

Materialien zur Living History

Der Dorfkrug

Im nördlichen Deutschland

1750-1815

Oder von den Wonnen der Ursprünglichkeit...

Version 3

Diese kleine Sammlung versteht sich als Anleitung zu den typischen Sitten und dem Gebrauch von Materialien und erhebt nicht den Anspruch, eine umfassende Dokumentation sein zu wollen, wie sie in der angeführten Literatur zu finden ist. Auf dem Lande hatten sich viele städtische Moden noch nicht durchgesetzt, also scheint der Rückgriff auf Quellen bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts plausibel. Auf zahlreiche regionale Besonderheiten kann hier natürlich nicht eingegangen werden, das Beschriebene kann hoffentlich für den *nord- und niederdeutschen Raum* gelten. Wie könnte es dort ausgesehen haben und welche einfachen Regeln können wir aus den Quellen ableiten?



Abbildung 1: Reetgedecktes Hallenhaus in Ausbüttel bei Gifhorn, Baujahr: 1779

Von den Gasthäusern

Der eigentliche Sinn und Zweck der ländlichen Gasthäuser war: **Den großen Durst zu stillen**, der dortzulande auf Lande geherrscht haben mag.

Nach 1800 unterscheidet man z.B. in Cloppenburg:

Laden- und Schankwirtschaften der unteren 1. Classe

Schenken der 2. Classe (einschließlich der Schnaps- oder Weinschenke)

Schenken der 3. Classe, also der großen Herbergen in den Städten, in der Regel auch Poststationen

Wir finden also folgende Verwendung der Gasthäuser auf dem Lande:

Schenke

Hökerhandel (Kleinhandel)

Herberge

Kaffeehaus

Tanzsaal

Stellen wir uns also einen der üblichen Dorfkrüge vor, und nicht etwa einen der großen Gasthöfe, vulgo Poststationen. Die Dorfkrüge waren in der Regel niederdeutsche Hallenhäuser, und anders als in den Städten, nicht für den besonderen Zweck gebaut. Der Wirt war erst einmal Bauer, der nebenher noch einen Dorfkrug betrieb...

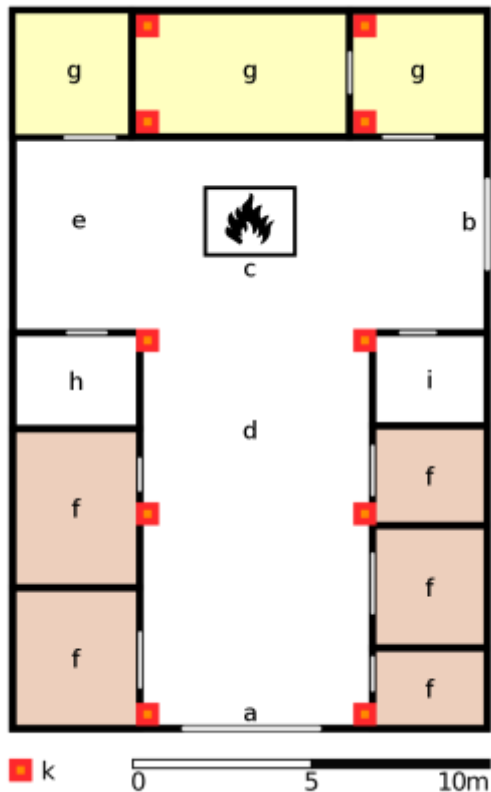


Abbildung 2: Grundriss eines typischen (Zweiständer-)Hallenhauses a) Einfahrtstor b) Seitentor c) Feuerstelle d) Diele e) Flett f) Stall g) Stube h) Futter i) Gesinde k) tragender Holzständer

Eine Gaststube im heutigen Sinne gab es noch nicht:

Der typische Versammlungsort war die offene Herdstelle auf der Deele, nicht die Stube, die evtl. vornehmen Gästen oder den Logiergästen vorbehalten war.



Abbildung 3: Gasthaus in Wutzkow, Brandenburg. In der Mitte der vornehme Reisende aus der Stadt, nämlich der Zeichner selbst, rechts von ihm vermutlich sein Reitknecht, und über diesem das Sattelzeug (Chodowiecki, eine Reise nach Danzig)

Vom Wirt

Der Wirt wird „Krüger“ genannt, wenn der Krug am Pfarrhof liegt, „Krugküster“.

