

Most und Mosten

Von Karl Häfner

Weniger Laudatio als Nekrolog. Die hohe Zeit des Mostes ist vorbei, auch bei den Schwaben. Er war ja hier von weit größerer Bedeutung als etwa der Äppelwei' für Frankfurt oder der Cidre für Nordfrankreich. Der Most gehörte bei uns als ganz selbstverständlich zu jedem Vesper, ja vielfach fast zu jeder Mahlzeit. Aber aus dem so ungestümen Moststrom ist heute ein seichtes Bächlein geworden, das oft fast am Versiegen ist.

Eigentlich sollte man Mooscht schreiben, nur so ist er ganz richtig für den Duurscht, gilt er doch in besonderem Maße als Durstlöcher.

Für Nichtschwaben sei gleich festgestellt, daß Most bei uns der aus Äpfeln und Birnen gewonnene Saft plus mehr oder weniger (meistens mehr!) Wasser ist. Wenn sonst der frisch gepreßte Saft der Trauben so heißt – hoffentlich ohne Wasser! – so ist das bei uns eben Neuer, so gut wie dem Wiener sein Heuriger. Allerdings spricht man auch bei uns in der landwirtschaftlichen Fachsprache schon von Weinmosten, die soundsoviel Grad Öchsle aufweisen.

Die Geschichte unseres Mostes zeigt wie alles in der Wirtschaft Konjunktur und Rezession, zeigt natürliche Entwicklung der Moden und Eingriffe durch Verordnungen. Sie ist noch gar nicht so alt, wie man vielleicht meinen möchte. Volksgetränk war einst bei uns viel eher der Wein, und Äpfel und besonders Birnen brauchte man gedörrt zu „Schnitz und Hutzeln“ als Wintervorrat. Birnensaft wurde auch zu Gesälz eingekocht, zu einer sirupartigen Masse, die in der Küche allerlei Verwendung fand. Die Herstellung von Obstmost wurde durch Verbote eingeschränkt oder ganz untersagt, da er dem Wein Abbruch tue oder gar benützt werde, ihn zu verfälschen. Weil man für das Obst keine ausgedehnte Verwendung hatte, gab es auch wenig Obstbäume. Das Pflanzen von Apfel- und Birnenbäumen in geschlossenen Beständen auf Äckern und Wiesen ist meist kaum 200 Jahre alt. Jetzt wurde auch das Impten (zu imputare, einsetzen) und Pelzen allgemeiner, und man legte Wert auf gute Sorten. Aber immer noch waren Eßsorten weniger wichtig als Mostsorten. Vorher gab es fast bloß Holzäpfel und -birnen, sowie „Kernäpfel“, die wohl aus veredelten Früchten erwachsen, aber doch bloß eine Art besserer Holzäpfel waren. Ehe zusammenhängende Pflanzungen von Obstbäu-

men angelegt wurden, war man auf die auf Egarten, in Hecken, an Waldrändern usw. wachsenden Bäume angewiesen. Wie wichtig diese waren, ersieht man daraus, daß es in manchen Orten besondere Birengerichte gab, mit einem Birenschultheiß an der Spitze, die über Weidebenützung u. ä., auch über das Einsammeln der Holzbirnen zu befinden hatten.

Daß man Birengerichte, nicht etwa Obstgerichte bildete, zeigt, daß die wilde Birne viel wichtiger war als der wilde Apfel, sowohl für Schnitz und Hutzeln, als lange auch für den Most. Dieser war früher weit mehr Birnen- als Apfelmmost; er galt für feiner und kräftiger, hatte aber den Nachteil, daß er oft „schwer“ und zäh wurde. Der Vorliebe für Birnenmost dienten die vielen Bäume mit allerlei Mostbirnen. Sie standen und stehen z. T. heute noch in ganzen Beständen auf Baumwiesen und -äckern, besonders aber an den Straßen und Wegen, die oft Alleen von Birnbäumen waren. Heute sind sie weithin beseitigt, ihre Birnen sind verachtet. In Jahren, in denen sie reichlich tragen, ist der ganze Boden unter ihnen, vor allem auch die Wege, dicht mit Birnen bedeckt, und niemand kümmert sich um sie. Zu Most braucht man sie nicht mehr; allenfalls verwendet man sie „teig“ zum Brennen von Obstschnaps.

