Wir besuchen eine moderne Mosterei

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **23 (1952)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-808881

Nutzungsbedingungen

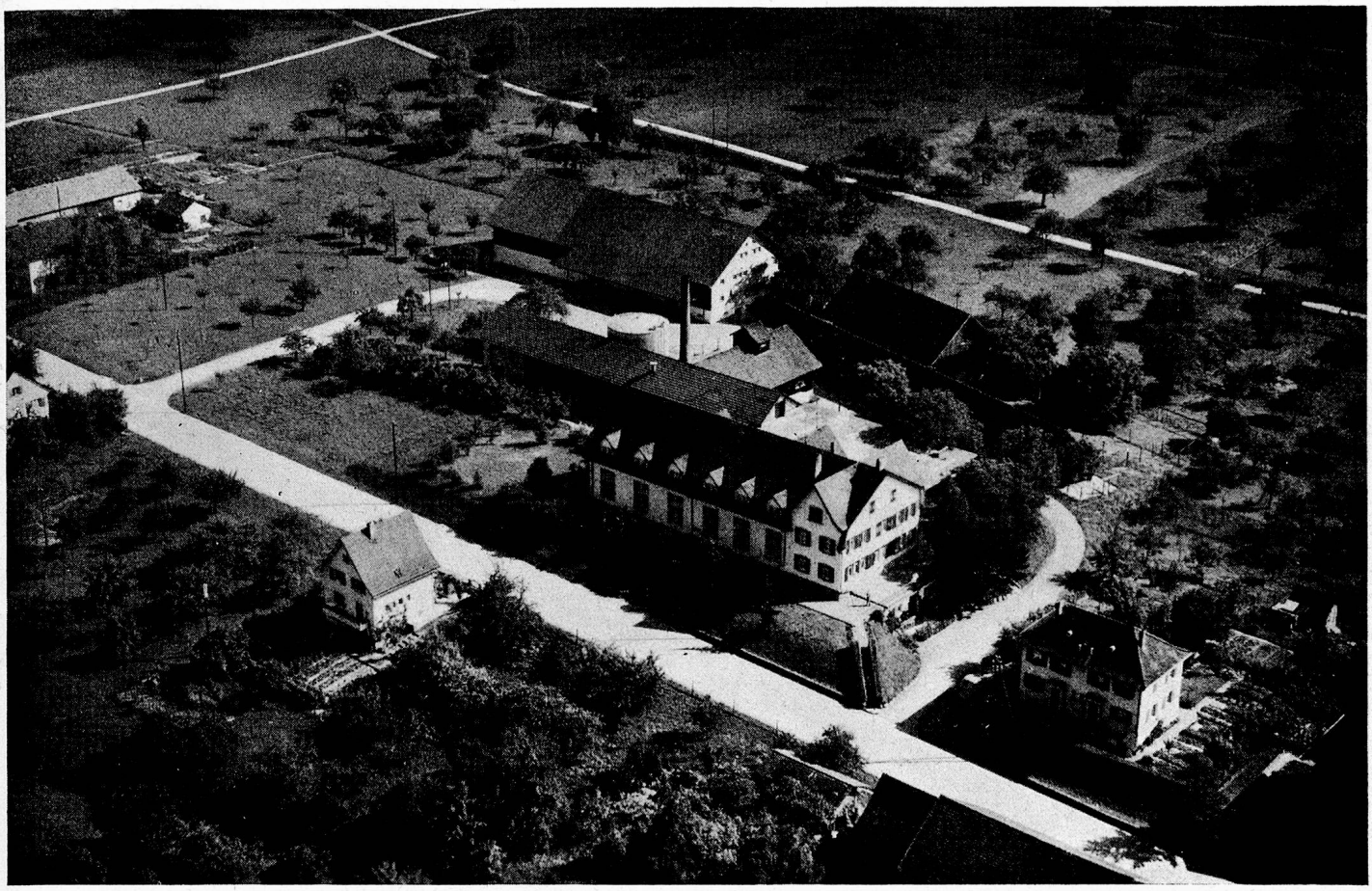
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

