

Die schöne Heimat

im Bild

Erzwäscher und Bleischmelzer im Feinbachtal

In Burgfey bei Wehrnisch bestand schon 1763 eine Bleichmelze neben dem am Feinbach betriebenen Erzwäscher, deren Bauzeit um 1820 lag. Heute ist alles verschunden; die Aufbereitungs- und Verhüttungsprozesse vollziehen sich in nächster Nähe der Fundstelle am Wehrnischer Weiberg. Grasüberwachsene Haldeerde im idyllischen Feinbachtal aber zeugen von einstiger Betriebsamkeit.

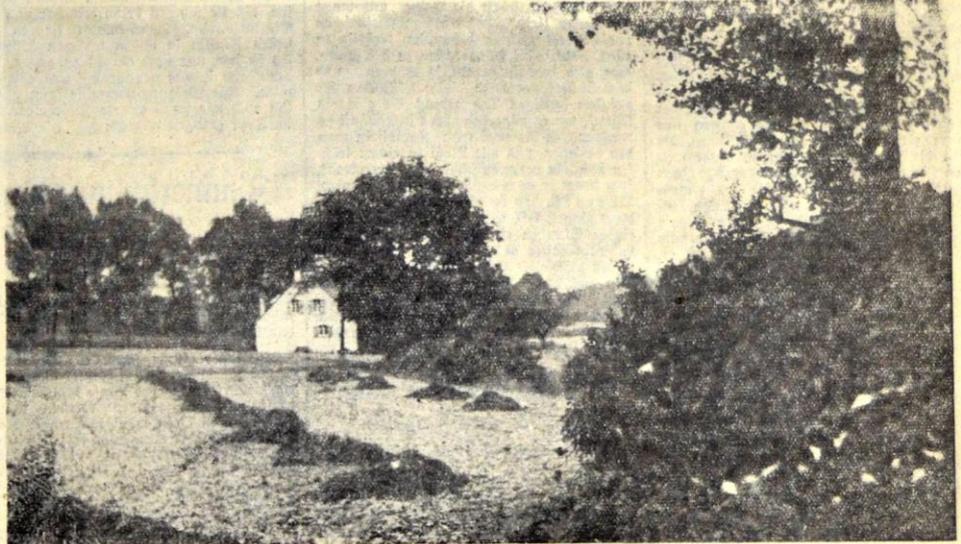
Er ist ein arbeitswilliger, fleißiger Geißel, der gepöbelt. Alles mögliche hat man ihm schon zugemutet. Die Römer sperrten ihn in einen gemeinerten Gemäuergang, der den Wildfang wider seinen Willen nach Köln entführte. Nach einer Frohn von vielen Jahrzehnten ward er wieder krank und frei. Seither schaffte er unbedrossen und schlugt manchmal wie ein übermütiger Junge das Rad. Er bewegt die Blasebälge vor Eisernen und Zuffen, daß die Eisengluten hoch aufspritzen; eifrig dreht er die Welle am Stielhammer, der eine Schaufel nach der anderen zur richtigen Form bereitet; er spritzt in die Speichen und zermalmt die Frucht zwischen rauhen Steinen. Er trinkt die Weiden am Weiserande und schickt den Gärten und Benden Wasser in Fülle. Doch wie er nach Burgfey kommt zu den Erzwäschern und der rauchenden Schmelze, zu den hoch ausgefahrenen Mengen schmutzgrauer Knottenerze, da schreit er einen Augenblick lang juräk. Stürzt dann aber frisch über die Arbeit her und ruht nicht, bis alles säuberlich auseinander geschieden ist, hier das blaue Erz, da der weiße Sand. Und wenn auch die gelben Letten seinen Arbeitsmittel färbten — an der Rastfeyer Bohmühle ist er wieder der saubere Kerl, als den ihn die Feinermühle kennt.

