

Während in zahlreichen anderen deutschen Regionen der ältere ländliche Hausbestand bis in das 16. Jahrhundert zurückreicht, sorgten in Brandenburg die verheerenden Zerstörungen des Dreißigjährigen Krieges dafür, dass kein einziges Gebäude eines ländlichen Untertanen, sei es Bauer, Kossät, Tagelöhner oder Handwerker, aus der Vorkriegszeit erhalten blieb. Die schwierige wirtschaftliche Situation im Gefolge des Krieges, Missernten, Dorfbrände sowie die Organisation des Untertanenbauwesens ließen auch in der Nachkriegszeit bis weit in das 18. Jahrhundert hinein nur wenige dauerhafte Bauten entstehen bzw. auf uns kommen, sodass der überwiegende Teil der ältesten Hausschicht aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts stammt.

Entsprechend hoch ist die Bedeutung der archivalischen Forschung, die wenigstens für die Phase, in der nur vereinzelte Hausbeispiele erhalten oder dokumentiert sind (das heißt für die zweite Hälfte des 17. und die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts), zusätzliche Informationen zur Beschaffenheit der Untertanenbauten liefern kann. Darüber hinaus aber ist sie unabdingbar zur Interpretation des rezenten Bestandes. So werden in der heutigen Bauforschung für die funktionale Zuordnung von Räumen oder einzelnen Bauteilen überwiegend volkskundliche Überlieferungen des 19. und 20. Jahrhunderts herangezogen und auf die älteren Bauten übertragen. Am Beispiel der Kochstellen im Bauernhaus kann hier aber deutlich gemacht werden, dass die mündlichen Überlieferungen aus „alten Zeiten“ kaum über die Mitte des 19. Jahrhunderts hinausreichen und in vielerlei Hinsicht nur wenig mit den Wohnverhältnissen der vorangegangenen Jahrhunderte zu tun haben.

Zweifelsohne sprengt die Frage nach den Wohn- und Wirtschaftsgewohnheiten, in diesem Fall nun nach den Kochgewohnheiten, den Rahmen einer eng begrenzten Bauforschung. Ihre Beantwortung setzt eine umfangreiche Auswertung unterschiedlichster zeitgenössischer Überlieferungen voraus, deren Ablagestruktur in den Archiven nur selten einem einheitlichen Schema folgt. So steht die Erforschung der Kochstellen im bäuerlichen Wohnhaus am Beginn eines größeren Forschungsprojektes, dass sich als Grundlage für die Hausforschung versteht und das notwendige sozialgeschichtliche Hintergrundwissen zur Interpretation der ältesten rezenten Bauschicht liefern soll.¹

Dass die Feuerungsanlage und damit die Orte, an denen möglicherweise gekocht wurde, im Zentrum und am Anfang der Überlegungen stehen, liegt nahe – handelt es sich doch um die komplexeste Struktur innerhalb der im übrigen noch wenig differenzierten ländlichen Untertanenbauten. Bei der Beantwortung der Frage, wo im bäuerlichen Wohnhaus gekocht wurde, oder anders, wozu die drei Feuerstellen des Hauses gedient haben, spielten die sogenannten Feuerschadensakten der landesherrlichen Provinzialverwaltungen eine zentrale Rolle.² Diese wurden im Zusammenhang mit Dorf- und Einzelbränden seit etwa 1720 angelegt, um die Unterstützungszahlungen sowie den Wiederaufbauprozess zu dokumentieren. Entscheidend sind aber die darin enthaltenen Untersuchungsberichte des zuständigen Justizamtes zur Entstehursache des Feuers. Hierin wurden durch Befragung einzelner Untertanen zum Teil außerordentlich detaillierte Ausschnitte aus der Lebenswelt der ländlichen Bewohner überliefert. War der Brand im Wohnhaus ausgebrochen, wie in den überwiegenden Fällen, widmete sich die Befragung den drei Feuerstellen des Hauses und den darauf oder darin stattgefundenen Tätigkeiten. Ergänzt werden diese Überlieferungen durch Inventare von Familien-, Schäfer- und Meierhäusern auf den Ämtern und Vorwerken aus

1 Dabei kann das Projekt an die zwischen 1992 und 1996 entstandenen Forschungsergebnisse der Max-Planck-Arbeitsgruppe „Ostelbische Guts herrschaft als sozialhistorisches Phänomen“ an der Universität Potsdam und deren historisch-anthropologische Perspektive anknüpfen.

2 Brandenburgisches Landeshauptarchiv Potsdam (im folgenden: Brand. LHA): Rep. 2 (Kurmärkische Kriegs- und Domänenkammer) und Rep. 3 (Neumärkische Kriegs- und Domänenkammer), Domänenregistratur.

