



Zierleiste von H. Aldegrever.

HERD UND HERDGERÄTE IN DEN NÜRNBERGISCHEN KÜCHEN DER VORZEIT.

VON DR. OTTO LAUFFER.

II.

Der Nürnberger Herd (*lat. focus, foculare, focarium*¹⁰⁾ tritt uns in allen bekannt gewordenen Fällen in einer Form entgegen, die überhaupt einen Abschluss in seiner Entwicklung bezeichnet. Er ist von Grund auf aus Backsteinen erbaut, wie wir denn auch schon in Anton Tuchers Haushaltbuch (Bibliothek des Litterarischen Vereins in Stuttgart CXXXIV. 1877. S. 101) zum Jahre 1513 die Bemerkung finden: »Item adi 2 settember . . fur kalg und 8 hertstain mein kuchenherd czu pessern 2 fl 20 S .« Der Kern des Herdes ist hohl, so daß man diesen Innenraum, zu dem der Zugang durch gewölbte Öffnungen in den Herdwänden vermittelt wurde, dazu benützte, um dortselbst einen Vorrat Brennholz aufzubewahren und zu trocknen (vergl. Fig. 1, 2, 4 u. 5, ferner Boesch, Ein süddeutsches bürgerliches Wohnhaus vom Beginne des 18. Jahrhunderts. Mitteilungen 1897. S. 62 Taf. IX.). Die erwähnte Öffnung ist an dem Herde des Puppenhauses B. mit einer großen Holzthür verschlossen, E. hat eine zweiflügelige Thür und bei D. verschließen gar vier große schwarz gestrichene Holzthüren den inneren Herdraum.

Nur ein Herd ist mir bekannt geworden, der die angegebenen Eigenschaften nicht aufweist. Derjenige nämlich im Frhr. von Fürer'schen Schlosse zu Haimendorf, der eine Breite von 1,40 m., eine Länge von 2,90 m. und eine Höhe von 0,58 m. besitzt, hat eine Herdplatte die aus einem einzigen großen Sandsteine besteht, der hinten auf einer Mauerleiste, vorn aber auf drei Sandsteinfüßen ruht (vergl. Fig. 6), wodurch der Herd eine tisch-

10) Vgl. Grimm. W. B. IV, 1074; Dieffenbach, Glossarium latino-germanicum S. 241 a; Du Cange III, 332 b, *foculare: idem quod focus, locus ubi ignis asservatur, vel domus ipsa.* Über den indogermanischen Herd vgl. O. Schrader, Reallexikon der indogermanischen Altertumskunde. Straßburg. K. J. Trübner 1901. I. Halbbd. S. 367 ff.

förmige Gestalt bekommt, ähnlich wie der siebenbürgisch-sächsische Herd eines Bauernhauses in Grossau, den J. R. Büncker in den »Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien« XXIX. S. 219 beschrieben und Fig. 83 abgebildet hat.

In allen übrigen Fällen fand sich eine gemauerte Herdplatte, deren äusserer Rand, abgesehen von der Wandseite, mit einer Holzleiste von etwa 20 cm. Breite eingefasst ist. Diese Holzumrahmung ist bei A. (vgl. Fig. 4) C. und D. blendend weiss angestrichen, und man kann sich denken, dass die Hausfrau ihren Stolz darein setzte, die Kante stets blitzsauber zu erhalten¹¹⁾.

Nun aber zeigen schon Fig. 4 u. 5, dass jene Kante zum Teil eine Unterbrechung erleidet durch ein aus Backstein aufgeführtes Herdmäuerchen, welches um eine Backsteinhöhe, also ca. 8 cm., den Herdrand überragt. Bei B. legt es sich über die halbe Breitseite des Herdes, ähnlich wie es auch bei Bösch a. a. O. Taf. IX. an der linken Herdseite vorhanden zu sein scheint, bei D. läuft es über die ganze rechte Seite, bei A. (Fig. 4) liegt es an der Rückwand und springt noch um etwa ein Drittel der rechten Seitenwand vor. Auf diesem Vorsprunge ist es zu der Höhe von vier Backsteinlagen also ca. 32 cm. ausgewachsen und strebt, treppenförmig abgesetzt, mit vier Stufen zur Küchenwand empor. Ähnlich ist bei F. rechts und links ein dreistufiger Aufbau. Selbst bei H. (vgl. Fig. 5) wo schon ein neuer Abschnitt in der Entwicklung des Herdes sich darstellt, zeigen sich die Ausläufer des Herdmäuerchens, das nur bei E. fehlt.

J. R. Büncker hat dieses Herdmäuerchen auch im siebenbürgisch-sächsischen Bauernhause vorgefunden, wo es noch heute den alten Namen »willestein« führt. Jedenfalls ist es eine sehr alte Vorrichtung, und zufälliger Weise trifft eine der wenigen bekannt gewordenen Erwähnungen derselben für bayrisches Gebiet zu, wenn im 12. Jahrhundert »wihelstain« glossiert wird durch: »taedifer, lapis vel ferrum super quo ponunter taedae« (Schmeller-Frommann, Bayerisches Wörterbuch² II, 882)¹²⁾. Leider ist es mir nicht gelungen, neues

11) Zum Teil mag dieser saubere Anstrich auch auf das Muster der Prangküchen zurückzuführen sein. Dieselben waren übrigens nicht etwa nur in Nürnberg üblich, wie in P. J. Marperger, »Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium . . .« Hamburg. Benj. Schillers Wwe. 1716 folgende Stelle auf S. 671 beweist: »Eine Prunck- oder Prang-Küche nennet man die, in welcher alles Zinn-Meszing- und Eiserne Küchen-Geräth in schönster Ordnung, blanck gescheuret, gefeget und poliret stehet, die Feuer-Heerde sauber angestrichen, und welche fast niemahls oder wenig gebrauchet, oder doch so einmahl darin gekochet worden, solche gleich wieder gesaubert und aufgewaschen wird. Dergleichen Küchen findet man in Holland und Teutschland sehr viel, da sich manche Haus-Frau sehr piquiret, eine solche propre und mit allerhand zu einer vollkommenen Küchen erfordernden Küchen-Geräth (auch selbst das Porcelain nicht ausgeschlossen) wohl versehene Küche zu haben, und solche denen, die sie besuchen, aufzuweisen; Dabey sie dann eine andere kleine und zum täglichen Gebrauch gewidmete Neben-Küche haben, damit die Prang-Küche nur immer in ihrem Esse bleiben möge.«

12) »Wichilstein« ist auch als Ortsname bezeugt: Graff, Ahd. Sprachschatz I, 708. Zur Erklärung dieses Namens will Förstemann, Ad. Namenbuch², II, 1585 an eine Komposition mit *wig bellum* denken. Sollte nicht vielmehr eine solche mit ahd. *wih*, goth. *weihs sacer* anzunehmen sein?

Material zur Geschichte des »*wihelstaines*« ausfindig zu machen, und so muß ich mich begnügen, einiges von dem hier abzudrucken, was in Joh. Wolff's »Vorarbeiten zum siebenbürgisch-deutschen Wörterbuche« (aus dem Nachlaß abgedruckt im »Archiv des Vereines für siebenbürgische Landeskunde« N. F. XXVII, 3. Heft 1897) sich darüber findet. Dortselbst heißt es auf Seite 648: »*willestein* (*wiləštein*, *-štin*) m. Herdstein, halbspannenhoher Block aus Lehm und Ziegelstücken an der Feuerstatt, auf welchen das vordere Ende der Brände gelegt wird; das hintere Ende liegt auf dem *brantert*¹³⁾. Obwohl vielerorts verdrängt durch andere Ausdrücke, namentlich durch *wiləštiskan* und ein-

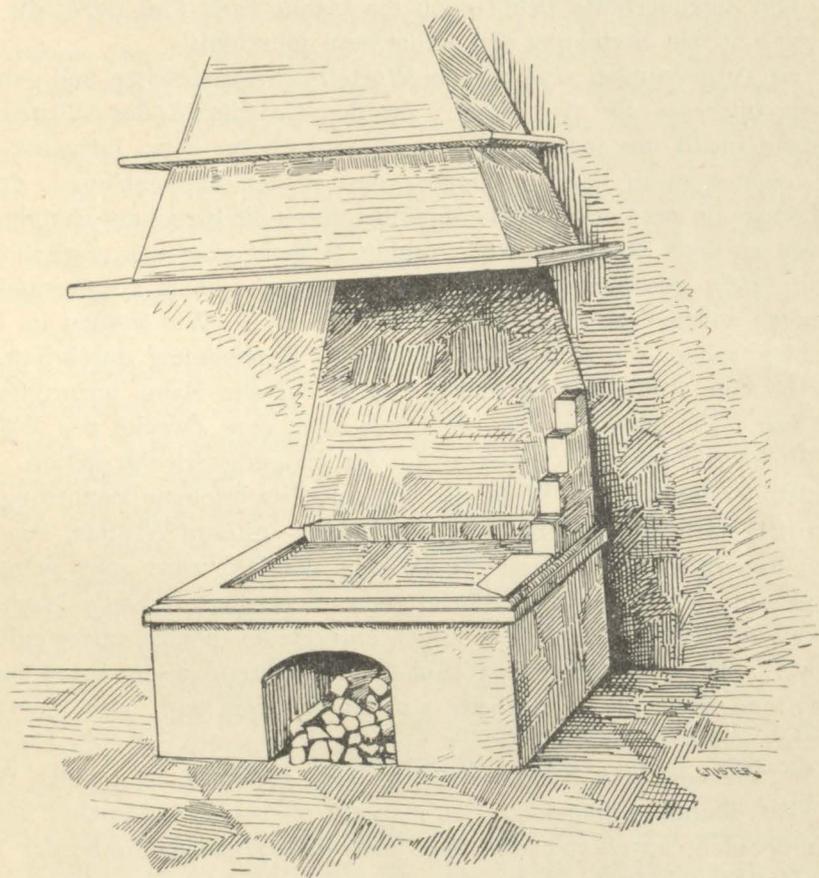


Fig. 4. Herd des Puppenhauses A.