Wir schreiben 1830. Das Jahr ist nicht besser als die beiden vorhergegangenen; noch immer drückt die spanische Kleinmünze so stark auf den Bleipreis. Kein Wunder, daß am Weibach eine Wäsche nach der anderen zum Erliegen kommt. Nur die Gräflich Lippischen Erbstiftungs zu Burgfey am Feinbach im Osten von Wehrnisch haben den gewohnten Gang noch aufrecht. Nach bringen die Fuhrwerke von den Bergrevieren Stahlfahrt, Frauenbüsch und Bach die gebenteten Knoten nach Burgfey. Die Rhadergasse fahren sie hinunter über die Bruchgasse und dann links ab in das Feinbachtal. Dort, wo der Bach die Kehre nach Sahjen macht, fünfzig Schritte hinter dem steinernen Brückenbogen, steht rechterhand das obere Pochwerk. An der linken Straßenseite liegen die Baulichkeiten des unteren Pochwerks, der Schmelzhütte, Kohlen- und Coatschoppen, Trodenchoppen. Auch eine Wohnung für den Oberfchmelzer steht mitten im Hüftenplach. Aber die Baulichkeiten nimmt das Auge vorerst nicht so sehr wahr, da der Blick sich noch an eine ungewohnte Geländebeschaffenheit gewöhnen will. Man glaubt in einer Polbergend des Niederlandes zu sein. Der Feinbach ist weit oberhalb der Feinermühle durch ein Wehr in zwei Arme geteilt. Der obere führt als Wasserrad zum oberen Pochwerk. Kurz vor dessen Wasserrad bildet er einen ansehnlichen Weiber, aus dem das Wasser durch einen gemauerten Kanal auf das rüdenschlächlige Rad geführt wird. Dann wird dessen Unterwassergraben zum Ober-

wachsen Sandfelder in die Breite. Im weiten Hof des oberen Pochwerks stürzen tagtäglich die Karren ihre Knottenfracht ab. Das Gebäude hat wohl 48 mal 30 Fuß Länge und Breite und ein sehr ipiges Dach, dessen First 27 Fuß hoch liegt.

Hövel sagen die Leute, sich ruhig ablegen. In einer der Schuppgräben vom Sand angefüllt, wird jeder in eine Schaufel gefchautelt und auf die Halde, die Hövelschütt gefürzt. Und das ausgegahene Erz? Ja, das beste, gleich an den Poch-

wer zuerst die zwei alten Krummösen. Das sind in Mauerwerk senkrecht hochgeführte Defen, deren Schacht 3½ Fuß hoch, 11 Zoll breit und 15 Zoll tief ist. Seine obere Fortsetzung ist als Kamin etwas über den Dachfirst geführt. In diese Defen



Das Steigerhaus zu Burgfey

Der Bau steigt auf Draufsteinmauern, in jedem, sonst in Fachwerk errichtet. Drinnen verurachen die Pochstempel ein sonderbares Geklapper. Das draussen liegende Wasserrad von 20 Fuß Durchmesser dreht eine dicke Holzwelle, auf der Eisenstifte sitzen grad wie auf der Walze unterer Spielstufen. Diese Stifte heben immerfort zwei Gruppen von fünf Stück Holzstangen in die Höhe und lassen sie wieder fallen, taratata, taratata. An den unteren Enden dieser stehen Fuß hohen Stangen sitzen Eisenhufe, die auf aufstehende Klötze aufrallen. Draußen schaufelt ein Mann die Knoten vom Hausen in eine wasserführende Rinne, die zwischen den stampfenden Stempeln mäandert. Da werden die groben Knoten ganz fein gepocht und treten schließlich wasserdringt als Bodtrübe auf den Herd. Das ist eine von klarem Wasser, dem Schwafer, befüllte Pfannstade vor jeder der beiden Pochsäße. An jedem Herd steht ein erfahrener Wäscher, der ständig seinen Rüssel dem Erzstrom entgegenbrückt, um so ein Entleeren der Erzteilchen mit dem Sande zu verhindern. Der Rüssel ist weiter nichts als ein an kurzem Stiel befestigtes Brett

