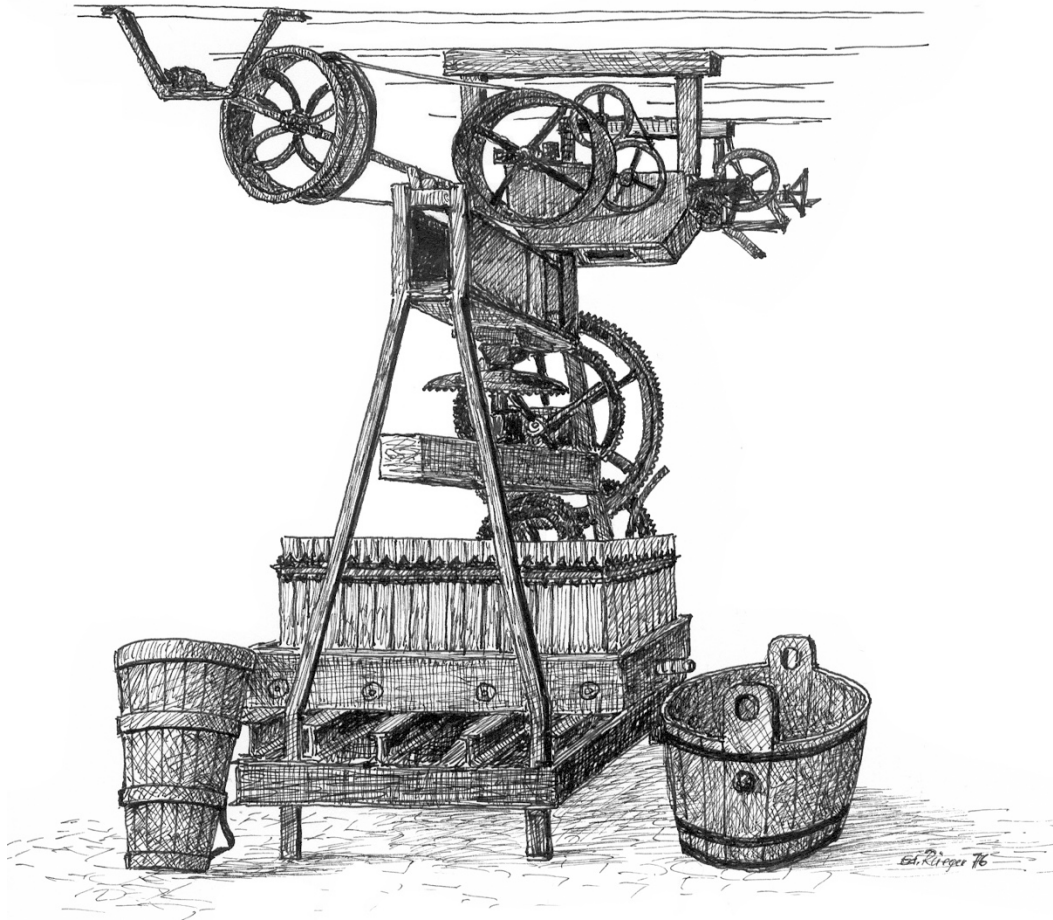


# ORTSMUSEUM ALBISRIEDEN

## Mosterei



**Mostpresse** aus dem Jahr 1911 (laut Aussage Frau Knecht-Haller)

Es ist eine RUSCHENBACH-PRESSE.

Sie stammt aus dem Besitz der Familie Haller am Hagenbuchrain, wo sie in einem Nebengebäude untergebracht war. Hier wurde sie 1975 abgebrochen und bevor sie ins Museum kam, total auseinandergenommen. Die Lehrlinge der *Schenkung Dapples*, der *Fa. Guldener* und der *Veralit-Werke* reinigten und putzten sie. Zuerst wurde sie chemisch abgelaugt, dann galvanisiert und frisch gestrichen. Die Holzsachen wurden durch die Ortsgeschichtliche Kommission des Quartiervereins instand gestellt. Anhand von Zeichnungen, die die Firma BUCHER-GUYER zur Verfügung stellte, wurden die Riementransmissionen montiert. Diese, sowie das Sternrad sind nicht im Originalzustand. Ursprünglich wurde die Presse von Hand betrieben. Erst später wurde die Riemenscheibe darauf montiert. Die Obstmühle stammt ebenfalls von der Familie Haller. Auch sie wurde komplett revidiert.

Das *Pressebett*, der *Pressekorb*, die *Pressebretter*, die über das geschnetzelte Obst gelegt werden und der *Pressebalken* ("*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.

Alljährlich findet im Ortsmuseum vor den Herbstferien die MOSCHTETE statt. Dann ist diese Presse in Betrieb. Es wurden schon bis zu 3 Tonnen Obst vermostet,  $\frac{4}{5}$  Äpfel und  $\frac{1}{5}$  Birnen, neulich auch alles Äpfel, je nach Ertrag. Das ergibt je nach Jahr gegen 1000 Liter Süssmost. Der Träsch wird in die blauen 60 Liter Gärfässer abgefüllt und nach der Vergärung im folgenden Januar zur Brennerei Erismann in Eschenmosen ob Bülach gefahren, woraus Obstbrand "Obsträsch" und Kräuterbrand "Chrüter" gebrannt wird. Die Bauern machten daraus auch "Zigerli", die sie als Brennmaterial brauchten.

Das Mostobst wurde immer von Hand aufgelesen und in Bogenhörbli und Jutensäcke gesammelt. Heute wird das Obst mit Eimern eingesammelt und direkt in 25 kg Harasse geleert und so ins Ortsmuseum gefahren. Das gab im Herbst jeweils kalte Finger. Heute nutzt das Ortsmuseum die eigenen Obstbäume auf städtischem Boden im Rossacker. Je nach Ertrag muss aber jeweils Obst zugekauft werden.

### Unterhalt der Presse

Die alte Dame will gepflegt sein. Neben dem normalen jährlichen Unterhalt, mussten in den letzten Jahren teure Reparaturen vorgenommen werden. So mussten das Kegelrad und das Stirnrad neu gemacht 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 reparieren 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.



### **Stande**

Sie fasst etwa 100 Liter.

Sie musste 2008 neu gekauft werden bei der Küferei Annen in Tegerfelden.

### **Trichter oder "Trachter"**

Mit der Tause wurde der frische Most in den Trichter geleert, um die Fässer zu füllen.

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

### **Eichenfässer**

Diese hatten verschiedene Grössen. Das grösste in Albisrieden war etwa 1200 Liter gross. Das grösste Fass im Museum fasst etwa 200 Liter, die kleineren 50 Liter.

Im letzten Krieg wurde der Süssmost auch in den grossen Glasflaschen pasteurisiert. Er wurde auch im Waschhafen gekocht und heiss eingefüllt. Ein Herr Walder kam jeweils zu den Bauern auf die Stör und sterilisierte den Süssmost. So konnte dieser bis in den Sommer gebraucht werden.

Aus Most wurde auch eine Art Champagner hergestellt. Most wurde in alte Champagner-Flaschen abgefüllt, der Zapfen mit einem Draht verschlossen und in den Sand gelegt, damit sie durch den Druck nicht kaputt gingen. Am Neujahr wurden sie dann geöffnet.

Viele Leute kauften früher den Süssmost, um ihn einzudicken. Daraus entstand eine Art Honig ("Moschthungg"). Auch heute noch kann eingedickter Obstsaft als Melasse oder Birnel gekauft werden.