

**Aus dem Leben des
Ravensbergischen Landmannes**
(Quelle: Westphälischer Kalender 1801)

§. 10.

Der Ravensberger Bauer ist entweder dem Könige oder seinem Gutsherrn eigen. Die königlichen Eigenbehörigen kennen keine außerordentlichen Abgaben, keine Auffahrt (laudemium) und Sterbfälle, sondern bezahlen dafür jährlich ein billiges, das zu den Domainengeldern geschlagen wird. Diese Klasse von Bauern ist nur dem Namen nach leibeigen, in der Tat aber in einem hohen Grade frei. Der Eigenbehörige eines Gutsherrn hat ungleich größere Lasten zu tragen, die zum Theil bestimmt sind, zum Theil von dem Gutbefinden des Eigentumsherrn abhängen. Indessen kann die Leibeigenschaft durch Freiheitsbriefe abgekauft werden, und es würde zur Aufnahme des Ackerbaus, wenigstens in Deutschland, von dem heilsamsten Folgen seyn, wenn dem Landmanne dazu von allen Seiten die Hände gereicht würden.

In Absicht der Kultur geht der Ravensberger Bauer mehreren seiner Nachbarn vor, die um ein großes träger, unwissender und ungewandter sind, als der Bauer in den Preußischen Provinzen. Dies dank er theils dem Militair, theils der Sucht zu prozessieren.

Seine Söhne oder Mietleute sind entweder Soldaten, oder sie sind es gewesen, oder er hat doch Umgang mit Soldaten. Dadurch werden seine rauhen Ecken abgeschliffen, seine Länder- und Völkerkunde gewinnt, und seine Sprache bildet sich. Er hat nicht das schüchterne Wesen an sich, dass bei seinem Nachbarn oft die Gestalt der Grobheit annimmt.

Die Beschäftigungen des Ravensbergischen Bauern bestehen vorzüglich in Ackerbau, Leinwand-Weberei und Garn spinnen. Derjenige Theil der Grafschaft, welcher an Paderborn und Rietberg grenzt, beschäftigt sich mehr mit der Spinnerei als mit dem Ackerbau, weil der Boden sandig und wenig ergiebig ist. In diesem Theile der Grafschaft halten sich die meisten Spinner und Spinnerinnen auf, die es in ihrer Hantierung zu einem bewunderungswürdigen Grade der Vollkommenheit gebracht haben. Mancher spinnt aus einem Loth 4 Stück Garn, das Stück zu 20 Bind und 60 Faden gerechnet. Ich habe mehrere Stücke von diesem Garn, welches der Seide gleicht, und zu Brabanter Spitzen verarbeitet werden kann, auf einmal durch einen Fingerring gezogen. Im nördlichen Theile der Grafschaft hält sich die größte Zahl der Weber auf. Beide Hantierungen sind, wie aus dem Folgenden erhellen wird, die reichhaltigen Goldgruben dieser Provinz. Manche Haushaltungen nehmen Spinnerinnen zu sich, die für ihre Rechnung arbeiten, und welchen dagegen Kost und Lohn gegeben wird. Das Garn wird vor der Verarbeitung auf dem Weberstuhl in siedendem Wasser mit Buchenasche gekocht, wodurch der Faden mehr Feinheit und Festigkeit erhält. Man hat Beispiele, dass gewinnsüchtige Hauswirte das Garn, bevor es der Kaufmann erhält, zu bocken (klopfen) pflegen, wodurch zwar das Garn an Geschmeidigkeit gewinnt, an Brauchbarkeit aber, wie leicht zu erraten, sehr verliert. Dies Verfahren ist bei schwerer Strafe verboten. Seine Arbeit bringt er zum Verkauf in die benachbarten Städte, vorzüglich nach Bielefeld, welches dem Garn- und insbesondere dem Leinwand-Handel seinen blühenden Zustand zu verdanken hat.

Der Fleiß der Ravensberger ist unermüdet. Kinder, die kaum das 6te Jahr erreicht haben, sitzen mit Greisen in engen Stuben, und wetteifern unter sich mit der Arbeit. Hat einer unter ihnen die aufgetragenen Arbeit nicht verrichtet, so wird er von den Fleißigeren mit Verachtung bestraft, oder bisweilen mit empfindlichen körperlichen Strafen gezüchtigt.