stempel gewonnene, wird auf vier besonderen Glaurherden mittels des Rüssels noch einmal geschlämmt. Hier besorgen dies Frauen. Das hochwertige Glaurerz sammelt sich in einer Rinne an, aus der es entnommen und bis zur Staubtrübe gelagert wird. Das Glaurerz kommt in Fäskern zum Versand nach Firmenich, Schweren, Köln und noch weiter nach Flandern und Brabant. Dort dient es zur Herstellung der Glaur auf Dachpfannen und Töpferwaren. Das Geringere Erz aber wird teils der Schmelzhütte sofort zugeführt. Ein Teil war noch in größerem Zustand verblieben, weshalb ein nochmaliges Pochen ratsam ist. Dieses geschieht im unteren Pochwerk, das von einem 18füßigen rüdenschlächtigen Rade betrieben wird. Hier tanzen nur fünf Stempel auf und ab, dafür machen drei Stohherde einen gewaltigen Spektakel. Sie haben 4½ Fuß breite und 10 Fuß lange Betten und hängen in einem kunstvollen Holzgerüst. Von der Radwelle aus greift ein Holzabtrieb von 7½ Fuß Durchmesser in ein solches von 9 Fuß, dessen Welle von 10 Dämmeln besteht ist. Diese bringen die stöhende Hin- und Herbewegung der Wäscherde heroor. Dadurch wird das Erz besser auf dem Herdboden gehalten. Den Sand spült das Salzwasser ab, während die Erzteilchen langsam in eine besondere Rinne gleiten. So hat die Maschine dem Menschen die Arbeit abgenommen. Steiger Banderbrück führt uns mit großem Stolz das rüttelnde Maschinenwunder vor. Auch das untere Pochwerk hat eine Glaurchleimerei, in der 80prozentiges Erz ausgewaschen wird. Ueberall ist ein Rauschen und Plätschern des Wasserschalls; mit großer Geduld mühen sich die Wäscher ab, auch die letzten Erzteilchen in Gerinnen und Sämpfen aufzufangen. Steiger Banderbrück zeigt uns eine soeben erschiene Schrift. Darin folgt der hohe Herr Geheimere Bergrat Rüggerath: „Der Weiberg in der Eifel gehört untreiflich zu den allerwichtigsten und interressantesten Weibergwerken Deutschlands, man kann wohl sagen Europas. Er ist ausgezeichnet durch eigentümliche geognostische Verhältnisse, die kaum bisher noch eine Analogie gefunden haben; durch ganz besondere berg- und hüftenmännliche Betriebsmethoden, die sich an Ort und Stelle selbständig ausgebildet haben und nicht aus anderen Gegenden hierher verpflanzt worden sind, wohl aber mancher Verbesserung fähig sein dürften. Wir verheßen nicht alles, niden aber gedankenvoll, was den Steiger sehr befriedigt. Er führt uns zum Oberfchmelzer Umhäuser, der aus dem Rauschen stammt. Draußen auf dem Hüftenplach sieht man die von den Wäschen herkommenden Schmelzer mit gelöstem Kalk, auf 100 Teile Erz kommen 3 Teile Kalk. Dann rühren die Arbeiter diese Masse mit Wasser an, bis sie knetbar ist, formen sie zu einer Art Ziegelsteine und lassen diese in 3 Monaten an der Luft trocknen. Nach 2 bis 3 Monaten trocknen und werden zu Feinstückchen zerleinert. Im Schmelzbau, er ist über 25 mal 65 Fuß groß, zeigt der Oberfchmel-

wird das zu schmelzende Material vom Hüftenplach aus seitlich eingeworfen. Die Defen kommen heute nur in Ausnahmefällen in Betrieb. Die beiden neuen Halbhochöfen aber stehen im Feuer, genau so gebaut wie die Krummösen, nur in allem doppelt so groß. Drum hat man auch einen besonderen Boden für die Aufgabe, eine Gichtbüchse gebaut. An jedem Ofen sind vier Mann beschäftigt. Die zerleinerten Erzstückchen mühen sich zu ungefähr gleichen Teilen mit Eisenfrischschlade. Das werfen sie dann schichtweise mit Coats in den Ofenschacht. Die Eisenfrischschlade bringt die Feinre aus dem Schleidener Tal heraus, der Zentner kostet 40 Pfennige. Von Schwelzer bei Nachen wird der Coats bezogen für 2,50 Mark der Zentner. Unter der Gichtbüchse pusten zwei gewaltige lederne Blasbälge, die von der Dreifschlagerwelle des 19füßigen Wasserrades auf und ab gezogen werden. Die machen den Wind, der durch eine Düse in den Ofen eingedrückt wird. In der Vorwand des Ofens befindet sich das Auge, aus dem ständig glühende Schlade abfließt. Am tiefsten Punkte des Ofens, der Schachtöfde, ist der Bleiteig. Ein Wehltöpfen braucht nur durchlösen zu werden, dann fließt das Blei in die Pfanne vor dem Ofen. Das geschieht alle 10 Stunden, meist erhält man dann 300 Pfund Blei. In der Burgfeyer Hütte werden wöchentlich 140 Zentner mit Kalk verlegte Schliche verarbeitet. Schliche nennt der Wäscher sein Schmelzer. Dazu braucht man gegen 110 Zentner Frischschlade und 32 Zentner Coats. Wenn die Defen aber zwei Wochen im Feuer gestanden, werden sie gelocht, bis nach weiteren zwei Wochen sie wieder in Betrieb kommen. Das gewonnene Blei ist meistens sehr rein, es wird dann nach Köln gebracht; oft kommt das Blei nach Stolberg zur weiteren Reinigung.

