

Spiegel mit Holzrahmen. Goldrahmen traf man überhaupt selten; der Bilderschmuck der Wände, noch nicht sehr zahlreich, aber mit Pietät betrachtet und bewahrt, fand sich ausschließlich von edigem, poliertem Holz umrahmt. In der guten Stube durfte auch die Standuhr nicht fehlen, meist im Rokologeschmack, aus früherer Zeit vererbt und nicht recht passend in diese steife, hochbeinige Rechtwinkligkeit. Auch Kristall- und andere Vasen fanden hier ihren Platz und der Glaskasten, die Etagere mit ihren Wundern.

Heute hat die Küche und der Herd alles Geheimnisvolle verloren, aber damals konnte die Küche noch als das eigentliche Heiligtum des Hauses gelten, der Herd als Sitz des Feuers für das ganze Haus. Ursprünglich war der Herd nichts anderes als eine Unterlage von Steinen für das Feuer. In der Niederung, in der steinlosen Marsch versah ein Sandhaufen die Stelle des Steinunterbaus. Mehr oder weniger zweckmäßig aufgerichtet, fand sich in einfachen Häusern diese ursprüngliche Form des Herdes noch vor. Um das offene Feuer auf dem Herde standen die Töpfe. Einen Schritt aber war man weiter gekommen durch Einführung des „Kunstherdes“ in den bessern Häusern. Das Wort verspricht mehr, als es hält. Das Kunststück war nicht so gewaltig groß; man darf dabei nicht an unsere heutigen geschlossenen Herde denken. Die Tugend des Kunstherdes bestand einfach darin, daß das Feuer nicht offen brannte neben den Töpfen, sondern in eingemauerter Feuerung, in welche die Töpfe durch die Öffnungen einer eisernen Herdplatte herabhingen. An einer Ecke des Herdes aber bestand noch immer eine Vorrichtung zu einem offenen Feuer mit einer sinnreichen Art von eisernem Galgen zum Überhängen eines Gefäßes oder zum Braten am Rost, zu raschem Anfeuern u. s. w. Als Decke hoch über dem Herde hing der Kaminshoß wie eine umgestülpte Tüte, mit weiter Wölbung den Rauch auffangend und in das breite Kamin führend. So befand man sich in der Küche zu einem Teil im Freien; war das Kamin senkrecht geführt, so konnte man vom Herd aus in den freien Himmel blicken. Dazu waren die Kamine weit, um den Essenlehrer durchkriechen zu lassen, um Schinken, Würste und Spedseiten, Zungen und andere ledere Fleischstücke zum Räuchern aufzunehmen. Drängte der Wind von oben herab durch den weiten Schlund des Kamins, so war das Feuer schwer zu unterhalten, das ganze Haus wurde voll Rauch; im günstigen Fall aber blieb die Küche ein ungemütlicher, kalter, windiger Aufenthalt für die Dienstboten. Um den untern Rand des weit ausladenden Kamin-