

bedürfnisse selber erzeugen. Viele alte Häuser, die vom Vater auf den Sohn vererbt waren, bedeckten große Grundflächen; zu ihnen gehörten ausgebehnte Höfe mit Stallungen und anderen Nebengebäuden, auch wohl kleine oder große Gärten. War für diese zwischen den Rückseiten der Straßen nicht Raum, dann kauften oder pachteten begüterte Familien einen Garten vor dem Tore, nicht sowohl des Naturgenusses wegen, als um Obst und Gemüse für den eigenen Gebrauch zu ziehen. Nicht selten trieb auch der städtische Hauswirt Kleinviehzucht. Dann lieferte der Hühnerstall je nach der Jahreszeit Eier oder einen feinen Braten. Zu Eingang des Winters wurde ein Schwein geschlachtet; die Rauchkammer füllte sich für Monate mit Speck, Schinken und Würsten.

Was man nicht selbst produzieren konnte, das kaufte man wenigstens tunlichst ohne Vermittelung von dem Landwirt, der in der Umgegend wohnte. In manchen Häusern gab es eine Roggenliste, in den meisten eine Mehlkiste; denn das Brot wurde von der Hausfrau oder der Magd angemengt; nur das Garmachen des Teiges überließ man dem Bäcker. Riesige Vorräte von Kartoffeln, Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Kohl, Rüben, Bohnen, Küchenkräutern, wildwachsenden Beeren kamen im Herbst ins Haus; sie mußten den ganzen Winter vorhalten. Der Michaelismarkt war in Nordwestdeutschland der Zeitpunkt, wo der Landmann zu guter Letzt vor der unwegsameren Jahreszeit seine sonstigen Erzeugnisse: Brennholz und Torf, Federn, Flach, Wolle, Honig, Grütze in der Stadt feilbot. Nur wenn das Wetter weich blieb, galt es noch zu Marini einen schwunghaften Handel mit Wintervorräten, insbesondere mit fetten Gänsen, die wohl gerupft, aber weiter nicht vorgerichtet in die städtische Küche wanderten.

Viele Vorräte zu haben, war der Stolz der deutschen Hausfrau. Noch schnurrte an Winterabenden lustig das Spinnrad, nicht bloß auf dem Lande, wo die Mägde in Ermangelung der Feldarbeit sonst nicht genügend beschäftigt gewesen wären, auch im städtischen Haushalt der bürgerlichen Stände. Es galt für einen feinen Ruhm, wenn die Hausfrau zu den vornehmsten Stücken ihrer Leinenaussteuer, zu dem Damastedeck, zu den Bezügen der Gastbetten, das Garn selbst gesponnen hatte. Daß jedes Stück dieser Aussteuer, die auf lebenslängliches Vorhalten berechnet war, dereinst von der Braut und ihren Schwestern eigenhändig genäht und gezeichnet war, galt der tüchtigen Bürgerfrau als eine Ehrensache. Es wäre auch schwer anders zu machen gewesen. Fertiges Leinen konnte man wohl kaufen, aber nicht fertige Wäsche oder gar die gefamte fertige Aussteuer.

Wie in diesem Punkt, so hielt man überhaupt in den Zeiten, von denen wir reden, den Grundsatz hoch: „Was man selbst machen kann, das muß man nicht kaufen.“ Man aß nicht bloß selbstgebackenes Brot, man kleidete sich am liebsten in selbstgesponnene und selbstgenähte Stoffe. Praktische Hausfrauen feierten einen Triumph über den anderen, wenn es ihnen gelungen war, die Arbeit dieses und jenes Handwerkers überflüssig zu machen. Diese färbte ihre alten Kleider neu auf; jene bereitete Kartoffelstärke. Eine dritte sammelte monatelang alle Fettabfälle und kochte Seife. Eine vierte zertrennte nach Bedarf ihre Betten, reinigte selbst die Federn und stopfte sie wieder ein. Als man der Mühe überdrüssig zu werden anfing, die Fußböden von weißem