

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Badische neueste Nachrichten. 1946-1950 1946**

66 (10.8.1946)





# Wie fermentiere ich Tabak?

Wissenswertes über die Zubereitung der Tabake

Die Fermentation ist im Grunde genommen ein reiner Veräugungsprozess, den jeder Tabak — außer den Gruppen — durchmachen muß, um ein „rauchgutes“ Material zu werden. Es spielt sich hierbei nicht nur rein chemische Oxidationsvorgänge ab, sondern gleichzeitig sind auch noch Bakterien (Klein- und Kleinstlebewesen) am Werk, dieses Geschehen ebenfalls im gewünschten Sinne richtig zu beeinflussen, wobei sich ein solider Veräugungsablauf unter Luft, Feuchtigkeit und Wärmeentwicklung (Eigenerwärmung) vollzieht. Eine im „Haufen geführte“ reguläre Fermentation (so bezeichnet man die Naturfermentation der Tabake) benötigt ihre bestimmte Zeit. Sie wiederholt sich je nach Fermentationsgut ein oder mehrere Male in aus Erfahrung jeweils bekannten Zeitabständen. Die Temperaturen erreichen Höhen von 40—50 °C für Schneidgut und 50—55 °C für Zigarrettabak. In Fermentation befindliche Tabake müssen sich halb dauernd und sorgsam überwacht werden, wobei es auf die jahrelangen und gründlichen Kenntnisse der Jahrgänge des Tabakes durch den Gärmester ankommt, aus der jeweiligen Herkunft das für den Verwendungszweck beste Tabakmaterial herauszufertigern. Schließlich sei noch die Ausreifung der Tabake nach dem Klubbieren vermerkt, in denen die Tabake so sitzen, daß die Luft durchstreichen kann und jede Eigenerwärmung vermeidet wird.

1. Die Fermentation muß sich sofort an das Trocknen des Tabaks anschließen, damit die wirksamen Fermentstoffe dem Tabakblatt erhalten bleiben, es praktisch also nicht „tot“ getrocknet wird.
2. Griff muß der zu fermentierende Tabak im Blatt sein (trockene Rippen haben, im Blatt selbst aber elastisch geblieben sein). Diesen Zustand erreicht man durch Einwickeln der Blätter in feuchte (nicht nasse) Tücher oder durch Anziehenlassen von Luftfeuchtigkeit in Aufhängerräumen.
3. Um kleine Tabakmengen in richtigem Feuchtigkeitszustand zu verpacken, benötigen wir Steine zum Beschweren der Blattmassen. Durch diese, während der Veräugung aufgelegten Steine, wird die Feuchtigkeit im Tabakblatt im richtigen Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
4. Der Tabak bleibt über die Veräugung im „Bändel“, das nur gelöst wird, dadurch die Blätter, verbunden wir schon in größerem Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
5. Alle Rippenenden liegen zur Fermentation grundsätzlich nach außen, die Blattmasse somit nach innen.
6. Gruppen und Sandblatt liegen zuerst und zuletzt der Fermentation. Das Hauptgut mit den kräftigen Blättern und das Übergangsgut fettes Material sollte die stärkste Erwärmung durchmachen.
7. Beim Umsetzen der Bündel verfahren wir so, daß außen liegende nach innen und umgekehrt werden.

Diese Hinweise, als mehr kann und darf dieser kleine Ueberblick über den Fermentationsvorgang nicht betrachtet werden, zeigen schlaglichtartig an wie vieles zu berücksichtigen ist, wenn man sich zu wissenschaftlich und wirklich einen guten rauchfähigen Tabak erzielen. Diese auftretenden Fragen sind alle in der Praxis längst durchgearbeitet und gelöst. Wesentlich schwieriger liegen die Dinge dann, wenn wir kleine Tabakmengen, und um solche handelt es sich in der Mehrzahl der Fälle beim „Druck“ für den Hausgebrauch, fermentieren sollen. Deshalb werden die hierfür herrschenden Grundregeln einmal zusammengefaßt dargestellt werden.

### Zehn Merksätze zur Veräugung kleiner Tabakmengen:

1. Die Fermentation muß sich sofort an das Trocknen des Tabaks anschließen, damit die wirksamen Fermentstoffe dem Tabakblatt erhalten bleiben, es praktisch also nicht „tot“ getrocknet wird.
2. Griff muß der zu fermentierende Tabak im Blatt sein (trockene Rippen haben, im Blatt selbst aber elastisch geblieben sein). Diesen Zustand erreicht man durch Einwickeln der Blätter in feuchte (nicht nasse) Tücher oder durch Anziehenlassen von Luftfeuchtigkeit in Aufhängerräumen.
3. Um kleine Tabakmengen in richtigem Feuchtigkeitszustand zu verpacken, benötigen wir Steine zum Beschweren der Blattmassen. Durch diese, während der Veräugung aufgelegten Steine, wird die Feuchtigkeit im Tabakblatt im richtigen Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
4. Der Tabak bleibt über die Veräugung im „Bändel“, das nur gelöst wird, dadurch die Blätter, verbunden wir schon in größerem Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
5. Alle Rippenenden liegen zur Fermentation grundsätzlich nach außen, die Blattmasse somit nach innen.
6. Gruppen und Sandblatt liegen zuerst und zuletzt der Fermentation. Das Hauptgut mit den kräftigen Blättern und das Übergangsgut fettes Material sollte die stärkste Erwärmung durchmachen.
7. Beim Umsetzen der Bündel verfahren wir so, daß außen liegende nach innen und umgekehrt werden.

