



Zierleiste von Virgil Solis.

## HERD UND HERDGERÄTE IN DEN NÜRNBERGISCHEN KÜCHEN DER VORZEIT.

VON DR. OTTO LAUFFER.

### III.

Ein unstreitig sehr altes Herdgerät ist der Dreifuß (lat. *tripus*<sup>60</sup>), der auch — soviel ich sehe — schon früh bei allen germanischen Stämmen gleichmäfsig in Gebrauch war. Seine Form geht im letzten Grunde zurück auf drei einfache, in den Boden gerammte Pfähle, zwischen denen das Feuer entfacht wurde, und die oben den Kessel zu tragen hatten. Diese einfachste Art wurde noch in historischer Zeit von den Angelsachsen angewandt, wie das aus einer Handschrift von Alfrics Genesis entnommene Bildnis eines



Fig. 18. Angelsächsischer Koch mit Kessel und Dreifuß.

angelsächsischen Koches beweist, welches wir in Fig. 18 nach Wright a. a. O. 38 wiedergeben. Indessen ist es wohl kein Zweifel, dafs man schon frühzeitig dazu gelangte, den Dreifuß als frei bewegliches Gerät zu verwenden, indem man die oberen Enden der drei Beine mit einander verband, was vielleicht zuerst dadurch geschah, dafs man sie in eine völlig geschlossene Metallplatte einfügte. Dafs diese Art thatsächlich noch im 14. Jahrhundert sich gefunden habe, glauben wir aus einer Stelle des öfter zitierten »Buches von guter Speise« S. 15/16 schliessen zu müssen, welche sagt: „*Nim ein gans, . . . stecke sie in*

60) Diefenbach a. a. O. 597b. Marperger a. a. O. 686.

einen irdenen hafen, . . . setze sie uf einen drifuz, der unden offen sie,“ und wenn man dem Grundsatz folgen will, die minder praktische Art, auch für die ältere zu halten, so müfste man wohl in dem oben geschlossenen Dreifufs, über den wir leider nichts weiteres mitteilen können, eine ältere Form erblicken als in dem noch heute üblichen Dreifufs, der nur aus einem Ringe oder Dreieck mit drei Beinen besteht.

Dieser letzteren Art gehören diejenigen von C. und D., sowie der von Hans Paur, Abt. 7 dargestellte an, die allerdings alle sich durch die Form und Stellung der Beine etwas von einander unterscheiden. Auch der grofse Dreifufs von F. (vgl. Fig. 19), der auf dem Fußboden der Küche stehend sich noch über die Höhe des Herdes erhebt und wohl für den Waschkessel berechnet ist, zeigt eigentlich nur die vervollkommnete Gestalt des einfachen Ringdreifufses<sup>61</sup>).

Ehe wir nun auf die formale Erweiterung und Ergänzung desselben eingehen, kehren wir noch einmal zu der oben geschilderten einfachsten Art mit

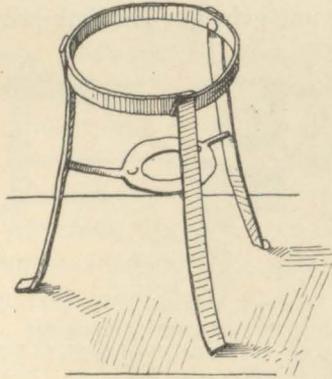


Fig. 19. .Dreifufs von F.

den drei Pfählen zurück und machen darauf aufmerksam, dafs die Entwicklung zum selbständigen Gerät nicht der einzig mögliche Fortschritt war. Es konnten ebenso gut die drei Stützen eine Verbindung mit dem darüber gestellten Kochgerät eingehen, und dieses ist in der That geschehen. So begegnen wir denn Pfannen und Töpfen, die auf eigenen Beinen stehen (vgl. Fig. 2 und 3), selbst Hängekessel sind mit ihnen versehen, wie z. B. ein in der Küche des Museums befindlicher mit der Jahreszahl 1596 gezeichneter Bronzekessel [H G 2143], der in der Form durchaus an die mittelalterlichen drei- oder auch vierbeinigen Kessel erinnert, die aus zahlreichen Märtyrerdarstellungen zur Genüge bekannt sind.

Die technisch gröfsere Schwierigkeit mag es veranlafst haben, dafs man in manchen Gegenden nicht dazu gelangte, auch irdene Gefäfsse mit Beinen

61) Von dem Puppenhause F. hat, wie ich nachträglich bemerke, J. Stockbauer Abbildung und Beschreibung gegeben in »Daheim« XXVI (1880) S. 188 ff. Eine diesem Aufsätze entnommene Abbildung findet sich in dem Jahresbericht des Museums. 31. Dez. 1885.

zu versehen, und dafs man diese Erweiterung nur am Metallgerät vornahm<sup>62)</sup>, allein diese Frage fällt nicht mehr in den Rahmen unserer Untersuchung, weil die betreffenden Geräte nicht mehr zum Herdgerät gezählt werden können. Wir mußten hier nur deshalb darauf zu sprechen kommen, damit sich nicht die Meinung einschleiche, als seien diese mit Beinen versehenen Gefäße aus einer Vereinigung des Dreifußes und des einfachen Gefäßes entsprossen.

Kehren wir zum Dreifuß zurück! Derselbe war in der bisher geschilderten Gestalt nur befähigt, diejenigen Kochgeräte zu tragen, die sich so auf ihn stellen ließen, dafs ihr Schwerpunkt möglichst über die Mitte des Dreifußringes, bzw. -dreiecks zu liegen kam. Das mußte sich aber ändern, sowie dieser Schwerpunkt, durch die Gestalt des Kochgerätes bedingt, über die Seite des Dreifußes hinaus verschoben wurde, d. h. sowie das einseitige Übergewicht sich nicht mehr durch einfaches Verschieben des Kochgerätes aufheben ließ. Vor allen Dingen war dieses bei den Stielpfannen der Fall, aber es müssen auch noch andere Geräte das Bedürfnis einer formalen Veränderung des Dreifußes geweckt haben, denn der im Jahre 1896 aus einem Nürnberger Hause in das Museum gelangte Dreifuß [H. G. 5735] hat entschieden

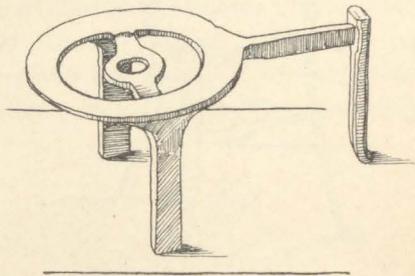


Fig. 20. Erweiterter Dreifuß [H. G. 5735.]

eine Stielpfanne nicht tragen können. Wir bilden in Fig. 20 das interessante Stück ab, dem sich, so viel wir sehen, unter den bislang bekannt geworden ähnlichen Stücken kein zweites an die Seite stellen läßt, wobei wir nach wiederholter eingehender Prüfung ausdrücklich betonen, dafs es sich nicht etwa lediglich um die Verstümmelung eines Pfannenknechtes handelt: die Kürze des seitlich herauspringenden Bügels beweist das ganz sicher.

An diesem Gerät zeigt sich in der einfachsten Form, wie die entscheidende Veränderung des Dreifußes bereits eingetreten ist, welche darin besteht, dafs die drei Beine nicht mehr an den drei Ecken eines über dem Dreifußring liegenden gedachten gleichseitigen Dreieckes ansetzen, sondern dafs es sich bei den neuen Ansatzstellen um die Eckpunkte eines ebenso gedachten Quadrates handelt: Punkt 1 bleibt frei, an den einander gegenüberliegenden Punkten 2 und 3 setzt je ein Bein an, und bei Punkt 4 ist ein wagerechter Bügel an den Kranz angesetzt, der sich an seinem Ende zum dritten Bein umbiegt. Eines der Hauptmerkmale des einfachen Dreifußes

<sup>62)</sup> Vgl. J. R. Bünker in Mitteilungen der Anthropol. Ges. in Wien. XXV (1895) S. 125 ff.

ist also durch die Veränderung der Beinansatz-Stellen aufgegeben, und eben dadurch zumeist ist ein neues Gerät entstanden. Aber wie gesagt, das in der Abbildung gegebene Stück ist das einzige uns bekannt gewordene. Wirkliche Verbreitung scheint das Gerät erst gefunden zu haben, nachdem es durch eine nochmalige Erweiterung vervollkommenet und so zum Tragen der Stielpfannen hergerichtet war. Das dadurch entstandene Gerät ist der Pfannenknecht<sup>63</sup>).

