

die Schule gehe von Jahr zu Jahr zurück. Schließlich greift Maier den Lehrer in seinem Charakter an. Er nennt ihn einen boshaften und falschen Menschen, der nie an seine Pflichten denke, sondern wie er irgendwie Geld herauszuspekulieren könne. Seine Lieblingsarbeiten seien: Kegelspiel, Saufen und Jagen, viel Schwätzen und Lügen. 1848 kommt ein neuer Pfarrer Namens Hudelmaier hieher, der ganz anders urteilt: „Der Lehrer zeigt Pünktlichkeit im Läuten, Reinlichkeit und Ordnung im eigenen Hause.“

Breuling war offenbar, wie man heute sagen würde, ein vitaler Mensch, der gelegentlich über die Stränge gehauen hat. Es mag schon sein, daß er hie und da eins über den Durst getrunken und gern gekegelt und gejagt hat. Aber er hätte nie der „Nelkenkönig“ werden können, wenn er ein so unordentlicher Mensch gewesen wäre, wie Pfarrer Maier ihn schildert. Er hatte eben noch nicht zu sich selbst gefunden und war noch nicht auf das Gebiet gestoßen, das ihn später für die Gemeinde Großes schaffen ließ, die Nelkenzucht.

Der „Nelkenkönig“

Wann hat Breuling mit der Nelkenzucht begonnen, Das ist schwer zu sagen, da keine Aufzeichnungen darüber vorliegen. Die erste Nachricht entdeckte Archivar Albert Deibele im „Bote vom Remstal“ vom Jahre 1850. Sie lautet: „Meine Nelken sind gegenwärtig in voller Blüte und alle wahren Blumenfreunde werden mir willkommen sein. Auch erteile ich jedem mit Bereitwilligkeit Auskunft über Nelkenzucht“ usw.

Am 6. August 1853 schreibt der „Staatsanzeiger von Württemberg“: „Ich habe den gestrigen Nachmittag benützt, um den berühmten Nelkenflor des Schulmeisters Breuling in Lautern zu sehen. Man denke sich einen etwa $\frac{1}{2}$ Morgen großen länglichen, etwas ansteigenden Garten, mit weißbesandeten Wegen, hübsch angelegt und so flei-

ßig gepflegt, daß kein Gräschen Unkraut zu sehen ist. Darin liegen etliche 20 Beete voll Nelken, Stock an Stock, in ungemeiner Schönheit mit mehreren 100 Farben und Schattierungen, mit wirklichen Prachtexemplaren. Als eine Seltenheit finden sich darunter bläuliche, rauchgraue, olivengelbe und manche außergewöhnliche Mißfarben, die roten, braunen und wächsernen in der lieblichsten Färbung, in der buntesten Mischung, in der köstlichsten Bordierung, in der sanftesten Verschwimmung des Teints wie „Die schöne Müllerin“, „Die glühende Kohle“ und wie die Namen heimischen und ausländischen Ursprungs alle heißen mögen. Herr Breuling korrespondiert wegen seiner Nelken, Ableger und Körner überallhin und ist eine Berühmtheit, der Nelkenkönig, der Nägelesschulmeister.“

