

wird. Ferner finden wir längs der Straßen und Feldwege häufig gute Möglichkeiten für Pappelanbau. Man sage nicht, daß großer Schaden für die Äcker und Wiesen durch Licht- oder Nährstoffzug entstehen müsse. Durch weiten Pflanzenabstand (5—8 m) und durch geringe zusätzliche Kunstdüngergaben wird der etwaige geringe Schaden durch zusätzliche Holzherzeugung rasch und reichlich ausgeglichen.

Was den Anbau unserer Pappel so besonders verlockend macht, ist die Tatsache, daß wir sie buchstäblich fast wachsen sehen können. Durchschnittlich wächst diese Holzart 1 m und mehr je Jahr in die Höhe, damit geht Hand in Hand rasches Dickenwachstum. So können wir verstehen, warum fortschrittliche Bauern die Pappel anbauen; sie denken an ihre Kinder und wissen, daß diesen der Nutzen in 10—20 Jahren zu fallen wird. Es ist uralter deutscher Brauch, daß bei der Hochzeit oder der Geburt eines Kindes Bäume gepflanzt werden. Ihr Kinder, pflanzt Pappeln, ihr habt selbst den größten Nutzen davon; verständige Forstmänner werden euch gern beraten.

Kennst du deine Heimat?

Dann erkanntest du im siebten Heft den Horngraben bei Manderscheid.



Kennst du diesen von einer hohen Pappelreihe umrahmten Turm der Kirche, die durch ihre Fenster weit über den Heimatkreis hinaus erneut Berühmtheit erlangte?

Wenn nicht, sage ich's dir im 9. Heft:

„Gesegnete Heimat“

Dieses Heft wurde bearbeitet im 1. Teil von Hauptlehrer Peter Leineweber, Oberkail, im 2. Teil von Forstmeister Fritz Devin, Wittlich

Der Botaniker Heinrich Andres, Bonn, ein Sohn unserer angeren Heimat, übernahm dankenswerterweise die Durchsicht des Manuskriptes (1. Teil)

Das Titelbild zeichnete Hans Scharl, Wittlich

Die Legende „Geburtsstunde der Blumen“ stellte die Verlags-Anstalt Rheinhausen freundlicherweise zur Verfügung

Bildarchiv: Verlag Oldenbourg, München, Verkehrsverein Drzig, Verkehrsamt Wittlich und eigene Anfertigung

Druck: Fr. Wilh. Knopp, Wittlich/Rhld.

LAND ZWISCHEN MOSEL UND MAAREN



Herausgegeben von Schulrat Schoefer, Wittlich, und Peter Kremer, Benkstel,
unter Mitwirkung der Lehrerschaft des Kreises Wittlich

Heft 9: „Gesegnete Heimat“

Gefegnete Heimat

Unsere schöne, gesegnete Heimat gehört zum Rheinischen Schiefergebirge und umfaßt einen Teil des Stufenlandes von der Mosel zur Eifel, nämlich die Täler der Lieser, Salm und Alf. Der südliche Teil des Kreises mit den Randgebieten der Moselhöhen ist durch den Wein im weiten deutschen Land bekannt: Piesporter, Minheimer, Uerziger, Kinheimer, Kröver und Reiler Weine sind geschätzt. Die engen Streifen des guten Moseltalbodens gehören dazu dem Winzer für die kleine Viehhaltung und die Bedürfnisse des Haushalts.

Der waldbedeckte Höhenkamm der Moselberge dacht sich ab in das Wittlicher Tal. Da beginnt fruchtbares Ackerbaugelände. Weizen-, Rotklee-, Obstbaum-, Tabak-, Grünmaiefelder geben in Sommerzeiten ein Bild üppigsten Wachstums. Die in langen Schüben aufgereihten braunen Blätter in den Tabakschuppen der Dörfer lassen uns sogar glauben, in südlichere Zonen versetzt zu sein. Auch der Anbau von Körnermais tritt immer mehr in Augenschein.

Hinter den Bergen, die das Wittlicher Tal umschließen und deren Südhänge hier und da noch Reben schmücken, beginnt das landwirtschaftliche Bild Eifelcharakter anzunehmen. Der Anbau teilt sich in der Hauptsache zwischen Roggen und Mischfrucht, Hafer, Kartoffeln und Steckrüben. Im Kreisnorden gehört noch Buchweizen oder Heidekorn zu den regelmäßigen Früchten. Auf den Vulkanböden wächst in vorzüglicher Qualität die Kartoffel.

Der Segen unserer Heimat dehnt sich auf viele Gebiete aus, doch ist überall fleißige, besonnene Arbeit notwendig. Dadurch ist Eltern und Kindern der Familien- und Dorfgemeinschaft ein einigermaßen sorgloses Leben gesichert, wenn Gott weiterhin unsere Heimat segnen wird mit alljährlicher Fruchtbarkeit.

Zahlen sprechen von unserer gefegneten Heimat

Der Kreis Wittlich hat eine Gesamtfläche von 62 726 ha, davon sind 25 811 ha landwirtschaftlich genutzt. Der Rest verteilt sich auf Wald, Öd- und Unland, Wege, Straßen, Sportplätze, Übungsplätze u. a. Insgesamt werden 6 206 landw. Betriebe gezählt, wovon 1 818 Betriebe eine Rebfläche von 750 ha bewirtschaften. Im Jahre 1951 wurden 4 650 ha Ackerland mit Brotgetreide (Roggen, Weizen, Mischelbrot) und 3 214 ha mit Futtergetreide (Gerste, Hafer, Mais) bestellt, die Kartoffelanbaufläche betrug 2 286 ha u. die Futterhüchfruchtfläche 1 988 ha. 1 292 Pferde und 10 478 von insgesamt 13 066 Kühen dienen als Zugtiere, 409 Betriebe haben heute einen Schlepper. Der Gesamtzahl des Rindviehs von 24 344 Stück stehen 28 684 Schweine, 2 610 Schafe, 1 318 Ziegen und 68 394 Hühner gegenüber. Die ermolene Milch wurde für 1951 auf rund 21 Mill. kg errechnet.

Die Durchschnittserträge betragen beim Brotgetreide 24 dz, beim Futtergetreide 22 dz, bei den Kartoffeln 145 dz und bei den Futtrüben 450 dz je ha, während sich der Durchschnittsumschlag je ha Rebfläche 1949 auf 36,6 hl und 1950 auf 80,2 hl belief. Die Tabakernte im Wittlicher Tal ergibt auf einer Anbaufläche von 65 ha etwa 1800 dz Tabak.

Alle diese Zahlen sprechen eine deutliche Sprache über die privat- und volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft und des Weinbaues in unserem Heimatkreis Wittlich.

Heinrich Breyer, Altrich.

Wer sich am Brot versündigt, wird Hungers sterben

Lied des Landmannes beim Säen

Wir pflügen und wir streuen
den Samen auf das Land,
doch Wachstum und Gedeihen,
das steht in Gottes Hand.

Er sendet Tau und Regen
und Sonn- und Mondenschein;
von ihm kommt aller Segen,
von unserm Gott allein.

Gott schenkt uns Brot und Freude,
er macht uns frisch und rot,
er gibt den Kühen Weide
und unsern Kindern Brot.

Er gehet ungesehen
durch unsre Mitte schaut,
belauscht unser Flehen,
schirmt uns bei Tag und Nacht.

Matthias Claudius.

Unser tägliches Brot

Von allen Speisen, die der Mensch zu sich nimmt, ist das Brot die erhabenste und unentbehrlichste. Weil das Brot zu den alltäglichen Dingen gehört, denken wir zu selten an seinen Wert.

Das aus der Erde gewachsene und unter der Sonne gereifte Brotkorn ist gleichzeitig ein Kind der Erde und des Himmels. Es enthält die Kräfte der Mutter Erde und der Sonne. Das Brot ist für uns eine Gottesgabe. Bevor die Mutter das Brot anschneidet, zieht sie mit der Messerspitze das Kreuzzeichen darüber, damit der Herr es segne und es uns wohlbekomme. Wo die Bäuerin treu nach altem Brauch das Brot selber backt, durchzieht ein köstlicher Duft das Haus.

Welchen Wert das Brot für uns hat, haben wir in den Notjahren in und nach dem Kriege erfahren. Heimkehrer aus Kriegsgefangenschaft erzählen, daß in den Lagern 20 und mehr Männer einen Laib Brot von einem Kilogramm Gewicht unter sich verteilen mußten. Und diese knappe Zuteilung bildete die Zehrung für den ganzen Tag. Die Mutter hütete die Brotmarken besser als Gold- und Silberschmuck. Frauen und Kinder aus Städten und Industrieregionen machten Streifzüge durch unsere heimatlichen Dörfer und erbettelten Brot oder tauschten es ein gegen wertvolle Kleidungsstücke oder Gebrauchsgegenstände. Damals gab es keine Butter. Man aß das Brot trocken; man aß es mit Inbrunst und Andacht; man kaute es ganz langsam. Nie hat das Brot so gut geschmeckt. Vielleicht muß man wirklich und lange gehungert haben, um das Brot zu würdigen, um sich bewußt zu werden, daß es eine Gottesgabe ist.

Kaum sind die Hungerjahre vorbei, kaum sind wir wieder in der glücklichen Lage, im Laden soviel Brot zu kaufen, wie wir benötigen, da sinkt auch die Achtung vor dem Brote. Auf Schulhöfen findet man zuweilen Brot achtlos fortgeworfen oder auf Treppen und Mauern niedergelegt. Ihr kleinen Brotesser, so läßt man Gottes Gabe nicht sinnlos verkommen! „Wer fortwirft Brot, leidet im Alter Not!“

Im Brot steckt viel Arbeit, nicht allein die Mühe des Bauern, der es sät und erntet, oder die des Bäckers, sondern jedwede Arbeit des Vaters, die Geld einbringt, um Brot zu kaufen. „Im Schweiß meines Angesichtes sollst du dein Brot essen“, heißt es in der Bibel. Aber

dort steht auch die schöne Mahnung: „Auf!iß dein Brot mit Freuden!“ Das will sagen: Wenn du dein Brot ißt, sei dir bewußt, daß es Gottes Gnade und Gabe ist!
„Unser tägliches Brot gib uns heute!“ ist die Bitte um die Erhaltung des Lebens.

Heinrich Breyer, Altrich

Das Jahr des Brotes

Es ist Herbst geworden. Die Felder sind leer. Doch gehen schon wieder die Bauern über die Äcker, um der Erde das neue Brotkorn anzuvertrauen. Oft ist es der uns altbekannte Sämann, der das goldene Saatkorn mit der Hand ausstreut, indem er mit abgemessenen Schritten über die langen Furchen schreitet. Um die Schulter hängt ihm der Säack, dem er bei jedem Schritt eine Handvoll Saatgut entnimmt. Das ist die Art und Weise des Säens, wie sie seit ältester Zeit üblich ist. Die neue Zeit spannt Rappen und Schimmel oder den Traktor vor eine Sämaschine, deren Saattüllen das Korn in kleine Furchen gleiten lassen. Der Bauer geht dann meistens hinter der Maschine und gibt acht, ob das auch lückenlos geschieht, damit die Ernte später vollwertig werde.

Nun liegt das Korn in der herbstlichen Erde. Nachts ziehen regenschwere Wolken darüber hin. Und eines Tages zeigen sich die ersten Spitzen. Der Winterroggen und der Weizen keimt! Mit einem rost-roten Farbstoff sind die Keimspitzen versehen, der die zarten Keimlinge in kalten Herbstnächten geheimnisvoll vor dem Erfrieren schützt.

Um Weihnachten, wenn der scharfe Nordost öf über unsere Heimat braust, könnte es einem um das zarte Pflanzenleben draußen bangen. Aber die gütige Hand des Schöpfers breitet ein weißes, wärmendes Tuch über den jungen „Samen“. Nun tut ihm kein Wind, keine Kälte mehr weh. Wohlgebornen verbringt er so den kalten Winter, ja, er wächst und erstarkt unter dieser schützenden Schneehülle.

Eines Tages bringt dann der Westwind den Vorfrühling. Stare lärmen schon. Ein warmer Regen fällt. Nun färbt sich die Saat verheißend grün. Das Korn beginnt zu wachsen unter Gottes Segen. Der Mai kommt, und die Saat wächst im Halm höher und höher. Bald ist die erste Ähre da. Und wer die sieht, hemmt seinen Schritt und staunt und freut sich. Er dankt dem Herrgott, der es wieder so gut mit uns meint.

Um Fronleichnam blüht das Korn, millionenfalt geschieht das Wunder der Brotverwandlung. Wenn der Vorsommerwind die Roggenfelder überweht, fliegen über die Halmwogen in gelbraunen Wolken die Polen, die den Fruchtknoten die Bestäubung bringen. Lläuft der heiße Juliwind über die Felder, dann gehen unsere Bauernväter sonntags über das Feld und prüfen mit den Fingerspitzen, ob die jungen Ähren nun rund und voll und schwer sind. Und ein frohes Leuchten steht in ihren Augen. Schwer und schwerer werden die Korn- und Weizenähren unter der heißen Hochsommersonne. Die ganze Pflanze steht fahl und gelb in voller Reife. Besorgt schaut der Bauer zum Himmel: nur jetzt kein Regen, der das sterbende Stroh niederlegt und die jungen Körner in den Kammern der Ähren keimen und auswachsen läßt! Dann rattern die ersten Mähmaschinen über die Wege in die Felder. Halm und Halm sinkt nieder. Die langen Halme werden zu Garben gebunden und in Kornkasten zusammengestellt, um noch gut auszutrocknen, ehe der Segen in die Scheune gebracht wird. Von der Dreschmaschine rieselt die Frucht zum täglichen Brot in die weiten Säcke. Arbeit und Segen sind mit Segen gelohnt.

