

**Zeitschrift:** Thurgauer Jahrbuch  
**Band:** 4 (1928)

**Artikel:** Obstbau und Obstverwertung im Thurgau  
**Autor:** Schmid, G.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-700318>

### **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:** 08.02.2025

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



Der seit dem Jahre 1911 unserer Schule angegliederte *Gutsbetrieb* umfasst heute ein Areal von zirka 45 Jucharten. Diese Fläche wird zurzeit wie folgt beansprucht:

Wiesland (Dauerwiesen und Weide)	30	Jucharten
Acker- und Gartenland	6	«
Reben	3	«
Gehölz und Tobel	6	«

den durchschnittlich 2 Pferde, zirka 20 Stück Vieh (Kühe, Rinder und Kälber) und 40 bis 60 Schweine gehalten. Der Geflügelhof wird von 60 bis 70 Hühnern, einigen Truthennen und 10 bis 12 Enten belebt. Der Bestand an Bienen beträgt 10 Völker. — Der Gutsbetrieb wird so weit möglich in den Dienst des Versuchswesens gestellt. Er hat zudem für die Schule einen hohen ideellen



Thurgauische Haushaltsschule Arenenberg: Grosse Wäsche

Da die Lage am Untersee für Obst- und Weinbau eine sehr günstige ist, finden diese beiden Betriebszweige in unserem Anstaltsgute eine verhältnismässig starke Berücksichtigung. An Tieren wer-

Wert, da er zu jeder Zeit ein unschätzbares Demonstrationsobjekt für den Unterricht darstellt und Lehrern und Schülern Gelegenheit bietet, in ständigem Kontakt mit der Praxis zu bleiben.



## Obstbau und Obstverwertung im Thurgau.

Von G. Schmid, Arenenberg.

Clichés der «Schweizer Landw. Monatshefte»

Denken wir einmal darüber nach, wie der Thurgauer wäre ohne seine Obstbäume. — Wenn die schmucken Dörfer am Boden- und Untersee, diejenigen des Seerückens des Thurtales und Hinterthurgaus ihres schönsten Schmuckes der sie umkränzenden Baumgärten entblösst wären. Wenn die Obstbaumwälder des oberen Thurgaus nicht mehr wären und wir im Frühjahr der Blütenpracht und im Herbst des Fruchtsegens entbehren müssten, wenn es keine Bluestfahrten oder gar — keinen Most mehr gäbe und die Thurgauer

Bauern statt dessen schwarzen Kaffee trinken müssten. Nicht denkbar!

Der Thurgauer ist sich so an seine Bäume gewöhnt, dass er sich seine Heimat ohne diese gar nicht vorstellen kann. Der Thurgau ohne Bäume wäre wie der Genfersee ohne Reben, kahl, öd, leer. Das Thurgauervolk besitzt in seinem Obstbau ein grosses Volksvermögen, ein reiches und schönes Erbe seiner Väter. Schon früh müssen die für den Obstbau besonders günstigen Verhältnisse unseres Landes erkannt worden sein. Die Römer



benannten ihr Standquartier das jetzige Arbon Arbor felix, d. h. fruchtbarer Baum. Heute noch gilt der Bezirk Arbon als beste Obstgegend des Kantons, wenn nicht der ganzen Schweiz. Aber auch in den übrigen Kantonsteilen hatte der Thurgau schon früh einen stark entwickelten Obstbau, denn die Obstkultur ist eine passende Ergänzung zu der bei uns vorherrschenden Milch- und Graswirtschaft. Sie ermöglicht eine intensive Doppelkultur, eine zweifache Ausnützung von Boden, Luft und Licht für die Pflanzen. Nur im Bezirk Diesenhofen ist zufolge der mehr für Acker- und Getreidebau günstigen Boden- und Klimaverhältnisse der Obstbaum etwas weniger stark verbreitet.

