

Mühlentiedchen.

Mei-ne Müh-le auf ei-nem Ber-ge steht, wo im-mer der Wind am be-sten weht. Bring nur dein
 Korn, du Bau-ers-mann, daß ich recht frei-sig mah-len kann, kann. Es geht wie der Wind, mei-ne
 Müh-le ge-schwind, rund um, rund um im Krei-se her-um, hin-auf, hin-ab, klipp klapp, klipp
 klapp! Hin-auf, hin-ab, klipp klapp, klipp klapp.

Der Bäcker.

Gesprechung.

Ganz früh am Morgen, wenn die Kinderchen in ihrem Bettchen noch schlafen, steht schon der Bäcker auf und geht an seine Arbeit. Er mengt das Mehl mit Wasser und macht daraus den Brodteig. Er macht aus Stroh, Reisig und Holz ein großes Feuer in seinem Backofen. Wenn der Ofen tüchtig heiß ist, wird das Feuer mit einer Krücke herausgezogen und der Ofen ausgefegt. Kohlen und Asche fallen in eine Grube, welche dicht am Ofen ist. Seine Frau ist dem Bäcker bei seiner Arbeit behülflich. Aus dem Teig werden große Brode gemacht und auf einem Schieber in den Ofen geschoben. Der Ofen wird verschlossen, das Brod bleibt eine Stunde darin. Wenn es gar ist, wird es mit dem großen Schieber herausgeholt. Der Bäcker bäckt auch Semmeln, Milchbrod und Zwiebad und an Festtagen Kuchen und Stollen. Er muß verstehen, wie viel Wasser oder Milch er zu jedem Backwerk zu nehmen hat und wie stark der Ofen geheizt sein muß. Er muß eine Mehlkammer haben, in welcher das Mehl aufbewahrt und vor Mäusen und Mehlwürmern geschützt werden kann, er muß es vor Rässe bewahren. Es ist wichtig, daß der Bäcker sein Handwerk ordentlich gelernt hat, denn die Gesundheit vieler Menschen hängt davon ab, daß sie gut ausgebackenes, leicht verdauliches Brod genießen. Vieles Andere können wir leichter entbehren, als das Brod, darum nennen wir es auch: unser liebes Brod, unser tägliches Brod, unser Brod.

Die Milch.

Gesprechung.

Täglich dreimal kommt die Melkerin aus dem Stall, mit dem Eimer voll warmer weiß schäumender Milch. Früh am Morgen trinken die Kinder davon, auch wohl noch einmal am Abend. Die Köchin gebraucht frische Milch zur Bereitung von mancherlei Speisen, wie zu Eierkuchen, zu Klößen, zu Suppen, zu Pudding, zu Brei und zu allerlei Backwerk. Ein ganzer Wagen voll Milchkannen fährt jeden Morgen durch die Straßen der Stadt und alle diese Milch wird frisch verkauft und verbraucht. Aber noch eine Menge frischer Milch steht, in reinliche Näpfe gefüllt, auf den Borden der Milchkammer zum Säuern. In den heißen Tagen der Aerndtezeit ist diese gesäuerte Milch (dicke Milch, Schlippmilch) die beste Erquickung der Feldarbeiter. Aber ein Theil dieser sauren Milch muß sich auch noch in Käse oder Butter verwandeln. Als Rahm (Sahne) schwimmt das Fette der Milch oben auf, während der schwerere Käsestoff unten liegt. Der Rahm wird abgefüllt und in das Butterfaß gethan. Hier wird er dann so lange gestampft, geschlagen oder gedreht, bis er sich in Butter verwandelt. Die noch mit einer Flüssigkeit (Buttermilch) vermischte Butter wird ausgedrückt, gewaschen, gesalzt und in zierliche Formen gedrückt. Die vom Rahme gesonderte dicke Milch