Allerlei vom Dresdner Schornsteinfeger

Volkstümlich wie kein anderer ist der Schornsteinfeger, und solange es Kinder und Schornsteinfeger gibt, solange wird seine Volkstümlichkeit bestehen. Der Schreck beim Anblick des schwarzen Mannes im Anfang, das leise Gruseln auch später noch, wenn das Kind sich allmählich von der Harmlosigkeit und Ungefährlichkeit der unheimlichen Gestalt mit den blinkenden Augen und den perlweißen Zähnen im rußgeschwärzten Gesicht überzeugt hat — das sind Eindrücke, die nachhaltig wirken, und die Rolle, die der Schornsteinfeger im Kinderleben spielt, verbürgen ihm die alte Volkstümlichkeit auch für die kommenden Zeiten.

Allerdings eins: Auch der Schornsteinfeger hat gegen früher manches von seiner Romantik eingebüßt. Das ist nicht zu bestreiten.

Mit der Leiter über der Schulter, die brennende Laterne am hellen Tage in der Hand, ging er noch zu Zeiten unserer Kindheit durch die Straßen der Stadt

— zu jener Zeit, als vor über fünfzig Jahren die Dresdner Schornsteinfegerinnung etwa ihre heutige Gestalt erhalten hat. Heute hat der Schornsteinfeger die Leiter als Attribut abgelegt, hat sich im allgemeinen auch abgewöhnt, oben auf dem Essenkopf stehend seinen altherkömmlichen Ruf „Hob, hob, hüob" — verstümmelt aus „hier oben" — erschallen zu lassen.

Auch daß die Essenkehrerjungen von einst aus dem Straßenbild und aus dem Volksleben geschwunden sind, bedeutet eine große Einbuße an Volkstümlichkeit. Aber so ist eben der Lauf der Dinge. Auch der Schornsteinfeger muß den Fortschritten der Technik seinen Tribut zollen.

Essenkehrerjungen — sie waren eine Eigenart des Schornsteinfegerberufes vergangener Zeit. Schon mit zehn Jahren begannen sie ihre Laufbahn mit einer Lehrzeit, die bis zu acht Jahren dauerte. Blutjunge Bürschchen also, die sich in besonderer Weise auszeichneten — die „Feuerriepel".

Wie sie zu diesem Spitznamen gekommen sind? Nun zunächst: Die Bezeichnung, so wenig schmeichelhaft sie klingt, war nicht im bösen Sinne gemeint. Aehnlich den Berliner Schusterjungen war unter den kleinen Feuerriepeln gesunder Mutterwitz, Freude an Neckerei und allerhand Schabernack zu Hause. Lose Streiche, manchmal vielleicht gar ein bißchen zu toll, haben sie verübt; besonders den Marktfrauen auf dem Altmarkt und auf dem Günthplatz haben sie so manchen Streich gespielt.

Ein Zeugnis von vor hundert Jahren, schon durch sein Alter beachtenswert, bestätigt dies. Schreibt da 1833 einer — übrigens ein Schriftsteller von Geist und feinem Urteil — in einer Charakteristik Dresdens von der wahren, freilich nicht selten tollen Lebenslust, die

bei den Dresdner Essenkehrerjungen

anzutreffen sei. Ihre Gewandtheit und ihre Laune hebt er hervor, widmet ihnen nicht weniger als eine ganze Seite in seinem Buche.

„Bei jedem Gedränge und außerordentlichem Spektakel spielen sie eine Hauptrolle und suchen durch Lärmen oder absichtliches Drängen die Verwirrung zu vermehren, obschon ihre Späße immer mehr einen bloß neckenden als schadenfrohen Anstrich haben", ist da zu lesen, und recht niedlich ist, wie er ihr Aeußeres beschreibt:

„Gewöhnlich pflegen sie barfuß, mit krummem Rücken, zusammengeschlagenen Armen und einer schlotternden, gleichsam frierenden Bewegung und Körperhaltung ihren Trott hinzulaufen."

Sie haben guten Humor brauchen können, die kleinen „Feuerriepel". Denn in ihrer Arbeit hatten sie nichts zu lachen, besonders, als der Staat darauf hielt, daß auch sie trotz ihres Berufes regelrechten Schulunterricht erhielten. Noch unter der heutigen Generation der Dresdner Schornsteinfegermeister lebt so mancher, der jene Zeiten miterlebt hat.