Da wir dem Oberfchmelzer so achtungsvoll zuhören, kann Wäschermeister Banderbrück sich nicht enthalten, stichelnden Tones zu bemerken: „Ago, dem Wäschersteiger wird auf die Finger gesehen. Er darf nur 2 Prozent im Hövel haben, aber der Schmelzer jagt 20 Prozent in die Schlade und in die Luft.“ Da lacht der dicke Umhäuser: „Ja, ha ha ha, mein Kluntollege läßt den Feinbach für sich arbeiten und hat ihm dafür versprochen mühen, nur Wasser zu trinken. Was macht aber der arme Schmelzmann gegen den Schwefel im Hals?“ Um meinen Süßchen kosten wir Umhäuser Wäscher, da geht kein Prozent verloren. Sei ruhig, Banderbrück, der Feinbach hat nichts gesehen.“

Wir schreiben das Jahr 1830. Noch hält der Feinbach Pochstempel und Blasebälge in Atem. Ich aber schaue ganz nach das Rundloch eines Wasserfallens, der schon vor Wehrnisch steht. Wir abn, der Weiberg wird nach gewaltige Erzmenen bergoben, mir abn, er wird große Wäschenfüße und himmelhohe Ramine schauen. Du Feinbach hüte Dich. Hast Du vom starken Dampf gehört? Wenn der am Weiberg einzieht, steht Guck vor, Du und Dein Bruder, der Weibach. Denn dann werdet ihr beide arbeitslos.



Der Obergraben zu Burgfey

wassergraben des fünf Fuß tiefer liegenden unteren Pochwerks. Für die Schmelze ist ein besonderer Graben angelegt, der von der Hüftenplach ausgeht; in den beiden Schmelzbasins wird gleichfalls Wasser aufgespeichert, das wiederum ein Rad dreht. Zwischen den Hauptgräben fließen sich Abflußgräben kreuz und quer und umflichen Viehwägen, Grabfelder und das große Gerstenfeld des Burgfeyerholzes. Um die Wäldchen ober-

Den Sand nimmt der Wasserstrom mit, das schwere Bleierz dagegen sinkt in eine besonderen Kasten. Der abgeschwemmte Sand enthält aber immer noch Erzteilchen, und wird noch über eine Reihe von Schlammstufen, die Kluten geleitet. Dort halten vier Arbeiter den träge stehenden Strom in geeigneter Bewegung, damit das Erz sich auf dem Boden der Kästen ablege. Wir zählen 20 solcher Kluten. In der letzten soll der Sand

Sie im Inneren Siedeln

Die Art im Haus erspart den Zimmermann.

Eine richtige Art braucht es gar nicht immer zu sein, es wird ja auch durchaus nicht stets Zimmermannsarbeit von ihr verlangt werden. Wir legen uns vielmehr das Wort Schillers dahin aus, daß jeder Hausfrau etwas handwerkliche Geschicklichkeit zur Nutzen ist, damit sie vornehmendfalls zur Selbsthilfe greifen kann, besonders bei geringfügigen Schäden im Haushalt, um dem Zimmermann nicht gleich den Handwerker bemühen will. Wie oft wird sich beispielsweise eine Tür und ihr dann nur mühsam zu schließen. Ehe man den Hölzler abholen läßt, verusche man es erst einmal mit etwas Tackum oder Bohnerwachs, oder man schabe mit einem Glasgerben die Klemmenbezüge etwas ab. Auch weiche Seife läßt sich mit Erfolg anwenden; wer verlagert bleibt, liegt die Ursache vielleicht nicht am Wächselstein, sondern an der Ungleichheit der Dielen, durch welche der Türschwengel aus seiner richtigen Lage verschoben wird. Da hilft die Wasserwaage erkennen, unter welcher Fuß eine dünne Holz- oder Korkfuge geschoben werden muß, damit der Gegenstand seine ihm zukommende Stellung einnimmt. — Das Einschlagen eines Nagels braucht gleichfalls nicht von Fachmann ausgeführt zu werden; nur muß man wissen, in welchen Fällen die Einlegung eines Mauerzweibels dabei unerlässlich ist, man kann sich mit einem Nietenhaken helfen kann, wie man den Hammer zu halten hat, damit er gute Arbeit leistet, und was zum Schutze der Tapete und des Fußbodens geschieht kann. Jene wird man da, wo der Nagel sitzen soll, mit scharfem Messer leinrecht und wogerecht etwas einritzen und die so entstandenen Ecken vorsichtig von der Wand abheben. So richtet auf der freigelegten Wandfläche selbst ein mehrfacher Versuch seinen Schaden an; sieht der Nagel endlich fest, so wird die Tapete wieder angeklebt. Aber das Einschlagen von Nägeln und ähnliche Arbeiten verursachen Schmutzgeruch durch herabfallende Mörtelstücke und Ziegelmehlstaub. Um diesen Schutz abzugeben, nageln wir mit Keilspitzen unterhalb der Einschlagstelle eine Linte oder Latze aus weichen Zeitungspapier an, die nach gezeigter Arbeit leicht zu entfernen ist.