Nach einer Baumzählung im Jahre 1859 besass der Kanton Thurgau damals 877,610 nach einer

tionsland, der ihm den Namen «Mostindien» eingetragen hat. Daneben werden aber auch bedeutende Quantitäten Wirtschafts- und Tafeläpfel erzeugt und zwar scheint es, dass die Tafelobstproduktion auf Kosten der Mostobstproduktion in steter Zunahme begriffen ist. Der feldmässige Anbau von Birnen beschränkt sich zum weitaus grössten Teil auf Mostbirnen. Die Kirschenkultur ist nur in zwei Gebieten von besonderer Bedeutung in der Gegend von Egnach-Roggwil-Frasnacht und Salenstein-Fruthwilen. Zwetschgen- und Pflaumenbäume sind überall anzutreffen ohne dass einzelne Gebiete diese Obstart besonders bevorzugen würden.

Unser Obstbau ist in den letzten Jahrzehnten aber nicht nur ausgedehnt, sondern auch ver-



Blühende Apfelbäume, Domäne Münsterlingen

solchen im Jahre 1884 schon 998,932 Stück Obstbäume. Innert diesen 25 Jahren hatte sich also der Baumbestand um total 121,322 Stück oder pro Jahr um rund 4450 Stück vermehrt. Seit 1884 sind wieder so viele Baumpflanzungen gemacht worden, dass wir heute den Baumbestand auf gegen 1½ Millionen Stück rechnen können. An dieser Zunahme sind die Apfelbäume, wie eine Zählung in einigen Gemeinden vor zwei Jahren ergeben hat, am meisten beteiligt. Interessant ist die Feststellung, dass nach dieser lokalen Zählung im Jahre 1925 die Gemeinde Egnach allein 67,000 Obstbäume besitzt.

In den meisten thurgauischen Obstbaugebieten herrschen die Apfelbäume stark vor und zwar waren in unserem Kanton von jeher die guten sauren Mostäpfel stark vertreten. Diesen verdankt der Thurgau auch seinen guten Ruf im In- und Ausland als Mostobst- und Mostproduk-

bessert worden. In zahlreichen Baumpflegekursen wurden früher schon, namentlich junge Leute in der Behandlung und Pflege der Bäume unterrichtet. Auf keinem andern Gebiet der Landwirtschaft hatten wir eine so rege Kurstätigkeit wie auf demjenigen des Obstbaues. Im Thurgau wurden im Durchschnitt der letzten 20 Jahre pro Jahr 10 Obstbaukurse von in der Regel 8—10 Tagen Dauer staatlich subventioniert.

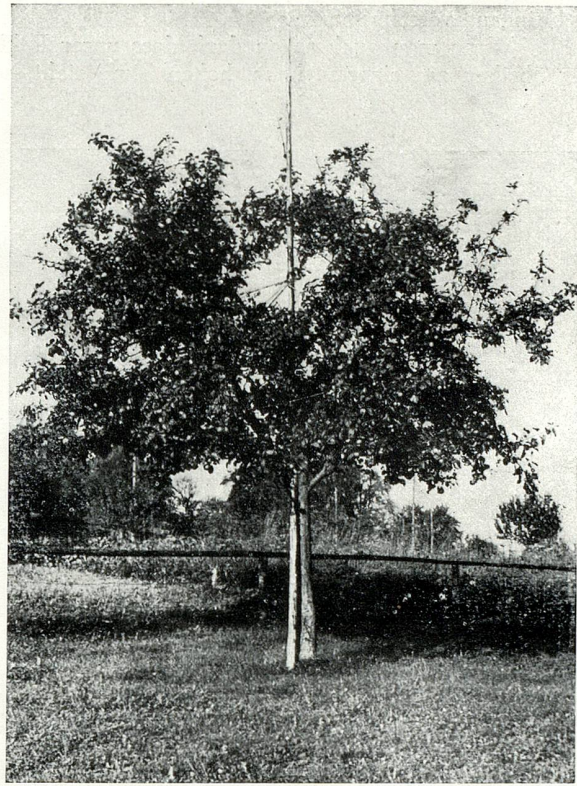
Diese Förderung des Obstbaues wirkt sich heute aus in grösseren und namentlich auch regelmässigeren Obsterträgen. Die Bäume werden fast überall besser gepflegt als früher. Das gleicht die Ernten aus und hebt die Qualität derselben. Die Obstsorten werden nach und nach reduziert, geringwertige Sorten durch Umpfropfen mit besseren ausgemerzt. In neuerer Zeit wird auch der intensiveren Schädlingsbekämpfung durch Baumbespritzung grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Die