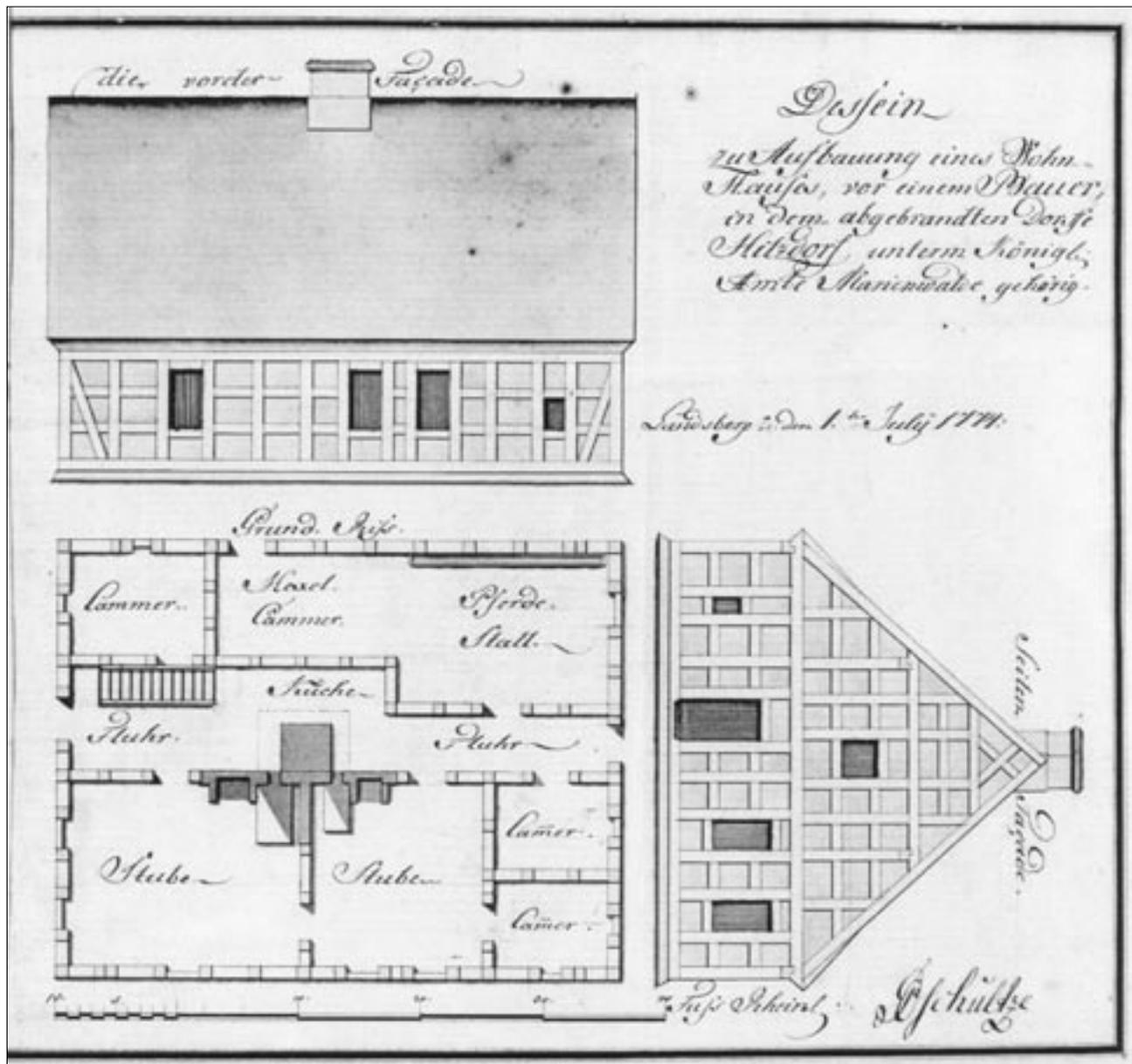


Abb. 1: Zeichnung zu einem Bauernhaus in Hitzdorf/Amt Marienwalde (Neumark), 1774.

dem 18. Jahrhundert und von Lehnshulzengerichten aus dem 17. Jahrhundert³ sowie durch einige in verschiedenen Beständen sporadisch auftauchende bäuerliche Hofinventare aus beiden Jahrhunderten.

Die „schwarze“ Küche

Die Wohnhäuser ländlicher Untertanen zeichneten sich im 17. und 18. Jahrhundert durch einen relativ einheitlichen Wohnstandard aus. Unabhängig von Besitz und sozialer Gruppe standen jeder Familie eine beheizbare Stube zu, an die sich – je nach Familiengröße und weiterem Nutzungsbedarf – eine unterschiedliche Zahl von Kammern anschlossen. Die beheizbaren Räume, die Stuben also, gruppierten sich um die zentral gelegene „schwarze Küche“⁴, die auf den Höfen mit Pferde- und Milchviehbesitz gleichzeitig das Bindeglied zu dem am Haus anschließenden Stallteil bildete (Abb. 1 und 2).

Die Küche wurde von sogenannten Brand- oder Feuermauern umschlossen. Nach dem Willen der Obrigkeit sollten diese spätestens im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts von gebrannten Ziegeln oder wenigstens von Luftsteinen, das heißt ungebrannten Lehmsteinen, aufgeführt werden. Tatsächlich aber dürften wesentliche Teile der Brandmauern noch immer aus Fachwerk bestanden haben, welche zur größeren Feuersicherheit mit Lehm überstrichen waren.⁵

3 Ebenda.

4 Diese Bezeichnung kommt erst im 19. Jahrhundert auf, mit der Entstehung belichteter, rußfreier, „weißer“ Küchen, um erstere von letzteren zu unterscheiden. In den Überlieferungen des 18. Jahrhunderts ist dieser Begriff nicht zu finden.

5 Vgl. dazu die Visitation des Stahnsdorfer Amtsmannes in Alt-Schadow von 1776 (Brand. LHA: Rep. 2, D 17942).

6 Entspricht ca. 60 bis 90 cm.

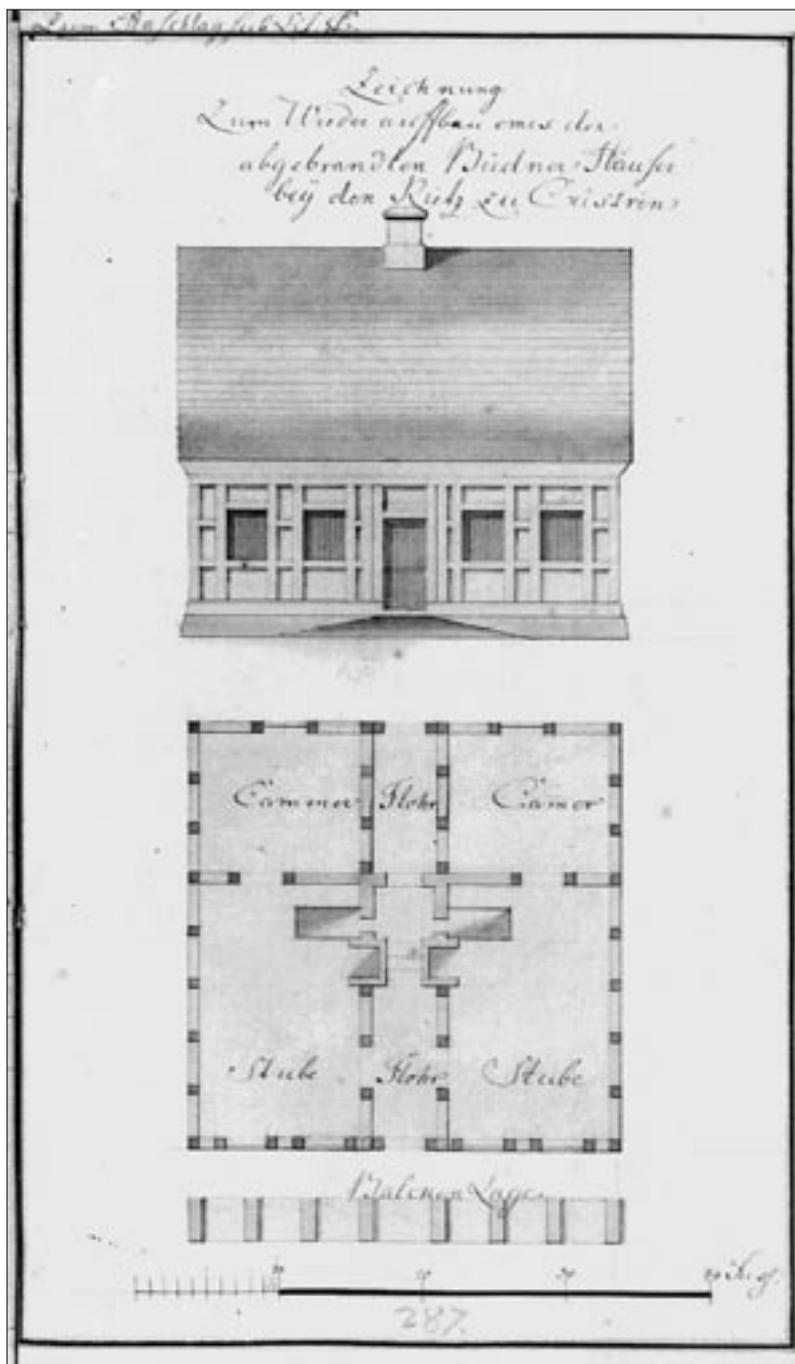


Abb. 2: Zeichnung zu einem Büdnerhaus für zwei Familien in Kietz bei Küstrin/Amt Bleyen (Neumark), ca. 1775.