## Weltenwende im Lichte der Bibel

Ueber dieses Thema sprach am vergangenen Mittwoch im vollbesetzten Konzerthaus Herr Franke von den „Zeugen Jehovas“, dem deutschen Zweig der Internationalen Bibelforscher. In ausführlichen Darlegungen zeichnete der Redner den Standpunkt der Bibelforscher zur Frage der in der Bibel verheißenen Weltenwende, jede Festlegung durch ein Zitat aus der Bibel belegend. Nach diesen Verheißungen soll die böse und arge Welt durch eine neue abgelöst werden. Die erste Welt ist durch die Rebellion Luzifers gegen Gott, zu der auch das erste Menschenpaar verführt wurde, in eine nichtvollkommene verwandelt worden. Deswegen ist eine bessere, vollkommene Welt verheißen, deren Beschaffenheit in der Bibel geschildert wird. Auch der Zeitpunkt der Entstehung der neuen Welt ist festgelegt: sie wird dann geschaffen werden, wenn Sünden und Kriege, in denen sich alle Nationen gegeneinander erheben, ausbrochen. Ein weiteres Zeichen ist, daß in aller Welt selbstlose Kameraden der Welt die Absicht Jehovas verkünden. Diese Weissagungen sind nach Ansicht des Redners heute erfüllt. Die beiden Weltkriege mit ihren Randerscheinungen entsprechen der Weissagung, 1914 hat auch der weisssagete Kampf zwischen Luzifer und Christus im Himmel stattgefunden, der mit der Niederlage des Teufels endete, der auf die Erde geworfen wurde und dort einziger als je tätig ist, weil seine Herrschaft bald zu Ende ist. Vor dem Untergang werden die Gerechten, die selbstlos für Jehova zeugen, gekennzeichnet werden, sie werden dem Untergang entziehen und ewig in der Welt des ewigen Friedens weiterleben, während alle anderen der Vernichtung anheimfallen. Trotz aller Verlorenheit seitens der Religionen sind sie treu geblieben und werden in dem neuen Welt ein hervorragendes Platz einnehmen. Dann erst wird das ewige Leben Wirklichkeit geworden sein; denn vorher stirbt mit dem Menschen auch seine Seele. —

Tabakwaren dürfen auf den Abschnitt 2 der Frauenkarte, sowie auf die Abschnitte 3 und 4 der Männerkarte mit sofortiger Wirkung verkauft werden.

Sprechtage des ADGB. Der Allg. Deutsche Gewerkschaftsbund macht auf seine Sprechertage am 13. und 14. August, sowie auf die Abschnitte 3 und 4 der Männerkarte mit sofortiger Wirkung verkauft werden.

Auslandsvorträge. Am kommenden Montag, den 12. August, 19.15 Uhr, spricht im Redtenbach-Hörsaal der Technischen Hochschule Herr Professor Dr. Jungbluth über „Das öffentliche Leben in England“. Anschließend Aussprache zu den Vorträgen über Argentinien und England.

# Karlsruher SPIEGEL

## Die Frist ist um

Die morsche Fassade war verschwunden. Die gewonnenen Baumaterialien waren geordnet und lagen zur Abfuhr bereit. Unter dem Schutt war ein Kinderkopf im weißen Sandstein gebrochen, der aussah, wie ein Posaunenengel. Er machte ein recht trauriges Gesicht und zuweilen kullerten ihm dicke Tränen über die Pausbacken. Ein anderer, der sich ihm lag, versuchte ihn zu trösten. Er solle nicht weinen, denn das Schicksal eines jeden sei unbestimmt und vielleicht sei es gut so. Damit könne er sich nicht abfinden, nachdem er Jahrzehnte auf die Kaiserstraße herabgeblickt und gewissermaßen am Puls der Stadt gelebt habe. Ein Ehrendienstler hätte ihm gesagt, daß er demnächst mit dem Schuttpreß in die feuchte Niederung des Oelbeckens abtransportiert würde.

Da rief ein Backstein dazwischen, daß eine Handvoll Kartoffel mehr Wert hätten, als manches Kunstwerk. Ein komplettes Haus mit kunstvoll verzierten Fenstern würde die Menschen mehr beglücken, als ein mit vielen Kindsköpfen verziertes Haus mit schadhaftem Dach. Ob er sich damit abfinden könne oder nicht, seine Zeit sei eben um. Er sei ein grober, ungeschlichter Geselle, wehrte sich der kleine Posaunenengel, und Backsteine hätten in seiner Gesellschaft früher... Da rollten die Wagen der AAK an, harte Hände griffen zu und hoben ihn in den Wagen. Er blickte trauerig zurück und die Tränen zeichneten Runen in sein verstaubtes Gesicht. Der Zug setzte sich in Bewegung und entzückte den kleinen runden Kinderkopf dem Blickfeld. Seine Zeit war tatsächlich um. P.S.

## Professor Dr. Theodor Pöschl

### Rektor der Techn. Hochschule Karlsruhe

Da nach der geltenden Verfassung der Technischen Hochschule die Amtszeit des Rektors auf ein Jahr beschränkt ist, hat der Große Rat der Hochschule in seiner Sitzung am 5. 8. eine Neuwahl des Rektors für die Zeit vom 1. 9. 1946 bis 31. 8. 1947 vorgenommen. Anstelle des scheidenden Rektors Professor Dr.-Ing. Rudolf Plank wurde der ordentliche Professor für Mechanik und angewandte Mathematik Dr. Theodor Pöschl zum Rektor gewählt. Der bisherige Rektor übernimmt verfassungsgemäß das Amt des Prorektors.

Professor Pöschl, der am 6. September 1882 in Graz/Osterreich geboren wurde, studierte Maschinenbau an der Technischen Hochschule Graz und übernahm von 1904—1906 eine Tätigkeit als Assistent für Mechanik und Elektrotechnik an der Montanistischen Hochschule in Leoben (Steiermark). 1907 promovierte er mit Auszeichnung zum Doktor der Technischen Wissenschaften und war bis 1911 Assistent und Konstrukteur an der Grazer Hochschule. Im Jahr 1910 habilitierte er sich als Privatdozent für das Fach der Allgemeinen und Technischen Mechanik dazwischen. Die Technische Hochschule Karlsruhe in Prazbeil im Jahre 1911 als a. o. Professor für Mechanik und Elektrotechnik. Im Verlaufe der Jahre übernahm er die Leitung des physikalischen Instituts, des bedeutendsten Forschungsergebnisse auf dem Ultraschall-Gebiet erzielt hat. Es ist beabsichtigt, zu seiner neuen Wirkungsstätte die Grundlagenforschung unter Berücksichtigung der für den zukünftigen Ultraschall-Therapie wichtigen Fragen, deren Bedeutung man bereits ahnt, weiter zu fördern.