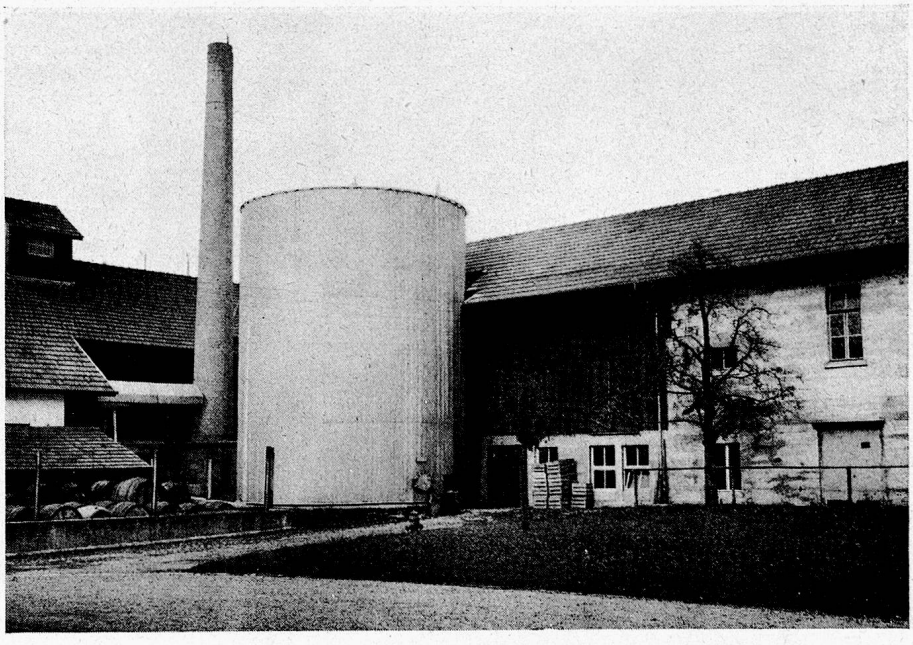
http://www.e-periodica.ch



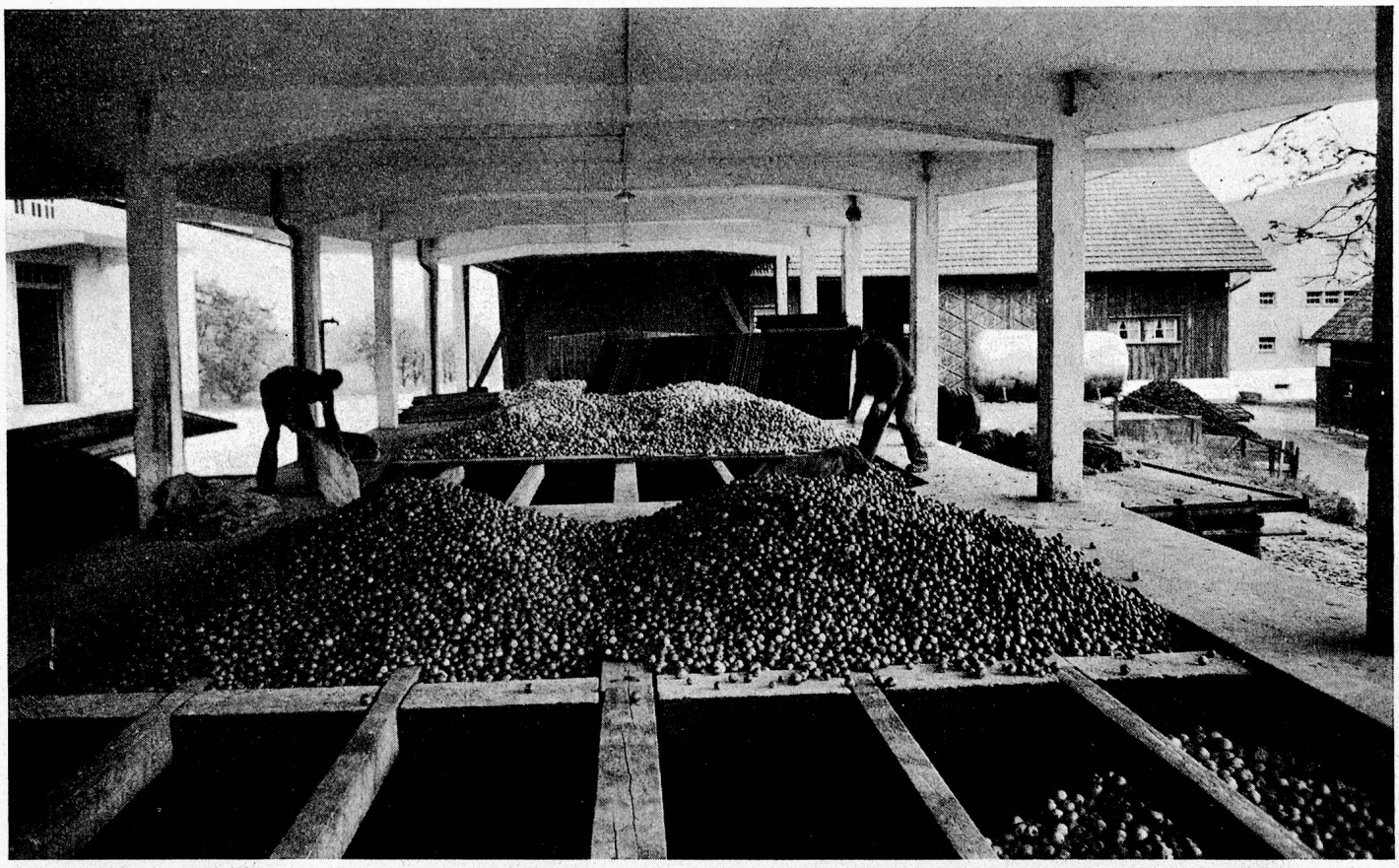
WIR BESUCHEN EINE MODERNE MOSTEREI

Bei wundervollem Frühlingswetter fahren wir gemütlich und ohne Hast durch den blühenden Thurgau, bodenseewärts. Von dort her kommt der grösste Teil unserer rotbackigen Aepfel und der Volksmund hat das Land «Mostindien» getauft. Die Apfelbäume zeigen ihre volle Pracht. Wie unzählige Blumensträusse, rosafarbig, stehen sie, in Matten und Wiesen verstreut oder fein ausgerichtet in grossen Baumgärten. Auch der Laie sieht es, der Bauer liebt seine Bäume und pflegt sie. Viel Arbeit und Fachkenntnis gehört zur richtigen Baumpflege, angefangen bei der Zucht der besten Sorten, über das Schneiden der Bäume und die so wichtige Schädlingsbekämpfung.

Von Kreuzlingen aus führt uns der Weg gegen Münsterlingen, nach dem idyllischen Dörfchen Scherzingen und überall verspricht die verschwenderische Blüte eine reiche Ernte auch in diesem Jahr. Unser Wunsch, einen Blick in eine moderne Mosterei zu tun, wird erfüllt und da der Hochbetrieb der Ernte noch nicht da ist, ist der rührige Direktor der Obstverwertungs-Genossenschaft Scherzingen, Herr



500 000 hl fassender Tank zur Lagerung des süssen Saftes ab der Presse



Anlieferung des Mostobstes in die modernen Siloanlagen

Ing. agr. Conrad, gerne bereit uns über seinen Betrieb in Musse die folgenden fachmännischen Aufklärungen zu geben.