faches *štiskan* (Stöschchen, An-, Aufsatz), die man zur Bezeichnung des Mäuerchens, an dem nichts von Stein ist, passender gefunden hat, und obwohl mit dem alten Ofen auch der Wilstein mehr und mehr verschwindet, so hat sich das Wort dennoch in vielen Gemeinden des alten Stuhlslandes bis heute behauptet; . . . In Deutschland ist das Wort, wie es scheint, erloschen; im 15. Jahrhundert muß es auch dort, gewiß in Mittelfranken, noch bestanden haben. Ein Weistum von Bacharach (zwischen Bingen und St. Goar am linken Rhein-

13) *brantert* = Bezeichnung für Feuerbock.

ufer) bestimmt 1407: Wār es, dafs einer einen anderen erschlüge, so soll der Schultheiss und ein Vogt sein Haus schliessen, und *waz von farender habe da innen funden wurde vom wilstein an bis zur fursten usz, daz sij der herren* (Grimm, Weist. 2, 217 f.) . . . In anderer beachtenswerter Form kennen wir den Ausdruck seit kurzem auch aus der Schweiz. Der Herd ist im sogen. burgundischen Hause meist von ungefähr zwei Fufs hohen Steinplatten eingefasst. An dieser Einfassung ist in einigen Dörfern des Kantons Bern die Benennung *bilstein* haften geblieben . . . Darnach stammt der Ausdruck aus einer Zeit, wo auch im deutschen Hause wie hierlands in der Hirten- und Zigeunerhütte heute noch die blanke Erde (der *iaron*) die Feuerstätte war und ein Steinkreis den Feuerraum umschlofs.«

Diese Auslassungen sind für ein Wörterbuch geschrieben und gehen aus von dem Interesse für das Wort. Zu der Geschichte des Wilsteines als Gegenstand bleibt uns jedoch noch manches zu bemerken. Zunächst betone ich im Gegensatze zu Wolff nochmals, dafs in den Puppenhäusern der Wilstein offenbar als aus Backsteinen aufgeführt durch die Bemalung charakterisiert wird, wie es denn überhaupt von vornherein nicht glaublich erscheint, dafs eine mit *-stein* zusammengesetzte Bezeichnung an einem Gegenstande sich hätte halten sollen, »an dem nichts von Stein ist«. Wir werden im Gegenteil nachher sehen, wie sich alsbald eine neue Bezeichnung durchringt, nachdem durch eine Änderung im Material auch der alte Name unzutreffend geworden war. Ferner kann ich die Frage nach dem Zwecke des Wilsteines durch Wolffs Bemerkungen noch nicht für endgiltig erledigt halten. Es ist leider nicht ersichtlich, ob Wolff die von ihm beschriebene Benützung selbst gesehen hat, nach der das eine Ende der Brände auf dem Wilstein, das andere auf dem Feuerbock liegt. Eine Bemerkung darüber wäre sehr wünschenswert gewesen, mir wenigstens scheint diese Feuerungsart kaum glaublich zu sein, weil sie wegen allzustarken Zuges entschieden höchst unvorteilhaft gewesen wäre. Die einfachsten Sparsamkeitsrücksichten weisen darauf hin, dafs man das eine Ende der Holzscheite auf den Wilstein legt, das andere aber unmittelbar auf den Feuerungsboden, das ist in unserem Falle die Herdplatte. Diese Art, die einzelnen Brände einseitig hoch zu legen, ist meines Wissens in der That überall gebräuchlich, wo man am offenen Feuer kocht. Natürlich ist dadurch nicht ausgeschlossen, dafs man in der ganzen Reihe der Brände abwechselnd das rechte und dann das linke Ende der einzelnen Scheite hochlegt, indem man dem Wilstein parallel noch einen Feuerbock oder einen einfachen Stein aufstellt¹⁴).

So viel scheint mir dagegen mit Sicherheit aus Wolff's Zusammenstellungen hervorzugehen, dafs wir in dem Wilstein den Vorläufer des Feuerbockes zu erkennen haben, der dadurch charakterisiert ist, dafs er

14) Wenn Meringer, Mitt. d. Anthropol. Ges. Wien. XXIII, S. 177 sagt: »man erzählt mir, dafs man in Krain einen Feuerbock für kleines Holz auf den Herd setzt, längere Scheiter aber über zwei Böcke legt. Das letztere sieht man bei Schultz (Fig. 115) nach einem altniederländischen Gemälde des Leipziger Museums«, so trifft diese letztere Bemerkung nicht zu. Auf dem betreffenden Bilde »Liebeszauber« ist nur ein Feuerbock zu sehen.

als Teil des Herdes mit dem Mauerwerk desselben organisch verbunden war. Wenn nun zu dem Wilstein noch ein zweiter durch irgendwelche praktische Bedürfnisse erforderter, in der oben geschilderten Weise parallel zu ihm aufgestellter Stein als Scheitunterlage hinzu kam, so ging auch auf diesen, der jetzt frei beweglich war, die Bezeichnung »Wilstein« über, ja sie wurde sogar — sprachlich betrachtet mit Unrecht — auch angewandt auf das »*ferum, super quo ponuntur taedae*«, wie die oben angeführte Glosse beweist. Wie lange es dauerte, bis sich für dieses Eisen die Bezeichnung »Feuerbock« in Nürnberg festsetzte, weiß ich nicht. Ich werde später darauf zurückkommen. Unter dem Namen des »Feuerbockes« versah das neue Eisen die Funktionen des »Wilsteines«, der seinen alten Namen bewahrte, im übrigen aber, zumal wo zwei Feuerböcke auf dem Herde standen, nutzlos wurde. Nutzlos, so scheint es mir, wurde der alte Wilstein Jahrhunderte lang fortgeerbt, und er konnte sich nur deshalb so lange erhalten, weil der Herd sich des in der Einleitung geschilderten konservativen Verhaltens unserer Vorfahren zu erfreuen hatte, die mit ihm gewisse rechtliche Begriffe verbanden, wie die aus dem Bacharacher Weistume von Wolff zitierte »zweifellos formelhafte Wendung«: *vom wilstein an bis zur fursten usz* zur Genüge beweist.

Diese rechtlichen Rücksichten wurden — was übrigens auch durchaus nicht überraschend ist — noch durch religiöse Beziehungen unterstützt. Eine bei Schmeller a. a. O. angeführte, aus dem 14. Jahrhundert stammende Glosse »*lar: wihelstain*«, scheint mir dafür beweiskräftig zu sein. Zwar ließe sich einwenden, daß *lar* in diesem Falle nur schlechthin »Herd« bedeute, dagegen ist jedoch zu bemerken, daß dann »*wihelstain*« geradezu die Bedeutung des »Herdes« angenommen haben müßte, was anderweitig nicht bezeugt ist, vor allem aber spricht der Umstand dagegen, daß an der betreffenden Stelle auch »*focus: fiurstat*« besonders aufgeführt ist. Man mußte hier also bei *lar* die mythologischen Beziehungen empfinden, — vergl. *lares* und *penates* ahd. *hūs-gota* oder *herdgotā*. Graff 4, 151 — und daraus, daß man es mit *wihelstain* glossierte, erhellt, daß auch der Wilstein der Träger solcher mythologischen Beziehungen war (s. o. S. 166 Anm. 12.)

Man sieht, die wenigen Erwähnungen des Wilsteines gruppieren sich doch so glücklich zu einander, daß wir über Zweck und Bedeutung desselben eine Reihe von Vermutungen aufstellen können, die den Vorzug großer Wahrscheinlichkeit besitzen. Alles jedoch klärt sich nicht, denn die Frage muß unbeantwortet bleiben, welchen Zweck der oben geschilderte treppenförmige Ausbau des Wilsteines (vgl. Fig. 4) gehabt habe. Die Möglichkeit, daß er als Untersatz für die erste Form des Bratspießlagers gedient hätte, der wir später begegnen werden, und dessen höhere oder niedere Aufstellung er reguliert hätte, daß er dann später nutzlos geworden, aber gleich dem eigentlichen Wilstein gewohnheitsmäßig beibehalten wäre, diese Möglichkeit will ich als eine sonst nicht zu begründende Vermutung hier nur andeuten. —

Die einfache Herdplatte genügte nun den Ansprüchen der Kochkunst nicht auf die Dauer, schon am Ausgange des Mittelalters muß eine Ergänzung des einfachen Herdes vorgenommen sein, die in größeren Küchen wenigstens seit dem Anfange des 16. Jahrhunderts des öfteren angetroffen wird: zu der Herdplatte kam, entweder unmittelbar auf dieselbe aufgesetzt, oder doch dicht an den Herd herangebaut, ein Backofen. Zwar ist das Backen von allerlei Speisen im Ofen gewiß so lange bekannt, als es überhaupt Bäckeröfen gab, aber diese großen Backöfen waren früher auch wohl die einzige Gelegenheit, mit der man gebackene Speisen bereiten konnte. In manchen Gegenden Deutschlands werden ja heute noch die seltenen Festbraten beim Bäcker gebacken¹⁵⁾, und bis auf diesen Tag schickt jeder Nürnberger sein Spanferkel zum Bäcker, weil die eigene Bratröhre entweder gar nicht oder nur mit übermäßig starkem Feuerungsverbrauch zu der nötigen intensiven Wärme erhitzt werden kann. Diese Abhängigkeit vom Bäcker war aber auf die Dauer für größere Küchenansprüche unerträglich, und so ent-