Baumbespritzungsversuche Arenenberg



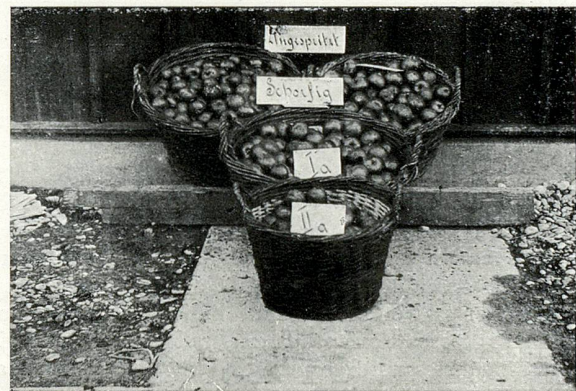
Boskop, bespritzt am 9. Mai  
mit 2% Schwefelkalkbleiarсениатbrühe  
Gesunder Wuchs, gesunde Früchte, kein Schorf  
und kein Raupenfrass



Boskop, Nachbarbaum, „unbespritzt“,  
sehr starker Schorfbefall, Raupenfrass



Ertrag dieses Baumes:	Früchte Ia.	. . .	256 kg
	Früchte IIa	. . .	6 «
	Schorfige	. . .	3 »
	Total		245 kg



Ertrag dieses Baumes:	Früchte Ia.	. . .	25 kg
	Früchte IIa	. . .	10 «
	Schorfige Früchte	. . .	76 «
	Total		111 kg



guten Erfolge, welche mit den Bespritzungen fast überall erzielt worden sind, werden dieser allerdings mit grosser Mehrarbeit verbundenen Neuerung im Obstbau rascher als man geglaubt hat Eingang verschaffen.

Wenn man auch sagen darf, dass unser Feld-Obstbau auf einer v. h. m. hohen Stufe steht, so

hältnisse unseres Kantons bewirken einen gewissen Ausgleich in den Obsterträgen. Die seit dem Jahre 1916 durchgeführten Schätzungen des *verkäuflichen* Obstquantums durch die Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes in Brugg ergaben für den Kanton Thurgau folgende Resultate:



Fliegeraufnahme vom 30. Mai 1925: Mosterei-Genossenschaft Egnach

sind doch immer noch Bemühungen in seiner weiteren Hebung notwendig. Die Bestrebungen gehen heute in erster Linie dahin, die Obstkultur auf die für diese günstigen Grundstücke zu beschränken, einer noch intensiveren Baumpflege allgemein Eingang zu verschaffen, um dadurch die Ausbildung und Qualität des erzeugten Obstes weiter zu verbessern und endlich die immer noch zu grosse Sortenzahl zu reduzieren und den Standorts- und Absatzverhältnissen möglichst anzupassen.

Eigentliche Fehljahre kennt der Thurgau kaum mehr. Ein Jahr ist es dieses Gebiet, welches die Haupterträge liefert, ein anderes Jahr jenes. Obst gibt es aber jedes Jahr. Die je nach Gegend und Lage wechselnden Produktionsver-

	Mostbirnen	Mostäpfel	Tafeläpfel	Total Waggons Kernobst
	Waggons à 10	Tonnen		
1916	205	508	263	976
1917	994	919	422	2335
1918	149	344	209	702
1919	2270	2110	1665	6045
1920	838	1057	615	2510
1921	414	1020	588	2022
1922	1956	2967	1288	6211
1923	616	484	110	1210
1924	1554	2035	711	4300
1925	55	328	227	610
1926	1560	1050	557	3167
1927	2845	1475	816	5136