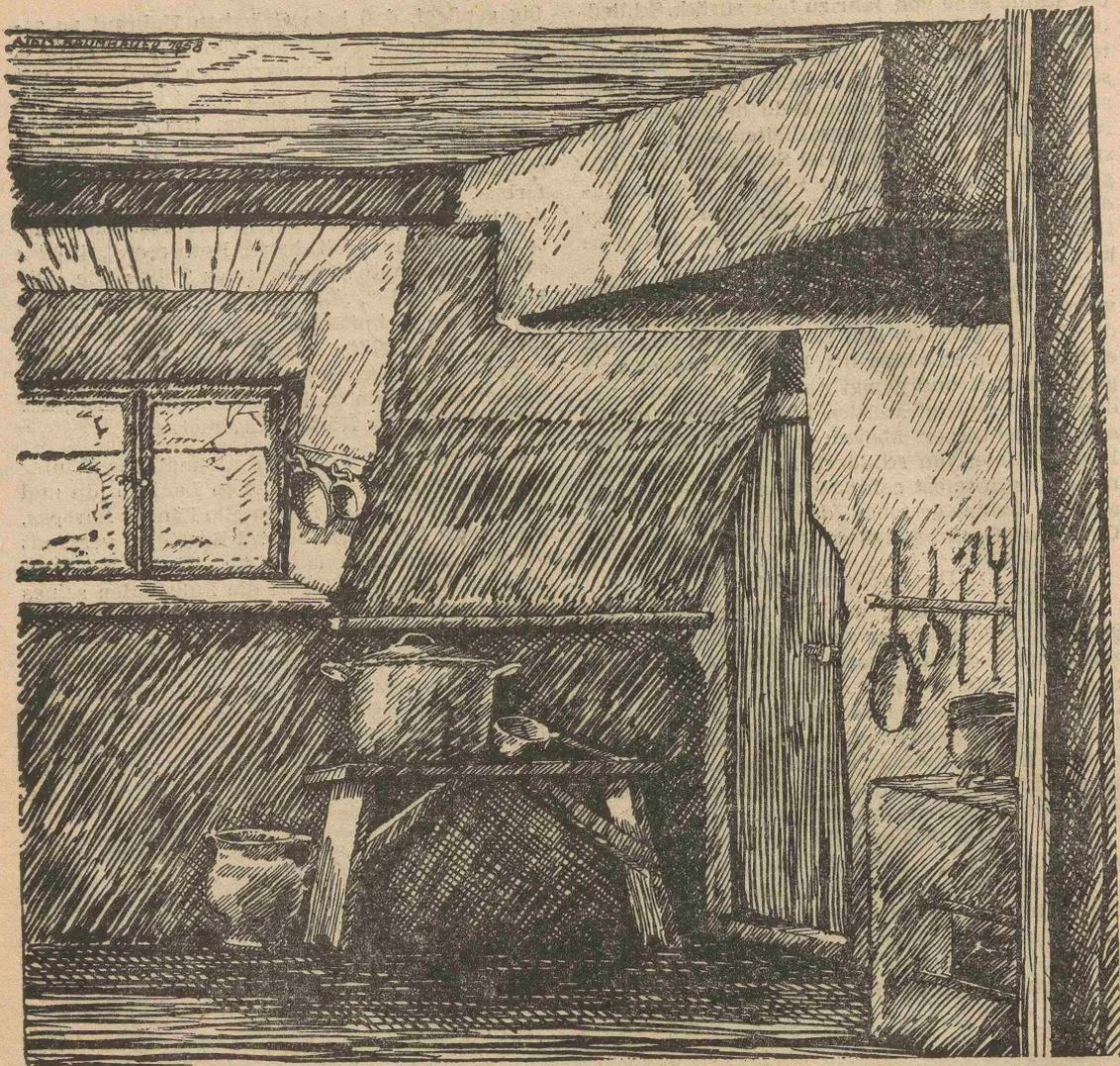
Im Jahre 1854 weist Güterkommissar Winter ebenfalls auf den Nelkenflor in Lautern hin und berichtet, daß Samen fast in alle Länder Europas, sogar nach Nordamerika und Brasilien, versandt werden. Der Amtsnachfolger Eisenbarth trat auch als Nelkenzüchter in die Fußstapfen seines Schwiegervaters und soll 400 (?) verschiedene Arten von Nelken gezüchtet haben. Als Clemens Breuling, erst 63 Jahre alt, infolge eines Magenleidens 1860 starb, da hatte er die Grundlagen für ein Werk geschaffen, von dessen Größe und Umfang er selber wohl nichts geahnt hat. Die dankbare Gemeinde ernannte ihn zum Ehrenbürger; Nelkenfreunde von Aalen stifteten die oben erwähnte Gedenktafel.

Heute sind in Lautern ca. 33 Morgen gärtnerisch angelegt. Mehr als ein Dutzend Familien betreiben Gartenbau. Und all das geht zurück auf einen Mann: den Nelkenkönig Clemens Breuling. Am 6. Mai 1960 jährt sich der 100. Todestag des Mannes. Lautern darf dieses Jubiläum nicht übersehen!

