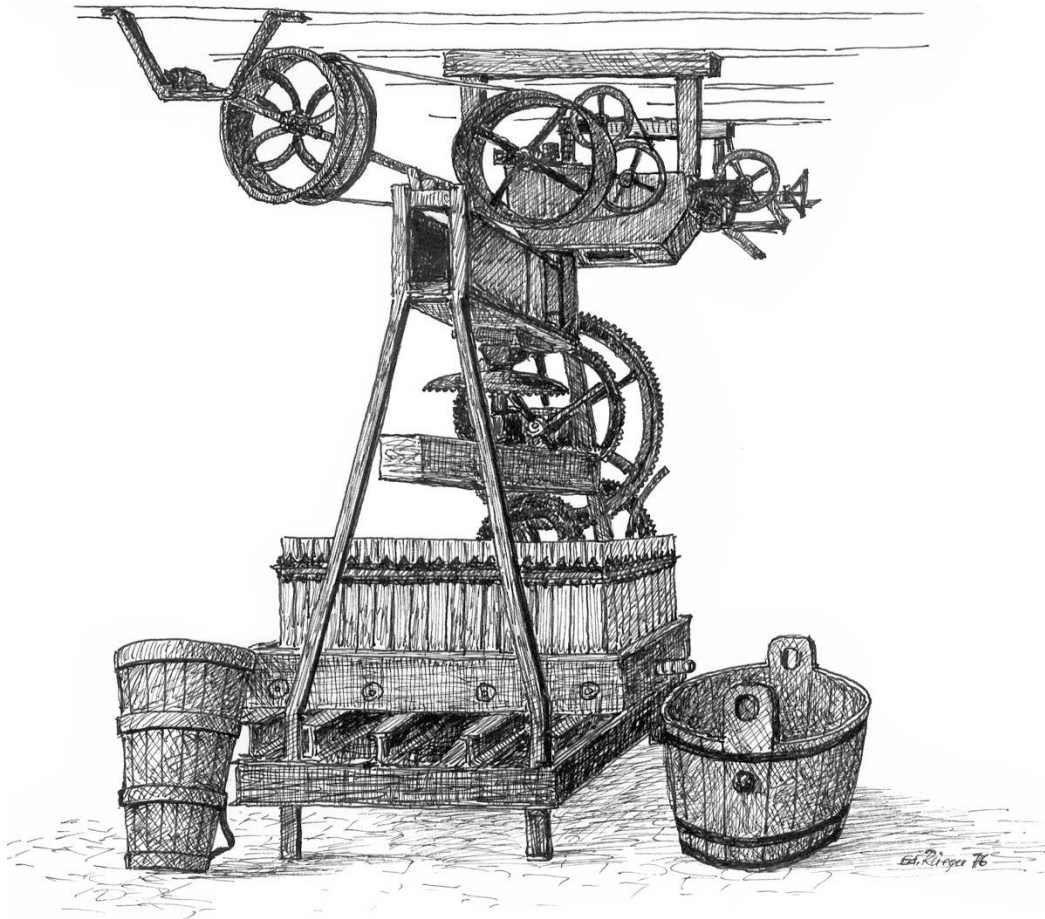


Mosterei



Mostpresse

Die RUSCHENBACH-PRESSE stammt aus dem Besitz der Familie Haller am Hagenbuchrain. Laut Aussage von Frau Knecht-Haller wurde die Presse 1911 gebaut. Untergebracht war sie in einem Nebengebäude. Bevor sie 1975 ins Ortsmuseum kam, wurde sie an ihrem Standort abgebrochen und vollständig zerlegt. Die Lehrlinge der *Schenkung Dapples*, der *Familie Guldener* und der *Veralit-Werke* reinigten und putzten die Presse. Zuerst wurde sie chemisch abgelaugt, dann galvanisiert und frisch gestrichen. Die Holzbestandteile wurden durch die Ortsgeschichtliche Kommission des Quartiervereins (Vorläufer des Vereins Ortsmuseum Albisrieden) instand gestellt. Anhand von Zeichnungen, die die Firma *Bucher-Guyer* zur Verfügung stellte, wurden die Riementransmissionen montiert. Sowohl diese wie auch das Sternrad entsprechen nicht dem Originalzustand, da die Presse ursprünglich von Hand betrieben worden war. Erst später wurde die Riemenscheibe darauf montiert.

