

Mostherstellung - anno dazumal ...

Horst Roller, Calw-Stammheim



Bild 1: Ausschnitt aus dem Gemälde von Walddorf um 1843

Der Quetschtrog

Während der Julius Heuss-Ausstellung¹ in Neulach im Oktober 2007 wurde im Rathaus unter anderem ein Gemälde gezeigt. Fritz Kalmbach hat es in *Einst & Heute* Heft Nr. 18, Seite 54, erläutert. Ein Ausschnitt daraus ist im Bild 1 zu sehen:

Eine Frau und ein Bube schütten gerade einen Korb mit Obst in einen Trog. Eine andere Frau und zwei Kinder schieben den runden Stein mit

einer Holzstange. Sie muss an der Hauswand befestigt sein, deshalb kann der Stein nicht umkippen, und schon ist der Grund für die gebogene Form des Trogs erklärt: In ihm wurde das Obst *gemahlen* oder *gequetscht* für die Mostherstellung. Was sich unter der Überdachung verbirgt, könnte Bild 8 im Hintergrund links zeigen, nämlich eine Holzspindelpresse.

Im Jahr 2007 stieß man in Neuhengstett bei Bauarbeiten auf einen sauber gehauenen



Bild 2: Steintrog Neuhengstett, Waldensermuseum



Bild 3: Steintrog in Beinberg



Bild 4: Steintrog mit Mahlstein in Ottenhausen



Bild 5: Steintrog in Weltenschwann, Rosenhain.



Bild 6: Beim Mosten in Oberkollbach 1908.



Bild 7: Mostgewinnung nach Großväter Art, 1938, mit überdachtem Holztrug.



Bild 8: Fünf Personen bewegen den Mahlstein. Zwei Frauen mit Holzschaufel schieben immer wieder Obst und Maische unter den Mahlstein. 1875, Österreich.²

gebogenen Steintrog³, siehe Bild 2. Solche Steine stehen, oft als Blumentröge genutzt, auch in Beinberg, siehe Bild 3, in Sommenhardt, in Ottenhausen, siehe Bild 4, und in Weltenschwann,⁴ siehe Bild 5; dort samt einer Holzrahmen-Spindelpresse von 1822 (wie die in Zavelstein von 1857).

Calw. Fuhrmann Knapper hat 1 gute Mosttrotte samt Mahlstein und Trog zu verkaufen.
Calw. Bei Kübler Proß dem Jüngern sind ein Quantum birkene Fäßles- und haselne Kübelreife zu haben um billigen Preis. 1835

Bild 9: Anzeige in Wöchentliche Nachrichten 1835 Calw, betreffend Mosttrotte und hölzerne Fassreifen.

Weil diese Tröge zur Herstellung der Maische dienten, war die Bezeichnung Quetschtrog, Mahltrog, Trotte oder Nursche. Bei den aufgefundenen Trögen zog sich fast immer die Trogsohle an den Trogenden nach oben, so dass der runde Stein, der so genannte Mahlstein, nicht an den Stirnwänden anstoßen konnte. Beim Schieben oder Ziehen drehte sich allerdings die Achse in den Händen. Manche Tröge besitzen ein Abflussloch.

In den Blättern des Schwarzwaldvereins aus dem Jahr 1908 schreibt der bekannte Hoffotograf Karl Blumenthal (1866-1944) aus Bad Wildbad über seine „Wanderung zwischen Enz und Nagold“: *Reges Leben war in Oberkollbach, sie rüsteten auf die Kirbe. Auf einem Hofe war Mostfest, (Bild 6) der Bauer hat mich in die Geheimnisse der Mostbereitung eingeweiht. Das ist schon ein harmloseres Verfahren, als das, was man aus den Weinpantscherprozessen erlernen kann.*

1938 zeigt die gleiche Zeitschrift wieder ein solches Bild (Nr.7) mit der Bemerkung: *Mostgewinnung nach Großväter Art.*

Ein H. Meier aus Ottoschwanden erklärt den Arbeitsgang: *Als es noch keine Maschinen zum Mahlen der Äpfel gab, wurde das Obst in einem langen, gekrümmten Holztrug durch einen handgezogenen Mahlstein zerdrückt. Dabei war der Trog der Bogen eines Kreisabschnitts, dessen Radius die Laufstange bildete, die darum im Mittelpunkt des Kreises drehbar befestigt werden musste. Im Schwarzwald ist der „Mühlstei“ vielerorts bis in die Gegenwart (1938) nicht außer Gebrauch gekommen. Teils will man, was die Ahnen taten, nicht beiseite werfen, teils findet man, dass er neben und zur Ergänzung der*



Bild 10: Kreisrunde Apfelquetsche, Durchmesser 3,80 m, im Freilichtmuseum Beuren, Kreis Esslingen.



