

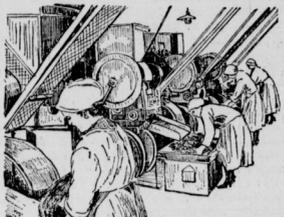
Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Wie die Zigarette entsteht

Von der Tabakpflanzung bis zur Fabrik / Ein Gang durch einen modernen Betrieb

Es wird jeden Zigarettenraucher interessieren, zu erfahren, wie die „Poppyroll“ entsteht. Die Sonne des Orients bringt die edle Tabakpflanze zur Reife. Auf den großen Plantagen erfolgt die Fermentation, die durch einen Gärungsprozess erreicht wird, dann wird der Tabak in Ballen verpackt, in denen die einzelnen Bündel zu Strahlen gepresst sind. Bei der Fermentation und der notwendigen weiteren kurzen Belegung muß eine ganz bestimmte gleichmäßige Temperatur innegehalten werden. Das Aufreihen der Ballen, Entbündeln der Strahlen, wie das Entbündeln der Tabakbündel und das Sortieren muß, ebenso wie die Verdringung der Nachfermentation, durch Handarbeit vollzogen werden. Anfolge des sich entwickelnden Glaubens ist in diesen Räumen durch Luftverfechtungsanlagen für äußerst feine Verfechtung von temperiertem Wasser geblieben. Die sortierten Blätter wandern in den Maschinen. Für eine einzige Zigarettenfabrikation werden allein etwa 20 Tabakforten beansprucht. Durch leichtes Uebertraufen

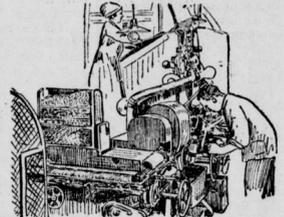
nach Einlegen der jeweiligen Tabakmischung die Zigaretten fertig hergestellt. Der durch einen trichterförmigen Aufbau zugeführte Tabak wird in der Maschine zunächst zu einem Strang geformt, und um diesen legt sich das von einer Zurbine (Kelle) sich abwindende Zigarettenpapier, das gleichzeitig bedruckt und mit dem Stempel bedruckt



Tabakspinnmaschine

aus künstlichem Blattgold und Kork oder Stroh versehen und ebenso automatisch überleitet wird. Höchstgeschwindigkeit des Messers werden dann den fertigen Strang in die einzelnen Zigaretten, um durch Doppeldüsen wiederum automatisch in zwei Lagen auf den Ausleiterschiff ausgeworfen zu werden.

Das ist in kurzen der Werdegang bis zur fertig „gefahrenen“ Zigarette, die nun erst noch sorgfältig sortiert und von geschulten Arbeiterinnen, in eine gefällige Gewandtheit verpackt wird, um schließlich noch den staatlichen Tribut durch eigene automatische Vordruckmaschinen in Form der Steuerbanderole äußerlich zu kennzeichnen. In der Verpackungsbauerei kann durch langjährige Übung eine derartige Fertigkeit erreicht werden daß das Füllen der Kartons mit geradezu verblüffender Schnelligkeit



Die Zigarettenmaschine

leicht geschieht; doch ist für die Zukunft auch daran gedacht, selbst diesen Arbeitsgang maschinell vorzunehmen. Das ist allerdings nur durchführbar, wenn sich das Publikum an eine primitivere Aufmachung gewöhnen wird.

der Theorie der Geflügelzucht unterrichtet. Nach Beendigung wird er in seiner Heimat, bzw. an einem von ihm gewünschten Ort in der Country angeheiratet. Er erhält als Ausstattung für seinen Betrieb einen Inkubator, ein Hühnerhaus, 22 Hühner und eine gewisse Menge Futter.

