

<b>Zeitschrift:</b>	Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe
<b>Herausgeber:</b>	Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe
<b>Band:</b>	27 (1911)
<b>Heft:</b>	44
<b>Artikel:</b>	Das neue Konsum-Molkereigebäude in Winterthur
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-580365">https://doi.org/10.5169/seals-580365</a>

### 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>**

einem Betriebsunfall zu stempeln. Nach der Gesetzesvorlage hat er keine Ursache mehr, die Sache zum Schaden des Betriebsinhabers anders darzustellen, als sie sich wirklich zugetragen hat. Er wird in jedem Falle entschädigt, sei es aus der Versicherung für Betriebsunfälle, sei es aus der Versicherung für Nichtbetriebsunfälle.

So ist jeder Verunfall vor Not geschützt, und die Gemeinde muss nicht fürchten, aus den Armensteuern helfend beispringen zu müssen.

Uns scheint das Gesetz auch in diesem Punkte gut zu sein und die, welche es verdrehen und verunglimpfen, gehen ohne Zweifel auf falschen Wegen und stellen ihre Privatinteressen so in den Vordergrund, daß der „Pferdefuß“ zum voreherein ersichtlich wird.

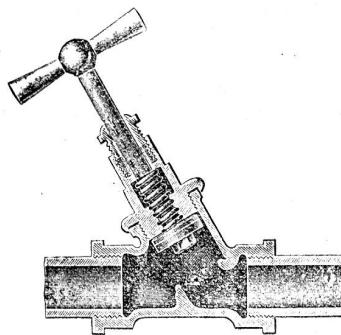
## Neuer Ventilhahn.

Es ist hier und da, besonders seitens der Herren Direktoren städtischer Wasserwerke, und in letzter Zeit mehr als früher gerügt worden, die Ventilhähne hätten im Verhältnis zum Anschlußgewinde zu wenig Durchgang.

In der Tat hat bei einem Hahn von  $\frac{3}{4}$ " Gewinde mit einem Durchgangsquerschnitt in den Zuleitungsröhren von 19 mm der Sitz einen Durchgangsquerschnitt von nur 15 mm und dann wird das Wasser ohnehin noch gestaut, bezw. der Durchgang reduziert durch die flachgedrückte Krümmung beim Eingang und Ausgang im Innern der bisherigen Hahnengehäuse.

Wollte man beim bisherigen System vollen Durchgang für die entsprechende Wassersäule der Rohrleitung schaffen, so würde das Hahnengehäuse unsörmlich, bedeutend größer und wesentlich teurer.

Diesem Uebelstande ist mit dem neuen Modell, das bereits beim Patent in Bern liegt, abgeholfen. Der Durchgangsquerschnitt des Sitzes ist der gleiche wie beim



angeschraubten Wasserleitungsrohr, das Wasser hat durch das ganze Gehäuse hindurch ungehinderten, freien Weg und wird nirgends gestaut. Angestellte Proben haben ergeben, daß Hähnen nach dieser Konstruktion fast 60 % mehr Wasser geben, als Hähnen bisheriger Ausführung.

Das ist ein wesentlicher Vorteil, schon für die Dauerhaftigkeit der Hähnen selbst, die infolge der geringern Reibung beim Durchzwingen des Wassers weniger leiden, also länger halten und dann besonders da, wo an die Leitungen Wassermotoren für industrielle Zwecke angeschlossen werden. Die Motoren arbeiten gleichmässiger, ruhiger. Weil das nicht der Fall ist, kann bei Hochdruck eine engere Leitung mit kleineren Hähnen genommen werden, also eine nicht unwe sentliche Verbilligung der Leitungsanlage.

Da wo Leitungen bereits vorhanden sind, wird durch die neuen Hähnen das benötigte Wasserquantum schneller geliefert, also kommt eine Zeitsparnis häufig vor, Sand, Schlamm &c. werden sich weniger leicht im Hahn an-

sammeln, als bisher; sie werden eher mitgeschwemmt und die Hähnen weniger leicht verstopft, da kein Sack mehr da ist.

Schliesslich ist noch in Berücksichtigung zu ziehen, daß in den meisten grösseren Städten und Ortschaften, die starken Wasserdruck haben, mehr und mehr Wasserdruck-Reduzierventile eingesetzt werden, in Bern z. B. in den meisten Neubauten und in besserer älteren Häusern, ganz besonders aber in Heil- und Pfleganstalten. Das hat neben andern Vorteilen eine ganz bedeutende Verminderung des so lästigen Geräusches beim Wasserabzapfen zur Folge. Diese Geräuschverminderung wird mit den neuen Hähnen noch auffälliger werden, denn das Geräusch wird ganz wesentlich in den bisherigen Hähnen mit den krummen Durchgängen erzeugt.

Ist jedoch einmal der Wasserdruck mittels eines Reduzierventiles reduziert, so daß im obersten Stock vielleicht nur noch 1 Atm. Druck oder noch weniger vorhanden ist, so empfiehlt es sich dann erst recht, den Wasser durchgang nicht auch noch durch die alten Hähnen zu stauen, sondern ihm durch Einsetzen der neuen Modelle ungehinderten Lauf zu lassen, ganz speziell für die noch häufige Klosettspülung mittels Bleirohr und Ventilhahn.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß sich der neue Hahn rasch einbürgern wird, umso mehr, als der Preisunterschied kein wesentlicher ist.