Heinrich Breyer, Altrich

Das Bauernbrot der Heimat

Ich habe das Brot aller deutschen Stämme gegessen und das manches fremden Landes, aber das Bauernbrot der Heimat ist mir immer am liebsten geblieben, und ich habe mich immer danach gesehnt. Es hat eine braune Kruste und ist immer hell, aber nicht weiß. Es ist nicht zu locker und nicht zu fest. Es drückt sich nicht zusammen, wenn man es schneidet, und es liegt einem nicht schwer im Magen, wenn man es gegessen hat. Es stammt aus einem Land, das seit Jahrtausenden die liebe Gewohnheit des Brotessens hat, und selbst die Frauen, die es kaufen, haben in ihrem prüfenden Blick noch etwas von der Erfahrung ihrer Mütter, die das Brot selber bucken und denen das eine heilige und köstliche Arbeit war.

Johannes Kirschweg †

Schön rötlich die Kartoffeln sind und weiß wie Alabaster,
verdäun sich lieblich und geschwind und sind
für Mann und Frau und Kind ein rechtes Magenpflaster

(Matthias Claudius)

Die Kartoffel, ein wezvolles Nahrungs- und Futtermittel

Wir können es uns heute nicht mehr vorstellen, daß unsere Vorfahren einmal ohne Kartoffeln gelebt haben. Diese Zeit liegt noch gar nicht lange hinter uns. Um 1720 eroberte sich die amerikanische Knolle unsere Heimat. Der große Wert der Kartoffel ist uns aus den schlechten Zeiten der Kriegs- und Nachkriegsjahre noch gut in Erinnerung, als die hungrigen Menschen in der Stadt froh waren, wenn sie einen Sack Kartoffeln zusätzlich ergattern konnten. Viele Menschen hat die Kartoffel damals vor dem Hungertod bewahrt.

In unserem Heimatkreis nimmt der Kartoffelanbau einen nicht geringen Raum ein. Von den vorhandenen 14 600 ha Ackerland werden im Durchschnitt 2 500 ha = 17 % mit Kartoffeln angebaut. Rechnet man je ha eine Normalernte von 240 dz, so ergibt diese Fläche einen Ertrag von 600 000 dz mit einem Wert (10,- DM/dz) von 6 Millionen DM. Das ist eine beachtliche Zahl.

In den Moselgemeinden des Heimatkreises wird der Kartoffelanbau in erster Linie zur Eigenversorgung der Betriebe mit Speisekartoffeln betrieben. Vom Wittlicher Tal bis in die Eifelagen des Kreises nimmt der Kartoffelanbau an Bedeutung zu. Außer guten, schmackhaften Speisekartoffeln bildet hier der Kartoffelbau auch die Grundlage für eine bedeutsame Schweinemast. Einzelne Gemeinden im Eifelgebiet, z. B. Karl und Bettenfeld, betreiben Saatkartoffelanbau. Dieser hat sich bereits einen guten Namen gemacht.

Die Kartoffel ist die Hackfrucht des leichteren Bodens. Sie liebt besonders gut durchlüftete Böden. Die wichtigste Anbauregel lautet: Die Kartoffel will unter sich und über sich einen lockeren Boden. Die Arbeiten des Kartoffelplanzens und die Pflegearbeiten müssen sich auf dieses Ziel ausrichten.

Besonders wichtig ist im Kartoffelbau das Saatgut. Die Kartoffel ist

auf hohen Ertrag gezüchtet und baut deshalb schnell ab, wie wir sagen. In den Abbauanlagen des Kreises, im Moselgebiet und Wittlicher Tal, muß wenigstens jedes zweite Jahr neues, hochwertiges, anerkanntes Kartoffelsaatgut besorgt werden. Auch im Eifelteil ist öfterer Saatgutwechsel das billigste Mittel zu hohen Kartoffelerträgen.

Die richtige Düngung ist ebenso Voraussetzung guter Kartoffelernten. Gut verrotteter Stalldünger im Herbst sowie ca. 1,5 Ztr. schwefelsaures Ammoniak, 2—3 Ztr. Kali und 1,5 Ztr. Superphosphat je Morgen kann als befriedigende Düngung angesehen werden. Dazu hat sich die Kartoffelkopfkalkung mit ca. 5—8 Ztr. Kalk je $\frac{1}{4}$ ha auf die handhohen, trockenen Kartoffelbestände bewährt.

Als schlimmste Feinde der Kartoffel sind der Kartoffelkäfer und die Krautfäule allseitig bekannt. Sie werden mit kombinierten Spritzmitteln in einem Arbeitsgang billig bekämpft. Zahlreiche Versuche haben erwiesen, daß bei zweimaliger Bekämpfung hierbei etwa 10— bis 12— DM an Kosten für Spritzmittel entstehen und 25—40 Ztr. Mehretrag je $\frac{1}{4}$ ha erzielt wurden.

In früheren Jahren zeigte das herbstliche Verbrennen des Kartoffellaubes die Ernte dieses wichtigen Nahrungs- und Futtermittels an. Die Zeit der Kartoffelfeuer ist vielerorts endgültig vorbei, seit man erkannt hat, daß das Kartoffelkraut wertvolle Humusstoffe beim Komposthaufen oder bei der Düngung der Wiesen liefert. Statt dessen sieht man heute auf den herbstlichen Kartoffelfeldern mit Pferden oder Schleppern gezogene Vorratsroder, in anderen Gegenden sogar Vollertemaschinen, welche die gerodeten Kartoffeln selbsttätig auflesen und auf die Wagen laden.

Dr. Große-Lütern, Wittlich

Eifelbauert

Ein gepflügter Acker ist dein Gesicht,
Zwei Schollen sind deine Hände.
Deine Tage tragen ihr voll Gewicht;
Die Ernte ist erst dein Ende.

Wie Furchenzug, so ist dein Gang,
Als gingst du immer im Joch,
Als schrittst du immer die Saat entlang,
Als zwingt die Erde dich doch.

Das Leben hat eine schwere Last
Dir auf die Schultern geladen,
Und wenn du sie bezwungen hast,
Nennst du's: ein Leben voll Gnaden!

Hast immer an deine Erde geglaubt,
Du kennst nicht Furcht, dich trifft kein Spott;
Du neigst nur einem Herrn dein Haupt:
Nur vor dem ewigen Gott!

Peter Kremer

Auf sonniger Bergeseite, da stehn die Reben schlank, In tiefer Kellerweite, da liegt manch kühler Trank

Wenn der Wein blüht . . .

Wenn der Wein blüht, das heißt also, wenn die Reben blühen, dann hat der Sommer seinen Gipfelpunkt erreicht, dann neigt er sich zur Wende. Um den Johannestag soll er blühen, lieber davor als danach; denn „Johannes-Blut tut immer gut“; „Margrete-Blut tut selten gut“. Heiß soll der Juni auf den Stöcken liegen, rasch und gleichmäßig soll die Blüte verlaufen, damit das Ungezieher nicht wirken kann. „Regnet's an Sankt Barnabas (11. Juni), verderwe de Trauwe un nix int Faß“; aber „Juni trocken mehr als Naß, bringt gut Naß ins Winzerfaß.“ „Doch regnet's un Johanni nur leise, so regnet's Mäuse.“

In der zweiten Junihälfte geschieht in der Regel das Wunder. Schwer duften tagsüber Rosen und Lilien aus den Winzergärten, von den blühenden Linden am Gestade und am Kirchplatz weht es süß herüber. Wenn aber der Abendwind vom Berg herniederstreift, dann wird alles Duften aus den Gärten überdeckt und überwölkt vom paradiesischen Duft, der aus den blühenden Winzertagen kommt. Dieser würzige Weinduft füllt das Tal, streift übers Wasser, haucht durch die Dorfgassen und durch die in der Nacht offenen Fenster der Schlafstuben und weckt mit seiner Schwere und Verheißung den Winzer, der ans Fenster tritt und tief und beglückt den Atem der blühenden Berge einsaugt, aus dem er den neuen Jahrgang schon errahen kann.

Man soll in den Tagen der Weinblüte nicht in den Winzertagen gehen. So ist es alter Brauch, und auch der Winzer tut es nicht, wenn nicht die Arbeit drängt. Nicht nur, weil man Gescheine abstreifen kann und so die Ernte verringert, sondern auch aus uralter Ehrfurcht vor dem Geheimnis, das sich vollzieht. Der Weinstock soll in diesen Tagen seine Ruhe haben, und auch der Winzer selbst braucht eine kleine Pause zur Besinnung, außerdem soll er, wenn der neue Jahrgang blüht, den letzten Jahrgang probieren, der jetzt fertig ist. Oh, stört sie nicht, die Feier der Natur! Dieser Vers gilt auch für die Zeit der Weinblüte. Einst hat die Winzerjugend in den Nächten der Weinblüte und der Sonnenwende das Feuerrad vom Berge gerollt. Wenn es lodern den Fluß erreichte, gab es ein sonniges Jahr mit sonnigem Wein; erlosch es vorher, so wurde der Sommer kurz und der Wein sauer. Das Feuerrad rollt nicht mehr; aber mit den gleichen Wünschen atmen wir den Duft der Weinblüte ein, stehen wir vor den blühenden Gescheinen, und unsere Hoffnung umhelt den werdenden Jahrgang.

Peter Kremer

Der Winzer

Im Jahreslauf kreist mühsamdrängt
Des ew'gen Winzers Leben,
Und doch mit froher Liebe hängt
Sein Herz am Dienst der Reben.

Und wenn sein Schweiß die Erde
Mit Rättseln und mit Plagen [gießt,
Der Rebe Laune ihn verdrießt,
Es macht ihn nicht verzagen.

Da süße Trauben sie verheißt
Und trunken Herbstes Gabe,
Damit an ihrem Brausegeist
Sich sein Gemüt erlabe.

Und wen der Rebe Saft er freut,
Geblüt des Sonnenscheins,
Dem singt von Winzeremigkeit
Ein Lob der Duft des Weines.

Carl Christoffel

Wingertsarbeit in Winzerprüchen

Siebzehnmahl muß der Winzer im Jahre um jeden Stock herumgehen, bis im Herbst die Trauben Wein geben.

Dreimal gehackt, der Wein schmeckt.

Schiefer und Dung spürt man auf der Zung'.

E Rieslingsstöckelche un e Koabrut, da os kån Nut.

Stell' mich frei, dann trag' ich für drei.

Wenn de Schuljunge de Wingerte graove, dann kinnen se och de Trauwe hämtraon.

Gut geschiefert, ist halb gedünkt.

De Sunn haot noch meist verdorwe.

Mit Graben und Spritzen muß der Winzer im Juli schwitzen.

Wer heft' und rührt vor der Blut, verdient sich einen neuen Hut.

Lichtmeß, Spinnen vergeß, Krummes in de Hand, in de Wingert gerannt.

Mit dem ersten Abstich nicht eilen, beim zweiten nicht weilen!

Der Weinstock läßt hinken, aber nicht ertrinken.

Dom treiben Hoff zum goldenen Wein

Die mühevoll Arbeit des Winzers in den Steilhängen unserer Moselberge findet mit der Lese ihren löhrenden Abschluß. Wie die Weinlese vor sich geht, hast du schon im 5. Heimatheft (Brauchtum und Sitte im Jahresring) lesen können. Danach gilt es, durch eine fachmännische Kellerwirtschaft einen gesunden, bekömmlichen „Tropfen“ auf den Markt zu bringen. Dazu gehören reiche Erfahrungen und Kenntnisse einer guten Kellerbehandlung, die jedem Jahrgang in stets veränderter Form zugute kommen müssen.

Schon beim Keltern der Trauben ist größte Sorgfalt auf peinliche Sauberkeit zu legen. Die Eisenteile an der Kelter werden mit Kellersack gestrichen, die Fenster des Kelterhauses beim Keltern verdunkelt, die Fuderfässer gründlich geschwenkt, gewässert, und geschwefelt, damit später kein Holzgeschmack durchdringt.

Der gekelterte Most wird durch einen Schlauch von der Kelterbütte in Fässer geleitet. Zum Schutze des Fasses ist ein Gärrichter auf den Spund gesetzt, durch den bei der Gärung die Kohlensäure entweichen kann. Noch ist der Rebensaft trüb und ohne Feuer und Geist. Aber schon nach wenigen Tagen regen sich darin die winzig kleinen Heinzmännchen, die Hefepilze, die von der Traube beim Keltern in den Most geschlüpft sind. Der leckere Traubenzucker hat es ihnen angetan. Hungrig fallen sie über ihn her und verwandeln ihn in Alkohol und perlende Kohlensäure. Diese treiben sie als lästigen Gast hinaus in die frische Luft, während der Alkohol dem Wein im Faß seine Schwere, Kraft und Haltbarkeit geben muß. Recht stürmisch verläuft dieser geheimnisvolle Vorgang der Gärung. Die Kellerrorgel spielt. Der trübe Rebensaft gerät in Wallung, im Gärrichter brodelnd und gluckend, es, Schaum bildet sich auf der Oberfläche des Mostes, der das Faß nur zu neun Zehntel füllt, damit auch nicht ein Tropfen des edlen Inhaltes überlaufen kann. Immer mehr verliert sich die Süße des

Mostes, milchigweiß färbt er sich allmählich, der „Federweiße“ ist schon um Martini probierfähig geworden. Nach einigen Tagen lebhafter Gärung tritt nach und nach Ruhe im Faß ein. Müde von ihrer Arbeit sinken die Gärpilze zu Boden und nehmen dabei alles Trübe mit nach unten; aus dem trüben Most wird langsam der blanke Wein. Nun wird der Gärrichter entfernt und das Faß randvoll gefüllt. Nur ein guter Jahrgang bleibt naturrein, bei geringem natürlichen Zuckergehalt wird der Traubensaft mit Zucker und Wasser verbessert, was nicht willkürlich, sondern genau nach den gesetzlichen Bestimmungen geschehen muß.