Mit dem Leimtopf Weichheit zu wissen, ist gleichfalls für die Hausfrau von Gewinn. Sie muß nur bestes Material verwenden und alles lauggemäß vorbereiten. Leim kaufe man bei einem zuverlässigen Lieferanten; die helle Farbe, die seine Güte bezeugt, kann nämlich auch durch künstliche Färbung entstehen. Man kauft ihn in Stücken, die zerbrochen und reichlich mit Regenwasser übergossen, mindestens zwölf Stunden weichen müssen. Es entsteht eine gallertartige Masse, die gut abtropfen muß, ehe man sie mit dem Behälter in kochendes Wasser stellt, bis die völlige Auflösung zu einer dünnen Flüssigkeit die Gebrauchsfähigkeit verrät. Auf offene Flamme gestellt würde der Leim seine Bindkraft einbüßen, im Wasserbade bleibt sie ihm erhalten. Gegenstände, die man leimen will, müssen an den zu bestreichenden Flächen von alten Leimspuren befreit und — falls dies auf nassem Wege gescheh — gründlich ausgetrocknet werden, ehe der Leim aufgetragen wird. Man soll die Teile möglichst auswärmen, kleine Stücke etwa in der Ofendröbe. Der Leim wird dünn aufgetragen, die Teile preßt man fest zusammen, durch Klammern, Bespannung, Bindfadenumwicklung verbunden man nachträgliches Verbiegen. Ein etwa hervorquellendes überschüssiges Leimstück entfernt man sorgfältig. Ueberbleibender Leim kann immer wieder eingeweicht, erhit, nach Vorschrift behandelt und verwendet werden. M. E.

Unsere Küche im Spätherbst und Winter.

Allmählich heißt es Abschied nehmen von der billigen und dabei doch so wohl schmeckenden Sommerfrucht. Die alte und doch ewig neue Frage: Was koch ich morgen? ist nun nicht mehr so leicht gelöst, wenn man „zeitgemäß“ kochen will. Mit fortgeschrittener Jahreszeit muß der Speiseplan neben den notwendigen Vitaminen und Nährsalzen nunmehr einen größeren Verbrauch von Fett, Eiweiß, Mehl- und Zuckerstoffen gerechtfertigen.

Fleisch spielt in der Winterküche meist eine größere Rolle, als in der des Sommers. Gute Einweichtöpfe sind auch Fisch, besonders Seefische. Der Hering hat z. B. auch beschwefeltes Fettgehalt wie das nährstoffreiche Schweinefleisch. Einige von den uns lieb gewordenen grünen Freunden aus Garten und Feld wollen auch im Winter Solange wie möglich bei uns ausfallen. Da ist z. B. der würzige Sellerie und sein Bruder Porree, auch Bresse genannt, die zu Suppen, Ge-

Ansprüchen gerecht werden. Der zarte Kosekohl und der eisenhaltige Spinat bleibt uns lange Zeit treu, ebenso Rot- und Weißkohl. Endviele ist als der Winterzeit beliebt. Im Winter müssen wir mehr denn je, die Nährstoffe der Gemüße voll und ganz erhalten. Also kein langes Auslaugen im Salzwasser! Einzig der etwas herbe Grünkohl und in späteren Wintermonaten auch der Wirsing müssen sich einen kurzen Guss mit heißem Salzwasser, — das nacher zum Aufgießen verwendet wird — gefallen lassen. Auch des Meerrettichs dürfen wir nicht vergessen, dieser zuverlässigen Magenputzer, der für solche, die seine Schärfe nicht lieben, mit Milch zubereitet wird. „Sauerkraut“ füllt die Haut, stärkt die Niere und macht die Baden klein“ hat ein Sprichlein schon vor hundert Jahren behauptet. Kräftig zu essen, ohne dabei hängegeben zu bekommen, war also damals gerade so modern, und das Sauerkraut wird diesen Wünschen bis auf den heutigen Tag gerecht. Es gibt ein Mittel, um es ganz besonders schmackhaft zu machen: Ein bis zwei rohe Kartoffeln werden gerieben, und mit Milch zu einem leichten Teiglein vermischt, das dem Sauerkraut, kurz bevor es ganz weich ist, zugegeben wird. Der Kohl, hat im Winter gerne Verwendung findet, soll nach gründlichem Waschen einige Stunden eingeweicht und in diesem Einweichwasser gekocht werden. Wer einen vollen Östler hat, sollte recht oft kräftiges Obst auf den Tisch bringen. Ein bis zwei Kessel pro Person sind ein vortreffliches Mittel und — mocht besonders unsere lieben Kleinen schmärmern — ein sehr gesundes Bettputzmittel.

