

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 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: 23.01.2026

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

Heinr. Hüni im Hof in Horgen

(Zürichsee)

Gerberei

+ Gegründet 1728 +

Riemenfabrik 2485 05

Alt bewährte
la Qualität

Treibriemen

mit Eichen-
Grubengerbung

Telephon.

Erste Referenzen.

Telegramme: Gerberei Horgen.

Mosterei Egnach (Thurgau).

(Eingesandt.)

Der Herbst mit seinem Segen steht vor der Türe 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 ersezten. 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 stets fort mit den Fortschritten in neuesten Maschinen und Apparaten, die auf dem Gebiete der Obsterverwertung 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 Vorräderungen getroffen wurden, um eine rationelle Verarbeitung der großen Obstanfuhren bewerkstelligen zu können. Im Mostereiraume hat sich zu den vier hydraulischen Obstpressen noch eine neue weit größere gesellt; es fügt 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 einzigen in dieser Art

bestehenden System „Borsari“ erbaut aus armiertem Beton. Die Innenseite dieser Behälter ist sorgfältig mit Glasplatten auskleidet und deren Fugen wiederum mit einem sehr widerstandsfähigen Kitt, gegen die Säuren der Obstsaft. Die Erfahrungen haben ergeben, daß sich Obstsaft wie Weine in Zementfässern ebenso gut 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 Kelleranlagen des Geschäftes halten wir die neu gebaute Dampfzentralheizung; es wird dadurch eine möglichst gleichmässige Kellertemperatur erreicht und die Folge ist ein rascher Gärungsprozeß bei den Getränken und die Erhaltung von reinischmeckenden, glanzhaften, haltbaren Produkten.

Als ganz neues Objekt bemerken wir eine Wasserdruckpumpe, 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 Berechnung des bevorstehenden Verbands 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 neuerrichtete Dampfbrennerei. Diese ist in neu gebautem, massivem Raum montiert und liefert im Betrieb pro Tag 200 Liter Branntwein. Der Dampfkessel bedient zugleich die Heizungsanlage im Keller. In nächster Nähe der Brennerei-Anlage wurden 5 Zement-Reservoir mit je 30 m³ Raum gebaut, die vollständig in der Erde liegen. Die Reservoir dienen zur Aufbewahrung des ausgeschiedenen Obstresters, um aus diesem nach vollendetem Gärung den Branntwein zu gewinnen.

Zum erstenmale in diesem Herbst werden nun sämtliche Maschinen durch den neuerrichteten Elektromotor getrieben, der eine Leistung von 30 Pferdekräften entfaltet. Die nötige elektrische Energie für Betrieb und Licht liefert das hiesige Elektrizitätswerk. Als Betriebsreserve dient der bisherige 15pferdige Benzinkmotor. Jeder Fachmann gewinnt die Überzeugung, daß die ganze Anlage zur Ausübung eines rationellen und sichereren 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 Versand in süßen Getränken beginnen; für den Transport stehen zirka 2600 Stück Leihfäßchen zur Verfügung. Für den eigenen Obstbedarf werden zirka 100 Eisenbahnwagen nötig sein und beabsichtigt man, sich noch mit wesentlichen Quantitäten am Export zu beteiligen.