Von den Gästen

Bauern besuchen höchstens an Sonntagen und Feiertagen die Gasthäuser. Lag der Dorfkrug an einer großen Postroute, so konnte er auch **Logiergäste** aufnehmen, die mit der Wirtsfamilie das Essen teilten. **Fußreisende**, wie Handwerksgesellen oder in Geschäften reisende Bürger, pflegten tagsüber hier Station zu machen und sich mit Schnaps zu stärken. Nicht zu vergessen die üblichen Einquartierungen des **Militärs**, wobei die Schenken von den Offizieren und ganz besonders der Generalität bevorzugt wurden.

Im Weichbild der Städte konnte der Dorfkrug ab ca. 1800 ein sonntägliches Ausflugsziel für die **Bürger** sein, die sich nicht nur in Abendgesellschaften dem Klubleben widmeten, sondern auch gesellige Nachmittagen.

Die Stammkunden (d.h. die Bauern der Umgebung) ließen es oft ganz an jedem Gefühl für Schicklichkeit mit den Vertretern der verschiedenen Stände fehlen, woran sich manch vornehmer Fremde gestört haben dürfte. Nur das Verständnis für das niedersächsische Bauerntum ließ ihn dann den Fauxpas entschuldigen.

Der Komfort wurde von den Reisenden oft nicht gerade schmeichelhaft beurteilt, wohnte doch Mensch und Tier unter einem Dach:

„Ich komme mir ganz so, als ob ich in der Einöde der Skythen sei und nicht unter Menschen. Hier gibt es nur Schweine, Säue und Ferkel...“



Abbildung 4: Dorfstraße in Klenow, heute Ludwigslust (Radierung von Johann Dietrich Findorff, 1764)

Vom Schlafen

Die Gäste übernachteten in den Kammern oder den Butzen, ausgewiesene Gästekammern gab es nicht! Unter Umständen schlief man auf einer Strohschütte (in den Mantel gewickelt) in der Stube auf dem Boden! Geringen Reisenden konnte auch mal ein Stall angewiesen werden.



Abbildung 5: Das kassubische Wirthaus; rechts im Vordergrund wieder der Zeichner; vor ihm das fertig aufgesattelte Reittier mit dem Portemanteau. Weniger vornehme Gäste dürften links im Gang geschlafen haben. (Chodowiecki, Eine Reise nach Danzig)

Ein Zeitzeuge berichtet:

„Willst du auch wirklich ein auserlesenes Bette, so höre: die meisten Betten stehe in einer Reihe an beiden Seiten, neben diesen die Kühe, die Pferde, die Kälber, darüber die Küken und Hühner, darunter, ich bezeuge meine Glaubwürdigkeit, die Schweine. Nach dem Polster oder den Leinentüchern frage nicht! ... Daher habe ich die ganzen Tage hindurch die Kleidung nicht abgelegt.“

Reiseschriftsteller Potter berichtet 1794 von seiner Reise durch das Oldenburgische:

„Hier in dieser elendsten Herberge, die mir jemals zu Gesicht gekommen ist, muß ich nun bis morgen frühe ausharren. Die Unreinlichkeit und Unordnung übertrifft alle Beschreibungen. Ich muß mich in dem allgemeinen Gastzimmer aufhalten, wo alles beisammen ist, und allerlei Dingen durcheinander liegen, daß diese Stube eher einer alten Rumpelkammer als einem menschlichen Wohnzimmer gleich sieht, und wo ein unerträglicher Gestank herrscht. Und diese Herberge liegt an der Poststraße nach Oldenburg. In einem und demselben Zimmer war ich mit Leuten von beiden Geschlechtern, von verschiedenen Ständen und von verschiedenen Nationen beisammen; Krämer, Bauern, Fuhrleute, Soldaten alles durch einander, und hier sollten zugleich auch die Schlafstellen seyn.“

Wenn es möglich war, wurde der Gast im einzigen Gästebett, der Bundeslade, untergebracht, sonst er sich mit einer Strohschütte zufrieden geben musste.