Die *Obstmühle* stammt ebenfalls von der Familie Haller. Auch sie wurde komplett revidiert.

Auf dem *Pressbett* befindet sich der *Korb*, der aus Eichenleisten (*Scheien*) besteht. Auch das *Pressbett*, der *Presskorb*, die *Pressbretter*, die über das geschnitzelte Obst gelegt werden, und der *Pressbalken* ("*Schweinchen*") sind aus Eichenholz. Sie wurden im Laufe der Zeit ersetzt.

Um die Presse funktionstüchtig zu machen, muss sie jeweils im frühen Herbst gewässert werden, damit das Bett dicht wird (*verschwellen*). Anschliessend wird sie mit Sodawasser gereinigt, damit es keinen "Essig" gibt.

Stande

Stande genannt wird der Bottich, der den Most auffängt. Sie fasst etwa 100 Liter und wurde, weil sie undicht geworden war, durch eine neue aus Eichenholz ersetzt, hergestellt durch die *Küferei Suppiger Küssnacht am Rigi*.

Trichter oder "Trachter"

Die *Tause* oder *Tanse* ist ein Gefäss aus Holz oder Metall, das auf dem Rücken getragen wird. Damit wurde der frische Most in den Trichter geleert, um die Fässer zu füllen.

Eichenfässer

Den Most liess man früher in den Fässern vergären. So gegen Weihnachten herum wurde er abgezogen und war trinkfertig.

Die Fässer hatten verschiedene Grössen. Das grösste in Albisrieden fasste etwa 1200 Liter. Das grösste Fass im Museum fasst etwa 200 Liter, die kleineren 50 Liter.

Im zweiten Weltkrieg wurde der Süssmost auch in den grossen Glasflaschen pasteurisiert. Alternativ wurde er im Waschhafen gekocht und heiss eingefüllt oder Herr Walder kam zu den Bauern auf die Stör und sterilisierte den Süssmost. So wurde der Saft haltbar gemacht und konnte bis in den Sommer getrunken werden.

Unterhalt der Presse

Die alte Dame will gepflegt sein. Neben dem regulären jährlichen Unterhalt mussten in den letzten Jahren teure Reparaturen vorgenommen werden. So mussten das Kegelrad und das Stirnrad erneuert werden, da die gegossenen Zähne zum Teil ausgebrochen waren. Zum Glück fand sich die *Fa. Alltec Plus AG in Sachseln*, die die beiden Teile in modernster Laser- und Computertechnik herstellen konnte. Die Kosten waren allerdings enorm, allein für das Stirnrad mussten fast 20'000 Fr. aufgewendet werden. Auch die Holzteile altern und müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden. Die ursprünglichen, rissig gewordenen, ledernen Antriebsriemen wurden 2023 durch geschichtete, dehnungsstabile Verbundriemen ersetzt.



Moschtete

Alljährlich im Herbst findet im Ortsmuseum Albisrieden die MOSCHTETE statt. Dann ist die alte Presse in Betrieb und erfreut das staunende Publikum. Es wurden schon bis zu 3 Tonnen Obst vermostet. Das Pressgut bestand je nach Obstertrag vormals aus 4/5 Äpfel und 1/5 Birnen, heute sind alles Äpfel.

Das Mostobst wurde immer von Hand aufgelesen und in Bogenchörbli und Jutensäcke gesammelt und in Harasse geleert. Das gab im Herbst jeweils kalte Finger.

Der Verein Ortsmuseum erntet das Obst von eigenen Obstbäume auf städtischem Boden im Rossacker. Je nach Ertrag wird jeweils Obst zugekauft. Gepresst werden jeweils rund 1000 Liter Süssmost.