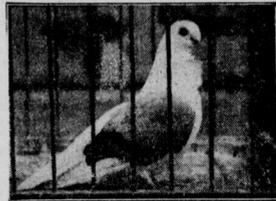
Das Halsband

„Es geht ein Mann im Spererland, führt ein Kamel am Halsband...“ Mit diesem Sprüchlein haben wir uns als Kinder oft gemüht, aber dabei ist es uns nie in den Sinn gekommen, doch einmal in Ernst eine Dame an einer Ziege geführt werden könnte. In Amerika, dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten, ist es augenblicklich wahrhaftig der Fall. Das Allerneueste auf dem Gebiete der Mode ist dort - das Halsband. Ein reich mit Perlen und Edelsteinen besetztes Hundehalsband für sie selbst ist heute der leidenschaftliche Wunsch jeder amerikanischen Modedame. In solchem Halsband gehört natürlich, wie zum Hundehalsband, eine Koppel, auch eine Keise, und zwar ist das ein sehr schönes, zartes Ketten aus Gold oder Silber, das die Trägerin selbst in der Hand hält, wenn sie allein geht, und das sie lächelnd ihrem Begleiter überläßt, wenn sich einer zu ihr findet. Ursprünglich war die Idee des Halsbandes eine andere. Die amerikanischen Damen haben gern überall ein Schößchen dabei, und damit man Hund und Herrin sofort als zusammengehörig erkennen könne, waren sie auf den Gedanken gekommen, denselben Schmuck zu tragen wie Dolly oder Molly - natürlich als Größen der Sensationslust und der Eitelkeit. Nun ist der vierbeinige Begleiter ein

wenig in Vergessenheit geraten. Die Ladies werden heute vor allem ihre Aufmerksamkeit ihren zweiwöchentlichen Begleitern zuwenden und versuchen, ihre Begleiter zu bewegen, sich auch ein Halsband anzuschaffen, damit man die Paare, die zusammengehören, sofort an dem gleichen Halsband erkennen könne. Möglich ist alles; vielleicht ist die Zeit nicht mehr fern, da der Verlobungsring als veraltet gilt - und zum Symbol ihrer Liebe und Treue schenken sich die jungen Leute jenseits des Ozeans vielleicht bald ein Halsband mit Kette. Na ja - mit der Kette mag es wohl manchmal seine Wichtigkeit haben!

Das Sonnenlicht als Wollzerstörer

Der schädliche Einfluß der Sonne auf Stoffe wurde bisher hauptsächlich im Zusammenhang mit der allmählichen Verwischung der Farbe, erklährt. Nun war aber bereits im Jahre 1919 in einer Arbeit von A. Kersch in Mainz auf den zerstörenden Einfluß hingewiesen worden, den das Sonnenlicht auf die Wollstoffe selbst ausübt. Nach dieser Richtung hat in jüngster Zeit das Materialprüfungsamt Berlin-Vieltrien die Untersuchung angestellt und zu diesem Zweck Wollstoffe verschiedener Material- und Webart auf dem Dach der Sternwarte in Neuhagenberg neun bis zwölf Monate lang den atmosphärischen Ein-



Die englische Carrier-Taube

flüssen ausgesetzt. Dabei wurde, wie die „Chemiker-Zeitung“ mitteilt, in der Tat unter dem Einfluß des Lichts ein Abbau der Wallulosemoleküle festgestellt, der nach einem halben Jahr zu einem fast vollständigen Schwund der Wollfaser führte.

Die Winterkissen Erbsenbienen lassen sich als Schnittblumen in einer Vase wiederum frisch erhalten, wenn man das Einsetzen einer lebenden Biene mit einem Sommer befristet, etwa laufende Biene stülcht und täglich frisches Wasser in die Vase gibt.