In den oft zitierten »Studien zur germanischen Volkskunde« sagt Meringer: „*Auch der Dreifuß ist alt. Aber unbedingt jünger als der Feuerbock ist wenigstens die Gestalt des Dreifusses, welche man heute im oberdeutschen Hause findet. Seine Geschichte ist offenbar mit der Geschichte der langstieligen Pfannen auf das Engste verknüpft, doch fehlt es hier noch an Vorstudien, um zu einer näheren Einsicht zu gelangen*“<sup>64</sup>).“ Ob die damit über das Alter des Pfannenknechtes ausgesprochene Behauptung auch für den Gebrauch in Deutschland zutrifft, können wir bislang leider noch nicht beurteilen, weil es uns nicht gelungen ist, die im mittelalterlichen Latein übliche Bezeichnung für unser Gerät ausfindig zu machen, vorausgesetzt, daß überhaupt eine solche neben dem einfachen *tripus* bestanden hat. So viel aber ist sicher, daß „*der Pfannen schalc*“ im 13. Jahrhundert schon ein in Bayern bekanntes Gerät war, zu welcher Zeit es in einem Liede erwähnt wird, das — nach Moriz Haupt mit Unrecht — unter Neidharts von Reuenthal Namen geht. Die Stelle (XXXIX, 10 ff.) lautet:

»Nû weiz ich einen der sich sêre vlîzet  
wie `er mich beswære an Engelgarte.  
jâ weiz ich niht waz er der guoten wîzet.  
im mac geschehen als jenem Durinkharte,  
den ir muoter mit der pfannen schalke  
harte an sinen drüzzel sluoc.«

Haupt schreibt dazu die zutreffende Anmerkung: „*Der Schalk der Pfanne ist das eiserne Gestell, auf dem sie über dem Feuer steht. Frisch 2, 159b führt aus Frischlins Nomenclator c. 134 an „schalk oder esel, ein dreifuß, tripus“.* In der Bedeutung Stütze oder Träger kennt das Bremisch-nieders. Wörterbuch 4, 602 das Wort. Schon Frisch vergleicht die ähnliche Verwendung von Knecht, von der Schmeller 2, 370 Beispiele giebt<sup>65</sup>). Die Bezeichnung »der pfannen schalc« scheint deshalb, weil sie noch nicht zur Kompo-

63) Das auf Fig. 3 im Vordergrund links stehende Gerät soll offenbar ein nur halb sichtbarer Pfannenknecht sein, weil eine Stielpfanne darauf steht. Die Anbringung der Beine zeigt aber deutlich, was wir später bei dem Bratspießlager noch einmal werden feststellen müssen, daß der Zeichner Rößler nicht genau genug beobachtet hat. Es müßte sich denn bei diesem Geräte um einen vierbeinigen Pfannenknecht handeln, der aber sonst — unseres Wissens — noch nicht angetroffen wurde, und den wir deshalb zunächst nicht für wahrscheinlich halten.

64) Mitteilungen d. Anthrop. Ges. in Wien. XXV (1895) S. 60.

65) Bei Schmeller-Frommann<sup>2</sup> findet sich die betr. Stelle I, 1345 ff., wo für uns vor allem der Ausdruck »Bratknecht« in Betracht kommen würde, der aber leider ohne näheren Beleg angeführt ist.

sition zusammengewachsen ist, dafür zu zeugen, daß das Gerät in jener Zeit noch verhältnismäßig jung war, immerhin aber glauben wir bestimmt annehmen zu dürfen, daß es sich schon um die erweiterte Form des Dreifußes, d. h. um die Form des heutigen Pfannenknechtes handelt, da sonst nicht einzusehen wäre, weshalb der Sprachgebrauch sich nicht mehr mit dem einfachen Namen Dreifuß begnügt haben sollte.

Will man zu einer gewissen Klarheit über den Pfannenknecht gelangen, so scheint es uns nötig, ihn vor allen Dingen als selbständiges Gerät zu behandeln und ihn nicht zusammen mit dem alten Dreifuß aufzuführen, wie denn auch Bancalari mit vollem Recht erklärt: „vom *Trifuàs* ist der *bajuarische Krapfenhengst* trotz ihrer Ähnlichkeit, sowie der *Pfannenknecht* wohl zu unterscheiden“<sup>66</sup>). Mit Bezug auf die beiden zuletzt genannten Geräte fährt jener bekannte Forscher dann fort: „Diese sind Vorrichtungen, welche die Beschmutzung des *Efstisches* durch das *ruslige Gefäß* verhindern“, er

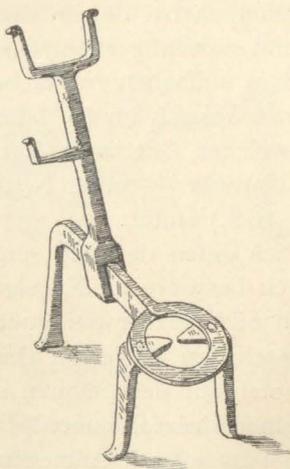


Fig. 21. Pfannenknecht von G.

erklärt sie also durchaus als Serviergeräte<sup>67</sup>). Nun wissen wir zwar nicht, ob irgendwo der Sprachgebrauch den Namen des Pfannenknechtes auch auf das Pfanneisen, von dem wir später sprechen werden, übertragen hat, allein im allgemeinen stehen wir grundsätzlich auf dem Standpunkt, daß auch diese beiden Geräte klar von einander getrennt werden müssen, denn ursprünglich ist das Verhältnis so: aus dem Dreifuß hat sich der Pfannenknecht entwickelt, der völlig als Herdgerät anzusprechen ist, in einzelnen Fällen freilich auch als Serviergerät benutzt sein mag; das Pfann-

66) Mitteilungen d. Anthropol. Ges. Wien. XXX, S. 4a.

67) Über Namen, Form und Verbreitung des Krapfenhengstes haben wir leider gar keine Auskunft finden können. Bei Schmeller findet sich das Gerät nicht erwähnt, und auch Grimm W. B. läßt uns im Stiche, während Bancalari, der zunächst Auskunft geben könnte, vor Jahresfrist gestorben ist. Wir müssen diese Frage also unbeantwortet lassen und ihre Lösung den Jüngern der Volkskunde und der Ethnologie überweisen.

eisen tritt in zwei verschiedenen Formen auf, von denen die eine aus dem Pfannenknecht, die andere direkt aus dem Dreifuß erwachsen ist, die aber beide nur als Serviergerät vorkommen.