Früh um drei, noch ehe der Tag graute, hieß es aufstehen, denn um vier ging die Arbeit an — oftmals nach langem Wege weit draußen in Striesen oder wo sonst in entlegener Vorstadt. Zum Mittag ging es heim, den Weg wieder zurück, und nach dem Essen wieder ein paar Stunden Arbeit. Dabei hieß es sich sputen, denn um fünf Uhr des Nachmittags begann der Unterricht in der eigens für die „Feuerriepel" errichteten Schornsteinfegerschule im Hause der alten Kreuzschule in der Schulgasse. Bis 9 Uhr Unterricht — dann heim und schnell geschlafen, weil ja nach kaum viel mehr als fünf Stunden Schlaf der Meister wecken kam!

Weshalb gerade Kinder in so starkem Maße in diesem gewiß nicht leichten und gefährlichen Beruf beschäftigt worden sind?

Weil — besonders in den älteren Stadtvierteln — überaus zahlreiche Schornsteine eng waren und „durchstiegen" werden mußten. Nicht einfach senkrecht von unten nach oben steigen diese Kamine auf, sondern sie führen schräg, oft sogar waagerecht, durch das Gebäude, so, wie es sich gerade ergab, um den Schornstein schließlich auf dem Dachfirst ins Freie gelangen zu lassen. Es blieb also nur die Möglichkeit, daß einer „durchstieg", d. h. von unten her hinein kroch, sich gewandt aufwärtsstemmte und unterwegs mit einem Handbesen den Ruß entfernte. Wer konnte das anders sein, als ein Junge? Ein Erwachsener wäre nie durch die engen Kamine gekommen.

Aber — 1866 kam das Kinderschutzgesetz. Damit war auch dem Schornsteinfegerjungen das Ziel gesetzt. Was man früher nicht für nötig erachtet hatte, mußte unter neuen baugesetzlichen Bestimmungen durchgeführt werden. Die alten „geschleppten" Schornsteine erhielten Reinigungsöffnungen und mußten teilweise auch sonst umgebaut werden, daß auch Erwachsene ihre Reinigung vornehmen können.

Die schulpflichtigen Kinder verschwanden aus dem Handwerk. Also konnte im folgenden Jahre auch die Schornsteinfegerschule aufgelöst werden. Dafür wurde aber in der Folgezeit das Fortbildungsschulwesen auch für das Schornsteinfegergewerbe ausgebaut.

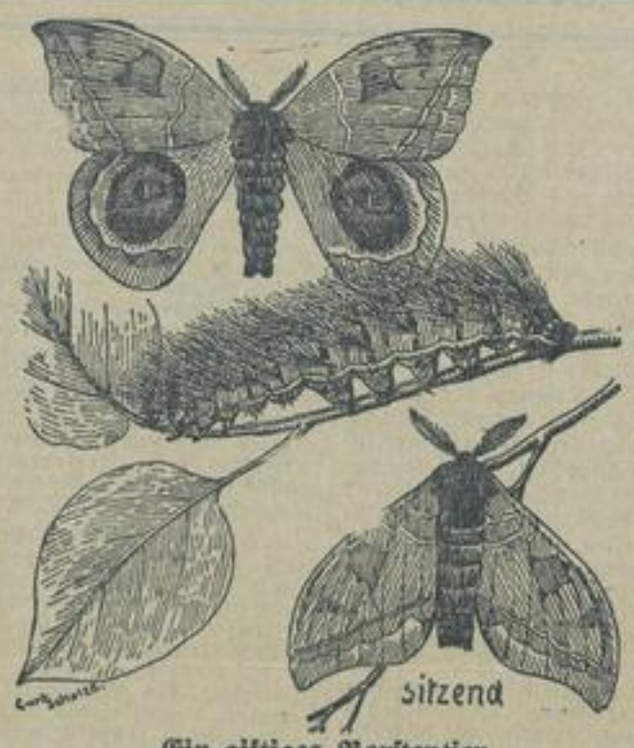
Man täusche sich nicht: Schornsteinfeger zu sein, ist nicht so leicht! Es gehört — wie zu jedem Handwerk — eine Menge Kenntnisse dazu. Wer daran zweifelt, mag einmal einer Meisterprüfung beiwohnen! Da wird so mancher Federhalter zerkaut, und es soll mancher Geselle schon mehr Schweiß dabei vergossen haben, als bei der heißesten Arbeit.

