

Allerlei von Ditzingen aus der Zeit des letzten Jahrhunderts

Sofern sich eine hiesige Bürgerstochter nach auswärts verheiraten wollte, mußte sie zuvor bei der Ortsobrigkeit um eine Ausstellung eines Geburtsbriefes nachsuchen, ein gutes Prädikat besitzen und die Höhe der Aussteuer nachweisen.

Pflicht jedes Wanderburschen war es, mit dem Ablauf des Jahres, in dem er das 20. Lebensjahr zurücklegte, in sein Heimatdorf zurückzukehren, um seiner Militärflicht zu genügen, andernfalls er mit verlängertem Militärdienst, einer Festungsstrafe und Vermögensentzug zu rechnen hatte. Außerdem mußte er vor seinem Weggang in die Fremde einen Bürgen stellen, der für die Einhaltung dieser Pflicht haftbar war.

Im Jahre 1826 wurde der hiesige Ort von der «Königl. Württemb. Haupt-Post-Amts-Expedition der fahrenden Posten Stuttgart» bedient. Als Briefträgerin funktionierte 1866 hier die »Magd des Postexpeditors«.

Im Frühjahr 1827 kamen von hier 5 Militärflichtige zur Aushebung, von denen jeder aus der Ortskasse 4 Gulden Rekrutengeld erhielt. Nach einer Ministerialverfügung vom 26. Oktober 1838 war es verboten, in seinem Hause Fremde ohne Anzeige bei der Ortsobrigkeit «zu übernachten». Auch hier wurde dieses Verbot öfters übertreten. Im Frühjahr 1839 war «wegen dem schadhafte Geziefer, welche die Hühner und Gänse überall verursachen», ein Feldhüter aufgestellt, dessen «Hundle» die Hühner zu verjagen hatte.

Im Frühjahr 1840 bestand die hiesige «Schaafherde» aus 240 Lammshafen und Lämmern, sowie 298 sonstigen Schafen.

1841 befanden sich dauernd «im hiesigen Orte» 2 Krämer und Kaufleute.

Am 27. April 1842 mußte ein Mühlbauer von auswärts zur Verantwortung gezogen werden, weil er im vollen Trab durch den Ort gefahren und dabei ein Kind «hart beschädigt» hatte.

Im Oktober 1842 befanden sich hier an «untergeordneten Gehilfen und Dienern der Obrigkeit, die zu öffentlichen Dienstverrichtungen» bestellt waren, 1 Dorfschütz, 1 Polzeidiener, 1 Feldschütz, 2 Nachtwächter, 1 Kuhhirt, 1 Totengräber, 1 Fleckenschäfer, 3 Hebammen. Dazu kamen an öffentlichen Rechnern: 1 Gemeindepfleger, 1 Stiftungspfleger, 1 Gültkassier, 1 Zehntrechner.

Im Januar 1843 mußte ein Bauer bestraft werden, weil er nicht bei seinen Pferden war, nicht rechts ausgewichen und beinahe eine «Chaise» zusammengerissen hat.

Im Februar 1843 wurde ein Handelsmann unter Strafe genommen, weil er vor dem Nachmittagsgottesdienst zur «Erbauung seines Krämerstandes» Schragen und dergleichen hingetragen» hat.

Im Juli 1851 ist hier eine auswärtige Frauensperson angetroffen worden, die im hiesigen Orte ohne obrigkeitliche Erlaubnis mit «Rettig» handelte.

Nach einer oberamtlichen Bekanntmachung vom 25. Mai 1865 betreffend die «Kostreichung an die Eisenbahnarbeiter» war das Auschenken von geistigen Getränken aller Orts an dieselben ohne oberamtliche Wirtschaftserlaubnis nicht gestattet.

Im Herbst 1869 war hier noch ein «Wengert-Schütz» aufgestellt und neben anderem auch «im Oelberg» Weinberge in Benützung.

1869 wurde die Straße Ditzingen—Gerlingen neu erbaut.

Im Mai 1872 waren hier «6 Taubenbesitzer» vorhanden.

Am 7. September 1871 fuhr der Knecht eines auswärtigen Gutsbesitzers durch den hiesigen Ort und überfuhr dabei einen hiesigen «taubohrigen 71jährigen Einwohner», wodurch dieser «eine schwere Kopfwunde erhielt».

Viel geklagt wurde in den 1870er Jahren über das «Freilaufenlassen» von Hunden ohne Maulkorb.

Am 2. April 1875 betrug die Zahl der hiesigen Hundebesitzer 35.

Otto Schubert

Auswanderer des Oberamts Leonberg während des letzten Jahrhunderts

Der im Schwarzwald seinen Ruhestand verbringende gebürtige Ditzinger, unser Mitarbeiter für die «Ditzinger Heimatblätter», Herr Eberhard Epple, schreibt uns in einem Brief folgendes:

Von großem Interesse war für mich der Brief des Auswanderers Konrad Fritz, und zwar aus zwei Gründen, die ich Ihnen ausführlich darlegen will.

Der Name Roggenbauch (Rockenbauch) taucht schon in der «Alt-württ. Urbare» vom Jahr 1350 und 1381, wie auch bei der Erbhuldigung von 36 Ditzinger Bürgern, im Jahr 1383 feierlich dem Grafen Eberhard d. Gr. geleistet, auf und hält sich als einer der wenigen alten Namen in Ditzingen bis zum Ende des 19. Jahrhunderts, also nach dem ersten Erscheinen im Jahre 1350 noch 5½ Jahrhunderte. Ich kannte den letzten Vertreter dieses Geschlechtes noch in meiner frühesten Jugendzeit, ein würdiger, alter Mann, der als Briefträger tätig war. Im 14. Jahrhundert waren die Roggenbauch ein angesehenes, begütert Bauerngeschlecht.

Der die Erbhuldigung unterschreibende R. war damals Schultheiß. Im Jahr 1447 wird in einer Urkunde «der Rockenbüchin Hof» genannt.

Die Auswanderungen in der ersten Hälfte des 19. Jahrh. erweckten schon immer mein Interesse, weil unter ihnen auch drei Brüder meines Großvaters waren.

Ich gedenke vergangener Zeit

Jugenderinnerungen eines Ditzingers aus der Jahrhundertwende

Von Konrektor Eberhard Epple, Calw

2. Fortsetzung

Für die Bauern kam dann noch die Rüben-ernte aus Angersen und Zuckerrüben. Auch sie wurde natürlich ganz in Handarbeit ausgeführt. Die Angersen wurden von größeren, kräftigeren Kindern paarweise am Kraut herausgezogen, durch Zusammenklopfen von der gröbsten Erde befreit und in kreisrunde Haufen aufgesetzt, die Rüben nach innen, die Blätter nach außen. Diese Arbeit war auf die Dauer ziemlich anstrengend, was man am Abend in den Armen und besonders im Kreuz spürte. Die Erwachsenen, vor allem die Frauen, schnitten den Rüben das Kraut weg, putzten sie mit ihrem scharfen Messer einigermassen sauber und warfen Kraut und Rüben auf getrennte Haufen. Letztere kamen daheim in den Rübenkeller oder, wenn es dort am nötigen Platz fehlte, wurden sie auf dem Acker eingemietet.

Da ja der Boden auf unserer Markung größtenteils fruchtbar ist, wurden schon in meiner Jugendzeit viele Zuckerrüben gepflanzt. Das Heraushauen der Rüben mit schmalzinkigen Kärsten war eine anstrengende Männerarbeit. Auch verlangten die tief im Erdboden wurzelnden Rüben eine eingehende Säuberung mit dem Messer, weil es sonst bei der Auszahlung einen kräftigen Abzug gab. Die Ablieferung geschah auf dem der Zuckerfabrik Böblingen gehörenden Gelände jenseits des *Bahnhofs*. Auch von den umliegenden Ortschaften brachten die Bauern ihre Rüben hierher. Die Straße nach Gerlingen führte bis nach dem ersten Weltkrieg noch über das Bahngleise, und es gab deshalb häufig für die Zuckerrübenfuhrwerke einen unliebsamen Aufenthalt, so daß sich oft eine lange Reihe wartender Fuhrwerke ansammelte, bis der Verkehr durch Öffnen der Bahnschranken wieder in Fluß kam. Jenseits der Bahn war das Waaghäusle und auf dem weiten Gelände dabei der Abladeplatz. Im Laufe der Herbstwochen türmten sich hier lange Halden von Zuckerrüben auf, die dann in den darauf folgenden Wochen abgebaut und in Eisenbahnwagen verladen wurden. Die Einnahmen für die Zuckerrüben gehörten damals schon mit zu den besten für unsere Bauern.