Das R.W.Z. Kochbuch

„Nun??“ - Trotz Deiner hinfälligen Verdrängtheit reagierst Du auf mein dringendes laug sauer wie Essig auf Kadmumpapier. Mein Herz zittert um Dich, Frieda, wie ein Dämmer-schwanzigen. Solltest Du wirklich...? „Siehst Du!“ Sagt Gräta, jeden Tag um einen Meter länger und lauter! Dein Bild habe ich schon verschiffen müssen. Mit heimlichen Tränen verzehre ich mich und Deine vom vorigen Male übrig gebliebenen

Dommerische Pfeffernisse

Ein Pfund Mehl, 1 Eßlöffel Citrus zum Braunsfärben, ¼ Pfund Honig, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund getrocknete (einige bittere) Mandeln, ¼ Pfund halb Zitronat, halb Orangat (eingeweicht und feingehackt), etwas getrocknete Nelken, Zimt und Kardemum, 2 Eier, ½ Pfund Butter und ½ Pfund Gänsefett, werden mit einem Backpulver vermischt, durchgeknetet, zu einem laubartigen Teig geformt, in maßstabgroße Quadrate geschnitten, in Mehl gewälzt, rund gedrückt und auf buttergebacktem Blech abgebacken. Etwa 120 Stück.

Pfannkuchen

Wer in 20 Minuten famose Butterkese zum Kaffe haben will, nehme 1 Ei, 1 Eßlöffel zerpfändete Butter, 1 Prife Salz, 1 Messerliche Vanillinzucker, schlage einige Minuten, füge dann 4 Eßlöffel Mehl und einen flachen Teelöffel Backpulver hinzu und mache einen Teigkloß, den man nimm und zu einem handbreiten Bleck formt. Dies legt man in die Schüssel zurück, schneidet es zu maßstabgroßen Stücken, die man in einen Teelöffel voll Mehl wälzt, rund dreht und ganz dünn auswirft, bis sie groß sind wie Kette. Inzwischen hat man eine Pfanne heiß gemacht, mit einer Messerliche Butter ausgeschmiert, legt etwa 8 Kette hinein und läßt sie 3 Minuten bei verdeckter Pfanne backen, wenn sie recht braun werden sollen, auf beiden Seiten. In ¼ Stunde hat man 35 bis 40 Kette, die warm besonders gut schmecken.

Apfelsannkuchen

Ein Pfund gefällte und geschnittene Äpfel kocht man mit Zucker, Zitronenschale und etwas Weißwein weich. Dann geröhrt man 3 Eigelb mit ¼ Liter saurer Sahne, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz, Zimt und dem Gierseine. Backe 2 dünne Kuchen von jeder Seite hellgelb. Befriche die ungedeckte Seite mit dem Kapseln, lege die andere ungedeckte Seite des Kuchens darüber und backe beide Seiten nochmals über und bestreue sie mit Zucker.

Gefüllte Gänsefüßen

Man nache zwei Gänsefüßen, nachdem sie gut eingewaschen und mit Majoran, Petersil, zerfeinerten Pfeffer und Pfaffen gefüllt sind, zusammen und brate sie wie eine Gans im Bratofen.

Makkaroni mit Sardellen

Fertigknete Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht. Dann läßt man sie abtropfen. Inzwischen läßt man Butter oder zartes Speiseöl in der Pfanne heiß werden, tut gedackte Kapern,

Tomaten und Sardellen hinein und gibt dieses zwischen die Makkaroni.

Schokoladenpudding

¼ Pfund Einback weiche man in ¼ Liter Milch auf, lasse es auf dem Feuer mit ¼ Pfund Butter abdampfen, rühre, wenn der Brei abgekühlt ist, ¼ Pfund gereibene Schokolade, 4 bis 5 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, eine Prife Salz, gedackte Mandeln, das Innere einer halben Vanillenfange und zuletzt den Schnee der Eier dazu. Dann kochte man die Masse in einer geteilten Dampfform ¼ Stunde im Wasserbade. Vanillen- oder Feuchtpfeife reiche man dazu.

Schokoladenmakronen

½ Pfund süße, 20 Gramm bittere Mandeln drehe man durch, gebe 1 Pfund Zucker, ¼ Pfund geriebene Schokolade, 1 abgeriebene Zitrone und 4 Eigelb zu. Miße die Masse durcheinander, lege Sandchen auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech und backe sie bei schwach erhitztem Ofen hellgelb.