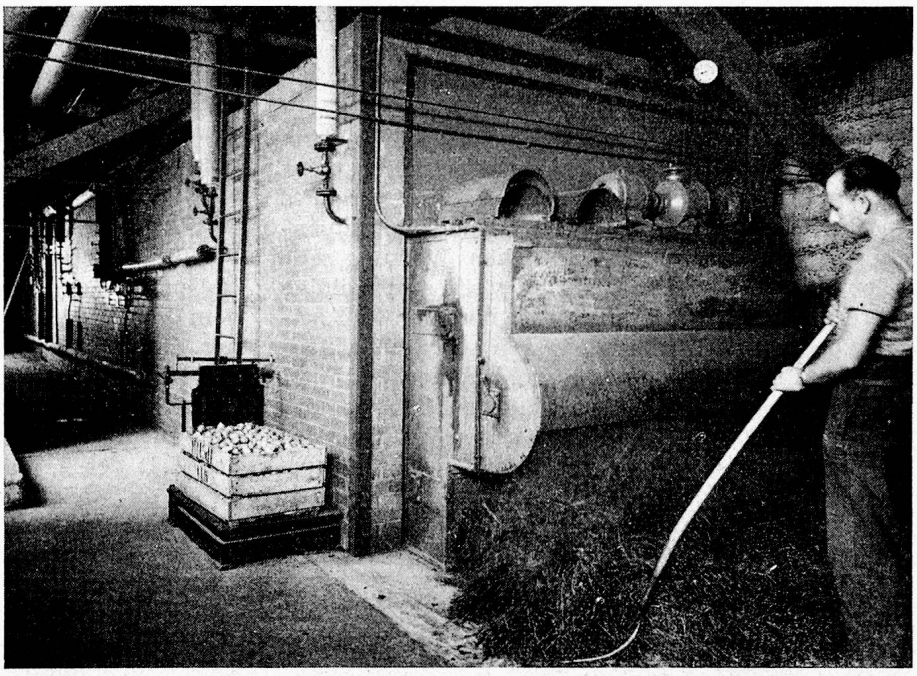
Unser Obstverwertungs-Betrieb liegt an schöner und für den Obstbau äusserst günstigen Lage des Bodensees.

Die uns von der Natur so geschenkte prächtige Gegend und die damit verbundenen milden klimatischen Verhältnisse spiegeln sich auch im guten Obst und den ausgezeichneten Getränken wider, die im ganzen Lande herum bekannt und beliebt sind. Der Tafelobstbau und der Mostobstbau wird hier aber auch besonders gehegt und gepflegt, bildet er doch eine der Haupteinnahmequellen der ansässigen landwirtschaftlichen Bevölkerung, deren ganzer Stolz und Freude drangesetzt wird, Qualitätsobst zu produzieren.

Seit einer Reihe von Jahren haben wir das Tafelobstgeschäft en gros und en détail ausgebaut und zufriedene Kunden aus dem Tessin, Bündnerland und der Westschweiz bezeugen das immer wieder. Unsere Landwirte, wir beziehen alles Obst direkt vom Produzenten, liefern dieses bereits vorsortiert an, bei uns wird es von Kontrolleuren des Schweiz. Obtsverbandes definitiv in die einzelnen Sortierungsklassen eingeteilt und dann in den Kühlkeller verbracht. Hier lagert das Obst, und der Kunde kann im Winter, Frühling, ja bis in den Sommer hinein praktisch frisches Obst beziehen. Wir verwenden dabei alle Sorgfalt beim aussortieren, verpacken und spedieren, so dass die Früch-

Sortieren des Tafelobstes

Grastrocknungsanlage mit Obstdörrerei



te wie vom Baum genommen in die Hände des Kunden gelangen. Fassungsvermögen des Kühlkellers 200 Tonnen Frischobst.

Neben dem Tafelobst wird auch dem Mostobstbau alle Aufmerksamkeit geschenkt. Dies ist für uns als Verwertungsbetrieb sehr wichtig, denn nur bestes, gesundes und reifes Obst als Ausgangsmaterial bietet Gewähr für tadellose Getränke. — Selbstverständlich spielen hier Verarbeitung und Lagerung ebenfalls eine wichtige Rolle. Durch ständige Verbesserung der Methoden und technischen Einrichtungen, speziell in den letzten 20 Jahren konnte die Qualität namentlich des Süssmostes und Traubensaftes als hochwertige Naturgetränke ganz wesentlich gehoben werden. Das beweisen der immer grössere Konsum und die Lagerfassung.