## Sechs Schicksale

ist ein Film, dem der Ruf eines amerikanischen Spielfilms vorausgeht. Im Vergleich zu dem bisher Gesehenen wird er diesem Ruf vollkommen gerecht. Um den amerikanischen Film allerdings richtig beurteilen zu können, fehlen uns eine Reihe von Jahren, während denen wir über die Entwicklung, die er inzwischen gemacht hat, nicht unterrichtet waren. So ist dem deutschen Betrachter heute noch manches fremd. Der amerikanische Drehbuchautor beschäftigt sich zur Zeit mit Vorlieben mit Stoffen, die ein unerklärliches Problem rühren und zum Teil stark an Metaphysik grenzen. In seinem Gesamtwerk ist der Film ein großartiges Spiegelbild amerikanischer Mentalität, denn vom ersten eleganten Besitzer bis zur Vorentscheidung in der Nezeisung zieht der Frack durch die Hände von Vertretern der verschiedensten Gesellschaftsschichten. Ein Massenaufbruch von ersten Schauspielern verleiht dem Film außerdem zu einem Erfolg. In erster Linie Charles Laughton in der erschütternden Szene des Filmes, Edw. G. Robinson, der unverwesene Dr. Ehrlich, Charles Boyer, Paul Robeson, der bekannte Negerdichter, Henri Fonda, RAY Harryworth, Clegg Rogers und Ethel Waters, Beindruckt und mit einem nachdenklichen Gefühl verläßt der Betrachter das Theater.

## Sechs Urteile der Spruchkammer II

Die Spruchkammer II unter Vorsitz von Oberregierungsrat Engelbrecht fällt in ihrer Donnerstagsitzung 6 Urteile. Im 1. Fall wurde gegen Emil Heck, Kaufmann, Ostendstr. 5, Anklage erhoben. Er war Angehöriger des Arbeitsdienstes und 1934 in die Partei eingetreten. Er konnte nachweisen, daß er seinen Beitritt wegen Arbeitslosigkeit gezwungen hat. Das Gericht stuft ihn bei den Mitläufern eine mit einer Geldbuße von 500 Mark. Hermann Stuber, Verwaltungsreferent, Wolfahrtsweg 12, wurde 1933 in die SS-Kapelle überführt. Zeugen bestätigten die Aussage des Angeklagten, der als Angehöriger eines Musikvereins, der SS-Kapelle wurde, automatisch in die SS überführt wurde, aber nie politisch tätig war. Das Gericht fand daher die Einreihung unter die Mitläufer mit einer Sühne von 500 Mark und Zurückstufung einer Gehaltsgruppe als ausreichend. Der 70jährige Karl Richter, Maschinenbau-Ingenieur, Georg-Friedrich-Str. 3, gehörte seit 1930 der Partei an. Es konnte ihm nicht nachgewiesen werden, daß er sich aktiv für die Partei eingesetzt hat. Er erweckte durchaus nicht den Eindruck eines Aktiven und wurde als Mitläufer mit einer Sühne von 50 Mark belegt.

Der Schlosser Erwin Ehrmann, Parkstr. 3, war 1934 dem SS-Motorsturm beigetreten und startete außerdem bei den SS-Skimeisterschaften. Da er sich nur aus sportlichen Gründen getrieben hat, wurde ihm auf Grund seines frühen Eintritts nicht anerkannt. Dem Antrag des Klägers wurde stattgegeben und er als Minderbelasteter mit 3jähriger Bewährungsfrist eingereiht bei Einzug 20% des Vermögens, jedoch mindestens 500 Mark. Der 27jährige Inspektor Walter Schmidt, Akademiestr. 15, gehörte 1933 dem Jungvolk, 1934 der HJ an und wurde 1933 in die Partei übernommen. Da eine Amnestie für Jugendliche in Vorbereitung ist, traf das Gericht bei der endgültigen Klärung ein vorläufiges Urteil. Als Mitläufer wurde ihm eine Sühne von 200 Mark auferlegt. Im letzten Fall wurde Wilhelm Hof, Inspektor, Koblentzstr. 24, verhandelt. Vater und Bruder gehörten zu den politisch Verfolgten. Er gab 1940 dem DDoK der Partei nach. Da er sich nicht aktiv gegen die Partei betätigt hat, mußte er als Mitläufer eingereiht werden mit der geringsten Sühne von 50 Mark. P.S.

## Industriesorgen mit Argus-Augen gesehen

### Ein Rundgang durch die Süddeutschen Arguswerke

Von den weiten Werkhallen in der Vozeserstraße, die einmal von mehr als 2000 tätigen Menschen erfüllt waren, zieht beim Näherkommen ein Eindruck ein, der dem Besucher über, daß hier nicht alles Leben erloschen sein kann, daß zwar die Zeitkrankheit der Fabriken zeiszeit, daß aber eine konstruktive Kämpfe und fleißige Hände dabei sind, den Schwierigkeiten irgendwie Herr zu werden. Zumeist leere Fensterhöhlen, einzeldröckelnde Wände, abgedeckte Dächer, verbrannte Mauernreste und eingestürzte Leere. Die kleine Büro- und Werkstattleiter begleitet uns der kommissarische Leiter, und wir erhalten Aufschluß über die Sorgen des Werkes, das bereits heute schon mit Erfolg in der Friedensproduktion rund 14000 Menschen Arbeit gibt. Von über fünfthundert Werkzeugmaschinen besitzt das Werk nur noch knapp einhundert, von denen über die Hälfte schwer beschädigt oder deren Fehlen von Teilen noch nicht einsehbar ist. Die Planung, wenn sie erfüllt werden kann, sieht künftig für den Fabrikationsbetrieb einen Beschäftigungsstand von vierhundert bis fünfhundert Menschen vor, einen Maschinenstand von 150 Stück, ein Fabrikationsgelände von 4000 qm (gegenüber 11 000 in 1944).