Das Charakteristische des Pfannenknechtes besteht darin, daß der erweiterte Dreifuß, wie wir ihn oben unter Fig. 20 abgebildet haben, an dem seitwärts herausgezogenen Bügel mit einem Träger versehen wird, der als Auflage-Stellen für den Pfannenstiel einen oder mehrere Seitenäste und eine in eine zweizackige Gabel auslaufende Spitze besitzt. Die einfachste Form dieser Art tritt uns in dem Pfannenknecht von G. entgegen (vgl. Fig. 21), bei welchem der Träger auf dem Seitenbügel verschoben werden kann, um auf diese Weise die Höhenlage des Pfannenstieles zu regulieren. Das Stück ähnelt sehr denjenigen, die Meringer in den »Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien« XXI. Seite 105 ff. in den Figuren 107, 131 und 137 abgebildet hat. Alle übrigen im Besitze des Museums befindlichen Pfannenknechte (aus A., B., D., E., F. sowie auch das von H.) gehören einer anderen Art an, die Fig. 22 darstellt. Bei ihnen wächst das dritte Bein über das Ende des Bügels hinaus und trägt an seiner Spitze die Gabel für den Pfannenstiel,

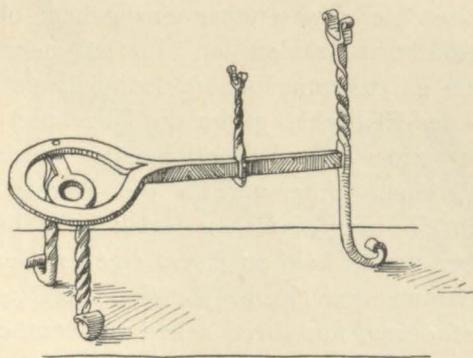


Fig. 22. Pfannenknecht von D.

aufserdem läuft noch eine zweite Gabel verschiebbar über den Bügel des Dreifußes. Seitenäste sind bei beiden Gabeln nicht immer vorhanden. Diese Art des Pfannenknechtes läßt also eine verschieden hohe Einstellung des Pfannenstieles — die übrigens auch recht unnötig scheint — nicht überall zu, die Bewegbarkeit der mittleren Gabel ist vor allem deshalb gewählt worden, weil infolge der mehr oder minder großen Tiefe der Pfanne der mittlere Stützpunkt schwankend ist<sup>68</sup>). Durch den verschieden großen Durchmesser des Pfannentellers erklärt es sich auch, daß die meisten Pfannenknechte den Kranz, der den Teller zu tragen hat, entweder durch eine querüberlaufende Leiste oder durch nach innen vorspringende Stifte etc. ein wenig verschließen, so daß auch kleine Pfannen nicht durchrutschen können. Unter den aufgeführten, in Nürnberg befindlichen Stücken ist diese Vorrichtung bei B., D., F. und H. vorhanden, während nur 2 Stücke, A. und E., sie nicht zeigen.

68) Bei dem Pfannenknecht H. ist die mittlere Gabel nicht beweglich, jedoch darf man das wohl nur auf eine gewisse Nachlässigkeit bei der Miniaturnachbildung zurückführen: das ganze Stück ist sehr mangelhaft gearbeitet.

Wer diese wechselseitigen Beziehungen zwischen Pfannenknecht und Pfanne kennt, wird nun auch verstehen, weshalb bei den verschiedenen großen Stielpfannen, die sich in einer Küchenausstattung oft in 6 bis 10 verschiedenen Größen vorfinden (vgl. Fig. 1 und Boesch, a. a. O. Taf. IX.), die Länge der Stiele immer genau oder annähernd dieselbe ist: sie kann nicht in entsprechendes Verhältnis zu der Größe des Pfannentellers gesetzt werden, sondern sie ist einzig und allein gebunden an die Länge des Pfannenknechtes.

Nach der oben angeführten Stelle aus Neidhart noch weitere Erwähnungen des Pfannenknechtes aufzusuchen, haben wir für unsere Zwecke als unnötig erachtet, und aus früherer Zeit sind uns leider keine bekannt geworden. Wir wollen nur beiläufig erwähnen, daß Grimm W. B. VII, 1616 — nicht ganz am rechten Orte — unter »Pfanneneisen« aus Birlingers Schwäb.-Augsb. Wörterbuche vom Jahre 1691 die Anführung eines »eisernen pfannenknechtes« (fol. 384a) zitiert, und daß die Haushalterin vom Jahre 1703 die Pfannenknechte unter den eisernen Küchengeräten nennt. —

In Verbindung mit dem Pfannenknechte mußten wir des öfteren das Pfanneisen erwähnen, wir sehen uns deshalb genötigt, auf Form und Bedeutung dieses Gerätes hier etwas näher einzugehen, obwohl es, wie gesagt, nicht zu den Herdgeräten zu zählen ist. Es ist vielmehr ebenso wie das Pfannholz, mit dem es zusammengehört, lediglich ein Serviergerät.

Um die Platte des Eßtisches gegen die Hitze und den Ruß der Pfanne, die zugleich als Brat- und als Serviergerät benützt wurde, zu schützen, erhob sich das Bedürfnis, einen Untersatz für die Pfanne zu schaffen. Dieser mag zunächst nur in ein paar einfachen Holzklötzen bestanden haben, dieselben sind dann aber gewiß bald zu einem eigenen Gerät, dem Pfannenholz, oder Pfannbrett, zusammengewachsen<sup>69)</sup>. Wann das geschehen ist, können wir noch nicht konstatieren, nur soviel sehen wir deutlich, daß das Alter des Pfannenholzes landschaftlich verschieden ist, so war es um 1514 nach dem Strafsburger Hausratgedichte im Allgäu noch unbekannt. In jenem Gedichte wird nämlich (Hampe, a. a. O. fol. b. IIIb) neben dem Servierbrett („*Ein Bret dar vff man Musz vñ suppen treit*“) unter dem nötigen Hausrat genannt:

*„Ein Pfannholtz, da man die Pfannen vff leyt,  
Als dann im Algöw mancher wol weysz,  
Do man im die Pfannen bringet so heysz.*

Im allgemeinen aber scheint um 1525 das Pfannenholz in Oberdeutschland als durchaus notwendiges Gerät gegolten zu haben, das bezeugt uns das bei Uhland, »Alte hoch- und niederdeutsche Volkslieder« unter der Überschrift »Theure Zeit« S. 721 ff. Nr. 279 abgedruckte Lied: „*Die welt tut an mich bringen* etc.“, dessen 8. Strophe also anhebt:

69) Zwei ganz einfache Stücke sind von Meringer abgebildet: Mitt. der Anthrop. Ges. in Wien. XXI. S. 108. Fig. 113 u. 114. Ein dem Pfannholz sehr ähnliches hölzernes Serviergerät, den braunschweigischen »Schöttelkranz« bildet R. Andree, Braunschweiger Volkskunde S. 189. Fig. 50 ab.

„Ich hansen also stolze  
hab weder tisch noch stiel,  
darzu kain pfannenholze.“

Hans Sachsens Spruch (pg. 2) endlich vom Jahre 1544 nennt das Pfannholz als Ausstattungsstück der Stube. —

Wir haben in der Küche zu Haimendorf ein recht schönes Pfannenholz angetroffen und ebenso eines in der Küche des Albrecht Dürer-Hauses, dessen Ausstattungsstücke übrigens meistens erst in neuerer Zeit zusammengekauft sind. Das letztgenannte Exemplar geben wir Fig. 23 in der Abbildung wieder, die uns der näheren Beschreibung überhebt. Nur die auf den beiden Langseiten eingeschnitzten Inschriften wollen wir anführen, weil sie zugleich einen interessanten Beleg bieten für die nach modernen Begriffen so merkwürdige Erscheinung, die auch den Kenner immer von neuem in Erstaunen setzt, daß nämlich diese Inschriften von der des Schreibens ungewohnten Hand des Arbeiters höchst mangelhaft und oft geradezu unverständlich und sinnlos ge-

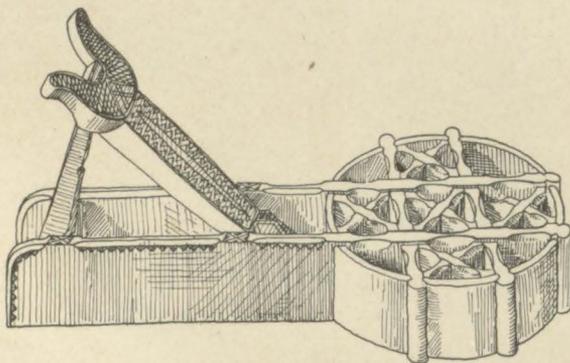


Fig. 23. Pfannenholz in der Küche des Albrecht Dürer-Hauses.