Alt ist das Gewerbe der Schornsteinfeger. Schon Vater August hat einen Essenkehrer für die kurfürstlichen Gebäude angestellt,

der zugleich auch die Stadt mit zu versorgen hatte, und er hat Anordnungen über das Reinigen der „Feuermauern", der Essen, erlassen.

Ein Kapitel Dresdner Kulturgeschichte wäre es, wenn alles erzählt werden könnte, was aus der Vergangenheit bekannt ist. Nur einiges sei erwähnt: Kurfürst Johann Georg I. erließ 1642 eine Feuerlöschordnung für seine Residenzstadt, in der eine regelmäßige Durchsicht der Feuerstätten und der Schornsteine im Beisein des „Feuermäuerkehrers" angeordnet wird, und die Essenkehrer wurden bei Strafe angehalten, ihre Arbeit im Kehren „mit besserem Fleiß" zu verrichten. Im Ratsarchiv befindet sich die Pergamenturkunde, mit der August der Starke am 1. Februar 1710 die Innung der Schornsteinfeger bestätigt. Denn 1882 handelte es sich nur um eine Neuordnung der Schornsteinfegerinnung, die auch in der Folge unter dem Einfluß neuer Gesetze verschiedentlich geändert worden ist. Stets haben Dresdens Schornsteinfeger treu ihrem alten Grundsatz gehandelt: „Dem Hause Schutz — dem Feuer Trutz."

fst.



Ein giftiges Borstentier

Seit kurzem hausen im Insektarium des Berliner Aquariums etwa ein Dutzend sehr merkwürdiger Raupen aus Mexiko, die hier mit Fliederlaub gefüttert werden. Die fingerlangen Tiere sehen aus wie grüne Stachelschweine, nur machen sie mehr einen wolligen Eindruck, weil die einzelnen Stachelhaare dünner und gleichmäßiger sind. Bei jeder Erschütterung sträuben sie ihren langen Pelz, der recht giftig ist und auf der Haut starkes Nesseln hervorruft. Zur Verpuppungszeit werden sie mehr bräunlich und die Giftbaare werden in die Puppenhülle eingesponnen. Später erscheint dann ein Falter, der eine gewisse Aehnlichkeit mit unserer heimischen Kupfergluckе zeigt, was ihm den Namen Glickenspinner eingebracht hat. Diese 9 cm spannenden Schmetterlinge sitzen aber nicht wie unsere heimischen Gluckenformen — die ja deshalb ihren Namen haben, weil sie wie Kücken hudernde Hennen aussehen — der Länge nach auf einem dicken Ast, sondern hängen mehr wie die eigentlichen Spinner an Zweigen, wo sie wie alte Blätter wirken. Mexikanischer Glukkenspinner = Automeris illustris.

Reichsinnenminister Frick zum Tode des Oberreichsanwalts Dr. Werner.

Reichsinnenminister Dr. Frick richtete aus Anlaß des Todes des Oberreichsanwaltes Dr. Werner an dessen Gattin nachfolgendes Beileidstelegramm:

„Anläßlich des Ablebens Ihres Gatten spreche ich Ihnen meine aufrichtige Teilnahme aus. Sein Wirken war gekennzeichnet durch unermüdliche Arbeit für deutsches Recht und durch treuen Dienst für Volk und Reich."

Polnische Würdigung des WHW

Warschau, 14. Oktober.

Ueber das deutsche Winterhilfswerk veröffentlicht „Polska Zbrojna" einen Artikel, in dem besonders hervorgehoben wird, daß das deutsche Winterhilfswerk keine Almosenaktion, sondern als Erfüllung einer Pflicht gegen die Gesamtheit des Volkes und als ein Akt der Selbsthilfe der Nation anzusehen sei. Das Winterhilfswerk sei nicht nur eine nützliche Einrichtung, sondern auch überaus nachahmenswert. Man dürfe wohl im Hinblick auf die polnische Winterhilfsaktion für die Arbeitslosen, bei einem solchen Werk nicht in das Gebiet der schulmeisterlichen Menschenfreundlichkeit geraten, sondern müsse es zur Bedeutung und Würde einer staatsbürgerlichen und nationalen Pflicht gestalten.

Deutsche Hausfrauen!