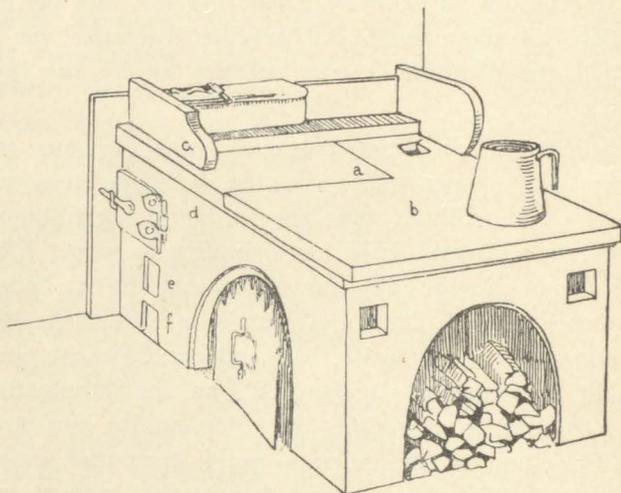


Fig. 5. Herd des Puppenhauses H.

standen die kleineren Bratöfen in der Küche. Schon in dem, aus einer Würzburger Pergamenthandschrift des 14. Jahrhunderts entnommenen »Buche von guter Speise« (hrsg. Bibliothek d. Lit. Ver. Stuttgart. IX. 1844) findet sich so oft die Bemerkung: »*schiuzzez in einen ofen und laz in backen*«¹⁶⁾, daß man versucht ist, schon für jene Zeit die Möglichkeit eigener Küchenbacköfen anzunehmen, wie denn ein Jahrhundert später, im Jahre 1450, nach der von Meringer und Bancalari angezogenen Stelle aus Aeneas Silvius die Unterscheidung von Back- und Stubenöfen in Österreich bezeugt ist¹⁷⁾.

15) Den Ausdruck »Eigenbrätler«, den ich z. B. bei Hottenroth, Deutsche Volks-trachten I, S. 88 finde, in diesem Zusammenhange zu verwerthen, trage ich deshalb Bedenken, weil bei Grimm, W. B. III, 97 steht: »*Eigenbrötler, m. qui rem familiarem ipse curat.*« Diese letztere Form würde sich als eine Komposition mit *-brot* darstellen.

16) Vgl. Nrn. 56, 86, 87, 94, 95.

17) Vergl. Mitteilungen der Anthropolog. Gesellschaft in Wien. XXX. (1900.) S. 6b.

Wenn allerdings Anton Tucher an der schon oben zitierten Stelle zum 2. Sept. 1513 (a. a. O. S. 101/2) notiert: »fur kalg und 8 herdstain mein kuchenhart czu pessern 2 ₰ 20 ḡ, für ein taglum dem Kuncz stainmecz, auch mein ofenschlott czu pessern, thut alles 7 ₰, »mee darein 2 grosze eiszne ofenplech 4 ₰ 5 ḡ«¹⁸⁾ so scheint mir doch wegen der Art, wie Tucher sich ausdrückt, fraglich zu sein, ob die *ofenplech* zu dem *kuchenhart* gehörten. A. Schulz, a. a. O. S. 114 und ebenso Grimm W. B. VII, 1162 halten freilich die Zusammengehörigkeit für so selbstverständlich, daß sie die nicht cursiv gedruckte Stelle ruhig streichen, ohne auch nur die Lücke irgendwie anzudeuten. Für das folgende Jahr 1514, welches als Druckjahr des Straßburger Hausratgedichtes angenommen wird, haben wir dann aber einen sicheren Beleg, wenn es dortselbst fol. c. 1a (Hampe a. a. O.) heißt:

»Ein ofelin ist güt zū fladen bachen
Vnd eyns dar vff man vil der wasser brynt.«

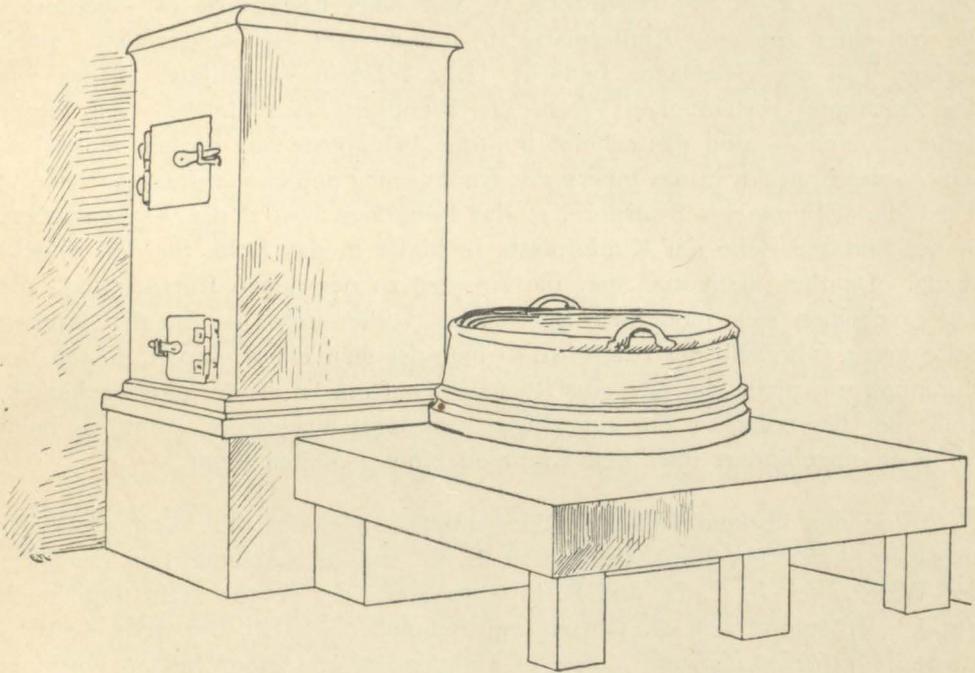


Fig. 6. Herd des v. Fürer'schen Schlosses in Haimendorf.

Der Herd in Haimendorf (Fig. 6) sowohl wie auch derjenige auf dem von Boesch a. a. O. Tafel IX. reproduzierten Blatte zeigen diese Erweiterung, der erstere außerdem noch einen eingemauerten Waschkessel, der letztere noch einen Aufsatz, den ich für eine Aschengrube halten möchte. Auch »Die Nürnbergsche wohl unterwiesene Köchin. Nürnberg. G. N. Raspe 1779« setzt den Backofen offenbar als weit verbreitet voraus, sie behandelt das

18) Mit Ofenblech nicht zu verwechseln sind die »Ofeneisen« (vgl. Tucher, a. a. O. 86. »dem stathafner . . . für ofeneiszen zu vernewen«) Grimm, W. B. VII, 1159 erklärt sie gleich »Ofenanker« als »eiserne Schiene, die die steine oder kacheln des ofens zusammenhält«.

Braten am Spiefs oder im »Oefelein« als gleichwertig, wenn sie z. B. S. 480 bei der Vorschrift, »Einen Pohnischen Braten zu machen« sagt: »stecke ihn an einen Spiesz oder brate ihn im Oefelein«. Noch heute heifst das mit dem Sparherde verbundene Bratrohr bei Nürnberg das »Ufla«¹⁹⁾.

Nach alle dem würde ich immerhin zweifelhaft sein, ob ich mich der von J. R. Bünker, a. a. O. S. 207 — bei der Beschreibung des dortselbst unter Fig. 62 abgebildeten Herdes — ausgesprochenen Ansicht anschließen sollte, wo es heifst: »Der im Hintergrunde des Herdes links stehende Branntweinbrennkessel und die rechts stehende Aschengrube sind neue Zuthaten«. Oder wenn die Erhaltung der betr. Objekte ihr kurzes Alter klar erwiese, so würde sich wenigstens die Frage erheben, ob sie nicht auch in früherer Zeit schon möglich gewesen wäre, was mir nach den obigen Ausführungen durchaus nicht unwahrscheinlich ist. —

Den interessanten Herd des Puppenhauses H bilde ich in Fig. 5 ab. Ungefähr ein Drittel der Herdfläche ist mit einer Eisenplatte (a) überdeckt, die von einer grösseren Kupferplatte (b) umschlossen ist, welche den ganzen übrigen Teil der Herdfläche bedeckt. Der Wilstein (c) umfaßt in der aus der Zeichnung ersichtlichen Weise die Wandseite des Herdes. An dieser Seite ist auch — und das scheint mir das Wichtigste an diesem Herde zu sein — der Bratofen in das Innere des früher völlig hohlen Herdraumes verlegt: d. ist die Öffnung der Bratröhre, e. das Feuerloch und f. der Aschenkasten. In der hinteren Ecke der Kupferplatte b. bildet g. das Loch für den Rauchabzug. Deutlich sieht man hier die Ansätze zu der neuen Entwicklung, die das Erscheinen des modernen Sparherdes vorbereitete. — An der inneren Seite von c (oberhalb der Bratröhre d) befindet sich ein Krampen, dessen Bestimmung mir nicht klar ist. Aus Rücksicht auf ihn ist an der entsprechenden Stelle der Eisenplatte a ein viereckiger Einschnitt ausgespart, damit sie beim Abheben ungehindert über den Krampen hinweg gleiten kann. —

Von den übrigen Teilen der Herdausrüstung bleibt mir nur noch wenig zu sagen. Über den Herd, der bei A. E. G. und in Haimendorf in der Mitte der Wand, bei B. C. D. und F. in einer Ecke der Küche steht (vgl. auch Fig. 1 u. 2), spannt sich die Kutten (vgl. Schmeller I, 1312), der weite Rauchmantel²⁰⁾ (*infumibulum*²¹⁾), der in Haimendorf an seinen beiden vorderen Ecken noch durch eine von der Decke herabsteigende Eisenstange getragen wird. Um den Rauchmantel ziehen sich mehrere Holzrahmen zum Aufstellen von Kochgeschirren, ebenso finden sich bei D. und E. an der unteren inneren Kante des Rauchmantels eine Reihe nach innen vorstehender Holzpflocke zum Anhängen von Gerätschaften. — Erwähnen will ich wenigstens eine Stelle aus Grimm, W. B. II, 296, wo es heifst: »brände heifsen auch die zwei hölzer im rauchfang, woran man das fleisch hängt«. Ich habe den Namen hier freilich nicht konstatieren können.

