



# BAUER UND SCHOLLE

## Voraussetzungen zum erfolgreichen Obstbau in Württemberg

Jetzt jede Gemeinde des Schwabenlandes ist im Besitz eines oder mehrerer Obstküster. Unterscheiden sich diese in Pflege und Verwaltung von denen der Landwirte? Ist die Leitung der Gemeinde sich bewußt, daß diese Grundstücke oft bestimmend sind für die Bewirtschaftung des Privatbesitzes? Dort, wo dem Obstbau freundlich gesinnte Männer auf die Gemeindeverwaltung Einfluß haben, kann leicht festgestellt werden, daß die Gemeindeobstküster tonangebend sind für den Obstbau der betreffenden Gegend überhaupt.

Nicht umsonst hat unser Führer die Gemeinden als Ausgangspunkt staatlichen Lebens überhaupt bezeichnet. Im praktischen Obstbau gibt es viele Fragen, welche von den maßgebenden Stellen schon längst gelöst sind, jedoch von der Landwirtschaft mit ihrer Arbeitsweise nicht hinängeschoben wurden. Hier haben die Gemeindeverwaltungen helfen einzusetzen.

Einige Parzellen des Gemeindegüterbestandes werden noch diesen Herbst als Versuchsgüter dem Gemeindegüterwart unterstellt. Er pflanzt oder pflöpft einige von der Landesleitung als wertvoll erkannte Äpfel-, Birnen- oder Steinobstsorten und stellt in den laufenden Jahren ihr Gedeihen auf den verschiedenen Böden fest. Neu auftauchende Obst- und Beerenarten werden nicht vom Landwirt, sondern im Gemeindeobstküster anprobieren. Neue Düngemittel, ebenso die oft wechselnden Schädlingsbekämpfungsmittel werden dort auf ihre Wirksamkeit geprüft. Nur Zeit und Art der Ernte gibt die Gemeindeverwaltung das beste Beispiel. Sieht die Einwohnerschaft, daß die Grundstücke der Gemeinde mehr Ertrag bringen wie die übrigen, weil sie im Winter mit Karbolinum gespritzt, dürrer Äste entfernt, die Stämme abgetragt und mit Leinwand umwickelt werden, dann werden sie dieselbe Pflege ihren Obstbäumen zuteil werden lassen, werden sie mehr als bisher mit Mist, Jauche usw. düngen. Die alten Baumreihen, die fröhlichen Jungbäume werden verschwinden und an ihre Stelle glattrunkige, gut bewurzelte Jungbäume aus einer guten Baumschule gesetzt, zu denen die Landwirtschaftskammer Beihilfen gibt.

Mancher Gemeindegüterwart wird entgegen, daß die Kosten nicht immer aufgebracht werden können. Freilich, ohne Mühe und Geld ist auch im Obstbau nichts zu holen. Aber in einigen Jahren kommt das Aufgewendete mit Zinsen wieder in die Gemeindefosse zurück. Den Hauptgewinn aber hat die Gemeindefosse dadurch, daß durch den Wohlstand, der in der Gemeinde bei besseren Obsternten sich bemerkbar macht, Steuern, Abgaben, sich erhöhen, Wege, Straßen und Gebäude gebaut werden, also einfach mehr Geld unter die Leute kommt. Wo 40 Gemeindegrundstücke als Musteranlage jetzt schon der Allgemeinheit dienen, ist gerade die letzte Ernte besser ausgefallen als im übrigen Lande. Gut gebüngte Bäume, die Baumstämme mit Mist bedeckt, haben erstens die Blattspritzer-Pflanze im Frühjahr gut überstanden, zweitens fielen die Früchte nicht infolge Trockenheit vorzeitig ab, sondern haben durchgehalten, bis der Regen sie zu Schönheit und Reife brachte.

Der Württ. Obstküsterverein, welcher in über fünfzigjähriger Tätigkeit mit Vorträgen, Druckschriften usw. zweifellos den Obstbau im Schwabenland gefördert hat, ist mit der Landwirtschaftskammer zu dem Ergebnis gekommen, daß das praktische Beispiel von allen Beredemitteln das beste und erfolgreichste ist. Ist der Vortrag noch so gut, er wird zu bald wieder vergessen. Ein Mustergut unter Aufsicht der Gemeindeverwaltung aber steht jeder Volksgenosse am Sonntag, am Markttag, in der Blüte, im Fruchtbehang und blätterlos den Winter über. Es regt zum Denken und Nachahmen auch den jüngeren Volksgenossen an, welcher sonst schwer zugänglich ist. Die Frage der Baumstämme wäre schon längst gelöst, wenn im Gemeindeobstküster ein Teil mit Baumstämme, ein Teil mit Gras umgeben, wieder ein Teil als offenes Land mit oder ohne Unterkultur sich den Vorbeigehenden zeigen würde.

