachrichten

Bund Schweizerischer Frauenvereine. XXXVI. Generalversammlung in Basel, Samstag, den 2. und Sonntag, den 3. Oktober 1937.

Versammlung Samstag, 2. Oktober, 14 Uhr, im Rathaussaal, Marktplatz. Tagesordnung: 1. Begrüssung der Delegierten. 2. Jahresbericht des Vorstandes. 3. Jahresbericht der Quästorin. 4. Bericht der Rechnungsrevisorinnen. 5. Festsetzung des Ortes der nächsten Generalversammlung. 6. Antrag der Frauenzentrale St. Gallen: Revision von Art. 8 der Statuten. 7. Kommissionsberichte: a) Gesetzesstudienkommission; b) Erziehungskommission; c) Zentralstelle für Frauenberufe; d) Kommission zur Bekämpfung der Krisenfolgen für die berufstätige Frau; e) Hygienekommission; f) Kommission für Friedensarbeit. Tee-pause. 8. Aktuelle Preisfragen (Frau M. Schönauer-Regenass). 9. Unsere Beziehungen zum internationalen Frauenbund (Frl. Elisabeth Zellweger). 10. Unvorhergesehenes.

20.15 Uhr: Gesellige Vereinigung im Gemeindehaus St. Johannes. Einladung der angeschlossenen Basler Vereine.

Oeffentliche Versammlung Sonntag, den 3. Oktober, 10.10 Uhr, im Münster-saal des Bischofshofes, Rittergasse. 1. Gefahren der Berichterstattung über Unglücksfälle und Verbrechen (Prof. John Staehelin, Direktor der Psychiatrischen Universitätsklinik Basel; Dr. E. von Schenck, Gerichtsberichterstatter der «Basler Nachrichten»). 2. Die Frau und die staatsbürgerliche Erziehung (Frau A. de Montet).

13 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Restaurant des Zoologischen Gartens.

Die **Soziale Frauenschule Zürich** hat ihren Jahresbericht für das Schuljahr 1936/37 herausgegeben. Wir entnehmen daraus folgende Angaben, die auch einen weitem Kreis interessieren können.

Das Berichtsjahr stand stark unter dem Eindruck des plötzlichen Hinschiedes der 2. Schulleiterin, der allseitig sehr geschätzten und verehrten Frl. Grite Gredig. Das gemeinsame Leid hat Schule und Schülerinnen in besonderer Weise zusammengeschlossen und zur bewusst vertieften Auffassung der Verantwortung angeregt. Die grossen Fragen unserer Zeit in weltanschaulicher, politischer, wirtschaftlicher Richtung beschäftigten die Schülerinnen aufs lebhafteste und führten zu ernstest Auseinandersetzungen, wobei die Schülerinnen immer wieder zu lernen haben, sich in gegenseitiger Achtung zu finden, das Trennende zu überwinden, Brücken zu bauen.

28 Schülerinnen, aus den verschiedensten Gegenden der deutschen Schweiz stammend, konnten nach erfolgreich absolvierter zweijähriger Ausbildung auf Schulschluss diplomiert werden. Die Diplomarbeiten stehen auch einem weitem Kreis von Interessenten zur Verfügung und können entweder von der Schule oder von der Bibliothek des Zentralsekretariates Pro Juventute bezogen werden. Das Verzeichnis der Arbeiten ist in der «Schweiz. Zeitschrift für Gemeinnützigkeit» veröffentlicht worden. Am zweijährigen Lehrgang 1936/38 nehmen 31 Schülerinnen teil. Der einjährige Lehrgang, der jeweils im Herbst