schrieben sind. Nicht nur auf den in dieser Hinsicht vielgenannten Messingbecken findet sich diese Erscheinung, sondern auch auf Stickereien, Epitaphien, ja sogar auf offiziellen Gedächtnistafeln und bei vielen anderen Gelegenheiten. Die Inschriften unseres Pfannenholzes lauten: „*Got sit unt setz uns das haus alle di da gehe in | avs Wo frid vnd einikeit regir da ist das ganze Haus gezeth*“ und auf der andern Seite steht: „*Got seh uns die Sbeisze auf den holz mir sin vergnit in gotes gna und gotes hult 1820 J. H. E. G. H.*“ —

Neben dem Pfannholz nun entsteht das Pfanneisen. Dasselbe tritt, wie bereits bemerkt wurde, in zwei Formen auf, deren eine sich offenbar an die des Pfannenknechtes anlehnt. Das Museum besitzt fünf derartige Stücke des 16. und 17. Jahrhunderts in der Küche und ferner je eine Miniaturnachahmung in B. und C. Sie alle unterscheiden sich deutlich von den Pfannenknechten, vor allen Dingen haben sie ganz niedrige Beine, die zum Teil nur in Knöpfen bestehen, und die gerade durch ihre Kürze den sichersten Beweis dafür liefern, daß wir es lediglich mit einem Serviergerät zu thun haben. Während bei dem Pfannenknechte die Beine so hoch sind, daß unter dem Ringe, der den

Pfannenteller trägt, völlig Raum ist, um die Glut dort aufzuschichten, ist dies bei dem Pfanneisen unmöglich. Die Form des Pfanneisens beweist also, daß es nicht als Herdgerät verwandt sein kann. — Nun treten noch einige weitere Merkmale auf, die die Unterscheidung zwischen Pfannenknecht und Pfanneisen leicht machen. Zunächst ist das letztere in der Arbeit viel sauberer und sorgfältiger ausgeführt und häufig dekorativ ausgestattet, was uns bei dem Herdgerät nie begegnet ist. Ferner hat es nur eine Gabel mit einem oder mehreren Seitenästen. Diese Gabel ist bei allen im Museum vorhandenen Stücken so in das Ende des Bügels eingesetzt, daß sie umgeklappt werden kann, wodurch die Verwahrung des Gerätes erleichtert wurde, die wohl meist darin bestand, daß man es an die Wand hängte<sup>70)</sup>. Da nun aber mit der Beweglichkeit der Gabel zugleich auch das an ihrem unteren Ende sitzende dritte Bein mit hochgeklappt wurde, so war dadurch die Standfestigkeit des Gerätes sehr gefährdet. Dem suchte man natürlich abzuhelpen, und so wurde diese Art des Pfanneisens meist vierbeinig, wieder ein deutliches Merkmal zur Unterscheidung vom Pfannenknecht! (Vgl. Fig. 24.)

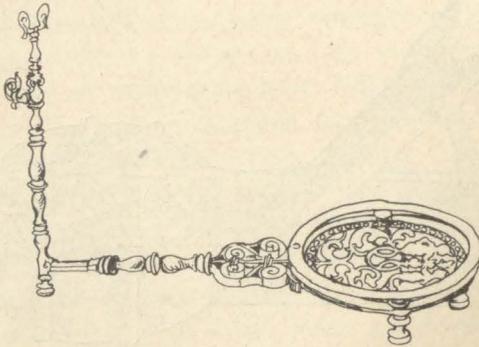


Fig. 24. Pfanneisen in der Küche des Museums.

Dreibeinig sind von unseren sieben Stücken, deren eines [H. G. 1356] Meringer abgebildet hat<sup>71)</sup>, nur zwei: eins in der Küche und das von C. Bei dem ersteren von beiden ist aber wenigstens dadurch eine größere Standfestigkeit erreicht, daß die Gabel wegen eines im Beine angebrachten Kniegelenkes nur nach vorne klappen kann, woran sie durch den Druck des Pfannenstieles gehindert wird. Dieses Stück ist auch deshalb interessant, weil es nur eine Gabel — ohne Seitenäste — besitzt, deren Höhe aber dadurch verändert werden kann, daß sie auf einem Schraubengewinde des Gabelstieles läuft.

70) Nur an einem Stücke ist jetzt die Gabel — noch dazu mit einer dem Gebrauche des Gerätes völlig widersprechenden Vierteldrehung — fest an den Bügel angelötet, man sieht aber noch deutlich die Bruchstelle des früheren Scharniergelenkes. — Bei einem von Meringer, Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien. XXI, S. 107, Fig. 111 abgebildeten Stücke steht die Gabel fest, es ist infolgedessen auch nur dreibeinig.

71) Mitt. d. Anthrop. Ges. in Wien. XXI, S. 107. Fig. 112. In dieser Abbildung ist, wohl der Deutlichkeit halber, das Stück etwas vom Zeichner vereinfacht. Das Wichtige sieht man aber recht gut daran, und auch der Eindruck der Ornamentik ist ungefähr getroffen.

Neben diesem »runden« Pfanneisen nun erscheint, wie gesagt, noch eine andere Form, die auch schon Meringer a. a. O. XXV, S. 61b deutlich von jener unterschieden hat: die dreieckige. Diese Form kann nicht wie die runde bei ihrer Entstehung an die des Pfannenknechtes sich angelehnt haben, die wiederum auf die des Ringdreifusses zurückgeht, sondern sie muß unmittel-

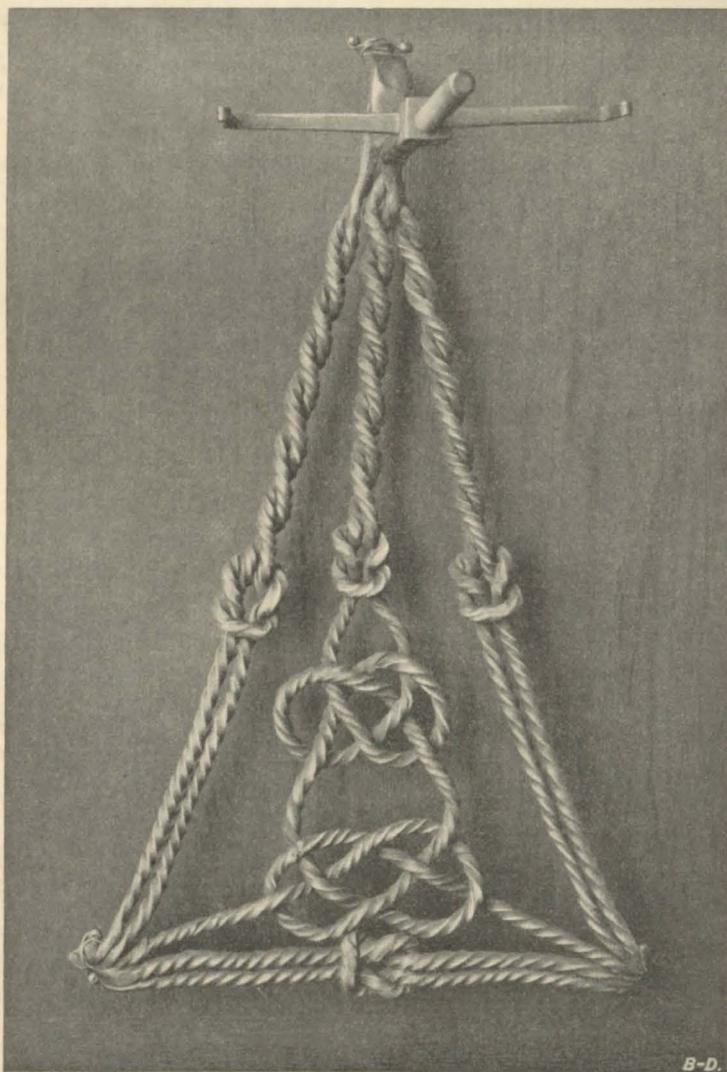


Fig. 25. Pfanneisen im Bayerischen Gewerbemuseum.

bar aus dem Dreieck-Dreifusse hervorgegangen sein, indem das Dreieck desselben aus einem gleichseitigen in ein langgezogenes gleichschenkliches verwandelt und über dem einen Beine die auch von der runden Form des Pfanneisens her uns bekannte Gabel emporgetrieben wurde. Der zwischen den drei Randleisten entstehende offene Raum wurde durch Stäbe ausgefüllt, die — gleich den Randleisten — aus Eisendrähten zusammengedreht und in einem,

dem Material eigentlich völlig widersprechenden, reichen Wechsel von strickmäßigen Knotenverschlingungen durcheinander gezogen sind. Diese Verschlingungen machen das Gerät auf den ersten Blick kenntlich. Ob dieselben eine letzte Erinnerung an eine alte aus Stricken zusammengeflochtene Pfannenunterlage bilden, die ungefähr dem früher erwähnten strohernen Kesselringe entsprechen würde, müssen wir dahingestellt bleiben lassen.