Bild 11: Quetschtrog in Tripsdrill, Durchmesser 4 m.



Bild 12: Sehr enge Quetsche für ein Zugtier in Tripsdrill.

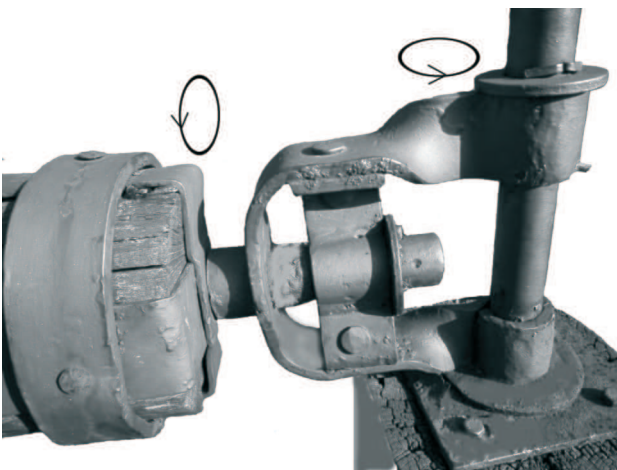


Bild 13: Zentrum der Achse mit doppeltem Drehmechanismus.

neuen Apfelmühle noch echt gute Dienste leistet. Der Stein wird so oft von einem Ende zum andern über das eingeschüttete Obst in der Rinne geführt, bis alles gemahlen ist. Mit hölzernen Schüffelchen, hinter dem Lauf her, bringt man das Mahlgut immer wieder zur Mitte unter den Stein, einmal von dieser, so dann von der anderen Seite.

Aus mehreren Teilen konnte man eine kreisförmige und daher besonders leistungsfähige Apfelquetsche zusammenfügen. Bild 10 zeigt eine solche Anlage mit einem Durchmesser von 3,80 Metern, die von der Gemeinde Owen 1847 errichtet wurde und die jetzt im Freilichtmuseum Beuren zu sehen ist. Das Besondere sind hier die zwei miteinander verbundenen Mahlsteine. Die Eisenachsen sind im Mittelpunkt so befestigt, dass sie sich nur im Kreis, aber nicht um sich selbst drehen können. Deshalb drehen sie sich im Holzlager des Mahlsteins, so dass Holzmehl und Schmierstoffe evtl. in den Trog fallen können. Eine weitere kreisrunde Quetsche steht im Freizeitpark Tripsdrill, Bild 11. Auf der Hinweistafel wird sie als *Kollergang* und als *Birnenreibe* bezeichnet.⁵ *Kollergang* und *Reibe* sind aber anders gebaut.

Die Achsen der Quetschen im Bild 11 und 12 sind im Zentrum so befestigt, dass sie sich im Kreis und auch um sich selbst drehen können. Bild 13 zeigt diese besondere Konstruktion, die auch ein Dorfschmied herstellen konnte. Im Mahlstein ist die Achse starr befestigt und an ihrem äußeren Ende hängt ein Waagscheit. Dort wurden die Stränge eingehängt für den Zug mit einem Pferd oder einem Ochsen, wie bei einem Göpel⁶. Die Aufhängung für das Waagscheit war auch mit einer Drehvorrichtung versehen.

Die kreisrunden Quetschen benötigten viel Platz und wurden doch nur an wenigen Tagen im Jahr genutzt, aber dann oft Tag und Nacht. Bild 12, ebenfalls in Tripsdrill, zeigt eine besonders kleine kreisrunde Quetsche, bei der wohl eine Schleifbewegung des Mahlsteins auf der Sohle auftrat. Eine Konstruktion mit zwei Mahlsteinen und engem Trog steht in Möglingen Kreis Ludwigsburg, siehe Bild 14. Zwei Steinblöcke sind aneinandergesetzt und daraus ist ein inzwischen bepflanzter kreisrunder Trog, siehe Pfeil, ausge-



Bild 14: In einen Vorgarten versetzter Quetschrog mit zwei Mahlsteinen. Der umlaufende Trog, siehe Pfeil, ist aufgefüllt. Möglingen 2009.



Bild 15: Kollergang mit Drehantrieb, aber von unten. Im Trog mit 120 cm Außendurchmesser liegt Maismehl. Bei großen Kollergängen fehlt die Insel in der Mitte und der Antrieb erfolgt durch eine senkrechte Achse von oben. Miniatur-Freilichtmuseum Valesa/Trentino/Italien 2009.

