

Es würde zu weit führen, von allen genannten Leuten anzuführen, was sie Alles verfertigen und zubereiten, woraus und mit welchen Werkzeugen. Dennoch ist es keineswegs unwichtig, daß die Aufmerksamkeit der Aeltern hierauf gelenkt wird und daß sie Augen bekommen für diese Art von Lebensanschauungen. Ich habe nicht selten sinnige Kinder in den Werkstätten der Handwerker angetroffen. Man spreche also, um einen Mittelweg anzudeuten, über einige der genannten Arbeiter ausführlich und benutze das Thun und Treiben der übrigen zu schriftlichen Uebungen.

a. Der Bäcker.

Auf dem **Ladentische** des Bäckers finden wir gar mancherlei **Brot**: Schwarz- oder Roggenbrot, Fein- oder Sauer- oder ausgefichtetes Brot, Franzbrot, Semmel, Rundstücke, harte und weiche Kringle und Zwiebade, Schmalzkuchen, allerlei Backwerk und Pfefferrüße.

Dieses Brot verfertigt der Bäcker aus **Mehl**; einiges aus grobem und feinem Roggenmehl, anderes aus Weizenmehl.

In seiner **Backstube**, wo es im Winter sehr warm ist, bereitet der Bäcker aus **Milch** oder **Wasser** und **Mehl** einen **Teig** in dem großen **Backtrog**. Dies geschieht meistens des Abends, — er hat's angerührt. Die Nacht über bleibt der Teig warm zugebedt stehen, um **aufzugeben**. **Sauerteig** und **Gest**.

Morgens in aller Frühe (der Bäcker muß sehr früh aufstehen), wird der Teig noch einmal gehörig **geknetet** und dann das verschiedene Brot geformt. Währenddess ist der **Backofen** heiß gemacht; der Bäcker heizt mit Holz. Auf einem langen **Schieber** wird das Brod in den Ofen geschoben und nach kürzerer oder längerer Frist, je nachdem es gar ist, mit dem Schieber wieder herausgeholt. Die Leute stehn auch schon auf der Diele und warten auf frisches Brot, denn am Morgen sind Alle hungrig.

In den meisten Häusern der Stadt machen die Hausfrauen den Teig zu dem Schwarzbrote selbst, schicken die langgeformten Brote des Morgens früh (sie haben Abends vorher beim Bäcker fragen lassen, wie früh?) auf einem Brette, mit einem weißen Tuche bedeckt, zum Bäcker, der es in seinem Backofen gar backen muß. Die Hausfrauen thun das Anrühren, Säuren, Kneten und Formen. Auf dem Lande hat jede Bauerfrau ihren Backofen oder ihr Backhaus, und thut auch das Backen selbst.

Backen — Bäckern. Wer will schöne Kuchen backen, der muß haben sieben Sachen: Eier und Salz, Butter und Schmalz, Milch und Mehl, Safran macht die Kuchen gel (gelb).

b. Wie die Mutter das Schwarzbrot macht.

Vater und Mutter und alle Kinder sitzen des Abends am Tisch und die Grütze ist verzehrt. Das Bublein hat aber gar fleißig gelernt und gespielt, und ist noch hungrig; es bittet den Vater noch um ein Butterbrot. Das Bublein ist pflüssig; es hat gesehn, daß die Magd ein unangeschnittenes Brot hereintrug und möchte gern das erste Stück (den Krust) haben. Der Vater streicht das Messer am Rücken eines andern, macht fromm ein Kreuzeszeichen mit der Spitze auf die flache Seite des Brotes und schneidet die erste Kruste (den Lachkrust), das vom Brote zuletzt übrigbleibende Stück heißt der Brummkrust), nicht gar zu dick für den kleinen Mund des Söhnleins, ab. Bald sind die scharfen Zähne in Thätigkeit.