Die Produktion erstreckt sich in erster Linie auf Schlaucharmaturen, Fahrzeugbremsen und landwirtschaftliche Antriebsgeräte. Durch glückliche Umstände verfügt das Werk über vorerst ausreichende Materialien, die mit gutem Lohnanteil umgearbeitet werden können. Eine Spezialabteilung, welche Klein- und Bauelemente (Kundenanfertiger) einrichtet. Gegenwärtig werden eine große Zeitungsrotation und mehrere Buchdruckmaschinen aufgearbeitet, die durch Kriegeinwirkungen unbrauchbar geworden waren. Hier finden besonders gute Fachkräfte ein interessantes Betätigungsfeld. Weiterhin werden Bäckereimaschinen und -einrichtungen wiederhergestellt. Eine andere Abteilung arbeitet im Übergangsprogramm an der Herstellung von Bedarfsartikeln des täglichen Lebens unter Verwendung ehemaliger Halb- und Fertigfabrikate, die sonst der Verschrottung anheimfallen würden. Klein- und Bauelemente aus Schlaucharmaturen, Brotbackemaschinen aus Flußzeubremsscheiben, Bratschäufeln, Bohnenentkerner und -schneider, Serviettenringe und dergleichen entstehen in laufender Fabrikation. Für Zahnärzte werden Spiritusbrenner und sonstige notwendige Behältnisse hergestellt. Der Rundgang führt uns auch durch den ehemaligen Luftschutzbunker, der jetzt als geeignetes Lager für Schlauchmaterial benutzt wird. Im weiten Gelände sind Arbeitskräfte mit Aufsmalern und Sortieren der verrostet liegenden Materialien, mit Aufräumen und Herrichten neuer Arbeitsplätze beschäftigt.

## Flüchtlingsprobleme im Landkreis Karlsruhe

### 33 000 Flüchtlinge sollen untergebracht werden

Die Sozialdemokratische Kreisratsfraktion des Landkreises Karlsruhe schreibt uns: Am 8. Juli fand in Karlsruhe eine Bürgermeisterversammlung der Landkreise Karlsruhe, in der auch der Kreisrat eingeladen war. Von Regierungsrat Krebs wurden die Probleme besprochen, die sich jetzt aus der vermehrten Zuweisung von Flüchtlingen in den Landkreis Karlsruhe ergeben. Anschließend wurden in einer Aussprache unter Leitung von Dr. Ferrari die Nöte und Sorgen in einzelnen Gemeinden vorgebracht. Diese Aussprache war völlig negativ. Weder vom Vertreter des Flüchtlingskommissars noch von Dr. Ferrari konnten richtunggebende Anweisungen und Ratschläge gegeben werden. Unseres Erachtens müßte schon von Regierungsseite darauf hingewiesen werden, daß in dem so wieso durch Zerstörung und Evakuierung überfüllter Landkreis Karlsruhe eine Unterbringung von 33 000 Flüchtlingen eine Unmöglichkeit darstellt. Die Verteilung auf die einzelnen Landkreise muß nach einem anderen Modus vorgenommen werden. Jetzt nachdem erst 50% der eintreffenden Flüchtlinge untergebracht sind, zeigt sich, daß andere Wege zur Unterbringung beschritten werden müssen wie bisher. Da es allgemein bekannt ist, daß ein hoher Prozentsatz an alten, arbeitsunfähigen Personen besteht, ist es eine unumgängliche Notwendigkeit, daß im Landkreis Karlsruhe für diese alte Leute ein Altersheim errichtet wird. Ebenso notwendig ist die Errichtung eines Krankenhauses. Viel energischer müßte die Beschaffung von Baumaterial betrieben werden, damit den Gemeinden die Möglichkeit gegeben wird, durch die Instandsetzung der teilweise zerstörten Häuser, Wohnraum zu schaffen. Weiterer Wohnraum könnte geschaffen werden durch Schließung vieler Handelsgeschäfte, die soziale Existenzberechtigung haben. Zur Planung und Lösung dieser Probleme ist es natürlich notwendig, daß der Landkreis Karlsruhe einen verantwortlichen Landrat erhält, denn die jetzigen Zustände sind nicht länger tragbar. Es hat ja keinen Zweck, wenn die Kreisratsfraktion der CDU reinweisend anträgt, für die der Kreisrat zum Teil gar nicht zuständig ist. Wir brauchen zuerst einen Landrat. Da die CDU im Kreisrat die Mehrheit hat, ist sie auch verantwortlich für die derzeitigen Verhältnisse. Wir fragen deshalb die CDU: Wann bekommt der Landkreis Karlsruhe einen Landrat, der in der Lage ist, mit Hilfe der Parteien des Kreisrates nicht nur die Frage der Unterbringung der Flüchtlinge, sondern auch den Wiederaufbau unseres Kreises zu meistern?