Alles freut sich nun auf den Buß- und Bettag im November, wo der „Neue“ aus der Taufe gehoben wird. Bei froher Laune treffen sich dann Nachbarn und Verwandte zur ersten Kellerprobe. Auf jedem Fasse winkt ein gefülltes Probierglas. Der Reihe nach werden die Proben gekostet. Zunächst wird das Glas zum Lichte geführt, damit das Auge feststellt, ob der Wein bereits blank geworden ist. Ob der diesjährige auch eine feine „Blume“ besitzt, muß der Geruchssinn beweisen. Nun erst spricht die Zunge das entscheidende Wort. Ein kleiner Schluck wird bedächtig geschlüpft, der edle Tropfen wird gleichsam langsam „gekaut“, und schon weiß der gewiegte Kenner, was er von der Güte des „Neuen“ zu halten hat.

Nachdem alle Fuder durchprobiert sind, horcht der Gastgeber gespannt, welche Note man jedem Fasse zuerkennt. Da kann er hören, ob sein Wachstum leicht, schwer oder spritzig ist, ob es naturrein oder verbessert, ob es stahlig und blumig, ob es fehlerfrei, gesund und bekömmlich, ob es brandig ist oder einen Faßgeschmack aufweist, ob es Vorlese, Spät- oder Auslese ist, sogar die Lage versucht man zu deuten, und Vermutungen über den Preis werden zum Ausdruck gebracht. Dabei werden die verschiedensten Geschmacksrichtungen geäußert, die Meinungen sind oft recht verschieden, das Urteil der Mehrheit bringt schließlich die Entscheidung.

Bei dieser ersten Probe des „Neuen“ stellt der Winzer fest, ob er die müden Heinzmännchen, die auf das Fasse Grund absterben, herausnehmen kann. Die Gärpilze sind zu massiger Hefe geworden und faulen.



Der Wein wird abgefüllt, die Flaschen werden verkorkt und gelagert

Es ist Zeit zum ersten Abstich, wie es in der Winzersprache heißt. Der Spund am Faß wird geöffnet und der Wein in ein bereitstehendes, sauberes Faß umgefüllt. Dabei wird Schwefel zugesetzt, damit des Weines goldene Farbe erhalten bleibt. Die Hefe bleibt im Faß zurück. Das geschieht um die Weihnachtszeit und sechs Wochen später, im Februar oder März, noch einmal.

Reinen, klaren Wein birgt nun des Winzers Faß. Längst ist der Reben-schnitt, der im Januar die Arbeit für die nächste Weinernte einleitet, beendet.

„Wenn der junge Wein blüht...“ so spricht das Lied, lebt der Wein im Fasse wieder auf. Letzte gärende Unruhe erfüllt den Keller, um dann endgültig abzuklingen.

Nun kann der Wein in die Flaschen gefüllt werden. Vorher prüft der Winzer noch einmal sorgfältig Farbe, Blume und Geschmack. Gäriger und unruhiger Wein wird „flaschenkrank“ und ist zum Abfüllen ungeeignet. Ein dichter Filter nimmt die letzte Trübung. Das feine Gewebe der Asbestplatten hält alle festen Stoffe zurück. Luftdicht verschließt der Korken den kostbaren Inhalt der Flasche. Bunte Stanniolkapsel, geschwungene Halsbinde und ein sinnvoll gestaltetes Etikett sind der Flasche schöne Zierde und laden zu fröhlichem Tranke ein.

Karl von Pidoll, Piesport.

Wein vom Mosellande

Ich hab getrunken manchen Wein
In manchem Land beim Wandern.
Der eine fuhr mir ins Gebein,
im Kopf fühlt' ich den andern.

Ins Herz doch ging mir keiner so
Und machte mich so frei und froh,
Losledig aller Bande
Wie Wein vom Mosellande.

Julius Wolff.

Bevor das braune Kraut in Vaters Pfeife raucht ...

Erbauliche Gedanken eines Tabakrauchers

Arie von Johann Sebastian Bach

So oft ich meine Tabakspfeife, mit gutem Knaster angefüllt,
Zu Lust und Zeitvertreib ergreife, so gibt sie mir ein Trauerbild.
Und füget diese Lehre bei, daß ich derselben ähnlich sei.

Die Pfeife stammt von Ton und Erden, auch ich bin gleichfalls draus
gemacht,
Auch ich muß einst zu Erde werden. Sie fällt und bricht, eh ihr's
gedacht;

Mir oftmals in der Hand entzwei, mein Schicksal ist auch einerlei.
Die Pfeife pflegt man nicht zu färben, sie bleibt weiß. Also der Schluß,
Daß ich auch dermaleinst im Sterben dem Leibe nach erlassen muß.
Im Grabe wird der Körper auch so schwarz wie sie nach langem Brauch.

Wenn man die Pfeife angezündet, so sieht man, wie im Augenblick
Der Rauch in freier Luft verschwindet, nichts als die Asche bleibt zurück.
So wird des Menschen Ruhm verzehrt und dessen Leib im Staub
verkehrt.

Wie oft geschieht's nicht bei dem Rauchen, daß, wenn der Stopfer nicht
zur Hand,
Man pflegt den Finger zu gebrauchen. Dann denk ich, wenn ich mich
verbrannt;
O, macht die Kohle solche Pein, wie heiß mag erst die Hölle sein!

Ich kann bei so gestalten Sachen mir bei dem Tabak jeder Zeit
Erbauliche Gedanken machen. Drum schmauch' ich voll Zufriedenheit
Zu Land, zu Wasser und im Haus, mein Pfeifchen stets in Andacht aus.

Tabakanbau im Wittlicher Tal

1. Wie der Tabak gepflanzt und geerntet wird

Als kleinstes Tabakanbaugebiet im Lande Rheinland-Pfalz nimmt das Wittlicher Tal in der Vorderseite eine Sonderstellung ein. Für die Bewohner dieses gesegneten Erdfleckens ist dadurch eine außerordentliche Einnahmequelle geschaffen, und dem Lande werden Devisen für die Einfuhr von 2000 Zentnern Tabak jährlich erspart. Sogenannte „Tabaksdörfer“ sind vor allem die Orte Bombogen, Neuerburg, Dorf, Lüxem, Wengerohr, Altrich und schließlich auch noch die Stadt Wittlich mit einer Gesamtanbaufläche von 65 ha - rund 250 Morgen. In den vorhin erwähnten Orten befinden sich nur Kleinbauerbetriebe. Der einzelne Tabakanbauer pflanzt kaum mehr als einen Morgen an, der in guten Jahren etwa 12-15 Zentner getrockneten Tabak einbringt. Dabei ist aber jeder Anbauer kontingentiert, d. h. er darf ohne Genehmigung keinen Tabak anbauen.

Es war bei der letzten Einschreibung des Tabaks in Bombogen, als der Geschäftsführer des Bundesverbandes deutscher Tabakpflanzer die versammelten Bauern des Wittlicher Anbaugebietes folgendermaßen begrüßte: „Ihr habt vom lieben Gott den ganz besonderen Vorzug, daß ihr in diesem schönen und fruchtbaren Tale wohnen dürft. Es ist euch nicht bewußt, wie wertvoll der hiesige Boden ist und daß bei gründlicher Arbeit der Wittlicher Tabak an der Spitze des deutschen Zigaretentabaks stehen kann“. Kein Wunder, daß der „Täler“ Tabaksbauer sein Herz an dieses braune Kraut verloren hat. Zur Aufklärung will ich die einzelnen Arbeitsgänge aufzählen: Kaum hat sich die Februarsonne sehen lassen, dann schreitet Vater Matthi zu seiner „Treibkutsch“ (Mistbeet), entleert sie und füllt sie mit Dung und Humuserde. Der 13jährige Paul schaut zu; er muß es früh lernen. „Sag, Vater, wann säst du nun den Tabak?“ „Merke es dir, Junge, vor dem Josefstag sät man nicht!“ „Aber, Vater, diese winzigen Körner kann man doch nicht mit der Hand säen?“ - „Da hast du recht, man nimmt einen Teelöffel voll Samen, vermischt diesen mit Sand und läßt ihn etwa 4 Tage vorkommen. Nach der Saat werden die Glasfenster aufgelegt. Paul, das wäre eine Arbeit für dich, am Tage öffnest du hin und wieder die Fenster. Vergiß aber bei Frostgefahr nicht, das Glas zu decken!“ Nach kaum acht Tagen erzählt Paul freudig dem Vater: „Die Pflänzchen sind schon da, sie stehen wie „Haar off dem Hund!“ Ende April gibt's Leben in den Gärten. Frauen und Mädchen knien auf Brettern und pikieren die etwa 2 cm hohen Pflänzchen aus dem Mistbeet ins Pikierbeet. Ende Mai beginnt das „große Setzen“. In Kolonnen rattern die mit Tabakbüten und Menschen beladenen Wagen durch den Ort. Alles wird eingespannt: Vater, Mutter, Onkel, Tante, Nachbarn, Kinder. Am Schulhause vorbei fahrend, hört man Gnads Bäbi etwas unwirsch murmeln: „Geht denn heut die Schul

überhaupt net aus?" Da kommen sie schon aus dem Schulhofe gefitzt. „Schnell, dir Kenner, zehst zeh em, bend en aal Schärz um, de Schmären leien off dem Desch!“

Im Felde angekommen, gibt der Vater hochwertige Anweisungen: „Ihr Kinder, man legt „auf Luken“, in 60 cm Abstand, und ganz vorsichtig, damit der Grund nicht abfällt. Ihr „Großen“, drückt kräftig an, jede Pflanze ist Gold wert.“ Abends überblickt der Bauer sein frisch gesetztes Feld mit stolzer Zufriedenheit und betet still in seinem Herzen: „Herrgott, gib den Pflanzen Feuchtigkeit und viel, viel Wärme!“



Getreide, Tabak, Obst und Weinreben – die Vielfalt gibt Zeugnis von der Fruchtbarkeit des Wittlicher Tals

Er selbst kümmert sich nun nicht mehr viel – außer dem Häufeln und dem Heimfahren – um seinen Tabak. Die Kleinarbeit besorgen hinfert Frauen und Kinder. Ende Juni geht's ans „Hickeln“ und 14 Tage später ans Häufeln. Vor den Pflug spannen sich an Stelle einer Kuh junge kräftige Leute, damit die zarten Pflänzchen nicht beschädigt werden. Im Juli sieht man die Tabakfelder rosafarben erblühen. „Mutter, wir müssen „köpfen“ gehen, sonst geht die ganze Nahrung in die Blüte“, erklärt die emsige Adele. „Auf dem „Klstring“ schießen schon die Geizen hervor, die wir in den nächsten Tagen ausbrechen müssen“, sagt der besorgte Walter. Mutter Lisa erzählt dann ihren Kindern, wie sie sich auf den ersten Tabak freue. – Die letzte Julisonne legt in verschwenderischer Fülle ihre Glut auf die breitblättrigen Tabakstauden. Der Tabak ist bereits 1-1,5 m hoch. Nun fangen die untersten Blätter, die „Gruppen“, die schon keine Sonne mehr bekommen, zu reifen an. Sie werden vorsichtig vom Stengel abgebrochen und mit einer langen Nadel in eine bis 2 m lange Schnur eingereiht und auf den Trockenschuppen gehängt. Mitte August ist die nächste untere Reihe, das „Sandblatt“, pflückreif. Durch den Ort hört man schreien: „Ferien, Ferien!“ „Marlen, wieviel Schnüre Sandblatt reihst du am Tage?“ „Ungefähr 30 lange Schnüre. Mein Vater gibt mir 2 Pfg. für die Schnur“. Es ist ergötzlich zuzuschauen, wie schon sechsjährige

Kinder auf der Hofbank sitzen, neben sich einen Haufen Tabakblätter, und mit ihren zarten, schwarz-klebrigen Fingerchen die kantige Tabaksnadel quer durch die dicken Rippen stechen. Sie sind sich schon bewußt, ihren Teil am schweren Lebenskampf ihrer kleinfürlichen Familie zu tragen. Bei Feriende hängen die bräunlich-gelben Girlanden des Sandblattes, des Mittel- und Obergetes in den luftigen Trockenschuppen. Barbara Krämer, Bombogen.