Zum Herbst gehörte auch die Obsternte und das Mosten. Beides war für uns Kinder immer eine erfreuliche Angelegenheit. Wir hatten im «Ölberg» und im «Hollenstein» ein Grundstück mit Obstbäumen, teils mit Mostobst, teils mit Tafelobst, und da es noch keine Südfrüchte zu kaufen gab, waren wir an dem gebro-

chenen Obst den ganzen Winter über recht froh. Auf einem zweirädrigen Karren, mit Leitern, Obsthaken, Körben und Säcken versehen, gings am Nachmittag hinaus, und während der Vater das Mostobst schüttelte, stiegen wir auf die Leitern, um das wertvollere Obst zu brechen und die mitgebrachten Körbe damit zu füllen. Wir hatten Reinetten, Goldparmänen, Lederäpfel, Schafnasen, auch etwas derbere Backäpfel, aber leider keine Luigen, die wir ihres vorzüglichen Geschmacks wegen ganz besonders liebten. Mit gefüllten Körben und Säcken gings nach Hause, und der Vater hatte ein Geschick darin, die lange Leiter so auf den Karren zu binden, daß Körbe und Säcke darauf Platz fanden und der Wagen leicht zusteuern war. Mit einer nicht geringen Last haben wir manche Fuhre Obst nach Hause geschafft. Zum Glück gings vom Ölberg aus bergab und ebenso vom Hollenstein, sobald die Leonberger Straße erreicht war; der gut geschmierte Karren lief mit seiner beträchtlichen Last fast allein.

Ein ganz besonderes Fest für uns Kinder war das Mosten. Zwar hatte für uns der vergorene Apfel- oder Birnenmost keinen Reiz, wir tranken lieber unser gutes Wasser, und die verständigen Eltern zeigten kein Interesse daran, uns das Mosttrinken anzugewöhnen. Um so größeren Gefallen hatten wir an dem süßen, noch nicht vergorenen Saft, und wir tranken ihn auch noch, wenn er schon «bitzelte», d. h. schon anfang zu gären, aber noch ein wenig süß war. In der «Linde», vielmehr einem alten Anbau des Gasthauses mit einem kräftigen Balkenwerk und einer urtümlichen Einrichtung zum Mosten, war ein fast halbkreisförmiger, steinerner Mahlkanal, in dem ein großer, kreisrunder, in der Mitte an einer kräftigen Stange befestigter Stein, einem Mühlstein ähnlich, hin- und hergerollt werden konnte. Er zermahlte das in den Kanal geschüttete Obst, was zunächst einen großen Kraftaufwand erforderte, allmählich aber, wenn das Obst schon etwas zerquetscht war, leichter ging. Für uns Kinder war es immer ein großes Vergnügen, beim Hin- und Herbewegen des Mahlsteins mithelfen zu dürfen. Wenn das Obst genügend zerquetscht war, wurde es, nun mit «Trester» bezeichnet, mit kurzen, hölzernen Schaufeln aus dem Kanal herausgeschöpft und in eine große Holzstande geschüttet. War alles Obst auf diese Weise gemahlen und in der Stande untergebracht, so wurde, je nach Geschmack, Wasser darüber gegossen, das vom nahen Rathausbrunnen geholt wurde, und nun wurde das Ganze einige Tage stehen gelassen. Der Vater ließ uns jedoch schon bald eine Kostprobe des süßen Mostes aus dem Spundloch der Stande herauslaufen, und wir konnten uns nach Herzenslust daran erlaben.

Daheim wurden inzwischen die Fässer gerichtet, wobei ich in das große Faß durch

Zunächst will ich Ihnen schreiben, was die Oberamtsbeschreibung Leonberg vom Jahre 1930 darüber berichtet:

Von Auswanderungen hören wir vor dem 19. Jahrh. nicht viel. Erst seit 1820 haben wir Verzeichnisse des Oberamts über ausgewanderte Personen und dabei einige, meist recht allgemein gehaltene Angaben über das Reiseziel. —

Mit Beginn des 19. Jahrh. spielt Polen eine Rolle, wo die preußische Regierung nach den polnischen Teilungen von 1793 und 1795 Bauernkolonien verlegte. 1801 und 1802 wurde Neu-Leonberg im Bezirk Gostynia gegründet (polnisch Levowek), etwa 15 km südlich der Weichsel, mit 58 Familien und etwa 300 Siedlern, größtenteils aus dem O.A. Leonberg, z. B. von Gerlingen, andere z. B. von Sindelfingen und Neidlingen waren dabei.

Noch in den zwanziger und dreißiger Jahren ist «Russisch Polen» ein Auswanderungsziel.

1829/30 gingen 23 Personen aus dem Oberamt dahin, 1831/32: 12, 1832/33: 78, 1833/34 wieder 24, davon 9 in die Kolonie Neu-Leonberg, und 8 nach Neu-Sulzfeld. 1829/30 gingen 29 Leute nach Georgien (Kaukasus), 1854 zogen 3 nach Australien, 1855 und 1856 je 14. Seit etwa 1825 ist Nordamerika das meistbegehrte Ziel. 1851 wandern von 235 Personen 232 nach Nordamerika, 1852 von 630 fast alle, 1853 von 513: 495, von 480: 460.

Vom Jahr 1855 an nahmen die Zahlen ab.

Unter den Auswanderern sind die Handwerker stark vertreten, nicht selten sind es junge Leute, die im folgenden Jahr rekrutierungspflichtig wurden. Auch Mädchen mit unehelichen Kindern ziehen fort, z. B. 1854: 11. Staat und Gemeinde geben mitunter das Reisegeld ganz oder teilweise. — Auffallend stark ist die Auswanderung in den Jahren 1851 bis 54, wo die Not der Zeit 1858 Personen, etwa 7⁰/₁₀ der Bevölkerung des Oberamts, aus dem Lande trieb.

Das war es auch, was die Brüder meines Großvaters zur Auswanderung veranlaßte. Der Älteste, Jakob Friedrich Epple, 1815 geboren, 1839 mit Friederike geb. Sigle verheiratet, wanderte im Jahre 1856 mit 6 Kindern nach Australien aus; Johann Konrad, wie sein Vater und seine sämtlichen Brüder von Beruf Weber, 1819 geboren, 1844 mit Katharina Barbara geb. Schweizer von Weilimdorf verheiratet, zog mit 2 Kindern 1852 nach Osorno in Chile; Johann Georg, 1821 geboren, Soldat bei der kgl. Leibgarde, 1844 mit Philippina geb. Beyhl verheiratet, zog mit 3 Kindern zusammen mit seinem Bruder Konrad nach Chile.

Von Jakob Friedrich kam keine Nachricht; Konrad schrieb fleißig seinen Angehörigen. Es wurden ihm in Chile noch 3 Kinder geboren, und die große Nachkommenschaft sitzt nun als wohlhabende Grundbesitzer am Slanquehuc-See bei Osorno. Mit zweien stehe ich seit 15 Jahren in brieflicher Verbindung. Sie können noch gut deutsch, auch deutsch schreiben, und hängen noch sehr an der Heimat ihrer Väter.

Zum Schluß noch ein kleines Erlebnis aus dem ersten Weltkrieg. Es war in Russisch Polen Ende November 1914, als wir schnell von Nordfrankreich weggeholt und an die Ostfront gebracht wurden,

wo damals die bekannte «russische Dampfwalze» im Anmarsch war und unsere schwachen Kräfte zurückweichen mußten. Es war höchste Zeit, sie zu verstärken, wozu auch wir bestimmt waren.

