

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

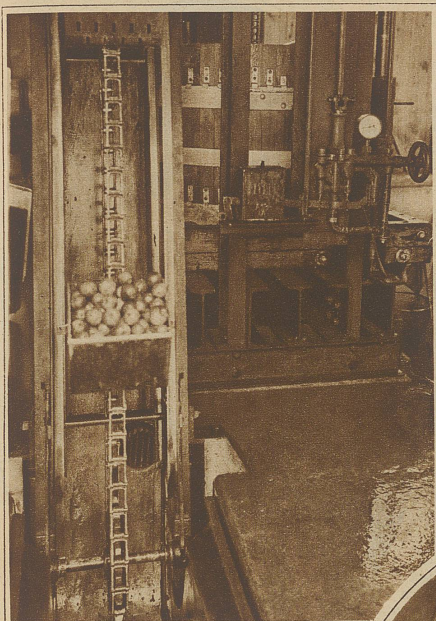
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 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



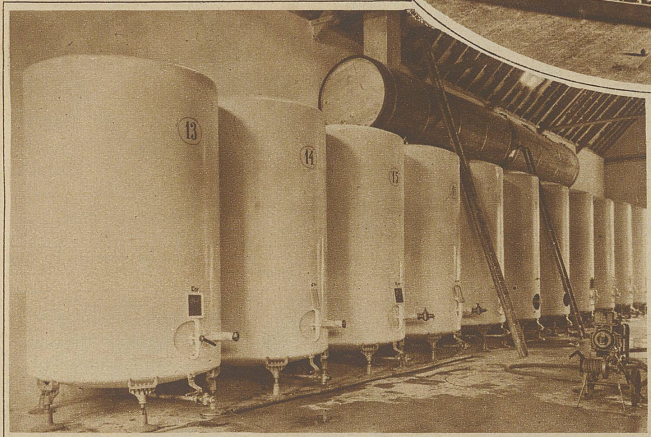
Der Dachboden der Mosterei Egnach dient als Lagerraum. Schüttelroste transportieren das Obst in die Mühlen

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



Mosterei Egnach. Vor den Pressen steht eine Fabreinreinigungsmaschine

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 wohlschmeckende, wirklich gutgeratene Musterchen alkoholfreier Obstweine vorgelegt. / Leider geht es dieses Jahr mit der Obsternte nicht wie mit der Weinlese. Der Obstertrag ist meistentorts 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 Mitteleltern erfreuen, doch scheint diesmal der deutsche Michel mit klingender Münze die Bäume des Thurgaus schütteln und den Eidgenossen die Äpfel und Birnen vergolden zu helfen. L.



Pomolfabrik Bischofszell. Der Süßmost fließt zuerst in diese Tanks und wird nacher 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: Im Pressenraum der Mosterei Oberaach. Die Pressen arbeiten mit 400 Atmosphären Druck