## Die Gaststätten und ihr Publikum

### Sorgen über die Versorgung mit Nahrungsmitteln

Der Landesverband Württemberg-Baden für das Hotel- und Gaststättengewerbe e. V., Bezirksstelle Karlsruhe, bittet uns um Veröffentlichung folgender Zurschrift: Das Gaststättengewerbe von Karlsruhe und Umgebung, das zu 122 Lokalen täglich rund 19 000 warme Essen zubereitet, sieht mit schwerer Sorge der nächsten Zukunft entgegen. Die Versorgung mit Nahrungsmitteln, insbesondere mit Gemüse und Kartoffeln, ist derzeit gering, daß wir es fast als ein Wunder betrachten, daß es überhaupt noch möglich ist, eine derartige große Anzahl von warmen Essen abzugeben zu können. Welche Arbeit erforderlich ist, die Gäste täglich mit Essen zu versorgen, kann ein Außenstehender gar nicht ermessen. Es ist oft unverständlich, daß es immer noch Gäste gibt, die an allem zu nörgeln haben. Daß der Wirt seinen Gästen nicht mehr bieten kann, bedeutet er selbst am meisten. Die Gemüse- und Kartoffelversorgung bereitet den meisten Kummer. Die Erfahrung, wonach das Gemüse an den Großhändler abbezahlt werden muß, hat sich bis jetzt u. E. nicht bewährt. Die Zufuhr nach dem Großmarkt wird von Tag zu Tag geringer, bis dann von dort aus die bezwungen zu Beliefernden abgefertigt sind, bleibt für das Gaststättengewerbe sehr wenig übrig. Täglich müssen eine Anzahl Wirte die Markthalle mit leeren Händen verlassen. Wenn dann der Gastwirt versucht, die notwendige Menge an Gemüse zu beschaffen, überhaupt noch seinen Betrieb aufrecht erhalten zu können, wer will ihm das verübeln? Alles was er herbeischafft, kommt doch letzten Endes seinen Gästen zuzute. Solange das Gemüse auswärts beschafft wird, ist keine Besorgung zu erwarten. Die bisherigen Zuteilungen an die einzelnen Verbraucher, die sehr viele Mängel aufweist, muß um allen gerecht zu werden, eine andere sein. Für die Essensbetriebe, ob Gaststätten, Werkstätten, Kantinen, Krankenhäuser oder Schwerverheime, muß die tägliche Essenszahl bei der Zuteilung von Gemüse und Kartoffeln zuzunehmende werden. Es dürfte nicht vorkommen, daß einzelne mit Menzen beliefert werden, die im eigenen Betrieb nicht verwertet werden können. In allen bisherigen Veröffentlichungen wird immer wieder darauf hingewiesen, daß den Werkstätten abgeholfen werden soll. Auch wir Gastwirte sind nicht einverstanden, denn wir wissen aus Erfahrung am besten, wie einem Menschen zu Mute ist, wenn er eine Gaststätte zur Einnahme des Essens aufsucht, dort auf der Sozietkarte alle gestrichelt ist und er wieder mit leerem Magen seine Arbeitsstätte aufsuchen muß. Diesem Vorkommnisse beschauern wir alle selbst. Unberechtigt ist es aber von den Gästen, nur auf den Wirt zu schimpfen und ihm die alleinige Schuld zuzuschreiben, daß kein Essen mehr vorhanden ist. Nicht der Wirt trägt die Schuld, sondern die Ernährungsfrage im allgemeinen, denn die Schwierigkeiten sind nach wie vor nicht kleiner, sondern größer geworden und nehmen täglich zu. Die Sonderzuteilungen an die Gaststätten sind beinahe eingestellt. Die Kartoffelzuweisungen erfolgen schon seit langer Zeit nicht mehr. Die Gaststätten hätten schon längst die Essensabgabe einstellen müssen, wenn nicht zur Überbrückung der Not Trockenkartoffel zugewiesen worden wären, wofür wir ganz besonders dankbar sind. Die Schwierigkeiten können nur beseitigt werden, wenn eine gerechte Verteilung der angebotenen Menzen durchgeführt wird. Die Gaststätten werden alles daransetzen, um sich der Gast und der tägliche Esser wohlzufühlen.

## Die Stellung der Frau in der Verfassung

Die Christlich-Demokratische Union hat in der vorigen Woche die weiblichen Abgeordneten der verfassunggebenden Landesversammlung Württemberg-Baden und Vertreterinnen der Frauenarbeit der evangelischen Landeskirche, des Katholischen Deutschen Frauenbundes von Württemberg-Baden, der Internationalen Frauenliga für Frieden und Freiheit, Gruppe Württemberg-Baden, des Stuttgarter Frauenausschusses und der Stuttgarter Frauenvereine zu einer Besprechung über die Eingliederung der Frauenrechte in die schaffende Verfassung zu einem Treffen eingeladen. Die Abgeordnete der CDU Dr. Frizle berichtete über die Arbeiten der Verfassungsausschusses. Artikel 14 der Verfassungsentwürfe soll die Gleichstellung der Frau in der Wahl und Ausübung des Berufes gefordert werden. Einem Antrag der CDU über die Familie wurde in folgendem Wortlaut zugestimmt: „Ehe und Familie stehen unter dem besonderen Schutz der Staatsorgane. Die Erhaltung, Gestattung und soziale Förderung der Familie ist gemeinsame Aufgabe des Staates und der Gemeinden. Kinderreiche Familien haben Anspruch auf

## Wie fermentiere ich Tabak?

### Wissenswertes über die Zubereitung der Tabake

Die Fermentation ist im Grunde genommen ein reiner Veräugungsprozess, den jeder Tabak — außer den Gruppen — durchmachen muß, um ein „rauchgutes“ Material zu werden. Es spielt sich hierbei nicht nur rein chemische Oxidationsvorgänge ab, sondern gleichzeitig sind auch noch Bakterien (Klein- und Kleinstlebewesen) am Werk, dieses Geschehen ebenfalls im gewünschten Sinne richtig zu beeinflussen, wobei sich ein solider Veräugungsablauf unter Luft, Feuchtigkeit und Wärmeentwicklung (Eigenerwärmung) vollzieht. Eine im „Haufen geführte“ reguläre Fermentation (so bezeichnet man die Naturfermentation der Tabake) benötigt ihre bestimmte Zeit. Sie wiederholt sich je nach Fermentationsgut ein oder mehrere Male in aus Erfahrung jeweils bekannten Zeitabständen. Die Temperaturen erreichen Höhen von 40—50 °C für Schneidgut und 50—55 °C für Zigarrettabak. In Fermentation befindliche Tabake müssen sich halb dauernd und sorgsam überwacht werden, wobei es auf die jahrelangen und gründlichen Kenntnisse der Jahrgänge des Tabakes durch den Gärmester ankommt, aus der jeweiligen Herkunft das für den Verwendungszweck beste Tabakmaterial herauszufertigern. Schließlich sei noch die Ausreifung der Tabake nach dem Klubbieren vermerkt, in denen die Tabake so sitzen, daß die Luft durchstreichen kann und jede Eigenerwärmung vermeidet wird.