Als die Hexen noch zum Kamin hinausfahren

Vor 300 Jahren waren hier die großen Hexenprozesse. Da erzählte manches alte Weiblein dem Richter, daß es auf einem geschmierten Besenstiel durch den Kamin zum Hexentanzplatz auf dem Höfle hinausgefahren sei. Eine ganz tolle Hexe benützte sogar den Spitalbock; so erzählte sie wenigstens bei ihrem Verhör. Wer sich noch des Märchens erinnert: „Wie einer auszog das Gruseln zu lernen“, der weiß, wie da mir nichts dir nichts halbe Männer durch den Kamin herunterpurzelten. — Wie war so etwas denkbar? — Ja, damals hatte man eben andere Kamine. Sie führten als lange, weite Schläuche durch das ganze Haus bis zum Dach hinaus. Durch sie konnte man nach dem Wetter sehen und feststellen, ob der Himmel blau oder mit Wolken be-

hängen war. Man konnte auch die Sterne beobachten, wie sie still ihre Kreise zogen. Es konnte einem aber auch auf die Nase regnen, und nicht selten jagte der Wintersturm das Schneegestöber in die Küche hinein. Sehr unangenehm war es jedenfalls, daß bei Regenwetter eine dicke schwarze Brühe durch den Kamin auf den Herd, in die Kochtöpfe und auf den Küchenboden herabtropfte und nicht selten auch die Kleider der Köchin besudelte. Den schönsten Durchblick gewährte so ein Kamin nach dem Schlachtfest des Bauern. Da sah man Blut- und Leberwürste, Schwartenmagen, Schinken und ganze Speckseiten zum Räuchern aufgehängt. Nach Bedarf angelte der Bauer mit einem langen Stänglein, das



oben einen Haken hatte, einen der Leckerbissen herunter und hängte den Rest wieder hinauf.

Kam der Kaminkehrer, so stäuperte er sich mit den Knien und Ellbogen gegen die Wände des Kamins und kletterte empor, bis er über das Dach hinausblicken konnte. Nicht umsonst waren Knie und Ellbogen seiner Kleidung mit Leder beschlagen.

In der Küche erweiterte sich der Kamin zu einem weiten Gesims, das etwa einen halben Meter hoch von der Decke herabhing und oft 2 Meter im Geviert maß. Kamin mit Gesims gleichen einem Riesentrichter. Unter dem Gesims befand sich ein einfacher Herd aus Feldsteinen aufgemauert. Auf ihm flackerte früher ein offenes Feuer; später bekam er eine eiserne Platte mit Ringen. An der Wand hingen die einfachen

Küchengeräte: Blasebalg, Ofengabel (zum Hineinschieben der großen Blöcke), einige Schapfen, Löffel und Bratspieße. Auf dem Herde standen etliche Kessel und Pfannen. Nie fehlte der Gluthafen. In diesem eisernen Gefäß holte man, wenn nötig, beim Bäcker oder bei der Nachbarin die Glut; denn Streichhölzer gab es nicht. Neben dem Herde stand ein niedriges Bänklein für die Wassereimer oder die kupfernen Gölten, zu denen eine große Wasserschaffe gehörte.

So kochten noch unsere Urgroßmütter. Es war für sie eine große Sache, als die neuen Kamine mit ihren Eisenrohren aufkamen. Nun hatte der Qualm ein Ende, der sich oft in ganzen Schwaden in der Küche breit machte und nicht selten gefährliche Augenkrankheiten hervorrief. Vorbei war es auch mit dem herabtropfenden Kamin-

wasser, das die Speisen, Böden und Kleider besudelte; aber auch die Hexen konnten nicht mehr zum Kamin hinausfahren; denn die Blechrohre waren doch gar zu eng.

Noch um die Jahrhundertwende konnte man in Stadt und Land viele solcher besteigbaren Kamine finden. Heute sind sie sehr selten geworden. In hiesiger Stadt hat sich meines Wissens nur noch ein einziger erhalten und zwar im Gebäude

Kalter Markt 27. Auch dieser wird bald verschwinden, weil das Gebäude abgebrochen wird. Ein Bild von dieser alten, heute nicht mehr benutzten Küche sei hier gezeigt. Der Herd ist allerdings nicht mehr in der ursprünglichen Form und wurde auf der Zeichnung verändert. Der „schwarze Mann“ wird wohl nun bald auf seine lederbeschlagnene Kleidung verzichten können.