Auf 61 Millionen geretteter Werte — und damit auf die Ersparnis vieler Millionen Devisen — würden wir kommen, wenn jede deutsche Hausfrau monatlich nur für etwa 30 Pfennige Altstoffe wie Lumpen, Knochen, Glasscherben, Altpapier, Metalle jeder Art usw., die sie bisher gedankenlos in die Aschengrube warf oder sonstwie vernichtete, der deutschen Volkswirtschaft erhalten würde. Aus Wertlosem soll wieder Wertvolles geschaffen werden, und in diesen Dienst soll sich auch die deutsche Hausfrau stellen!

Schn.

Warenmarkt

Amtlicher Bericht der Marktverwaltung über die Warenpreise im Kleinhandel in der Markthalle Antonsplatz zu Dresden

vom 14. Oktober 1938.

Fleisch und Fleischwaren: Rindfleisch: Rouladen, ohne Knochen 100—130, Filet, ohne Knochen 140—180, Roastbeef, ohne Knochen 130 bis 160, Schmorfleisch, ohne Knochen 90—120, Hochrippe, mit eingewachsenen Knochen 80—90, Blatt, Bug, ohne Knochen 75—90, Blatt, Bug, mit besonderer Knochenbeilage —, Kamm, Hals, mit eingewachsenen Knochen 80—90, Querrippe, mit eingewachsenen Knochen 70—80, Brust und Mittelbrust, mit eingewachsenen Knoch. 70—85, Gulasch, geschnitten 75 bis 90, Leber 130, Knochen (Suppenknochen) 10—30, Gewiegtes 90—110, Schabefleisch 120, Gefrierrindfleisch zum Braten —, ohne Knochen —, zum Kochen —, mit Knochen —; Kalbfleisch: Schnitzel 200 bis 280, Keule, mit eingewachsenen Knochen 140 bis 160, Rücken, mit Nierenbraten, mit eingewachsenen Knochen 140—160 Schulter (Bug), mit eingewachs. Knoch. 140—160, Hals mit Unterrippe, mit eingewachs. Knoch. 140—160, Bauch m. Brust, m. eingewachs. Kn. 140—160, Haxe, m. eingewachs. Kn. 90—110, Leber 200—240; Hammelfleisch: Keule, mit eingewachs. Knochen 140—160, Rücken mit Kotelett, mit eingewachs. Knochen 140—150, Nacken, Kamm, mit eingewachs. Knochen 140—150, Bauch, mit Brust, mit eingewachsenen Knoch. 130—140, Blatt, Bug, mit eingewachsenen Knoch. 140—150; Schweinefleisch: Schinken, frisch (Keule) mit eingewachsenen Knochen 90, Kotelett, Karree mit eingewachs. Knoch. 100—110, Lende, ohne Knochen 130, Kamm, mit eingewachsenen Knochen 100, Blatt, Schulter, mit eingewachsenen Knochen 90, Bauch und Abschnitte, mit eingewachs. Knochen 80, Pökelfleisch 100—120, Eisbeine, mit eingewachsenen Knoch. 50—70, Speckseite (Rückenfett) 90, Schmer (Flomen, Liesen) 95, Kopf mit Backe 70, ohne Backe 40, Leber 140, Gewiegtes 100 bis 110; Fettwaren: Geräucherter Speck, a) mager (Rauchfleisch) 130, b) fett 120, Schweineschmalz, inländisches 112, ausländisches —, Rindernierentalg, roh 50, ausgelassen 70—80, Schinken, mittlere Sorte, roh 240 bis 260, gekocht 200 bis 220, Blutwurst 120, Leberwurst 120, Mettwurst 120, Jagdwurst 120, Dauerwurst 180—220 je ½ kg. Besondere Wünsche unterliegen besonderen Vereinbarungen. Ziegenfleisch 70—80 je ½ kg.

Wild: Rot- und Damwild, Kochfleisch 60, Rücken 140, Keule 140 bis 180, Rehwild, Rücken 150—160, Blatt 110, Keule 150 bis 160, Wildschwein —, Hasen, im Fell —, Hasen, gespickt 140 bis 160, Kaninchen, wilde 90 bis 100, Kaninchen, zahme 100—110 je ½ kg.

Wildgeflügel: Fasanenhähne 350, Fasanenhühner 240 bis 260, Rebhühner, alte 100—110, Rebhühner, junge 120—150 je Stück.