Abb. 3: Fachwerkschornstein in einem Bauernhaus in Altmädewitz/Oderbruch von 1769.



Auf den zwei bis vier Brandwänden der Küche lagerte der Rauchfang, der sich zum First hin soweit verjüngte, dass er dort mit einem Querschnitt von zwei bis drei Fuß⁶ im Quadrat aus dem Dach trat. Entgegen allen Vorschriften wurde letzterer noch bis in das letzte Drittel des 18. Jahrhunderts hinein überwiegend in Fachwerk mit Lehmausstakung oder -ausflechtung errichtet (Abb. 3). Lediglich der aus dem Dach tretende Aufsatz wurde in Mauerwerk aufgeführt. Erst im späten 18. Jahrhundert nahmen Küchen-Rauchfänge zu, die vollständig massiv errichtet wurden. Das bestätigen nicht nur die aus dieser Zeit zahlreich erhaltenen Neubauanschlüsse, sondern auch die rezenten Bauten.

Wann damit begonnen wurde, dass der in der Küche und den Öfen entstehende Rauch über einen Schornstein ins Dach und schließlich darüber hinaus geführt wurde, kann aus dem überkommenen Baubestand nicht mehr ersehen werden. Die letzten nachweislich ohne Schornstein, als sogenannte Rauchhäuser errichteten Bauten waren größtenteils der

Modernisierungswelle in den 1960er Jahren zum Opfer gefallen und konnten nur in wenigen Einzelfällen dokumentiert werden. Ein noch 1989 im Oderbruch abgerissenes ehemaliges Fischerhaus, dessen Rußspuren im Dachbereich auf eine ursprünglich schornsteinlose Konstruktion hingen, wurde auf das Baujahr 1653(d) datiert.⁷

In der königlichen Verordnung von 1708 wegen der Abschaffung der engen steinernen und der hölzernen Schornsteine etc., die sich vor allem auf die Situation in den Städten bezog, wurde in Hinsicht auf das platte Land bestimmt, dass „in denen gegenwärtigen schlechten Häusern aber, worinnen nie Schornsteine gewesen, noch selbige anzulegen sich schicket“⁸

Offenbar dürfte wenigstens zur Entstehungszeit dieser Verordnung die Zahl schornsteinloser Häuser noch so hoch gewesen sein, dass sie den König eine ausdrückliche Erwähnung wert waren. Die Tatsache, dass in den Feuerschadensakten kein einziges Beispiel eines Rauchhauses auftaucht, lässt jedoch vermuten, dass sich bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts die Aufführung von Schornsteinen in neuen wie bestehenden Häusern weitgehend durchgesetzt haben dürfte.⁹

Der Feuerherd in der Küche

Unterhalb des Küchenrauchfangs befand sich ein Feuerherd, dessen Anlage in Material und Konstruktion wohl wenig variierte. Anschläge zum Neubau von Bauernhäusern, die überwiegend aus dem letzten Drittel des 18. Jahrhunderts stammen, verzichteten fast durchgängig auf eine genauere Beschreibung. Lediglich die Kostenvergleiche von Fachwerk- und Lehmputzenbau bei der Errichtung von Untertanengebäuden, die im Jahre 1795 von zahlreichen Bauinspektoren der Kurmark angefertigt wurden, geben zuweilen eine etwas genauere Auskunft über die Beschaffenheit der Feuerherde: So sollten im Amt Biegen die Herde von Luftsteinen aufgemauert, deren Oberfläche aber mit gebrannten Steinen gepflastert werden. In den Ämtern Lebus und Frauendorf, für die derselbe Bauinspektor verantwortlich zeichnete, traten an die Stelle der Luftsteine Feldsteine.¹⁰ Allgemein üblich schienen allerdings Herde zu sein, die vollständig in Mauersteinen gesetzt wurden. So war der Feuerherd grundsätzlich nichts weiter als ein aufgemauertes Podest, welches das Hantieren über dem Feuer erleichterte. Zur Reduzierung seines Eigengewichtes bzw. zur Einsparung von Mauersteinen war er häufig unterwölbt, sodass in seiner Höhlung gleichzeitig Holz gelagert werden konnte. Vertiefungen, um das Feuer einschließen und seine Wärme besser ausnutzen zu können, waren bis zum Beginn der Agrarreformen im ausgehenden 18. Jahrhundert in den bäuerlichen Wirtschaften noch weitgehend unüblich. So steht die Bezeichnung „Herd“ in den überlieferten Akten überwiegend für die Fläche, auf der das Nutzfeuer entfacht und gehalten wird. Dies gilt ebenso für die Küche wie auch die übrigen Feuerstellen des Hauses, das heißt den Ofen und den Kamin. Die Überlieferungen sprechen also vom „Herd“ des Feuerherdes und meinen lediglich seine Oberfläche.

Vereinzelte finden sogenannte Mauerkessel Erwähnung, das waren große Kessel, die in einer runden Ummauerung mit einer Feuerungsöffnung versenkt waren. Sie blieben aber bis zum beginnenden 19. Jahrhundert im bäuerlichen Bauen noch immer eine Ausnahme.¹¹

Bei dem Feuerungsmaterial dominieren in den Berichten Kiefernholz und harzreiche Kiehnspäne zum Anzünden. Gemeinsam mit Fichtenholz zählt dieses zu den sogenannten fetten Holzarten, die einen schweren Rauch erzeugen, welcher an den Brandwänden und im Rauchfang eine dicke, noch brennbare Rußschicht, den sogenannten „Rahm“, hinterließen. Dieser war häufige Ursache für versteckte Schwelbrände, die durch Risse in der Lehmschicht des Schornsteins treten und bei aufkommendem Wind die leicht brennbaren Vorräte im Dachboden entzünden konnten.

Das Kochen auf dem Herdfeuer schien vor allem in Kesseln erfolgt zu sein. Wenigstens spielen kupferne und messingne Kessel in den überlieferten Inventaren die größte Rolle. Dies dürfte allerdings auch ihrem

7 Vgl. Rach 1992, 50 und 52.

8 Corpus Constitutionum Borussico-Brandenburgensium praecipue Marchicarum, V 1, c. 2, 227 Nr. 19.

9 Dies muss vor allem vor dem Hintergrund der Schornstein-Visitationen angenommen werden, die von den Dorfgerichten seit spätestens dem zweiten Drittel des 18. Jahrhunderts regelmäßig durchgeführt wurden.