Das war im letzten Jahrhundert noch anders. Die Arbeit mit Obst und Most vor der Jahrhundertwende war sehr verschieden in guten und schlechten Obstjahren. Es gab selten ganz gute, die sich dann dem Gedächtnis einprägten. Wohl hatte man viele Bäume, aber sie trugen nicht jedes Jahr. Viele waren faul, aber man ließ sie eben stehen. Um die Pflege der Bäume kümmerte man sich überhaupt nur wenig; man überließ sie sich selber, wie es früher bei den Bäumen der Allmande selbstverständlich gewesen war.

Ob es nun gute oder schlechte Obstjahre waren, die Arbeit begann nicht erst mit der Ernte. Sobald reife (meist „wurmige“) Früchte abfielen, mit oder ohne Mithilfe von Wind und Sturm, begann das Auflesen, das meist Sache der Kinder war, die das Aufgelesene in Säcklein heimtrugen. War daheim eine größere Menge zusammengekommen, wurde ein erstes Mal gemostet. Dieser Most war nicht haltbar und wurde noch süß oder halbsüß weggetrunken. Wenn es viel Obst gab, wurde so u. U. mehrmals ge-

mostet, ehe das große Mosten nach der Haupternte kam.

Bei der Obsternte war die Hauptarbeit das Schütteln und Auflesen. Gebrochen wurde wenig, eigentliche Tafelsorten gab es ja fast nicht. Beinahe alles wurde geschüttelt, mit großen Haken („Birehoke“) von unten oder auch auf dem Baum droben an jedem Ast. In besonders guten Obstjahren trugen die mächtigen Birnbäume viele Zentner, und man konnte von einem einzigen Baum einen ganzen Wagen mit vollen Säcken heimführen. (Wie wichtig das Birnenschütteln für die Kinder war, zeigt der Kindervers: Jockele soll ge Bireschüttle', Bire' wöllet net falle').

Für das Mosten selber gab es im Dorf noch bis 1890 eine alte Mosttrotte. Obwohl das Mostobst nicht getreten wurde wie die Trauben, benützte man doch auch die alte Bezeichnung. Das Hauptstück dieser Trotte war ein großer Steintrog, etwa viertelkreisförmig. In ihm stand ein schwerer runder Mahlstein, senkrecht. Durch seine durchbohrte Mitte ging eine starke Stange, die im Mittelpunkt des Kreisbogens gelenkig befestigt war. Mit ihrer Hilfe konnte der Mahlstein im Trog hin- und hergerollt werden. Am freien Ende der Stange gingen dann eine oder zwei Personen ständig am Trog entlang, hin und her, her und hin. Das in den Trog geschüttete Obst wurde weniger zerrissen als bloß zerquetscht. Es mußte mit Schaufeln immer wieder so gerichtet werden, daß es von dem Mahlstein erfaßt wurde. Neben dieser alten Trotte gab es auch schon fahrbare Obstmühlen (Raspeln) und Pressen, die in die einzelnen Höfe geholt wurden.

Das gemahlene Obstgut kam dann in die Presse, kleinere Mengen sofort, größere wurden eingeweicht, man ließ sie „aufnehmen“. Das Gemahlene kam in große Ständen (ähnlich wie die Trauben); aber nun kam der Wasserzusatz. Für diesen gab es keine andere Norm als die, daß man die Fässer voll bekommen wollte. Man konnte aus 6–7 Ztr., oder wenn das Obst knapp war, auch bloß aus 3–4 Ztr. einen Eimer Most herstellen. Das Wasser hatte auszugleichen. Damals mußte man das Wasser noch in Holzkübeln am Brunnen holen, und für jeden Kübel voll, den man einschüttete, machte man einen Strich mit Kreide. Da gab es oft sehr lange Leitern von Strichen. Nach ein paar Tagen wurde unten abgelassen. Die ersten Kübel voll, die man herausließ, waren am besten. Oft wurde ein Teil dieses „Vorlasses“ gesondert in ein Fäßlein gefüllt und bildete dann den besseren „Sonntagsmost“. Das gemahlene Obst, das noch in der Stände blieb, kam dann in die Presse. Der hier gewonnene Most, der „Druck“, war weniger gut als der

abgelassene; man hielt aber im allgemeinen darauf, daß beides in die Fässer gleichmäßig verteilt werde.