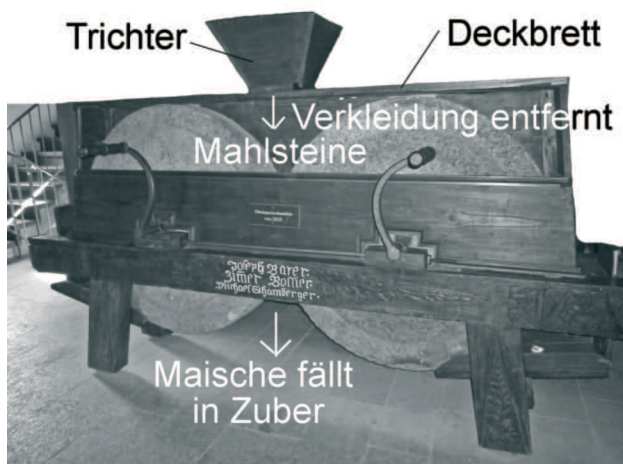


Bild 16: Obstquetsche, oben der Einfülltrichter. Zur Demonstration ist unter dem Deckbrett ein Teil der Vorderwand entfernt worden. Das Gerät wurde auch Leutschindermaschine genannt. Baujahr 1853, Tripsdrill 2009.

hauen. Weil keine Aussparung in der Mitte zu sehen ist, müsste der Antrieb der waagrechten Achse im Zentrum von oben erfolgt sein, wie bei einem Kollergang üblich. Der Außendurchmesser beträgt 2.40 m.

Einen so genannten Kollergang in Miniaturausführung zeigt, der Vollständigkeit halber, Bild 15. Er steht in einem Freilichtmuseum mit halblebensgroßen Figuren in Varena/Cavalese im Trentino, Italien⁷. Er wird anscheinend zum Quetschen von Mais und Gerste, nicht für Ölsaat oder Obst, verwendet. Der Antrieb erfolgt je nach Witterung mit Wasserkraft (Wasserrad) oder Elektromotor, der unter dem Trog sitzt. Die nicht sichtbare senkrechte Achse trägt sogar die beiden Mahlsteine. Sie sind mit einer Kurbel auf einer Spindel, die oben zwischen den Steinen sichtbar ist, höhenverstellbar.

Eine ganz anders gebaute Quetschmühle aus zwei Steinen in Tripsdrill zeigt Bild 16. Mit den beiden Kurbeln mussten die schweren Steine, nur auf Gleitlagern laufend, gegenläufig von Hand in Schwung gebracht werden. Zwischen den Steinen wurde das Obst zerquetscht.

An Stelle eines Steintrogs war ein Holztrog billiger, den man sich selbst aus einem wohl selten zu findenden krummen Baumstamm aushauen konnte. Im Mostbuch von Gudrun Mangold⁸, siehe Bild 17, ist ein solcher Holztrog noch zu sehen, wie auch in Ellmendingen.

In einem *Haushaltungsbüchel für junge Eheleute* schrieb anfangs des 17. Jahrhunderts Ritter Ph. J. von Grienthal in Österreich vom *Stoßen* (und Pressen) der *Holzäpfel und Birn*. Die Maische wurde also ehemals, als man dazu noch keine Geräte hatte, durch Zerstoßen der Äpfel von Hand hergestellt, vorstellbar mit einem Krautstampfer. Das *Obststößeln in Stein- oder Holztrögen (Stoßgrander)* sei sehr mühselig gewesen.⁹

Der Österreicher Karl Foltz¹⁰ schrieb: *In den oberösterreichischen Bauernhäusern finden sich unterirdisch geräumige Keller zur Einlagerung des Obstmostes, des Sauerkrauts, der Kartoffeln, des Gemüses und der Milch. Oberhalb des Mostkellers ist das Presshaus angebracht, in dessen Mitte der sogenannte Roßwalzel, eine*



Bild 17: Eine uralte einfache und primitive Konstruktion: Rechts Obstquetsche (Mostrotte) aus Holztrug u. Hölzerner Mahlscheibe. Links kleine Hebelpresse (Baumpresse) mit Brett für Steingewichte, hinten kaum sichtbar der Presstrog. Aus G. Mangold, Mostbuch.

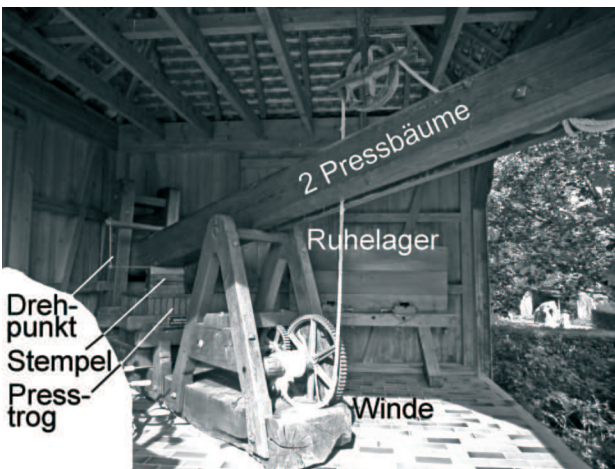


Bild 18: Baumpresse mit Seil und Winde. Das Gewicht vorn am Pressbaum ist nicht zu sehen. Die Bewegung des Pressbaums liegt oberhalb des Ruhelagers. Der kurze Grundbalken reicht nicht bis zur Vorderkante der sehr langen Pressbäume. Baujahr 1889, Tripsdrill 2009.