Diese Hinweise, als mehr kann und darf dieser kleine Ueberblick über den Fermentationsvorgang nicht betrachtet werden, zeigen schlaglichtartig an wie vieles zu berücksichtigen ist, wenn man sich zu wissenschaftlich und wirklich einen guten rauchfähigen Tabak erzielen. Diese auftretenden Fragen sind alle in der Praxis längst durchgearbeitet und gelöst. Wesentlich schwieriger liegen die Dinge dann, wenn wir kleine Tabakmengen, und um solche handelt es sich in der Mehrzahl der Fälle beim „Druck“ für den Hausgebrauch, fermentieren sollen. Deshalb werden die hierfür herrschenden Grundregeln einmal zusammengefaßt dargestellt werden.

### Zehn Merksätze zur Veräugung kleiner Tabakmengen:

1. Die Fermentation muß sich sofort an das Trocknen des Tabaks anschließen, damit die wirksamen Fermentstoffe dem Tabakblatt erhalten bleiben, es praktisch also nicht „tot“ getrocknet wird.
2. Griff muß der zu fermentierende Tabak im Blatt sein (trockene Rippen haben, im Blatt selbst aber elastisch geblieben sein). Diesen Zustand erreicht man durch Einwickeln der Blätter in feuchte (nicht nasse) Tücher oder durch Anziehenlassen von Luftfeuchtigkeit in Aufhängerräumen.
3. Um kleine Tabakmengen in richtigem Feuchtigkeitszustand zu verpacken, benötigen wir Steine zum Beschweren der Blattmassen. Durch diese, während der Veräugung aufgelegten Steine, wird die Feuchtigkeit im Tabakblatt im richtigen Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
4. Der Tabak bleibt über die Veräugung im „Bändel“, das nur gelöst wird, dadurch die Blätter, verbunden wir schon in größerem Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
5. Alle Rippenenden liegen zur Fermentation grundsätzlich nach außen, die Blattmasse somit nach innen.
6. Gruppen und Sandblatt liegen zuerst und zuletzt der Fermentation. Das Hauptgut mit den kräftigen Blättern und das Übergangsgut fettes Material sollte die stärkste Erwärmung durchmachen.
7. Beim Umsetzen der Bündel verfahren wir so, daß außen liegende nach innen und umgekehrt werden.

## Wie fermentiere ich Tabak?

### Wissenswertes über die Zubereitung der Tabake

Die Fermentation ist im Grunde genommen ein reiner Veräugungsprozess, den jeder Tabak — außer den Gruppen — durchmachen muß, um ein „rauchgutes“ Material zu werden. Es spielt sich hierbei nicht nur rein chemische Oxidationsvorgänge ab, sondern gleichzeitig sind auch noch Bakterien (Klein- und Kleinstlebewesen) am Werk, dieses Geschehen ebenfalls im gewünschten Sinne richtig zu beeinflussen, wobei sich ein solider Veräugungsablauf unter Luft, Feuchtigkeit und Wärmeentwicklung (Eigenerwärmung) vollzieht. Eine im „Haufen geführte“ reguläre Fermentation (so bezeichnet man die Naturfermentation der Tabake) benötigt ihre bestimmte Zeit. Sie wiederholt sich je nach Fermentationsgut ein oder mehrere Male in aus Erfahrung jeweils bekannten Zeitabständen. Die Temperaturen erreichen Höhen von 40—50 °C für Schneidgut und 50—55 °C für Zigarrettabak. In Fermentation befindliche Tabake müssen sich halb dauernd und sorgsam überwacht werden, wobei es auf die jahrelangen und gründlichen Kenntnisse der Jahrgänge des Tabakes durch den Gärmester ankommt, aus der jeweiligen Herkunft das für den Verwendungszweck beste Tabakmaterial herauszufertigern. Schließlich sei noch die Ausreifung der Tabake nach dem Klubbieren vermerkt, in denen die Tabake so sitzen, daß die Luft durchstreichen kann und jede Eigenerwärmung vermeidet wird.

Diese Hinweise, als mehr kann und darf dieser kleine Ueberblick über den Fermentationsvorgang nicht betrachtet werden, zeigen schlaglichtartig an wie vieles zu berücksichtigen ist, wenn man sich zu wissenschaftlich und wirklich einen guten rauchfähigen Tabak erzielen. Diese auftretenden Fragen sind alle in der Praxis längst durchgearbeitet und gelöst. Wesentlich schwieriger liegen die Dinge dann, wenn wir kleine Tabakmengen, und um solche handelt es sich in der Mehrzahl der Fälle beim „Druck“ für den Hausgebrauch, fermentieren sollen. Deshalb werden die hierfür herrschenden Grundregeln einmal zusammengefaßt dargestellt werden.

### Zehn Merksätze zur Veräugung kleiner Tabakmengen:

1. Die Fermentation muß sich sofort an das Trocknen des Tabaks anschließen, damit die wirksamen Fermentstoffe dem Tabakblatt erhalten bleiben, es praktisch also nicht „tot“ getrocknet wird.
2. Griff muß der zu fermentierende Tabak im Blatt sein (trockene Rippen haben, im Blatt selbst aber elastisch geblieben sein). Diesen Zustand erreicht man durch Einwickeln der Blätter in feuchte (nicht nasse) Tücher oder durch Anziehenlassen von Luftfeuchtigkeit in Aufhängerräumen.
3. Um kleine Tabakmengen in richtigem Feuchtigkeitszustand zu verpacken, benötigen wir Steine zum Beschweren der Blattmassen. Durch diese, während der Veräugung aufgelegten Steine, wird die Feuchtigkeit im Tabakblatt im richtigen Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
4. Der Tabak bleibt über die Veräugung im „Bändel“, das nur gelöst wird, dadurch die Blätter, verbunden wir schon in größerem Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
5. Alle Rippenenden liegen zur Fermentation grundsätzlich nach außen, die Blattmasse somit nach innen.
6. Gruppen und Sandblatt liegen zuerst und zuletzt der Fermentation. Das Hauptgut mit den kräftigen Blättern und das Übergangsgut fettes Material sollte die stärkste Erwärmung durchmachen.
7. Beim Umsetzen der Bündel verfahren wir so, daß außen liegende nach innen und umgekehrt werden.