Auf dem Vormarsch zur Front kamen wir auch durch die alten deutschen Kolonistendörfer Neu-Leonberg (polnisch Levowek genannt) und eben noch durch Hainleben, in dem wir eine Nacht zubrachten. Unter dem 30. November 1914 schrieb ich in mein (gerettetes) Kriegstagebuch: «Wir marschieren heute wieder 25—30 Mann und kommen in Hainleben ins Quartier. Die Bauern hier können noch gut deutsch, ich glaube, es sind Schwaben.» Auch entsinne ich mich, bei Einbruch der Dunkelheit mit einer Frau gesprochen zu haben, die mir sagte, diese Ortschaft heiße Leonberg.

Lerchenfang in Ditzingen

Ein altes Schulbuch, das vor hundert Jahren in unseren Schulen weit verbreitet war, das «Handbuch der Vaterlandskunde», herausgegeben von dem Oberlehrer an der Bürgerschule zu Stuttgart August Ludwig Pleibel, berichtet in einem Abschnitt über die Singvögel unserer Heimat auch über Lerchen. Etwas verwundert vernimmt der Leser über diesen beliebten Sänger der Felder:

«Ihr Fleisch ist äußerst delikates, und so wird sie im Herbst in verschiedenen Gegenden zu Hunderttausenden gefangen und verspeist.» An einer anderen Stelle wird berichtet: «Der Hauptfeind der Lerche aber ist der Mensch, der jährlich Millionen davon wegfängt und als Leckerbissen verspeist. Dennoch bemerkt man keine Abnahme.»

Das beschreibende Werk «Das Königreich Württemberg», 1863 erschienen, meldet dagegen: «Der Lerchen- und Krammetsvogelfang hat in neuester Zeit abgenommen.»

Der Lerchenfang wurde besonders im Langen Feld bei Ludwigsburg, im Strohgäu, auf den Fildern und im Oberen Gäu betrieben. Es wurden Netze aufgestellt, die nach dem Einfallen eines Vogelschwarms zum Zusammenschlagen gebracht wurden. Nicht nur Lerchen fanden sich im Garn; es wurden auch Feldhühner, Wachteln, seltener junge Hasen gefangen.

Behördliche Veränderungen schränkten den Lerchenfang ein. Das «Lerchen» war nur 14 Tage vor Michaelis (29. September) erlaubt. 1590 wurde das «Nachtlerchen» verboten, doch 1612 gab man es wieder frei, beschränkte es jedoch auf vier bis fünf Männer im Ort.

Als 1710 der Herzog Eberhard Ludwig mit Ludwig Friedrich von Hallweil in Beihingen einen Pachtvertrag schloß, wurde der Lerchenfang für einen Tag erlaubt.

In Ditzingen übten die Ortsherren den Lerchenfang aus. Als er ihnen 1745 untersagt wurde, beschwerten sich am 30. September 1745 Carl Gustav und Wilhelm von Münchingen bei dem Herzog über diese Einschränkung angeblicher Rechte. Seit «ohnfürdenklichen Jahren» hätten ihre Eltern und Großeltern den Lerchenfang geübt. Neuerdings werde ihnen dieser durch den Kammerjunker und Forstmeister von Gaisberg zu Leonberg strittig gemacht. Sie baten den Herzog, er

ein Türchen hineinschlüpfen und es mit einer großen Faßbürste zu reinigen hatte, wobei mir der Vater mit einer Kerze leuchtete. Zum Schluß schwenkte ich es mit klarem Wasser kräftig aus. Nach drei, vier Tagen war die Zeit zum Pressen gekommen. Der kreisrunde, mit Löchern versehene Holzbehälter der Presse wurde mit Trester gefüllt, ein kräftiges, poröses Sehtuch hüllte die Trester ein, mit Hilfe von kreuz und quer gelegten, starken Hölzern kam ein Aufbau darüber, und dann konnte die Presse angesetzt werden. Was heute mit der Hydraulik mühelos geschieht, mußte damals mit menschlicher Kraft und viel Anstrengung getan werden. Mit einer eisernen Stange konnte die schwere, eiserne Preßschraube angezogen werden, was am Anfang noch mühelos ging, allmählich aber immer mehr Kraft erforderte und zum Schluß nur noch unter größter Anstrengung geschehen konnte. Der süße Saft floß aus den Poren des Sehtuchs an den Wänden der Presse in eine Rinne herab, die ihn zu einem Holzzuber leitete. Wir durften nach Herzenslust davon trinken. Nun wurde er in «Gölten» geschöpft, in den Keller getragen und dort durch einen großen, hölzernen Trichter in das Faß geschüttet. Waren die Trester ausgepreßt, wurde die Presse gelockert, die Trester herausgenommen und die Presse frisch gefüllt.

Damals war der Most das übliche Getränk auf dem Lande und wurde von den Bauern, Handwerkern und Arbeitern viel getrunken. In obstarren Jahren versorgte man sich in Ditzingen häufig mit Obst von Heimerdingen, das für den Obstbau eine günstige, nebelfreie Höhenlage hat. Auch vom obstreichen Unterland wurde Obst bezogen und per Achse, also mit Pferdefuhrwerken, von dort geholt. Auf dem Güterbahnhof gab es in solchen Jahren französisches Obst zu kaufen, das wir Kinder aber seines bittersüßen Geschmacks wegen nicht schätzten. Arme Leute kauften sich bei Kaufmann Knapp einen Sack «Zibeben», eine Art gepreßter, billiger Korinthen, und bereiteten sich daraus einen weniger bekömmlichen, jedoch stark alkoholreichen Zibebenmost.

Das Obst war ja bis in die Mitte unseres Jahrhunderts herein sehr hoch geschätzt, sowohl das Tafel- als auch das Mostobst. Daher wurde auch das noch unreife Obst, wenn es auch nur ein wenig Süßstoff enthielt, sorgsam aufgelesen und für sich gemostet. Das tägliche Geschäft des Auflesens oblag uns Kindern. Viel Obst fiel auf die Landstraßen und wurde von den Fuhrwerken zerdrückt, weshalb häufiges, möglichst tägliches Auflesen des Fallobstes eine Notwendigkeit war. Um unerlaubtem Auflesen zu steuern, stellte die Gemeinde für den Herbst einen Obstschützen an. Er hatte an verschiedenen Stellen eine Beobachtungshütte mit kleinen Gucklöchern, und wenn wir Buben uns da und dort

nach guten Luigenäpfeln oder süßen Palmus- oder Knausbirnen umsahen, waren wir in steter Sorge und Angst, der Obstschütz könnte uns von seiner Hütte aus gesehen haben.

Anders war es nach der Obsternte, wo das «Aftenbergen», also eine seit alters gestattete Nachernte, erlaubt war, und wir nach hängengebliebenen, bei der Obsternte übersehenen Früchten Ausschau hielten. Sobald der Herbstwind das Laub gelichtet oder gar ganz von den Bäumen herabgeholt hatte, waren die goldgelben oder rotbackigen Äpfel gut zu sehen, und wir scheuten dann keine Anstrengung, sie in unsere Taschen zu «bergen», nicht immer zum Vorteil des Baumes und seiner Zweige. Daher gingen auch die Besitzer der Obstbäume darauf aus, diese so abzuernsten, daß nichts übersehen wurde und hängen blieb.

In den Herbst gehörte auch das Drachensteigen. Es gab ja so gut wie keine Hochspannungsleitungen, und der Luftraum stand uns frei und unbeschränkt zur Verfügung. Auch waren die weiten Stoppelfelder, die wir bedenkenlos benützen durften, das geeignete Gelände dafür. Mit Eifer ging es jedes Jahr an den Drachenaufstieg aus Stäben und Packpapier und an das Anfertigen eines genügend langen Papierschwanzes. Eine möglichst lange Schnur war notwendig, um dem Drachen zu ermöglichen, in eine Höhe hinaufzusteigen, wo ein gleichmäßig starker Wind ging. Wie stolz waren wir, wenn unser Drache in solcher Höhe stand und mit den eleganten Bewegungen seines Schwanzes sich leicht hin und herbewegte. Das Ende der langen Schnur wurde fest im Boden verankert, wir lagen dabei und konnten uns lang darüber freuen. Gegen Abend aber mußten wir nach Hause, denn bei Einbruch der Dämmerung, wenn von der Speyrer Kirche die Betglocke, das «Uffm-Märgaleita» ertönte, sollten und durften keine Kinder mehr auf der Gasse sein.

