

13. Mitgift für das Hochzeitspaar

1789 gehörte in einen Brautwagen auch Vieh und Korn

Die Bezeichnung „Brautwagen“ für die Mitgift der bäuerlichen Braut, auch „Bräutigamswagen“ genannt, wenn ein Mann sie einbrachte, liest man schon um 1664 in einer Hauschronik. Sie entstand vermutlich in dieser Zeit nach dem 30-jährigen Krieg und endete mit der Ablösung der Höfe von der Gutsherrschaft im 19. Jahrhundert.

Die Oberherrschaft einer Hofstelle verlangte seit dem Mittelalter von den Bauern nicht nur den zehnten Teil ihrer Erzeugnisse, sie behielten sich auch die Genehmigung von Heirat, Mitgift, Altenteil und Erbfall vor.

Darum war dem Königl. Kurfürstl. Amt Hoya am 8. Januar 1789 sehr daran gelegen, von den Kirchspielvögten den Inhalt und Wert der Brautwagen zu erfahren. In dieser Ausgabe der Heimatblätter ist der verlangte Bericht aus dem Geestdorf Martfeld dargestellt.

Der Vogt Schöne rechnete in seinem Kirchspiel das Vieh und Korn mitsamt dem Hausrat, also alles, was an Mitgift, außer Geld, anfiel, zu einem vollen beziehungsweise mittelmäßigen Brautwagen. Beachtenswert: Bei kaum weniger Gegenständen hat der letztere fast den halben Wert. Die Qualität der Artikel, auch beim Vieh, müssen die Preisunterschiede bewirkt haben. Aus Platzgründen seien hier nur die Positionen für einen vollen Brautwagen ohne Wertangabe angeführt: neuer Ackerwagen, Kleiderschrank, Anrichte, Fußbank, Truhe mit halbrundem Deckel, Tisch, drei Kupferkessel, Messingtopf, Messingtiegel, Schöpflöffel, Schaumkelle, Fleischgabel, Gießkanne, Leuchter, Rösteisen, Feuerzange, Dreifuß, eiserne Elle, Hechel mit Stuhl, Butterfass, Milcheimer und flache Holzgefäße, Waselck zum Milchtragen, Holzschalen, Pfeifkanne, Holz- und Schleppbrake, Flachstreite (Klopfer), Dreschflegel, 12 Stühle, Handlaken-Knecht, Tellerbrett und 12 Holteller, 12 Holzlöffel, Mangelholz mit Knüppel, Spinnrad, Haspel, Salzfaß, Axt, Barte (breites Beil), Spaten, Mistforke, Garbenforke, Streicheisen, Spiegel und Kammfutter, Kleiderbürste, 2 Käme und Kammfutter, Kleiderkorb, Tragekorb, 12 Kornsäcke, 6 Linnen, 6 Dollaken, Reibe, Mörser, 2 Messingleuchter, Zinnkump (große Schale), 6 Zinnschüsseln, 1 Dutzend Zinnteller, 1 Dutzend Zinnlöffel, 3 Schalen, Ehrenkleid eines Mannes mit allem Zubehör, 2 Ehrenkleider für eine Frau, Biertrichter, 6 lange Drell-Tischlaken, 12 Stuhlkissen, 12 Hemden, 18 Drell-Handtücher, Bett mit 6 Kissen, jedes Stück dreimal bezogen; 2 Pferde, 1 altes Fohlen, 3 Kühe, 3 Rinder, 6 Schweine, 6 Schafe; 2 Molt Hafer Hoyaisches Maß, 2 Molt Roggen Hoyaisches Maß. Für den mittelmäßigen Brautwagen waren anstatt 73 Positionen 65 aufgeführt.