10 Brand. LHA: Rep. 2, D 645.

11 Erwähnt werden diese 1728 in bäuerlichen Häusern in Zühlisdorf/Oranienburg und 1690 in Gehren bei Luckau, wo der Mauerkessel aber offenbar mit der zum Hof gehörigen Walkmühle in Zusammenhang steht (Brand. LHA: Rep. 2, D 15178 und Rep. 37, Gutsarchiv Bornsdorf Nr. 5).

Wert geschuldet sein. Hin und wieder finden daneben kupferne Töpfe sowie Pfannen oder Tiegel (irden oder eisern) Erwähnung. Irdene Grapen sind bisher nur aus dem Inventar eines Ackerhofes in Cranepuhl bei Belzig von 1695 überliefert.¹² Irdene Ware wird aber in den meisten Inventaren wegen ihres geringeren Wertes nicht genauer aufgeschlüsselt, sodass hinter der Angabe „allerlei irden Zeug“ immer auch der ein oder andere Grapen zu vermuten ist.

Im Gegensatz zu den mit Füßen versehenen Grapen und irdenen Pfannen sind Kessel und Töpfe an eine Aufhängung oder einen Dreifuß gebunden. Eigenartigerweise finden sich Kesselhaken und Dreifüße nur sehr selten in den bäuerlichen Hofinventaren (im Gegensatz zu Pächterwohnhäusern von Ämtern und Vorwerken). Im neumärkischen Hitzdorf bei Marienwalde hängte 1775 die Mieterin des Hirtenhauses ihren Kessel über zwei neben dem Feuer eingegrabenen hölzernen Stützen auf.¹³ Ob diese uns recht provisorisch erscheinende Konstruktion üblicher war, als dies nach den Überlieferungen zu vermuten ist, bleibt ungeklärt. Ebenso wäre vorstellbar, dass die zu kochenden Speisen direkt in die Glut gestellt wurden, handelt es sich doch in den bisher gesichteten Angaben mehrheitlich um Grützen oder Suppen, Speisen also, die sich auch bei der unterschiedlichen Hitze der langsam ausglühenden Holzscheite zubereiten ließen.

12 Brand. LHA: Rep. 37 Deutschordenskommande Dahnsdorf Nr. 37.

13 Brand. LHA: Rep. 3, 2416.

In der volkskundlichen Überlieferung wurde zumeist davon ausgegangen, dass die Küche im 17. und 18. Jahrhundert ebenso wie in der Folgezeit immer und überall der Zubereitungsort für die täglichen Mahlzeiten gewesen sei. Allein ein Zeitzeugenbericht aus dem späten 18. Jahrhundert zeichnet ein offensichtlich anderes Bild. So schrieb der für das Oderbruch und die südlich angrenzenden Ämter zuständige Bauinspektor Johann Friedrich Colberg 1792, dass die Küche Tätigkeiten wie Waschen, Wurst-

Die Stubenöfen

Abb. 4: Typenentwurf zu einem Bauernhaus, J. F. Colberg, 1792 (im Schnitt Ansicht von Öfen und Kamin dargestellt).

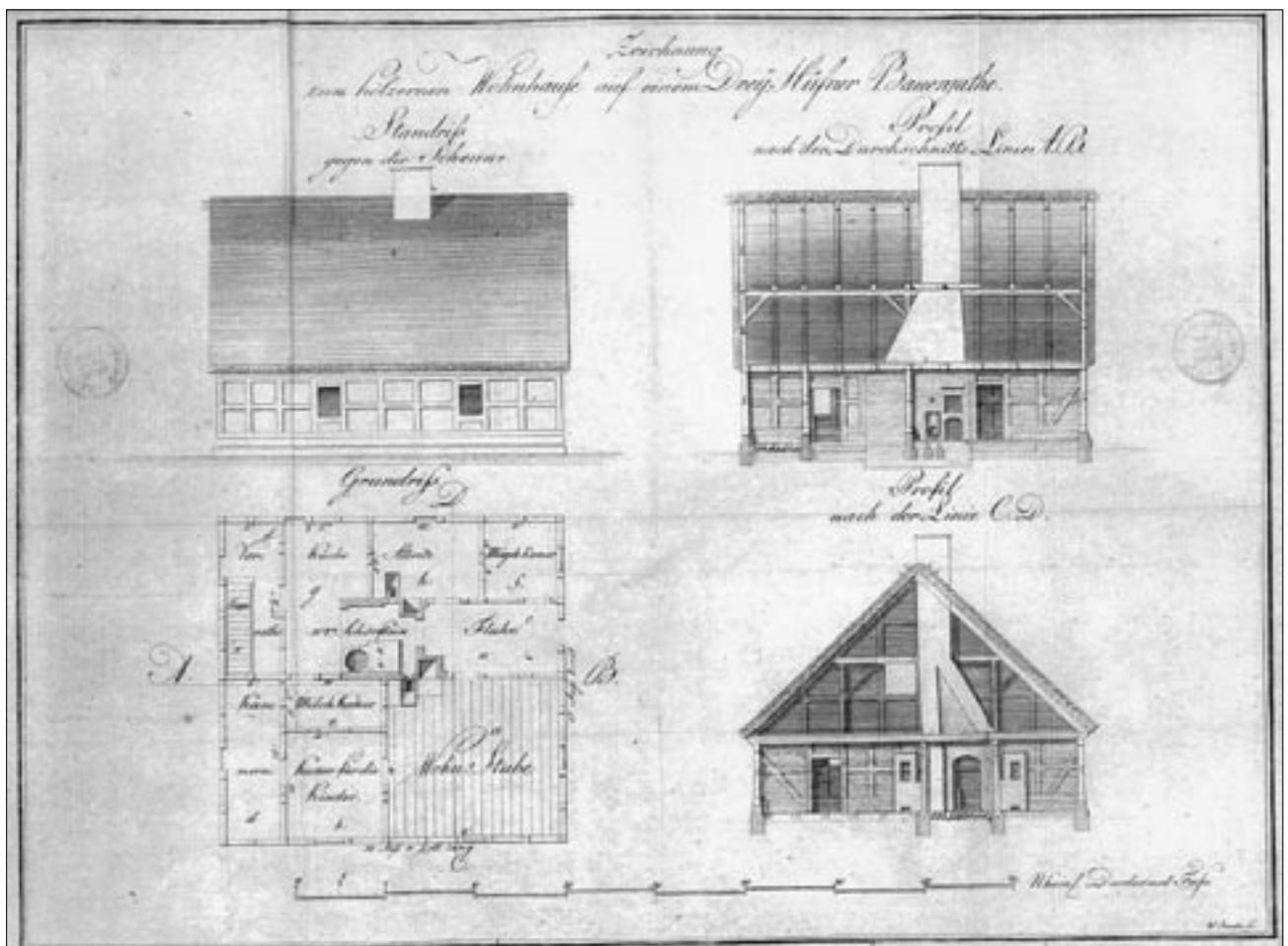
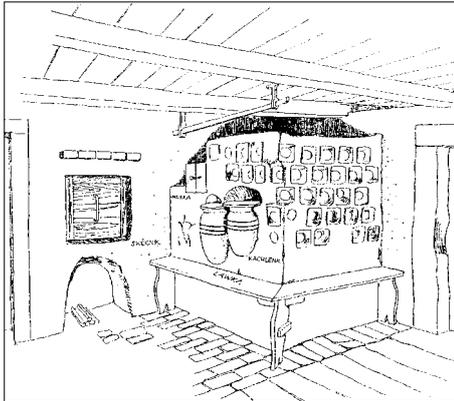