Nach der Herbstbestellung der Felder hatte der Bauer noch keine Ruhepause in seiner schweren Arbeit, denn jetzt kam das Dreschen, das fast den ganzen Winter in Anspruch nahm. Auch diese Arbeit mußte ja noch ganz von Hand geschehen. Es gehört mit zu meinen deutlichsten Kindheitserinnerungen, daß im Winter ringsum gedroschen wurde. Das fing frühmorgens noch bei Dämmerung an, und noch höre ich, im Bette liegend, am frühen Morgen den Takt der Dreschflegel an mein Ohr klingen. Man half sich bei dieser langwierigen Arbeit gegenseitig aus, stellte auch Tagelöhner an, und kräftigere Schulkinder wurden auch schon zu dieser Arbeit herangezogen. Wohl war die Handhabung des Flegels, von dem es leichtere und schwerere gab, nicht übermäßig schwer, so gehörte doch Übung und Geschicklichkeit dazu, im Takt mit den andern Dreschern zu bleiben und diesen mit

möge ihnen den Lerchenfang nach bisherigem Gewohnheitsrecht unbeeinträchtigt überlassen.

Der Leonberger Forstmeister von Gaisberg, zum Bericht aufgefordert, studierte die Akten und Forstlagerbücher. In ihnen fand er nirgends eine Erwähnung der Lerchengerechtigkeit der Ditzinger Grundherren. Von seinem Vater habe er nur gehört, daß der Herzog Eberhard Ludwig den Grundherren von Ditzingen mündlich erlaubt habe, «auf dessen Tisch ein Essen Lerchen zu fangen».

Die Herren von Münchingen aber hätten dieses «Lerchen» an Oberländer Bauern verliehen. Diese Bauern hätten bis 20 Gänge, jeden von 10 Garn, in die Ditzinger Felder gestellt. Sie hätten auch die Garne in der Nacht stehengelassen und morgens und abends gelercht. Dadurch habe das kleine Weidwerk keine Ruhe mehr gehabt. Auch sei kein württembergischer Jäger bei dem Lerchen gewesen; dadurch seien Übergriffe möglich gewesen. So hätten in solchen Garnen auch Feldhühner gefangen werden können.

Er habe nun durch den Gerlinger Forstknecht in der Ditziger Flur Lerchen lassen.

Der Forstmeister läßt in seiner Schlußbemerkung den Grund für sein Eingreifen erkennen. Wenn die Herren von Münchingen sich mit fünf bis sechs Gängen begnügt hätten, wie es ihre Eltern getan hätten, so sei keine Ursache zur Einschränkung gegeben worden; man hätte ihnen dann das Lerchen wohl gegönnt. Herzog Karl Alexander verfügte am 23. November 1745, die Herren von Münchingen sollten den Beweis erbringen, daß sie zur Lerchenjagd berechtigt seien. Wenn ihnen das aber nicht möglich sei, so sollten sie das Lerchen gänzlich niederlegen. Da aber die Herren von Münchingen wohl kaum verbrieft Rechte nachweisen konnten, mußten die Lerchennetze verschwinden. Quelle: Staatsarchiv Ludwigsburg. A 227.

Fr. Burkhardt

Tödliche Gifte – Heilende Kräfte

Es ist noch licht im Vorfrühlingswald, ungehindert fallen die spärlichen Strahlen der Sonne durch das kahle Gezweig. Mitten im vorjährigen Laub, im fahlen Gras steht plötzlich ein kleiner Strauch überladen mit violetten, duftenden Blüten: der Seidelbast (*Daphne mezereum*). Jeder Naturfreund kennt ihn, jeder weiß, daß der Strauch in allen seinen Teilen giftig ist. Schon als Kinder haben wir in der Schule gelernt, daß wir manche Pflanzen meiden sollen, daß wir diese oder jene Beere nicht essen dürfen. Heute, im Anblick dieses lieblichen Blütenwunders, sind wir beinahe geneigt, diese Warnung als übertrieben anzusehen, denn eine Pflanze, die so tapfer im kahlen Wald ihre Blüten entfaltet, kann doch gar nicht so gefährlich sein! Und doch ist sie es. Ihre Zellen enthalten das fürchterliche Gift Mezererein, welches auf der Haut große Blasen hervorruft und, wenn etwa zu viele von den Beeren gegessen werden, durch Krämpfe den Tod herbeiführt. Ein Schauer ergreift uns, wir fragen uns, weshalb die Natur hier durch eines ihrer lieblichsten Kinder einen so verder-

benbringenden Stoff brauen läßt. Forscht man aber weiter auf diesem etwas abwegigen Gebiete der Botanik, dann eröffnen sich uns Zusammenhänge, die uns wieder einmal staunen lassen darüber, wie sich im großen Schöpfungsplan alles ineinanderfügt. Die Stoffe nämlich, die Tod und Verderben bringen können, bringen in der kundigen Hand des Arztes Heilung von mancherlei Leiden und Gebrechen. Auch das Mezerein hilft in der richtigen Dosierung gegen Geschwüre, Rheuma und Gicht.

Auf Schritt und Tritt machen wir nun diese Beobachtung. Da stehen silberbepelzte, violette Kuhschellen (*Anemone pulsatilla*). Ihr wirksames Prinzip, der Anemonenkampfer, ist ein klassisches Mittel gegen gewisse Herzkrankheiten. Daneben wächst ein Horst der grünen Nießwurz (*Helleborus viridis*). Ihr Wirkstoff, das Helleborin, führt bei Mensch und Tier unter Schwindel, Erbrechen und Lähmungen zum Tode. Und doch erzählt uns eine alte griechische Fabel, daß Hippokrates, der weise Arzt, den Abderiten, den Schildbürgern des Altertums, sieben Pfund Nießwurz, den Ratsherren sogar das doppelte Quantum verschrieb, um ihre Köpfe aufzuhellen. Auch erinnern wir uns noch der kleinen, ovalen Holzschachteln, die wir zum Ärger des Lehrers in der Apotheke kauften, und die den berühmten «Schneeberger» enthielten, das «Ächte und gerechte Haupt- und Hirnpulver». Tatsächlich bringt es auch Linderung und Heilung bei hartnäckigen Katarrhen und Stockschnupfen.

Was ist überhaupt Gift? Nun, auf die einfachste Formel gebracht, könnte man sagen: Gift ist ein Stoff, der schon in kleinsten Mengen Gesundheit und Leben zerstört! Also müßten wir eigentlich alle Giftpflanzen ausrotten, genau so, wie wir das mit manchen gefährlichen Raubtieren tun? Mitnichten, denn damit würden wir eingreifen in den Lebenskreis der Natur, würden außerdem unsere einheimische Flora ihrer interessantesten Vertreter berauben und nicht zuletzt dem Arzte wirksame Waffen gegen Krankheit und Tod aus der Hand schlagen.

Die Tollkirsche (*Atropa belladonna*), welche die schwarze Liste der Giftpflanzen anführt, und auf deren Konto viele tödliche Vergiftungen zu buchen sind, enthält Wirkstoffe, die aus dem Arzneischatz nicht wegzudenken sind. Was würde zum Beispiel die Nervenheilkunde ohne das krampflosende Atropin, was würde der Augenarzt ohne dieses Mittel, welches die Pupillen erweitert, anfangen? Atropos hieß die Schicksalsgöttin der griechischen Sage, die den Lebensfaden abschnitt. Sie gab der Pflanze den Namen, und doch ist es eben diese Pflanze, mit Hilfe derer der Arzt schon manches Mal die Genesung herbeiführte, wenn der Lebensfaden zu reißen drohte.

Wenn im Mai im lichten Buchenwald zu Tausenden die Maiglöckchen (*Convallaria majalis*) blühen und jung und alt diese duftenden Frühlingsboten sammelt, weiß wohl jedes Kind, daß es gefährlich ist, die Blümchen in den Mund zu nehmen. Das Glykosid der Maiblume, das Convallarin, bildet jedoch einen Hauptbestandteil vieler Herzheilmittel.