Die Monarchen des Preußischen Throns haben daher die Betriebsamkeit dieses arbeitsamen Völkchens längst mit Wohlgefallen bemerkt, und demselben mehrere Beweise der Huld an den Tag gelegt. Friedrich der Große ließ unter anderen im Jahre 1785 folgende aufmunternde Cabinets-Resolution an die Bauerschaften der Grafschaft ergehen:

„Seiner Königlichen Majestät in Preußen, Unsers allergnädigsten Herrn, getreue Unterthanen in Dero Grafschaft, haben es bloß ihrer guten Aufführung beizumessen, dass Höchst dieselben ihnen dieses Jahr einen Theil der Contribution erlassen haben. Dergleichen Unterthanen verdienen, dass Ihr Landesvater sie so viel möglich unterstützt. Höchstgedachte Ihre Königliche Majestät nehmen dahero ihren Dank mit gnädigstem Wohlgefallen an, und versichern dieselbe, bei fernerhin verspürender Treue Dero fernern Huld und landesväterlichen Vorsorge.
Potsdam, den 7. Juli 1785“

Er kennt seinen Acker durch und durch, und weiß ihn so hoch zu nutzen, als er genutzt werden kann, und verbessert ihn mit einer bewundernswürdigen Unverdrossenheit. Kein Fußtritt liegt ungenutzt, keine Furche wird ungleich umgestürzt, und nirgends kann der Acker sorgfältiger und zweckmäßiger bearbeitet werden als hier. Der Bauer raffiniert auf Vermehrung des Düngers; keine Mergelgrube ist ihm zu entfernt, und wo er irgend einen kleinen Teich anlegen kann, um Schlammerte zu gewinnen, lässt er sich keine Mühe verdrießen. Freilich bleiben hier noch immer Unvollkommenheiten; und seine Mistgruben gehören mit darunter, die unter freiem Himmel liegen, und von der Luft und dem Regen ausgewittert werden. Er kennt die Vorschläge, den Mist in seiner vollen Kraft zu erhalten noch nicht, oder er ist misstrauisch dawider (*Herr Amtmann Tiemann, der jüngst als Kammerdirector zu Hamm gestorben ist, machte im Jahre 1785 den Versuch, den Bauern des Amtes Brackwede, in einem Briefe, acht Bogen stark, den er auf seine Kosten drucken, und unentgeltlich austheilen ließ, in einer ungekünstelten Volkssprache, Vorschläge zur Verbesserung des Nahrungsstandes zu thun. Es ist dieser Brief voll der wichtigsten Lehren für den Ackerbau und die Viehzucht, wenn gleich die Gedanken dem Ökonomen von Profession nicht neu sind. Er redet darin mit seinen Amtseingesessenen von der Schädlichkeit des bisherigen Viehaustreibens und des Plaggendüngers, von den großen Vorteilen der Stallfütterung, gibt eine hinreichende Anweisung von der Einrichtung der Viehställe, von der Bestellung der Futterkräuter u.s.w. Das Buch fand beim General-Direktorium verdienten Beifall, wurde auf Königliche Kosten wiederum gedruckt, und auch Landleuten entfernter Königlichen Provinzen als ein nützlich Lehrbuch der ländlichen Ökonomie in die Hände gegeben*). Aber was er einmal weiß und an genommen hat, darüber hält er auch unverdrossen: und so bald ist sein Mist nicht aus den Ställen geworfen, und in der Grube aus einander gelegt; so überfährt er ihn auch schon mit wilder Erde, die theils das Ausdünsten der Salze verhindert, theils selbst mit von ihnen geschwängert wird, und die Masse des guten Düngers vermehrt.

Überhaupt hält es schwer, ihn für neue Entdeckungen, Kunstgriffe und ökonomische Vortheile einzunehmen. Und er hat in manchen Fällen nicht ganz Unrecht, weil er für ungewisse Versuche zu wenig Zeit und Acker übrig hat. Wer ihn von der Güte ökonomischer Vortheile überzeugen will, der muss durch Experimente seinen Zweck zu erreichen suchen, und dann ist er auch nicht so halsstarrig, unter seinen Augen oft gelungene Versuche zu verwerfen.