2. Die Tabakernte wird eingeschrieben und verworfen

Anfang Dezember erfolgt die erste Einschreibung. Gruppen und Sandblatt kommen zum Verkaufe. Im Hofe des Gastwirtes drängt sich Auto an Auto. Aus mehreren Gebieten Deutschlands sind Käufer herbeigeiligt. Der Saal ist vollgeprofft mit Menschen. Der Vorsitzende des Wittlicher Tabakanbaugebietes begrüßt die Anwesenden. In der Mitte des Saales steht ein weißgedeckter Tisch, an dem Fabrikanten und Händler sitzen. Auf der Bühne sieht man den Geschäftsführer des Wittlicher Tabakanbaugebietes mit seinem Vorstand. Die Käufer machen schriftliche Angebote unter Chiffre (Zahlenzeichen). Diese Zettel legen sie in ein Körbchen auf dem Vorstandstische. Die Vorstände der einzelnen Vereine – fast jeder Ort hat einen, zwei oder sogar drei Vereine – nehmen entweder das Angebot an, oder lehnen es ab, in der Erwartung, einen höheren Preis erzielen zu können. Das ist immerhin ein Risiko; es kann sein, daß ein Verein dadurch 10–15 DM einbüßt, meistens gereicht ihm die Ablehnung zum Vorteil. Sind die Preise zur Zufriedenheit ausgefallen, ist die Stimmung bei den Tabakerzeugern natürlich gut. Manches Glas Bier wird schon im voraus getrunken, und die warmen Würstchen läßt man sich munden.

Nun werden die Vorbereitungen zur Ablieferung getroffen. Der Bauer, der durchweg im Winter wenig mit Arbeit belastet ist, wird zum Häufeln herangezogen. Die gefalteten Schnüre, die schon eine Zeitlang vorher in geeigneten Räumen lagen, werden in eine besondere Holzform gelegt. Ein Tabakseil unschlingt das lose Büschel etwa eine Handbreit vom unteren Ende. „Hört, die Dorfschelle!“ Der Gemeindegdener verkündet: „Morgen liefert Verein I ab, an den folgenden Tagen Verein II und III!“ Tabakbeladene Wagen, Autos und Bulldozersperren den Straßenrand. Die Gespanntiere, die bereits den Weg von den anderen Tabakdörfern zurückgelegt haben, stehen oft stundenlang in der der Kälte, bis ihre Last zum Verwiegen kommt. In der Verwiegehalle befinden sich außerdem dem Vorsitzenden und den Geschäftsführern die Käufer, die Boniteure (Sachverständige), die Abnehmer der einzelnen Firmen und die Zollbeamten. „Ist der Abnehmer unserer Kauffirma gut gelaut?“ fragt man. „Ich bin zufrieden, er hat mir für meinen Qualitätstabak 15% Aufschlag zuerkant!“ ruft Bauer Hermes. Bedeutend schlechter hat sein Hintermann abgeschnitten. „Ihr Tabak ist griffig (zu feucht), hat Froshaugen, ist zu hoch gebrochen, nachlässig gebüschelt, ich wette, Sie haben Mittel- und Obergut, womöglich noch Gruppen unter das Sandblatt gemischt! Nehmen Sie Ihr Zeug wieder mit nach Hause, es kann nur noch im Freiverkauf abgesetzt werden“, so herrscht ihn der Abnehmer an. Der schwergedrückte Bauer schämt sich; bitterer noch als der geldliche Verlust ist ihm die Blamage. Doch sind die guten Pflanze in der Mehrzahl.

Die hochbeackten Lastautos bringen den Tabak in die Fabriken und Fermentationsbetriebe, wo er in Brandstücken eingeschlagen wird bis zur vollständigen Vergärung. Er kommt dann als der berühmte Wittlicher Tabak in den Handel.

Kein Wunder, daß der ins Wittlicher Tal eingehiratete Hunsrücker oder Eifler Bauer immer wieder sagt: „Hätte ich doch mein Land im Wittlicher Tal!“

Barbara Krämer, Bombogen

Der Herbst bringt viele Früchte Dir, sage den Bienen Dank dafür

Besuch bei unseren Bienen

Bei einer Wanderung in unserer schönen Heimat zwischen Mosel und Maaren grüßen dich auf deinen Wegen Blümchen aller Art. Die blaue Wegwarte säumt den Rand der Straße, der liebliche Geruch des Thymians durchweht die Luft; im Felde blühen Esparsette, Habichtskraut und Baldrian, und aus den Gärten winken dir Boretsch, Akelei und viele andere Blumen ein freundliches Willkommen zu. Schaust du näher hin, so wirst du emsige Besucher auf den Blüten finden, Bienen, die dort süßen Honig suchen.



Die Bienen haben durch die Bestäubung der Blüten wertvolle Arbeit geleistet, reichlich ist der Ertrag der Obstbäume. Mit großer Sorgfalt wird das Tafelobst in gepolterte Körbe gepflückt.

Was die fleißigen Bienen für die Befruchtung der Blüten aller Art bedeuten, kannst du ermaßen, wenn du in deiner Heimat die schönen Früchte an Bäumen, Sträuchern oder anderen Gewächsen ernten kannst. Ohne den Bienenfleiß müßte man auf diesen Segen verzichten, denn die Bienen tragen unermüdet den Blütenstaub von Pflanze zu Pflanze und bewirken damit die Befruchtung. Diese unscheinbaren Insekten bereiten auch das goldgelbe Wachs, das in den Kerzen zur Ehre Gottes verbrannt wird, auch von Künstlern und Handwerkern sehr begehrt ist und in der Chemie eine große Rolle spielt. Vor einigen Jahrhunderten war es sogar ein wichtiges Zahlungsmittel. Selbst das Biengift, vor dem mancher große Scheu hat, wird heute als ein sehr gutes Heilmittel gegen rheumatische Schmerzen gebraucht.

Und nun sollst du einmal Gast sein bei dem Imker, dem Manne, der die fleißigen Bienchen hegt und pflegt. Ruhig und bedächtig öffnet er eine Bienenwohnung, in der zur Sommerzeit etwa 25 000 Tierchen emsig bei der Arbeit sind. Der erste Blick durch ein Glasfenster zeigt dir ein großes Durcheinander. Aber täusche dich nicht, jede Bewegung hat ihren Zweck! Weibliche Bienen, Arbeiterinnen genannt, bauen Waben, tragen Honig ein, füttern junge Brut und überbieten sich in ihrem Eifer, die ganze Wohnung in Ordnung zu halten. Brummige Drohnen laufen über die Waben, während die stolze Königin, umgeben von ihrem Bienenhofstaat, in den Zellen neue Eier zur Nachzucht legt. Der Imker weiß dir vieles zu berichten über den Fleiß, die Verträglichkeit, die Ordnung, die Liebe und Anhänglichkeit zur Königin und den ausgeprägten Sinn für ein echtes Gemeinschaftsleben der Bienen. Mit dem Gedanken über die große Bedeutung der Bienen für die Heimat wirst du den Besuch beenden und erwägen, welch ein Segen es ist, in einer Familie, Gemeinde oder einem Staat zu leben, wo die schönen Eigenschaften der Bienenfamilie zu finden sind.

Peter Bidinger, Bausendorf.

Beeerenerte im Heckenland

Brütende Junihitze liegt über dem Eifelvorlande. Die Wiesen sind gemäht, das Heu ist eingefahren. Nun geht es hinaus in die Heidelbeeren. Die heiße Junisonne hat sie schnell zur Reife gebracht. Gleich nach dem Mittagessen geht es los. Da kann auch die drückende Hitze nicht abhalten. Im Walde ist es ja kühl und schattig. In Scharen verlassen Frauen und Kinder das Dorf, bewaffnet mit Eimern und Kannen, mit Töpfen und Töpfchen. Der Weg ist nicht weit. Gleich hinter dem Orte, in den lichten Eichen- und Kiefernwaldungen, bedecken die Heidelbeersträucher weithin den sandigen Boden und bilden ein dichtes Gestrüpp, ein Dickicht, unter dem, wie die Sage zu erzählen weiß, das fleißige Volk der Zwerglein ungesehen wohnt und schafft. Dicht behängt sind die Zweige mit süßen, schwarzen Beeren. Die ersten wandern einmal in den Mund. Wie köstlich und erfrischend sie munden! Unter den flinken Händen füllt sich schnell das Töpfchen, welches in den Eimer geleert wird. Finger und Mund färben sich rötlich. Der ganze Wald wimmelt von Sammlern. Aber zum Plaudern ist keine Zeit. Die kleinen, winzigen Beeren nehmen einen jeden ganz in Anspruch. Jede muß einzeln gepflückt werden, und in den ersten Tagen macht das Bücken viele Beschwerden. Und die Gefäße sollen am Abend alle gefüllt sein. Da heißt es, sich dran halten! Nur einige Ruhelose ziehen im Walde umher, sie suchen ein Plätzchen, wo die Sträucher möglichst dicht behangen stehen. Es ist schon eine mühsame Arbeit, und manches Beerlein muß gepflückt werden, ehe das Töpflein gefüllt ist. Langsam füllen sich die Gefäße, und am Abend geht es mit gehäuften Eimern und Kannen nach Hause. Die ersten Erträge werden im Haushalt verbraucht, zu Marmelade gekocht oder in Gläsern eingemacht. Auch als Heilmittel sind die reifen Beeren sehr beliebt. Die übrigen wandern zum Kaufmann oder zum Händler, der den Sammlern allabendlich eine schöne Summe auszahlen kann. Eine lohnende Arbeit für den Eifelbauern! Viele Zentner werden täglich vom Händler abgeholt und zur Stadt gebracht.

Reich sind die Eifelwälder unseres Kreises an Heidelbeeren. In großen Mengen finden wir sie im Heckenlande, um Eisenschmitt und Oberkall, um Hupperath, Minderlittgen und Greitrather. Sie bieten den Bewohnern einen lohnenden Verdienst. Die Heidelbeererte ist

für viele Dörfer wirtschaftlich von großer Bedeutung. Eine Verwandte der Heidelbeere ist die Preiselbeere mit leuchtend roten Früchten, die in unserem Kreise nur in der Nähe von Hof Hau vorkommt. Die Moosbeere, die ebenfalls rote Beeren besitzt, ist nur an sumpfigen Stellen des Bettenfelder Waldes anzutreffen. Sie ist dort kein seltener Gast. Auch die Himbeeren und Brombeeren, die ja fast überall am Waldrand und auf Waldlichtungen ein dichtes Gestrüpp bilden, sind köstliche Früchte des Waldes und werden gerne gesammelt.

Peter Leineweber, Oberkail

Erntedank

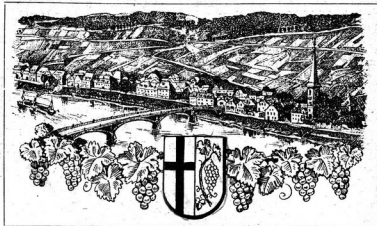
Wenn reich der Ernte Früchte sind gesammelt,
Der goldenen Ahren Fülle eingebracht,
Kartoffellaub im Acker still verglimmt,
Dann falt ich meine Hände, Herr, und danke Dir.

Wenn an den leergewordenen Rebenhängen
Die späte Lese holt noch letzte Trauben,
Von Edelfältnis würzger Kraft gefüllt,
Falt froh ich meine Hände, Herr, und danke Dir.

Wenn Du nach allem Tun dann Stille schenkest,
Und Friede lagert vor des Winters Tür,
Wenn Du der Menschen Blick nach innen lenkest,
Dann lob und preis ich Dich und danke Dir.

Kennst du deine Heimat?

Dann erkennst du im achten Heft den Turm der katholischen Pfarrkirche von Wittlich.



Kennst du auch diesen Moselort, dessen vielbegehrte Weine Namen voll Glanz und Duft tragen! Wenn nicht, nenne ich ihn dir im 10. Heft:

„Schaffende Heimat“

Das Titelbild zeichnete Hans Scherl, Wittlich

Bildarchiv: Verkehrsamt Wittlich, Verkehrsverein Orzig, Gemeinde Piesport und eigene Anfertigung

Druck: Fr. Wilh. Knopp, Wittlich/Rhd.

LAND ZWISCHEN MOSEL UND MAAREN



Herausgegeben von Schulrat Schaefer, Wittlich, und Peter Kremer, Bernkastel, unter Mitwirkung der Lehrerschaft des Kreises Wittlich

Heft 10: „Schaffende Heimat“

Schaffende Heimat

Schon mancher Lesebogen unserer Reihe hat euch von den schaffenden Menschen der Heimat berichtet. Bauer und Winzer, die beiden Hauptträger der Wirtschaft unseres Kreises, füllten mit der Art ihres Schaffens und ihrem Brauchtum darum mehrere Hefte. Dieses 10. Heft soll den gewerblich schaffenden Landsmann darstellen, den handwerklich tätigen und den mit der Industrie verbundenen Menschen.

Im ersten Teil sollen die versunkenen Berufe aufleben, die nur noch in Büchern oder in den Berichten der ältesten Leute leben. Aus diesen Berichten spüren wir den herben, aber herzhaften Brandgeruch der Kohlenmeiler und der Schiffelfelder; wir hören die Eisenhämmer aus dem Salmthal pochen und die Brucher Pfeifenbäcker heitere Schnurren vom starken Wittlicher Tabak erzählen. Der Platz reicht nicht, um euch auch von den anderen versunkenen Handwerksberufen zu erzählen: von den Blaufärbern und Lohgerbern, von den Nagelschmieden und den Pottaschebrennern, oder von den Seilern, die bis in unsere Zeit in Wittlich und Manderscheid auf freiem Platz rückwärtsschreitend ihr Handwerk ausübten. Laßt euch durch Vater und Großvater von diesen feindlichen und besinnlichen Leuten berichten!