Abbildung 6: Die Nacht in Massow, Brandenburg (Chodowiecki, Eine Reise nach Danzig)

Vom Spielen, Tanzen und anderen Vergnügungen

Nach 1800 wurden sogar auch die ersten Tanzsäle in Kaffeehäusern nahe der Städte (z.B. Oldenburg, Hamburg, nördliches Elbufer) eingerichtet:

„Die tanzfähige Jugend empfand es als einen sehr wesentlichen Mangel, daß das Sägelkenske Haus, welches, wie alle übrigen Kaffeehäuser außerhalb der Stadt, ursprünglich in erster Linie landwirtschaftlichen Zwecken gedient hatte, keinen geeigneten Platz zum Ballmäßigen Tanzen bot und war sehr befriedigt, als sich der Wirt bereiterklärte, den Stall zum Tanzsaal

einer geschlossenen Tanzgesellschaft umzubauen.

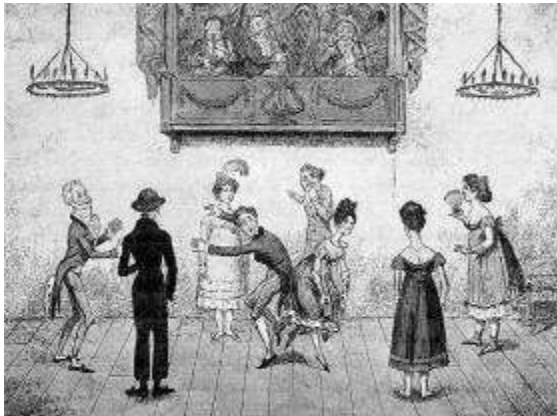


Abbildung 7: Der Tanzunterricht (engl. Karikatur um 1815)

Zu den weiteren Zeitvertreibern können wir Karten- und Würfelspiele rechnen.



Abbildung 8: Kartenspiel (Chodowiecki)

Von den Preisen

Getränke werden auf dem Kerbholz notiert.

Preistabelle (Grote = Silbergroschen?;
 $\frac{1}{4}$ Taler = 18 Grote):

Kanne Bier (1,39l) = 5,25 Pfennig um
1790, andere Quellen nennen 2 Grote

Ein Pfund Kaffee = 44-48 Groten = $\frac{2}{3}$
Thaler



Der Gutsherr feiert mit seinem Gesinde den Abschluß der Erntearbeiten (Ausdruck eines intakten Verhältnisses zwischen den Ständen).
Radierung von Daniel Chodowiecki, 1783 (Ausschnitt)

Von den Getränken und ihrer Zubereitung

„Trinck ich Wein so werde ich lustig

Trinck ich Wasser so werde ich durstig

Trinck ich Bier so werde ich voll“

Für einen Haushalt werden pro Person ca. 20 Liter **Wasser** benötigt, die aus dem Zieh- oder Wippbrunnen oder als abgeschöpftes Oberflächenwasser in Holzeimern herbeigeschafft werden mußten. Dieses Wasser wurde in der Regel noch durch Filtersteine gereinigt.... Wasser wurde im allgemeinen nicht im Gasthaus getrunken, auf den Höfen dagegen schon.

Zum Aufkochen des Wassers war dann ab 1800 der kupferne Wasserkessel verbreitet, erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts wurde es üblich, ständig einen Wasserkessel auf der Glut zu halten.



Abbildung 9: Im Wirtshaus, Zinnkrug für Ausschank von Bier. (Findorff ca. 1750)

Bier

In den Wirtshäusern war meist kein gutes Bier zu bekommen oder an trinkbares Bier überhaupt zu denken, was wohl mit den langen Standzeiten in den Fässern und den fehlenden Konservierungs- und Kühlmitteln zusammenhing:

Bier konnte mit Hilfe des Hopfens nur kurze Zeit auf ca. eine Woche konserviert werden. Hausbrauereien brauten nur für den eigenen Bedarf. Auf den Höfen war Bier sicher nicht ein allgemein tägliches Getränk, denn der Bierkonsum ging im 18. Jahrhundert zurück.

Es wurde „heet und seut“ getrunken, d.h. heiß mit Zucker. In der Zinnkanne, die neben dem Herdfeuer abgestellt wurde, behielt die Mischung die richtige Temperatur.