Abb. 5: Koch- und Heizofen mit Ofenblasen und Röhre in Rohne/sächsische Niederlausitz, daneben Kamin mit Vorsetzbrett und Kienhöhle (Zustand um 1950).



14 Colberg 1792, 42.

15 Deutschmann 1959, 121 ff.

16 Gilly 1797, Teil 2, §107.

17 Brand. LHA: Rep. 3, Nr. 2870 (Zerbow, 1777) und Rep. 2, D 10097 (Werbellin, 1768).

18 So 1775 bei der Altsitzerin eines Kossäten in Meinsdorf bei Jüterbog und 1805 bei einem Kolonisten in Freienthal bei Lehnin (Brand. LHA: Rep. 37, Gutsarchiv Bärwalde Nr. 544 und Rep. 2, D 11431).

19 Brand. LHA: Rep. 2, D 9694 und D 3819).

20 Die Nachweise stammen aus dem Fläming und der Niederlausitz (Brand. LHA: Rep. 2, D 21666; Rep. 37 Deutschordenskommende Dahnsdorf Nr. 37, Gutsarchiv Bärwalde Nr. 211, 647 und 1112 sowie Gutsarchiv Forst-Pförten Nr. 11).

21 So 1786 im neumärkischen Eschbruch/Amt Driesen und 1790 im kurmärkischen Göhlsdorf bei Lehnin (Brand. LHA: Rep. 3, Nr.1611 und Rep. 2, D 11432).

22 In Hönow auf dem Barnim 1658, im uckermärkischen Potzlow 1684 und in Alt-Golm bei Beeskow 1695 (Brand. LHA: Rep. 2, D 5272, D 9853 und D 3819).

machen, Futterbrühen und „vieler Kocherey bei Hochzeiten und Kindtaufen-Schmäusen“ vorbehalten sei.¹⁴ Die täglichen Mahlzeiten schloss diese Beschreibung nicht ein. Wo diese stattdessen zubereitet wurden, gab Colberg nicht näher an.

Für das Gebiet der Niederlausitz spricht die mündliche Überlieferung von sogenannten Kochöfen. Hier wurde zuweilen bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts hinein das Essen im Stubenofen zubereitet, wobei die Küchen hier häufig keine Feuerherde besaßen.¹⁵ Grundsätzlich schienen die bäuerlichen Öfen des 18. Jahrhunderts in der gesamten Kur- und Neumark für ein Kochen im Ofen geeignet. Noch im Jahre 1797 beschrieb der Geheime Oberbaurat David Gilly die Mehrheit der in Untertanengebäuden üblichen Öfen als ummauerte Hohlräume, in denen keinerlei Züge angelegt waren (Abb. 4).¹⁶ Diese Öfen bestanden entweder aus Backsteinen, die mit Lehm verschmiert waren, oder aus Topf- oder Flachkacheln. Wie in anderen Regionen auch handelte es sich bei den Öfen um Hinterlader. Die sogenannten Einheizungen, das heißt die Öffnungen zur Beheizung, befanden sich in den Brandmauern der Küche und wurden von dort aus beschickt. Sie waren groß genug, um nicht nur größere Holzstücke, sondern auch ganze Reisigbündel in den Ofen schieben zu können. Unmittelbar darüber waren die Abzugsöffnungen, die den Rauch aus den Öfen in die Küche zurück- und in den Rauchfang leiteten, der die Küche überwölbte. Zuweilen fehlten diese auch, sodass die Einheizungen gleichzeitig als Rauchabzug dienten. Im 18. Jahrhundert waren die Heizöffnungen noch mit keinerlei Tür versehen. Um die Wärme nach dem Herunterbrennen des Holzes besser im Ofen halten zu können, wurden die Öffnungen mit Backsteinen verschlossen.¹⁷

War also das Kochen im Ofen grundsätzlich möglich, so schien es nach Aussagen der Akten in den meisten brandenburgischen Gebieten nicht verbreitet gewesen zu sein. Es finden sich außerhalb der Niederlausitz lediglich zwei Nachweise aus dem 18. bzw. beginnenden 19. Jahrhundert für das Kochen im Ofen.¹⁸

Sogenannte „Warm-Röhren“ in den Öfen, die vermutlich der Aufwärmung des Essens, weniger seiner Zubereitung gedient haben und wie sie 1769 in den Familien- bzw. Deputantenhäusern zweier Vorwerke im Oderbruch sowie 1658 in einem Schulzengericht in Hönow auf dem Barnim erwähnt wurden, schienen ebenso eine Ausnahme gewesen zu sein.¹⁹

Eine weitere Verbreitung hatten dagegen offensichtlich „Ofenblasen“. Diese waren eiserne oder kupferne Gefäße zur Bereitung von Warmwasser, die halb in die Ofenmauern eingelassen waren (Abb. 5). Zwar konzentrieren sich die bisherigen Nachweise vor allem auf die südliche Kurmark. Die vor allem im ritterschaftlichen oder Ordensbesitz überlieferten Hofinventare oder Hausbeschreibungen, die bisher von mir eingesehen wurden, stammten jedoch ausnahmslos aus diesem Teil Brandenburgs, weshalb eine Schlussfolgerung zum regionalen Vorkommen von Ofenblasen noch verfrüht wäre.²⁰

Der Kamin in der Stube

Waren nun die Öfen in den meisten brandenburgischen Gebieten keine Alternative zum Feuerherd der Küche, so muss die dritte Feuerstätte im Hause – der Kamin in der Stube – dem Kochen der täglichen Mahlzeiten gedient haben. Im rezenten Baubestand ist dieses Bauteil vor allem in den ländlichen Wohnhäusern der östlichen und südlichen Regionen Brandenburgs erhalten. Zahlreiche Plan- und Bestandszeichnungen sowie Inventare aus dem 18., in Einzelfällen auch dem 17. Jahrhundert belegen jedoch eine deutlich weitere Verbreitung innerhalb der ehemaligen Kur- und Neumark Brandenburg. Fast alle überlieferten Planzeichnungen sehen einen Kamin in der Stube vor. Umgekehrt fanden sich für das 18. Jahrhundert bisher lediglich zwei Nachweise für Untertanenhäuser ohne Kamin (Abb. 6).²¹