## Die Gaststätten und ihr Publikum

### Sorgen über die Versorgung mit Nahrungsmitteln

Der Landesverband Württemberg-Baden für das Hotel- und Gaststättengewerbe e. V., Bezirksstelle Karlsruhe, bittet uns um Veröffentlichung folgender Zurschrift: Das Gaststättengewerbe von Karlsruhe und Umgebung, das zu 122 Lokalen täglich rund 19 000 warme Essen zubereitet, sieht mit schwerer Sorge der nächsten Zukunft entgegen. Die Versorgung mit Nahrungsmitteln, insbesondere mit Gemüse und Kartoffeln, ist derzeit gering, daß wir es fast als ein Wunder betrachten, daß es überhaupt noch möglich ist, eine derartige große Anzahl von warmen Essen abzugeben zu können. Welche Arbeit erforderlich ist, die Gäste täglich mit Essen zu versorgen, kann ein Außenstehender gar nicht ermessen. Es ist oft unverständlich, daß es immer noch Gäste gibt, die an allem zu nörgeln haben. Daß der Wirt seinen Gästen nicht mehr bieten kann, bedeutet er selbst am meisten. Die Gemüse- und Kartoffelversorgung bereitet den meisten Kummer. Die Erfahrung, wonach das Gemüse an den Großhändler abbezahlt werden muß, hat sich bis jetzt u. E. nicht bewährt. Die Zufuhr nach dem Großmarkt wird von Tag zu Tag geringer, bis dann von dort aus die bezwungen zu Beliefernden abgefertigt sind, bleibt für das Gaststättengewerbe sehr wenig übrig. Täglich müssen eine Anzahl Wirte die Markthalle mit leeren Händen verlassen. Wenn dann der Gastwirt versucht, die notwendige Menge an Gemüse zu beschaffen, überhaupt noch seinen Betrieb aufrecht erhalten zu können, wer will ihm das verübeln? Alles was er herbeischafft, kommt doch letzten Endes seinen Gästen zuzute. Solange das Gemüse auswärts beschafft wird, ist keine Besorgung zu erwarten. Die bisherigen Zuteilungen an die einzelnen Verbraucher, die sehr viele Mängel aufweist, muß um allen gerecht zu werden, eine andere sein. Für die Essensbetriebe, ob Gaststätten, Werkstätten, Kantinen, Krankenhäuser oder Schwerverheime, muß die tägliche Essenszahl bei der Zuteilung von Gemüse und Kartoffeln zuzunehmende werden. Es dürfte nicht vorkommen, daß einzelne mit Menzen beliefert werden, die im eigenen Betrieb nicht verwertet werden können. In allen bisherigen Veröffentlichungen wird immer wieder darauf hingewiesen, daß den Werkstätten abgeholfen werden soll. Auch wir Gastwirte sind nicht einverstanden, denn wir wissen aus Erfahrung am besten, wie einem Menschen zu Mute ist, wenn er eine Gaststätte zur Einnahme des Essens aufsucht, dort auf der Sozietkarte alle gestrichelt ist und er wieder mit leerem Magen seine Arbeitsstätte aufsuchen muß. Diesem Vorkommnisse beschauern wir alle selbst. Unberechtigt ist es aber von den Gästen, nur auf den Wirt zu schimpfen und ihm die alleinige Schuld zuzuschreiben, daß kein Essen mehr vorhanden ist. Nicht der Wirt trägt die Schuld, sondern die Ernährungsfrage im allgemeinen, denn die Schwierigkeiten sind nach wie vor nicht kleiner, sondern größer geworden und nehmen täglich zu. Die Sonderzuteilungen an die Gaststätten sind beinahe eingestellt. Die Kartoffelzuweisungen erfolgen schon seit langer Zeit nicht mehr. Die Gaststätten hätten schon längst die Essensabgabe einstellen müssen, wenn nicht zur Überbrückung der Not Trockenkartoffel zugewiesen worden wären, wofür wir ganz besonders dankbar sind. Die Schwierigkeiten können nur beseitigt werden, wenn eine gerechte Verteilung der angebotenen Menzen durchgeführt wird. Die Gaststätten werden alles daransetzen, um sich der Gast und der tägliche Esser wohlzufühlen.

## Wie fermentiere ich Tabak?

### Wissenswertes über die Zubereitung der Tabake

Die Fermentation ist im Grunde genommen ein reiner Veräugungsprozess, den jeder Tabak — außer den Gruppen — durchmachen muß, um ein „rauchgutes“ Material zu werden. Es spielt sich hierbei nicht nur rein chemische Oxidationsvorgänge ab, sondern gleichzeitig sind auch noch Bakterien (Klein- und Kleinstlebewesen) am Werk, dieses Geschehen ebenfalls im gewünschten Sinne richtig zu beeinflussen, wobei sich ein solider Veräugungsablauf unter Luft, Feuchtigkeit und Wärmeentwicklung (Eigenerwärmung) vollzieht. Eine im „Haufen geführte“ reguläre Fermentation (so bezeichnet man die Naturfermentation der Tabake) benötigt ihre bestimmte Zeit. Sie wiederholt sich je nach Fermentationsgut ein oder mehrere Male in aus Erfahrung jeweils bekannten Zeitabständen. Die Temperaturen erreichen Höhen von 40—50 °C für Schneidgut und 50—55 °C für Zigarrettabak. In Fermentation befindliche Tabake müssen sich halb dauernd und sorgsam überwacht werden, wobei es auf die jahrelangen und gründlichen Kenntnisse der Jahrgänge des Tabakes durch den Gärmester ankommt, aus der jeweiligen Herkunft das für den Verwendungszweck beste Tabakmaterial herauszufertigern. Schließlich sei noch die Ausreifung der Tabake nach dem Klubbieren vermerkt, in denen die Tabake so sitzen, daß die Luft durchstreichen kann und jede Eigenerwärmung vermeidet wird.