A. D.

Von einem Gmünder Wirt und Weinhändler

Von Günther Dürr

Der Posthalter Stahl von Schwäbisch Gmünd gehörte im 18. Jahrhundert zu den bedeutendsten Wirten und Weinhändlern in ganz Südwestdeutschland. Schillers Vater führt ihn in seinen 1768 anonym erschienenen „Betrachtungen über landwirtschaftliche Dinge in dem Herzogthum Württemberg, aufgesetzt von einem herzoglichen Officier“ als Beispiel an. Schiller schreibt:

„Herr Posthalter und Kantenwirth Stahl zu Schwäbisch-Gmünd ist unstreitig einer der stärksten Commercianten in dem ganzen schwäbischen Kreis, indem derselbe das ganze Jahr hindurch fast alle Wochen zwei Wagen mit 16—20 Württembergischen Aymern (4800—6000 Liter) beladen nach Gmünd einführt. Es hat sich derselbe mehr als einmal gegen mir vernehmen lassen, daß er jährlich 700—800 fl nur an Zoll und Weggeld in dem Herzogthum Württemberg bezahlen müssen, weil er eines Theils wegen der Mischereien, andern Theils aber hauptsächlich um der hohen Preise willen, den wenigsten Theil seiner Weine in dem Württembergischen nehmen könne, sondern meist aus der Gegend Heilbronn oder sonstig im Land gelegenen Ritterschaftlich und andern ausländischen Orten zu bekommen suchen müsse, als deren Durch- oder Ausfuhr doppelten Zoll kostete“.

Dazu ist zu sagen: Der Weinhandel war für Alt-Württemberg von höchster wirtschaftlicher Bedeutung. Schon 972 gestattete Kaiser Otto I. dem Kloster Kempten seinen Weinbedarf aus dem Neckargau zollfrei einzuführen. In den folgenden Jahrhunderten finden wir den württembergischen Wein auf den Tischen der holländischen Kaufleute, in den Wirtstuben der Hansestädte, in den bayerischen Klöstern, ja auf der Tafel des Kaisers in Wien und selbstverständlich auch in den Trinkgefäßen einer ehrsamten Bürgerschaft zu Gmünd. „Im Jahre 1705 hat das Württembergische Land das Unglück gehabt, daß es wegen gebrauchter Silberglätte zum Weine allerwärts so verschreit worden, daß Niemand mehr darin keinen Wein hat kaufen wollen.“ Von dem herrschaftlichen Schloßküfer von Göppingen, Hans Jörg Steltser erzählt uns Sattler, daß er seinen Wein mit der so giftigen Silberglätte geschönt

habe, wodurch in verschiedenen benachbarten Klöstern und in Göppingen selbst bei einigen Brunnengästen Krankheit, ja zum Teil der Tod verursacht wurde. Und als ein Göppinger Weinfuhrmann so unglücklich vom Pferd stürzte, daß er sich den Hals brach, sah man dies als die gerechte Strafe des Himmels an, weil der Weinfuhrmann mit seinen vergifteten Weinen einem ulmischen Prior samt vier Mönchen „das Leben abkürzte“. Aber auch die irdische Justiz griff ein. So wurde „ein Fuhrmann von Groß-Eyßlingen, Georg Zeller welcher nicht allein diserley Weine verführt, sondern auch Biren-Most unter den Wein gemischt, oder solchen für rechten Wein verkaufft hatte, auf 6 Wochen ad opus publicum (Zwangsarbeit) nach HohenTwiel verurtheilt, wodurch diser Unordnung Einhalt geschahe.“

Daß leider der Unordnung nicht lange Einhalt geschah und daß diese Weinverfälschungen mit der gefährlichen Blei- und Silberglätte zum großen Schaden des württembergischen Weines trotz allen Verboten der Regierung noch lange fort-dauerten, das beweist uns das Handeln des Gmünder Wirtes. Wir verstehen sehr gut, daß er den geschönten, oft noch mit Birnen- und Apfelmost gestreckten und obendrein teureren württembergischen Wein nicht mehr nach Gmünd importieren wollte. Er verzichtete darauf, im nahen Göppingen, einer der beiden Hauptzollstätten für den Weinhandel Württembergs oder im bequem zu erreichenden Remstal einzukaufen. Er ließ sich seinen Wein aus anderen „Ländern“, herbeiführen und scheute keine Mühe zum Besten seiner Gäste und seines Geschäftes.

Inzwischen sind viele Jahre vergangen und die Fortschritte, die inzwischen auf allen Gebieten des Lebens gemacht wurden, werden oft genug gerühmt. Haben sich die Zeiten im Grunde wirklich so sehr gewandelt? Jedenfalls ist der Verbraucher auch heute noch nicht vor giftigen Zusätzen in Speisen und Getränken sicher. In diesem Punkte scheint sich leider nicht viel geändert zu haben seit der Zeit, da der herzogliche Offizier Caspar Schiller von Lorch nach Gmünd ritt und bei des Posthalters Haus vom Pferde stieg.