Meringer, a. a. O. XXV, S. 60/61 hat mehrere derartige Pfanneisen des oberdeutschen Hauses abgebildet. Ein sehr schönes Stück befindet sich im Bayerischen Gewerbemuseum, in dessen Jahresbericht 1899 S. 4b es unter dem Namen »Kesselknecht« bereits abgebildet wurde. Durch das freundliche Entgegenkommen des Direktoriums genannten Museums, welches uns die Benützung des Clichés gütigst gestattete, sind wir in die glückliche Lage versetzt, die Abbildung hier nochmals bringen zu können (vgl. Fig. 25). In Nürnberg sind uns diese Pfanneisen nicht entgegengetreten. Die Küche des Museums sowohl wie die des Albrecht-Dürer Hauses besitzen zwar je ein Exemplar, aber auch diese stammen vermutlich nicht aus Nürnberg. Nebenbei gesagt erscheint es uns mindestens fraglich, ob dieses Gerät als reines Serviergerät überhaupt in der Küche seinen rechten Platz hat, wir sahen schon früher, daß H. Sachs das zu gleichem Zwecke benützte Pfannholz zur Ausstattung der Stube — nicht der Küche — rechnet.

Der Leser wird nun aus den letzten Ausführungen selbst erkennen, weshalb wir es für nötig erachtet haben, den eigentlichen Kreis der für uns in Betracht kommenden Geräte zu überschreiten und von Pfannholz und Pfanneisen einiges zu sagen. Wir wollen schließlicly nur noch das eine bemerken, daß das von Grimm W. B. VII, 1616 aufgeführte »Pfannengestell« weder mit Pfannenknecht noch mit Pfanneisen etwas zu thun hat. Es ist vielmehr das Bord, auf welches die Pfannen, so lange sie nicht in Gebrauch sind, gehängt werden, also ein Küchenmöbel, wie aus der lat. Bezeichnung *repositorium* hervorgeht, die nach Dieffenbach a. a. O. S. 493b mit *schänck vel küst, silberkast, drösur*, nl. *tresoor*, hd. nl. *buffet* glossiert wird. —

Der Pfannenknecht ist nun aber nicht das einzige Gerät, durch welches die Pfanne über das Feuer gehalten wird, der Pfannenhalter besorgt in durchaus anderer Weise dieselbe Funktion. Zur Erklärung dieses Gerätes führen wir Bancalari's Worte an, die also lauten: »Der Rahmen [des Herdes] ist stellenweise durchlocht. Dort werden Geräte zum Halten der Pfannstiele eingesteckt. Das sind hölzerne Schäfte mit Einschnitten, unten aber mit cylindrischen Enden zum Einstecken in die Löcher des Rahmens und heißen bajuvarisch der Gack oder auch die Gack'n, nach Rosegger in Obersteiermark der Gock. Es stellt eine Art stummer Diener [dar], welcher die Pfanne über der Glut hält, höher oder niederer, wie's notthut. Der historische Sinn wird dieser ganzen Anlage und Einrichtung ein großes Interesse entgegenbringen. — Der Pfannhaber Berchtesgadens ist ein Enkel des Gack«<sup>72)</sup>. Diese Beschreibung entspricht völlig der Abbildung, die Meringer, a. a. O. XXIII,

72) Mitt. d. Anthrop. Ges. in Wien XXX, S. 2b.

S. 143 Fig. 72 davon giebt, und zu der er S. 144 erklärend bemerkt: »Die Gackn ist ein Brett mit einem Zapfen und Schlitzen, bestimmt, die Pfannen schwebend über dem Feuer zu halten. . . Sie ist etwa 60 cm. hoch, 10 cm. breit und hat etwa drei oder vier Schlitze. Wenn die Pfanne zu tief über das Feuer sinkt, so steckt man einfach ein Stückchen Holz in die Kerbe.«

Das Alter dieses Gerätes auch nur annähernd zu bestimmen, sind wir leider noch völlig aufser Stande, das einzige, was mit Sicherheit zu sagen ist, liegt darin, dafs der Pfannenhalter kein höheres Alter als die Stielpfanne haben kann, aber eben hierüber fehlen bislang, soviel wir sehen, alle Untersuchungen. Leider haben wir nicht eine einzige Erwähnung unseres Gerätes in der zugänglichen Litteratur finden können, auch Schmeller, der doch zuerst in Betracht käme, kennt es nicht. Ob der nieder- und teilweis mitteldeutsche Name: „kak“ mit unserem »Gack« in Verbindung zu bringen ist, können wir nicht entscheiden, jedenfalls bezeichnet er nicht, wie Grimm annimmt, den Pranger schlechthin<sup>73)</sup>, vielmehr ist der Kaak — nach R. Quanter, Die Schand- und Ehrenstrafen in der Deutschen Rechtspflege (Dresden 1901) S. 114 ff. — ein über ein Wasser hinausragender Schwebebalken, an dessen Ende der unterzutauchende Verbrecher in einem Stuhl oder Käfig etc. aufgehängt wird.

So müssen wir denn einstweilen lediglich das Gerät des Gacks selber sprechen lassen.

Bei der oben erwähnten Stelle S. 144 berichtet Meringer in der Anm. 1: »Leitner sagte mir, es gäbe auch eiserne Gacke und es würden noch jetzt solche gemacht.« Wenn wir danach allein uns von der Entwicklung des Gerätes ein Bild hätten machen müssen, so wäre das nächste gewesen, sie in Vergleich zu stellen mit der Entwicklung ähnlicher Geräte, und wie wir zwischen dem quergelegten Holzschiet und dem eisernen Feuerbock die Steinunterlage als Zwischenstufe gefunden haben, oder wie wir später den Bratspießsänder von der einfachen Holzgabel über das steinerne Gerät hinaus zum eisernen sich werden entwickeln sehen, so würden wir auch hier mit ziemlicher Sicherheit zwischen dem hölzernen und dem eisernen Gack als Übergangsstufe den steinernen haben vermuten müssen. Wir würden uns darin nicht getäuscht haben, und wir sind in der glücklichen Lage, alle drei Entwicklungsstufen durch Beispiele belegen zu können. Der Gack scheint sogar das einzige Gerät zu sein, bei dem alle drei Stufen als voll entwickelte künstlich ausgeführte Geräte erscheinen, während bei allen übrigen entweder die erste hölzerne Entwicklungsstufe aus dem natürlich sich ergebenden Gebrauch nur vermutet werden mufs, oder andernteils die steinerne Zwischenstufe nicht belegt werden kann. Ethnologisch betrachtet scheint diese Entwicklungsreihe: Holz, Stein, Eisen von grofser Bedeutung zu sein, weil es berechtigt erscheint, allen den Geräten, bei denen sie belegt oder mit Sicherheit angenommen werden kann, ein hohes Alter zuzuschreiben, ein Grundsatz, der, wenn er zutrifft, nicht nur für

73) Grimm, W. B. V, 47.

die Altersbestimmung des Pfannenhalters, sondern auch für die der Stielpfanne von entscheidender Bedeutung sein würde.