19) Vgl. Bancalari a. a. O. S. 6b/7a.

20) Vgl. Heyne, a. a. O. S. 167.

21) L. Diefenbach a. a. O. S. 298a. Ibid. 93a *caminus rauch lach*, 251c *fumigale rauchfankch* Grimm. W. B. VIII, 248 *fagunale*.

Vom Rauchmantel aus steigt der Rauch in den Schlot²²⁾. Derselbe ist in den Steinhäusern von Stein, wie denn Anton Tucher (a. a. O. S. 101) im Jahre 1513 seinen Schlot vom Steinmetzen ausbessern läßt, in Holzhäusern aber hat sich der hölzerne Schlot sehr lange erhalten. Heyne hat schon auf die von Schmeller II, 537 zitierte Würzburgische Feuer-Ordnung verwiesen, die im Jahre 1721 erlassen und noch 1790 erneuert wurde, nach der die hölzernen Schlöte zusammen mit den Strohdächern verboten wurden.

Hölzern wie vielfach der Schlot ist nun auch das Ofenrohr, das in den drei angezogenen Nürnbergischen Dichterstellen (s. o. pg. 130—132) sich findet, und das von der »Haushalterin« pg. 202 ausdrücklich unter den Geräten »von Holtz-werck« genannt wird. So fügt es sich denn auch ganz gut in die Reihe der übrigen Holzgeräte ein, wo es A. Schultz (a. a. O. S. 118) nicht in den Zusammenhang zu passen schien²³⁾. Gerade das »Oefelein«, der Bratofen, hatte diesen bis zum Ansatz des Schlotes oder auch nur ein Stück an der Wand sich heraufziehenden Rauchabzug (vgl. Boesch a. a. O. Taf. IX) sehr nötig, da es sonst wohl an dem wünschenswerten Durchzuge gefehlt hätte. Einen eigenen Schornstein brauchte das Ofenrohr natürlich nicht, sondern es liefs seinen Rauch mit durch den Herdschlot aufsteigen, eine Einrichtung, die völlig dem üblichen Gebrauche entsprach, der sogar den Rauch von den Feuerstellen dreier verschiedener Stuben in einen Schlot leiten konnte, wie es z. B. für Freising schon im Jahre 1335 bezeugt ist (vgl. Heyne, a. a. O. S. 240. Anm. 109).

Neben Herd und Öfelein steht nun — nicht nur zu Heiz- sondern auch zu Kochzwecken verwandt — die unter dem Eisenwerk aufgeführte »Glut- oder Kohlpfanne« (lat. *arula*, *batilla*, *foculus*, *ignitabulum*), die ein sehr häufig genanntes Gerät ist²⁴⁾. Aufser den eisernen muß es aber auch schon seit alters solche aus Thon gegeben haben, der Name Glut- oder Feuerhafen, der des öfteren bezeugt ist (Grimm W. B. III, 1593), beweist das, denn »unter hafem ohne näheren adjectivischen zusatz versteht man in der regel nur den irdenen topf, wie man auch bei topf zunächst an einen irdenen denkt«²⁵⁾. Ebenso kann man die Bezeichnung »glut-scherb«, die für Nieder-Altaich bezeugt ist (Dieffenbach 52b unter *arula*) zum Beweise anführen, allein es bedarf dessen kaum, denn Dürers bekannter Stich vom Jahre 1514 »Melencolia« zeigt am linken Rande deutlich einen mit einem Handgriffe versehenen irdenen

22) Heyne a. a. O. S. 120/1.

23) Grimm, W. B. VII, 1162 gibt meines Erachtens jenen Dichterstellen eine falsche Auslegung. Dort bedeutet das »Ofenrohr« weder »rohr in einem Ofen (zum braten oder warm halten)« wie in einer von Grimm angeführten Stelle aus Hebel's Werken, noch »rohr zum anblasen des feuers im ofen«, sondern nur »rauchrohr eines ofens«.

24) Vgl. Heyne, a. a. O. S. 121. Marperger, a. a. O. S. 686. Du Cange III, 760 *Ignitabulum*, *Ignis receptaculum*. Dieffenbach 65a *Bacilla kolpfanne*. Vergl. H. A. Müller u. O. Mothes, Illustriertes Archäologisches Wörterbuch der Kunst des germanischen Altertums, des Mittelalters und der Renaissance. Die Artikel »Kohlenbecken« (mit Abbildung) und »Handwärmer«.

25) Grimm, W. B. IV, 121 unter »Hafen«.

Feuertopf, über dessen Glut ein Schmelztiigel aufgestellt ist, und bis heute haben sich die irdenen Gluthäfen im Gebrauche der Nürnbergschen Marktfrauen erhalten. Denjenigen in der Küche von Haimendorf bilde ich Fig. 7 ab.

Die eisernen Glutfannen treten uns in zwei verschiedenen Formen entgegen. Die erste finden wir z. B. bei A. (vgl. Fig. 8.) Der eigentliche Kohlenkasten, an den Seiten mit Luftlöchern versehen, hat innen einen Rost, auf dem die Kohlen liegen, und ist oben mit einem Gitterwerk zum Aufsetzen der Häfen ausgestattet. Um zu verhüten, daß die durch die Luftlöcher fallende Asche das Zimmer beschmutzt, steht der mit einem hölzernen Handgriffe versehene Boden des Kohlenkastens an den Seiten über — ähnlich wie bei unseren Vogelbauern —. Der Kasten ruht auf vier Beinen, die unten umgebogen sind, und an den oberen Enden, blattförmig ausgezogen, der Pfanne eine Art Bekrönung verleihen. Dieser Blattschmuck — künstlerisch mehr oder weniger vollendet — scheint ein durchgehendes Charakteristikum dieser Glutfannen zu sein, er findet sich noch bei B. und G., sowie in der Küche des Museums, ferner in etwas veränderter Form bei der auch sonst abweichenden Glutfanne von C. (vgl. Fig. 9.)

Die zweite vornehmere Form der Glutfannen, die gewifs weniger der Küche als dem Wohnzimmer angehört, wird repräsentiert durch ein im Nürnberger Saal des Museums (Zimmer 43) befindliches Exemplar (Fig. 10). Dasselbe besteht in einem Kohlenbecken mit blumenförmig angeordneten Luftlöchern — an anderen Exemplaren sind sie weniger dekorativ eingeschnitten — und mit zwei am oberen Rande angebrachten Tragringen von Messing. Dieses Becken wird eingesetzt in eine, auf einem dreibeinigen Ständer ruhende Krone, die ihrerseits zwei Tragringe und außerdem drei nach außen herabhängende blattförmige Stifte besitzt. Die letzteren können über das eingesetzte Kohlenbecken herübergeklappt und als Unterlage für einen Kochtopf benützt werden. — Eine zweite ähnliche Pfanne befindet sich in demselben Zimmer, schliefslich eine sehr schlicht gehaltene bei B. —

Nicht zum Kochen, sondern nur zum Wärmen bzw. zum Warmhalten der aufgetragenen Speise dienen die Wärmebecken (franz. *réchaud*)²⁶⁾. Ein sehr einfaches, in Messing ausgeführtes Beispiel derselben befindet sich in der Küche des Albrecht-Dürer-Hauses in Nürnberg. Ich bilde es unter Fig. 11 ab.

Bei den einfachsten Herdgeräten, nämlich bei denjenigen, die zur Bereitung und Unterhaltung des Herdfeuers und zur Bedienung des Herdes benützt werden, ist ein formales Interesse meist kaum vorhanden, so daß es genügt, ihre Namen zusammenzustellen: Von dieser Zusammenstellung selbst glauben wir aber deshalb hier nicht abstehen zu sollen, weil gerade unter den Herdgeräten so viel Namen und Formen sich zeigen, daß es ohne eingehende Forschung oft schwer sein wird, die Zusammengehörigkeit von Gerät und Benennung festzustellen.

26) Vgl. H. Havard, Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIII^e siècle jusqu'à nos jours. Artikel: *réchaud* (mit Abbildungen).

Neben dem fächerförmigen Wedel (*foculare*) und dem Blasbalg (lat. *follis*, *folliculus*, *sufflabulum*, *sufflatorium*, *foculare*, *flabellum*, *flabrum*, *venticapium*²⁷⁾, den schon eine Miniatur des 14. Jahrhunderts in der noch heute üblichen Form darstellt²⁸⁾ erscheint zunächst die Kohlenschaufel (lat. *pala*, *thuribulum*, *infurnibulum*, *batillus*)²⁹⁾, für die Grimm W. B. V, 1589 schon in einem rheinischen Vocabularium des 15. Jahrhunderts einen Beleg findet. (Vgl. Fig. 2: an die verspringende Herdecke gelehnt.) Die Feuerzange (lat. *forceps tenacula tanalia*³⁰⁾ dient zum Anfassen der glühenden Kohlen, ihre Gestalt entspricht in allen mir bekannt gewordenen Fällen völlig derjenigen auf Fig 3 und — besonders deutlich — auf Fig. 2, wo sie über den Herdrand gelegt ist, sowie derjenigen, die Meringer in den »Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien« XXI, S. 125 in Figur 143 abgebildet hat. In der Form ihr durchaus gleich, nur kleiner, ist die Bratwurstzange, die man infolge dessen leicht mit ihr verwechselt, zumal wenn es sich um die Miniaturformen der Puppenhäuser handelt.

