

In den meisten Bürgerfamilien hat jeder Tag der Woche seinen Küchenzettel, wovon nur an hohen Festtagen und in außerordentlichen Fällen abgewichen wird. Am Sonntage gibt's Fleischsuppe mit gerösteten Weißbrotschnitten, — an hohen Tagen mit Klößen und grünem, d. i. frischem Rindfleisch —, Gemüse und Beilage je nach der Jahreszeit. Zwei Fleischspeisen gestatten sich nur reichere Familien Sonntags. Auch wird von der Suppe ein Teil für den Montag aufbewahrt; das Erübrigte an Gemüse und Fleisch wird abends verzehrt. In katholischen Familien bringt der Freitag regelmäßig Stoddfisch mit Kartoffeln. Derselbe wird von der Hausfrau selbst geklopft und gewässert, auch gibt es dazu im Winter, anstatt der Kartoffeln, Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Reis, Linsen oder Erbsen, im Sommer junge gelbe oder weiße Rüben. Für die Wintermonate werden Gemüse, wie Weißkohl, Bohnen und Rübstele, eingemacht, wobei, da jeder Bürger im Anfange des Winters wenigstens ein Schwein schlachtet, Schälrippchen, Würste, Speck oder Schinken, oder „Hämchen“ (ein Teil der Vorderfüße) nicht fehlen. In begüterten Häusern wird im Herbst auch wohl ein Ochse geschlachtet, der unter mehrere Familien geteilt, eingepökelt und geräuchert wird. Kirchliche Festtage haben, namentlich in katholischen Familien, auch bestimmte Gerichte. So besteht am Gründonnerstag der Mittagisch aus Kerbelsuppe mit Spinat. Am Karfreitag wird gefastet; zu Mittag nimmt man eine Tasse Kaffee mit einer Semmel, und abends gibt's ein Fischgericht. Der Unschuldige Kinder tag bringt der Jugend eine ihrer Lieblingspeisen: steifen Reisbrei mit Zucker und Zimmt. An festen Tagen werden die Behälter (Tonnen oder Töpfe) der eingemachten Gemüse angebrochen. Am 1. November, dem Allerheiligensfeste, beginnt die Zimmerheizung und dauert bis zum zweiten Sonntage nach Ostern; von da an bleiben die Ofen kalt, und friert es auch zum Steinbersten. Zu Michaelis, den 29. September, beginnt der gewöhnliche Handwerker, am 18. Oktober, dem St. Lukasstage, der Kunsthandwerker bei Licht zu arbeiten. Der Meister gibt seinen Gefellen an dem Tage den sogenannten „Lichtbraten“. Diese Abendarbeit dauert bis zum Osterfeste.

Das Verhältnis zwischen Meister und Gefellen, zwischen Herrschaft und Dienstboten ist in jener Zeit noch ein inniges, patriarchalisches. Sie speisen alle an demselben Tische, nur in den Häusern der Vornehmen nimmt die Dienerschaft allein in der Küche oder der Gesindestube ihre Mahlzeiten ein. Es ist keine Seltenheit, daß Knecht und Magd mehrere Geschlechter hindurch in demselben Hause dienen. Sie gehören dann gleichsam zur Familie, mit welcher sie Leid und Freud manchmal ein halbes Jahrhundert lang geteilt haben. Für ihr Alter wird durch Stiftungen oder Lebensrenten gesorgt.

Nach getaner Arbeit suchen die Väter an einzelnen Tagen ihre Abendgesellschaften auf: die vermögenderen beim Weine, die andern beim Biere. Dies wird aus zinnernen Kannen oder steinernen Krügen mit zinnernen Deckeln getrunken. Vornehmere Bürger, die es aus einem eigenen Glase trinken, führen dies in einem niedlichen Körbchen bei sich. Ebenso fehlt die lange Tonpfeife nicht, aus welcher echter Holländer Tabak geraucht wird. Über der bis zur halben Höhe des Einganges reichenden Gitter- oder Gattertür hängt manchmal ein halbrunder, aus Weiden geflochtener Korb, der Hopfenkorb, den man, um einzutreten, beiseite schiebt. In vielen Straßen wird das Brauhaus auch durch den Rauch eines brennenden Pohlchens angekündigt,