

Die Conservenfabrik Rorschach unter Hochdruck



Die Conservenfabrik Rorschach unter Hochdruck, 1933

Die Conservenfabrik Rorschach, deren Roco-Produkte seit langer Zeit einen vortrefflichen Klang besitzen, hat zur Zeit Hochsaison. Dies beweist schon der Umstand, dass über hundert Personen mehr beschäftigt werden können als frühere Jahre. Es ist aber auch nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, dass pro Tag bis zu 300'000 Kilogramm Frischerbsen eingeliefert wurden. Tag für Tag sind mindestens 150'000 Kilo-Büchsen fertige Conserven hergestellt worden. Man ist sich seit Bestehen der technisch vollendet eingerichteten Fabrik einer solch enormen Ernte nicht erinnerlich.

Neben diesem geradezu unheimlichen Quantum Erbsen wird aber auch noch eine grosse Menge anderer Früchte verarbeitet: Kirschen, Aprikosen, Himbeeren, Johannisbeeren, Carotten usw. Es ist zu verstehen, dass dies natürlich zur Zeit der Erbsen- und Bohnen-Hochkonjunktur den Fabrikationsbetrieb ausserordentlich erschwert und kompliziert und deren Leitung zu einem Kunststück gestaltet.

Wenn man sich vorstellt, dass der tägliche Wasserverbrauch ca. 5000 Kubikmeter und der Kohlenkonsum nicht weniger als 10'000 kg beträgt, so kann man sich ein Bild machen, was für Riesenmengen Material verarbeitet werden.

Dass durch diesen Hochbetrieb der Conservenfabrik sehr viele Arbeitslose eine höchstwillkommene Verdienstmöglichkeit gefunden haben, sei bei der heutigen schlechten Wirtschaftslage mit Genugtuung besonders festgehalten. In Rorschach, Horn, Goldach und Rorschacherberg wurden nicht genügend Arbeitskräfte gefunden, sie mussten noch aus dem ganzen Unter-Rheintal und der Stadt St.Gallen geholt werden.

Unser Bild stellt den durch diese Hochkonjunktur bedingten Verkehr vor dem Fabrikgebäude dar.

Buchtitel: Rorschacher Monatschronik 1933, Nr.8, S.8

Copyright: 1933 by E. Löpfe-Benz, Rorschach

[Originalbild Konservendosen bestellen](#)

•



•



•



•