Wann diese Geräte nach Deutschland gekommen sind, das ist dann freilich eine andere Frage, deren Lösung der Altertumskunde vorbehalten bleibt. Wir wollen, um dem Leser in dieser Beziehung wenigstens das Erreichbare zu bieten, aus Friedr. Kluge, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache 5. Aufl. 1894, S. 282 den Artikel »Pfanne« hier wiedergeben: »Pfanne fem. aus mhd. *pfanne*, ahd. *pfanna* fem. 'Pfanne'; in gleicher Bedeutung im Westgerm. verbreitet; ndl. *pan*, angels. *þonne* fem., engl. *pan*. Die Verschiebung von ndd. p. zu hd. pf. setzt frühes Vorhandensein des Wortes in der Form *panna* im Deutschen voraus, etwa für das 6. Jahrhdt. oder wegen der Übereinstimmung des Englischen mit dem Kontinentaldeutschen weit früher; lat. *patina* 'Schüssel, Pfanne' genügt lautlich kaum, um als unmittelbare Quelle der german. Worte zu dienen.« Viel helfen uns diese

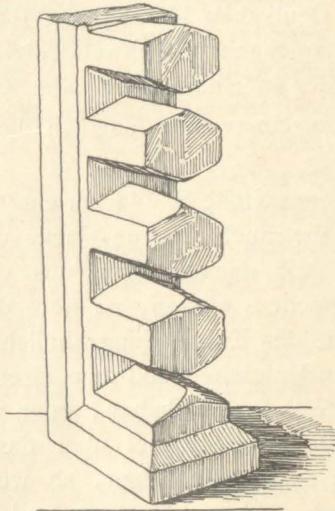


Fig. 26. Steinerner Pfannenhalter in der Küche des Museums.

Ausführungen freilich nicht, denn über die Form der Pfanne sagen sie nichts aus, und über das Verhältnis zu lat. *patina* scheint man sich auch noch nicht geeinigt zu haben, denn Friedr. Seiler in seinem trefflichen Buche »Die Entwicklung der deutschen Kultur im Spiegel des deutschen Lehnworts« Halle 1895—1900, S. 62, führt die Form *panna* direkt auf *patina* zurück.

Ein steinerner Pfannenhalter ist uns nur in einem einzigen Exemplar bislang bekannt geworden. Dasselbe befindet sich in der Küche des Museums, leider konnte ich aber, da es zu den alten Beständen gehört, seine Herkunft nicht feststellen. Fig. 26 giebt die Abbildung. Die Höhe beträgt 52 cm., die Tiefe 16 cm. und die Breite ebenfalls 16 cm., jedoch ist die letztere an der unteren Aufsatzstelle durch die Fußleiste auf 18,5 cm. vermehrt. Die vier Schlitze zum Einschieben des Pfannenstieles sind an der schmalsten Stelle 2,5 cm. breit. Diese Maße entsprechen also ungefähr denen, die Meringer von

dem hölzernen Gack gegeben hat, während andererseits die eisernen Pfannenschwingen, deren das Museum zwei — leider unbezeichnete — Exemplare besitzt, wegen des festeren Materials sich mit kleineren Mafsen begnügen können. Wir geben in Fig. 27 eines unserer beiden Stücke wieder. Dasselbe wird, wie auch das von Boesch a. a. O. Taf. IX reproduzierte Blatt zeigt, an der Wand neben dem Herde befestigt, es läuft dort in zwei Ösen

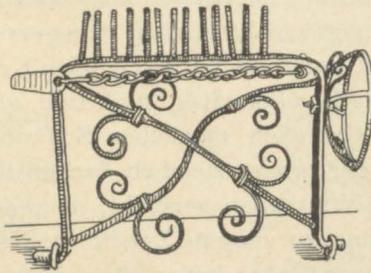


Fig. 27. Eiserne Pfannenschwinge mit aufgesetztem Kienspahnhalter.  
Küche des Museums.

und kann, wenn es nicht benützt wird, gegen die Wand zurückgeklappt werden. Der an der Kette herabhängende Bolzen wird mit dem Pfannenstiele in den betr. Schlitz hineingesteckt, um das Herausrutschen der Pfanne zu verhindern.

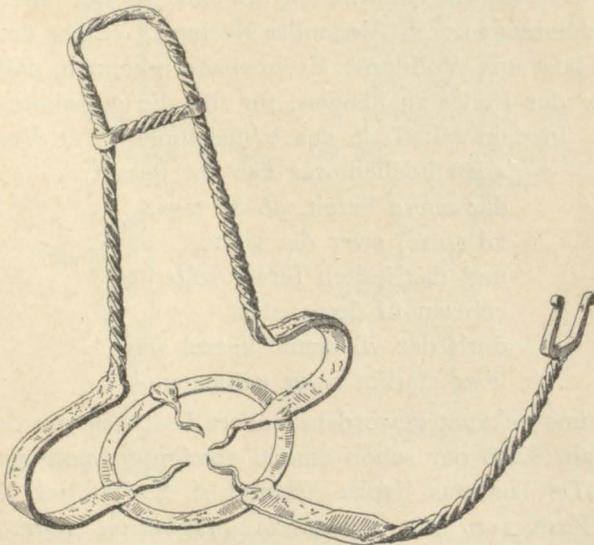


Fig. 28. Westfälischer Pfannenhalter.

Wie weit der Pfannenhalter in dieser Form verbreitet war, läßt sich jetzt noch nicht feststellen, ganz abgesehen von der Frage, wie weit sein Gebrauch durch den des Pfannenknechtes eingeschränkt gewesen ist. In Süddeutschland ist er durch Meringer für Tirol bezeugt, Boesch nimmt das betr. Blatt für Augsburg in Anspruch und in Nürnberg soll das Gerät nach der Aussage des Antiquars Wohlbold ebenfalls in Gebrauch gewesen sein.

Wir haben es hier freilich nirgend gesehen, und es bleibt auch immerhin auffällig, daß es in keinem der Puppenhäuser sich findet. Ob es auch in Norddeutschland gebräuchlich war, wissen wir nicht, wir glauben es aber nicht, denn in Westfalen wenigstens wurde ein Pfannenthaler verwandt, der auf völlig anderen Prinzipien beruht. Unser Museum hat vor kurzem in Münster ein aus dortiger Gegend stammendes Stück dieser Art erworben, welches wir in Fig. 28 abbilden. Ein Ring mit daran befestigter Gabel trägt die Pfanne. Von ihm in die Höhe steigt ein lyraförmig gebogener Bügel, durch den das Gerät — offenbar an dem unten zu besprechenden Kesselhaken — aufgehängt wird. Daß dasselbe gerade übermächtig praktisch gewesen sei, scheint mir kaum anzunehmen, weil es allen möglichen Schwankungen ausgesetzt war, die doch besonders bei der immer ziemlich flachen Pfanne nach Kräften vermieden werden sollten. Wir haben versucht, über dieses Gerät nähere Auskunft zu erhalten und uns zu diesem Zwecke an Herrn Prof. Dr. Nordhoff in Münster gewandt, wir sind aber leider ohne Antwort geblieben. —

Wir wenden uns zu dem Gerät, mit welchem der Hänge-Kessel über das Feuer gebracht wird, nämlich zu dem Kesselhaken. Erwähnungen und Abbilder desselben sind ziemlich häufig, so daß über die Geschichte dieses Gerätes manches klargelegt werden kann. Die erste uns bekannte Erwähnung desselben findet sich schon in Karls d. Gr. Capitulare de villis (S. 27/28) im Jahre 816<sup>74)</sup>. Für England finden wir ihn in der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts bezeugt durch Alexander Neckam's »Liber de Utensilibus«<sup>75)</sup>, und bald darauf läßt uns Wolfram v. Eschenbach erkennen, daß der Gebrauch, den Kessel über das Feuer zu hängen, für ihn die gewohnte Art der Kochvorrichtung ist. In dem VI. Teile des Willehalm sagt er Vers 285, 23 ff.:

»den kochen was daz vor gesagt,  
daz wære bereit, sô ez tagt,  
vil spise, swer die wolte,  
und daz ieslich fürste solte  
enbîzen ûf dem palas.  
durh daz vil manic kezzel was  
über starkiu fiwer gehangen.«

Die erste uns bekannt gewordene nähere Beschreibung des Kesselhakens giebt um das Jahr 1320 der schon einmal erwähnte Anonymus Ticinensis in seiner Schrift »De laudibus Papiæ« (Muratori, Script. Ital. XI, col. 26) mit den Worten: *Vasa vero illa coquinaria suspendunt supra ignem catenis ferreis habentibus annulos latos et rotundos, quorum aliquae partes baculis ferreis constant cum uncis singulis, quibus vas possit elevari juxta libitum.* Diese Beschreibung stellt also schon insofern einen Fortschritt in der Entwicklung des Gerätes dar, als die bei Schultz, a. a. O. Taf. IV, Abb. 1, Wright, a. a. O. Fig. 293 und 294, Müller & Mothes, a. a. O. I, S. 124, Fig. 98,

74) S. o. Jahrg. 1900. S. 181.

