

fürhte zu einem überbauen und ausdünnen der Obstanlagen und Streuobstwiesen.

Die Mosterei, die ich revidiert und neu aufgebaut habe, war diejenige von den Gässle–Martes. Die Anlage steht heute noch am selben Ort, in den alten Fundamenten, die Konstruktionspläne stammen aus den 1930er Jahren. Die Schweizer Firma Bucher–Guyer, die zu dieser Zeit eine Pumpe entwickelt hatte, die 700 bar Druck aufbaute und somit über 90 t. auf das Pressbett brachte, baute und vertrieb diese Anlagen. Druckmedium ist Wasser. Abgedichtet wurde mit Leder. Die Anlage wurde und wird immer noch über eine Transmission und Flachriemen angetrieben.

In einer durchschnittlichen Säson gehen etwa 14 bis 15 t. Kernobst in der Balzner-Schlossmosterei durch die Anlage. Dies sind ca. 10 000 Liter Most.

Davon werden ca. 2/3 pasteurisiert, abgepackt und so dem Kunden als Süßmost übergeben. Etwa 1/3 wird von den Leuten „ab Presse“, zum frisch trinken, oder eben dann zum „Sura-Moscht“ machen mitgenommen.

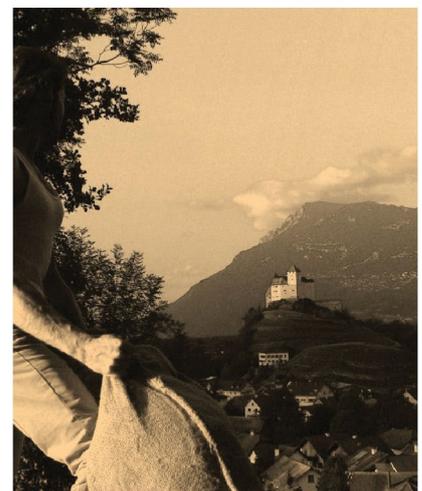
Proscht!!



Alte Mostpresse



Neuere Mostpresse



D'r Moschter vo Balzers..