Topfkultur von verschiedenen frühblühenden Zwiebeln

In der gleichen Zeit wie die Hyazinthen in Töpfen können auch Tulpen-, Oterglöken, Krokus, Gilla, Schneeglöckchen und andere Zwiebeln getrieben werden. Da ihre Zwiebeln bedeutend kleiner sind, kommen mehrere in einen Topf. Krokus, Gilla und Schneeglöckchen eignen sich sehr gut zum Bestpflanzen von flachen Schalen. Sie werden dann dicht nebeneinander gelegt. Bei der Verwendung von tiefen Töpfen empfiehlt es sich, diese bis zu einem Drittel mit feinen Steinen anzufüllen, ehe die Erde hineingebracht wird. Ein Ueberbedecken der jungen Triebe mit einem Papierbüchsen ist nicht erforderlich. Tulpen, Krokus, Gilla und Schneeglöckchen sollen etwa 4-6 Zentimeter, Oterglöden zirka 7-10 Zentimeter ausgetrieben haben, ehe sie ans Licht gebracht werden können. Gerade bei den Tulpen gibt es eine große Anzahl der verschiedensten Sorten mit ihren prächtig leuchtenden

ben Farben, die sich sehr gut zum Treiben eignen. Bei den Oterglöden, die ja zu den Karzissen gehören, sei noch auf die Tagetten oder Bulet-Karzissen hingewiesen, die mit ihren dichten wohlriechenden Blütenbalden einen sehr schönen Zimmerschmuck abgeben und zur Zimmerkultur sehr geeignet sind. Frühzeitig gepflanzt, können sie schon Anfang Dezember 8-10 Zentimeter hoch sein, so daß sie zum Weiterziehen in das warme Zimmer gebracht werden können und Weinachten mit ihrer Blütenpracht die Zimmer erfüllen.

Eine andere ebenfalls zu den Karzissen gehörende Zwiebel ist die Weinachtsnarzisse oder Chinesische heilige Linie. Sie blüht zum Weinachtsfest, wenn sie im Oktober aufgesetzt wird und ist bezüglich ihrer Pflege äußerst anspruchslos. Die Zwiebel wird auf eine mit Kieselsteinen oder Sand und Wasser gefüllte Schale gesetzt und in einem feuchten dunklen Raum solange gelassen, bis sie sich gut bewurzelt hat und sich Blätter bilden. Dann kommt sie an ein helles Fenster in einem warmen Zimmer. Es ist jetzt nur noch darauf zu achten, daß der Sand immer genügend feucht gehalten wird. Die Weinachtsnarzisse kann natürlich auch wie jedes andere Zwiebelgewächs im Topf gezogen werden.

Zimmerkultur von Hyazinthen und anderen Zwiebelgewächsen

Auswahl von Hyazinthen in Töpfen

Jede Hausfrau sollte im Winter ihr Heim mit Blumen schmücken. Mit verhältnismäßig wenig Mühe und geringen Mitteln läßt sich hier viel Freude bereiten.

In erster Linie sind es verschiedene Zwiebelgewächse, die im Winter und im zeitigen Vorfrühling zur Blüte kommen. Eine der bekanntesten und beliebtesten ist die Hyazinthe in ihren mannigfaltigen Farben. Die Auswahl der Hyazinthe ist sehr einfach. Im Herbst, von September bis November, werden die Zwiebeln, die bei jedem Gärtner und in allen Samenhandlungen zu haben sind, in Töpfe gepflanzt, so daß die Spitze der Zwiebel gerade noch aus der Erde hervorsteht. Je nach Größe des Topfes und der Zwiebeln können eine bis mehrere in einem Topf. Der Erde sind zweimäßig ein Drittel Sand oder feiner flüssiges Gerüst. Die Töpfe werden jetzt gut gegossen und im Garten eingegraben, so daß sie etwa 15-20 Zentimeter mit Erde bedeckt sind. Tritt Frostgefahr ein, so ist die Eingrabenstelle mit Laub oder Stroh zu bedecken, um jederseits an die Töpfe herankommen zu können.