Im Gartenbau ist der Ravensberger Bauer noch sehr zurück. Seine Küchenkräuter sind brauner Kohl, hin und wieder etwas weißer; große Bohnen, Erbsen, Vitsbohnen, gelbe und weiße Rüben, und vorzüglich Kartoffeln. Mohrrüben werden fast nur allein fürs Vieh gezogen; weiße Rüben werden auch wenig gegessen, Kartoffeln desto mehr, und fast täglich, mit andern Gemüsen vermengt.

Obst wird wenig gezogen, und zwar aus dem Grunde, weil man es nicht so gut zu nutzen weiß als anderwärts, und vorzüglich, weil es --- nicht gestohlen, sondern öffentlich vor des Besitzers Augen von Kindern weggenommen wird. Jeder Bauer, der selbst kein Obst hat, sieht alles, was der liebe Gott ohne jährliches säen und pflanzen wachsen lässt, als ein gemeinschaftliche Gut an, nach dem jeder, wer nur will, seine Hand ausstrecken darf; und derjenige Bauer, der dem lüsternen jungen Völkchen seine Äpfel, Birnen oder Kirschen vorenthalten wollte, würde für den größten Filz ausgescholten werden. Deshalb pflanzt er lieber gar keine Obstbäume; und einen Fremden muss es daher sehr wundern, wenn er die zum Theil weitläufigen Bauernhöfe mit Buchen, Eichen und Buschwerk bepflanzt sieht. Die Gegend um Herford macht eine Ausnahme, daher auch von hier aus ein ziemlich starker Obsthandel getrieben wird. Die Maulbeerzucht ist fast gar nicht von Erheblichkeit; und außer Herford ist mir kein Ort in der Grafschaft bekannt, wo Seide gezogen wird.

Der übrigen Eigenheiten in der Charakteristik des Ravensberger Bauern will ich nur noch mit kurzem erwähnen.

Seine Hauptnahrungsmittel bestehen aus Mehlspeisen, Mehlsuppen, Mehlbreien, Eierkuchen, Pumpnickel, Kartoffeln, Rüben, Möhren, großen Bohnen, Erbsen und Kohl. Wein wird selten getrunken, außer von Kranken; Branntwein nur zu oft im Überfluss. Im Sommer geht er früh gegen 3 Uhr an die Arbeit. Auch im Winter hört man ihn schon um diese Zeit auf der Dreschente beschäftigt, wo er mit seinen beim Stroh herum hängenden, brennenden Lampen gegen die Gesetze oft sehr nachlässig umzugehen pflegt. Zum Frühstück wird eine Suppe aufgetragen, welche aus Gerstenmehl mit Milch, oder aus Buchweizengrütze mit Milch eingerührt, besteht, welche in seiner Sprache das Imbt oder Imt genannt wird. Nach eingenommenen Imbt ruht er ein Weilchen aus, und fängt dann wieder sein Tagewerk an. Im Sommer genießt er zu Mittag und Abend fast nichts als saure und gekäsete Milch, nebst Butterbrot und Speck. Die Gemüsearten werden nicht eher auf den Tisch gebracht, als bis sie ihre völlige Reife erlangt haben. Alles wird mit Speck gekocht, und, wenn es die Umstände erlauben, so fett wie möglich. Dies ist für ihn die größte Delicatesse. Frisches Fleisch wird selten aufgetischt, außer bei Feierlichkeiten, Hochzeiten und andern oft rauschenden Gelagen. Seit

einigen Jahren verschwendet er auch viel Geld im Kaffee, der aber nach Holländischer Art, sehr dünn zubereitet wird.

Sein Pumpernickel wird auf folgende Art bereitet. Geschrotetes Roggenmehl wird mit siedend heißem Wasser vermengt, welche Mischung 24 Stunden lang ruhig stehen bleibt, damit sie in eine schwache saurer Gärung gerät. Nach Verlauf derselben wird sie geknetet, und je länger dies fortgesetzt wird, desto besser nachher das Brot. Ist die Masse gut durchgearbeitet, so wird sie in eine große würfelförmige, längliche Brote, die oft 30 und mehrere Pfunde wiegen, gebildet, und in den Backofen geschoben, der nach 24 Stunden wieder geöffnet wird. Herr von Voltaire, der die *dura messorum ilia* des Ravensberger Landmanns nicht kannte, nannte diese Brot: **une certaine pierre dure, noire & gluante, composée à ce qu'on dit d'une espece de seigle**. Jetzt hat dieser Pumpernickel die Ehre selbst unter die Delikatessen der Berliner gezählt zu werden.