

zum Trutz sich zu erkämpfen. So wird ihm das Wandern zu einer trefflichen Schule des Willens, des Charakters und der Persönlichkeit. Mancherlei Tugenden lehrt das Wandern: Rücksichtnehmen auf den Nächsten, Kameradschaftlichkeit und Hilfsbereitschaft für den bedrängten Freund. So schafft es Freundschaften fürs ganze Leben. Da siehst du, daß es keine Indianer- und Detektivgeschichten voll ungesunder Phantasie bedarf, damit der Wunsch der Jugend, etwas zu erleben, erfüllt werde. Denn das Wandern ist bunt wie das Leben selbst, wie das Leben ist es verlockend schön und von geheimnisvollem Reiz.

56. Das sächsische Bauernhaus und seine Bewohner.

Friedrich Franz Fronius.

Das sächsische Bauernhaus lehrt uns die schmale Gassenfront zu. Die breitere Seite sieht in den Hof, damit der Bauer die Wirtschaftsgebäude und die Arbeit der Hausgenossen besser überschauen könne. Du fragst, wozu der gedeckte Vorsprung an der breiten Hofseite, auf den die kleine Treppe führt? Der Bauer nennt ihn Lif (Laube) und schaut von da morgens nach Wind und Wetter, abends nach den Pferdedieben aus, wenn der zottige Hofhund deren Nähe bellend verkündet; die Bäuerin sitzt da mit den Nachbarinnen im Gespräch, wenn der Regen sie von der Steinbank vor der Gassentüre ins Trockne treibt, und die Bauerntochter pflegt auf der Brüstung der Laube im Sommer ihre Blumen: Levkojen, Nelken, Reseden, Rosmarin und Pelargonien. Unter ihrem kleinen Dache hat der Bauernknabe seinen Taubenschlag.

Unter diesem Vorsprung befindet sich der Eingang zum Keller. Auf vierseitig behauenen eichenen Trämen (Gäner) liegen zweireihig die Weinfässer, gefüllt mit dem „flüssigen Gold“ der siebenbürgischen Rebe. Der Beste liegt neben dem eichenen Bottig (Kampestbid), in dem die sächsische Bäuerin ein Kraut für den Winterbedarf einzusäuern versteht, wie es ganz Deutschland nicht aufzuweisen vermag. Die fein zerschnittenen Krautköpfe liefern im Winter den Grundbestandteil zu einer Nationalspeise, die mit viel Fleisch und Speck gekocht wird und die der Sachse „sächsisches Kraut“ nennt. Die Suppe, in der die Krautköpfe gesäuert wurden (Geck), gibt, über dünn geschnittenes Brot gegossen und mit geschnittenem Speck belegt, eine beliebte Speise. Seine eigentliche Bestimmung vermag der Keller nur im sogenannten Wein-