Zahmes Geflügel: a) geschlachtetes: Gänse, junge 120 bis 130, Enten, junge 110 bis 120, Kapaunen —, Perlhühner —, Truthühner —, Hühner, alte 100 bis 120, Hühner, junge 120 je ½ kg, Tauben 60 bis 100 je Stück.

b) lebendes: Gänse —, Enten, Zucht und Rasse 100 bis 500, Hühner, alte, Zucht und Rasse 300 bis 350, Hühner, junge, Zucht und Rasse 100 bis 400, Tauben 100 bis 300 je Stück.

Lebende Fische und Schaltiere: Karpfen 100, Schleien 160, Hechte —, Zander —, Bunte Fische, Backfische —, Welse —, Aale 220, Forellen 280 bis 300, Hummern — je ½ kg, Krebse 10 bis 75 je Stück.

Fischwaren: a) frische: Dorsche —, Steinbutt 120—200, Seezungen 120—150, Heilbutt 100—120, Schleien 80, Zander 100—120, Hechte 90—100, Süßwasserfische 30—60, Schollen 70 bis 80, Kabeljau 35 bis 45, Schellfisch 45—60, Rotzunge 100—120, Heringe, grüne 20—22, Seelachs 35 bis 40, Seehecht —, Goldbarsch 35—40, Rotbarsch —, Fischkoteletts 45, Fischfilet 55—60, Makrelen — je ½ kg.

b) geräucherte, gesalzene und eingemachte: Bücklinge —, Kieler, echte —, Schlei 70, Fett 34—35, Kappler 50, Sprotten, Kieler 60 bis 100, Makrelen 50 bis 60, Seelachs 80, Aale 280 bis 300, Flußlachs 300 je ½ kg, Heringe, geräuchert Stück 12 bis 18, Vollheringe 20 bis 45, Matjesheringe 55, Sardellen 200—240 je ½ kg, Bratheringe Dose 40—340, Russische Sardinen 60 bis 70, Hering in Gelee 60, Krabben 160, Anchovis — je ½ kg, Rollmöpse Stück 6 bis 10, Oelsardinen, Dose 18 bis 180.

Butter: Markenbutter 156 bis 160, feine Molkereibutter 156 bis 157, Molkereibutter 150 bis 152, Landbutter 142 bis 152, Kochbutter — je ½ kg.

Molkerei-Erzeugnisse: Doppelrahmkäse 70 % 25, Rahm-Camembert 50 % 40, Rahm-Brie 50 % 30 je Stück, Butterkäse 50 % 140, Emmentaler 45 % 160, Tilsiter Käse 45 % 140 je ½ kg, Camembert 45 % 25—35 je Stück, Teller- und Torten-Brie 45 % 120, Bierkäse (Weißlacker) 45 % 120, Edamer 40 % 120, Limburger 40 % —, Tilsiter 30 % — je ½ kg, Deutscher Weichkäse 20 % 10—22 je Stück, Limburger 20 % 72 je ½ kg, Romadur 20 % 20, Harzer Käse 2, Spitzkäse 3 je Stück. Kümmelkäse 60 je ½ kg, Bauernkäse 11, Thüringer 5, Kräuterkäse 15 je Stück, Parmesankäse 240, Speisequark 22—32, Margarine, frisch 63—110, Kokosfett 75 je ½ kg, Vollmilch, Liter —, Milch, Dose 20—42, Palmin 85, Schmelzmargarine 120 je ½ kg.

Eier: a) deutsche Frischeier: Klasse S 14, Klasse A 13, Klasse B 12, Klasse C 11¼, Klasse D 10½, ungestempelte —; b) deutsche Kühlhauseier: Klasse S —, Klasse A 12, Klasse B —, Klasse C 10; c) ausländische: Klasse S 13 bis 13¼, Klasse A 12 bis 12¼, Klasse B 11 bis 11¼, Klasse C 10¼ bis 10½, Klasse D 9½ bis 9¾ je Stück.

Honig: Honig in Scheiben 140—280, Honig im Glas 150—160 je ½ kg.