75) Nach Wright nennt er: *crook or pot-hook (uncus)*.

und auch noch in unserer Fig. 3 dargestellten Kesselhaken nur aus einer Kette mit daran befindlichem Haken bestehen, wie auch Marperger (a. a. O. S. 686) noch am Beginn des 18. Jahrhunderts in der Küche einfach Kette und Haken, *catena* und *uncus*, anführt, wobei allerdings die Form der Kette fraglich bleibt. Die ursprünglichste Form ist jedenfalls die einfache Kette, und Du Cange II, 239 erklärt deshalb mit vollem Recht: »*catena, cremathra, catenae ferreae species ad sustinendum unco pendentem in foco lebetem. Ital. catena. Gall. cremaillere.* Auch Schultz a. a. O. S. 114 sagt durchaus zu-

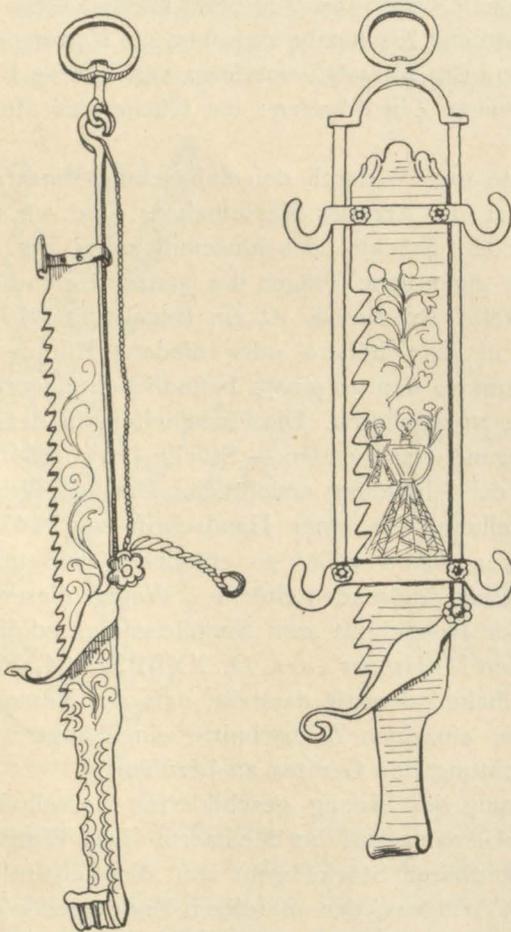


Fig. 29 u. 30. Kesselhaken mit Zahnschneiteinsatz. Moselgegend. Anfang des 18. Jahrh.

treffend: »Kessel werden in den Breslauer Urkunden öfter angeführt; sie sind entweder eingemauert oder hängen an Ketten und Haken frei über dem Herd.« Nach Wright a. a. O. S. 451 benützte man, um die Kessel verschiedenen hoch hängen zu können, mehrere Ketten von verschiedener Länge neben einander, und zwar hingen dieselben an einem Drehbalken, um auf diese Weise die Lage des Kessels auch seitlich verändern zu können. Die betreffende Stelle lautet mit Wrights Worten: »In 1567, a housekeeper of Durham had

among other such articles »a gallows of iron, with IV crocks.« The gallows was, of course, the cross-bar of iron, which projected across the chimney, and from which the crooks or chains with hooks at the end for sustaining pots were suspended; as the gallows turned upon hinges, the pot could be moved over the fire, or from it, at pleasure, without being taken from the hook, and as the crooks, of which there were usually more than one, were off different lengths, the pot might be placed lower to the fire or higher from it, at will.« Diese Art ist aber doch sehr primitiv geblieben, und entschieden nicht nur formal einfacher, sondern auch praktischer war der fast 250 Jahre früher in Pavia übliche, oben beschriebene Kesselhaken, bei dem dadurch, daß mit Haken versehene Eisenstäbe zwischen die Kettenglieder eingeschoben waren, die Höhenlage des Kessels verstellbar war. Diese Form hat sich denn auch bis in die neueste Zeit erhalten: die Küche des Museums besitzt ein derartiges Stück.

Die handlichste und — durch den Zahnschnitt-Einsatz — meist charakteristische Form hat die Art des Kesselhakens, die wir in zwei etwas von einander abweichenden Stücken des Museums unter Fig. 29 und 30 veranschaulichen <sup>76)</sup>. Der eigentliche Träger des ganzen Gerätes ist ein Eisenstock bzw. ein Eisengestell. An diesem ist ein Bügel mit Öse angebracht, den man nach Bedarf in eine höhere oder niedere Kimme des Zahnschnitt-Einsatzes einhakt, um so den an jenem befindlichen eigentlichen Kesselhaken in seiner Höhenlage zu regulieren. Die Einzelheiten, in denen sich die beiden — aus der Moselgegend stammenden — Stücke [H. G. 3545 und 3546] unterscheiden, sind aus der Abbildung ersichtlich. Die von Wright unter Nr. 259 reproduzierte Darstellung, die einer Handschrift von 1470 entnommen ist, zeigt den Kesselhaken schon völlig so entwickelt wie unsere dem Anfang des 18. Jahrhunderts angehörenden Stücke. Wegen dieser Übereinstimmung scheint uns auch der Holzschnitt zum *Simplicissimus* edidit Bobertag I. Teil S. 199 (1669/70), den Meringer a. a. O. XXII, S. 104, Fig. 84 wiedergibt, und der den Kesselhaken derartig darstellt, daß der Kessel mit seinem Bügel gleich selbst in die einzelnen Zahnschnitte eingehängt wird, auf einer ungenügenden Beobachtung des Gerätes zu beruhen.

Eine Erweiterung des bislang geschilderten Kesselhakens zeigt das in Brüssel befindliche Gemälde des Jan Mostaert: »Das Wunder des Siebes« <sup>77)</sup>. An dem darauf sichtbaren Stücke geht von dem eigentlichen Kesselhaken nach jeder Seite ein Arm aus, der an seinem Ende wieder einen Haken trägt. Diese beiden Seitenhaken scheinen nicht mehr eine eigene Verstellbarkeit der Höhenlage zu besitzen. Daß solche erweiterte Kesselhaken in großen Haushalten, die sich mit einem Kessel nicht begnügen konnten, in der That benutzt wurden, davon kann sich jeder überzeugen, der in dem Hochmeisterschlosse der Marienburg i. P. die Küche besichtigt, wo über dem alten riesen-

<sup>76)</sup> Ein drittes Stück des Museums hat Meringer a. a. O. XXI, S. 133, Fig. 150 abgebildet.

<sup>77)</sup> Abgebildet bei Schultz a. a. O. Fig. 150.

haften Herde ein solcher dreiteiliger Kesselhaken von dem Rauchmantel herabhängt, vielleicht eines der wenigen alten Einrichtungsstücke, die sich dort bis auf unsere Zeit erhalten haben.