Die Zeit ist jetzt sehr ungünstig, solche Gemeindegüter zu schaffen, wenn sie nicht vorhanden sind, beim Neuaufbau des Reiches gehört dies zur Aufgabe jeder Gemeinde. Nicht nur der Führer, sondern die ganze junge Generation wird es der Gemeindeverwaltung danken.

## Bauersfrauen, lernt wieder Krankenpflege!

Von Dr. German Hübnerr, prakt. Arzt

In meiner Nachkriegspraxis ist mir besonders aufgefallen, daß im Vergleich zur Vorkriegszeit die Landfrauen fast gar nicht mehr in der Krankenpflege bewandert sind. Während früher jede Bauersfrau durch Ueberlieferung von Mutter und Großmutter her geschult die Pflege ihrer kranken Familienmitglieder, ja sogar des Hausgefindes ausübte, muß heute der Arzt leider bei Landfrauen die Kenntnis der einfachsten Handgriffe der Krankenpflege vermissen. Die Bauersfrau hat es ausgegeben, ihre Kranken selbst zu pflegen. Das kam so: Nach Kriegsende war eine Unmenge von Berufskrankenschwestern frei geworden, die irgendwo ein Unterkommen finden mußten. In Verbindung mit dem Gedanken des Ausbaues der modernen Fürsorgeeinrichtungen in Deutschland entstand bald sogar in den kleinsten Dörfern der Beruf der Gemeindefrankenschwester. Diese hat nicht nur die Betreuung der Schwerkranken, sondern allmählich auch die Behandlung der Leichtkranken übernommen. Letzteres war besonders in der Notzeit der Inflation und Deflation ein großer Anreiz für die Gemeinden, zwecks Ersparnis der oft teuren Arztgebühren, billige Krankenschwestern auf Gemeindefkosten anzustellen, die gegen Entrichtung eines kleinen Monatsbeitrages den Bauern bei Erkrankungen zur Verfügung standen. Kein Wunder, wenn die neue Generation der Landwirtsfrauen glaubte, sich um Krankenpflege überhaupt nicht mehr kümmern zu brauchen; und heute ist es soweit, daß eine junge Bauersfrau kaum noch versteht, wie man Fieber mißt, geschweige denn wie man einen Wüchel oder gar ein Klöpfer zu machen hat. Daß heute die Mutter eines Bauernkindes, dem etwa ein Abszess aufgeschwitten werden soll, beim ersten Blutstropfen gleich in Ohnmacht fällt, was vor 20 Jahren auf dem Lande einfach undenkbar war, ist nur die Folge davon, daß die Bauersfrauen in allem, was mit Kranken- und Verwundetenpflege zusammenhängt, gänzlich aus der Übung gekommen sind.

Wohl schien es in den ersten Jahren nach dem Weltkriege für einen jungen Landarzt mitunter eine große Erleichterung, eine sozusagen kriegserprobte Pflegerin am Bette eines Schwerkranken zur Hand zu haben. Aber der erfahrene, ältere Arzt wußte längst, daß eine noch so tüchtige Krankenschwester die verheerende Mutter eines kranken Bauernkindes oder die fürsorgliche Frau eines schwerkranken darniederliegenden Bauern nie und nimmer ersetzen kann. Wird doch die für die Heilung eines Schwerkranken unbedingt notwendige seelische Verbindung zwischen Arzt und Patient durch niemand besser her-

gestellt als durch die leidliche Mutter, Gattin oder Schwester des zu behandelnden Kranken. Schon aus diesem Grunde muß ich allen Bauernmädchen ans Herz legen, daß sie bei der Vorbereitung auf ihren späteren Beruf als Vorsteherin eines häuslichen Haushaltes nicht vergessen, sich gründlich in der Krankenpflege auszubilden.