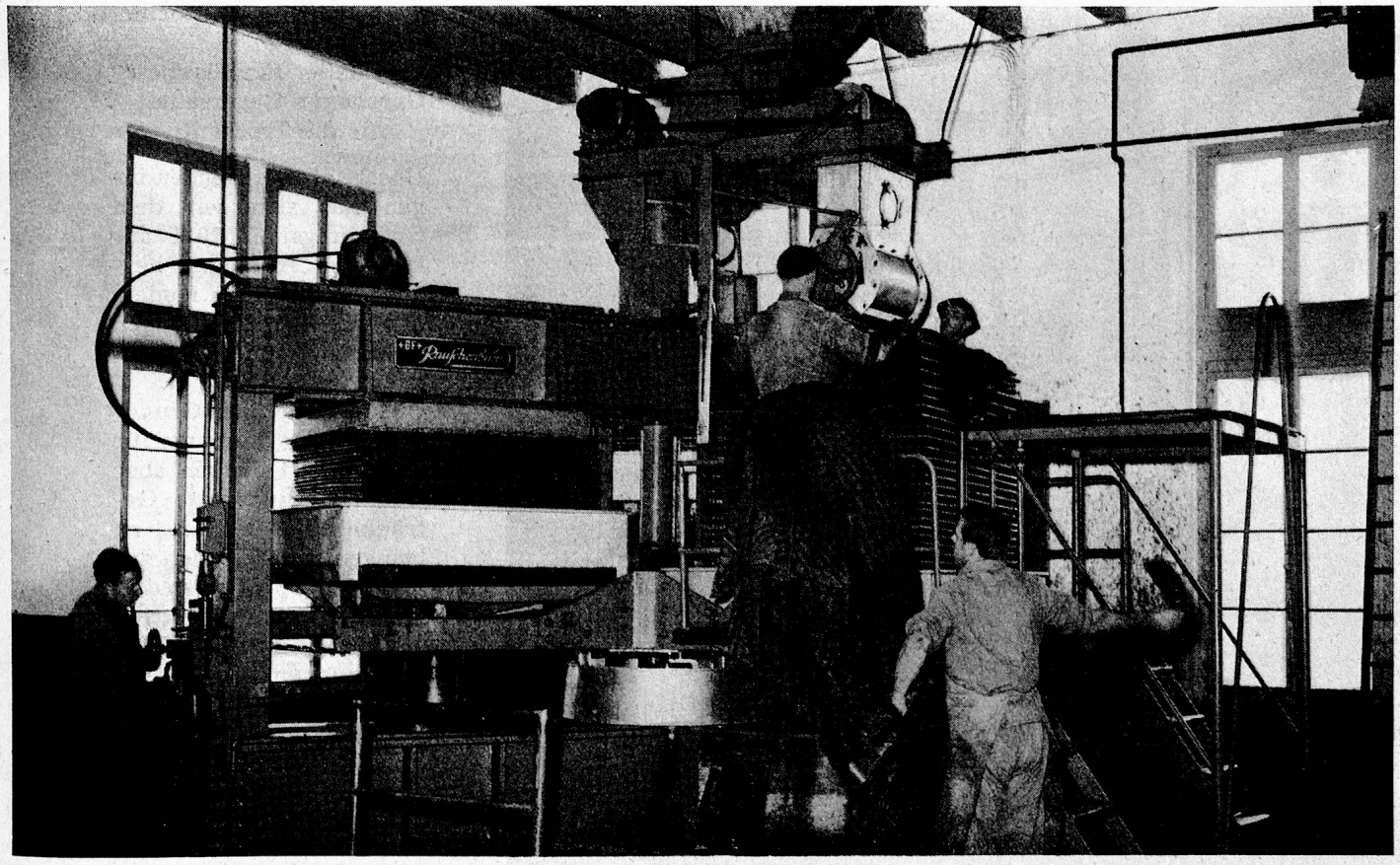
Einige Zahlen, z. B. von Süssmost:

Lagerfassung	1925	9 000 hl
	1946	480 000 hl

wobei zu sagen ist, dass zu diesem Ausbau und zur Popularisierung des Süssmostes die Kreise der Abstinenz, des Sportes und auch nahrungsphysiologische Erkenntnisse wesentlich dazu beigetragen haben, dieses Resultat zu erzielen. Dies ist vom volksgesundheitlichem Standpunkt aus nicht hoch genug einzuschätzen.