Ueber den durchgeführten Verlad in den drei Jahren 1917, 1918 und 1921 gibt die Karte Auf-





Obsternte: Das Obst wird sorgfältig gelesen und sortiert



Obsternte: Jetzt gib'ts Feierabend



Bei der Obsternte: Ein Familienidyll beim Obstauslesen





Herbst 1922. Obstauffuhr zur Mosterei Bischofszell

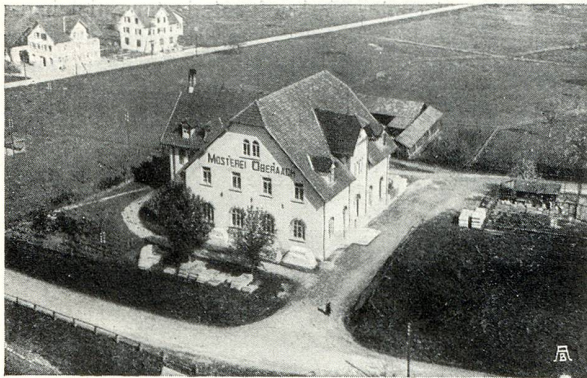
schluss, welche seinerzeit auf Grund von statistischem Material der während der Kriegs- und Nachkriegsjahre amtierenden Ortszentrale Sulgen zusammengestellt wurde. Die bei den Stationen eingetragenen Zahlen sagen uns wieviel Waggons Most- und Tafelobst im betreffenden Jahr auf der Station verladen wurden. Das zum Verlad gelangte Obst ist sozusagen alles aus dem Kanton ausgeführt worden. In Wirklichkeit ist aber die aus dem Kanton ausgeführte Obstmenge noch grösser, da viel Obst auch per Achse auf die nahegelegenen Konsumplätze St. Gallen, Rorschach, Schaffhausen, Winterthur und Wil geführt wird. In neuerer Zeit wird von den thurgauischen Obstproduzenten auch der Markt von Konstanz und z. T. auch von Singen wieder lebhaft befahren.

In guten Obstjahren treffen wir auf unseren Bahnstationen im Herbst stets ein reges Leben. Viele Hunderte von Wagen Most- und Tafelobst werden jeweils für den Export verladen. Unsere geographische Lage ist besonders günstig für den Export nach Deutschland. Dieses Land war früher und ist auch neuerdings wieder der Hauptabnehmer für Thurgauerobst. Auch die Mostereien der West- und Zentralschweiz interessieren sich immer stark für unsere sauren Aepfel und guten

Scheidbirnen. Mit Genugtuung darf festgestellt werden, dass in der Qualität der Verladearbeit im Thurgau bedeutende Fortschritte gemacht worden sind.

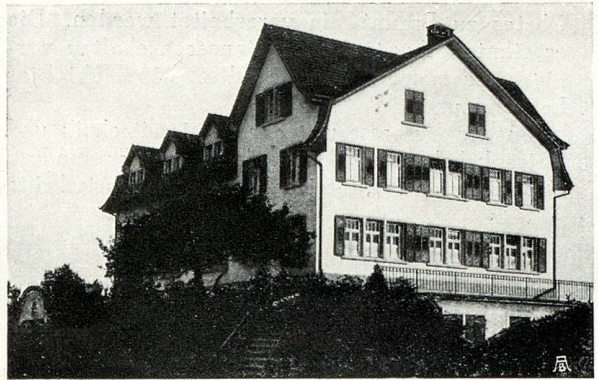
Ein sehr grosser Teil unseres Obstes wird aber im Kanton selbst verarbeitet. Neben einer ziemlich ausgedehnten bäuerlichen und Privatmosterei bestehen im Thurgau eine Reihe von leistungsfähigen Obstverwertungsgenossenschaften, welche sich in erster Linie der Herstellung und dem Vertrieb von Obstwein widmen. Als erste Genossenschaftsmosterei wurde in kleinen Anfängen im Jahre 1900 diejenige in Egnach gegründet. Ueber die Entwicklung dieses Unternehmens, das heute zu grosser Blüte gelangt ist, geben uns die zwei Bilder von anno 1900 und 1925 am besten Aufschluss. 1906 wurden als weitere Obstverwertungsgenossenschaften Märstetten und Bischofszell gegründet. Die Mosterei Bischofszell hat sich in neuerer Zeit namentlich auch durch die Herstellung konzentrierter Obstsaftes einen Namen erworben. Für dieses unter dem Namen «Pomol» in den Handel gelangende naturreine Obstsaftkonzentrat ist neben der Mosterei ein eigenes grosses Etablissement entstanden. Im Jahre 1908 erfolgte die Gründung der Oberaacher Genossenschaft, 1910