Allerdings wird es neuerdings verdrängt durch die Glykoside des Roten Fingerhutes (*Digitalis purpurea*). Diese Wirkstoffe sind in

seinem Flegel nicht in die Quere zu kommen. Das Stroh des ausgedroschenen Getreides wurde, sauber in Büschel gebunden, vor dem Scheunentor aufgestapelt und vor Feierabend aufgeräumt. Die Kerne wurden den Tag über in der Mitte zusammengesoben, am Abend in Säcke gefaßt und nach Beendigung der ganzen Drescharbeit mit der Putzmühle von Unkraut und Spreu gereinigt. Die Benützung der urtümlichen Wurfschaukel statt der neuzeitlichen Putzmühle habe ich nicht mehr erlebt.

Zur Winterarbeit des Bauern gehörte auch das Mistführen, das Holzmachen, das Ausputzen der Obstbäume und das Schlachten. In schneereichen Wintern, damals häufiger als heute, kamen auch die Schlitten wieder zur Geltung, sowohl die einfachen, derben, zum Fahren von Mist, Gülle, Holz, als auch die besseren zur Personenbeförderung. An Sonn- und Feiertagen gabs mitunter eine Schlittenpartie mit Schellengeklingel. Im Gerlinger Gemeindewald fanden gegen das Frühjahr Holzverkäufe statt, wo viele Ditzinger Bürger sich ihr Brennholz erstanden, da ja Ditzingen keinen Waldbesitz hat. Der Vater brauchte, solange er einen Holzbackofen hatte, viel Holz, das er mit geringen Ausnahmen in Gerlingen kaufte, denn es kamen nur gelegentlich Fuhrleute aus Rutesheim, ja sogar aus Neuhengstett bei Calw, und boten eine Fuhre Holz an. Das Holz im Gerlinger Wald wurde mit zwei oder drei Pferdegespannen geholt und auf jeden Wagen mindestens zwei Raummeter geladen, Tannen- und Forchenholz. Daheim mußten die Rugel oder Scheiter in schmales Backholz gespalten werden, was mit schweren Äxten in tagelanger Arbeit der Vater mit einem in Tagelohn genommenen Nachbarn besorgte, und mein Bruder Karl und ich hatten die Backscheite ordentlich aufzubeigen. Wir beide mußten auch jeden Abend vor Dunkelwerden das für den andern Tag nötige Backholz zum Ofen tragen.

Auch das Holzmachen für den Haushalt kostete viel Zeit und Mühe, denn wenn das Holz glücklich vor dem Hause saß, mußte es noch von Hand zersägt und gespalten werden. Auch zu dieser Arbeit wurden wir frühzeitig herangezogen, und so manche Stunde stand ich vor dem Sägbock und schnitt Rugel um Rugel von den meterlangen Scheitern ab. Das Spalten ging um einiges leichter, besonders wenn das Holz noch frisch und nicht astig war. Zudem hatten wir ein vorzügliches Beil, ein Stuttgarter Holzspalterbeil, wie es von der Zunft der Stuttgarter Holzspalter verwendet wurde. Zu guter Letzt kam noch das Hinauftragen des Gespaltenen in Holzkörben über mehrere steile Treppen auf die Bühne, wo es sorgsam aufgebeigt werden mußte.

In der Küche verwendete die Mutter

gerne Reisig. Deshalb kaufte der Vater in Gerlingen gelegentlich ein Reisiglos. Die Äste und Zweige des Loses wurden in oft mühseliger Arbeit auf einen Waldweg geschafft und dort für den Abtransport zugerichtet und aufgestapelt. Daheim kam noch die Kleinarbeit, das Bündeln zu «Büscheln» und das Aufräumen zum Dürrwerden dazu. Die Hausfrauen waren an dürrer Reisig recht froh, denn es ließ sich am Morgen im Herd schnell ein Feuer damit machen. Das Kochen mit Kohlen konnte man auf dem Lande noch wenig, und an Gas und elektrischen Strom war überhaupt nicht zu denken. Damit das Feuermachen am Morgen gut vonstatten ging, achteten die Frauen darauf, daß noch etwas Glut vom Abend vorhanden war. Deshalb legten sie gerne vor dem Zubettgehen noch einen dicken Klotz ins Feuer, der in den Nachtstunden langsam abbrannte und am Morgen noch «glotete». Zwar gab es in meiner Jugendzeit schon Streichhölzer, sogenannte Schwefelhölzchen, mit einem Schwefelüberzug am Köpfchen, die an jeder rauhen Fläche, an der Wand, am Herd entzündet werden konnten, weshalb sie in Kinderhänden so gefährlich waren, manchen Brand verschuldeten und bald verboten wurden. Aber lieber war den Hausfrauen die Glut vom vorigen Abend, weil mit Kienholz und Reisig rasch ein Feuer zustande kam. Daß es notwendig war, das Feuer im Herd über die Nacht gut zu verwahren, ist verständlich, konnte aber den Leuten nicht oft genug eingeschärft werden, weshalb der Nachtwächter seinem Stundenruf die Mahnung anhängte: «Bewahrt das Feuer und das Licht, daß niemand ein Schaden geschicht».

Am Abend, kurz vor Dämmerung, war die Mutter damit beschäftigt, die Lampen zu reinigen und Erdöl nachzufüllen. War dieses zu Ende gegangen, so mußte schnell eines von uns Kindern mit der drei Liter fassenden Kanne zu Kaufmann Knapp, unserem Hause gegenüber, und Erdöl holen, das er einem im Laden stehenden Fäßchen entnahm. In den Keller, auf die Bühne und andere Nebenräume ging man mit einer Laterne, deren schwaches Licht einer Kerze oder einem kleinen Erdöllämpchen entstammte. Mit einer offenen Kerze durfte man grundsätzlich keinen Raum betreten, in dem leicht brennbare Stoffe wie Stroh, Heu, Papier lagen.

Die Dorfstraßen waren spärlich beleuchtet. Gegenüber, am Haus von Kaufmann Knapp, war in etwa 2¹/₂ Meter Höhe eine Lampe befestigt, die nächste Lampe befand sich erst wieder am Eingang zum Vorhof, am Hause von Kaufmann Fiegel, heute Stähle. In der Abenddämmerung ging der Amtsdienner mit einem Leiterchen durch den Flecken und zündete die Lampen an, und am Morgen hatte er sie auch wieder einzeln auszulöschen. Es war ein

der Hand des Arztes zum wichtigsten Herzmittel geworden. In welcher feiner Verteilung sie noch wirken, grenzt ans Zauberhafte. Es gibt viele Kurorte in unserer Heimat, die kranken Herzen Heilung und Linderung bringen. Namhafte Forscher schreiben diese heilsame Wirkung dem massenhaften Vorkommen des Fingerhutes zu. Sie vermuten, daß schon die Ausdünstung der Pflanze, noch mehr aber die Anreicherung der Quellen mit den Abbauprodukten und den Ausschwemmungen der zu Boden sinkenden Blätter eine Darreichung des Fingerhutgiftes in allerfeinster, nicht mehr meßbarer Dosierung bedeute, die das kranke Herz kräftigen und gesunden lasse.

Ähnlich ist es mit dem blauen Eisenhut (*Aconitum napellus*). Er enthält gleich eine ganze Garnitur von Giften, als wichtigstes das Alkaloid Aconitin, das schon nach wenigen Minuten die heftigsten Symptome auslöst. In Indien wurde deshalb vor alters aus der Pflanze ein Pfeilgift zubereitet. Gleichzeitig dient das Aconitin aber als fieberdämpfendes Mittel, und für manchen unter uns ist es eine der frühesten Kindheitserinnerungen, daß in Krankheitstagen auf dem Nachttisch neben dem Bett ein kleines Fläschchen stand, auf dessen Etikett der kleine Patient unter Zuhilfenahme seiner spärlichen Lesekünste das geheimnisvolle Wort «Akonitum» entzifferte.

