

Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 22 (1906)

Heft: 27

Artikel: Mosterei Egnach (Thurgau)

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-579875>

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: 22.01.2025

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

Heinr. Hüni im Hof in Horgen

(Zürichsee)

Gerberei

+ Gegründet 1728 +

Riemenfabrik 2485 05Alt bewährte
la Qualität**Treibriemen** mit Eichen-
Grubengerbung

Telephon.

Erste Referenzen.

Telegramme: Gerberei Horgen.

Mosterei Egnach (Thurgau).

(Eingefandt.)

Der Herbst mit seinem Segen steht vor der Tür und rüstet sich der Landwirt zur Ernte des Obstertrages. Die diesjährige Obsternte in der Schweiz kann als mittel und sogar gut bezeichnet werden.

In dieser Hinsicht nimmt unser Mostindien wieder einen sehr befriedigenden Rang ein. In Birnen und Mostäpfeln sind reichliche Erträge vorhanden; die Früchte selbst sind noch etwas klein, doch werden gehabte Regengüsse und gegenwärtige warme Herbsttage noch Fehlendes ersetzen. An Zuckergehalt wird das diesjährige Obst das vorjährige bedeutend übertreffen. Wir erhalten in unserer Gegend ein vorzügliches, gehaltvolles Obst, aus dem wieder die in unserem ganzen Schweizerlande so beliebten Thurgauer-Moste gewonnen werden.

Die Landwirte in unserem obstbaumreichen Egnach haben ihren regelmäßigen Segen in Obst zu schätzen gewußt und haben im Jahre 1900 eine Mosterei- und Obsterport-Genossenschaft gegründet. Die Mitglieder dieser Genossenschaft, deren Zahl heute auf 105 angewachsen ist, tragen in jeder Beziehung zur Hebung des Etablissements bei. Zum Ausbau des Geschäftes nach innen und außen arbeitet die Verwaltungskommission und bestrebt sich stetsfort mit den Fortschritten in neuesten Maschinen und Apparaten, die auf dem Gebiete der Obstverwertung gebaut werden, vertraut zu sein und so das Geschäft auf der Höhe und sehr leistungsfähig zu erhalten.

Die Mosterei Egnach hat sich zu einem der größten Geschäfte dieser Art in unserer Schweiz emporgearbeitet und hat der Absatz ihrer Produkte nie geahnte Ziffern erreicht. Der Verkauf von 300,000 Litern im Gründungsjahr 1900 ist im Jahre 1906 auf 800,000 Liter gestiegen, wozu sich noch ein Export von 35 Wagenladungen Obst stellt.

Machen wir heute einen aufmerksamen Gang durch die Anlagen des Geschäftes, so können wir konstatieren, daß für kommenden Herbst bedeutende Vorkehrungen getroffen wurden, um eine rationelle Verarbeitung der großen Obstzufuhren bewerkstelligen zu können. Im Mostereiraume hat sich zu den vier hydraulischen Obstpressen noch eine neue weit größere gesellt; es faßt diese letztere in einer Pressung 60 Zentner Obst. Der Betrieb arbeitet nun mit drei großen Obstmühlen und fünf hydraulischen Pressen, so daß mit Leichtigkeit täglich 400 bis 500 Doppelzentner verarbeitet werden können. In den Kellereien finden wir weitere 10 neue Lagerfässer mit einem Rauminhalt für 1200 Hektoliter. Einen ganz neuen Versuch leistete sich das Geschäft durch den Bau von vier Zementfässern für einen Inhalt von je 20,000 Litern. Diese Fässer sind nach dem einzig in dieser Art

bestehenden System „Vorsari“ erbaut aus armiertem Beton. Die Innenseite dieser Behälter ist sorgfältig mit Glasplatten ausgekleidet und deren Fugen wiederum mit einem sehr widerstandsfähigen Kitt, gegen die Säuren der Obstmoste. Die Erfahrungen haben ergeben, daß sich Obstmoste wie Weine in Zementfässern ebensogut halten wie in Holzfässern und zudem noch den Vorteil bringen, daß die Räumlichkeiten in Kellereien besser ausgenützt werden können. Als eine wesentliche Neuerung in den Kellieranlagen des Geschäftes halten wir die neugebaute Dampfzentralheizung; es wird dadurch eine möglichst gleichmäßige Kellertemperatur erreicht und die Folge ist ein rascher Gährungsprozeß bei den Getränken und die Erhaltung von rein schmeckenden, glanzhellen, haltbaren Produkten.

Als ganz neues Objekt bemerken wir eine Wasserdruknpumpe, die selbsttätig die Säfte in die großen Lagerfässer pumpt, und befördert dieselbe per Minute 160 Liter. Durch die sukzessiven Neuanschaffungen in Lagerfässern ist dies Jahr ein Rauminhalt für 800,000 Liter zur Verfügung, so daß sich unter Zurechnung des bevorstehenden Versandts in süßen Produkten direkt von der Presse weg, für nächstes Betriebsjahr ein Ausgang von über einer Million Liter ergeben wird. Führt uns unser Rundgang wieder in die Parterre-Räumlichkeiten, bemerken wir die neuerstellte Dampf Brennerei. Diese ist in neugebautem, massivem Raume montiert und liefert im Betrieb pro Tag 200 Liter Branntwein. Der Dampfessel bedient zugleich die Heizungsanlage im Keller. In nächster Nähe der Brennerei-Anlage wurden 5 Zement-Reservoirs mit je 30 m³ Raum gebaut, die vollständig in der Erde liegen. Die Reservoirs dienen zur Aufbewahrung des ausgeschiedenen Obstresters, um aus diesem nach vollendeter Gährung den Branntwein zu gewinnen.

Zum erstenmale in diesem Herbst werden nun sämtliche Maschinen durch den neuerstellten Elektromotor getrieben, der eine Leistung von 30 Pferdekraften entfaltet. Die nötige elektrische Energie für Betrieb und Licht liefert das hiesige Elektrizitätswerk. Als Betriebsreserve dient der bisherige 15pferdige Benzinmotor. Jeder Fachmann gewinnt die Ueberzeugung, daß die ganze Anlage zur Ausübung eines rationellen und sicheren Betriebes tadellos eingerichtet ist; es beweist dies ja vollständig, daß in diesem Jahre wieder für zirka Fr. 40,000 Neuanschaffungen gemacht wurden.

Mit Anfang Oktober wird das ganze Geschäft in vollem Betriebe stehen und wird dann auch der Versandt in süßen Getränken beginnen; für den Transport stehen zirka 2600 Stück Leihfässer zur Verfügung. Für den eigenen Obstbedarf werden zirka 100 Eisenbahnwagen nötig sein und beabsichtigt man, sich noch mit wesentlichen Quantitäten am Export zu beteiligen.