Mosterei Oberaach — Fliegeraufnahme

schlossen sich Scherzingen und Horn an. Die ersten zwei verfügen über sehr gut eingerichtete und schöngelegene Mostereigebäude und befassen sich neben der Mostbereitung wie übrigens auch Egnach in vorbildlicher Weise speziell auch mit der Tafelobstverwertung. Horn verfügt zurzeit



Mostereigenossenschaft Scherzingen

Diese sieben thurgauischen Genossenschaftsmostereien haben neben einer Reihe von gutgeführten Privatbetrieben unserer Obstverwertung schon grosse Dienste geleistet. Die im Kanton verteilten Genossenschaftsmostereien sind dank ihrer guten technischen Einrichtungen imstande in kurzer



Most- und Lastversand der Mosterei Horn direkt ins Haus

noch über bescheidener ausgeführte oberiräische Gebäude, besitzt aber nichtsdestoweniger grosse und gute Keller, in denen stets ein prima Saft gelagert wird. Modern eingerichtet sind die Gebäude der 1911 gegründeten Obstverwertungsgenossenschaft Mäwil. Die Getränke werden dort während der Gärung und Lagerung in besonderen Kühlkellern auf der für ihre günstige Entwicklung geeigneten Temperatur gehalten.

Zeit grosse Obstquantitäten zu verarbeiten und dadurch den allgemeinen Markt der oft genug überfüllt ist, zu entlasten. Ueber die Leistungsfähigkeit der sieben Genossenschaften gibt die graphische Darstellung in verarbeiteten und verladenen Eisenbahnwagen Aufschluss. Im Jahre 1922 beispielsweise wurden von den 7 Genossenschaften total 24,300 Tonnen Mostobst verarbeitet. In jenem Volljahr musste allerdings ein Teil des

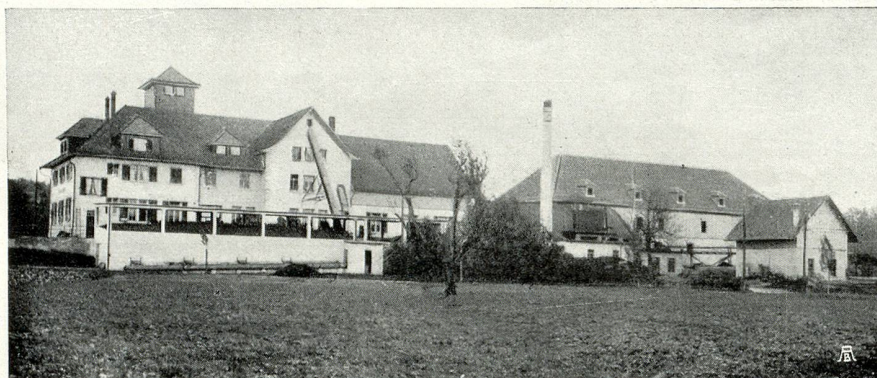


Obstes zu Branntwein verarbeitet werden. Die erwähnten thurgauischen Genossenschaften verfügen zusammen über rund 80,000 Hektoliter Lagerfassung.

