

Der Täufling

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **209 (1930)**

PDF erstellt am: **25.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-374847>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

den Obstbauer, der sein alkoholfreies Hausgetränk selber herstellt. Mehrere Systeme fahrbarer Apparate haben sich vortrefflich bewährt, nehmen dem im Herbst meist mit Arbeit überlasteten Obstbauern die Arbeit des Sterilisierens ab und tragen viel zur Verbreitung des Süßmostgedankens bei.

Nach allen Verfahren kann ein guter Süßmost hergestellt werden. Dieser läßt sich beliebig lange lagern in Gefäßen aus Glas, Metall oder Holz. Er läßt sich auch konzentrieren zu einem sirupartigen, zähflüssigen Produkt, das von der Konservenfabrik Bischofszell in großen Mengen hergestellt und sich im Konsum gut bewährt hat. Durch Süßmosterei kann der Obstsegen und Obstgenuß über das ganze Jahr ausgedehnt werden und durch Pomolherstellung ist es sogar möglich, die großen jährlichen Schwankungen im Obstertrag auszugleichen und die durch die Obstbrennerei bis anhin zerstörten Obstüberschüsse zu einem hochwertigen Exportartikel zu verarbeiten.

Ab und zu werden Bedenken erhoben gegen die Süßmost- und Pomolbereitung und diese als ein Eingriff in die Natur betrachtet. Das ist eine veraltete Anschauung. Nach neuerer, tieferer Einsicht in die Natur ist die Gärung eine Zerstörung und Gärmost ein Fäulnisprodukt. Süßmosterei bedeutet Erhaltung und Süßmost ist das ungeschmälerte Naturprodukt. Auf andern Gebieten der Nahrungsmittelbereitung gehen die Eingriffe des Menschen zur Erhaltung der Naturgüter noch viel weiter. Es

sei an die Milch und ihre Verarbeitung erinnert. Auch hier wird sterilisiert, kondensiert und konzentriert. Kondensmilch und Käse sind die wertvollen Exportformen der Milchüberschüsse, ihnen entspricht das Pomol als hochwertiges Konzentrat aus dem Obst.

Süßmost sollte entsprechend den vielen Obstbäumen unseres Landes unser Nationalgetränk werden und hat dann unbeschränkten Absatz. Es werden in der Schweiz jährlich ungefähr 220 Millionen Liter Bier mit ausländischem Rohmaterial hergestellt, 200 Millionen Liter aus dem Ausland bezogener Wein getrunken, 150 Millionen Liter Gärmost und Schnaps aus unserem Obst bereitet und gegen 50 Millionen Liter Limonaden, Kunstgetränke und versüßte Mineralwasser konsumiert. Wir legen einzig für alkoholische Getränke jährlich über 500 Millionen Franken aus. Süßmost ist vom Standpunkte der menschlichen Gesundheit und des unverdorbenen Geschmacks aus unserem Obst bereitet und gegen 50 Millionen könnte uns 200, eine große sogar 400 Millionen Liter Süßmost bringen. Die Menge würde ausreichen, um die meisten obigen Getränke zu ersetzen. Das wäre für unsere Volkswirtschaft ein jährlicher Gewinn von über 100 Millionen Franken, für unsere bedrängte Landwirtschaft die beste Hilfe und für unsere Volksgesundheit und Volkswohlfahrt der größte Fortschritt. Die Förderung der gärungslosen Obstverwertung ist eine der schönsten, größten und aussichtsreichsten nationalen Aufgaben der Schweiz.

Der Täufling.

Beim Prediger des Dorfes fand
Sich morgens früh im Festgewand
Ein Bauer ein, dem das Vergnügen
Des Eheglücks mit gold'nen Zügen
Auf Nas' und Stirn zu lesen stand.
„Herr Pfarrer, endlich ward von droben“ —
Rief er, die Blicke wie verklärt
Zur schwarzberauchten Deck' erhoben —
„Mein längst gehegter Wunsch gewährt.
Was ich auch trieb und tat und dachte,
Seit ich ein Weib mir beigeßelt,
Beim Alten blieb es, wie bestellt;
Nur Jungen, nichts als Jungen brachte
Mein Weib bis dato mir zur Welt.
Heut aber schallts im Elsternkreise
Der Ruhmen nur von Glück und Heil,
Heut endlich ward willkommner Weise
Mir auch ein Töchterchen zuteil.
Die Taufe komm ich zu bestellen;
Schon morgen soll mein Töchterlein
Der Christenheit sich zugesellen,
Und „Laura“ soll ihr Name sein!“ —

„Nicht fehlen wird der Kirche Segen!“
Rief ihm der Prediger entgegen
Mit feierlichem Angesicht —
„Allein der Name, den Ihr eben
Mir wunderbar zu Buch gegeben,
Gehört für Bauersleute nicht!
Der ziemt allein sich für Personen,
Die, launenhaft, schon beim Entste'n
In steinernen Palästen wohnen,
Und vornehm sind und müßig geh'n.
D'rum sucht die Grillen zu vermeiden,
Woraus nur leerer Dünkel blickt,
Und nennt das Mädchen schlicht bescheiden,
Wie sich's für Bauersleute schießt!“

Der Abgewies'ne sah im Zimmer
Betrübten Herzens vor sich hin.
„Ach“ — rief er aus — „uns kam ja nimmer
Ein Hochmutzwirbel in den Sinn!
Beim ewigen Gedräng von Anaben,
Gedachten wir die Kleine bloß
Mit diesem Namen zu begaben,
Weil wir, und zwar fast hoffnungslos,
So lang auf sie gelauert haben!“