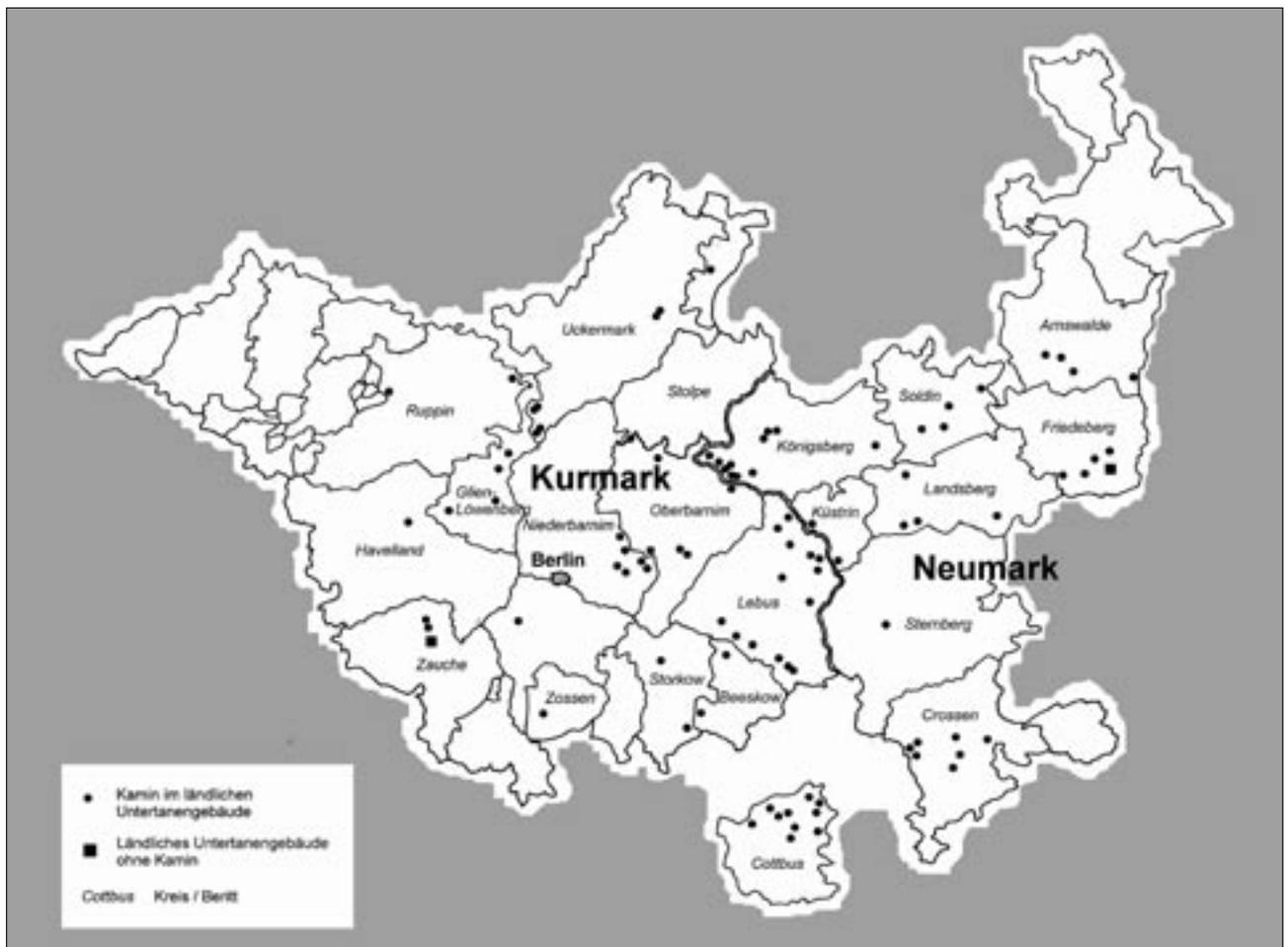


Abb. 6: Archivalische Nachweise für Kamine in Untertanenwohnhäusern zwischen 1658 und 1809.

Die ältesten Erwähnungen von Kaminen sind in den Inventaren von Lehnschulzengerichten aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts enthalten.²² Diese zeigten dabei große Unterschiede in den Dimensionen ihrer Hofgebäude und implizieren damit einen höchst unterschiedlichen wirtschaftlichen und sozialen Status ihrer Bewohner.

Die Konstruktion des immer neben dem Stubenofen befindlichen Kamins (Abb. 7) blieb über das gesamte 18. Jahrhundert hinweg, seit den ältesten Beschreibungen aus den 1720er Jahren, weitgehend unverändert. Er ragte als gemauerte, oben offene Röhre mit rechteckigem Querschnitt in die Küchenfläche hinein, besaß zur Stube hin, meist in Brüstungshöhe ansetzend, eine rechteckige oder überwölbte Öffnung für das Nutzfeuer und über dem Fußboden häufig eine zweite überwölbte Öffnung – die sogenannte Kienhöhle – zur Lagerung des Holzes und der Kienspäne (Abb. 5). Hölzerne Verkleidungen, wie sie zum Teil aus dem 19. Jahrhundert überliefert sind, schienen im 18. Jahrhundert kaum üblich gewesen zu sein. Häufige Erwähnung finden allerdings sogenannte Kamin- oder Vorsetzbretter. Diese waren notwendig, um den Kamin gegen Luftzug zu verschließen, wenn er nicht in Benutzung war, da er sonst der Stube beständig Wärme entzogen hätte. Nach Anschlägen aus dem späten 18. Jahrhundert wurden diese Bretter mit Vorreibern oder Zuhaltehaken am Kamin befestigt. Regelrechte Türen finden sich für das 18. Jahrhundert nur in den Inventaren und Anschlägen für Pächter- und Pfarrhäuser.

Hinsichtlich seiner Bezeichnung wird in den Inventaren der Ämter und Vorwerke kein Unterschied zwischen herrschaftlichem und bäuerlichem Kamin gemacht. Lediglich die Erwähnung einiger zusätzlicher Details wie eiserner Platten auf dem Herd, Simse oder gar Stuck-Verzierungen weisen die herrschaftlichen Kamine als repräsentativer aus. Die weitaus häufigste Bezeichnung war einfach „Camin“ oder „Cammin“, in deutscher

Abb. 7: Zugesetzter Kamin in der Altsitzerstube eines Kossätenhauses in Altranft/Oderbruch, wohl 1788 (Umbau der Feuerungsanlage).



oder lateinischer Schreibweise. Wurde der Kamin in den Untertanenhäusern näher bezeichnet, so hieß er „Lichte-Camin“ oder „Leuchte-Camin“.