Zwei Vertreter der Nachtschattengewächse sind vom Hauch der Hexerei und des Aberglaubens umgeistert: der Stechapfel (*Datura stramonium*) und das Bilsenkraut (*Hyoscyamus niger*). Dienten sie doch, zusammen mit der Tollkirsche, einem weiteren Nachtschattengewächs, im Mittelalter zur Bereitung der berühmten Hexensalbe. Auf die Haut gestrichen, rief sie farbige Träume und Wahnvorstellungen von Hexenritten, wilden Orgien, Gelagen und andere Wunschträume hervor. Mit dem Dampf der glimmenden Bilsenkrautblätter betäubte der Feldscher des Mittelalters vor seinen blutigen Operationen seine Patienten. Heute werden beide Pflanzen zur Herstellung von Räucherpulvern und Zigaretten gegen Asthma mit großem Erfolg angewandt, so daß die Pflanzen stellenweise feldmäßig angebaut werden. Der Stechapfel ist die Pflanze des fahrenden Volkes, der Zigeuner, und ihr Verbreitungsgebiet deckt sich mit den großen Wanderstraßen dieser Unsteten. Sie glauben, gegen allershand Ungemach gefeit zu sein, wenn sie Stechapfelsamen bei sich tragen. Wenn am Tatort eines Verbrechens diese schwarzen Körner gefunden werden, weiß daher der geschulte Kriminalist sofort, daß Zigeuner an dem Verbrechen beteiligt waren.

Mit an der Spitze der Giftpflanzen steht die Herbstzeitlose (*Colchicum autumnale*). Ihr Gift, das Colchicin, ist von ungeheurer Wirksamkeit. An einer zerkauten Blüte starb im Herbst 1940 ein Bauernknecht! Eigenartig ist, daß Ziegen gegen das Gift unempfindlich sind. Dieses geht jedoch in die Milch über, und auf diese Weise erkrankten im Mittelalter nach zuverlässigen Überlieferungen in Rom eine größere Anzahl Menschen. In der Volksheilkunde wurde die Pflanze gegen Ruhr und Zahnweh angewandt; neuerdings bekämpft man mit ihrem Wirkstoff Gicht und Ischias.

Beim Schlafmohn (*Papaver somniferum*) kommt uns die Doppelgestalt der Giftpflanze besonders eindringlich zum Bewußtsein. Der

Milchsaft der Pflanze enthält eine Reihe narkotischer Stoffe, die geeignet sind, die quälendsten Schmerzen zum Verschwinden und dem leidenden Menschen die ersehnte Ruhe zu bringen. Aber eben diese Eigenschaft ist es, die gleichzeitig eine fürchterliche Gefahr darstellt. Unzählige Menschen, die der Verlockung des Mohngiftes zum Opfer fielen, sinken in ein frühes Grab, weil sie sich immer wieder in das Reich der bunten Träume flüchten, die ihnen der Wirkstoff des Schlafmohns erschließt.

Es wächst noch manch Kräutlein in Wald und Feld, am murmelnden Bächlein und auf kahler Heide, welches tödliche Gifte und heilende Kräfte in sich birgt. «Drei Tröpflein machen rot, zehn Tröpflein bringen den Tod», sagt ein alter Spruch von dem aus Nieswurz bereiteten Trank. Wir wollen deshalb diese Pflanzen ganz besonders kennenlernen, um den tödlichen Gefahren, die sie bergen, zu entgehen. Wir wollen auch nicht versuchen, ihre Heilkraft zu erschließen. Dies ist dem Arzte vorbehalten, in seiner Hand allein entfalten sie ihre segensreiche Wirkung. Wenn wir dann ihre Gefahren kennen, sind wir gefeit dagegen.

Walter Pflüger

großes Ereignis, als wenige Jahre nach Beginn des neuen Jahrhunderts das elektrische Licht eingerichtet wurde. Doch stand es noch manches Jahr an, bis die elektrische Kraft auch bei den Maschinen verwendet werden konnte, und ich entsinne mich noch gut, daß die Bauern noch manches Jahr die Futterschneidmaschinen mit ihrer Arme Kraft bedienen mußten. Unser Nachbar Ege hatte einen Göpel, eine maschinelle Vorrichtung, auf dem Hof, die, von Pferden betrieben, mit Hilfe eines Treibriemens die Futterschneidmaschine auf dem Futterboden in der Scheuer in Bewegung setzte. Wie froh war Wilhelm Ege, wenn ich ihm behilflich war und, mit der Peitsche in der Hand, eine Stunde lang hinter den Pferden im Kreise ging.

In die Zeit des Winters fiel auch das Hauschlachten, denn in vielen Häusern, nicht nur bei den Bauern, sondern auch bei Handwerkern und Arbeitern, wurden Schweine gehalten. Das Töten und Ausnehmen des Schweines, das möglichst fett sein sollte, geschah vor dem Haus und war uns Kindern daher nichts Fremdes. Zum Mittagessen gab es Sauerkraut und Kesselfleisch, vielleicht auch schon Grieben- und Leberwürste, die der Vater zur Haltbarmachung in den Rauch hängte, an dem es bei uns nicht fehlte, solange wir noch einen Holzofen hatten. Auch einige schöne Fleischstücke kamen in den Rauch. Das meiste Fleisch kam eingesalzen in ein Faß. Da es noch kein Pflanzenfett, auch keine Margarine gab, war man ganz auf das Schweinefett angewiesen, und deshalb war es auch so wichtig, daß das zu schlachtende Schwein möglichst fett war. Am

Schlachttag mußten alle Hände zusammenhelfen, den Speck zum «Auslassen» in kleine Würfel zu schneiden. Der Schmalzhafen war damals für die Hausfrau ein gehüteter und köstlicher Schatz. An den zurückbleibenden Grieben verlustierten wir Kinder uns, indem wir sie, mit ein wenig Salz vermischt, auf das Brot streuten.

Metzgereien gab es um die Jahrhundertwende nur drei im Flecken: Emendörfer im Gasthaus zum «Adler», Metzgerei Renschler im «Gäßle» zwischen Mittelgasse und Marktstraße, später durch Erwerb des Gasthauses «Krone» dorthin verlegt, und Metzgerei Schopf, später Schmied im Vorhof. In der Mittelgasse gab es noch die Hammelmetzgerei Veit, die aber nur zeitweise in Betrieb war.

Zum Herbst- bzw. Winterbild gehörten auch die großen königlichen Treibjagden. Auf der Ditzinger Markung gab es viele Feldhasen, Rebhühner und Fasanen, letztere hauptsächlich in der näheren Umgebung der königlichen Fasanerie auf Markung Weilimdorf. Das mitten in der Feldmark liegende Waldstück war von einem hohen Plankenzaun umgeben, der an zahlreichen Stellen Durchschlupfmöglichkeiten bot, und wenn man in der Abenddämmerung durch die Gegend ging, konnte man viele dieser schönen Tiere auf den umliegenden Wiesen und Feldern beobachten. In der Heuernte passierte es häufig, daß der mähende Bauer durch eine auffliegende Fasanenhenne auf ein Nest mit bebrüteten Eiern aufmerksam wurde. Dann ließ er das Gras oder den Klee rund um das Nest stehen, um das weitergehende Brutgeschäft zu ermöglichen. Auch un-

serem Vater passierte einmal dieser Fall, und weil er zu Hause eine brütelustige Henne hatte, nahm er die etwa 20 Fasanenhenne mit und setzte die Henne darauf. Schon am anderen Morgen waren die Fasanenkücken geschlüpft; wir brachten sie dem königlichen Jagdaufseher in den «Fasanengarten», wie wir die Fasanerie nannten, und erhielten eine Belohnung dafür.

Aber fast ebenso zahlreich waren die Rebhühner. Es konnte häufig vorkommen, daß man bei einem Gang durchs Feld durch ein wenige Schritte entfernt geräuschvoll auffliegendes Rebhuhn erschreckt wurde und das, nachdem es in ein Rüben- oder Kartoffelfeld eingefallen war, dem zurückgebliebenen Artgenossen zu locken anfang. Auch auf Rebhühnester stießen die mähenden Bauern immer wieder. In Ditzingen wohnte der königliche Jagdaufseher Maier. Wenn im Herbst das Getreide geerntet war, die Rübenfelder aber den Rebhühnern noch gute Deckung boten, die Junghühner bereits erwachsen waren, der Familienverband, die «Kette», aber noch zusammenhielt, ging er mit seinem Hühnerhund auf Hühnerjagd. Sein gut dressierter Hund durchstreifte ein Rübenfeld vom andern Ende her. Hielt sich eine Kette Rebhühner darin auf, so wurde sie durch den Hund aufgeschreckt, flog auf in Richtung gegen den Jäger, dem es ein Leichtes war, aus der dicht fliegenden Kette mit Schrotten eines oder zwei der Hühner abzuschießen. Der Hund hatte die Aufgabe, die geschossenen Hühner zu suchen und sie seinem Herrn zu bringen, zu «apportieren». Wo die Kette dann wieder eingefallen war, konnte derselbe Vorgang wiederholt werden. Wir Buben waren immer interessierte Beobachter einer solchen Hühnerjagd.