Metallgießerei und Armaturenfabrik Lyf.

## Das neue Konsum-Molkereigebäude in Winterthur.

Seit einer Woche steht die von den Herren Architekten Fritsch & Zangerl erbaute und eingerichtete Molkerei des Konsumvereins Winterthur im Schöntal-areal in Betrieb. An Stelle eines Teils der alten, niedrigen Giebelbauten der früheren Brauerei erhebt sich ein hochstrebendes Gebäude in modernem Aufbau, an welches sich links und rechts später Flügel anlehnen werden in der Weise, daß ein harmonisches Ganzes sich von einem weiten Durchgangsbogen beidseitig symmetrisch verteilen wird, in der Mitte oben von einem Türmchen gekrönt.

Außerlich paßt sich das bisher zu schauende ruhig wirkende in die Umgebung ein. Die Verteilung der Fensterform und -Größe nach Geschäfts- und Wohnräumen und ein bereits vorhandener Erker beleben die Front; ein gelber Verputz mit etwalem Bildhauerschmuck wird sie noch freundlicher gestalten. Zur Bedachung wurden dunkle Ziegel gewählt.

Unter liebenswürdiger Führung durch das Innere machten wir lebhaft sozusagen den Weg einer vollen Milchkanne mit.

Wir kamen also vom Bahnhof her in die Durchfahrt für die großen und kleinen Milchfuhrwerke, sahen in einer Nische an der Abladrampe den Pater-Noster-Aufzug, der die vollen Kannen auf der einen Seite zum Annahmeraum im zweiten Stocke hinauf und die leeren wieder herunterbefördert. Er wird elektrisch betrieben, wie überhaupt alles und jedes im ganzen Haus, und transportiert 300 Kannen in einer Stunde. Telephon und Signale regulieren seine Fahrten. Oben angelangt, werden die Kannen in ein Bassin mit Wäge geleert und kommen zunächst auf einen Abtropfständen, dann zur gründlichen Reinigung. Für innerliche Reinigung stülpt man sie über einen Springbrunnen, aus dem Dampf und heißes Wasser auf einen Druck das Innere ausspült; ein anderer Apparat bearbeitet das Viezherr mit mehreren Bürsten, hierauf folgt ein Warmwasserbad, so-

dass die Kannen blitzblank ihre tägliche Rundreise wieder antreten. Die Tropfmilch sammelt sich durch einen Trichter und wird zu Nebenprodukten verarbeitet, ebenso die Restmilch vom täglichen Betrieb.

Die beim Ausleeren zugleich gewogene Milch läuft durch ein Rohr im Boden in das Erdgeschoss. Auf ihrem Wege passiert sie den Reinigungsapparat und im Notfall, d. h. wenn die Einkaufszone verseucht oder verdächtig ist, einen Pasteurisierapparat und den Kühlapparat, über dessen eiskalte Wellblechrippen sie herunterrieselt, sich wieder sammelt, um im Sammelreservoir einen kleinen See zu bilden. Das Sammelreservoir fasst 5000 Liter. Raum für weitere Reserve und die betreffenden Anschlüsse sind für allfälliges Wachstum im Betriebe hier wie überall vorgesehen. Für den Pater-noster-Aufzug ist für alle Fälle Reserve vorhanden. Alle diese Manipulationen im 2. Stock können auch vom Büro und vom Laboratorium aus beobachtet werden, deren Innenwände als Fenster ausgestaltet sind. Wie uns im Laboratorium freundlich mitgeteilt wurde, wird zurzeit von verschiedenen Rayons Milch bezogen. Von je 500 Kilo aus jedem derselben wird nun eine Einzelprobe und dann vom Gesamtinhalt des Sammeltanks nochmals eine Gesamtprobe entnommen und nach allen Regeln der Wissenschaft untersucht; die Untersuchung erstreckt sich auch auf den Käse und die Butter. Neben Laboratorium und Büro reiht sich ein Personalzimmer für die Milchführer, wo sie durch separaten Eingang Unterkunft und jeder eine Schublade findet. Durch einen Schalter verkehren sie mit dem Büro. Auf dem gleichen Boden stehen ein Garderoberaum mit Einzelschränken, Waschvorrichtung und Abort.

Im 1. Stock befinden sich einmal je ein Extraraum für Kindermilch und Krankenmilch (Yoghurt etc.) und dann die Buttererei, in welcher vorläufig nur die Restmilch verarbeitet wird. Bereits stehen aber auf einem Tisch Butterballen von einer Größe und Farbe, die in jeder Hausfrau einen heißen Wunsch wecken müssen. Nach nochmaliger Reinigung kommt die Restmilch in ein gewaltiges elektrisch arbeitendes Butterfass und dann unter die Rippen der Knetmaschine. Zu ihrer Aufbewahrung dienen 6 Eiskämmchen. An ihnen vorbei gelangt man in die Käseküche, welche ebenso modern und praktisch eingerichtet ist wie alles übrige. Von ihrem Speditionsraum aus wandern die Käse durch den zweiten Warenaufzug entweder zur Ausgabe beim Durchgang oder dann in den Käskeller hinunter.