An der Moschtete kann der frische Moscht direkt ab Presse frisch getrunken werden. Im Museums-Beizli gibt es dazu Chäs, Brot, Chäschüechli und Wurst. Begleitet wird die fröhliche Gastwirtschaft von einer Schwiizerörgelikappelle.

Der frische Moscht wird auch über die Gasse verkauft. Da er nicht pasteurisiert ist, muss er kühl aufbewahrt und innert weniger Tage aufgebracht werden.

Alles wird verwendet

Früher kauften viele Leute Süssmost, um ihn einzudicken. Daraus entstand der süsse "Moschtungg". Heute wird verdickter Süssmost als Melasse oder – aus Apfel- und Birnensaft hergestellt – als Birnel angeboten.

Neben süssem und saurem (vergorenem) Most wurde früher aus dem Apfelsaft auch eine Art Champagner hergestellt. Der Apfelsaft wurde in alte Champagner-Flaschen abgefüllt, ihre Zapfen wurden mit Draht verschlossen. Die Flaschen wurden in Sand gelegt, damit sie durch den Druck, der während der Gärung entstand, nicht kaputt gingen. Am Neujahr wurde mit dem sprudelnden Saft angestossen.

Auch der Trester, die festen Rückstände, die nach dem Pressen der Äpfel übrig bleiben, wird verwendet. Während die Bauern ihn früher auch zu Zigerli» pressten, die sie als Brennmaterial verwendeten, wird der Trester heute im Ortsmuseum in Gärfässer abgefüllt. Nach der Vergärung werden die Fässer im folgenden Januar zur *Brennerei Erismann in Eschenmosen ob Bülach* gefahren. Dort wird aus dem vergärten Trester der beliebte Albisrieder Träsch gebrannt. Versetzt mit Kräutern nach dem Geheimrezept des Ortsmuseums entstehen zusätzlich Albisrieder Chrüter und Albisrieder Fee, gelagert im Eichenfass auch Albisrieder Apfelbrand fine (siehe separate Beschreibung).

OM Mostereibetrieb
Betriebsbereitschaft Mostpresse

Revisionen, Reparaturen, Erneuerungen

Ab 2004 sind kontinuierlich Reparaturen, Revisionen und auch Erneuerungen an der Mosch-
presse zur Verbesserung der Betriebssicherheit vorgenommen worden:

Massnahmen

- Rahmen zur (gefahrlosen) Verschiebung des Antriebsriemens von der Transmissions-
welle zum Antriebsrad der Pressespindel (grosse/kleine Übersetzung)
- Auftrag für Verschiebevorrichtung des Antriebsriemens von der Transmissionswelle zum
Antriebsrad Messerwerk/Mahlwerk (Leerlauf/Betrieb)
Ausführung: Schweisswerkstätte Heinrich Haug AG, 8952 Schlieren
- Anregung für Wechselschalter für Antriebsmotor der Transmissionswelle Pressen/Lösen
Ausführung Zürielektro AG, Andreas Knecht
- Konische Verengung des Einfülltrichters zwecks besserer Führung des Obstes auf das
Messerwerk
- Verkürzung des ledernen Antriebsriemens, neue Riemenschlösser
- Ersatz Presstisch
Ausführung Schreinerei Holzwerk, 8047 Albisrieden
- Ersatz ausgeschlagenes Kegelrad
Ausführung Fa. Alltec AG, 6072 Sachseln
- Ersatz Zahnkranz des Stirnrads der Antriebsspindel zum Pressbalken
Ausführung Fa. Alltec AG 6072 Sachseln
- Stabilisierung der Mostpresse mittels Stahl-Bodenplatten zwecks Verhinderung der Ver-
schiebung, hervorgerufen durch Fibration der Anlage beim Pressvorgang
Ausführung: Fa. Albis Metallbau GmbH, Belà Stähli, 8047 Zürich
- Ersatz der 113 Jahre alten Lederantriebsbänder durch längenstabile Kunststoffbänder
Lieferant: ERAG AG, 9212 Arnegg
- Pressekorb: Reparatur, Ersatz Scheien
- Neue Stande, Eichenholz, Hersteller: Käferei Schuppiger, 6403 Küssnacht SZ