„Das **braune Bier**¹ ist entweder süß, oder bitter, und man kann nicht aller Orten im Sommer die Wahl haben, da zu solcher Zeit hin und wieder nur allein bitteres oder Lager=Bier gefunden wird.“

Bier-Kaltschale

Bier kann auch als Kalteschale präpariert werden:

„Die **Bier=Kalteschale** besteht entweder aus braunem oder weißem Biere. [...] Die kalten Schalen werden mehr im Sommer, als im Winter, gegessen; die einzige Bier=Kalteschale ausgenommen, welche

auch im Winter, wiewohl nur des Abends, gebräuchlich sind.“

„Zu den Bier=Kalteschalen nimmt man entweder Kofent, oder braunes oder weißes Bier. Eine **Kofent=Kalteschale** besteht aus Kofent (Nachbier) und klein gekrümelmtem Brode, mit Kochzucker, Honig oder Syrupp.“

„Es [Braunes Bier] wird über fein, auf dem Reibeisen zerriebenes Brod, Bier gegossen, mit Zucker versüßt, und geriebene Citron=Schale mit unter gerühret. Krünitz“

Der Kofent²,

„Kofend, Kovend, ein geringes, schwaches Bier, welches entsteht, indem man, nach geschöpftem Biere, frisches Wasser auf die in dem Meisch=Bottich befindlichen Träber gießt; daher es auch Nach=Bier, Halb=Bier, After=Bier, Dünn=Bier, in Preussen Halbender, und, weil manche Personen es gern bey den Mahlzeiten trinken, Speise=Bier, Tafel=Bier, Tisch=Bier, genannt wird;“ (Krünitz)



Abbildung 10: Saaterländerinnen beim Bierkränzchen (Biervisite), Kupferstich von Johann Georg Penzel 1799. Penzel soll angeblich niemals im Saterland gewesen sein. Die dargestellte Szene entspricht jedoch in fast allen Details einem Augenzeugenbericht aus dem Jahr 1847. Die abgebildeten Löffel dienen dazu, Brotstücken, die zuvor ins Bier gebrockt wurden, wieder herauszufischen.

Schnaps

war gebrannter Korn und übertraf Bier an Beliebtheit bei weitem, also keine Chance für fremde Früchte. Die Hausbrennereien wurden von amtswegen beobachtet, damit die Menge besteuert

¹ Obergäriges Bier

² den Ton auf der ersten Silbe

werden konnte und nicht zuviel Korn verwendet wurde, denn man befürchtete immer eine Hungersnot (Brennerey-erlaubnis, im hannöverschen Braunahrungsrecht, bzw. Brennahrungsrecht).

Nach dem französischen System 1803-1813 konnte die Brennerey gegen Bezahlung ausgeübt werden.

Das Trinken aus der Flasche gilt für Frauenzimmer als unziemlich.



Abbildung 11: Bauern beim gemeinsamen Biertrinken (siehe Daubenkrug) und Rauchen (Radierung von Johann Dietrich Findorff, um 1755)

„Da dem Vernehmen nach verschiedene Brantweinbrenner ihr Brandweinkessel zugleich zum Bierbrauen gebrauchen, und diese zum doppelten Zwecke dienenden Kessel bey einigen so eingerichtet sind, daß, wenn Bier darin gebrauet werden soll, der obere Theil von denselben abgenommen wird; so wird namens seiner Kurfürstlichen Durchlaucht den Eigenthümern dieser also eingerichteten Brandweinkessel gnädigst erlaubet, in Vorgang, daß gemeldeter obere Theil dem Gerichte eingeliefert, und sodann der untere Theil des Kessels vom Gerichte entsiegelt wird, in diesen Kesseln Bier brauen mögen; weil auf diese Art die Besorgniß für Unterschleife gehoben wird. Münster, 1790“

Kalteschale

Diese gibt Gelegenheit zum rituellen Besäufnis für Männlein und Weiblein im häuslichen Kreise, zum Beispiel in

der guten Stube oder um die Herdstelle auf der Flett.

Eine besondere Form der Darreichung ist die **Kalteschale**:

Das ist gesüßter Branntwein, der in einer flachen Schale gereicht, in Gesellschaft mit einem silbernen Löffel gegessen und wie folgt präpariert wird:

Der Branntwein wird mit Zucker und Rosinen gemischt. Östlich der Weser wurde noch eingebrockter Honigkuchen zugegeben, während im nördlichen Westphalen Zwieback oder Weißbrot die Einlage machte. Der Zucker kann durch Honig oder Sirup ersetzt werden.

Der Pokal wird herumgereicht: Jeder nimmt eine Portion bei jeder Runde, bis er vom Hocker fällt oder die Schale leer ist.