Wer feinen Garten hat, stellt die Töpfe in einen luftigen dunklen, feuchten, aber frostfreien Raum (Keller). Hier muß jedoch von Zeit zu Zeit, etwa alle 8 Tage, gegossen werden, so daß die Erde immer feucht ist.

Vielleicht trauften Sie noch nicht...

Warme Einlegefüßen lassen sich praktisch aus alten, nicht mehr tragbaren Filzblüten schneiden.

Peterillen- und Suppenkraut kann man den ganzen Winter über grün halten, wenn man es schichtweise mit Salz in einem Bleintopf aufbewahrt. Das Kraut muß fingerdick mit Salz belegt sein.

Beim Baden von Schmalzkruden, Pfannkuchen usw. ist es ratsam, eine abgeschälte rohe Kartoffel in das Fett zu tun, die alles Brenzliche anzieht.

Der Bratofen soll möglichst die erste Viertelstunde beim Ausbaden nicht geöffnet werden.

Wenn Fleisch nicht gar werden will, legt man eine Messerspitze Natron hinzu.

Feuer, das ausgehen will, kann man wieder entfachen, wenn man etwas Salz auf die glimmende Kohle streut.

Briefmarken lassen sich leicht von einem Brief ablösen, indem man sie mit einem Nadeln zu helfen ihnen bügelt.

Im Januar können die ersten Töpfe ausgegraben, beziehungsweise aus dem Keller herausgeholt werden, wenn die Zwiebeln etwa 8-10 Zentimeter ausgetrieben haben. Um sich längere Zeit an der Blütenpracht erfreuen zu können, empfiehlt es sich, nur immer ein paar Hyazinthen in Abstand von etwa 8 Tagen ans Licht zu bringen. Die Töpfe werden jetzt in einem feuchten, aber frostfreien Zimmer an ein sonniges Fenster gestellt und die Zwiebeln mit einem Papierbüchsen überdeckt, bis die Blüte sich zu färben beginnt.

Soll das Treiben etwas beschleunigt werden, so können die Hyazinthen auch in ein warmes Zimmer gebracht werden, jedoch darf die Temperatur nie über 16 Grad Celsius steigen. Auf ständiges Feuchthalten der Erde ist hier besonders zu achten. Diese Art des Treibens birgt jedoch die Gefahr in sich, daß die Blüten aufgehen, ehe die Blüthenstange aus den Blättern herausgewachsen ist.

Um die voll erblühten Hyazinthe möglichst lange zu erhalten, empfiehlt es sich, diese nachts in ein kühles frostfreies Zimmer zu stellen und ihr auch tagsüber etwas möglichst feuchten Stand zu geben.

Hyazinthen in Gläsern

Hyazinthen können auch in Gläsern getrieben werden, die ebenfalls beim Gärtner oder in Samenhandlungen zu haben sind. Die Gläser werden mit lauwarmem Wasser so gefüllt, daß das Wasser den Wurzelboden kaum berührt. Später, wenn die Zwiebeln mit Wasser in Kontakt haben, ist es gut, den Wasserpiegel etwa 1 Zentimeter unterhalb der Zwiebel stehen zu lassen. Verdundertes Wasser muß nachgegossen und etwa alle 8-14 Tage muß das Wasser erneuert werden. Ein in das Wasser getautes Stück Holzbohle verhinert Fäulnis. Im Übrigen ist die Kultur in Gläsern ähnlich der in Töpfen, d. h. also müssen die Gläser mit den Zwiebeln in einen dunklen, feuchten Raum stellen, bis die Wurzeln den Boden des Glases erreicht haben und dann mit einem Papierbüchsen versehen ans Licht bringen, bis dieses von der Blüte hochgehoben wird oder diese sich zu färben beginnt.

Sollen bereits zu Weihnachten die Hyazinthen blühen, so müssen die Zwiebeln schon im September in Töpfe oder auf Gläser gesetzt werden. Alle Sorten eignen sich nicht dazu. Es müssen dann beim Gärtner oder in der Samenhandlung besonders frühreife Zwiebeln, die bereits eine Vorbehandlung erfahren haben, verlangt werden.

Herbstmorgen.

Rebelschwaden schwärmern die Luft, süßer, köstlicher, herber Duft durchdringt den Raum.

Schon weckt die Sonne den langen Tag, der noch in tiefem Schlummer lag und küßt ihn leicht.

Reif deckt still die Erde zu, ihr müder Leib hat endlich Ruhe reich war die Frucht.

Es ist ein hohes Maß, wenn es Träumen in den Herbst hinein zu langem Schlaf. Lore Heine

Vom Winterschlaf der Sommerkleidung.