Im zweiten Teil sollt ihr das gegenwärtige gewerbliche Schaffen des Heimatkreises kennen lernen. Beginnend beim Eifelschäfer, der eigentlich neben Bauer und Winzer noch zu den drei Urgestalten unserer Wirtschaft und Kultur gehört, führt euch der Gang durch die schaffende Heimat zu jenen Handwerkern, Berufsgruppen und Industriezweigen, die allein unserer Landschaft zugehören. Am Ende der Reise setzt euch der verwiterte Ferge über den Moselfluß, dabei lauschen wir ganz still dem Klang einer Kirchenorgel, die der Meister von Eberhardsklausen gebaut hat. Und wir fühlen es, daß alles Schaffen nur dann gesegnet ist, wenn es eingeordnet bleibt in Gottes großes Schöpfungswerk.

Laßt aus hingefunkenen Tagen
euch vom Fleiß der Ahnen sagen,
die aus Erz und Holz und Erden
ließen unsre Heimat werden

Schwelende Meiler im Eifelwald

Auf Spaziergängen durch unsere Eifelwälder stoßen wir nicht selten auf kreisrunde, im Durchmesser etwa 8—12 m große Flächen mit schwarzer Humuserde, die mit Holzkohleteilchen durchsetzt ist. In teller gleicher Ebene fallen sie nicht sofort ins Auge, da sie meistens mit Laub verdeckt oder mit Gras und Unterholz bewachsen sind, um so mehr aber in hingigerem Gelände. Wie mächtige Scheiben sind sie in den Waldboden eingelassen und müssen deshalb schon dem flüchtigen Beobachter auffallen. Sie sind als vernarbte Brandwunden dem Boden eingepreßt. Lassen sie doch keinen Zweifel darüber bestehen, daß hier vor Zeiten die Kohlenmeiler rauchten. Sie rufen die Erinnerung wach an das Wirken und Schaffen des Kohlenbrenners, des Köhlers, dessen Beruf heute ausgestorben ist. — Die Steinkohle, die in der 1. Hälfte des vorigen Jahrhunderts die Holzkohle zu verdrängen begann, war mehr als ein voll-

wertiger Ersatz, ganz abgesehen davon, daß der ständig steigende Bedarf an Holzkohle besonders für die Eisenverhüttung zu einer völligen Entwaldung unserer Eifelberge geführt hätte. Die Folgen wären unabsehbar gewesen.

Lassen wir uns nun erzählen von den „schwarzen“ Männern, die noch vor 100 Jahren in unsern Wäldern ihren schweren Beruf ausübten: Nachdem die zum Brennen bestimmten Stämme gefällt, in 2 bis 3 m lange Stücke zersägt und diese wieder gespalte waren, wurden die Holzstücke zur Meilerstelle gebracht. In der Mitte des Platzes war ein mächtiger Pfahl eingerammt, an welchen die Hölzer ringsum aufgestellt wurden. Kranz auf Kranz folgte, bis die letzte Rundung einen Durchmesser von etwa 10 m hatte. Es folgte ein 2. und 3. Stockwerk mit immer kleiner werdendem Umfang. Den Abschluß bildete eine Schicht leger Stämme, sodaß der Holzstoß die Form eines gewaltigen Bienenkorbs bekam. Von oben bis unten war ein Schacht freigelassen, in welchem später das Feuer angelegt wurde. Die Anlage wurde mit Erde und Rasenstücken sorgfältig bekleidet. Durch seitliche Streben gab man dem Ganzen den nötigen Zusammenhalt. Der Meiler wurde nun angezündet. Im weiteren Verlauf der Arbeit kam es darauf an, die Verbrennung durch Luftzufuhr so zu regeln, daß nicht mehr Holz verbrannte als erforderlich war, um die gesamte Holzmasse auf Verkohlungstemperatur zu halten. Mit dem großen „Schürbaum“ umkreiste der Köhler von Zeit zu Zeit den Meiler, stieß, wenn nötig, Zuglöcher in die Rasenschicht oder deckte durchgebrannte Stellen wieder zu. Denn während des ganzen Vorgangs schrumpfte der Meiler immer mehr zusammen, und die Decke geriet deshalb immer wieder in Unordnung, die dann unverzüglich ausgebessert werden mußte. Es mußte auch sorgfältig darauf geachtet werden, daß das Feuer vom Schacht aus sich gleichmäßig nach allen Richtungen verbreitete. Zum Bestehen des Meilers wurden roh gezimmerte Leitern oder eingekerbte Baumstämme benutzt. Der Verkohlungsprozeß dauerte mehrere Tage. Sobald die Entwicklung von Wasserdampf und Gasen aufhörte, was das erfahrene Auge des Köhlers an der Farbe des aufsteigenden Rauches erkannte, war die Verkohlung beendet. Der in sich zusammengefallene Meiler wurde von den Rasenstücken befreit, und die zum Teil noch großen Holzkohlenblöcke wurden mit der „Kohlenbatsch“ zerstückelt. Auf hohen Spezialwagen, deren Aufsatz ein mächtiger Korb war, erfolgte der Abtransport. Ein großer Teil der in unsern Wäldern erzeugten Holzkohle deckte den Bedarf des Eisenschmitters Hüttenwerkes. Nicht unbedeutende Mengen wurden auch in weiter entfernt liegende Industriegebiete geliefert. Denn Eifler Holzkohle war wegen ihrer besonderen Qualität sehr begehrt. Auf Wagen wurde sie zunächst nach Mächern (Mosel) gefahren, auf Moselkähnen verladen und dann auf dem Wasserwege an den Verbrauchsort gebracht, meistens ins rheinische Industriegebiet. Später erfolgte der Transport durch die Eisenbahn.

Der Köhler ist aus unsern Wäldern verschwunden. Das Holz erscheint uns heute zu wertvoll, als daß man Kohle daraus brenne. Wir möchten den Köhler nicht mehr in unsere Wälder zurückrufen, müssen aber doch feststellen, daß mit ihm ein Stück Romantik, ein Bild uralter Schönheit aus dem Walde verschwunden ist. Wie der echte Bauer mit der Scholle verwachsen, so war es auch der Köhler mit dem Walde. Wahrhaftig ein schönes Bild, wie die wetterfesten, von Rauch und Staub geschwärtzten Männer ihrem Beruf oblagen, wie sie in ihren rohgezimmerten Hütten um das Kohlenfeuer lagerten und ihr karges Mahl verzehrten, mit Wohlbehagen ihre Tonpfeife rauchten und allerlei Schnurren und Schwänke zu erzählen wußten, wenn der Wald wieder-

hätte vom lustigen Lied aus rauhen Köhlerkehlen. Und manche Heimsage hat die Erinnerung an sie festgehalten.

Josef Becker, Pantenburg

Als noch die Eisenhämmer im Salmthal pochten

Über die Entstehung des Ortes Eisenschmitt ist nichts Bestimmtes bekannt. Die erste Nachricht über „Eisenschmitten uff der Salmen“ stammt aus dem Jahre 1423. Ein Erbpachtbrief aus dem Jahre 1454 schreibt „Eisenschmitt“. 1502 erscheint der Ort unter „Ysensmyt“. Der Name Eisenschmitt oder Eisenschmiede (im Volksmund „die Schmett“ genannt) deutet auf die namhafte Eisenindustrie, die in dem Ort selbst oder den Filialen salmauf- und abwärts große Bedeutung hatte. Der Ort, zeitweilig mit 2000 Einwohnern der größte des Kreises, hatte anno dazumal in der Nähe der Kirche ein Hüttenwerk mit 1 Hochofen, 1 Pochhammer u. 1 Eisengießerei mit Lehmformerei. Verhüttet wurde eig. Eisenerz aus dem Gebiete des jetzigen Mönchforstes, in der Nähe des Dorfes. Dazu benutzte man die von den heimischen Köhlern (auch Heiden genannt) in den Wäldern gebrannte Holzkohle. Neben den üblichen Erzeugnissen der Eisen- und Hüttenwerke gingen aus diesen „Fabriken“ Werke von künstlerischem Wert hervor, so Takenplatten, Kreuzfixe, Grabdenkmäler u. ä. Häufig trifft man diese Takenplatten in der Ort selbst an, aber auch in der näheren und weiteren Umgebung. Ihre Motive sind vielfach alttestamentliche Begebenheiten: Die Himmelfahrt des Elias, Absalom auf der Flucht, Isaaks Opferung. Andere Zeugen der heimischen Eisengießerei sind die Grabkreuze auf dem Friedhof in Eisenschmitt. Gegossene Kreuzfixe mit der Aufschrift „Eisenschmitt 1616“ fand man in Eisenschmitt (Kirchhofsmauer), in Grandsdorf und Oberkail.

Wenig bekannt dürfte sein, daß Eisenschmitt zur gleichen Zeit eine Glockengießerei besaß. Eine dieser hier gegossenen Glocken fand man 1904 in Wintrich an der Mosel. Sie trug die Umschrift: „Gegossen von Michel Freywald in Eisenschmitt anno 1722.“

Auch Eichelhütte (unweit Eisenschmitt) hatte damals 1 Hochofen, 1 Pochhammer, 2 Frischfeuer, 1 Kleinhammer und 1 Walzwerk, wo Schmiede- und Nagelschmiedeeisen, später aber Schwarzblech gewalzt wurde.

In den Jahren von 1830—60 trat auch in der heimischen Industrie die Maschine an die Stelle des Menschen. Aus dem Handwerker wurde ein Arbeiter.

Die Geschäftsaufträge wurden immer spärlicher, dann blieben sie ganz aus. Die Werkträger und Hämmer standen still. Die Not kam ins Dorf und trieb die allzeit rührigen Handwerker hinaus in die neuen Industriegebiete an Ruhr und Saar. Zweimal im Jahre, an Pfingsten und Weihnachten kamen sie wieder ins still gewordene Salmthal. Für kurze Tage vergaß man die Not daheim. Heute sind auch sie in der Fremde untergegangen wie all das, was vergänglich war an der Eisenschmiede in Eisenschmitt.

Emil Roders, Niederöfflingen

Tonpfleien aus Bruch

Zu den mannigfachen Bodenschätzen der Eifel gehört der Ton. Darauf beruht die Töpferindustrie, die ihren Mittelpunkt in Speicher hat. Die im Speicherer Walde vor Jahren ausgegrabenen Töpferöfen zeigen, daß die Töpferindustrie schon in der Römerzeit blühte. Auch in Bruch war das „Krugbäckerwesen“ heimisch. Es erreichte seinen Höhepunkt in den

sechziger und siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts und ernährte neben dem mühsamen Ackerbau den größten Teil der Dorfbewohner. Seit 1914 liegt das Töpferhandwerk in Bruch völlig brach.

Ein verwandtes Gewerbe der Tonbäckerei war die Pfeifenbäckerei. Gerne rauchte der Eifelbauer seine Tonpfeife und der Hunsrücker seinen „Sauzand“, und wie freute sich der Bergmann an der Saar, wenn ihm sein „Hänschen“ besonders schön schwarzbraun bis an den Pfeifenkopf geraten war. Aber die Holzpfeife hat das Pfeifenbäckerhandwerk zum Erliegen gebracht. 1927 wurde in Bruch zum letzten Male gebacken.

Ein Besuch beim Pfeifenbäcker soll uns seine Arbeit zeigen: In einer niedrigen Stube sitzt der Vater mit seiner ganzen Familie bei der Arbeit. Alt und jung sind in reger Tätigkeit. Die Kleinsten nehmen aus der mit Ton gefüllten Bütte die gewechte „Erde“ und formen daraus kleine Rollen. Diese reichen sie an die zehnjährigen Jungen weiter, welche den Ton rollen, bis seine walzenförmige Gestalt an einem Ende stark verdickt ist. Das soll der Kopf werden. Mit einem dünnen Eisen (Strickeisen) bohrt der Pfeifenbäcker das Loch durch den Pfeifenstiel. Er läßt das Eisen stecken und bringt das Ganze in eine Pfeifenform. Zuschrauben und Austöhlen des Kopfes ist eine Augenblicksache. Dann zeigt er uns die formvollendete Pfeife. Mit einem kleinen „Messer“ schabt die Frau die Tonränder ab und legt sie zum Trocknen auf die Hürde. Die vollen Hürden werden auf ein Gerüst unter der Zimmerdecke gestellt. So arbeitet die Familie von morgens bis abends. Die abgetrockneten Pfeifen werden in einen Tonkasten verpackt, der mit Ton zugeschmiert und in den Pfeifenofen gestellt wird. 12 bis 14 Stunden dauert das Brennen. Dazu ist 1½ Klafter Holz notwendig. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, werden die Pfeifen herausgenommen und in Holzkisten verpackt und verkauft.

Im günstigsten Falle betrug der Erlös eines Ofens 250 bis 290 DM. Rechnet man die aufgewandte Zeit, so wurde wenig verdient. Betrachtet man aber diese Heimindustrie als Nebenerwerb, so lohnte sich die Arbeit doch, und ein schönes Stück Bargeld kam in die Familien.

Michael Thieser f, Bruch

Die Schiffelkultur in unserer Heimat

Es ist Erntezeit. Ein erfrischender Wind streicht über die fruchtschweren Felder, eine wahre Wohltat für die Schnitter und ihre Helfer. Selbst der alte Großvater ist mit dabei. Beim Kaffee am Nachmittag kommt er ans Erzählen.