Der Feuerhaken³¹⁾ tritt uns in B. in der Form entgegen, die Fig. 12 wiedergibt. Er ist dort ganz aus Eisen, sein Griff läuft in eine Tülle aus, die am Handende mit einer Öse einen Ring zum Aufhängen trägt. Die Ofenkrücke (*tractula*, *rutabulum*, *fornaculum*, *fornalium*) ist nach Folz (s. o. S. 131) ein Gerät, »da mit mons feir zw samen ruck.« Sie ist schon lange in Gebrauch und wird bereits ahd. erwähnt³²⁾. Sie besteht aus einer Stange, die am einen Ende durch ein Brett von der Form eines Kreissegmentes hindurchgetrieben ist, und noch heute wird sie — zumal vom Bäcker — zum Räumen des Ofens benutzt³³⁾, oder auch um die Glut zum aufbewahren zusammenzuschieben, wie Bancalari aus Berchtesgaden berichtet³⁴⁾. Nicht so

27) Marperger a. a. O. S. 685; Du Cange III, 332; Dieffenbach, 565a; 241a *focular efocher vel plaspalck*. S. o. S. 165. Müller & Mothes, a. a. O. S. 561. Art. »Kamingerät«. Dieffenbach 237b. Du Cange III, 313c. Hans Paur a. a. O., Abt. 7.

28) Abgebildet bei Müller & Mothes, Illustriertes Archäologisches Wörterbuch der Kunst des germanischen Altertums, des Mittelalters und der Renaissance I, S. 124. Fig. 98. Vgl. auch Thom. Wright, The homes of other days. London 1871. Fig. 107. (14. Jahrh. British Museum. M. S. Reg. 10. E. IV.) Dazu S. 163: »the cook makes use of a pair of bellows, which bears a remarkably close resemblance to the similar articles made in modern times.« Bei Hans Paur a. a. O. Abt. 24. ein Wedel mit Öse zum Anhängen.

29) Marperger S. 685. Du Cange I, 623. *batillum (vel batilus): thuribulum, pala, ferrum quo colliguntur carbones*. I, 625. *batulus: sunt autem batilli ferrea instrumenta, palae similitudine, quibus prunae in fornacibus colliguntur*, V, 15. *pala instrumentum coquinarium, batillum*. Dieffenbach 65a. *bacilla (est pala ferrea) ein ysen-schuffel*. 298a. *infurnibulum*. 405c *pala*.

30) Marperger S. 685. Dieffenbach 242b. Müller & Mothes a. a. O. S. 561. Art. »Kamingeräth«. Du Cange VI. 503a, 532c. Hans Paur a. a. O., Abt. 7.

31) Grimm, W. B. III, 1594. *hamus igni alendo suscitando fiurhåke*.

32) Heyne a. a. O. S. 171. Anm. 73. Grimm, W. B. VII, 1161. Dieffenbach. 591a. *tractula, instrumentum cum quo trahitur ignis de fornace. Idem fornaculum vel fornalium. ofenkrucken*. 504c. *rutabulum ofenkruck*, womit Dieff. 369a *morungum rurscheyt* in Zusammenhang bringt.

33) Mitteilungen der Anthropol. Ges. Wien XXX, 10a.

34) Ibid. 3a.

alt wie die Ofenkrücke scheint die Ofengabel zu sein. Ich habe im mittelalterlichen Latein keine eigene Bezeichnung dafür finden können. Sie wird vielmehr gleich der Ofenkrücke mit *rotabulum* übersetzt, obwohl aus der Zusammensetzung mit *-gabel*, die die Form ja deutlich beschreibt, hervorgeht, daß es sich um ein ganz anderes Gerät handelt³⁵⁾. An einer anderen Stelle wird sie gleich dem Feuerbock mit *audena* bezeichnet³⁶⁾.

Von der Ofengabel wohl zu trennen ist die Hafengabel, die Grimm, W. B. nicht kennt, und von der A. Schultz a. a. O. S. 117 mit Unrecht sagt, sie diene dazu, das Fleisch aus den Töpfen herauszunehmen. Es handelt sich dabei um das Gerät, das J. R. Büncker auch in der deutschen Heanzerei in Westungarn unter dem Namen »Fua'gáp'l« gefunden und in den »Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien«. XXV, S. 122 durch Fig. 173/4 abgebildet hat, und es dient dazu, mit seinen beiden Zinken die Kochhöfen an ihrem Henkel zu fassen und über das Herdfeuer oder in den Ofen zu schieben. Die Hafengabel in Haimendorf besteht aus einer eisernen Gabel — mit zwei 20 cm. langen Zinken und einer 12 cm. langen Tülle — und aus einem Holzstiel von 1,25 m. Länge, die von G. dagegen ist ganz von Eisen, ihr Stab ist vierkantig, an einer Stelle jedoch $1\frac{1}{4}$ mal um sich gedreht, eine Vorrichtung, die wohl verhüten sollte, daß die Stange sich beim Aufheben eines schweren Hafens von selbst verdrehen möchte. Am Griffende ist der Stab zu einem Öhr umgebogen. Den zu der Hafengabel sich gesellenden »Ofenwagen«, den Büncker a. a. O. beschreibt, habe ich nicht gefunden. Er wird dazu benützt, um den mit der Hafengabel gehaltenen Hafen von der Herdplatte aus durch das Mauerloch in die Röhre des in der Stube befindlichen Ofens hineinrollen zu lassen. —

Ein Gerät, über welches etwas mehr zu sagen ist, stellt sich in dem Kesselringe dar, welcher Name des öfteren belegt ist, ohne daß es doch bislang völlig klar geworden wäre, um welchen Gegenstand es sich dabei handle. Der Grund liegt darin, daß der Name Kesselring offenbar für zwei verschiedene Geräte zugleich benützt worden ist. Inbetreff des einen derselben ist es kein Zweifel, daß es sich dabei um einen aus Stroh geflochtenen Ring handelt, welcher dem vom Feuer abgesetzten fuflosen Kessel als Unterlage zu dienen und ihm einen festen Halt zu geben hatte, wie es eine von Grimm W. B. V, 627 angeführte Stelle beschreibt: »und da es kaum gar, satzte man den kessel auf einen ströhernen kesselring, vater, mutter und kinder drum herum, und aszen das ganze kalb auf einmal auf.« Nur mit der Vorstellung dieses strohernen Ringes läßt es sich meines Erachtens auch vereinigen, daß Fischarts Gargantua 74a von den spanischen Halskrausen, sagen kann: »(die frau) nehet ihm reine (leinene) krägen mit toppelkrösigen kesselringen«, oder daß Grimmelshausen den Kesselring wie einen Panzerkragen verwenden lassen kann: Simplicissimus I, 241, »der kesselring gerieth mir in die händ, den hieng ich an den hals.«

35) Dieffenbach 500 c. *rotabulum eyn vorck, cum qua ignis mouetur in fornace.* Hans Paur a. a. O., Abt. 7.

36) Ibid. 34a *audena fenrhundt vel ofengabel.*

Dagegen würden jene beiden Stellen geradezu unsinnig sein, wenn man annehmen wollte, daß der Kesselring eine Art von Kesselhaken sei, weil ein von Grimm a. a. O. zitiertes Vocabular schreibt: »*cacabus hale vel rinck*«. Man vergleiche nur einmal bei Dieffenbach a. a. O. 86b, wie *cacabus* als Bezeichnung für alle möglichen Geräte benützt wird. Wenn man sieht, wie es dort wechselnd mit *kachel*, *hafen*, *deckel*, *kessel*, *kesselhaken*, *kelter* glossiert ist, so wird man nicht mehr im Zweifel sein, daß die eben dort sich