Frisches Obst, Beeren u. Südfrüchte: Aepfel, Tafel- 20—50, Wirtschafts- 15—20, Mus- 8—15, Aepfel, Tiroler 40, steierm. —, Tafelbirnen, inländische 15 bis 30, ausländ. —, Kochbirnen 5 bis 10, Kirschen, inländische —, ausländ. —, Pflaumen, inländ. 18—25, Erdbeeren, Garten- 120 bis 150, Johannisbeeren —, Brombeeren —, Holunderbeeren 30, Heidelbeeren —, Preiselbeeren, inländische 45, ausländische —, Aprikosen, inländische —, ausländische —, Pfirsiche, inländische 35 bis 60, ausländische —, Weintrauben, inl. 25—70, ausl. 35—50, Walnüsse, inländ. 50—90, ausl. 35—60, Haselnüsse 50—60 je ½ kg, Kokosnüsse Stück 45—50, Erdnüsse —, Apfelsinen, Brasil, Stück 15 bis 20, span. —, Jaffa Stück —, Mandarinen ½ kg —, Zitronen Stück 10 bis 15, Johannisbrot 40, Datteln —, Feigen 25 bis 60, Melonen 40—50, Kastanien, edle 56 je ½ kg, Bananen Stück 5 bis 10, Ananas 120 bis 150, Quitten 25—30 je ½ kg.

Trockenes und eingemachtes Obst: Aepfel, Schnitt —, Ring —, Birnen —, Kirschen —, Pflaumen 80 bis 100, Prünellen —, Mischobst —, Aprikosen 150 bis 160, Pflaumenmus 35, Marmelade, Bierfrucht 52 bis 52, Marmelade-Konfitüre 39—105, Preiselbeeren mit Zucker 80, ohne Zucker — je ½ kg.

Grünwaren: Blumenkohl, inländ. 35 bis 50, ausl. — je Stück, Rosenkohl 30—35, Rotkraut inländ. 8—9, ausländ. —, Welschkraut, inländ. 8—10, ausländ. —, Weißkraut, inländ. 6—7, ausl. —, Grünkohl 12, Kohlsprossen —, Spinat 20 bis 25, Rapunzchen 60 bis 80, Kohlrüben 10, Mohrrüben 8, Rote Rüben, Bündchen 10, Teltower Rüben 25, Weiße Rüben 10, Karotten 10 je ½ kg, Karotten Bündchen 15, Kohlrabi Stück 5 bis 10, Kohlrabi ½ kg —, Sellerie, Stück 10 bis 35, englischer Stück —, Schwarzwurzel ½ kg 30—35, Porree 10, Petersilie 3—4, Radieschen 7—8, Rettiche 7 je Bündchen, do., Stück 5—10, Bohnen, grüne, inl. 50, ausländ. —, Meerrettich 80—100, Rhabarber —, Schoten, inländ. —, ausländ. —, Tomaten, inländische 20 bis 25, ausländische — je ½ kg, Kopfsalat, inländ. 5—8, ausländ. —, Endivien, inländische 10 bis 15, ausländische — je Stück, Zwiebeln, inländische 8 bis 10, ausländische, Oporto 25 je ½ kg, Zwiebelrethen 40 bis 50, Gurken, Einlege-, inländische —, ausländische —, Salat-, inländische 20 bis 25, Gurken, Salat-, Treibhaus 50 je ½ kg, Kürbisse ½ kg 6—8, Schnittlauch, Bünchen 3, Kerbel ½ kg 40, Knoblauch 5 bis 10, Fenchel —, Artischocken — je Stück, Petersilienwurzel Bündchen 10, Zichorie ½ kg —, Waldmeister Bündchen —, Paprikaschoten Stück 10, Dill Bündchen 5—8.

Kartoffeln: neue gelbe 5 je ½ kg, neue gelbe 5 kg 40, Salatkartoffeln, Hörnchen 10, Nieren 7—8 je ½ kg.

Eingelegtes Kraut und Gurken: Sauerkraut ½ kg 12—13, Sauerkraut, neue 5—15, alte —, Pfeffergurken 10 bis 15 je Stück, Senfgurken, neue 80, alte — je ½ kg.

Pilze: Champignons, frische 50—100, Steinpilze, frische 60—90, getrocknete 500, Gelblinge 60 bis 65, Morcheln, frische —, getrocknete 800, Pilze, gemischt, frische 40 bis 60, getrocknete 300 je ½ kg.

Trockenes Gemüse: Bohnen, weiße —, Erbsen, geschält, halbe, gelbe 25—40, grüne —, Graupen 26—35, Grieß 26—35, Haferflocken —, Hirse —, Linsen 35 bis 44, Reis 35 je ½ kg.

Brot: 1. Sorte 52 bis 62, 2. Sorte 48 bis 55.

Mehl: Weizenmehl, Type 405, 24—26 je ½ kg.

Geringere und bessere Warensorten unter und über Notiz.

SLUB
Wir führen Wissen.
Heimatmuseum
der Stadt Wilsdruff
WILSDRUFF