„Früher waren die Höhen von Ginster und Wacholderbüschen bewachsen, an den Hängen wucherten Brombeersträucher und Schlehdornhecken, durchsetzt mit Heidekraut. Nur stellenweise bildete sich ein lückerhafter Rasen aus harten Schmielen und steifem Borstengras. Aber das Feuer half, um auch diesen dürrtügigen, entlegensten oder sehr hängigen Grundstücken einen Ertrag abzugewinnen. Zunächst ritzte ein Pflug den Boden auf, dann wurden die Rasenstücke mit einer Hacke abgeschält und kegelförmig zum Trocknen aufgestellt. Die anhaftende Erde wurde sodann von den Rasenstücken losgehauen, die verbleibenden Plaggen mit Reisig durchgeschichtet und verbrannt. Um die Zeit der Ernte schwelten die Feuer auf dem Ödland. In dickem Rauch stehend, verrichteten die Bauern ihre harte Arbeit. Das geschwärtzte Gesicht triefte von Schweiß, die Augen waren gerötet, die Kleidung mit Staub und Asche bedeckt. Im folgenden Jahre konnte mit der Bebauung des geschiffelten Landes begonnen werden. In die ausgebreitete Asche wurde zunächst Roggen gesät. Es folgten in den nächsten Jahren Hafer, Roggen, Hafer oder Buchweizen. Nur ganz selten fanden sich Kartoffeln

in der Fruchtfolge. Dann mußte das Land ruhen. Es bildete sich wieder Rasen, das Heidekraut sproßte hervor, an den Hängen war wieder Platz für Brombeersträucher und Schlehdornhecken, bis nach 15 bis 20 Jahren — in manchen Fällen sogar erst nach 50 Jahren — dasselbe Verfahren zur Fruchtbarmachung angewendet wurde.

Diese Form der Nutzbarmachung des Ödlandes wurde bis gegen Ende des vorigen Jahrhunderts in der gesamten Eifel und über den Moselhängen in großem Umfange ausgeübt. Schiffelkultur oder Feldbrandwirtschaft hieß diese Art der Kulturlandgewinnung. Das Schiffeln war eine mühselige Arbeit. Man war aber auf dieses Land angewiesen, da bei den meisten Betrieben das eigentliche Ackerland nicht ausreichte, um die notwendige Brotfrucht zu erzeugen. Daneben fehlte es an Stalldünger, womit die Ertragsfähigkeit des Bodens hätte gesteigert werden können. Kunstdünger kannte man überhaupt noch nicht. Auch ging die Feldbeackerung langsamer vor sich als heute. Nach der Ackernutzung bildete sich auf dem Schiffelland wieder Rasen. Damit war für eine Reihe von Jahren für Rinder und Schafe eine Weide geschaffen. Heidekraut und Ginster spielten als Einstreumittel eine große Rolle. Das Getreidestroh reichte nämlich nur ganz selten, um den Streubedarf zu decken, weil ein großer Teil desselben zur Fütterung und zum Decken der Dächer benutzt wurde.

Die Erntearbeit geht weiter. Auf der ehemals öden Fläche wogen prächtige Ährenfelder, ringsum wachsen saftige Futterpflanzen und guten Ertrag versprechende Kartoffeln. Menschliches Ringen mit dem Boden hat einen herrlichen Erfolg gebracht.

Hermann Hoffmann, Wengerohr

Und immer noch regen sich tausend Hände,
schaffend, daß Gott seinen Segen sende . . .

Der Eifelschäfer

In das Eifelbild gehört ein Schäfer mit seinen Schafen. Er ist mehr als das belebende Moment. Er ist untrennbar mit der Landschaft verbunden, seit tausend und mehr Jahren. Die Welt hat sich seither bewegt und ist vorangeschritten ohne Unterlaß; auch der Eifelbauer ist mitgewandert, er kennt Dreschmaschinen, Traktoren und Rundfunk. Der Eifelschäfer aber ist stehengeblieben. Er ist etwas Unwandelbares. Es sind die gleichen dünn bewachsenen Steine, über die seit alter Vorzeit seine Herde schreitet, und er selber steht da noch immer wie der Hirt Homers; Stab und Hund sind immer noch seine einzigen Gehilfen und Brot und Milch noch immer seine gleiche Kost. Dieselben Winde und Wetter fahren um seinen schieferblauen Leinenkittel. Er ist unwandelbar wie die Eifellandschaft selber. Er ist ein Teil von ihr. Noch immer schläft er im vorzeitlichen Karren, vom Hunde bewacht, mitten in der Hürde, deren Pflöcke er mit hölzernem Hammer in die Erde treibt. Einsamkeit umspinnt ihn und das Schweigen der großen Dinge. Die Schafe sind nicht sein eigen, er hütet sie für andere Leute. Korn und Kartoffeln und Milch, ein Stück Leinen und ein paar Taler sind sein karger Lohn. Er ist zufrieden dabei; schon vierzig Jahre hütet er die Schafe, davor hat sein Vater die Herde betreut und vor diesem der Großvater. So geht das immer weiter, und darum ist es auch immer das gleiche Gesicht, ein Gesicht, wie Lavagestein. Es trägt Züge vom ewigen Menschentum.

Mit der Weidetur, der Herde und dem Gesicht hat sich auch die Schäferweise vererbt, das tiefe Wissen um die bösen und guten Kräfte der Erde und des Himmels. Graue Sagen hört er aus den Dingen klingen, ihn trinkt zuvorderst der Erde Segen. Die Krankheiten der Tiere kennt er und die heilenden Pflanzensäfte. Er spürt die Strahlungen der Erde, er sieht die Unruhe an den Tieren, er fühlt das Beben in der Luft, er beobachtet das Flimmern an den Sternen, aus den Nebelchwaden steigen ihm Gesichte auf. Die Bauern erfragen bei ihm das Wetter, die Frauen holen sich bei ihm Rat in Krankheit von Mensch und Vieh. Aber alle sind ein wenig scheu vor ihm, als sei er wirklich mit einer Zauberkraft begabt, als schaue er hinter die Dinge und stände mit dunklen Mächten in sündhaftem Bunde. Es muß doch etwas daran sein; denn war es nicht sein Ahn, der vorzeiten den Ritter Rauhan, den Schrecken aller Mädchen und Frauen, mit seinem Flötenspiel bezauberte, daß der Ritter tanzen mußte, immerzu, im Wahn befangen, eine Dirn zu führen, bis er tanzend die jähe Lei hinunterstürzte und das Genick brach! Ja, wenn er das merkt, dann treibt ihn der Schalk und er tut noch geheimnisvoller, so daß die Leute hernach im Dorfe sagen: „Unser Schäferpaul kann mehr als Brot essen und die Schafe hüten.“

Im Herbst ist sein Reich groß und weit. Dann gehören ihm nicht nur die Brachfelder, die Anwender, die Wegraine und die Heideflächen; auch die Stoppelfelder sind nun sein, und bald gehört ihm die ganze Flur. Er ist ihr König. Im Frühjahr und im Sommer gehören die Äcker und Wiesen den Bauern; aber jetzt sind sie seinem Gesetz unterworfen. Wo nicht ein aufgestellter Strohwisch junge Saat anzeigt, ist von Michaelstag an überall sein Revier; denn: „Mechelsdaach hat preis jemaach“. Jetzt kann er sich auch schon einmal niedersetzen, und sein Hund Stips liegt daneben und binzelt wohligh in der goldenen Herbstsonne. Die Schafe schuppeln verstreut an den Hängen und rupfen emsig das dünne Gräslein von der mageren Trift.

Kürzlich sah ich ihn so: Er stand mit Hürde und Karren auf dem Merlenberg, gegen den Abendhimmel. Hinter den Eifelbergen versank die Sonne in feuriger Lohe. Das Heidekraut glühte purpurn. Er stand oben, wie ein dunkler, senkrechter Strich. Zu seinen Füßen wie verstreute Hügel die Schafe. Aus dem Dorfe schwang die Angelusglocke; ihr Läuten lief zitternd durch die Luft. Da zog er demütig den Hut, neigte den Kopf, und faltete die Hände um den Schippenstab. So sind Hirt und Herde eine Heimat, eine vollendete Einheit, eine vollkommenere Rundung zwischen Himmel und Erde, zwischen Gott und seinen Geschöpfen.

Peter Kremer

Beim Töpfer in Niersbach

Schon ein Gang durch den Ort zeigt uns durch die schöne Gestaltung vieler Haustüren und Türstürze, daß in diesen Häusern Töpfer gewohnt haben, denn diese ließen ihre Handwerkszeichen (Drehscheibe, Krüge und Pfeifen) dort anbringen. Das Türgesims wird vielfach durch die „Niersbacher Madonna“ gekrönt, einer Pieta, von unbekannter Töpferhand geformt. Heute noch sind die Bewohner stolz auf den Beruf ihrer Vorfahren.

Zur Zeit sind noch drei Töpfer tätig, gegenüber 21 vor 70 Jahren. Besuchen wir einen bei der Arbeit. Vor der Werkstatt steht der Ton-schuppen, in dem der Ton, der aus den Gruben zwischen Arenrath, Binsfeld und Herforst stammt, zum Trocknen gelagert wird. Die trockenen Schollen werden zerschlagen und in einen großen Steintrög,

den „Erdkump“, der in der Werkstatt steht, geschüttet. Mit Wasser übergossen, wird er einen Tag zum Aufweichen stehen gelassen. Der Töpfer ist gerade dabei, den aufgeweichten Ton formförmig zu machen. Dazu schickt er ihn 5-6 mal durch die Knetmühle. Dabei wird der Ton von Walzen zerquetscht, von Messern zerschnitten und von einem Schneckengetriebe geknetet und weiterbefördert. Als dicke Walze verläßt er die Maschine.



Der Töpfer beim Wirken

Der Töpfer legt eine Walze fertigen Tons auf den Arbeitstisch und schneidet sich davon gleich große Stücke ab. Diese werden noch mit der Hand zurechtgeknetet, so daß sie wie kleine Brotlaibe aussehen. Nun klatscht der Meister einen solchen auf die Drehscheibe, die von einem kleinen Elektromotor angetrieben wird. In einem bereitstehenden Gefäß feuchtet er sich die Hände mit Wasser und Tonbrei an, damit der Ton beim Formen (Wirken) gut gleitet und nicht an den Fingern haften bleibt. Wenn der Tonklumpen richtig auf der Scheibe sitzt, beginnt das „Wirken“. Mit den Daumen bohrt er ein Loch in den Klumpen. Dann zieht er den Ton mit den Fingern hoch (Daumen innen, die übrigen Finger außen), sodaß eine nach oben enger werdende Hohlwalze entsteht. Ist die Walze hoch genug, so wirkt der Meister die endgültige Form aus. Beim Krug z. B. wird nun der Bauch ausgeformt, der Halsansatz entsteht und zuletzt der Krugmund. Zu diesen Arbeiten nimmt sich der Töpfer ein Formholz zu Hilfe, damit die Außenseite schön glatt und ebenmäßig wird. Die fertig geformten Töpfe, Krüge und Vasen setzt er auf Bretter zum Trocknen.

Sind sie soweit getrocknet, daß man sie ohne Gefahr anfassen kann, nimmt die Frau oder Tochter des Meisters die Gefäße zum „Ohren“. Aus weichem Ton formt sie die Griffe (Ohren) und setzt sie an. In Vasen und Bowlen werden jetzt Ziermuster eingeritzt oder gedrückt. Nun müssen die Gefäße ganz trocken, ehe der nächste Arbeitstag erfolgen kann. Die weißtrockenen Töpfe werden „geblaut“. Mit blauer Smaltfarbe wird ein Ziermuster aufgepinselt. Neben den Smaltfarben können auch Metalloxyde verwandt werden.

Ist genug „Ware“ fertiggestellt, um den Ofen zu füllen, so beginnt das „Eintun“. Der Ofen ist ein etwa 8-9 m langes und 2 m breites Gewölbe. Im Boden befinden sich die beiden Feuerungsgänge, in der Wölbung (-Koppe) die Zug- und Salzlöcher. Der Ofen wird fertiggemacht, und das Einsetzen der Töpfe kann beginnen. Diese werden bis zur Wölbung aufgesetzt. Zwischen die Töpfe werden kleine Tonstückchen, in Sand gewälzt, gelegt, damit die Gefäße nicht aneinander festbacken und vor allen Dingen die Glasur überall hinkommt. Das Ein- und Aufsetzen der Ware erfordert großes Geschick, damit die einzelnen Reihen beim Brennen stehen bleiben. Ist der Ofen voll, so wird der Eingang, „Schädel“, mit Steinen und Lehm zugemauert.

Nun kann das Brennen beginnen. Für einen Ofen werden etwa 30 rm Holz benötigt. Mit kleiner Flamme beginnend, steigert sich das Feuer, bis am 3. Tage die Höchsttemperatur, etwa 1300 Grad C, erreicht ist.

Die Ware im Ofen ist dann weißglühend. Wenn der Meister sieht, daß der Ofen gut ist, wird „gesalzen“. Zwei Töpfer vermischen sich dick, damit die Hitze ihnen die Haut nicht verbrennt. Mit langen eisernen Löffeln werfen sie das Salz durch die Salzlöcher in den Ofen (pro Ofen 3 Ztr.). Das Salz wird flüssig und gasförmig. Die Ware erhält nun die Glasur. Dabei entströmen dem Ofen dicke, schwarze Rauchwolken. Haben sich diese verzogen, so wird der Ofen abgedichtet. Die Feuerungs- und Salzlöcher werden mit Steinen zugesetzt und dick mit Lehm verstrichen. Auch der „Schädel“ erhält noch eine abdichtende Lehmschicht. Dann macht die Schnapsflasche die Runde und ein kräftiges Mahl stärkt die Beteiligten.

