

# Die Rauschenbach'sche Obstmühle

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **159 (1880)**

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-373776>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

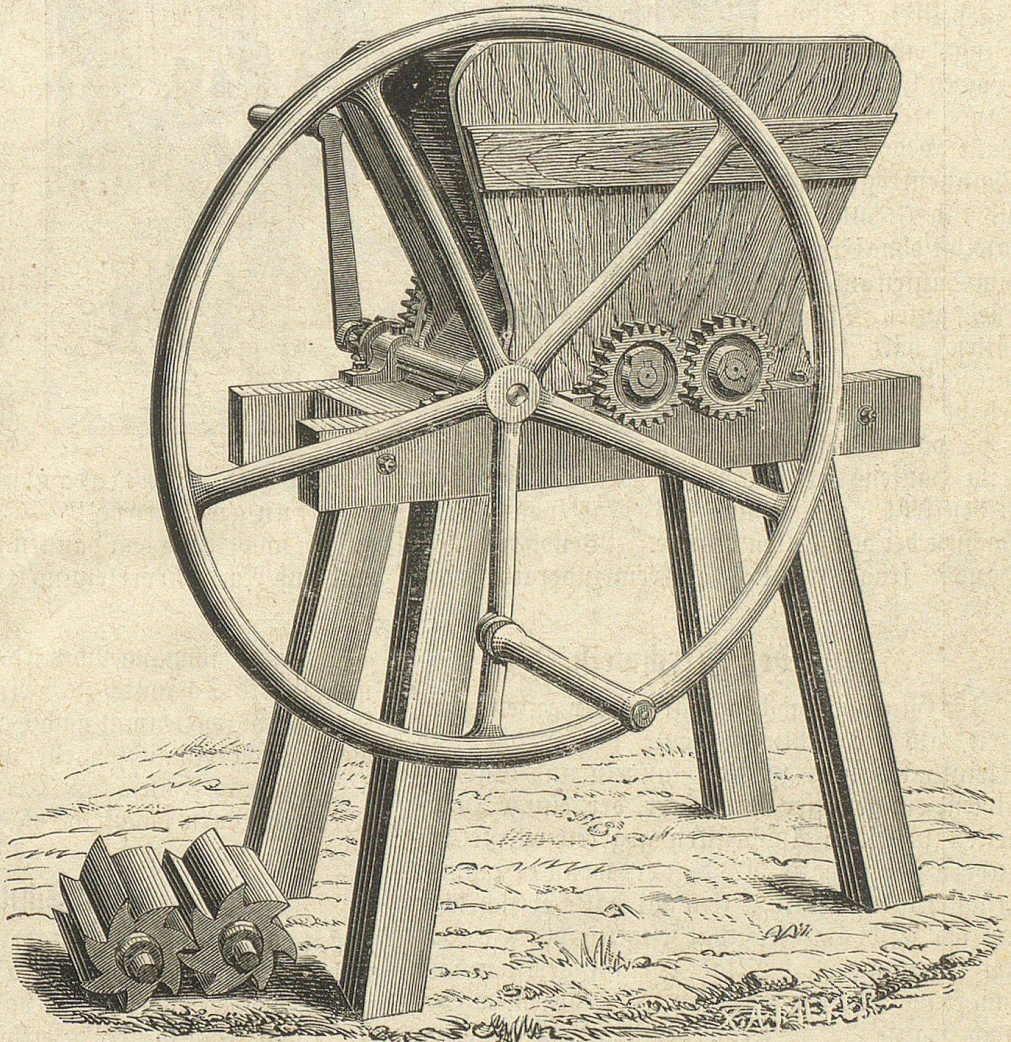
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## 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 zc. sind ja allbekannt und erzeugen 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 rationaler 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

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.



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 zc.), die aber ihres schwerfälligen

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.