In allen diesen Betriebslokalitäten imponiert die Bauart nach dem obersten Prinzip der absoluten Reinlichkeit. Bis zu 1,8 m Höhe sind alle Wände mit weißen Plättchen bedeckt; die Böden haben auf armiertem Beton einen wasserfesten Asphaltbelag und darüber einen solchen aus roten gerippten Platten; jeder Boden hat einen oder mehrere Wasserabläufe (mit Geruchverschluss) in die Kanalisation; in jeden Raum kann kaltes und heißes Wasser zum Ausspritzen geleitet werden. Die Fenster sind doppelgläsig; alle Kanten und Ecken sind — keine Kanten und Ecken, sondern abgerundet. Jeder Raum hat elektrische Beleuchtung, Telefon und elektrische, aspirierende Ventilation; Eisenenteile sind durch Verzinkung vor dem Rosten, die Wasserleitungen durch Isolierung vor dem „Schwitzen“ geschützt. Holz ist gänzlich vermieden; die Fenstergesimse bestehen aus Schiefer. 24 elektrische Motoren treiben die Apparate, von denen die meisten Einzelantriebe haben. Die Heizung befindet sich unter dem Restaurant z. „Schöntal“ und wird durch einen Fernkanal ins neue Gebäude geleitet. Das Wasser zum Trinken und das Wasser in die Wohnungen wird vom städtischen Wasserwerk geliefert, das Gebrauchswasser von einem eigenen Pumpwerk, dessen Sohle 30 m unter

dem Boden liegt und dessen Wasser 60 m hoch hinauf unter das Dach in ein Reservoir mit automatischer Regulierung gepumpt wird.

Nach einem Blick ins Maschinenhaus besichtigten wir die vier Keller, von denen drei übereinander liegen. Die letzteren gehen unter dem Vorgartengebiet an der Bankstraße und auf der Hosseite über die Fassaden hinaus, aus welchem Grunde das ganze Gebäude auf armiertem Betonunterzüge gestellt werden musste, die an ihren Enden aufruhen und in der Mitte teilweise durch ein armiertes Betonhängewerk am Dachstuhle aufgehängt sind. Dem Laien ein Rätsel sind die teilweise noch im Innern verlaufenden, die Balken ersezenden Verstreubungen aus armiertem Beton sichtbar. Zwei famose Wohnungen bilden den dritten und Dachstock, und unter dem Dache selber ist das bereits erwähnte Wasserreservoir zu sehen und ein Dampf-Trockenraum für nasse Kleider.

Groß und sauber und hell erleuchtet sind der Käskeller, der Weinkeller mit seiner prächtigen neuen Fassung, die Keller für Gefrierfleisch, Butter und Eier mit ihren eisigen Kühlschlängen. Ihre Wände und Türen bestehen aus Eternitplatten die nicht schwinden, nicht schimmeln, nicht rosten. Diese peinliche Vermeidung des Holzes, auch im Treppenhaus, verleiht zudem dem Ganzen eine hohe Feuersicherheit. Interessant ist noch der Betrieb der Personenaufzüge mittelst Druckknopfsteuerung und mit dem automatischen Verschluss der Stockwerktüren; es lässt sich keine öffnen, ehe der Lift genau bei ihr zum Stillstand gekommen ist. Damit werden Fehltritte und Unfälle verhütet.

Recht hübsch und bequem und reinlich eingerichtet ist das gelb und grün bemalte Milchhäuschen an der Bankstraße, in welchem außen am Schalter oder im erwärmten Aufenthaltsraum warme und kalte Milch und Rahm zu haben ist. („Landbote“.)

## Allgemeines Bauwesen.

Die Baugenossenschaft „Union“ in Winterthur will auf einem Areal von 195,000 m<sup>2</sup> zunächst 37 bis 40 Häuser mit je einem Kostenaufwand von ca. 10,000 Franken bauen. Der Große Stadtrat genehmigte einen Vertrag des Stadtrates mit dieser Genossenschaft betr. Landabtretung im Vogelsang. Aus Grundfählen der Förderung der Erstellung zweckmäßiger und billiger Wohnungen hat der Stadtrat der „Union“ vorläufig ein Stück Land von 9450 m<sup>2</sup> zu Fr. 3.40 abgetreten. Der Einheitspreis setzt sich zusammen aus 1 Fr. für den Quadratmeter, 2 Fr. 20 für Straßenbau und Kanalisationen, und 20 Rp. als Anteil an den Kosten des

### Ia Comprimierte & abgedrehte, blanke

**STAHLWELLEN**

**Montandon & Cie. A.-G., Biel**

Blank und präzis gezogene

**Profile**

jeder Art in Eisen u. Stahl 11

Kaltgewalzte Elsen- und Stahlbänder bis 210 mm Breite,  
Schlackenfreies Verpackungshandels,

GEWERBEMUSEUM  
WINTERTHUR