

Neue Wege der Obstverwertung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **4 (1928)**

Heft 42

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-834098>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

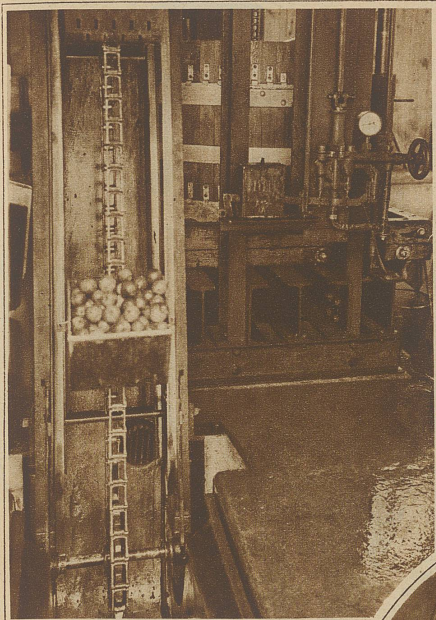
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 Möste 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

Die Ostpresse zur Mostpresse hätte man ein bißchen schalkhaft die jüngste volkswirtschaftliche Exkursion des ostschweizerischen Presseverbandes vom vorletzten Samstag bezeichnen können, denn tatsächlich wurde quer durch den oberen Thurgau einer Mosterei nach der andern der Besuch abgestattet und treppauf



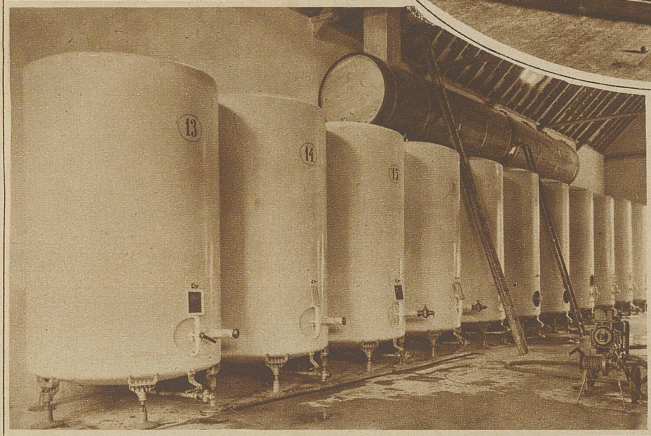
Der Dachboden der Mosterei Egnach dient als Lagerraum. Schüttelroste transportieren das Obst in die Mühlen

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.



Mosterei Egnach. Vor den Pressen steht eine Fabreinigungsmaschine



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