In der Verbesserung der Mostereitechnik und Getränkebehandlung sind dank unserer modern eingerichteten Mostereien bedeutende Fortschritte

denjenigen fremder Herkunft mindestens gleichzustellen. Das Hauptprodukt unseres ausgedehnten Obstbaues, der Obstwein, sollte in jeder thurgauischen Wirtschaft in gesunder und guter Qualität erhältlich sein. Heute ist das leider noch nicht der Fall.

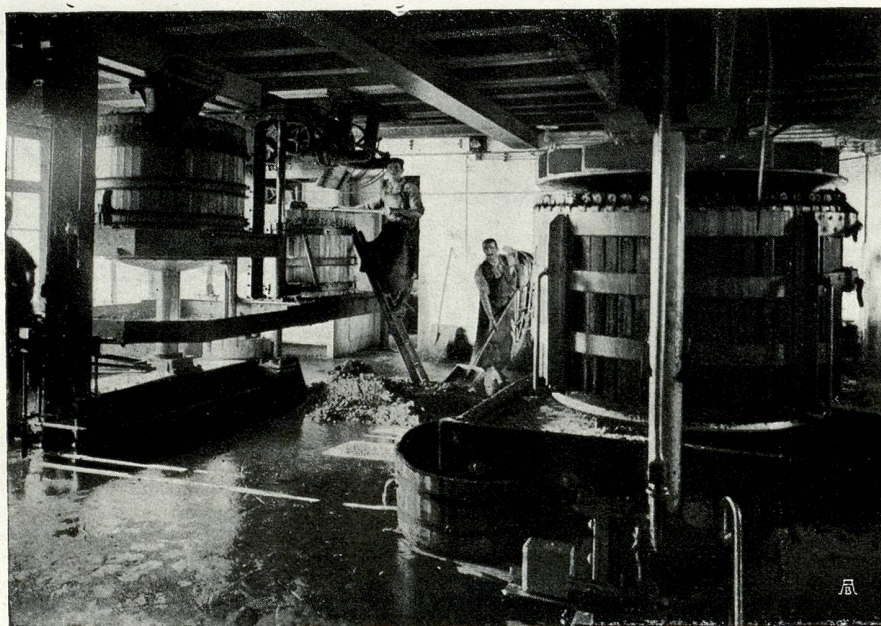
Es werden bei uns auch vorzügliche alko-



Mosterei und Obst-Export-Genossenschaft Märwil

gemacht worden. Unsere Grossmostereien liefern heute wie jede Brauerei den Saft per Auto in die Keller der Konsumenten. Ein Thurgauer Obstsaft darf auch ruhig als das bekömmlichste und zudem billigste Hausgetränk betrachtet werden, aber auch in der Wirtsstube darf sich ein

holfreie Obstweine hergestellt, welche als reine Naturgetränke den Kunstprodukten dieser Art in jeder Beziehung weit überlegen sind. Neben dem bereits erwähnten konzentrierten Obstsaft «Pomol» von Bischofszell, das mit Wasser verdünnt vorzüglich schmeckt, hat in neuerer Zeit