Die verschiedenen Obstsorten ergaben natürlich Most von verschiedener Güte. Birnen- und Apfelm most unterschieden sich meist schon äußerlich; jener hatte oft einen Stich ins Grüne oder Graue, dieser sollte gelb sein. Ein „extra“ guter Most war der aus Bratbirnen, bei den Äpfeln waren die Luiken beliebt. Ein Bratbirnenmost wurde einst als „Degerlocher Champagner“ hoch gepriesen. Als besonders bekömmlich und gut haltbar galt Most, zu dem Äpfel und Birnen gemischt verwendet wurden. Süßäpfel und weiche, leicht „teig“ werdende Birnen waren zum Mosten nicht geschätzt. Vielfach galt die Gleichung: Je rauher die Birne und je saurer der Apfel, desto besser der Most.

In Jahren, in denen es im Heckengäu viel Schlehen gab, sammelten Kinder ganze Körbe voll, die mitgemostet wurden und dem Most eine würzige Säure und oft fast eine Schillerfarbe gaben. Der Schlehenzusatz bekam namentlich dem oft etwas stumpfen Birnenmost gut. Auch Beeren des schwarzen Holunders, der in fast allen Gärten und in Hecken wuchs, wurden so verwendet und gaben dem Most auch einen Stich ins Rötliche, allerdings oft auch einen leichten Holdergeschmack.

Nun gab es aber mehr schlechte als gute Obstjahre. Und in den schlechten wollte und konnte der Schwabe auf seinen Most auch nicht verzichten. Da mußten dann andere Gegenden aushelfen, vor allem die Schweiz, sodann Österreich und Frankreich. Auf dem Stuttgarter Nordbahnhof entstand der größte Mostobstmarkt der Welt. Von diesem aus verteilten Händler das Obst auf das ganze Land; auf allen Bahnhöfen entstanden kleine Mostobstmärkte, wenn Händler einen oder mehrere Waggons dort zum Verkauf anboten. Auch Besitzer vieler Obstbäume holten ihr Mostobst dann auf dem Bahnhof. Dieses, leider vielfach Süßäpfel, war durch den Transport unansehnlich geworden, war voller „Macken und Masen“, und mußte oft verlesen werden. Mit dem Auslesen nahm man es meist nicht sehr genau, da man die beschädigten Äpfel ja auch teuer bezahlt hatte. Daß man in solchen Jahren, in denen man teures ausländisches Obst mostete, am Wasser nicht sparte, war selbstverständlich.

Es bildete sich nun aber auch noch eine andere Möglichkeit heraus, außer durch ausländisches Obst zu Most zu kommen: es kam die Zeit des „Kunstmestes“. So hieß sowohl der aus getrockneten Weinbeeren gewonnene, als auch der durch die chemische Industrie bereitgestellte. Gelbe und schwarze Wein-

beeren wurden mit viel Wasser eingeweicht, und dann preßte man daraus den berühmten oder berühmten Zibebenmost. Die schwarzen Zibeben hießen Korinthen, die gelben Sultaninen. Vorher kannte man im Dorf bloß Rosinen, die man etwa in den Hefenkranz verwendete. Zweifel gab es darüber, ob man die in schmierigen Säcken zusammengeklumpten Zibeben waschen sollte oder nicht, wo durch das Waschen viele Süßigkeit verloren gehe, die doch so teuer bezahlt sei. Man entschied sich wohl meist dafür, lieber nicht zu waschen; und das war weiter nicht allzu schlimm, da durch die Gärung ja ungute Keime unschädlich gemacht werden und Schmutz sich zur Hefe auf den Boden absetzt. Vielleicht wurde beim Zibebenmosten nicht immer im richtigen Verhältnis Wasser zugesetzt; jedenfalls erzeugte er oft Verdruß, und nicht umsonst erhielt er Namen wie Zibebenrauscher, Zibebenraßler, Karussellmost.