Süssmost ist flüssiges Obst im wahren Sinne des Wortes;

Süssmost ist unvergorener, süsser Saft frischen freien Obstes;



Herbst ! Die Pressen sind in vollem Betrieb

Süssmost wird ärztlich empfohlen, frischt das Blut auf und stärkt die Nerven;
Süssmost das ideale Getränk zwischen und zu den Mahlzeiten.

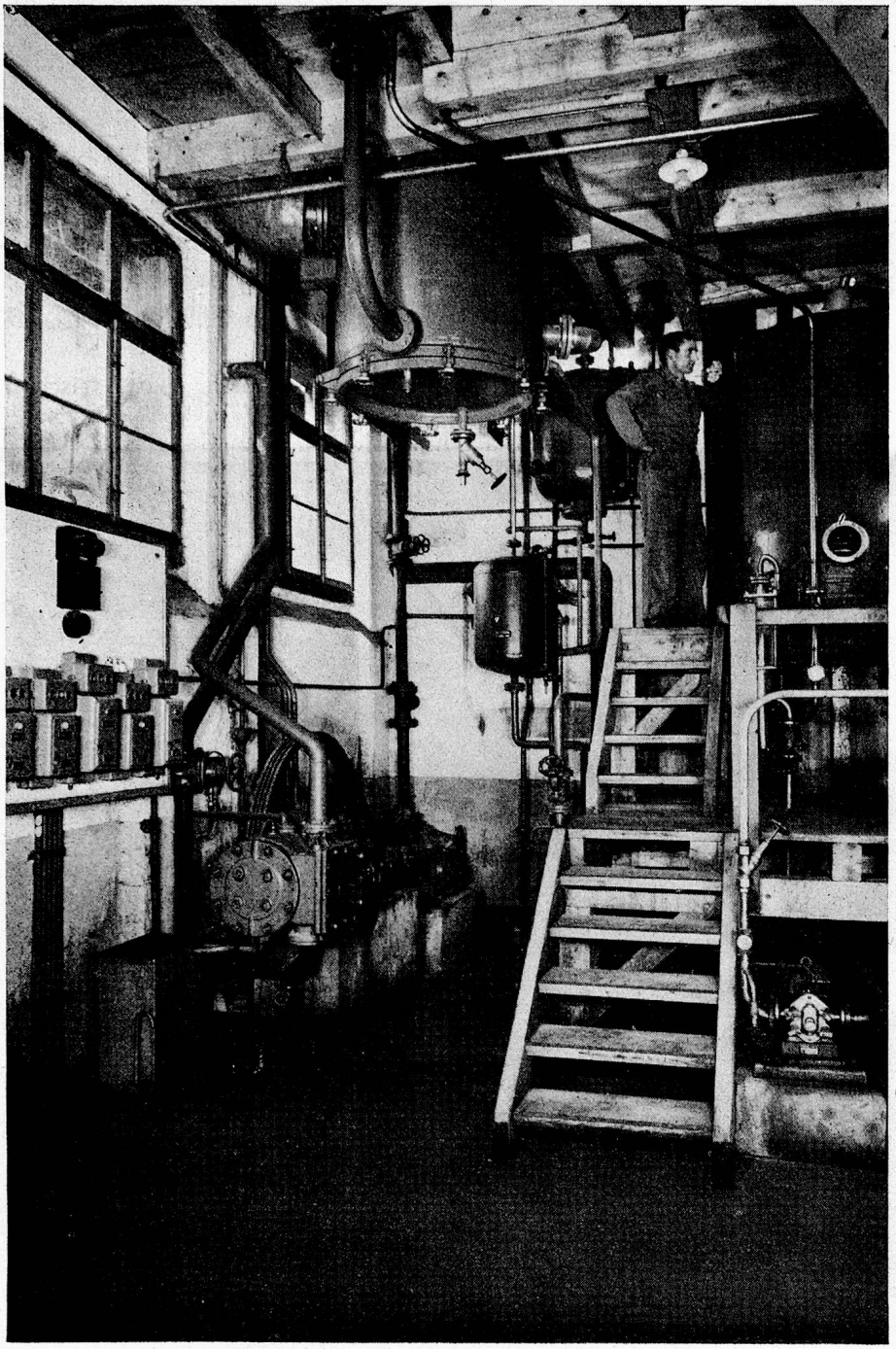
Neben dem Süssmost nimmt speziell der Konsum an weissem und rotem Traubensaft immer mehr zu, was für die grosse Beliebtheit des Getränkes spricht. Wie der Süssmost, ist auch der Traubensaft wegen seiner gesundheitlichen Wirkung sehr zu empfehlen. — Unsere Firma stellt schon einige Jahre alkoholfreien Traubensaft her, der sich seiner vorzüglichen Qualität wegen sehr gut eingeführt hat. Traubensaft ist wohlschmeckend und harmonisch, reich an Fruchtzucker, Säuren und Mineralstoffen und aus besten reifen Trauben des Untersees hergestellt. Unser Traubensaft ist unverfälscht, er kann an jeder Tafel serviert werden und stellt für alt und jung ein hochwertiges, flüssiges Nahrungsmittel dar. Namentlich für Kranke und Rekonvaleszenten stellt er einen ausgezeichneten Kräftespender dar. Muskel- wie Geistesarbeiter, Autofahrer und Sportsleute trinken heute Traubensaft, weil sie wissen, dass durch den Genuss von Traubensaft viel weniger Schwächen eintreten, da der darin enthaltene Fruchtzucker sofort in die Blutbahn übergeht und so dem Organismus dauernd neue Energien zuführt.