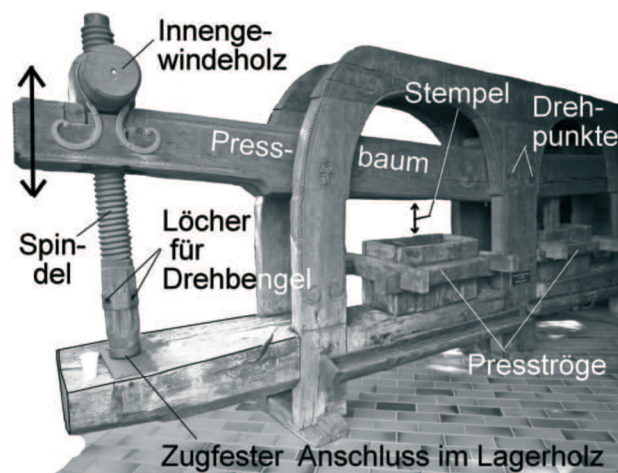


Bild 19: Kurze, doppelte Baumpresse (als Kelterbaum bezeichnet), links die Holzspindel mit zugfestem unteren Anschluss auf dem Lagerholz (Anschluss scheint nicht repariert zu sein). Oben das Innengewindeholz, kein Gewinde im Pressbaum nötig. Bauj. um 1760, Tripsdrill 2009.

ein Pferd in Bewegung gesetzt, zum Zermalmen des Obstes verwendet wird.

Die jährliche Erzeugung von Cider (Most) betrage in jedem größeren Bauernhause gegen 100, in nicht wenigen sogar an 1000 Hektolitern.¹¹

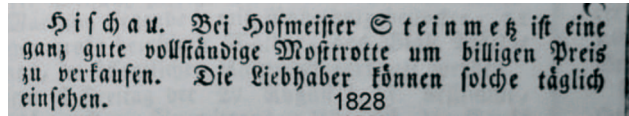


Bild 20: Zeitungsanzeige in den Wöchentlichen Nachrichten 1828 Calw, mit Druckfehler Hirschau=damals Hirschau=Hirsau.

Die Obstpressen

Beim zweiten Arbeitsgang füllte man die Maische aus dem Quetschtrug in den Presstrog. Bild 17 aus dem Mostbuch von G. Mangold zeigt auf der linken Seite die einfachste Vorrichtung für den Pressvorgang mit des Hebels Kraft. Vorn am Pressbaum hängt in zwei Ketten ein Brett, das der Mann gerade mit den auf dem Boden liegenden Steinen beschwert. Auch Personen konnten ihr Gewicht einsetzen. Die Stange war am andern Ende drehbar befestigt, so dass sie beim Herunterziehen auf den Presstrog drückte. Das ist eine Miniaturausführung der großen Kelterbäume, die auf Bild 18, 19 und 23 zu sehen sind. So auch in Ellmendingen.

Bei anderen Anlagen stand der Presstrog im Freien vor einem dicken Baum, in den man eine Aussparung geschlagen hatte. In diese steckte man den Pressbaum.

In den Keltern der großen Weinbaugebiete gab es die Hebelpressen, auch Baumpressen, Torkel oder Kelterbäume genannt, seit Jahrhunderten, siehe Bild 18, 19, 23. Schon die Römer kannten diese Technik. Als Presshebel kamen starke behauene Baumstämme zum Einsatz, auch zwei Stämme übereinander oder nebeneinander, siehe Bild 18 und 23, mit bis zu 10 Meter Länge. Daher rührt der Name Baumpresse. Es gab drei Möglichkeiten, um den Pressbaum herunter zu ziehen. 1. Ein ausreichend schwerer Stein wurde mit Hilfe eines Flaschenzugs mit Hanfseil und Winde so hochgezogen, dass er frei schwebte und den Pressbaum herunterzog,¹² siehe Bild 18. Das Gewicht ist hier nicht zu sehen.