Gustav Tweles Martfelder Chronik von der Aufstellung der Heiratsmitgabe um 1754 nannte: Ehrenkleid, Bett mit Überdecke und 4 Kissenbühren aus Barchent, Unterbett, Pfühl von dichten Bühren oder Drell, 3 Paar Bettlaken, 6 Kissenbühren, 6 Drell-Tischlaken, 6 Stuhlkissen, 6 Handlaken. Zinn: 6 Schüsseln, 12 Teller, Leuchter, Kupferkessel, Messingtiegel, kupferne Wasserfülle. Eisengerät: Kohltopf, Pfanne, Dreifuß, Röste, Feuerzange, Axt, Beil, Mistforke, Spaten. Holzgerät: Kleiderschrank, Koffer, Anrichte, 2 Stühle, Tellerbrett, 12 Teller, Handlaken, „Bierfahren duhl“ (?), Kanne Kleiderkorb, Wassereimer. Ansonsten: Spiegel, Kleiderbürste, Reibe, Pfeffermühle: 1 Pferd, 1 Kuh, 1 Schwein; ½ Molt Roggen, 1 Molt Hafer. In den Chroniken der Nachbardörfer findet man die Mitgiftangaben anders ausgelegt. Dort steht meist vorab die

Summe an Talern, dann folgt Vieh in Stückzahlen, Korn, und zuletzt ein Brautwagen in unterschiedlicher Größe, der nur für Hausrat galt.

Grundverschieden sind die Angaben zu den Mitgiften von 1705 bis 1866. Dafür ist die Festlegung des Vogts Schöne treffend, der im Januar 1790 seinem Bericht über Brautwagen im Marschendorf Wechold voraussetzt: „Dass Eheleut gibt, jeder nach seinen Vermögen.“

Braunbier selbst gebraut

Unsere Vorfäter deckten einen großen Teil ihres Bedarfs mit eigener Produktion

Der in den Berichten angegebene Hausrat entsprach den Bedürfnissen jener Zeit mit den noch offenen Herdstellen auf den Höfen. Wir können sie uns kaum vorstellen, uns aber über die Lebensweise jener Generation an dem Schaumaterial der Museen oder durch entsprechende Bücher informieren. In manchen Bauernhäusern sind Gegenstände aus alten Mitgiften bewahrt geblieben. Solche für die Flachsauflbereitung sind vielen nicht so befremdend wie Bierbraugeräte in landwirtschaftlichen Betrieben.

Fast jeder Haushalt hat früher Bier gebraut, weil es neben Kräuteraufgüssen, das alltägliche Getränk vor dem Aufkommen von Schwarztee und Kaffee war. Das Bier galt als Durstlöcher, weniger als Genussmittel. Das Brunnenwasser nahe dem Misthaufen und aus zuweilen schlechtem Boden bot nicht immer gute Trinkqualität. Die Dick- und Buttermilch gehörte als wichtige tägliche Nahrung zu den Mahlzeiten, die sattmachen sollte.

Aus Gerste wurde Braunbier hergestellt. Manche Höfe besaßen einen Hopfengarten, brauten und verkauften Bier. Für eine gute Qualität war klares, fließendes oder weiches Brunnenwasser wichtig und die Herstellung sehr aufwendig. Deswegen entstanden nach und nach eigenständige Brauereien und ebenfalls Schnapsbrennereien in der hiesigen Gegend. Schnaps wurde viel getrunken.

Günstig für den Eigenbedarf konnte zu Hause in einem geeigneten Gefäß ein Dünnbier aus gesäuertem Schwarzbrot und Wasser nach zwei Tagen Gärung abgezapft und getrunken werden. Hopfenbier schmeckte natürlich viel besser. Wasser mit Essig und Honig vermischt war neben Brotwasser ein durstlöschender Trunk. Das Brotwasser, kaltes Wasser mit Schwarzbrotstücken gesäuert, stillte unseren Durst noch vor 60 Jahren in den Erntezeiten.

Der Röster im Brautschatz diente nicht zum Brennen von Korn und Zichorien als Kaffee-Ersatz, sondern zum Rösten von Würsten im eigenen Saft. Auch Brot wurde viel geröstet und in die entrahmte Dickmilch gebrockt, die gemeinschaftlich aus einer Schüssel in der Tischmitte gelöffelt wurde.

Gelöffelt wurde fast jede Mahlzeit. Das Fehlen von Messer und Gabeln in allen Mitgiftaufzählungen ist auffällig. In den meisten städtischen Haushaltungen gehörten sie schon zum alltäglichen Geschirr. Löffel aus Holz und Zinn sind mehrfach genannt, Teller nur wenige. Die einzige erwähnte Gabel mitlangem Stiel brauchte man zum Herausheben von gekochten Fleischstücken.