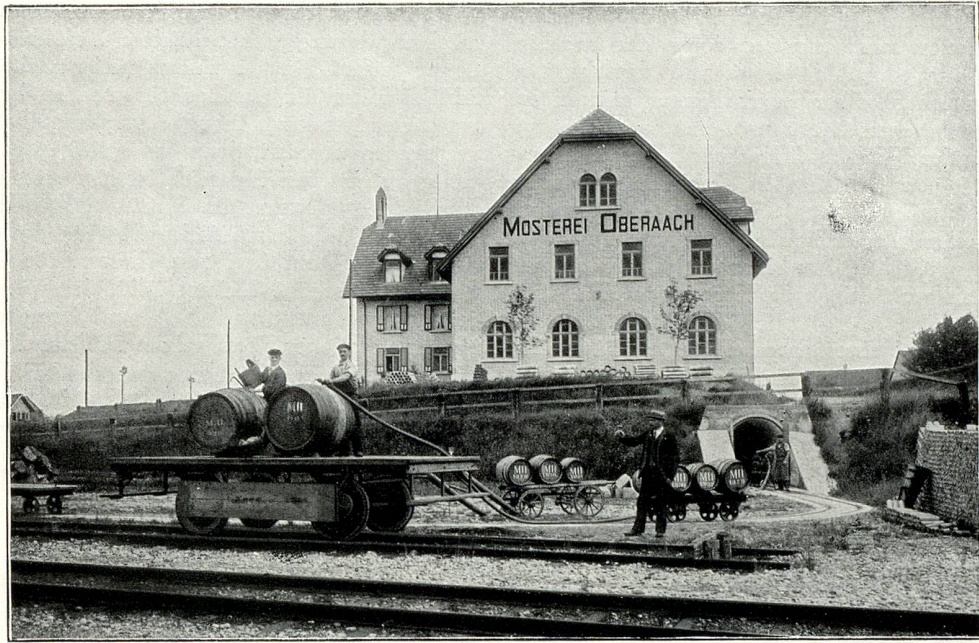


Mosterei und Obst-Export-Genossenschaft Märwil — Pressraum mit Zwillingunterdruckpresse

gutes «Säftli» als Produkt unserer eigenen Scholle neben jedem andern Getränk sehr wohl sehen lassen. Der Obstreichthum unseres Landes verpflichtet uns gewissermassen, die aus ihm hervorgehenden Produkte und Erzeugnisse zu schützen und

namentlich auch der auf kaltem Wege mittelst Kohlensäure hergestellte alkoholfreie Apfelsaft «Thurgovia» der Firma Brauchli in Erlen überall Eingang gefunden. Dieses bekömmliche Getränk hat an der schweizer. Gastwirtschaftsausstellung





Mosterei Oberaach

die höchste Punktzahl erreicht und steht an erster Stelle. Es ist sehr zu wünschen, dass dieser naturreine Apfelsaft nicht nur in Wirtschaften, sondern auch in Privathäusern getrunken wird. Ausserdem besteht eine Mosterei für alkoholfreie Obstsäfte in Matzingen, welche nach einem anderen Verfahren ebenfalls ganz vorzügliche Pro-

dukte herstellt. Viel alkoholfreier Saft wird auch in bäuerlichen Haushaltungen bereitet.

Der thurgauische Obstbau bietet uns also der Gaben sehr viele. Blühende Bäume erfreuen im Frühjahr des Wanderers Herz und geben unseren Landschaften ihren eigenen Reiz und Zauber. Im Sommer machen uns die Dörfer umkränzen-



Tafelobst-Verlad



den Baumgärten die Heimat lieb und heimelig und im Herbst lacht uns der Segen der Früchte entgegen der auch den freut und dem zugute kommt, welcher selber keine Bäume sein eigen nennt. Ausserdem liefern uns die vielen Bäume ein wertvolles Nutz- und Brennholz, welches namentlich in den waldarmen Gebieten geschätzt wird. Es ist auch bekannt, dass die geschlossenen Obstbaumbestände ähnlich wie der Wald auf die klimatischen Verhältnisse einer Gegend einen ausgleichenden wohlthätigen Einfluss auszuüben vermögen.

Tausend und abertausend fleissige Hände finden in der Obstkultur eine schöne Arbeit und willkommenen Verdienst. Das ganze Volk aber findet reichlich Gelegenheit sich der mannigfaltigen Gaben unseres Obstbaues zu erfreuen. Es fehlt

uns weder an saftigen, wohlschmeckenden Tafel Früchten, deren gesundheitlicher Wert demjenigen teurer Südfrüchte bei weitem nicht nachsteht, es fehlt nicht an billigem Kochobst und noch weniger am perlenden durststillenden vergorenen oder unvergorenen Obstsaft, denn der Früchtesegen ist in vielen Jahren fast überreich, sodass seine richtige Verwertung hie und da ernste Sorgen bereitet. Wem also der thurgauische Obstbau am Herzen liegt, wer unsere in ihrem Baumschmuck einzig dastehende schöne Heimat liebt, der trägt durch reichlichen Genuss von Obst- und Obstprodukten in der oder jener Form seinen Teil zur Erhaltung und zum weiteren Aufbau desselben bei. Er nützt dadurch sich selbst und der gesamten Volkswirtschaft.