Acht Tage muß der Ofen abkühlen. Dann wird „ausgetan“. Hat es wenig Scherben gegeben, so strahlt der Meister. Der letzte Topf wird nach alter Sitte zerschlagen. Das soll Glück beim nächsten Brennen bringen. Im Lagerraum wird die Ware nach Art und Qualität sortiert und wartet dann auf die Käufer.

Aber die Töpferei ist nicht nur ein Handwerk; sie ist auch eine Kunst, die Geschick und Geschmack verlangt. Schaut euch diese „Töpfer“ bei der Arbeit einmal an, und ihr werdet das bestätigen finden.

Karl Heinz, Niersbach

Von fahrenden Händlern

Landscheid ist ein Höhenort der Eifel von etwa 900 Einwohnern. Es sind Bauern und Handelsleute. Sie leben seit langer Zeit einträchtig nebeneinander. Beide sind aufeinander angewiesen. Sind die Händler auf Reisen, so lassen sie ihr Haus und oft auch etwas Ackerland zurück. Das ist dann meistens an Kleinlandwirte verpachtet und wird von ihnen bewirtschaftet. Manchmal ziehen diese ihnen sogar ein Schwein für den Winter mit auf. Während der Sommermonate sorgen sie auch für die Kinder der „Ambulanten“, die in der Heimat zurückbleiben.

Zur Heimat der reisenden Händler, deren Zahl zwischen 350 und 400 schwankt, gehören mehrere Dörfer: Landscheid, Niederkall, Burg und Binsfeld. Viele Familien aus diesen Orten betreiben schon seit Generationen den Handel mit Emaillewaren in ganz Deutschland.

Ende Februar oder Anfang März, wenn die Witterung es nur zuläßt, treten die meisten Wandergewerbetreibenden ihre große Reise an. Auf der Dorfstraße halten dann die Handelswagen mit laufenden Motoren. Eltern und Kinder, Freunde, Verwandte und Bekannte nehmen herzlichen Abschied voneinander. Manche Tränen fließt dabei. Taschentücher winken einen letzten Gruß, wenn die Wagen das Heimatdorf verlassen.

In früheren Zeiten waren diese Handelswagen pferdebespannt. Da verließ die Fahrt langsam. Beim Durchfahren des Ortes ertönte die Glocke der Händler. Aus den Häusern eilten dann die Frauen zu den fahrenden Kaufläden, wo Handel und Kauf erfolgten. Kam der Abend, wurde bei einem Gastwirt gehalten und Rast gemacht. Der Wagen wurde einem wachsamem Hunde anvertraut. Die Pferde ruhten wohlversorgt im Stalle aus. Die Handelsleute aber saßen gergesehen in der Wirtsstube unter Handwerkern und Bauern.

In unserer heutigen schnelllebigen Zeit hat sich das geändert. Da sind die Händler motorisiert. Große, modern und bequem eingerichtete Wagen sind es, die fahrenden Kaufhäusern gleichen, wenn sie mit Ware beladen sind. Emaillewaren aller Art bieten sich da an, Flaschen und Teller, Kannen und Töpfe, Schüsseln und Wannen. Alles ist da, was man auf einem einsam gelegenen Dorfe nötig hat. Die meisten dieser

Handelswagen sind in der Werkstatt des Stellmachers Heinrich Pollmann, Landscheid, gebaut worden.

Überall sind die Händler als ehrbare Menschen bekannt, die ihren Beruf in redlicher Weise ausüben. Sie sind gern gesehene und mit Humor begabte Leute. Zum Weißen Sonntag stellen sich die Väter und Mütter der Kinder, die zur ersten heiligen Kommunion gehen, zu kurzem Aufenthalt zu Hause ein. An diesem schönen Tage wollen sie mit ihren Kindern vereint sein.

Wenn es Herbst geworden ist, kehren sie von ihrer weiten Fahrt in die geliebte Heimat zurück. Meistens wird es darüber Allerheiligen. Sie erzählen dann von ihren Handelsreisen und ihren Geschäften.

Mit dem Verdienste des Sommers überbrücken sie auch die Wintermonate, bis der erwachende Lenz sie zu neuer Fahrt ruft.

Aus den Reihen der fahrenden Händler ist der Einfeldichter Peter Zirbes, Niederkail, hervorgegangen. Als Steinguthändler wanderte er durch die Lande. Seine Lieder und Gedichte künden von Heimatliebe und echter Heimatverbundenheit.

Franz Berger, Landscheid

Jupp, der Stellmacher

Vor kurzem besuchte ich den „Wagner Jupp“ in seiner Stellmacherwerkstatt. „Es ist gut, daß du kommst“, meinte er und stopfte umständlich seine Pfeife, „jaja, sonst ist es zu spät!“ Ich schaute ihn erstaunt an. „Hm, weißt du, das Stellmacherhandwerk liegt im Sterben. Die Technisierung der Landwirtschaft bricht uns den Hals“. Bekümmert begann er, aus groben Eichenklötzen Radspeichen zu spalten.

„Jaja, kein Mensch braucht mehr Holzräder; heutzutage fährt auch jeder Bauernwagen mit Gummibereifung. Die Fabriken liefern das Zeug preiswert. Da kommt unsereins mit guter, ehrlicher Handarbeit nicht mehr mit!“

Grimmig hieb er darauflos, daß die Späne flogen. Ich schaute mich in der Werkstatt um. Wenige, halb fertige Räder standen herum. In eine mächtige Hobelbank war eine hölzerne Radnabe eingespannt. An einer Wand lehnten unfertige Leitern, Deichseln, Kopfbretter und andere Wagenteile. In einer Ecke neben dem uralten, wackligen Ofen lagen eine neue Egge und klobige Bremsklötze.

In der Mitte des Raumes stand hochnäsiger eine elektrische Bandsäge, die sich hier zwischen dem alten Gerät durchaus nicht wohlfühlte. Deswegen kreischte sie auch immer so jämmerlich, wenn ihre stählernen Zähne sich in einen deftigen Eifeler Klotz festgebissen hatten.

Ich setzte mich auf einen Holzklotz. Dann erzählte der „Wagner Jupp“ aus vergangenen Tagen seines einst so blühenden Handwerks. Wie seine Augen da leuchteten, das hättest ihr sehen müssen!

Rohsindustrie in Eisenschmitt

Gemächlich eingebettet im schönen Salmtal liegt Eisenschmitt vor uns. Jeder kennt es, sei es als Luftkurort, aus seiner „Eisenzeit“ oder von damals, als man in Eisenschmitt den „Tirtey“ wob, im Volksmund auch „Schmittner Tuch“ genannt. Es war wohl so gut und widerstandsfähig wie der Eifer selbst. Sicherlich aber kennt man es durch seine Kokosindustrie.

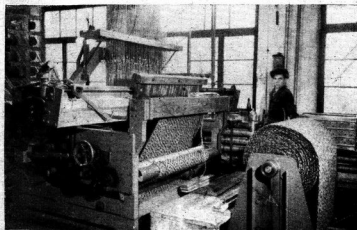
Im Jahre 1938 übernahm eine Kölner Firma die Räume der früheren Spinnerei Wagner, in der Absicht, ihre Fabrikation nach hier zu verlegen. Was für den neuen artverwandten Betrieb übrig geblieben war, waren jedoch nur Gebäulichkeiten, die noch grundlegend um- und aus-

gebaut werden mußten, um dem nunmehrigen Zweck entsprechen zu können. Es war schon ein ordentliches Maß an Aufwand, Energie und kaufmännischem Können nötig, um dieses junge Unternehmen Schritt um Schritt bis zu dem heutigen Umfang vorwärts zu bringen, zumal im Kriege durch Personal- und Materialmangel kein Fortkommen war. Erst 1949, ein Jahr nach der Währungsreform, wurde mit der Verarbeitung von Kokos wieder begonnen.

Verarbeitet wird die Kokosfaser. In Matten und Läufern aller Art hat sie die treffliche Eigenschaft, daß sie Schmutz und Straßenstaub nicht annimmt und diesen im lockeren Gewebe durchsickern läßt; indes bannet die rauhe und elastische Oberfläche des Gewebes jede Gefahr des Ausrutschens.

Die Kokosfaser kommt von der Insel Ceylon und aus Indien. Ihr Weg zu uns ist weit und beschwerlich. Es bedarf vieler Arbeitsgänge, bis die faserige Hülle der Kokosnuß zu den verschiedenen Fasergarnen gesponnen ist und die Pressballen von etwa 155 kg, um die halbe Welt verfrachtet, in Hamburg gelöst werden. In großen Fern-Lastzügen kommen diese Ballen nach hier. In etwa 15 Grobarten aufgeteilt, beginnt nun ihre eigentliche Verarbeitung. Bei einem Rundgang glaubt man erst in der Farbküche des Osterhasen zu sein. In großen Bottichen, in denen die verschiedenen Farben kochen, werden die Garnstränge gekocht, gefärbt, geschleudert und schließlich in Spezialtrockenöfen getrocknet. Ein Laie kann sich kaum ein richtiges Bild von den großartig arbeitenden Maschinen machen, die alle eine Sonderarbeit verrichten, bis ihre Arbeiten zu einem Ganzen ineinanderfließen, das man am Ende in der Form eines geschmackvollen Läufers oder einer Velour- oder Gittermatte bewundern kann.

Hier rasselt eine Kreuzspulmaschine, die das lose Garn für die Webstühle aufspult. Dort fällt dem Beschauer das hohe Spulgestell auf mit den vielen Zapfen, an denen sich die bunten Garnrollen drehen und die Garne in langen Fäden in den Webstuhl leiten. Diese Fäden in ihrer bunten Vielfältigkeit laufen nach einem geordneten System in den Webstuhl, das der Webmeister ausgedacht und hergestellt hat.



Blick in den
Werkraum
der Kokos-
weberei
Foto Becker

Reichhaltig und ansprechend sind die Muster, die von tüchtigen Meistern entworfen werden. Wir finden sie in Läufern und Matten aller Größen und Qualitäten. Allein 40 verschiedene Fußmattensorten werden hier hergestellt, bis zu den Spezialausführungen von Turn- und Automatten, von Kohlensäcken und Schattennetzen für Gärtnerereien.

Unser Rundgang führt noch durch viele Werkhallen und endet schließlich in der Versandabteilung. Hier bekommt der Besucher nach den vielen Einzelteilen ein Gesamtbild von einheimischer Wertarbeit und Leistungsfähigkeit.

Jedem Geschmack und Bedürfnis ist Rechnung getragen worden. Es gibt wohl kaum ein Haus in der näheren und weiteren Heimat, in dem wir diese Erzeugnisse aus Eisenschmitt nicht finden.

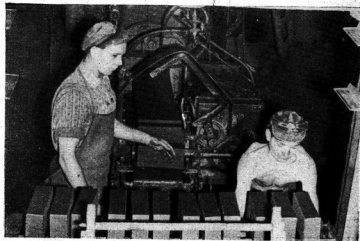
Emil Roders, Niederöfflingen

In der Heimat der „Roten Steine“

Bei der Tonindustrie „Moselland“ in Wittlich

Abseits der Kreisstadt, dort, wo das Eifelbähnchen ein letztes Mal verschauft, bevor es zum Grünewald hochspust, ragen mächtige Schornsteine, dehnen sich lange Hallen und Schuppen. Hier werkt und wirkt bei Tag und Nacht die Tonindustrie Moselland. 6 000 000 hochwertiger Ziegelsteine verlassen im Laufe eines Jahres die Fabrik. Ihr werdet staunen: 23 Arbeiter, modernste Maschinen und eine rationelle Trockenanlage vollbringen diese hervorragende Leistung.

Eine Feldbahn bringt das rote und äußerst harte Gestein aus dem „Steinbruch“ in eine große Maschine. Vorher wird noch gemahlene Braunkohle zugesetzt. Diese Maschine ist ein wahres Wunderding! Wenn ihr die Kreisstadt besucht, versäumt nicht, einen Abstecher zur Tonindustrie zu machen. Man wird Euch gern die Anlage mit der Wundermaschine zeigen. Mit mächtigen Zähnen und Walzen zerkleinert sie das Gestein zu winzigen Stückchen, mischt Wasser dazu, preßt mit gewaltigem Druck die rotbraune Masse in eine lange Viereckform und schneidet im gleichen Arbeitsgang von der langsam wandernden Form



Vom Fließband auf den Rollwagen
Foto Rieping

die fertigen Ziegel ab. Arbeiter packen die „weichen Steine“ auf Spezialwagen, die jeweils 50 Stück in die Trockenkammern bringen. Zum Trocknen in fünf großen Kammern werden Rauch und Abgase genutzt, die früher unverbraucht dem Schornstein entströmten. Nach 30-40 Stunden verlassen die Werkstücke die Trockenanlage und werden mittels Spezialwagen in den riesigen Brennofen befördert. Ein großes „Rundfeuer“ brennt die Werkstücke zu harten, bruch sicheren und wetterfesten Steinen. Den rußschwarzen und schweißtriefenden „Feuermännchen“, welche die zahlreichen Feuerlöcher betreuen oder die Öfen mit Steinen „besetzen“, fällt die schwerste Arbeit zu. Die fertigen Ziegelsteine werden in freistehenden Kühlschuppen gelagert. Die Nachfrage nach den „roten Steinen“ ist groß. Auf allen Straßen rollen die Lastzüge der Tonindustrie Moselland und künden vom Aufbauwillen des Wittlicher Landes.