Pfefferkuchen

Man kocht ¼ Pfund Honig und ¼ Pfund Zucker auf, lasse es abkühlen, dann röhrt man 350 Gramm Roggenmehl, 50 Gramm gedacktes Zitronat, ¼ Pfund gedackte Mandeln, 25 Gramm Zimt, 1 Messerliche getrocknete Nelken und wenig geriebene Muskatnuss, 1 abgeriebene Zitrone und in ¼ Glas Rum 8 Gramm aufgelöste Potasse. Röhre den Teig gut durch und lasse ihn einen halben Tag stehen. Dann rolle man ihn 1 Zentimeter dick aus, streiche ihn mit Wasser an und backe ihn kurze Zeit im heißen Ofen.

Schpeller Marga aus der Frankfurter Straße hat fein Weisheitsgelb mehr, dafür aber

Weisse Bohnen mit Moyerüben und Rapsen

¼ Pfund weiße Bohnen werden mit 1 Pfund wärerlich geschmittenen Moyerüben kalt weich gekocht, 5 bis 6 Kapseln werden geschält und fein geschmitteten dazu getan und das Ganze zu einem dickflüssigen Gemische weich gekocht. Dann wird es mit ausgebackenen Pfefferkuchen vermischt und süßenerlich abgedreht. Dazu Salzstoffsalt,

Apfelsannkuchen

Von 1 bis 2 Eiern, ¼ Pfund Mehl, Zucker, etwas Milch und Wasser, ein wenig Salz und Vanillinzucker und einen Teelöffel Backpulver wird ein kläffiger Gierkuchen gemacht. Vier geschälte und in feine Scheibchen geschnittene Äpfel werden mit dem Teig gut vermischt. In heißen Rohröfen werden handtellergroße Kuchen auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Schmeckt, warm gegessen und mit Zucker bestreut, sehr gut zum Kaffe.

Wie ich gestern für Euch die Pinke-Pinke loder machen will, merke ich, daß ich Schwoher Herrla Mitte Oktober so unter der Bedeckung verweilt habe, daß sie bis noch mit ihrem Vorname rausgibt. Wenn Du auch Zaster haben willst, so schreibe schnell, wo Du sonst noch ausfiehst, damit der Postbote Dich finden kann!
Gorgon Zola II



Die Tabak-Aufreißerin

mit Wasser vollzieht sich hier eine Nachgärung innerhalb von 3 bis 4 Tagen, wodurch die entweichende Geschwindigkeit erreicht wird, um die Tabakblätter der Schneidemaschine zuführen, die sie als ½ Millimeter Feinschnitt passieren. Der im besonderen Stellen aufgefangene Feinschnitt wandert dann in die Schüttelmaschine, wo die einzelnen Sorten gelodert und aufgeschüttelt und durch Erhäufler vom Staube befreit werden. Bei den vollgeleiteten Mästen mit je etwa 15 Kilogramm Inhalt erfolgt die Entleerung automatisch durch Elevatoren, worauf noch solange aufgeschüttelt wird, bis das bei der Nachgärung ausgesetzte Wasser vollständig verdunstet ist. In der kombinierten Zigarettenmaschine werden in einem Gang

Blinde Geflügelzüchter

In King's Langley, eine kleine Stunde von London, ist die in der Country gelegene Mustergeflügelfarm für die Ausbildung von 200 Kriegsblinden eingerichtet. Zehntausend Eier können dort zu gleicher Zeit in den Inkubatorballen ausgebrütet werden. Die Ausbildung eines Kriegsblindens nimmt nur sechs Wochen in Anspruch, in welcher Zeit er lernt, den Inkubator richtig zu handhaben, die verschiedenen Arten von Hühnern zu unterscheiden, die Hühnerhäufer in vielen Fällen selbst zu bauen, das Futter zu mischen, die Wäflung der junge Hühner, die zum Markterwerb bestimmt sind, vorzunehmen, sowie alle im Betriebe gebrauchten Apparate selber zu reinigen. Neben diesen praktischen Kursus wird er auch in



Die Daryentaube

Auf Deutschlands größter Schau in der Hofenheide