Eine Bauersfrau soll wieder wie früher die erste Rothelferin bei allen körperlichen Unpäßlichkeiten und kleinen Unfällen sein. Sie muß wieder lernen — was sie ebendinstinstig fühlte — wann sie bei ihrem kranken Kinde einen Arzt zu rufen hat. Sie muß alle Handgriffe, die bei der Pflege eines Kranken nötig sind, beherrschen. Sie muß mit einem Wort Krankenschwesterin und Gehilfin des Arztes zugleich sein können. Es kann ja auch einmal der Fall eintreten, daß die für gewöhnlich zur Verfügung stehende Gemeindefrankenschwester erkrankt oder sonstwie verhindert ist. Fast jeden Winter kann ich es in den Dörfern beobachten, daß wenn nur ein paar schwere Grippefälle sich häufen und die Gemeindefrankenschwester alle Hände voll zu tun hat, die krankenschwesterliche Versorgung der einzelnen Erkrankten, wie verhältnißmäßig oft sehr zu wünschen ist, nicht so gut ausfällt, wie verhältnißmäßig oft sehr zu wünschen ist. In einem solchen Falle darf es in absehbarer Zukunft einfach nicht mehr vorkommen, daß eine Bauersfrau, wenn der Arzt nicht gleich zur Stelle sein kann, in ihrer Ratlosigkeit zur Nachbarin um Hilfe springt, die ihrerseits wieder ebenso hilflos bei anderen nicht weniger unwillkürlichen Nachbarsfrauen anruft.

Wenn ich fordere, daß die Bauersfrau wieder wie früher sich mit Krankenpflege befassen soll, so soll dadurch die nützliche Einrichtung der Gemeindefrankenschwester durchaus nicht angetastet werden. Letztere ist und bleibt eine moderne Erzeugnisform auf dem Lande und soll der Bauersfrau, auch wenn diese ihre kranken Hausgenossen im allgemeinen selbst pflegt, als unentbehrliche Stütze und Beraterin oder als vorübergehende Abhilfe bei der aufreißenden Plage bei Schwerekranken dienen. Aber ebenso muß die Bauersfrau instand sein, die Krankenschwester unterstützen und ablösen zu können. Das kann sie aber nur, wenn sie selbst die Krankenpflege gründlich beherrscht.

## Der Most feiert 300. Geburtstag

Wie alt ist wohl der Most und wie lange gilt er schon als schwäbisches Nationalgetränk? Die einen sagen, er sei schon seit über 1000 Jahren als Hausbrot bekannt, während die anderen glauben, in einem Land, wo in manchen Gebieten auch der Weinbau eine gewisse Rolle spielt, könne der Most noch nicht älter als 100 Jahre sein. Beide Auffassungen sind unrichtig, denn in Wirklichkeit gibt es in unserer engeren Heimat, wo der Weinbau überhaupt noch nie so richtig Geltung hatte, seit 300 Jahren vergorenen Apfelmost, den wir als Most bezeichnen. Diese Tatsache trifft vollständig auf das Gebiet des Schwarzwalds, dessen Randgebiete, das Donautal, das Gäu und andere Gegenden zu. Seinen Ursprung dürfte der Most im Neckartal genommen haben, so weit ich dies aus den noch vorhandenen Urkunden entnehmen kann.

Der Obstbau selbst ist bei uns schon uralte. Als einstens die Römer sich auf schwäbischem Boden ansiedelten, da befreundete sie starkes Interesse für den Kern- und Steinobstbau; daß sie in diesem Bestreben beachtliche Erfolge erzielten, dafür geben uns heute noch manche Ueberlieferungen treffenden Aufschluß. Auch Karl der Große war bekanntlich ein besonders eifriger Förderer der Pomologie; man wird es daher zu einem guten Teil auf dessen Bemühungen zurückführen dürfen, daß gerade in Württemberg der Obstbau verhältnißmäßig frühzeitig zu einem dauernden Nebenberuf der Gesamtlandwirtschaft geworden ist.

Aber dennoch ist der eigentliche Most, also der vergorene Apfelmost, erst seit 300 Jahren bei uns heimisch. Dafür zeugen verschiedene Anhaltspunkte, aus denen hervorgeht, daß nunmehr gerade vor 300 Jahren der Name „Most“ zum erstenmal auftaucht, während vorher nie von Most oder von vergorenem Obst die Rede ist. Am Anfang des 17. Jahrhunderts konnte man nur den sogenannten Totalmost. Diefem war kein Wasser beigefügt, obwohl er als ausgebrochenes Hausgetränk zu gelten hatte. Die ursprüngliche Bereitung dieses Totalmostes geschah auf folgende Weise: Vor die Häuser

oder in die Döfe hatte man gebogene Tröge aus schweren Eichenstämmen oder aber auch aus Stein aufgestellt. In diese wurde das Obst geschüttet. An einer starken Stange war ein Mahlslein festgemacht, der so lange von Menschenhand im Trog hin und her gewälzt wurde, bis das darinnen geschüttete Obst vollständig zerdrückt bzw. zertrötet war. Unten im Trog war ein Loch eingeschlagen oder eingebaut, aus dem man dann den süßen Most abließ. Dies war wohl die primitivste Art des Mostmachens.