Schaut nur um euch: Auf zahlreichen Baustellen werdet ihr dieses wertvolle und preisgünstige Baumaterial finden, das kühner Unternehmerrgeist und der Fleiß heimischer Werkleute aus der Heimat Erde formen.

Bei den „Pannebäckern“ in Binsfeld

Auch im nordwestlichsten Zipfel unseres Kreisgebietes ragen mächtige Schornsteine empor und künden von der Arbeit der „Pannebäcker“. Tag für Tag verlassen schwere Lastautos mit ihrer „roten“ Last die Fabrikanlage. Ziegelsteine, Entwässerungsröhre, Kabelhauben und Dachziegel werden für den Wiederaufbau dringend benötigt. Außerdem bringt das Unternehmen manchen Einheimischen und Heimatvertriebenen Arbeit und Brot.

Und noch etwas: Fragt einmal eure Väter und Großväter nach Dachziegeln und Ziegelsteinen. Die kennen nur „Dachpfannen“ und „Backsteine“.

Jetzt werdet ihr auch sicher erraten, weshalb ich euch oben von den „Pannebäckern“ erzählt habe?

Blauer Dunst

Zigarrenherstellung in Wittlich

Seit Generationen wird die Tabakpflanze im Wittlicher Tal im Feldbau gezogen. Die sonnige Lage des rings von schützenden Bergen eingeschlossenen Tales und der fruchtbare, für den Tabakanbau günstige Sandboden, das Verwitterungsprodukt des hier zutage liegenden Buntsandsteins, schufen die Voraussetzungen dazu. So entstand hier das größte zusammenhängende Tabakanbaugbiet der früheren Rheinprovinz.

Es ist selbstverständlich, daß in der Nähe des Anbaugbietes Kleinbetriebe entstanden, die neben Rollltabak, Pfeifentabak und Feinschnitt auch Zigarren herstellen. Die Zigarrenmacher waren bereits vor 100 Jahren zunftmäßig zusammengeschlossen. Noch heute wird das Handwerk des Zigarrenmachers von einigen Nachkommen dieser alten Zunft ausgeübt. Es muß schon eine lohnende Beschäftigung gewesen sein, dieses handfertige Zigarrenwickeln. Wer tagtäglich Zigarrenstaub einatmen muß, dem darf nicht verübelt werden, wenn seine Kehle durstig ist. Und der „Blaue Montag“ ist nicht selten ein zusätzlicher Feiertag gewesen. Aber was die Zigarrenwickler handwerklich vollbrachten, tat es gut, und ihr Stolz war es, eine formschöne Zigarre herzustellen. Es gab wahre Künstler unter ihnen. An Karnevalstagen sah man

sie mit ihren „Handgefertigten“, einer Zigarre von einem halben Meter Länge, mit gebogenen Pfeifen aus Tabak oder ähnlichen kunstvoll gefertigten Scherzprodukten.

Die Zigarrenmacher zogen ebenso wie die Gesellen anderer Handwerks-gattungen auf Wanderschaft, auf der sie ihre Fertigkeiten durch Ar-beitsweisen nord- u. süddeutscher Art zu verbessern trachteten. Es war jene gute, alte Zeit, wo man für einen Groschen drei gute Zigarren verkaufen konnte und trotzdem noch dabei verdiente.

Heute gibt es in Wittlich noch vier Herstellungskleinbetriebe, die Zi-garren mit der Hand herstellen. Dazu sind einige Arbeitsgänge not-wendig. Der Tabak, in verarbeitungsfähigem Zustande (leicht angefeuchtet) hergerichtet, wird von den Wickelmachern — meist sind es Frauen — verarbeitet. Mit einer Tabakmenge, die für eine Form reicht, macht er zunächst eine „Einlage“. Um diese Einlage rollt er ein Tabakblatt, Umblatt genannt, und legt das so entstandene Gebilde in die Wickelform. Hier erhalten die Zigarrenwickel durch Prefzug die gewünschte Form. Nach der Trocknung werden sie wieder aus der Presse genommen und die die Form überragenden Tabakspitzen abgeschnitten. Den nun fertigen Tabakwickel legt der Zigarrenmacher auf ein „Roll-brett“ und rollt ihn in ein ausgesuchtes feines Deckblatt. Dieses wird mit einem harscharfen Zigarrenmesser vorher, entsprechend der be-absichtigten Form, in Streifen geschnitten.

Nun könnte die fertige Zigarre schon geraucht werden. Doch sie soll noch eine schöne Form für das Auge erhalten. Je nachdem, ob Flach- oder Spiegelpressung gewünscht wird, legt der Zigarrenmacher die Zi-garren mehrere Tage zwischen Preßbretter oder in Preßkästen. So er-halten sie die gewünschte Form. Jetzt werden sie in Kisten verpackt, und gelagert. Nach einigen Wochen Lagerung werden sie an die Ge-schäfte abgegeben, und lösen sich bald in der Hand des Rauchers in „blauen Dunst“ auf.

Josef Lenferding, Wittlich

In der Küferwechslatt

Ein zweirädriger Karren rumpelt über das bucklige Pflaster eines Winzerdorfes. Vor einem Hoftor hält er. Eichenscheite werden abge-laden. Schnell schlüpfen wir in den Hof. Große und kleine Fässer, Bütten und Zuber stehen ringsum. Dort werkt der Küfer mit seinen Gesellen. Mit kräftiger Faust spannt er die eisernen Faßreifen um die Faßbretter, die „Dauben“. Mit gleichmäßigen Schlägen treibt er die Reifen immer tiefer, bis die „Dauben“ fest zusammengefügt sind. Ein Gefelle hockt in einem riesigen Fuderfaß, um es abzudichten. Ein an-derer reinigt eine große Traubenbütte. Beißender Schwefelgeruch kit-zelt unsere Nasen. Der Meister ist nun fertig. Schweiß perlt auf seiner Stirn. Er greift eine schlanke Flasche. Auch wir müssen einen Schluck nehmen. Dann erzählt uns der Meister aus Großvaters Zeiten. Noch vor 40 Jahren spaltete der Küfer die „Faßdauben“ selbst und trock-ne-te sie über einem Feuer. Heute liefert ihm die Fabrik das fertige Faßholz und - hier verdüstert sich der Blick des Küfers - fertige Fä-s-ser. Ja, es ist so, auch das uralte Küfergewerbe muß um sein Fort-bestehen kämpfen.

In den engen und winkeligen Gassen der Moseldörfer findet ihr die Männer mit den starken Fäusten und ledernen Schürzen. So alt wie der Weinbau ist die Küferlei. Ihr mögt es glauben oder nicht, edler Fleiß und kunstbessene Hände waren stets vonnöten, Fässer und Fäßchen für Lagerung und Transport von Most und Wein zu schaffen.

So ist seit altersher der Küfer der treueste Freund und Helfer des Winzers. Beide brauchen einander. Ja, noch mehr, sie sind gute Kame-raden und Dorfgenossen, der Winzer, der Küfer und - - - der Wein.

Wittlicher Holzindustrie

Der Holzreichtum unserer heimischen Wälder ließ im Jahre 1913 in der Kreisstadt ein Sperrholzwerk entstehen, das bei Vollbeschäftigung mit 400 Arbeitskräften das größte Unternehmen des Kreises ist. In meh-reren Arbeitsgängen werden hier Sperrholz- und Tischlerplatten ange-fertigt, die heute in der Möbelindustrie eine bedeutende Rolle spielen. Riesige Kräne bringen zunächst die Buchenstämme für mehrere Tage in ein Dampfbad, wo das Holz zur weiteren Verarbeitung „weich“ gemacht wird. Nach Entfernung der Rinde werden die langen Stämme in Stücke geschnitten und kommen dann in die Schälmaschine. Scharfe Messer schälen von der rundlaufenden Buchenrolle millimeterdünne Schichten ab, die der Fachmann „Furnier“ nennt. Diese Furniere wandern dann durch einen Trockenofen, werden nach ihrer Güte sor-tiert und, je nach Bedarf, in verschiedenen Größen mit Klebestreifen zusammengesetzt. Beim Gang durch eine weitere Maschine erhalten die Platten einen Leimüberzug und kommen, in Schichten aufeinan-dergelegt, in eine Presse. So entsteht das „Sperrholz“ in den meist ge-bräuchlichen Stärken zwischen 4–12 mm, das sich durch besondere Festigkeit auszeichnet. An Kreis- und Bandsägen werden die Ränder noch „besäumt“ und die Platten in verschiedene Größen geschnitten. In der Schleifmaschine erhalten die Oberflächen ihren letzten „Schliff“ und sind damit versandfertig, um nun die Reise anzutreten in die Schreinerwerkstätten und Möbelfabriken.

Dieses Werk, das jährlich etwa 12 000 Festmeter Holz verarbeitet, ist für unsern Heimatkreis von größer wirtschaftlicher Bedeutung, denn außer den zahlreichen Arbeitern, die hier Beschäftigung finden, können-viele Gemeinden durch den Verkauf des Nutzholzes manche Einnahme verbuchen.

Philipp Becker, Wittlich.

Moselfähre

Uralt Fahrzeug, plump und schwer, Ferge steht auf schmalen Bord,
Lautlos tragen dich die Wellen, Uralt Antlitz, grau versponnen,
Läßt sie eilen, läßt sie schnellen, Schaut ins Wasser, tief versonnen,
Gleitet langsam drüber her: Lenkt die Pont zum sichern Port:

Hol über!

Hol über!

Alle Last und alle Freud'
Mußt du auf dem Rücken tragen,
Trägt es still und ohne Klagen,
Ob man ruft zu jeder Zeit:

Hol über!

Deutest mir des Lebens Sinn,
Altes Fahrzeug, Führmann weise:
Immer bin ich auf der Reise,
Treibe auf den Wellen hin.

Hol über!

Wenn am Ende meiner Zeit
Bang ich steh' am dunklen Ufer,
Mögst du hören dann den Rufer,
Fährmann in die Ewigkeit:

Hol über!

Peter Kremer

Gotteslob aus Meißterhand

Beim Orgelbauer in Klausen.

Klausen! Das bedeutet fromme Pilgerfahrt und kindliche Muttergottesminne, das klingt nach Glockenjubiläum und Orgelton.

Soll ich euch erzählen aus meiner Jugend, von meinem ersten, erwartungsfrohen Eintritt in die mächtige Kirche? Ihr werdet staunen! Nicht die Größe des Gotteshauses, nicht der jauchzende Glockenklang, nicht die wehe Traurigkeit des Bildes der Schmerzensmutter, nicht der kunstvoll geschnitzte Hochaltar, nein, etwas anderes hielt mich gefangen, bannte mich an meinen Platz: das Jubilieren unzähliger Orgelstimmen!

Lange stand ich lauschend an einem Pfeiler, bis der Vater mich bei der Hand faßte, daß ich jäh aufwachte wie aus tiefem Schlaf. „Komm, wir gehen dorthin, wo diese Stimmen geschaffen werden“, sagte mein Vater, und eine Minute später standen wir in der Werkstatt des Orgelbauers von Klausen.

Riesige Pfeifen und Flöten aus Holz und Metall lehnten an der Wand. In der Mitte des Raumes bemerkte ich einen großen Orgelspieltisch mit glänzenden schwarzen und weißen Tasten und vielen Knöpfen und Hebeln. „Damit kann man“, so sagte mein Vater, „die verschiedenen Stimmen herbeizaubern“. Vorwitzig schaute ich auf die Schilder über den Knöpfen. Da las ich „Trompete“ und „Flöte“, „Waldhorn“ und „Schalmel“ und viele, viele andere Namen. Zwei Gesellen arbeiteten an einem großen Blasebalg, der die Luft in die Orgelpfeifen pumpt. Das ist die Lunge der Orgel. Überall, wohin ich blickte, sah ich neue, geheimnisvolle Dinge.

Ich durfte auch in die großen und die kleinen Pfeifen blasen. Hei, was da mancherlei Töne entstanden! Die ganz großen aber blieben stumm, obwohl ich mit letzter Kraft und prallen Backen blies.

Als wir uns verabschiedeten, schenkte mir der Meister eine kleine Orgelpfeife. Die habe ich heute noch.



Kennst du deine Heimat?

Dann erkanntest du im neunten Heft den Weinort Piesport, der durch sein „Goldtröpfchen“ in aller Welt bekannt ist.

Kennst du das einsame Dorf inmitten dunkler Wälder, wo fleißige Hände und kunstvoller Sinn diese hübschen Dinge schaffen? Wenn nicht, verrate ich es dir im nächsten Heft:

„Berühmte Männer der Heimat“

Dieses Heft wurde bearbeitet von Lehrer Heinz Haller, Greimerath
Das Titelbild zeichnete Hans Scherl, Wittlich

Bildarchiv: Kokosweiberei Schür, Eisenschmitt, Tonindustrie Moselland, Wittlich,
Töpferei Wingender, Niersbach und eigene Anfertigung

Druck: Fr. Wilh. Knopp, Wittlich/Rhld.

LAND ZWISCHEN MOSEL UND MAAREN



Herausgegeben von Schulrat Schoefer, Wittlich, und Peter Kremer, Bernkastel,
unter Mitwirkung der Lehrerschaft des Kreises Wittlich

Heft 11: „Männer der Heimat“