

**Zeitschrift:** Appenzeller Kalender  
**Band:** 159 (1880)  
  
**Artikel:** Die Rauschenbach'sche Obstmühle  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-373776>

### **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:** 31.12.2025

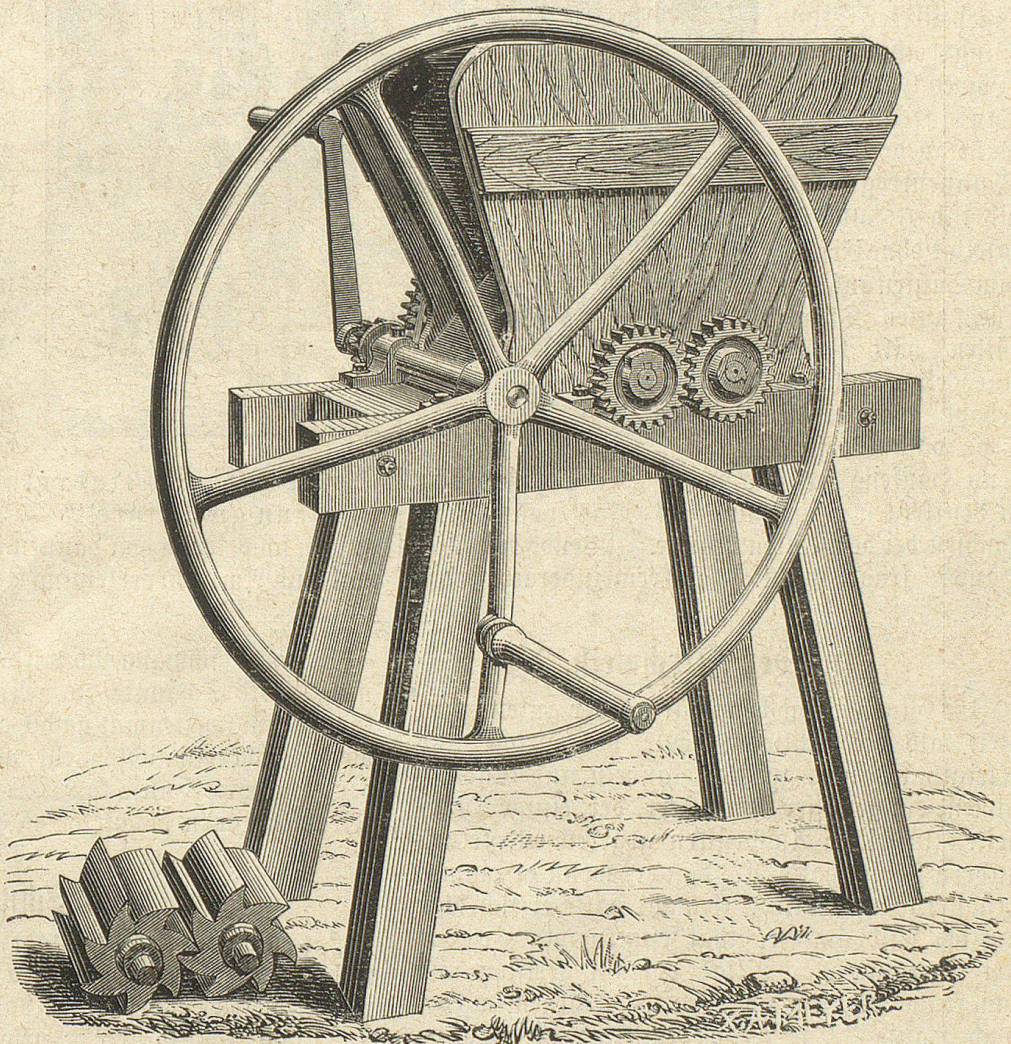
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Die Rauschenbach'sche Obstmühle.

Die Kunst, aus Birnen und Äpfeln „Wein“ zu bereiten, ist sehr alt und erstreckt sich fast über alle Länder der Erde, in welchen das dazu passende Obst gedeiht, das bekanntlich nicht fein, sondern etwas rauh sein muß. Der deutsche „Apfelwein“, der schweizerische „Most“ oder „Saft“, der „Cidre“ der Normandie &c. sind ja allbekannt und setzen bei der landwirthschaftlichen Bevölkerung vollständig die theueren und weniger durstlöschenden Getränke Wein und Bier. Der beste aller Obstweine ist wohl ein echter thurgauer „Geljoggler“ oder Wein- und Bergbirnensaft. — Um einen recht guten Saft und Most herstellen zu können, bedarf es außer sorgfältiger Auswahl des Obstes und rationeller Behandlung des Getränkes im Keller auch guter Maschinen und zwar kommt's dabei weniger auf die Presse an (da ja der Treß noch zur Brauntweinfabrikation verwendet wird und es also nicht vom Uebel ist, wenn noch etwas Saft darin zurückbleibt) als auf die Mühle. Da diesfalls landauf und landab noch viele altmodische Einrichtungen bestehen (alte Mühlsteine, welche aufrecht über das in Trögen liegende Obst hin und her gewälzt werden müssen, Maschinen mit Messern, welche das Obst in dünne Scheiben zerschneiden &c.), die aber ihres schwerfälligen

Betriebes und ihrer geringen oder unvollkommenen Leistungsfähigkeit wegen nach und nach durch neue Systeme ersetzt werden, so wollen wir nicht unterlassen, auf die entschieden beste und billigste Obstmühle, diejenige aus der Fabrik J. Rauschenbach in Schaffhausen (s. Abbildung) aufmerksam zu machen.



Sie kostet ca. 150 Fr. und hat, wie aus der Illustration ersichtlich ist, zwei gegeneinander laufende Walzen mit je 6 Zähnen, welche das Obst fassen und zerquetschen. Ihre Konstruktion ist also sehr einfach und ihre Solidität, sowie ihre Leistungsfähigkeit ist überall als ganz vorzüglich anerkannt worden. Sie läßt sich auch mit einem Göppel oder Wasserrad in Verbindung setzen.