2. Eine andere Möglichkeit war der Einsatz einer Holzspindel, siehe Bild 19 und 22. Mit ihr konnte der Pressbaum heruntergeschraubt werden

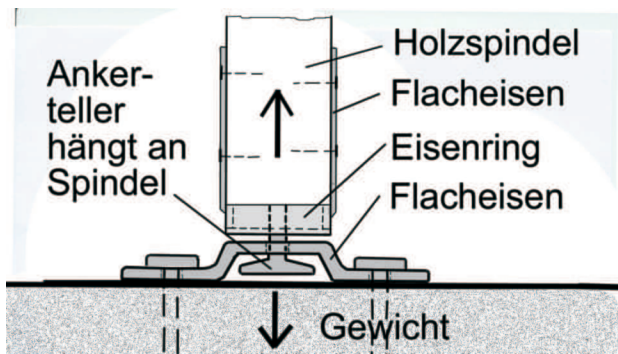


Bild 21: Zugfester und drehbarer Anschluss der Spindel. Der Ankerteller unter der Spindel hängt sich bei Zug in das gebogene und auf dem Lagerholz oder Gewichtstein festgeschraubte Flacheisen.



Bild 22: Gewinde der Holzspindel Durchm. 33 cm.



Bild 23: Winde (statt Holzspindel) mit Zahnstange zum Herunterziehen des Pressbaums, bis der unten stehende Gewichtstein aus einer Vertiefung angehoben wurde und frei schwebte. Erbaut 1860, Tripsdrill 2009.

(torquere=torkeln=drehen), daher rührt der Name Torkel oder auch Zwangspresse. Als Schmiermittel für das Gewinde war Seife geeignet. Die Spindel bestand aus Kirsch- oder Nussbaumholz. Das Innengewinde, das wohl anfälligste Verschleißteil, befand sich meist in einem auf den Pressbaum aufgesetzten Innengewindeholz, damit es leicht ausgetauscht werden konnte, siehe Bild 19, links oben. Der Fußpunkt der Spindel musste zugfest, aber drehbar im Lagerholz befestigt sein. Eine Befestigungsmöglichkeit zeigt Bild 21.

3. Bei der dritten Möglichkeit wurde die Spindel statt auf dem Lagerholz über einem Gewichtstein zugfest und drehbar befestigt, wie auf Bild 21 gezeigt.

Eine moderne Vorrichtung an einer Baumpresse aus den Jahren ab etwa 1860(?) zeigt Bild 23. Statt einer Spindel zieht hier eine Winde, mit Schubstange und mit Guss-Zahnrad, den Pressbaum herunter. Die Winde ist auf dem Gewichtstein festgeschraubt.

Die *Spindel* oder Ratsche drehte man vermutlich so lange, bis sich der Stein etwas abhob. Das freischwebende Gewicht hatte gegenüber der starren Konstruktion in Bild 19 einen Vorteil. Denn wenn sich der Pressbaum beim Zusammendrücken der Maische etwas senkte, musste nicht gleich nachgezogen werden.

Bei allen Ausführungen konnte ein Druck von etwa 200 atü erreicht werden.

Das Gewinde für die Holzspindel, Bild 19 und 22, soll sich in Deutschland in der Renaissancezeit (15. und 16. Jahrhundert) entwickelt haben. Aber schon die Römer stellten Gewinde her. Und Pappos aus Alexandria schreibt um 305, wie an großen Gewindespindeln eine gleichmäßige Steigung aufgetragen wird. *Man bedient sich eines dreieckigen Bleches, das als Schablone für einen Gewindegang dient. Das Blech wird um die zylindrische Spindel gebogen und die Linie für den Gewindegang angerissen. Für jeden Gang wird die Schablone um die Ganghöhe verschoben und erneut angelegt.*¹³ Dann sägte man die tiefste Stelle des Gewindes ein und stemmte beidseitig das Holz schräg heraus (Spitzgewinde).

Die hier gezeigten großen Pressen waren im Weinbau üblich. Nach dem 30jährigen Krieg kam in den Gegenden, die weniger für den Weinbau geeignet waren, auch im Bereich des heutigen Kreises Calw, aus verschiedenen Gründen der Obstbau auf.

Bei den kleineren Pressen im Weinbau und Obstbau, siehe Bilder 8 (links) und 24, drückte die Spindel direkt in den Presstrog. Mehrere Spindeln und Tröge konnten nebeneinander angeordnet sein. Solche Pressen waren eher im Privatgebrauch, während die riesigen Baumpressen in den örtlichen Keltereigebäuden standen. Die Pressen aller Art wurden von den Zimmerleuten hergestellt.