Diese Bezeichnung verweist darauf, dass in ihm der Kiehnspan zur abendlichen Beleuchtung der Stube brannte. Diese Funktion ist in der volkskundlichen Forschung noch ebenso für das 19. Jahrhundert überliefert. Auf eine mögliche Kochfunktion des Kamins ließen dagegen bisher lediglich Einzelbefunde aus rezenten bäuerlichen Wohnhäusern des 19. Jahrhunderts bzw. in dieser Zeit umgebauten Feuerungsanlagen schließen. So waren in den Kaminen kleine Sparherde eingebaut, die auf deren vordergründige Nutzung als Kochstelle hinwiesen.²³

Für die Zustände im 18. Jahrhundert waren nun die Berichte der Feuerschadensakten von entscheidender Bedeutung. Danach war das Kochen im Kamin in dieser Zeit deutlich weiter verbreitet, als die regional begrenzten Aussagen des Bauinspektors Colberg von 1792 vermuten lassen. Die Erwähnung des Ortes, an dem das tägliche Essen gekocht wurde, bleibt zwar letztlich ein Zufallsfund und ist kaum dazu angetan, generalisierende Schlussfolgerungen hinsichtlich irgendwelcher Verbreitungen bevorzugter Kochstellen zu ziehen. Dennoch tritt der Kamin als Zubereitungsort der täglichen Mahlzeiten außerordentlich häufig in Erscheinung. Und es bleibt zu vermuten, dass dieser im 18. Jahrhundert als tägliche Kochstelle eine weitaus größere Bedeutung als der Feuerherd in der Küche besaß.

Auf dem Kamin-Herd wurden Grütze, Mehlbrei, Suppe, Fische, Speck und Kartoffeln („Erdtoffeln“ oder „Nudeln“) gekocht bzw. gebraten – kurz: alles das, was ebenso auf dem Küchenherd zubereitet werden konnte. Wie das Kochen im Kamin geschah, beschreibt die Befragung einer Bauersfrau aus dem uckermärkischen Wehrbellin nach einem Dorfbrand im Jahre 1768: „...In dem Camin habe sie Nudeln in einem Keßel gekochet gehabt, und in einem breiten Tiegel habe sie kurtzgeschnittene Stüke vom Spek gebraten welche mit Mehl und Waßer gemischt, und über die Nudeln, als eine Brühe gegoßen.“²⁴ So schien das Kochen im Kamin nicht anders als auf dem Küchenherd zu erfolgen. Dort, wo die Tätigkeit etwas genauer beschrieben wird, ist davon auszugehen, dass Topf oder Kessel in das Feuer bzw. die Glut direkt hineingesetzt, nicht aber aufgehangen wurden.

In den bisher untersuchten insgesamt 43 Ämtern mit überlieferten Feuerschadensakten fanden sich 14 Hinweise auf das Kochen der täglichen Mahlzeiten im Kamin. Die Gewohnheit, das Essen auf dem Feuerherd der Küche zu kochen, wurde dagegen an fünf verschiedenen Stellen bestätigt (Abb. 8). Die Bedeutung des Kamins als Kochstelle unterstreicht der Bericht einer Kossätenfrau aus dem neumärkischen Rosenthal bei Soldin von 1801: „...Das Koch-Feuer im Kammin war schon seit 1 Uhr Nachmittags ausgelöscht, indem ich den ganzen Winter auf dem Feuerheerd gar kein Feuer angemacht, sondern alles nötige im Kammin gekocht habe.“²⁵

Die oben genannte Bauersfrau aus Wehrbellin hatte dagegen wenige Stunden vor der Zubereitung des Essens im Kamin auf dem Küchenherd ein Feuer angezündet, um dort „Kaff und Nudeln“ (Spreu und Kartoffeln) für eine Kuh und die Schweine in einem Kessel zu brühen.²⁶

Mögliche und übliche Kochorte im Haus

So wird aus den zeitgenössischen Berichten deutlich, dass es sich bei allen drei Feuerstellen – Feuerherd, Ofen und Kamin – um multifunktionale Feuerstellen handelte. Tätigkeiten wie das Kochen konnten grundsätzlich auf jeder der drei Feuerstellen erfolgen. Dennoch gab es dabei bereits Ansätze von Spezialisierungen. Waren große Mengen zu kochen, so geschah dies besser auf dem Feuerherd der Küche, als im Kamin. Gebraten werden konnte nur auf den offenen Feuerstellen in der Küche oder im Kamin. Im Ofen ließen sich dagegen besser solcherart Speisen zubereiten, die lange garen mussten.

Hinzu kam sicherlich auch eine jahreszeitlich bedingte Bevorzugung einer Kochstelle. So war das Kochen im Ofen vor allem dann sinnvoll, wenn