Ebenso interessierten uns die Feldhasen. Schon im Februar konnten wir beobachten, wie sich mehrere Rammler um eine Häsin bemühten und sich gegenseitig das Feld streitig machten. In der Getreideernte kam es nicht selten vor, daß einem ein Wurf Junghäschen vor der Sichel oder Sense weghuschte. War der März günstig gewesen und die Märzhasen, also der erste Wurf, ohne große Ausfälle davongekommen und am Ende des Sommers schon selbst geschlechtsreif und hatte daher Junge gesetzt, so konnte es auf unserer Markung im November eine große Menge Hasen geben. Das war dann jedes Jahr die Zeit der königlichen Treibjagden. Was Rang und Namen hatte im Land, war Jagdgast des Königs. Eine große Schar Treiber sorgte dafür, daß die «Kessel» geschlossen und die aufgeschuchten Tiere vor die Flinten der Schützen liefen. Die erlegten Hasen wurden auf Leiterwagen nach Stuttgart geführt. An Stangen, quer über die Leiterbäume gelegt, hing, an den Hinterläufen zusammengebunden, mit dem Kopf nach unten, Hase an Hase, und

wir Kinder konnten nicht genug staunen ob solch großen Jagderfolgs.

Zum Winter gehörten ferner die großen Krähenschwärme, welche jedes Jahr unsere Aufmerksamkeit erregten. Wenn Schnee gefallen war, flogen, vom Westen, vom hinteren Amt kommend, stundenlang Scharen von «Krabben» in östlicher Richtung über unser Dorf hinweg. Sie flögen, wurde uns gesagt, zu den Müllhalden Stuttgarts, um sie nach etwas Freßbarem abzusuchen. Am Abend flogen sie in ebenso endlosen Zügen wieder nach Westen zu ihren Schlafbäumen im hinteren Amt.

Wir waren sehr naturverbunden und trieben uns viel im Freien, auch draußen auf den Feldern, herum. Im Sommer erfreuten wir uns so gerne am Wachtelschlag, und oft versuchten wir es, eines der damals noch häufigen Tierchen zu erwischen. Aber diese waren sehr vorsichtig, hatten in den Getreidefeldern ein feines Versteck und schwiegen sofort, wenn wir uns heranschlichen. Im Winter tauchten auf unsern Landstraßen Haubenlerchen auf, deren Spitzhäubchen uns so gefielen. Sie trippelten die Straßen auf und ab und durchsuchten gerne den Pferdedung nach Nahrung. An sonnigen Rainen gab es Eidechsen, die wir belauerten und für unser Terrarium zu fangen versuchten. Aber oft geschah es, daß wir nur ein zuckendes Schwanzstückchen in den Händen hielten, das flinke Tierchen uns aber entwischt war. Natürlich hatten wir auch einen Starenkasten an unserem Haus hängen, der selbstgebastelt war, aber trotz seiner baulichen Mängel Jahr für Jahr bevölkert war, zu unserem Stolz. Und es war immer von neuem schön, das Starenleben und die Aufzucht der Jungen zu beobachten. Und was war es eine Freude, wenn der Schäfer mit seiner Herde durchs Dorf zog. Mit Wonne griffen wir den Schafen in ihre weiche Wolle, und wenn die Herde durchgezogen war, sammelten wir mit Eifer die «Schafböbbele» und brachten sie dem alten Kaufmann Fiegel für seine Blumenstöcke, der uns dafür eine Stange «Bären-dreck» oder ein paar Zuckerle schenkte.

Um ein Uhr nachts, spätestens halb zwei Uhr, rasselte die Pendeluhr am Bette des Vaters, der — ich kann auch heute noch nicht genug darüber staunen — ohne Besinnen aufstand, in die Kleider schlüpfte und in die Backstube hinunterging. Dort arbeitete er ohne Pause bis zum Morgen, denn um sechs Uhr mußten Wecken, Milchbrote, Laugen- und Salzwecken und Groschenlaible zum Austragen in die Häuser gebacken sein. Am Abend noch war der Vorteil mit Hefe, beim Schwarzbrot mit Sauerteig, Hefel genannt, «angelassen» worden, und nun mußte der Vater mit seiner Hände Arbeit die verschiedenen Teige machen und, nachdem sie «gegangen» waren, in die verschiedenen kleinen und großen Portionen teilen.

Schon bald, ich kann es mir noch denken, gab es eine Teigteilmaschine, ein nicht hoch genug zu schätzender Vorteil, denn man konnte nun mit einem Arbeitsgang gleich dreißig Teigstückchen von gleichmäßiger Größe gewinnen. Für die Groschenlaible und das Schwarzbrot wurde auch weiterhin der Teig einzeln abgewogen werden. Zeit seines Lebens, bis zu seinem 70. Geburtstag, hat der Vater auf diese Weise gearbeitet. Die wichtige Erfindung der Teigmischmaschine kam ihm nicht mehr zustatten. Laugenbrezeln gab es nur am Sonntag, wo in meiner Jugendzeit noch gebacken wurde und der Laden geöffnet war. Zu dieser zeitraubenden Arbeit wurde die Mutter benötigt. Sie stand von fünf Uhr an bereit, die Brezeln in die heiße Lauge zu tauchen und mit einem Seiher wieder herauszufischen und auf den schmalen, naßgehaltenen Schieber zu legen. Nur bei besonderen Anlässen machte sich der Vater die Mühe, Feinbackwaren, «Seela» genannt, herzustellen. Süßer Teig bekam die Form von Schnecken, Hörnlein, Schwänen, und nach dem Backen eine Zuckerglasur. Und an Ostern wurden aus eben solchem Teig Hasen geformt, welche einfache Kunst auch wir bald beherrschten und auch mithelfen durften. Obwohl uns Bäckerkindern des Vaters Gebäck unbeschränkt zur Verfügung stand, so waren wir durchaus nicht verwöhnt, und die sonntäglichen Brezeln fanden wir stets als etwas Besonderes, die wir am liebsten noch heiß vom Ofen verzehrten und gar Süßgebäck, wie die Schneckenudeln mit ihrem Zuckerpuß, empfanden wir als etwas ganz Außergewöhnliches.

In gewissen Zeitabständen stellte der Vater schmale und breite Nudeln her, und eines von uns Kindern hatte dabei die Aufgabe, ihm beim Auswellen des Teiges mit Hilfe einer einfach konstruierten, handbetriebenen Maschine behilflich zu sein. Während die schmalen Suppennudeln maschinell geschnitten wurden, mußte bei den breiten Nudeln das ganz von Hand geschehen.

Die besten Erinnerungen habe ich an des Vaters Schwarzbrot, auf das er auch selbst großen Wert legte, und das er, wie alle seine Backwaren, gut durchbuk, und es war für uns daher immer eine unguete Sache (und ist es für mich noch heute), anderwärts schlecht durchgebackenes, weiches, kätschiges Brot essen zu müssen.