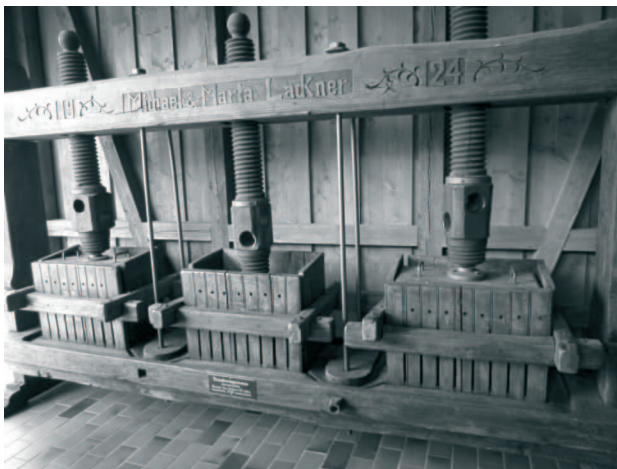


Bild 24: Bei Spindelpressen drückte die Spindel ohne Hebelkraft direkt in den Presstrog. Beim Öffnen der Verschlusshölzer der Tröge fielen die vier Wände für die leichte Zugänglichkeit auseinander. Bild zeigt Traubenpresse dreispindelig, 1924 restauriert, Tripsdrill 2009.

Inschriften

Auf der Baumpresse (Kelterbaum) Bild 18, Baujahr 1889, im Weinbaumuseum Tripsdrill steht ein Vers, den wohl nur der Verfasser ganz verstanden hat:

*Des beste Getränk is
Won i wiadawöl denk i. (wovon ich wieder
etwas will, denke ich)
Und won I wosta wöl kost,
Is hold olweil der Most*

Im Festsaal der Bottwartalkellerei in Großbottwar steht als Museumsstück eine doppelte Baumpresse (Torkel). Die Inschrift in aufwendigster Schnitzarbeit - *Der Gute Apfelwein Erquickt das Leben mein* - verrät, dass das Gerät aus Hessen stammen muss, wo der *Äbbelwoi* Nationalgetränk ist. In Süddeutschland, der Schweiz und Österreich sagt man Most. Da muss es heißen:

*Der allzeit gute Most gibt Leib und Seele Trost.
Hängt am Baum viel Obst, füllt sich das Fass mit Most.*

Der unvergorene Saft heißt Süßmost oder Apfelsaft. *Der gute Apfelsaft gibt Leib und Seele Kraft. Die abführende Wirkung kann erstaunlich sein. Trinkst du täglich Apfelsaft, brauchst zum Stulleine Kraft.*

Obstmühlen und Pressen aus Eisen

1888 schrieb der Österreicher Erzherzog Rudolf: *Auch hier haben praktische Quetschmühlen und transportable Schraubenpressen (er meinte Spindelpressen) weit und breit schon die alten unbehilflichen und schwerfälligen Geräte, den halbkreisförmigen Trog ... mit der mächtigen Steinscheibe und die massiven, aus den dicksten Holzstämmen gezimmerten Pressen verdrängt.*

Um 1880 stehen im Calwer Wochenblatt erstmals Anzeigen von *Maschinenwerkstätten*. Unklar ist, ob sie z.B. die Trapezgewinde an *Eisenspindeln* samt Muttern an der Drehbank mit Hand - oder Göpelantrieb wie auch die Verzahnung bei Zahnrädern aus Halbzeugen (Rohlingen) herstellen konnten oder fertig von Hammerschmieden und Eisenwerken bezogen. Die Serienfertigung hatte zugenommen. Meist fehlte eine Wasserkraft. Elektromotoren kamen (in Stammheim) erst in den 1920er Jahren auf.



Bild 25: Presse auf Steinbiet, Spindel fast verdeckt. Obstmühle mit zwei Mahlsteinen, Antrieb über eine Transmission mit Elektromotor. Benutzt bis 2000.

Mechanische Werkstätten in der Calwer Gegend waren: Maschinenfabrik Bräuning in Simmozheim, Maschinenfabrik von Gustav Gräber in Gechingen, ebenso von Friedrich Gehring in Gechingen, Maschinenwerkstätte Rau in Stamm-

heim, ab 1897 in Wildberg (am Platz der Fa. Rempp wegen der Wasserkraft). Die Fabrikation umfasste Futterschneidmaschinen, Kleindreschmaschinen, Göpel (früher Göppel), Güllenspumpen, Windfegen, Putzmühlen, Schrotmühlen, Angersenmühlen, Obstmühlen und Obstpressen. Letztere besaßen den runden Presskorb und eine Metallspindel mit Ratsche, siehe Bild 25. Mühle und Presse konnten stationär oder auf Eisenrädern fahrbar hergestellt werden und auch zusammen auf einem Wagen montiert sein. Bild 25 aus Maisenbach¹⁴ zeigt eine ältere stationäre Anlage, die bis 2000 in Betrieb war. Die Obstmühle besitzt im Innern zwei kleine gegeneinander laufende Mahlsteine. An der Wand der Scheuer hängt eine von einem Elektromotor angetriebene Transmission, die mit einem Riemen die Obstmühle antrieb. Die Presse steht noch auf einem Steinblock, aus dem ein Trog ausgehauen ist. Die Ratsche an der Spindel wurde mit einer Eisenstange auf der sechs cm dicken eisernen Metallspindel zum Pressen nach unten geschraubt.¹⁵



Bild 26: Anzeige im Calwer Wochenblatt von 1890.