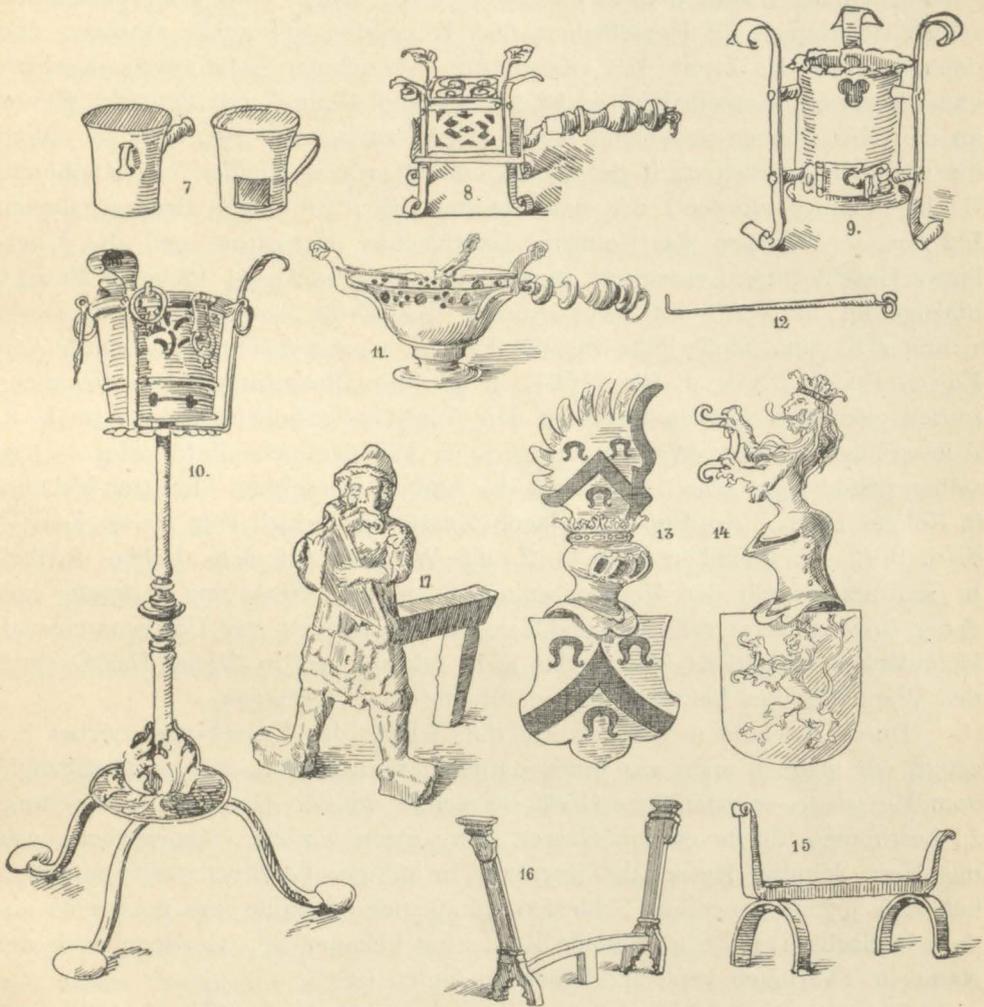


Fig. 7 bis 17.

findende Glosse: *hale vel rinck* nur besagen soll, daß *cacabus* die beiden verschiedenen Geräte, sowohl die *hale* wie den *rinck* bezeichnen könne. Nicht aber wird man mit Grimm a. a. O. herauslesen wollen, daß *hale* und *rinck* zwei verschiedene Namen desselben Gerätes seien. Die Schwierigkeit ist nun aber noch dadurch vermehrt worden, daß Stieler in seinem großen Wörterbuche: »Der Teutschen Sprache Stammbaum und Fortwachs . . . gesammelt von dem Spaten. Nürnberg. Joh. Hofmann 1691« Sp. 1649 ebenfalls für den

Kesselring einen lateinischen Ausdruck setzt, den er sonst für den Kesselhaken verwendet. Dort schreibt er: »*keszelring, climacter, de quo suspendunter lebetes,*« während er Sp. 760 sagt: »*hängel siue hänkel quoque est climacter, instrumentum in gradus scansile, de quo ahena et lebetes suspendimus. dicitur etiam alibi Kajutte,*«, woraus mit Sicherheit hervorgeht, daß *climacter*, ein Ausdruck, für den ich weder bei Du Cange noch bei Dieffenbach finde, die Bedeutung des Kesselhakens hat.

Jedenfalls ersieht man aus diesen beiden Stellen, daß thatsächlich dieselben lat. Namen für Kesselhaken und Kesselring gebraucht wurden, und doch ist auch das Zweite mit »Kesselring« bezeichnete Gerät etwas durchaus anderes als ein Kesselhaken, es ist nämlich der Henkel, mit dem der Kessel an den Kesselhaken angehängt wird. Dieses zu konstatieren, sind wir durch die gütige Hilfsbereitschaft des Herrn Oberstleutnant Kindler von Knobloch-Berlin befähigt worden, der uns die mit Fig. 13 und 14 wiedergegebenen Skizzen der Wappen des Colmarer Geschlechtes Kesselring und des Überlinger Geschlechtes Kessenring freundlichst mitgeteilt und folgende Notizen hinzugefügt hat. Ad. Fig. 13: »Ludwig Kesselring von Nidernhardt (wohl richtiger K. zum Niederhoff, wie die Familie sonst genannt wird) wurde von Kaiser Rudolf II. d. d. Prag 1604. 2. 8. unter Besserung seines Wappens (durch gekrönten offenen Helm) in den Adelstand erhoben. (Akten im k. k. Adelsarchiv in Wien; Wappen im dortigen Wappenbuche II fol. 89a). Denselben Schild zeigt schon das Siegel des Ludwig Kesselring, Obersten Meisters in Colmar 1488«. Ad. Fig. 14: »Jacob Kessenring erhielt vom Kaiser Karl V. d. d. Burgos in Castilien 1528. 3. 2. ein Wappen mit dem Lehen Artikel. In Schwarz ein mit den Vorderpranken einen roten Kesselring haltender goldener Löwe mit roter Krone und Zunge. Stechhelm: der Löwe wachsend. Helmdecken rotgolden. (Akten des k. k. Adelsarchivs in Wien. Das Original des Wappenbriefes befindet sich im Stadtarchiv Überlingen).«

Durch die beiden Wappen ist die Gestalt des Kesselringes sicher bezeugt, wir glauben auch aus ihnen entnehmen zu dürfen, daß er unabhängig vom Kessel als selbständiges Gerät betrachtet wurde. Um seine Verbreitung zu bestimmen, dürfte es von Nutzen sein, wenn wir hier wiedergeben, was uns Herr Schulrat Keszeling-Bayreuth in gütiger Bereitwilligkeit mitgeteilt hat, daß neben seiner aus Schlesien stammenden Familie ihm noch eine andere in Sachsen ansässige Familie Kesselring bekannt sei, wie denn auch der Name in Thüringen verschiedentlich zu finden ist.

Dieses zweite als »Kesselring« bezeichnete Gerät dürften wir wohl, weil zum Kessel gehörig, in die Reihe der Kochgeräte zu rechnen haben, wir hatten uns hier jedoch damit zu beschäftigen, da das erstere, der Strohkrantz, als Herdgerät anzusprechen ist. —

Als einfachere Herdgeräte sind hier noch ein paar solche zu nennen, die zur Versorgung und Instandhaltung des Herdes dienen. Der Stülp (*repofocillum*)³⁷⁾, der Feuerdeckel, der des Nachts zum Schutze gegen

37) Dieffenbach 493 a. *repofocillum, retropophinum. vurstulppe, fuerstolpp, feur-halt vel -loch. id quod ponitur super ignem de nocte. vuyrdecksel des nachtes.* Fraglich ob die Be-

die Feuersgefahr über die glühenden mit Asche bedeckten Kohlen gestürzt wird, ist wie schon sein Name anzeigt niederdeutscher Herkunft³⁸). Das Museum besitzt einen solchen von friesischer Herkunft und einen zweiten — unbekannter Provenienz — von Messing in der »Küche.« Ob und wie weit dieses gewifs sehr praktische und nützliche Gerät in das oberdeutsche Gebiet eingedrungen ist, vermag ich nicht anzugeben. In unserem Puppenhause F. befindet sich jedoch ein solches Gerät, welches aus einem einviertelkreisförmig gebogenen Stück Messingblech mit zwei Füßen besteht, während jene beiden anderen Exemplare völlig der mit Handgriff versehenen Hälfte eines Messingkessels gleichen.

Der Besen (*virgae, verriculum*)³⁹) dient zum Abkehren der Herdplatte. Unsere Fig. 1 zeigt ihn deshalb neben dem Herde an die Wand gelehnt, wie ihn auch Marperger a. a. O. S. 686 bei den Herdgeräten unter dem Namen *scopae* aufführt⁴⁰). Aufser ihm wird der Flederwisch (*scopulae plumeae*)⁴¹), der Gansflügel, zum Abkehren gebraucht, wie auch schliesslich jeder beliebige Lumpenwisch (*penicellum*)⁴²) dazu benutzt wurde. »Ein pessen, strowisch vnd flederwisch« haben wir schon (S. 132) von Hans Sachs genannt gefunden. — Auf den ebendort wie auch von Folz erwähnten Panzerfleck gehe ich hier nur deshalb ein, weil A. Schultz a. a. O. S. 118 sagt, er sei in diesem Zusammenhange nicht zu erklären. Aus Hans Sachsens Worten geht deutlich hervor, daß er zu dem »spülstant« gehört, und so sagt denn Grimm W. B. VII, 1430 sehr richtig, er sei »ein stück von einem drahtpanzer, zum reinigen der Kochgeschirre gebraucht... baslerisch wird ein zum reinigen der pfannen gebrauchtes kleines drahtgeflecht noch harnischblätz genannt«. Auch Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch im Spiegel der heidnischen Vorzeit II, S. 112 nennt im alemannischen Hause »ein Stück Drahtpanzer, Harnischplatz genannt, womit man Pfannen und Kessel fegt.«

Der Leser verweile hier eine kurze Zeit zu flüchtiger Erinnerung, damit nicht vor der Fülle der Geräte, die uns vor Augen geführt werden, vor der Menge der Namen, denen wir begegnen, der Überblick verloren gehe. Wir hatten zunächst die verschiedenen Feuerstellen kennen gelernt, den Herd mit seinen Nebenerscheinungen und die Glutpfanne. Darauf sind uns die einfacheren Herdausrüstungsgegenstände bekannt geworden, ich möchte sagen »das kleine Herdgerät,« nämlich Wedel, Blasbalg, Kohlenschaufel, Feuerzange, Feuerhaken, Ofenkrücke, Ofengabel, Hafengabel, Kesselring, Stülp, Besen und

zeichnungen für Feuerschirm: *anticipa, antipirium, umbella* auch für den Stülp gebraucht sind. Dieff. 38 a. *anticipa, antipirium furschirm, schirmbret vor dem feur.* Du Cange I, 305 b. *antipirgium.* Gall. *Écran, umbella, qua ante ignem utuntur.* Marperger a. a. O. 685.

38) Vgl. Bancalari a. a. O. S. 3 a.