Diese Hinweise, als mehr kann und darf dieser kleine Ueberblick über den Fermentationsvorgang nicht betrachtet werden, zeigen schlaglichtartig an wie vieles zu berücksichtigen ist, wenn man sich zu wissenschaftlich und wirklich einen guten rauchfähigen Tabak erzielen. Diese auftretenden Fragen sind alle in der Praxis längst durchgearbeitet und gelöst. Wesentlich schwieriger liegen die Dinge dann, wenn wir kleine Tabakmengen, und um solche handelt es sich in der Mehrzahl der Fälle beim „Druck“ für den Hausgebrauch, fermentieren sollen. Deshalb werden die hierfür herrschenden Grundregeln einmal zusammengefaßt dargestellt werden.

### Zehn Merksätze zur Veräugung kleiner Tabakmengen:

1. Die Fermentation muß sich sofort an das Trocknen des Tabaks anschließen, damit die wirksamen Fermentstoffe dem Tabakblatt erhalten bleiben, es praktisch also nicht „tot“ getrocknet wird.
2. Griff muß der zu fermentierende Tabak im Blatt sein (trockene Rippen haben, im Blatt selbst aber elastisch geblieben sein). Diesen Zustand erreicht man durch Einwickeln der Blätter in feuchte (nicht nasse) Tücher oder durch Anziehenlassen von Luftfeuchtigkeit in Aufhängerräumen.
3. Um kleine Tabakmengen in richtigem Feuchtigkeitszustand zu verpacken, benötigen wir Steine zum Beschweren der Blattmassen. Durch diese, während der Veräugung aufgelegten Steine, wird die Feuchtigkeit im Tabakblatt im richtigen Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
4. Der Tabak bleibt über die Veräugung im „Bändel“, das nur gelöst wird, dadurch die Blätter, verbunden wir schon in größerem Umfang eine sonst eintretende Wärmeabgabe, fördern also die zur Veredelung benötigte Eigenerwärmung und vermeiden eine Luft-raumbildung im Innern der Tabakmasse.
5. Alle Rippenenden liegen zur Fermentation grundsätzlich nach außen, die Blattmasse somit nach innen.
6. Gruppen und Sandblatt liegen zuerst und zuletzt der Fermentation. Das Hauptgut mit den kräftigen Blättern und das Übergangsgut fettes Material sollte die stärkste Erwärmung durchmachen.
7. Beim Umsetzen der Bündel verfahren wir so, daß außen liegende nach innen und umgekehrt werden.

## Die Gaststätten und ihr Publikum

### Sorgen über die Versorgung mit Nahrungsmitteln

Der Landesverband Württemberg-Baden für das Hotel- und Gaststättengewerbe e. V., Bezirksstelle Karlsruhe, bittet uns um Veröffentlichung folgender Zurschrift: Das Gaststättengewerbe von Karlsruhe und Umgebung, das zu 122 Lokalen täglich rund 19 000 warme Essen zubereitet, sieht mit schwerer Sorge der nächsten Zukunft entgegen. Die Versorgung mit Nahrungsmitteln, insbesondere mit Gemüse und Kartoffeln, ist derzeit gering, daß wir es fast als ein Wunder betrachten, daß es überhaupt noch möglich ist, eine derartige große Anzahl von warmen Essen abzugeben zu können. Welche Arbeit erforderlich ist, die Gäste täglich mit Essen zu versorgen, kann ein Außenstehender gar nicht ermessen. Es ist oft unverständlich, daß es immer noch Gäste gibt, die an allem zu nörgeln haben. Daß der Wirt seinen Gästen nicht mehr bieten kann, bedeutet er selbst am meisten. Die Gemüse- und Kartoffelversorgung bereitet den meisten Kummer. Die Erfahrung, wonach das Gemüse an den Großhändler abbezahlt werden muß, hat sich bis jetzt u. E. nicht bewährt. Die Zufuhr nach dem Großmarkt wird von Tag zu Tag geringer, bis dann von dort aus die bezwungen zu Beliefernden abgefertigt sind, bleibt für das Gaststättengewerbe sehr wenig übrig. Täglich müssen eine Anzahl Wirte die Markthalle mit leeren Händen verlassen. Wenn dann der Gastwirt versucht, die notwendige Menge an Gemüse zu beschaffen, überhaupt noch seinen Betrieb aufrecht erhalten zu können, wer will ihm das verübeln? Alles was er herbeischafft, kommt doch letzten Endes seinen Gästen zuzute. Solange das Gemüse auswärts beschafft wird, ist keine Besorgung zu erwarten. Die bisherigen Zuteilungen an die einzelnen Verbraucher, die sehr viele Mängel aufweist, muß um allen gerecht zu werden, eine andere sein. Für die Essensbetriebe, ob Gaststätten, Werkstätten, Kantinen, Krankenhäuser oder Schwerverheime, muß die tägliche Essenszahl bei der Zuteilung von Gemüse und Kartoffeln zuzunehmende werden. Es dürfte nicht vorkommen, daß einzelne mit Menzen beliefert werden, die im eigenen Betrieb nicht verwertet werden können. In allen bisherigen Veröffentlichungen wird immer wieder darauf hingewiesen, daß den Werkstätten abgeholfen werden soll. Auch wir Gastwirte sind nicht einverstanden, denn wir wissen aus Erfahrung am besten, wie einem Menschen zu Mute ist, wenn er eine Gaststätte zur Einnahme des Essens aufsucht, dort auf der Sozietkarte alle gestrichelt ist und er wieder mit leerem Magen seine Arbeitsstätte aufsuchen muß. Diesem Vorkommnisse beschauern wir alle selbst. Unberechtigt ist es aber von den Gästen, nur auf den Wirt zu schimpfen und ihm die alleinige Schuld zuzuschreiben, daß kein Essen mehr vorhanden ist. Nicht der Wirt trägt die Schuld, sondern die