Die Mostherstellung

Die Maische kam zuerst in eine Stände und erhielt 30% Wasserzusatz zur Verdünnung. So blieb der Inhalt zwei Tage oder länger stehen. Dann wurde die Maische ausgepresst. Der übrig bleibende Trester gab Viehfutter.

Andere füllten das Wasser erst im Mostfass zu. Heute mischt man Mineralwasser im Trinkglas zum Most.¹⁶

Im April 1892 empfahl Georgii in Calw *sehr billig zur Mostbereitung Thyra-Rosinen und Filiatra-Corinthen*. 1895 wurden nach Württemberg 64 000 Zentner Rosinen für die Mostherstellung eingeführt. Man verwendete sie auch in der Zeit des dritten Reichs, setzte sie aber nur an und presste sie nicht.

Um unverdünnten Saft zu erhalten, haben manche einen Teil der Maische zuerst umständlich leicht angepresst und danach erst in der Stände ge-

wässert. Der reine Saft kam ins sogenannte *kleine hintere Fässchen* im Keller. Der Most enthielt etwa 7% Alkohol und war für den Sonntag und für Besucher vorgesehen oder wurde an Gasthäuser verkauft.

Die hydraulischen Pressen

Das Arbeiten mit Obstmühle und Presse wurde um die 1950er Jahre verdrängt durch die leistungsfähigeren Lohnmostereien mit hydraulischen Packpressen. 2009 gab es sie in neun Orten im Kreis Calw. Die größte ist die Fruchtsaftkellerei Dürr in Neubulach-Martinsmoos, diese mit Bandpresse. Bei den modernen Bandpressen drücken Andruckwalzen gegen ein Maischetransportband.

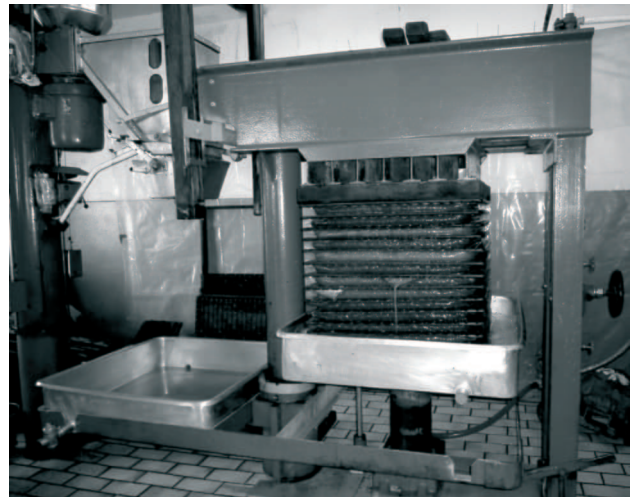


Bild 27: Packpresse Baujahr¹⁷ 1953. Der Hydraulikzylinder unter der Wanne drückt mit 300 atü.



Bild 28: Maische im Presstuch mit Filterwirkung.

In der in den Bildern Nr. 27 und 28 gezeigten Packpresse erfolgt das Waschen des Obstes automatisch. Dann transportiert ein Elevator das Obst nach oben in die Quetsche, aus der die Maische in einen Behälter fällt (Bild 27 links oben). Diese Menge wird nach unten auf das Presstuch geleert, siehe Bild 28. Die überstehenden Teile des Tuches schlägt man über die Maische, legt einen

neuen Rost auf und dann wieder ein Presstuch. So kommen bis zu 18 Lagen (Packen) Maische aufeinander (8 bis 9 Zentner). Dann wird die drehbare Presswanne unter die Presse umgeschwenkt und gepresst. Nach dem Ablaufen des Saftes wird die Wanne wieder nach links gedreht und der hart gepresste Trester aus den Tüchern genommen.

Mostsprüche und Anekdoten

In Stammheim wurden um 1950 gemeindeeigene Obst- und Birnbäume (Gechinger Steige) nummeriert und der Obstertrag verkauft. Der Most, mit Wasser verdünnt, war früher das Alltagsgetränk, auch für die Kinder. Manche bekamen erst ab 14 davon, denn *sonst würde man dumm*. Den folgenden Spruch¹⁸ können wohl nur Schwaben aussprechen: *Moisch magsch Mooschd, Mooschd muesch meega, wenn d Mooschd magsch, magsch au mi!*
Besser an schlechta Most als an leera Krug.
Im Frankfurter Raum trinkt man im Gasthaus den Äpfelwein nur aus dem *Gerippten* (Glas). Gerippt ist es, damit es beim Essen nicht aus den (früher) fettig gewordenen Fingern rutscht.
Im Öländerle bei Calw betrieb die Firma Ritter

eine Obstsaftkellerei. Um 1950 bestellten Stammheimer ein Fässchen Süßmost. Oben drauf saß ein eingedichtetes mit Schwefelsäure gefülltes S-förmiges Glasrohr. Als der Güterfuhrmann in Stammheim in ein Schlagloch fuhr, schlug es das Glas zusammen und statt dem für die Feldarbeit vorgesehenen Durst stillenden Apfelsaft gab es nur noch Essig.