39) Grimm W. B. I, 1614. Dieffenbach 613 c. Hans Paur a. a. O. Abt. 8.

40) Vgl. Dieffenbach 519 c. *scopetum eyn beszemplatz.*

41) Grimm W. B. III, 1747.

42) Marperger a. a. O. S. 686. Dieffenbach 422 c. *penicellum, genus spungiae ad tergendos humores et scutellas, wadel, keerwisch.*

Flederwisch. Wir wenden uns nunmehr dem »grofsen Herdgerät« zu, wenn ich diese Trennung beibehalten darf, das sind der Feuerbock, ferner die Gegenstände, die als Diener und Träger der Kochgeräte dienen, und schliesslich diejenigen, die als Bratgeräte schon eine selbständige Haushaltsfunktion zu verrichten haben und an Bedeutung fast den Kochgeräten gleichstehen, mit denen sie nur deshalb nicht zusammengestellt werden können, weil die Kochgeräte ursprünglich alle zugleich auch zum Auftragen der Speisen benützt werden konnten, während die Bratgeräte — mit seltener Ausnahme — sich nicht vom Herde zu trennen pflegten und zum Auftragen besondere Serviergeräte nicht entbehren mochten.

Indem wir dem Feuerbocke unsere Aufmerksamkeit zuwenden, wollen wir es wagen, über denjenigen Gegenstand uns zu äufsern, der in mehrfacher Beziehung wohl der wichtigste von allen Herdgeräten ist, der zum mindesten bislang am meisten das Interesse der Ethnologen in Anspruch genommen hat, der aber gerade deshalb noch vielfache Schwierigkeiten bereitet, weil seine Geschichte für uns durchaus noch nicht mit der wünschenswerten Klarheit zu erkennen ist. Was wir also hier bieten, erhebt nicht etwa den Anspruch, als abschliessend zu gelten, wie denn überhaupt diese Ausführungen nur als Beiträge erscheinen wollen.

R. Meringer hat sein Urteil über das Alter des Feuerbockes in folgenden Worten ausgesprochen: »Eines, scheint mir, bleibt bei manchem noch Zweifelhafte: dafs der Feuerbock eine Erfindung sehr alter Zeiten ist. Das ist mir die Hauptsache, und diese wird man gerne gelten lassen⁴³⁾.« Diese Behauptung stützt sich mit Recht auf eine Anzahl von erhaltenen prähistorischen Feuerböcken, die Meringer zum Teil selbst abbildet⁴⁴⁾, und die zum anderen Teile von M. Hoernes, Zur prähistorischen Formenlehre, besprochen und abgebildet sind⁴⁵⁾. Schon vorher hatte Meringer sein Forschungsergebnis formuliert mit den Worten: »Der Feuerbock ist in prähistorischer Zeit erfunden worden und ist nur von einem Teile der Germanen angenommen worden⁴⁶⁾.« Für uns erhebt sich demnach die Frage: wann ist der Feuerbock nach Deutschland gekommen?

Im germanischen Norden hat es nie Feuerböcke gegeben⁴⁷⁾. Ein gemeingermanisches Gerät ist es also nicht, und auch die uns durch die angegebenen Nachweisungen bekannt gewordenen prähistorischen Feuerböcke stammen sämtlich aus Italien oder wenigstens aus Gegenden, die unter dem Einflusse römischer Kultur standen. Das nördlichste Exemplar wurde im Flußbette der Sihl gefunden. Es scheint also völlig an Belegen dafür zu fehlen, dafs der Feuerbock schon in prä- oder frühhistorischer Zeit in

43) Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien. XXII, 106.

44) Vgl. Ibid. XXI, 144, 146. Abb. 181. (römischer Feuerbock) XXIII, 177.

45) Mitteilungen der prähistorischen Kommission d. Ak. d. Wiss. Wien I, Nr. 3 (1893).

46) Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien. XXI, 148.

47) Ibid. S. 137 b.

Deutschland vorhanden gewesen sei. Die erste Erwähnung finde ich in Karls d. Gr. Capitulare de villis vom Jahre 816, wo in Cap. 42 verlangt werden: »in supellectili villarum: vasa aerea, plumbea, ferrea, lignea, Andedi, andenae, cramaculi«⁴⁸⁾. Ein unanfechtbarer Beleg! aber leider vermag er uns fast nichts zu sagen, denn mit Recht wird sich alsbald die Frage erheben, ob hier wirklich eiserne Feuerblöcke gemeint seien. Schon die Nennung, von zwei Namen, die sonst beide als lateinische Bezeichnungen für den Feuerbock verwandt werden, macht uns stutzig. Es müssen doch zwei verschiedene Geräte gemeint sein! Ferner, wenn es auch klar ist, dafs es sich um Geräte handelt, die im Gebrauche die Funktionen des »andena« genannten römischen Feuerbockes erfüllten, wer sagt uns, dafs wirklich eiserne Feuerböcke gemeint seien? Jeder, der sich einmal mit Glossensammlungen beschäftigt hat, wird uns recht geben, wenn wir behaupten, dafs mit *andena* ebenso gut wie der Feuerbock auch der Wilstein übersetzt werden konnte.

Die Erwähnung in dem Capitulare bleibt also immerhin ein höchst unsicherer Beleg. Ebenso ist auch die aus dem Jahre 1053 stammende Stelle bei Papias Lombardus: »*andena, instrumentum ferreum foci*« für Deutschland deshalb nicht zu verwerten, weil sie italienische Verhältnisse im Auge hat⁴⁹⁾. Die erste uns bekannt gewordene deutliche und sicher deutsche Erwähnung des Feuerbockes ist darum erst die aus dem 12. Jahrhundert stammende, oben auf Seite 166 mehrfach besprochene Glosse: »*wihelstain, taedifer, lapis vel ferrum super quo ponuntur taedae*«.

Wir haben früher auf Seite 168/9 die Ansicht ausgesprochen, dafs in dem Wilstein der Vorläufer des Feuerbockes zu erkennen sei, und wir sehen mit Vergnügen, dafs auch Meringer zu derselben Meinung gelangt ist, die er in die Worte fafst: »Bei dieser Art der Feuerung wird zuerst ein Holzscheit quer gelegt und die anderen werden rittlings über ihn gelegt. Das quer liegende Holzscheit kann durch einen Stein, eine gemauerte Leiste des Herdes, einen beweglichen Thonuntersatz vertreten werden. Das letzte Stadium dieser Entwicklung ist der Feuerbock, den auch der Kamin übernommen hat«⁵⁰⁾. Eben in die Zeit, wo in Deutschland dieses »letzte Stadium« erst kürzlich eingetreten war, mufs unseres Erachtens die Wilsteinglosse fallen. Damit ist also unsere Ansicht ausgesprochen, dafs in Deutschland erst um die Zeit des 11.—12. Jahrh. der Feuerbock den Wilstein aus dem Gebrauch zu verdrängen begonnen hat. Völlig verdrängt hat er ihn bis heute noch nicht, nur sehen wir die merkwürdige Erscheinung, dafs er dem in manchen Gegenden nicht zu bezwingenden Alten hier und da seinen neuen Namen aufgezwungen hat. Meringer berichtet: »Mehrfach habe ich im Gebirge gemauerte Herdleisten gesehen, welche ebenfalls Feuerrösser genannt wurden. (Dazu Anm.: Levisohn hat auch bei Aussee in einer kaiserl. Holzknechtthütte solche Stollen gesehen, die Feuerrösser genannt wurden.) Sonst thut ein Ziegelstein zur Not denselben Dienst«⁵¹⁾ Nicht nur der am

48) Du Cange I, 250. Art. »andena«. · 49) Ibid.

50) Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien. XXI, 152.

51) Ibid. S. 135.

Herde festsitzende Wilstein, sondern auch das Bindeglied zwischen ihm und dem Feuerbock, der freibewegliche Feuerstein, wenn ich in diesem Zusammenhange so sagen darf, hat sich also erhalten, wie auch Bancalari — freilich nicht für Deutschland — bezeugt: »In der slavisch bewohnten Valle Resia, südlich Pontebba, benützt man steinerne roh behauene Feuerhunde«⁵²⁾.

Das verkennen wir zwar durchaus nicht, dafs ein glücklicher Fund vielleicht noch ältere Feuerböcke, deren deutscher Ursprung sicher bezeugt ist, zu Tage fördern und klar beweisen mag, dafs schon Karls Capitulare nur den Feuerbock und nicht etwa den Wilstein meine oder nur westfränkische, höchstens rheinische Verhältnisse im Auge habe, aber soviel scheint uns sicher zu sein: wenn an der Stelle Baierns, wo die Wilsteinglosse geschrieben wurde, noch im 12. Jahrhundert der Feuerbock den Namen seines Vorgängers tragen konnte, so kann er unmöglich lange vorher dorthin gekommen sein.

Später finden wir den Feuerbock dann in ganz Deutschland verbreitet, wo er unter den verschiedensten Namen erscheint: als Feuerbock, Feuerrofs, Feuerhengst, Feuerhund, Brantert, Brandeisen, Brandreide, Brandbock, Brandruthe etc.⁵³⁾. Auch in der mittelalterlich-lateinischen Litteratur ist er sehr oft genannt, wohl am meisten von allen Herdgeräten, und es ist uns gelungen — ohne drei zweifelhafte Ausdrücke und abgesehen von vielen Nebenformen — allein 23 verschiedene lateinische Benennungen des Feuerbockes ausfindig zu machen: *andela*, *anderius*, *andedus*, *andasium*, *brandanale*, *branderium*, *caminale*, *canis*, *canteriolus*, *chenetus*, *chiminale*, *focarius*, *ignitabulum*, *incipiendum*, *epigergium*, *ipogirgium*, *lignigerium*, *lander*, *tressetus*, *tedale*, *tedarium*, *tedifera*, *tubolofola*⁵⁴⁾. Außerdem nennt Grimm, W. B. III, 1589 den Feuerbock mit dem allgemeinen Ausdruck *fulcrum*, und nach Dieffenbach 493a wird auch *repopocillum*, sonst den Stülp bezeichnend, einmal mit *brandysen vel -reyde* glossiert. *Igniferrum* kann ich trotz Dieffenbach 285a: *igniferrum*, *ignitabulum fursen* nicht für den Feuerbock in Anspruch nehmen, weil sich

52) Ibid. XXX, S. 3b.