In einem Inventar von 1777 in Martfeld-Hollen fällt bei den Haushaltsgeräten ein Schneidbrett mit Messer auf. Das klingt ungewöhnlich, weil man sonst nie von solchem Hilfsmittel für die tägliche Speisezubereitung erfährt. Vor 200 bis 250 Jahren wirtschaftete die Bäuerin sehr primitiv. Ein Stoßeimer mit Stoßeisen genügte zum zerkleinern von Kräutern und schneidbarem Grünzeug für die Suppen. Im Mörser zerstiess man harte Sachen, so auch den Zucker, der nur in Hutform zu erstehen war.

Warum behalf sich die Hausfrau ohne Messer? Schneidgeräte sind uralte. Die vielen Holzgeräte für die Kochhilfe sind mit einem Messer geschnitzt worden. Fast jeder Beruf brauchte eine Messerart für sein Handwerk. Der Bauer und die Knechte trugen Messer bei sich und benutzen sie auch bei den Mahlzeiten, liest man. Zerteilten sie das Brot damit oder wurde es gebrochen? Ein Streicheisen zum Schärfe von Schneidgeräten brachte die Bäuerin in die Ehe. Das wiederum veranlasst zu folgenden Fragen:

Womit schälte sie die um jene Zeit neue Ackerfrucht, die Kartoffel? Wurde sie mit der Schale gekocht und mit den Fingern abgepuhlt? Womit wurden von den Speckseiten das zum Kochen nötige Stück ab-, der Schinken angeschnitten oder das Gekochte zerteilt? Hat man das Hackmesser dafür genommen, das ein nötiges Gerät zum Schlachten war und zum Hausrat gehörte? Mit solchen Hackebeiteln zerkleinerten die Helfer das gekochte Fleisch zum Wurstmachen. Der Schlachter brachte sein Stechmesser mit. Andere Hilfsmittel beim Schlachten gehörten zum Haushalt, werden aber in Mitgiften nicht genannt. Für die Mettwurst, so wird beschrieben, zerhackte eine sehr scharfe Axt, von beiden Händen quergefasst, die rohen Fleisch- und Speckstücke auf einem Hackpflock. Später hat der Fleischwolf die Prozedur abgelöst. Die gehackte Wurst soll aber viel besser geschmeckt haben.

Waschtage waren hart

Im Winter war das Wäschewaschen schwer zu bewerkstelligen

Eine Angabe im Brautwagenverzeichnis ist weitaus unbekannt. Ein „Waselck“ zum Milchtragen klingt fremdartig. Wir kennen dafür das Joch, das Schultergestell zum beidseitigen Anhängen der Eimer; im Lüneburgischen „Schanne“ genannt. Hier ist aber eine Haltevorrichtung für den Kopf gemeint. Man hat damals den unten breiten Milcheimer auf dem Kopf zu den Melkstellen oder Weiden getragen. Meine Mutter hat es vor 1900 noch erlebt. Sie erzählte von einem Kopfschutz, aber leider ohne eine Beschreibung. Unvorstellbar ist, dass die Frauen und Mädchen beim Tragen auf den schlechten Wegen dabei noch gestrickt haben, wie sie sagte.

„Handlaken-Knecht“ oder „Handlaken-Arm“ hieß der meist kunstvoll gedrechselte Halter für das rollende grobgewebte Handtuch. Er war an einem Dielenständer beim Flett befestigt. Auf einem Holzklötz stand daneben ein Holzeimer mit Wasser zum Reinigen von Gesicht und Händen vor den Mahlzeiten.

Erstaunlich ist das Auflegen von „täglichen Tischlaken“. Das klingt nach Esskultur, sollte aber wie Pfannenuntersetzer die Tischplatte schonen. Man rieb die abgeleckten Holzlöffel nach dem Essen am herabhängenden Tuch ab, wird berichtet. Jeder hatte sein Kennzeichen am Löffel eingeschnitzt und steckte ihn bis zum nächsten Gebrauch in eine Lederschleife an der Wand oder, abgewaschen, in das Tellerbord.