Kaffee

wurde immer nur roh geliefert und wurde an Ort und Stelle im Kaffeebrenner, Kaffepauke oder Kaffeetrommel geröstet. Vor dem Rösten kann man ihn noch in wallend kochendem Wasser reinigen und dann trocknen. Der Kaffee wurde entweder in der Kanne unter Rühren aufgegossen (türkische Methode) oder in einem separaten Topf wie Tee (chinesische Methode) aufgeköcht. Dem Kaffeepulver darf dabei etwas Senf oder Zucker beigegeben werden.

„... denn er siehet aus wie gefärbtes Wasser“ und „Das warme Getränk ist hier in großer Quantität und schlechter Qualität getrunken“: Kaffee wird stark verdünnt getrunken und ist Durstlöcher. Man sagt, es seien ca. 20 g Kaffee auf 4 Liter gewesen.

Zuckerstücke werden in den Mund genommen und wieder zurückgelegt... (holländische Sitte). Wer keinen Kaffee mehr wollte, stülpte die Tasse um.

Man darf aus der Untertasse trinken.

Versuche, durch Verbote den Konsum von Kaffee auf dem Lande zu brem-

sen, unternahmen fast alle Herrschaften in den 60er Jahren des 18. Jahrhunderts – mit wechselndem Erfolg. In der Regel scheint der Wohlhabend lieber die Strafe gezahlt zu haben, als auf den Kaffee zu verzichten.



Abbildung 12: Kaffeetrunk eines bürgerlichen Ehepaares um 1780. Man erkennt gut die Koppchen, die Zuckerdose und die Kranenkanne.

Wein

ist das Getränk der bauerlichen Oberschicht und wohlhabender Bürger, welches ein wohlbestallter Wirt in Vorrat zu halten hatte. Üblicherweise kam der rote Wein aus Bordeaux, die weißen vom Rhein oder aus Ungarn. Sogar in den kleineren Ackerbürgerstädten waren Weinschänken durchaus üblich (siehe Cloppenburg).

Von den Trink-, Vorrats- und Ausschankgefäßen

eine Auswahl

Schnaps

Dickwandige Schnapsgläser mit eingestochener Luftblase.

Kleine Zinnbecher (weniger beliebt)

Taskenpuffer, kleine plattrunde Flasche, die auf die Jagd und dergleichen mitgenommen wird, auch „von versoffenen Weibern in der Tasche“ getragen wird.

Schnapsflaschen aus Glas, oft mit bemalt und mit Sinnsprüche versehen „Christi Leid meine Freude“ und „Trinck gutten wein laß Wasser sein!“

Branntweinflasche aus Steinzeug

Für Bier:

Daubenkrug

Flachdeckelkrug aus Zinn oder Silber

Glaskrug (eher selten)

Passglas

Fayencenkrug (Walzenkrug) mit oder ohne Standing.

Zum Ausschanken des Bieres:

Zinnkrug

Standtöte, geböttchert

Hängetöte

Trageflasche aus braunem Steinzeug für das Erntebier

Maßkrug aus Zinn

Wein

Kelchglas für Wein.

Karaffe für Wein

Bouteille (bauchige Flasche)

Kaffee

Koppchen mit hohen Schalen

Kaffeekanne mit Tülle oder Schneppe

Kranenkanne vulgo Dröppelminna

Kaffeemühle

Zuckerhut

Zuckerzange.

Mokka

Mokkakanne mit Quirl.

Mokkatassen?

Tee

scheint in Gasthäusern nicht üblich gewesen zu sein, er war mehr in den privaten Zirkeln verbreitet?

Kaltschale

Erforderlich sind eine Kaltschale in Pokalform und ein großer Löffel für alle. Zinn wird im Gasthaus auf dem Lande gute Dienste tun, aber im Meierhof oder Kaufmannshause sollte es schon Silber sein.



Abbildung 13: Kaltschale oder Brantweinschale aus poliertem Zinn um 1800 (Reproduktion)



Abbildung 14: Silberne Brantweinschale Rintius De Grave/Leer, um 1799.

Vom Kautabak

auch Mundtabak oder Priem

Als kleine, in Papier gewickelte Päckchen oder in Dosen dargereicht.

Vom Schnupfen

Der Schnupftobak wird in einer kleinen Dosen gereicht, die in die Rockschoßtasche passt. Material sind z.B. Zinn, Silber, Edelh Holz, Bein...