Die Mode des Zibebenmostes verklang rasch, vielleicht nicht bloß wegen des Weingesetzes. Der Zibebenmost wurde abgelöst vom eigentlichen Kunstmost. Die chemische Industrie bot Mostansatz, Mostsubstanzen, in Flaschen und Kartons (daher der Spottname Schachtelmost), die mit viel Wasser und Zuckerzusatz eine vergärbare Flüssigkeit ergaben, aus der Most wurde. Große Zuckerhüte im blauen Zuckerhutpapier und ganze Kistchen voll Traubenzucker wurden dazu gebraucht. Naßzuckern war hier erlaubt. Ob der Most bekömmlich war oder nicht, ob er überhaupt als Most anzusprechen war, kann ich nicht mehr sagen. Jedenfalls hatte man an der Mode des künstlichen Schachtelmostes rasch genug, und man kehrte wieder zum alten Obstmost zurück, und bald verstand man sich dazu, lieber weniger Most zu machen, wenn schon kein Obst oder bloß zu teures zur Verfügung stand.

Nun braucht man zum Most auch Fässer. In jedem bäuerlichen Keller, aber auch in den meisten städtischen, lagen mehrere Mostfässer, größere und kleinere, deren Inhalt nach Eimer und Imi angegeben war. Auf seine Fässer (seine „Faß“) war jeder stolz, und sie wurden meist auch gut gepflegt. Sie hatten neben den Haufen von Kartoffeln und Rüben, neben der Krautstande fast Ehrenplätze im Keller, über ihnen war vielleicht noch die „Brothange“.

„Faß- und Bandgeschirr“ spielten besonders im bäuerlichen Inventar eine große Rolle. Deshalb war in den Dörfern auch das Handwerk des Küfers sehr wichtig. In unserem Dorf, das keine Weinberge, aber viele Obstgüter hatte, gab es drei Küfer, die in guten Obstjahren, wie etwa 1893, im Sommer und Herbst fast Tag und Nacht zu arbeiten hatten; heute hat (und

braucht!) das Dorf keinen Küfer mehr, obwohl es jetzt dreimal so groß ist.

Wenn man aus einem Faß längere Zeit Most geholt hatte und dieses zur Neige ging, wurde der Most kamig („konig“). Jetzt mußte man das Faß „halden“ oder „gägen“, d. h. es in eine schiefe Lage bringen, indem man es hinten höher legte, so daß der Most vollends ausfließen konnte. Es durfte aber bloß so stark gehaldet werden, daß die Hefe nicht aufgerührt wurde, sondern im Bauch des Fasses zurückbleiben mußte. Bald wurde es dann aber Zeit, ein anderes Faß anzustechen.

Zum Most gehören auch die grauen, blaubemalten Steingutkrüge, die in mehreren Größen, ein- bis sechs- und mehrschöppig, in jedem Haus bereit standen. Für das Vesper auf dem Feld hatte man den mit einem Kork verschließbaren Sutterkrug, z. T. auch noch die Zinnflasche mit Schraubdeckel.

Das Vesper auf dem Feld war damals, wo Handarbeit die ganze Familie mit ihren Helfern oft mehrere Tage beim Hacken oder Schneiden auf einem Acker beschäftigte, fast selbstverständlich. Es hatte, unter einem einzelnen Baum, an einer Hecke, an einem Ackerrain, seinen besonderen Reiz, der in einem bekannten Bild des Malers Schütz festgehalten ist. Hier war der Most unentbehrlich, er war das Hauptstück des Vespers, und man bedauerte die Leute anderer Gegenden, wenn man von ihnen erzählte, daß sie Kaffee aufs Feld nehmen.

Auch Arbeiter auf Bauplätzen, in Werkstätten und z. T. auch in Fabriken brachten in einem Sutterkrug oder in einer Flasche ihren Most mit; jetzt ist er durch Bier, oder auch durch Sprudel, längst abgelöst. Der alte Most wurde aber nicht nur durch Bier, Sprudel, Limonade bedrängt und verdrängt; auch ein junger Bruder fing an, ihn zu ersetzen, der Süßmost, wie der unvergorene Obstsaft hier zuerst genannt wurde. Heute heißt er auch bei uns Apfelsaft und wird, industriell hergestellt und wohl etikettiert, in Flaschen verkauft. Nicht einmal der Name Most ist ihm geblieben.