Einige Jahrzehnte später kam der Göpel auf. Im Vergleich zu den Döfen, wie sie unsere Väter und Großväter vom Fatterschneiden her in Erinnerung haben, war diese ursprüngliche Vorrichtung recht einfach. In ein sich drehendes Gestell war eine starke Stange eingefügt, an deren äußeren Ende sich ein Mahlslein befand. An der Stange, die gleichsam als Drehachse zu dienen hatte, zog ein Pferd, dem man die Augen verbunden hatte. Rings um den Göpel standen in Kreisform mehrere Tröge. Wenn nun das Pferd eine Runde machte, dann wurde der schwere Mahlslein durch alle Tröge fortbewegt und konnte so sein Abschörungsvermögen am Obst verrichten. Damals wurde der Apfelmost nicht mehr unmittelbar aus dem Trog abgelassen, sondern man hatte kleine hölzerne Handpressen, in denen das zertrötete Obst ausgedrückt wurde. Sowohl bei der ersten als auch bei der zweiten Art der anfänglichen Mostbereitung gab es nur den Vollmost, d. h. man ließ den reinen Saft vergären.

Im Lauf der folgenden Jahrzehnte wurde die Handmühle erfunden. Sie unterschied sich von den heutigen nur durch ihre Einfachheit. Das Kernstück bestand aus zwei übereinander laufenden Steinwalzen, die mittelst eines Schwungrades in Bewegung gesetzt wurden. Natürlich handelte es sich hierbei um eine Vorrichtung, die nur von Hand betrieben werden konnte. Immer mehr setzte dann die Verbesserung der Obstmühlen und auch der Pressen ein; nur war der Weg, der zu der heutigen fabrikmäßigen Herstellung der Mostbereitmashinen bestritten werden mußte, ein langer und beschwerlicher.

Als man im vorigen Jahrhundert dazu überging, dem Vollmost Wasser beizufügen, um ihn als Hausgetränk „süßiger“ zu machen, kam man auch auf den Gedanken, alle im Obst enthaltenen Bestandteile restlos auszuwerten. Von nun an wurde das gemahlene Obst nicht lediglich ausgepreßt, sondern erst einige Tage in einer Stube aufbewahrt. Die beim Pressen zurückgebliebenen Trester fanden eine nochmalige Verwendung. Sie wurden im Frühjahr eingedolgt, in der hierzu benötigten Stube luftdicht abgedichtet und dann im Laufe des Winters gebrannt. Daraus gewann man den Trester-schnaps, der im ganzen Lande heutzutage bekannt war und reichlich Abnehmer fand. Bis zum Weltkrieg gab es kaum ein Haus, wo nicht eine Brennhaube dabei stand. Aus dieser anoll von Neujahr bis zum Frühjahr Rauch, ein Zeichen dafür, daß Trester gebrannt wurden. Während des Krieges, als fast alle Männer draußen an der Front standen, hörte das Tresterbrennen immer mehr auf, weil es sich um eine ausgebrochene Mannarbeit handelte. Nach dem Kriege veränderte die Einführung der Brauweinsteuer das Wiederaufleben des Tresterbrennens so gut wie ganz; nur noch vereinzelt und in fast konfessioneller Form wird es heute noch betrieben.

Interessant ist nun noch, wie hochwertig der Totalmost vor rund 150 Jahren von Seiten der Behörden eingeschätzt wurde. Damals kam eine Verordnung heraus, die besagte, daß das Beifügen von Totalmost zum Handelsswein gestattet sei, weil die in manchen Jahren wachsenden schlechten und sauren Weine ohne beigefügten Totalmost keine Käufer finden würden.

E. Fezer

## Zeitwort der Woche:

Der eine fragt: „Was kommt danach?“  
Der andere: „Ist es recht?“  
Und damit unterscheidet sich  
Der Freie von dem Knecht.

Theodor Storm.

## Schwere Tage für die Schifffahrt

Oben: Riesige Wellenberge werfen sich über das Deck jedes Dampfers.

Unten: Eine Rettungsstake wird zu einem aufgelaufenen Dampfer hinübergeschoben.

Die Wochen vor dem eigentlichen Winterbeginn stellen an die Schifffahrt schwerste Anforderungen. Auf dem Ozean herrscht schwerer Sturm und dichter Nebel, so daß die Schiffschottsberichte in dieser Zeit fast täglich Unglücksfälle, Schiffsverluste oder Beschädigungen melden.

