## C. Bilder aus der Erd- und Völkerkunde.

## 206. Sitten und Gebräuche in Schleswig-Holftein am Ende des 18. Jahrhunderts.

1. Wie man af und trant. Speife und Crant find freilich in perschiedenen Gegenden und bei perschiedenen Ständen recht perschieden; aber folgende Deranderungen haben fich doch fast überall geltend gemacht und geben immer weiter. Grute, Biersuppe und Warmbier weichen por Thee und Kaffee mit Butterbrot, und felbit Knechte und Mäade des Bauses bekommen in einigen Gegenden schon lettere frühkoft. In haushaltungen, mo por fünfzig Jahren nur ein Schwein jabrlich geschlachtet wurde, werden jest zwei bis drei geschlachtet und dagu noch eine Kub oder ein Ochse. Immer mehr fleisch und auch immer mehr Gemuse tommen auf den Tisch. Eine weite Derbreitung baben besonders die Kartoffeln gefunden, die früher den Dienstboten und den Dreichern nicht geboten wurden. Jest begehrt man fie ichon, und fogenannte fleine oder arme Ceute haben manchmal nichts andres mit ihren Kindern zu effen als diese Speife, morgens, mittags, abends. Einst standen in der Marich die Bohnen, Dferdebobnen genannnt, als Speife auf dem Tifch, wo man jest Kartoffeln fieht. 2luf der Geeft murde fast immer Bier, Milch und Buttermild getrunfen. In der Marich brauten die größeren Bofbefitter das Bier felber für ihre haushaltungen, fingen indes schon an, das Bier von einem Braner zu nehmen. Brauerbier war aber nicht allaemein acachtet; deshalb gab ein Dater feiner Cochter, als fie Bauerfrau werden follte, die Lebre mit: "Bieb deinen Centen feine Brauerjauche, fondern braue felbit!" Branntwein fam fast noch gar nicht por, nicht einmal bei der Ernte oder andern schweren Urbeiten. Beständig Branntwein im Baufe batten nur Krüger und Brenner.