



# Kreisheimatstube Stoffenried

## Blättle im Oktober

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

jetzt im Oktober reifen die Äpfel an den Bäumen heran und wollen geerntet und verarbeitet werden. „Am St. Gallustag (16. Okt.) muss der letzte Apfel in den Sack“ wussten unsere Großeltern, denn da waren die meisten Sorten ausgereift und lagerfähig. Waren nach diesem Termin am Straßenrand noch Äpfel an den Bäumen, durften sie früher von jedermann eingesackt werden. Würde man heutzutage einfach Äpfel oder Birnen „so im Vorbeigehen“ pflücken, wäre es jedoch nicht Mundraub, sondern Diebstahl! Seit kurzem kennzeichnen manche Gemeinden „freigegebene“ Obstbäume offiziell mit einem gelben Band, um sie der Allgemeinheit zum Ernten zur Verfügung zu stellen. Was die einen manchmal zu viel haben und ihnen zur Belastung werden würde, können so andere sinnvoll verwerten und z. B. zu Apfelsaft pressen lassen. Auch in der Kreisheimatstube wird wie früher mit der mechanischen Mostpresse aus alten Apfelsorten („Jakob Fischer“, „Boskop“, „Rheinischer Bohnapfel“) des Museumsgartens zunächst Apfelsaft gepresst und dann zu Most vergoren. Während es mittlerweile verschiedene Methoden gibt, den Saft zu konservieren, verwendete man damals die großen Glasballons oder Holzfässer mit gläsernen Gärröhrchen. Bei der Ernte im Hochsommer hängte man sogar ein kleines Fässchen, den „Mostlegel“, mit ca. 3-5 Litern Most unter den Erntewagen, um in der Hitze nicht Durst leiden zu müssen. Viel Freude bei der Apfelernte!

---



Mostkrug und Mostlegel

Foto: Barbara Mettenleiter-Strobel



Mostpresse in der Kreisheimatstube

Foto: Barbara Mettenleiter-Strobel