Vergleichen mit dem Einmottelst im Frühjahr ist die Vorbereitung für den Winterschlaf unserer Kleidung freilich ein Kinderpiel, aber wer im nächsten Jahr noch Freude an seinen Sommertagen haben will, muß ihnen doch ein wenig Sorgfalt und Pflege angedeihen lassen.

Reinlichkeit ist natürlich auch hier die Hauptsache. Schmutzflecken und durchs Tragen in der sommerlichen Hitze entstandene gelbe Streifen an Hals und Armen müssen restlos beseitigt werden, haben sie doch die unangenehme Eigenschaft, sich sonst tief in die gerietenen Stoffe einzufressen. Wenn möglich, ist das ganze Kleid in einer milden Seife zu waschen und, falls es nicht unbedingt farbtuch ist, im Schatten liegend zwischen alten Läden zu trocknen, so daß sich nirgends die feuchten Bahnen berühren. Dagegen empfiehlt es sich nicht, die Kleider gleich zu plätten, die Arbeit mühte im Frühling doch wiederholt werden. Seiden- und Spitzenragen, Gürtel und all der bewegliche Bierat düstiger Sommerkleider wird ebenfalls gereinigt — in Waschbecken bleiben auch Pfleßer erhalten — und gefordert aufbewahrt. Wer weiß übrigens, wo die launische Mode im nächsten Jahr die Verwendung an den alten Stellen erlaubt?

Ob die Kleider sauber in Papierböden verpackt oder im Schrank hängend den Winter überdauern, bleibt sich gleich. Für große Staubbeutel aus dünnem Kessel oder alten Bettbüchern sind sie im Schrank sicher dankbar. Ich selbst bevorzuge Beutel, die unten geschlossen und seitlich geschlitzt und zugebunden sind. Sie sind handlich und übersichtlicher und schützen vor allem die Kleider gegen den Staub, der sich besonders auf dem Boden des Schranke niederzulassen pflegt. Wer ein Störche tun will und über sehr reiche Garberoberfläche verfügt, kann ja auch ein Beutelchen, auf dem der Inhalt des Kleiderbeutels bemerkt ist, außen daran heften.

Rechtlich ausnahmslos als die Blü-

ter- und Sportstrümpfe sind die besten Sommerstrümpfe in bezug auf ihr Aushlager. Dagegen wollen die gerietenen Sommerstrümpfe gute und sorgfältige Betreuung. Nicht nur das Oberleder muß gesäubert und mit guter Creme behandelt werden, auch die Sohlen sind vorsichtig einzusetzen, ohne daß der gesunde Rand fladen erhält. Sind alle Stellen im Oberleder geglättet, so zieht man die Schuhe auf Keilstein; sind sie nicht genügend zur Hand, so stopfe man die Schuhe mit feinen Wollen lauberen Papiers aus, ohne sie jedoch aus der Form zu bringen. Zum Schluß verschwindet jeder Schuh in einem hellen Staubbeutel. Schon wieder etwas Neues anschaffen? Bewahrt! Die abgelaufenen Fühlmae alter Strümpfe stellen hierfür vorzügliche Dienste; gegebenenfalls helfen auch die Reinsinge oder schadhafte Schläpfer mit. Die Verwendung von Apfelsinenstößen, wie die Verwendung sie abgeben, zu Kissen und selbst herzustellen, sind luftigen Schuhstrümpfen ist wohl zu befechten, daß ich hier darauf einzugehen brauche.

Zustände, wie sie früher nur die Bundesbürgerinnen bekamen, sehen wohl jetzt in keinem Schrank mehr. Schlimmstenfalls sind sie durch alte Blumenbüschel oder hohe Konfektbüschel zu ersetzen, auf denen der Duftstoff, mit Seidenpapier ausgepackt, sitzt. Soll der Hut liegend aufbewahrt werden, so achte man darauf, daß der Papierballen aus dem Hutkopf heraussteht. Nicht der Hut auf der Kante, so verliert er unbedingt die Form. Fühlhüte, wie man sie ja auch den Sommer hindurch trägt, lieben Dampföfen, und während der Wasserdampf aus dem Teesessel sie umspült, bearbeitet man sie zweimäßig mit einer sauberen Bürste. Hesse Fühlhüte kann man zudem noch mit einem Drei aus pulverisiertem Alabaster und Dentin reinigen.

Und so eingedeckelt kann unsere Sommerkleidung in den Winterfrühling verfrachten, während wir feucht die vorjährigen Herbstanzüge bevorzugen.