## Aus der Wunderwelt des Bienenstaates.

Von A. Wartenweiler, Engwang.

Kaum ein Monat nach der Wintersonnenwende, wenn das steigende Tagesgestirn noch kaum merkbar höhere Wärme zu erzeugen vermag, beginnt im Bienenhaushalte eine erhöhte Lebenstätigkeit. Während der Winterruhe, einem halbschlafähnlichen Zustande der Bienentraube, bildet die Erhaltung der Lebenstemperatur, die im Innern derselben selbst bei tiefsten Kältegraden 25—30° beträgt, die hauptsächlichste Aufgabe des Bienenkörpers. Durch engeren oder lockerern Zusammenschluss der halbkugeligen Bienentraube, durch stärkern oder geringern Konsum von Heizmaterial — Honig oder Zucker — vermag das Volk diese Temperatur konstant zu erhalten. Ein Bienehen aber, das sich aus irgend einem Grunde, z. B. Störung der Winterruhe, nur wenige Zentimeter von der geschlossenen Traube entfernt, erstarbt und ist ein Kind des Todes. Neue wissenschaftliche Untersuchungen des Erlanger Bienenforschers Dr. Himmer, mittelst äusserst empfindlicher, in die Waben eingelassener thermoelektrischer Wärmemessern haben dem Bienenzüchter wertvolle Aufschlüsse gegeben über die Wärmeökonomie des Biens während der Winterruhe.

Ende Januar beginnt die Königin, die Mutter des Stockes im Zentrum der Bienentraube, angeregt durch bessere und reichlichere Fütterung seitens der Bienen, mit der Eierlage. Während sich die Zahl der täglich gelegten Eier anfangs nur auf wenige hundert beläuft, steigert sie sich bis Mitte Mai auf 2000—2500. Bei dieser gewal-

tigen Tagesarbeit ist nun die Königin nicht imstande, das zur Erzeugung dieser Eierzahl nötige Futter — Honig und Blütenstaub — aufzunehmen und zu verarbeiten. Daher wird sie auf ihrer Eierablagereise stets von einem Kranze von Arbeitsbienen begleitet, die das nötige Futter in ihren eigenen Mägen verdauen und der Königin durch ihre zarten Rüssel präsentieren. Es ist für den Bienenfreund ein erhebender Anblick, diese Huldigung gelegentlich bewundern zu können.

Mit der Ausdehnung des Brutnestes, das bis Mitte Mai auf 40—45,000 Zellen anwächst, nimmt auch die Arbeit des Volkes gewaltig zu. Einmal muss die zur Erbrütung der jungen, in den gedekelten Brutwaben ruhenden Bienen nötige Brutwärme von 35° C erzeugt werden. Nur wenige Grade Temperaturunterschiede bewirken eine schlechte Entwicklung und geringere Lebenskraft der heranwachsenden Generation. Ferner müssen für die Brut verhältnismässig gewaltige Mengen Futtersaft verarbeitet werden. Eine eben dem Ei entschlüpfte Bienenmade wiegt 0,3 Milligramm. Nach 24 Stunden beträgt das Gewicht schon 3,4 mg, also schon das elffache und am 3. Tage ist sie schon 13,3 mg, am 4. 100 mg und am Schlusse ihrer Entwicklung, am 6. Tage, 300 mal schwerer als das Ei, dem sie entschlüpft ist. Diese fabelhafte Gewichtszunahme wäre nicht möglich, wenn die junge Made alles Futter durch den Mund aufnehmen müsste, ihr Körper ist aber an vielen Stellen zur Aufnahme des von den Bienen vorverdauten Futtersaftes eingerichtet.