Da der Most für das Volksleben im Schwabenland eine so wichtige Rolle spielt, mußte sich das auch in der Volkssprache auswirken. Ein sturer Dickkopf heißt Mostkopf, eine zweit- oder drittklassige Wirtschaft Mostkasino. Mehrere Redensarten beruhen auch auf dem Most. Wissen, wo Barthel den Most holt (wissen, wie die Sache läuft – wird ja auch ohne Bezug auf Most gedeutet). Sich bessern wie s Gores Most – der ist zu Essig geworden. Um geringen Lohn etwa tun, heißt: sich abmachen um einen sauren (Most).

Noch sollen ein paar Scherze über den Most angefügt werden. Man fragt etwa: In welche Fässer kann man keinen Most mehr tun? Antwort: In die vollen. Oft ist das Mostholen eine Sache der Kinder. Diese fragt man dann wohl: Läuft das Faß noch? Und wenn sie mit Ja antworten (da das Faß ja noch nicht leer ist), sagt man: Dann geh nur schnell, und mach den Hahn („den Hahnen“) zu. Eine Frau, die ihrem Mann oder einer Nachbarin nicht traute, ob sie sich nicht hinter ihren Most machen, wollte ihn „abstechen“, um zu sehen, wie hoch er im Faß stehe; sie soll dazu einen alten Regenschirm benützt haben, und dieser habe sich beim Hochziehen geöffnet, so daß sie ihn nicht mehr zum Spundloch herausbringen konnte. Eine andere Frau, die den Keller mit weiteren Leuten teilte, hatte an ihrem Fäßlein einen Hahn mit Schlüssel, damit ihr die andern nicht „an ihren Most gehen“ können. Sie fand einmal das Schlüssellein nicht, und sie rief nun halb verzweifelt: Jetzt hab i so arg Durst

und kei' Schlüssel! Eine mitleidige Nachbarin verstand Schüssele und brachte ihr eine Schale Kaffee. Das wird wohl keine Schwäbin gewesen sein. Eine nette Geschichte wurde vom Heilbronner Salzwerk gebildet. Hier sei, 200 m unter dem Boden, ein in einen Salzfelsen eingeschlossener versteinertes Mensch gefunden worden. Ratlos sei man dem Petrefakt gegenübergestanden und habe nicht gewußt, wo man es einordnen solle. Als man es aus dem Salzfelsen herausgehauen hatte, sei das Wesen lebendig geworden, und sein erster, fast tierischer Schrei sei gewesen: Mooscht! Es war ein Schwabe, der im Salz entsetzlich Durst bekommen hatte. Wäre es ein Bayer gewesen, er hätte: Bier her! geschrien. Was würde ein heutiger Schwabe schreien?

So war und so ist es mit dem Most in der schwäbischen Heimat . . . Also doch nicht bloß Nekrolog, aber auch nicht Laudatio, sondern einfach Bericht.

Brot ond Mooscht

Veschper ohne Mooscht zom Brot
 ischt wie Jäger ohne Schrot.
 Brot ischt jo beim Honger s Bescht,
 dorom kriegets meine Gäscht,
 ond dr Mooscht, dear löscht de Duurscht
 au bei deane jonge' Buurscht.
 Aber soll s e' Veschper sei',
 beides mueß beinander sei'.
 Wuurscht ond Butter, Gräuchts ond Käs,
 Gürkle', Gsälz ond anders Gfräß
 ischt jo au zom Brot ganz nett –
 wenn mr emder no gnuog hätt! –
 Dees ischt reacht sö dronternei';
 Mooscht mueß s aber emder sei'.
 Mooscht, dear ischt beim Veschpre' wichtich,
 bloß mit Mooscht ischt s Veschper richtich.
 Wenn mr Mooscht no hot zom Brot,
 no ischt s Veschper aerscht em Lot.
 So bloß send mier Schwobe' gstellt,
 deescht e' Veschper, wo o's gfällt.

Karl Häfner