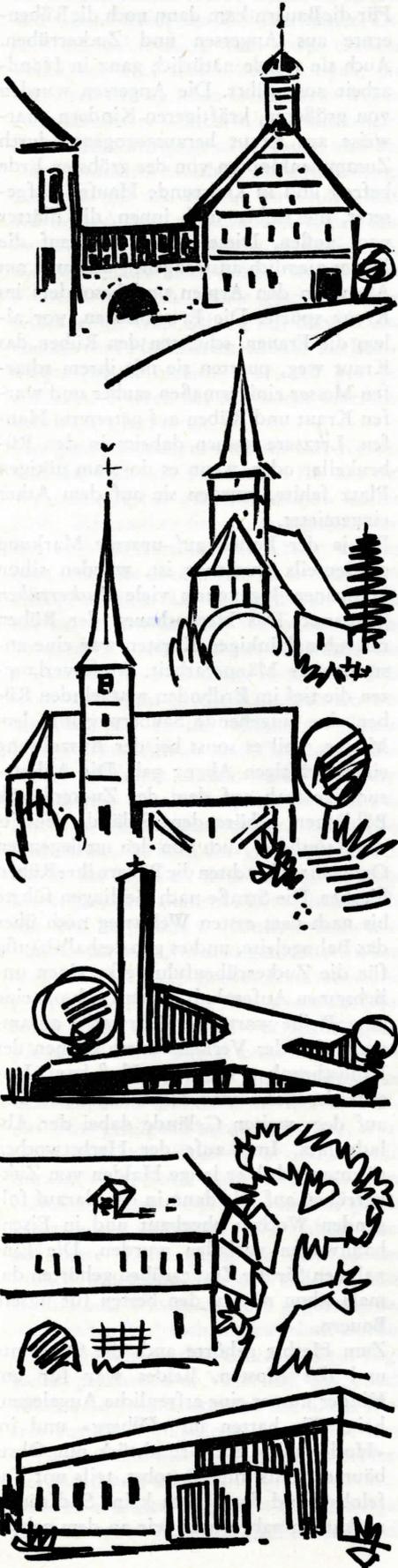
Der Vater hatte, wie auch die anderen Bäcker im Dorf, eine sogenannte Lohnbäckerei, indem er andern Leuten, in der Hauptsache Bauern, gegen Entlohnung ihr Brot buk. Sie brachten am Abend in einer Backschüssel das nötige Mehl, bei mürbem Sonntagsbrot auch die nötige Milch, auch Fett, und konnten andern Tags ihr Brot abholen. Samstags brachten die Leute selbstgefertigte Obstkuchen oder «dicke» Kuchen als mürbes Weißge-

bäck für den Sonntag. Einen großen Andrang mit «dünnen» Kuchen aller Art: Zwetschgen-, Apfel-, Käs-, Zwiebel-, Kartoffelkuchen gab es auf die Kirchweih. Da mußte der Vater den lieben langen Tag am Ofen stehen und aufpassen, daß die vielerlei Kuchen in richtiger Weise gebacken wurden. Mit dem Kohlenofen konnte ja durchgängig gebacken werden, aber bei seinem Vorgänger, dem Holzofen, gab es immer wieder einen unliebsamen Aufenthalt, wenn der Ofen frisch geheizt werden mußte, und eine gute Zeit verging, bis das Holz abgebrannt war und weitergebacken werden konnte. Noch heikler war das Backen von Weihnachtsgebäck, wo es sich oft nur um Minuten handelte, daß das Gebäck, die Springerle, die Ausstecherle, Zimtsterne, Lebkuchen u. a. zu dunkel gebacken war.

Manche Leute machten sich die Mühe des Backens selbst. Im Dorf gab es zwei Gemeindebackhäuser, eines in der Kreuzergasse, ein zweites in der Mittelgasse. Für die Ersparnis an Geld hatten sie die zeitraubende Arbeit des Ofenheizens und des Verweilens beim Ofen, solange ihr Kuchen oder ihr Brot gebacken wurde.

Außer unserer Bäckerei gab es im Dorf noch einige andere. In der Marktstraße, gegenüber dem Gasthaus zur Krone, war die Bäckerei Mauch, in der Glems Bäckerei Hartmann, in der Autengasse Bäckerei Diefenbach und Schober, in der Mittelgasse Bäckerei Siegle und in der Leonberger Straße Bäckerei Stähle.

Schmied und Wagner, heute brotlos gewordene Handwerker, waren damals von großer Wichtigkeit und vollauf beschäftigt, denn die in der Landwirtschaft und auch anderwärts gebrauchten Wagen waren ausschließlich das Werk des Wagners und des Schmieds. Am oberen Ende der Bauerngasse neben Kaufmann Knapp war die Schmiede von Hamm, später Wetzel, und viele Jugenderinnerungen knüpfen sich an die Arbeit dieser Männer. Schon morgens um fünf Uhr im Sommer begann die Arbeit, und noch eine gute Stunde im Bett liegend, hörten wir die Hammerschläge auf dem Amboß. In der Heuernte und dann wieder in der Getreideernte, ertönte den ganzen Tag das Dengeln der Sensen und Sichel. Interessant für uns war stets das Aufziehen eines Radreifens, und wir ließen uns dieses Schauspiel nie entgehen. Wie der Schmied es fertig brachte, den eisernen Radreifen so genau passend zu machen, war uns immer ein bestaunenswertes Rätsel. Auch der Hufbeschlag der Pferde erforderte unsere gleichbleibende Aufmerksamkeit: das Abreißen des alten Eisens, das Aufpassen des neuen, noch glühenden, das den merkwürdigen Brandgeruch hervorrief, und schließlich das Aufnageln des neuen, auch manchmal die Unruhe des Pferdes. Wir standen in der Nähe und ließen kein Auge davon. Auch die Ochsen bekamen flache



Allerlei von Ditzingen aus der Zeit des letzten Jahrhunderts

Sofern sich eine hiesige Bürgerstochter nach auswärts verheiraten wollte, mußte sie zuvor bei der Ortsobrigkeit um eine Ausstellung eines Geburtsbriefes nachsuchen, ein gutes Prädikat besitzen und die Höhe der Aussteuer nachweisen.

Pflicht jedes Wanderburschen war es, mit dem Ablauf des Jahres, in dem er das 20. Lebensjahr zurücklegte, in sein Heimatdorf zurückzukehren, um seiner Militärflicht zu genügen, andernfalls er mit verlängertem Militärdienst, einer Festungsstrafe und Vermögensentzug zu rechnen hatte. Außerdem mußte er vor seinem Weggang in die Fremde einen Bürgen stellen, der für die Einhaltung dieser Pflicht haftbar war.

Im Jahre 1826 wurde der hiesige Ort von der «Königl. Württemb. Haupt-Post-Amts-Expedition der fahrenden Posten Stuttgart» bedient. Als Briefträgerin funktionierte 1866 hier die »Magd des Postexpeditors«.

Im Frühjahr 1827 kamen von hier 5 Militärflichtige zur Aushebung, von denen jeder aus der Ortskasse 4 Gulden Rekrutengeld erhielt. Nach einer Ministerialverfügung vom 26. Oktober 1838 war es verboten, in seinem Hause Fremde ohne Anzeige bei der Ortsobrigkeit «zu übernachten». Auch hier wurde dieses Verbot öfters übertreten. Im Frühjahr 1839 war «wegen dem schadhaften Geziefer, welche die Hühner und Gänse überall verursachen», ein Feldhüter aufgestellt, dessen «Hundle» die Hühner zu verjagen hatte.

Im Frühjahr 1840 bestand die hiesige «Schaafherde» aus 240 Lammshafen und Lämmern, sowie 298 sonstigen Schafen.

1841 befanden sich dauernd «im hiesigen Orte» 2 Krämer und Kaufleute.

Am 27. April 1842 mußte ein Mühlbauer von auswärts zur Verantwortung gezogen werden, weil er im vollen Trab durch den Ort gefahren und dabei ein Kind «hart beschädigt» hatte.

Im Oktober 1842 befanden sich hier an «untergeordneten Gehilfen und Dienern der Obrigkeit, die zu öffentlichen Dienstverrichtungen» bestellt waren, 1 Dorfschütz, 1 Polizeidiener, 1 Feldschütz, 2 Nachtwächter, 1 Kuhhirt, 1 Totengräber, 1 Fleckenschäfer, 3 Hebammen. Dazu kamen an öffentlichen Rechnern: 1 Gemeindepfleger, 1 Stiftungspfleger, 1 Gültkassier, 1 Zehntrechner.

Im Januar 1843 mußte ein Bauer bestraft werden, weil er nicht bei seinen Pferden war, nicht rechts ausgewichen und beinahe eine «Chaise» zusammengerissen hat.