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: 19.11.2025

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

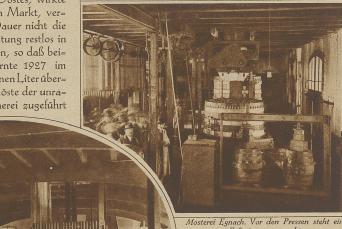
Neue Wege der Obstverwertung

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 bei= spielsweise von der Ernte 1927 im Thurgau gegen 4 Millionen Liter über= schüssiger Säfte und Möste der unra= tionellen Schnapsbrennerei zugeführt

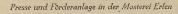
und in der Herstellung von alkoholfreien Säften und Konzentraten und allenfalls Obstweinessig gesucht werden. Die auch im Schweizerlande zunehmende Abstinenzbewegung hat mehr oder weniger alle Großmostereien des Thurgaus dazu gebracht, die Süßmosterei in ihren Betrieben einzuführen oder auszubauen und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



Mosterei Egnach. Vor den Pressen steht eine Faßreinigungsmaschine

Fabrikate alkoholfreier Getränke auf den Markt zu bringen, die nun ohne jeden chemischen Zusatz halt= bar sind. Den Mitgliedern des ost= schweizer. Presseverbandes wurden beim Mittagsmahl in Oberaach und beim Abendbrot in Märwil erfrischende und wohlschmekende, wirklich gutgeratene Müsterchen alkoholfreier Obstweine vorge= sett. / Leider geht es dieses Jahr mit der Obst=

ernte nicht wie mit der Weinlese. Der Obster= trag 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 Mit= telernte erfreuen, doch scheint diesmal der deut= sche Michel mit klingender Münze die Bäume des Thurgaus schütteln und den Eidgenossen die Aepfel und Birnen vergolden zu helfen.

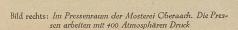


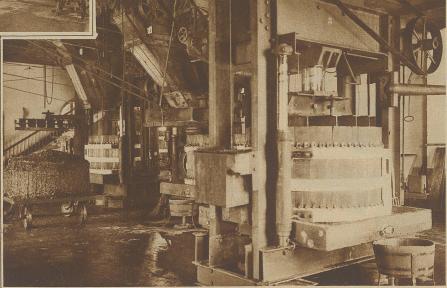
Die Ostpresse zur Mostpresse hätte man ein bißchen schalkhaft die jüngste volkswirtschaftliche Exkur= sion des ostschweizerischen Presse= verbandes vom vorletten Samstag bezeichnen können, denn tatsächlich wurde guer durch den oberen Thur= gau einer Mosterei nach der andern der Besuch abgestattet und treppauf



Pomolfabrik Bischofszell. Der Süßmost fließt zuerst in diese

treppab die Einrichtungen und Kellereien dieser Betriebe besichtigt. Eigentlich auf eine lange Ver= gangenheit können die thurgauischen Großmostereien alle miteinander noch nicht zurück= blicken, denn das Gründungsjahr der ältesten Großmosterei fällt erst auf die Jahrhundert= wende. Bis ums Jahr 1900 herum wurde der reiche Obstsegen dieses ostschweizerischen Kan= tons exportiert, frisch konsumiert oder in den Kleinmostereien der Bauern und Wirte vermostet. Starke Schwankungen des Marktes, der überhandnehmende Bierkonsum und die oft un= befriedigende Qualität der Kleinmostereipro= dukte trieben die Landwirtschaft zur Selbsthilfe,





der Mosterei Egnach dient als Lagerraum. Schüttelroste trans= portieren das Obst in die Mühlen

werden mußten. So

wuchs das Bestreben, an=

dere Verwendungsarten zufinden, die invermehr=

ter Tafelobstproduktion