23 Zum Beispiel im Kleinkolonistenhaus Neurüdnitz/Oderbruch, Dorfstraße 40, Baujahr 1847(a).

24 Brand. LHA: Rep. 2, D 10097.

25 Brand. LHA: Rep. 3, Nr. 2689.

26 Brand. LHA: Rep. 2, D 10097.

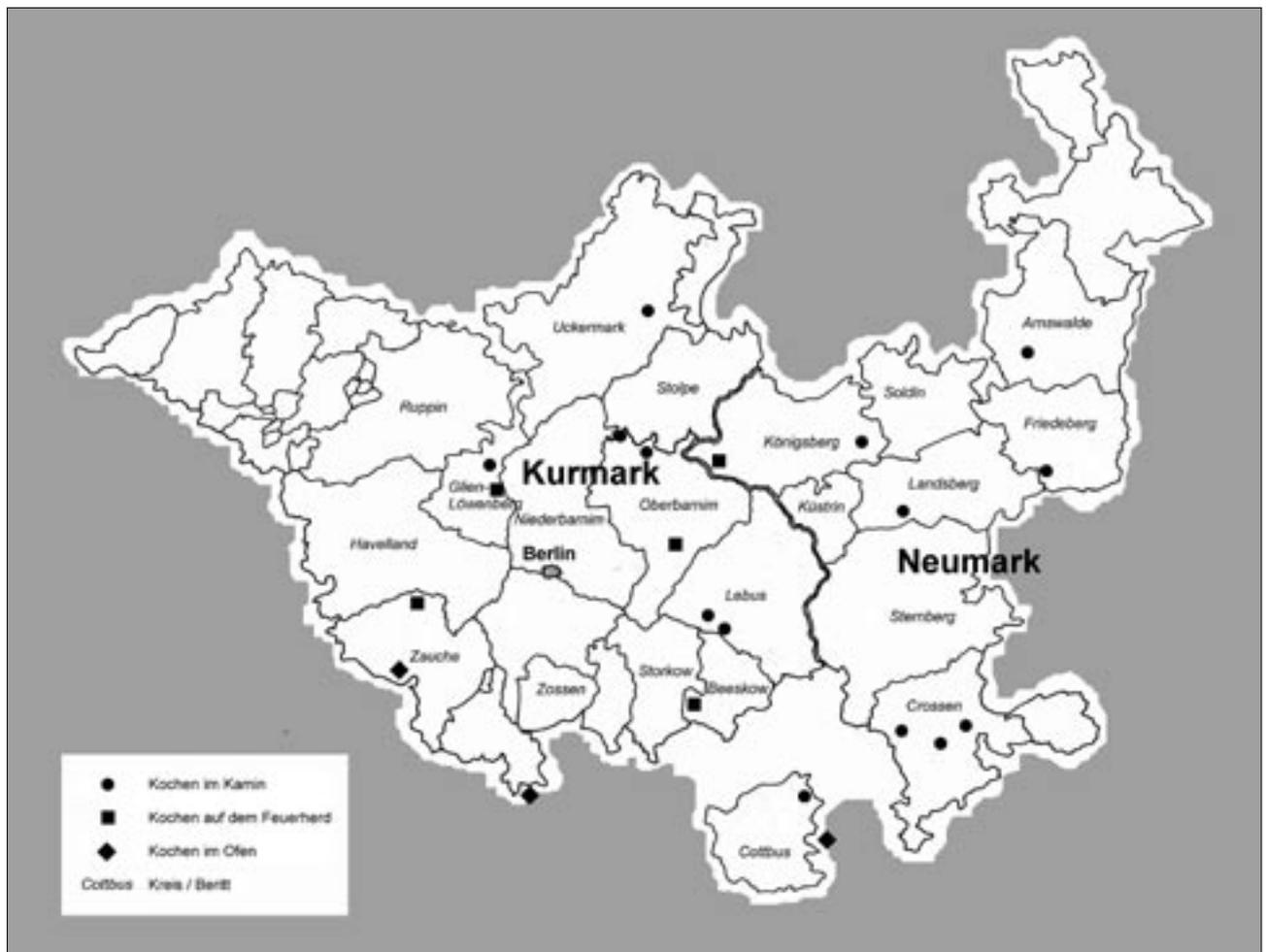


Abb. 8: Zubereitungsorte der täglichen Mahlzeiten, nachgewiesen in der archivalischen Überlieferung zwischen 1727 und 1807.

dieser auch zur Beheizung der Stube benötigt wurde. In den Übergangszeiten, wo die schnelle und kurzfristige Wärme durch das Kaminfeuer der trägen Erwärmung des Ofens während der Mahlzeiten und der abendlichen Handarbeiten vorgezogen wurde, spielte vermutlich der Kamin auch in der Niederlausitz eine größere Rolle als Kochstelle. Das gleiche gilt für die Sommermonate, wo zudem noch die Warmwasserbereitung auf den Kamin oder Feuerherd verlegt werden musste, da die Ofenblasen nur während der Heizperiode warmes Wasser lieferten.

Grundsätzlich dürfte aber vor allem der sparsame Umgang mit Feuerungsmaterial oberstes Prinzip bei der Wahl der Kochstelle gewesen sein. So war der Kamin in der Stube im Jahresverlauf diejenige Feuerstelle, die am häufigsten genutzt wurde. In der dunklen Jahreszeit bot sie Leucht- und Heizfeuer während der Mahlzeiten und an den Abenden. Aber auch an den langen Tagen der Erntemonate war das Kaminfeuer das erste und letzte Feuer, das am Tage entzündet bzw. gelöscht wurde. Handelte es sich also um entsprechend kleinere Mengen, wie sie zum Kochen der täglichen Mahlzeiten zubereitet wurden, war es demnach sinnvoll das ohnehin entzündete Kaminfeuer gleich zum Kochen zu nutzen.

Der wirtschaftliche und soziale Wandel, welcher durch die 1769 begonnenen Agrarreformen ausgelöst wurde, führte zu einem Nutzungs- und Bedeutungswandel von Stube und Küche. Während die Stube zunehmend zum separaten Aufenthaltsraum für die bäuerliche Familie wurde, fand das zur Wirtschaft gehörende Gesinde seinen Aufenthaltsraum in der Küche. Diese wandelte sich zur belichteten Seitenküche mit einem rauchfreien Arbeits- und Sitzbereich. Spätestens in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts dürften einfache Varianten von Sparherden Eingang in

Dr.-Ing. Katja Laudel
Seelingstr. aße 39, D-14059 Berlin
k-laudel@web.de

das bäuerliche Bauen gefunden haben, wodurch die Küchen nun zum einzigen Zubereitungsort aller Mahlzeiten wurden.

Im Gegensatz zum 18. Jahrhundert, in dem das Kochen der Mahlzeiten auf zwei bis drei Feuerstellen des Hauses verteilt sein konnte, hatte die Einführung von Seitenküche und Sparherd in den meisten brandenburgischen Landschaften – abgesehen von der Niederlausitz – eine Konzentration der Kochnutzung auf die Küche zur Folge. Der Kamin verlor damit seine ursprünglich mannigfaltigen Funktionen. Er war zur Leuchtnische reduziert und verschwand mit dem Wandel der Beleuchtungsmittel schließlich ganz aus dem bäuerlichen Bauen. Mit seinem allmählichen Verschwinden aber war auch die Erinnerung an seine ursprüngliche Bedeutung als vielerorts zentrale Koch- und Feuerstelle des Hauses getilgt.

Gedruckte Quellen und Literatur

Colberg, Johann Friedrich: Abhandlung über die Ausmittelungs-Gründe, Größe und Anlage der Unterthanengebäude auf die Verfassung der Unterthanen in der Mittelmark der Kurmark Brandenburg gerichtet, Berlin 1792.
Deutschmann, Eberhard: Lausitzer Holzbaukunst. Bautzen 1959.
Gilly, David: Handbuch der Land-Bau-Kunst ..., Berlin 1797.
Rach, Hans-Jürgen: Fachwerkbauten in der Mark Brandenburg; in: Ehrhardt, Günter (Hrsg.): Fachwerkbauten in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Sachsen: Untersuchungen zur Bau- und Formenentwicklung des Fachwerks und zum heutigen Bestand in den fünf neuen Bundesländern. Berlin 1992.

Abbildungsnachweis

Abb. 1: Brand. LHA: Rep. 3, Amt Marienwalde Nr. 2416.
Abb. 2: Brand. LHA: Rep. 3, Amt Bleyen Nr. 231.
Abb. 3: Foto K. Laudel.
Abb. 4: Colberg 1792, Tab. IV.
Abb. 5: Deutschmann 1959, Bild 115.
Abb. 7: Foto K. Laudel.