Abbildung 15: Man bietet dem Herrn einen Schnupftoback an



Abbildung 16: Silberne Schnupfdose für den Herren von Stand



Abbildung 17: Hölzerne und messingne Schnupfdose des 19. Jh. mit Applikation

Vom Rauchen

Das Rauchen war allseits beliebt, wie die zahlreichen Genrebilder zeigen. Die Pfeife wurde vom Wirt gestopft und angeraucht, dann erst dem Gast gereicht. Zu Ausstattung gehören:

Mehrere Tonpfeifen, die auf einem Ständer präsentiert werden.

Toback-Topf für größere Mengen

Eine Tabakdose aus Zinn, Steingut etc.

Fidibus

Kerze

Spucknapf



Abbildung 18: Der Raucher (Mecklenburg, Johann Dietrich Findorff, 1750)



Abbildung 19: Hölzerner Spucknapf mit Deckel, der mit feinem Sand gefüllt wurde.

Von der Küche



Abbildung 20: Knabe beim Bratenwenden (Chodowiecki)



Abbildung 21: Eine mehr hochherrschaftliche Küche (Chodowiecki)

Von den Speisen

Es wurde von den Gästen das gegessen, was die Wirtsfamilie ohnehin zubereitete.

Zwischendurch waren ein Schwarzbrot mit Butter und Kaffee üblich. Ein Zeitgenosse berichtet:

„Inzwischen wurde der Tisch gedeckt, aber ich möchte nicht von einem Tischtuch sprechen, du kennst das. Und schon trachtete mein Verlangen begierig nach Essen. Aber, oh weh! Das erste Gericht bestand aus dicken, fetten und – ich füge hinzu – rohem Speck. Oh, mein Magen! Was hätte ich tun sollen? Etwas anderes zu verlangen, war unmöglich...“

Von anheimelnder Gemütlichkeit kann nicht die Rede sein, wie Reiseschriftsteller Potter 1794 berichtet:

„Hier saß ich in düstern Gedanken mein Schicksal und das feine Nachtessen erwartend, von welchem ich mir schon im Voraus einen schönen Begriff machen

konnte, da in dem Kaminfeuer des Zimmers, wo die höchste Unreinlichkeit herrschte, Fleisch in einem Kessel, Rüben und Kartoffeln zubereitet wurden. ... Sogleich wurde noch einige Stücke Fleisch von der Aufwärterin, einer Magd, die ausah, als ob sie schon sechs Wochen im Rauche gehangen hätte, in den Kessel gethan.“



Abbildung 22: Bauern beim Essen, Sachsen ca. 1760

Referenzen

Literatur

Kaiser, Hermann: *Der große Durst – von Biernot und Branntweinfehden – rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee, Materialien & Studien zur Alltagsgeschichte und Volkskultur Niedersachsens, Heft 23, Stiftung Museum Cloppenburg, Cloppenburg 1995*

May, Herbert; Andrea Schilz (Hrsg.): *Gasthäuser – Geschichte und Kultur, Michael Imhof-Verlag, Petersberg 2004, darin: Heinrich Stieve, Dorf- und Straßenkrüge*

Krünitz, J.D.: *Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt-Haus-; 1773 bis 1858 in 242 Bänden*

Materialien zur Living History

Klöffler, Martin: *Tischkultur 1750-1790, , Düsseldorf, März 2007*

Klöffler, Martin: *Tischkultur des Empire 1790-1820 - Eine Anleitung und ein Ideengeber für die Darstellung, Düsseldorf, 2020*

Links

Branntweinschale

<https://de.wikipedia.org/wiki/Branntweinschale>

Hallenhaus

<https://de.wikipedia.org/wiki/Hallenhaus>

Gasstätte

<https://de.wikipedia.org/wiki/Gastst%C3%A4tte>

Weitere Materialien zur Living History siehe:

Ingenieurgeograph

http://www.ingenieurgeograph.de/Living_History/Material/material.html

Academia (in der Regel die aktuelle Fassung)
<https://independent.academia.edu/MartinKl%C3%B6ffler>

Weitere Abbildungen



Abbildung 23: Magd beim Buttern auf der Diele eines niederdeutschen Hallenhauses in oder in der Nähe des Dorfes Klenow, heute Ludwigslust in der "Griesen Gegend". Bemerkenswert sind die an den Kopfbändern des Rähms angebrachten Hühnerneester, wie sie in ähnlicher Form im Bomann Museum/Celle zu sehen sind. (Johann Dietrich Findorff 1762)



Abbildung 24: Alte Frau beim Wollkratzen (Ölgemälde von Johann Dietrich Findorff 1752)