Wenn mit Löffeln und Fingern zur Schüssel oder in die Pfanne in der Tischmitte gelangt wurde, fiel sicher manches daneben. Das Tischlaken musste gewaschen werden. Wäsche waschen war mühsame Handarbeit, auch als es schon die Mauerkessel gab. Wie wurde das in den Zeiten der offenen Herdstellen bewältigt? Man liest davon keine Beschreibung. Das muss im Winter kaum ausführbar gewesen sein. Man bedenke, der größte kupferne Kessel reichte für fünf Eimer Wasser. Da passten zum Auskochen nur einer der großen Bettbezüge oder große Tischlaken hinein. Es waren aber viele Familienangehörige und Dienstboten mit sauberer Wäsche zu versorgen. Alles Wasser musste aus dem Brunnen gezogen werden. Nicht immer lief ein Bach zum Spülen am Hause vorbei. Dass aber Wert auf glatte Wäsche gelegt

wurde, bezeugt die Brautausstattung mit Mangelholz und –brett. Bottiche und Zuber findet man dagegen nicht in der Mitgift.

Ebenso wird kein Steingutgeschirr auf den Brautwagen erwähnt. Dabei gehört es schon seit germanischen Zeiten zum Hausrat. Im Hollener Hofinventar von 1777 ist es mit aufgezählt. Irdene Kruken, Steintöpfe in vielen Arten und Größen, Kümpe und die Setten zum Milchabsetzen: Zur Vorratshaltung und zum täglichen Gebrauch waren sie unentbehrlich, aber im Brautschatz unnötig und nicht so wertvoll wie Kupfer und Zinn.

Kruken, mit den erwähnten Getränken gefüllt, wurden zu Feld- und Erntearbeiten mitgenommen. Trank man reihum nacheinander aus den Tonflaschen? Nie sind Trinkgefäße beschrieben, weder Becher noch Tassen. In Büchern werden zinnerne Trinkschalen mit zwei Griffen geschildert. Sie machten mit reichlich Branntwein über-gossenem Lebkuchen bei Familienfeiern und Beerdigungen die Runde unter den Gästen. Wurden allgemein kleine Tonschalen zum Trinken benutzt? Wir sahen in der Kinderzeit mit Erstaunen, dass alte Frauen den Kaffee aus der Tasse in die Untertasse gossen und ihn daraus schlürften. Sie waren wohl gewohnt, mit zwei Händen die Schale an den Mund zu führen. Wasser trank man dagegen aus einer großen Kelle, die neben dem Eimer auf der Bank im Flett hing und später immer noch bei den Pumpen.

Das hat sich, genauso wie die Einfachheit der Mahlzeiten, lange erhalten. Noch vor 80 Jahren sah man in ländlichen Haushaltungen die mit ausgebratenem Speck und Zwiebeln übergossenen Salzkartoffeln in einer flachen Schüssel mitten auf dem Tisch stehen. Jeder Umsitzende langte zu, nun aber mit einer Gabel. Zwischendurch nahm er vom Holzbrett vor sich die mundgerecht geschnittenen Stücke von Schinken, Sülze oder Blutwurst. Bratkartoffeln aß man genauso. Die Gemüse- oder Milchsuppen langte man mit den blechernen Querlöffeln gemeinsam aus den hohen Schüsseln. Ein Tellerabwasch blieb damit erspart.

Voller Brautwagen – ein Segen

Eine schlecht ausgesteuerte Heirat des Hoferben wurde nur selten geduldet

Eine Eheverschreibung vom 2. Juni 1852 für Mette Meta Homfeld aus Kleinenborstel und Johann Ehler Harries aus Martfeld gibt Auskunft. 60 Jahre nach der amtlichen Umfrage über Brautwagen haben sich die Bedürfnisse im ländlichen Haushalt scheinbar kaum verändert. Blasebalg und Feuerhaken in dieser Mitgift zeigen, dass noch kein Kochherd mit geschlossenem Feuerloch, einer Eisenplatte und auswechselbaren Ringen die offene Herdstelle aus Steinen abgelöst hatte. Immer noch fehlen Angaben von Messer und Gabeln. Aber Porzellangeschirr wird mitgebracht! Vielleicht ein Kaffeeservice, weil ein Kaffeebrenner und eine Kaffeemühle im Verzeichnis auf neue Trinkgewohnheiten hinweisen.