Neben den erwähnten Getränken stellen wir seit dem Jahre 1943 auch Apfel- und Birnenkonzentrat her, die der wichtigen Funktion des Ernteausgleichs und der Reserve dienen. So retten wir grosse Bestände vor der Vergärung. Konzentrat-, ganz speziell Birnen-Dicksaft dürfte noch bekannt sein aus der Zeit des 2. Weltkrieges, als beliebter Brotaufstrich. In Mangel- oder sonstigen schweren Zeiten wird man gerne wieder auf diese Anlagen zurückgreifen, jetzt sind sie mehr oder weniger stillgelegt. — Die ganze Abhandlung wäre jedoch unvollständig, wollten wir nicht auch die weiter unserm Betrieb angegliederten Anlagen aufführen. So wurden im Laufe der Jahre neu erstellt:

Lagerhaus für 200 Wagen à 10 t Futterwaren
Obstkühlkeller
Gras- und Trestertrocknerei
Labor
Personalaufenthaltsraum
Abfüllanlage
Kühlkeller für Süssmost
Garage mit Lagerraum für die Trockentrester

Unsere Mosterei Scherzingen hat sich seit dem Gründungsjahr 1911 aus kleinsten Anfängen heraus zum heutigen modernen und leistungsfähigen Obstverwertungsbetrieb entwickelt.
Unser bisheriger Grundsatz und das Leitmotiv für die Zukunft bleiben aber weiterhin nur beste Getränke auf den Markt zu bringen, dem Kunden mit vollwertiger Ware zu dienen, im internen Betrieb gesunde und gute Arbeitsbedingungen zu schaffen, um so ein wertvolles Glied im Rahmen der gesamten Volkswirtschaft zu bilden.

B.



Anlage zum Konzentrieren der Obstüberschüsse