

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 4 (1928)
Heft: 42

Artikel: Neue Wege der Obstverwertung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-834098>

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: 29.03.2025

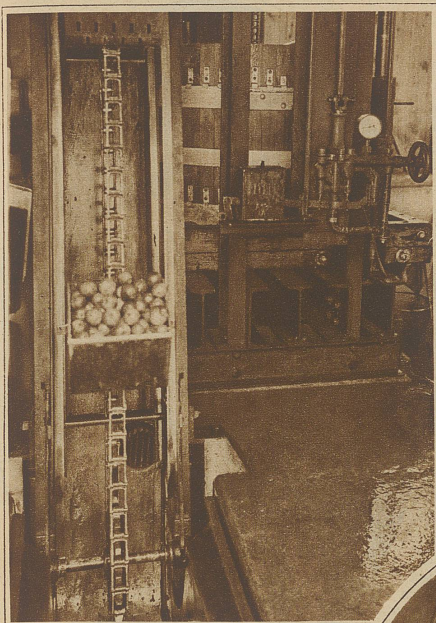
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Neue Wege der Obstverwertung

Mit 5 Aufnahmen von Ryffel, Phot.

zur Gründung von Produzentengenossenschaften für Großmosterei. / Diese Umstellung sicherte wohl den Genossenschaftsmitgliedern einen schlanken Absatz des Obstes, wirkte auch sanierend auf den Markt, vermochte aber auf die Dauer nicht die Most- und Saftausbeutung restlos in den Konsum zu bringen, so daß beispielsweise von der Ernte 1927 im Thurgau gegen 4 Millionen Liter überschüssiger Säfte und Mäste der unrationellen Schnapsbrennerei zugeführt

und in der Herstellung von alkoholfreien Säften und Konzentraten und allenfalls Obstweinessig gesucht werden. Die auch im Schweizerlande zunehmende Abstinenzbewegung hat mehr oder weniger alle Großmostereien des Thurgaus dazu gebracht, die Süßmosterei in ihren Betrieben einzuführen oder auszubauen und es ist bekannt, daß es verschiedenen dieser Unternehmen in jüngster Zeit gelang, bedeutend verbesserte



Presse und Förderanlage in der Mosterei Erlen



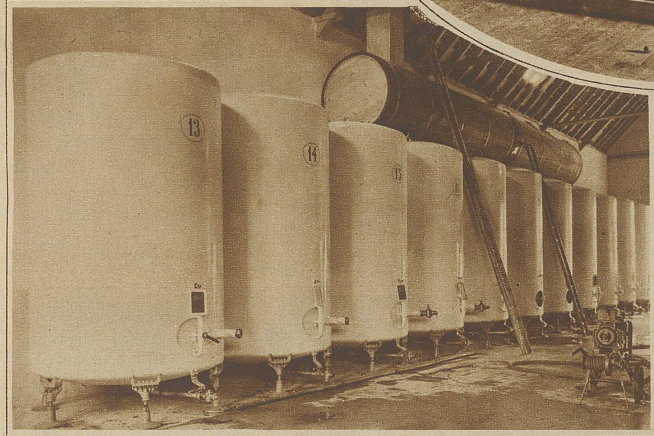
Mosterei Egnach. Vor den Pressen steht eine Fabreinigungsmaschine



Der Dachboden der Mosterei Egnach dient als Lagerraum. Schüttelroste transportieren das Obst in die Mühlen

werden mußten. So wuchs das Bestreben, andere Verwendungsarten zu finden, die in vermehrter Tafelobstproduktion

Fabrikate alkoholfreier Getränke auf den Markt zu bringen, die nun ohne jeden chemischen Zusatz haltbar sind. Den Mitgliedern des ostschweizer. Presseverbandes wurden beim Mittagmahl in Oberaach und beim Abendbrot in Märwil erfrischende und wohlschmekende, wirklich gutgeratene Mästerchen alkoholfreier Obstweine vorgelegt. / Leider geht es dieses Jahr mit der Obsternte nicht wie mit der Weinlese. Der Obstertrag ist meistenorts nicht so reichlich ausgefallen und die Preise sind daher bedeutend höher als im vergangenen Herbst. «Mostindien», wie sie den Thurgau nennen, kann sich aber einer Mitelernte erfreuen, doch scheint diesmal der deutsche Michel mit klingender Münze die Bäume des Thurgaus schütteln und den Eidgenossen die Aepfel und Birnen vergolden zu helfen. L.



Pomolfabrik Bischofszell. Der Süßmost fließt zuerst in diese Tanks und wird nädher zu Pomol verarbeitet

treppab die Einrichtungen und Kellereien dieser Betriebe besichtigt. Eigentlich auf eine lange Vergangenheit können die thurgauischen Großmostereien alle miteinander noch nicht zurückblicken, denn das Gründungsjahr der ältesten Großmosterei fällt erst auf die Jahrhundertwende. Bis ums Jahr 1900 herum wurde der reiche Obstsegen dieses ostschweizerischen Kantons exportiert, frisch konsumiert oder in den Kleinmostereien der Bauern und Wirte vermostet. Starke Schwankungen des Marktes, der überhandnehmende Bierkonsum und die oft unbefriedigende Qualität der Kleinmostereiprodukte trieben die Landwirtschaft zur Selbsthilfe,

Bild rechts: In Pressenraum der Mosterei Oberaach. Die Pressen arbeiten mit 400 Atmosphären Druck