Dieser Ehevertrag bestätigt die eingangs erwähnte Genehmigung des Amtes bei einer Heirat. Der Bräutigamshof war gutsherrenfrei, der vom Brautvater noch nicht. Der Vertrag zeigt noch mehr, wie notwendig eine gute Mitgift für den Hof war, um die Altersversorgung der Eltern und die Aussteuerung der Geschwister leisten zu können.

Die Mutter des Bräutigams, welche auf den Altenteil geht, erhält zum Notgroten jährlich: feste Quantitäten reinen Flachs, feine und grobe Heede, die nötige Kleidung an Leinen und Wollzeug, an Schuhen und Strümpfen. Sollte die Mutter sich genötigt sehen, ihren eigenen Tisch nehmen zu müssen, so erhält sie außerdem den Platz hinter dem Ofen in der Wohnstube der jungen Leute bis zu ihrem Ende, reine Wäsche, freie Aufwartung und Verpflegung in schwachen und kranken Tagen sowie freien

Arznei und Arztlohn; Licht und Feuerung frei sowie den freien Mitgebrauch sämtlichen Haus- und Küchengeräts, die Schlafstelle an der großen Stube, das jetzt in ihrem Besitz befindliche Bett, eine Truhe („Koffer“) zur alleinigen Benutzung und die große Kammer im Hinterhaus, zwei Schock Eier, je zur Hälfte an Ostern und an Michaelis, einen Apfelbaum nach einmaliger Wahl, täglich eine Kanne süße, frisch gemolkene Milch und wöchentlich 1 Pfund Butter. Außerdem erhält sie den nach dem Testament ihres verstorbenen Mannes verschriebenen Altenteil mit 45 Reichstalern in Gold jährlich ausbezahlt. Sollte sie durch besondere Umstände genötigt werden, ihren Altenteil außer dem Haus verzehren zu wollen, so soll ihr das gestattet sein und der Altenteil frei geliefert werden, aber nur, wenn sie zu einem von ihren Kindern zieht.

Eine schlecht ausgesteuerte Heirat des Hoferben wurde nur selten geduldet. Manche große Liebe ist daran zerbrochen. Versprochene, aber unausbezahlte Ausstattungen der Geschwister belasteten noch die nächste Generation.

Die drei Brüder des Bräutigams sollen laut Testament vom 12. September 1846 eine Abfindung von 400 Reichstalern erhalten, sobald sie volljährig sind. Da ein Bruder bereits gestorben ist, vergleicht sich der Bräutigam mit den Vormündern seiner jüngeren Brüder dahingehend, dass jeder der drei Überlebenden ein Drittel der Summe bekommt. Außerdem gibt der Bräutigam im Fall der Heirat oder der Einrichtung eines eigenen Haushalts als Brautschatz mit: Bett, Kuh, Rind, „Koffer“, Kleiderschrank, Anrichte und Kleinigkeiten.

So war ein voller Brautwagen mit viel Vieh und viel Geld ein Segen, eine gute Gewähr zum Fortbestehen einer Hofstelle.

Quellen: Hauptstaatsarchiv Hannover Hann. 74 Hoya Nr. 2301. Wilhelm Bomann, Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen (1926). – Schriftenreihe des Heimat- und Verschönerungsvereins Martfeld: Vergangenheit und Gegenwart Bd. III Chronik der alten Hausstellen (1983), Bd. IV Chronik der ehemaligen Gemeinde Kleinenborstel (1997). – Museumsdorf Cloppenburg, Katalog (1980). – Hans Peters, Altes Handwerk. Bäuerliches Brauchtum aus dem Kreise Grafschaft Hoya (1947). – Dorfchronik Wechold (1991). – Gustav Twele, Das Kirchenspiel Martfeld im Wandel der Zeiten (1931). – Unsere Dörfer. Chronik von Heesen, Schierholz und Fredelake (1995). Dorfchronik Schwarme 1997.

Von **Charlotte Homfeld**

Heimatblätter 6/2004