

Kultur,  
Architektur,  
Kulinarik –  
das Erbe vom  
Vierwald-  
stättersee

Heiri Scherer

Mit Beiträgen von  
Benno Furrer und  
Paul Imhof

# Most

# Inhalt

## **Kultur, Architektur**

Prolog – 21 000 Obstbäume,  
18 Mostereien, 1000 Einwohner 9  
«Vor einem Baum, der nicht blüht,  
sollte man den Hut ziehen» 10  
675 Obstbäume auf einem Hof 12  
Die Mosttrotte 14  
Bau- und Nutzungstypen 16  
Vergleiche Bauten und Nutzung  
mit Nachbarregionen 17

## **Mostereien**

Vordermeggen, Hintermeggen 18  
Siten 20  
Badhof 22  
Naumatt 24  
Lerchenbühl 28  
Schwerzi 32  
Eiholz 34  
Huob 38  
Kreuz 40  
Spissen 42  
Rainhof 46  
Binzböschchen 48  
Schönheim 50  
Grosshusmatt 54  
Oberbergiswil 58  
Unterbergiswil 60  
Hinter-Tschädigen 64  
Letten 66  
Stallscheune Weid 70

## **Mosten, Brennen, Dörren**

Vordermeggen, Hintermeggen 72  
Die Arbeitsabläufe in einer  
Trotte 74  
Obstanlieferung 76  
Obstmühle beliefern 78  
Trottbaumpresse 80  
Jochpresse 82  
Hydraulische Presse 84  
Doppelpackpresse 86  
Fässer füllen und  
Most abziehen 88  
Fasskeller 90  
Bandpresse 92  
Brennerei  
(Wasch- und Brennhaus) 95  
Brennhäuser 96  
Häfelibrennerei 98  
Hafenbrennerei 100  
Dampfbrennerei 102  
Moderne Dampfbrennerei 104  
Trester und Tresterstöckli 106  
«Träschhüttli» 108  
Dörrhaus, Dörrofen 111  
Dörrhaus aus schwerer Zeit 112  
Dörrhäuser in neuer Funktion 114  
Kachelofen als Dörrofen 116  
Dörrofen im Dienst der  
Öffentlichkeit 118

## **Most, Kultur, Kulinarik**

Hintermeggen, Vordermeggen 120  
Kein Saft wie der andere –  
eine kleine Zeitreise 123  
Der neue Most 124  
Mostbirnensorten 126  
Der Ansteller, der Süsslautere 128  
Der alkoholfreie Most 130  
Der Süssmost mit Kohlensäure 132  
Der alte Most 134  
Der Scheidmost 136  
Der klare vergorene Most 138  
«Mostchampagner» 140  
Apfelmmost 142  
Nach dem Mosten das  
Brennen 144  
Dörrobst 146  
Mit vereinten Kräften gegen  
Krisen und fürs  
Allgemeinwohl 148  
Temporäre Obstausstellung von  
1900 bis 1901 150  
Fotos der besten Bäume 152  
Obstzüchter und Baumpfleger 154  
Mit Qualität zum Erfolg –  
Mostmarkt Luzern 1902 156  
Ehrendiplome Landwirt-  
schaftlicher Ortsverein 158  
Ehrendiplome Letten 160  
Mengen, Sorten, Produkte,  
Märkte 162  
Vom Kilbisonntag zur schönen  
Helena 165  
«Ballen» an Mostsauce 166  
Schnitz und Kartoffeln 168  
Birnen in Essig,  
Bereitung des Essigs 170  
Süssmostcreme 172  
Apfelgelee 174  
Apfelkuchen 176  
Lebkuchen, Birnenhonig von  
Theilersbirnen 178  
Birnenweggen 180  
Canärli 182  
Tafelbirnen 184  
Vom Menznauer Jägerapfel  
zum Golden Delicious 186

## **Berichte, Geschichten**

Vordermeggen, Hintermeggen 188  
Der grosse Sturm von 1850 190  
Der neue Most 194  
Die Megger Mostmesse 197  
Herbstferien 198  
Die Eiholz Mosterei 200  
Epilog – Der Reichtum der  
Sorten gibt dem Most den  
Geschmack 202

## **Anhang**

Trotten in Meggen, Schwyz,  
Luzern und Zug 204  
Copialbuch Eiholz Meggen – Most-  
und Schnapslieferungen 206  
Fallobst – gut zu wissen 208  
Mosten mit der Baumpresse 210  
Mostereieinrichtung zwischen  
1900 und 1940 210  
Quellenangaben,  
Literaturverzeichnis 212  
Bildnachweis 213  
Dank 214  
Sponsoren 215  
Autoren/Herausgeber 216