53) Dieffenbach 34a *andena*, *brantraite*, *-ruthe*. *brandeisen*. 204a *epigergium prantreyt. eyn windeysern herdrum*. Marperger S. 685. *Brandruthen canteriolus, focarius*. Grimm W. B. II, 297 sagt etwas unklar: »Brandbock, craticula, eiserner Rost, auf dem die brände liegen, was ahd. prantreita, mlat. andena hiesz.« Unter »Bock« findet sich dann allerdings eine zutreffende Beschreibung. Schmeller giebt leider nichts, weder unter »Bock« noch unter »Rofs«. — Ähnliche Bezeichnungen finden sich in England. Vgl. Wright a. a. O. S. 450: »the iron dogs, or andirons, that supported the fuel. It may be observed that these latter, in the North of England and in some other parts, were called cobirons.«

54) Dieffenbach 34a, 204a *incipiendum*, *fulcrum focarium*, *andena*, *ferrum quod sustinet ignem*. 575a *tedale*, *tedarium*, *tedifera*, *ferrum*, *super quo ponuntur ligna in foco*. Du Cange. I, 761. II, 55. *Caminalis*, *fulcrum focarium*. Gall. *chenet*, *cujus usus est in caminis*. Inventar. M. S. bonorum Joan. de Madalhano ann. 1450. Item plus duo caminalia ferri ponderis quadraginta librarum. II, 324b. II, 328. III, 792b. III, 900a. *ipopigerium*. IV, 927a. *ypopygium*. IV, 115a/b. IV, 23c. VI, 655c. Inventar. ann. 1476 ex Tabul. Flamar. »Item plus in camino ignis ejusdem aulae duos canes sive Tresseti ferri ponderis viginti librarum ferri ad communem extimationem. Müller & Mothes, a. a. O. 561. Art. »Kamingeräth«. Heyne, a. a. O. S. 243. Anm. 114.

ebendort die Glosse findet: *Ignimen, igniferrum, ferrum cum quo perforatur aliquid.*

Alle diese Erwähnungen dürften reichlich genügen, um den Gebrauch des Feuerbockes in Deutschland während der letzten Jahrhunderte des Mittelalters zu erweisen. Dennoch ist es sehr auffallend, daß Hans Folz weder in dem Meistergesange noch in dem Spruchgedichte (s. o. S. 130/131) den Feuerbock erwähnt⁵⁵). Daß er ihn für selbstverständlich gehalten hätte, kann man nicht als Grund anführen, denn er nennt auch viele andere selbstverständliche Sachen, die noch dazu unter den Herdgeräten bedeutend unwichtiger sind. Andererseits, daß er ihn nicht gekannt hätte, scheint auch kaum glaublich zu sein, zumal wir für das Jahr 1516 einen deutlichen Nürnbergschen Beleg haben. Damals schrieb nämlich Tucher in sein Haushaltsbuch⁵⁶): »*fur grosz eisen in ofen, so man einhaiczt, die scheid vorn darauf zu legen, wigt 11 ₰ dafur par bezalt 65 ʒ*«. Immerhin giebt auch diese Stelle zu denken. Weshalb drückt sich Tucher — noch dazu in einem Haushaltsbuche, das doch nur seinem allerpersönlichsten Gebrauche dienen sollte — so umständlich aus? Kannte er den für Nürnberg später bezeugten Ausdruck »Feuerbock« noch nicht?

Nach England scheint der Feuerbock erst in der Zeit des 14.—15. Jahrhunderts gekommen zu sein, wie wir im Anschluß an Wright glauben möchten. Derselbe vergleicht a. a. O. S. 162 die Vocabularien der Mitte des 13. Jahrhunderts mit denjenigen des 15. Jahrhunderts, und es zeigt sich dabei, daß erst in den letzteren sich findet: *a »gobard«, explained in the MS. by ipegurgium.*

Die Feuerböcke treten, besonders wenn sie in vornehmeren Häusern bezeugt sind, meist paarweise auf. Das gilt schon von dem auch noch in anderer Beziehung interessanten Bericht über die Küchen Pavia's, den ungefähr im Jahre 1320 der Anonymus Ticinensis in seiner Schrift »*De laudibus Pappiae*« lieferte: »*Habent etiam ab utroque latere ignis instrumenta ferrea, pluribus necessitatibus apta, quae quia sub igne ponuntur, graece ypopiria, vulgariter autem ibi Brandanalia vocantur*«⁵⁷). Ebenso zitiert Du Cange I, 250 (Artikel *anderius*) eine Stelle vom Jahre 1376 aus einem Inventar S. Capellae Parisiensis: »*Duo cheneti siue Anderii ferri*«. Fünfzehn Jahre später, i. J. 1391, finden wir in dem Hausrat des Bischofs von Speier »in dem hofe zu Franckford«: *In studorio domini: item 2 par brantreiden*⁵⁸). Noch das Inventar des Landauerklosters führt zwei Feuerböcke auf.

Kleinere Haushaltungen haben sich dagegen gewiß immer mit einem Feuerbock begnügt, und infolgedessen ist es ganz zutreffend, wenn Hans Sachs, der doch nur den nötigen Hausrat zusammenstellt, auch nur über »das fewer pöcklein« spricht.

55) Auch das Hausratblatt des Hanns Paur (Schultz a. a. O.) hat keinen Feuerbock!

56) a. a. O. S. 138 (Heyne S. 243. Anm. 114, zitiert versehentlich: 133.)

57) Muratori, Script. Ital. XI, Sp. 26.

58) Moné, Zeitschr. f. d. Gesch. d. Oberrh. III, 255. — Vgl. auch Wright, a. a. O. S. 450 ff.

Die Form der einfachen Feuerböcke ist leicht beschrieben. Wir unterscheiden grundsätzlich zwei verschiedene Arten: den vierbeinigen und den dreibeinigen Feuerbock. Der erstere ist unzweifelhaft der ältere, alle die oben erwähnten prähistorischen (altitalischen und römischen) Exemplare sind vierbeinig. In historischer Zeit hat der vierbeinige Feuerbock an beiden Seiten je einen Bügel (vergl. Fig. 15), der dreibeinige dagegen hat den Bügel nur an der Seite, die mit zwei Beinen versehen ist. Der ersten Art, die sich auch auf Fig. 2 u. 3 darstellte, gehören fast alle uns bekannt gewordenen Nürnbergschen Feuerböcke an, nämlich die Exemplare von A. B. D. E. (zwei Exempl.), eins in der Küche des Museums (H. G. 5737) und schliesslich dasjenige in Haimendorf. Mittelalterliche Abbildungen dieser Art habe ich ebensowenig wie Meringer (Mitt. d. Anthropol. Ges. Wien. XXI, 138a) ausfindig machen können, und auch die mittelalterlichen Schriftquellen sagen über die Form nichts aus.

Nur als eine — gewifs nicht häufige — Nebenart des vierbeinigen Feuerbockes zu betrachten, ist der grosse fünfbeinige, den Wright auf der Feuerstätte der grossen Halle zu Penshurst (Kent) gefunden und a. a. O. S. 450, Nr. 290 publiziert hat. Nach jener Abbildung ist unsere Fig. 16 gezeichnet.

Die dreibeinige Form des Feuerbockes haben wir in Nürnberg überhaupt nicht unter den Herdgeräten gefunden. Zwei völlig gleiche als Kamingeräte verwendete Exemplare des 16.—17. Jahrhunderts, welche unser Museum besitzt, hat schon Meringer, a. a. O. XXI, S. 139, Fig. 167, abgebildet. Wir geben in Fig. 17 eine Darstellung davon. Diese Art, die bequemer als die vierbeinige an die Wand anzulehnen war, scheint mit Vorliebe für Kaminheizzwecke benützt worden zu sein. Havard, Dictionnaire hat in den Artikeln »andier« (I, 76 mit zwei Abb.) »chenet, chien de feu« (I, 818 ff. mit zehn Abb.) und »landier« (III, 239 mit vier Abb.) eine Reihe in Frankreich befindlicher, künstlerisch ausgeführter Exemplare des 14.—18. Jahrhunderts abgebildet, die sich aus deutschen Sammlungen wohl noch werden vermehren lassen⁵⁹). Havards Anschauungen werden aus den Worten klar, die er unter Art. »landier« schreibt: *»Au mot andier, on a pu voir que l'ustensile dont nous parlons remonte au moins au XIII^e siècle. Il est probable qu'il est encore plus ancien et qu'il vit le jour au moment où la cheminée quitta le centre de la cuisine pour venir s'adosser à la muraille.«* Damit ist zugleich ausgesprochen, dass Havard für Frankreich ein sehr hohes Alter der Feuerböcke annimmt. —

Wie dem Feuerbocke dann neben der Erfüllung seines eigentlichen Zweckes, die Scheite zu stützen, noch weitere Haushaltsfunktionen übertragen wurden, und wie er infolgedessen mannigfache formale Veränderungen und Erweiterungen erfuhr, darauf werden wir später zurückkommen. —

59) Vgl. Wright a. a. O. Fig. Nrr. 249, 268, 296.