Erläuterung: Heute verschließt man das Fass oben mit einem Getränkeschützer (Gärspunden) aus Kunststoff. Er wird mit 2%iger Schwefelsäure gefüllt. Sie dient als bakterielle Sperre für den eindringenden Sauerstoff, wenn der Fasshahn geöffnet wird. Dann bleibt der Saft süß und gärt nicht.

Gottlob Fischer (Fischerhaus) in Stammheim holte sich jeden Morgen aus dem Keller einen Eimer voll Most, den er auf den Tisch stellte. Den Tag über schöpfte er daraus mit dem Mostkrug. Als Fischer einmal wegen eines gebrochenen Fußes im Krankenhaus in Calw lag, brachte ihm die Krankenschwester morgens Kaffee. *Was Kaffee?* nörgelte Fischer, *Mooscht will i!*
Der Stammheimer Schmid Karl Reutter (1876-1967) wärmte sich den zu kalten Most, indem ein seiner Werkstatt ein glühendes Eisen in den Mostkrug tauchte.

¹ Arrangiert von Albert Reichardt aus Neubulach.

² Original im ebay-shop

³ Zeitungsbericht 2007: Findling gibt bislang nichts als Rätsel auf.

⁴ Angelegt von Erna Irion u.a. in Weltenschwann 1971. Hinter dem Trog steht eine alte Spindelpresse mit Steinbriet und einem starken Holzrahmen und die wohl nachgerüstete und von oben! drückende Eisenspindel. Ähnliche steht in Zavelstein.

⁵ Beim Kollergang wird die Ölsaart durch zwei gegenüberstehende schwere runde Steine in einer kreisrunden Wanne durch eine senkrechte Achse von oben gedreht. Dabei schleifen die Steine mehr als sie rollen über die Ölsaart und reißen sie so für den späteren Pressvorgang auf. Bei der *Reibe* drehte sich ein konischer Stein im Kreis und überwalzte dabei Hanf zum Brüchigmachen. Die Bezeichnung *Reibe* für den Quetschtrug war aber auch an der Niederösterreichischen Moststraße üblich.

⁶ Mechanik zum Antrieb einer Transmission (Riemenscheiben auf Eisenwelle) und einer Maschine durch ein Zugtier.

⁷ Dargestellt sind verschiedene Handwerksberufe. Bergort Valesa neben Hotel La Roccia, via alpini 10, Fleimstal.

⁸ Gudrun Mangold, Most, Das Buch zu Apfel- und Birnenwein, 2003, Silberburg-Verlag Tübingen.

⁹ Internet, Niederösterreichische Moststraße, „Die Preß' mit ihrer Kraft.“

¹⁰ Karl Foltz, die Grundlagen der Bodenproduktion in Oberösterreich, um 1880? (in Krackowizer; Der Most).

¹¹ Herbert Flik, Althengstett: Mein Vater füllte jedes Jahr fünf Dreihundertliterfässer.

¹² Die genaue Technik ist unklar. Zwei bis drei Rollen, auch am Dach und eine Winde waren erforderlich.

¹³ Internet: Geschichte der Schraube, 31.12.2003. HPs Home, Historie/Home.

¹⁴ Neben dem ehemaligen Gasthaus Hirsch in Maisenbach (Marco Stephan).

¹⁵ Die obere fünf cm dicke Druckplatte aus Holz lag auf der Maische und darüber je nach Bedarf mehrere Querhölzer, auf welche die Ratsche drückte, siehe Bild 25. Unten in der Presse lag ein 25 mm dicker Abflussrost aus Leisten.

¹⁶ Infos zu Weinbaumuseum Tripsdrill, zu Quetschrögen, Mostherstellung usw. von Gerd u. Thomas Giek, Möglingen; Erich Fuchs, Straubenhardt; Gerda Irion, Weltenschwann; Werner Rexer, Maisenbach; Herbert Flik, Althengstett; Gerhard Roller u. Kurt Schäuble, Stammheim; Fritz Kusterer, Beinberg; Francis Guillaume, Neuhengstett.

¹⁷ Lohnmosterei Seeger in Stammheim.

¹⁸ Aus: Gudrun Mangold, Most, Silberburg-Verlag 2003.

Bildnachweis: Bild 1 Fritz Kalmbach, Bilder 2 bis 28 Horst Roller.