Eine höchst interessante Form des Kesselhakens ist mir nur aus Abbildungen bekannt geworden, durch die sie landschaftlich sicher für Westfalen belegt wird. Zwei westfälische Geschlechter nämlich, das der Kettler und das der Twickel, führen beide im Wappen einen Kesselhaken, dessen durchaus eigenartige Form mir nur in diesen beiden Wappenbildern zu Gesicht gekommen ist. Ich gebe sie in Fig. 31 u. 32 nach A. Fahne v. Roland, Geschichte der Westfälischen Geschlechter, Cöln 1858 S. 243 und 386 wieder, indem ich zugleich darauf aufmerksam mache, daß diese beiden Wappen und das Gerät, dessen Hantierung sie ja völlig deutlich erkennen lassen, in

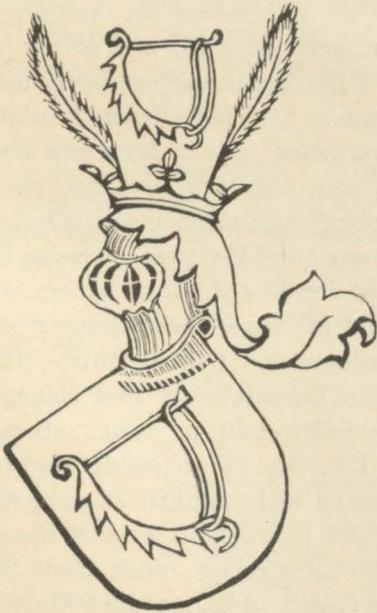


Fig. 31. Wappen der Familie Kettler.

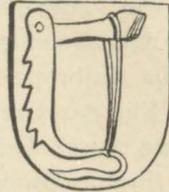


Fig. 32. Wappen der Familie v. Twickel.

zwei leichten Varianten zur Anschauung bringen. Wie lange diese Kesselhaken benützt sind, und ob sie auch außerhalb Westfalens vorkamen, kann ich leider nicht sagen. Vielleicht geben diese Zeilen einem Kenner Veranlassung, nähere Mitteilungen über dieses Gerät zu machen.

Neben dem Kesselhaken begegnet uns nun, völlig dem gleichen Zwecke wie jener dienend, die Kesselschwinge, ein an der Wand neben dem Herde befestigter Drehbalken, über dessen Ende der Kessel gehängt wird, und dessen Höhe auch durch höheres oder niederes Einstellen des ihn stützenden Trägers ein wenig verändert werden kann. So groß wie beim Kesselhaken ist dieser Wechsel zwar lange nicht, indessen da die Entfernung des Kessels von der Herdflamme ein gewisses Maximum aus praktischen Gründen nie überschreiten wird, so mag auch die geringere Verstellbarkeit der Kessel-

schwinge in dieser Beziehung schon genügt haben. Meringer a. a. O. XXI, S. 122, Fig. 136 hat ein solches Gerät abgebildet<sup>78)</sup>.

Die Verbreitung von Kesselhaken und Kesselschwinge auch nur annähernd zu bestimmen und besonders die Grenzlinien ihrer Gebiete festzulegen, dürfte nach dem bis heute bekannt gewordenen Material kaum möglich sein. Vielfach scheinen sie neben einander aufzutreten, wie wir aus Meringers Forschungen für Tirol entnehmen, und wie Rochholtz a. a. O. II, S. 113, vom allemannischen Hause sagt: »Über der großen Steinplatte des Herdes hängt der Eisenkessel, entweder an der Kette des Kesselhakens (Häle) oder am Arme eines noch ursprünglicheren Drehbalkens.« Um 1320 haben wir den Kesselhaken in Pavia gefunden, 40 Jahre später setzt ihn das Statut von Turin von 1360 Cap. 160 als notwendiges und charakteristisches Stück der Herdausstattung voraus: „*Intelligatur extranea persona illa, quae non habitat in ipsa civitate cum foco et catena*“<sup>79)</sup>. Wir haben ihn an der Mosel und in Westfalen gefunden, wo er »hâl« n. genannt wird, und wo er im 15. Jahrhundert uns als ein so unentbehrliches Herdgerät entgegentritt, daß auch die Feldküche ihn nicht entbehren konnte. Die betreffende Bestimmung vom Jahre 1462 lautet: „*vnde de junferen sollen in den herwagen doen, wanner men daer mede to velde thuit, enen pot, enen ketel, een taeflaken, een dwele vnde en hael*“<sup>80)</sup>. Überall da, wo man den oben besprochenen westfälischen Pfannenhälter findet, kann man unseres Erachtens ohne Weiteres auch den Kesselhaken voraussetzen. Im Oldenburgischen hat ihn Virchow an einem sehr komplizierten Rahmen hängend gefunden und in den »Verhandlungen der Berliner Gesellschaft für Anthropologie, Ethnologie und Urgeschichte.« 1887. S. 573 beschrieben. Für das Grenzgebiet von Braunschweig und Hannover endlich hat R. Andree unser Gerät nachgewiesen und in seiner »Braunschweiger Volkskunde« (Braunschweig 1896) S. 120, Fig. 17 abgebildet und beschrieben.

In Nürnberg scheint der Kesselhaken nicht benützt zu sein, wie wir denn auch von volkskundigen Männern gehört haben, daß er sich überhaupt nicht in Franken finde<sup>81)</sup>. Weder Folz's Meistergesang, noch Hans Sachs, noch die Haushalterin nennen ihn, in der Küche des Landauer-Klosters wird er nicht erwähnt, in keinem unserer Puppenhäuser findet sich sein Abbild und auch in der letzten Prangküche in der Bindergasse war er nach der Aussage des Antiquars Wohlbold nicht vorhanden. Dagegen behauptet der letztere, die Kesselschwinge aus Nürnberg zu kennen. Wir haben sie freilich nicht gesehen, und in den obenerwähnten litterarischen Quellen wird sie ebenso wenig genannt wie der Kesselhaken. Die einzige Erwähnung eines entsprechenden Gerätes finden wir für Nürnberg in Folzens Spruchgedichte in den Worten: »*Ein kesselhengel vbers feur*«, und daraus ist für die Form

78) Über den Ausdruck »Schwinge« vergl. Grimm W.-B. IX, 2685.

79) Nach Du Cange II, 239 Art. »Catena«.

80) Schiller-Lübbers, Mittelniederd. Wörterbuch II, 177, *lengehaeke vel hael. cacabus. Voc. Engelh. cacaba, pendula. Dief.*

81) Für Ansbach habe ich mir freilich das Vorkommen des Kesselhakens in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts von einem Augenzeugen bestätigen lassen.

leider garnichts zu ersehen, wir glauben aber nach dem oben gesagten diesen Kesselhengel für eine Kesselschwinge halten zu sollen<sup>82)</sup>.

Im allgemeinen scheint der Kesselhaken in Deutschland mehr im Gebrauch gewesen zu sein als die Kesselschwinge. Wir werden darüber erst klar sehen, wenn einmal eine möglichst vollständige Zusammenstellung der für beide Geräte ortsüblichen Namen und eine Übersicht über deren Verbreitung geschaffen ist. Einen Anfang dazu zu machen, hat Bancalari, a. a. O. XXX, (1900) Seite 4a versucht.

Aus den lateinischen Bezeichnungen, die das Mittelalter für unser Gerät gebrauchte, geht in den meisten Fällen nicht mit ganzer Sicherheit hervor, ob die Kesselschwinge oder der Kesselhaken gemeint sei, jedoch scheint die Bedeutung des letzteren sehr stark zu überwiegen. Einzelne jener Bezeichnungen hat der Leser schon gelegentlich kennen gelernt, wir stellen sie der Übersicht halber hier noch einmal zusammen: *cacabus*, *catena*, *climacter*, *cremaculus*, *crematra*, *pendula*, *uncus*<sup>83)</sup>. Im ganzen sind es sieben verschiedene Ausdrücke, zu denen dann noch eine Reihe von Nebenformen sich gesellen. —

82) Die oben Jahrg. 1900, S. 178, aus Stieler a. a. O. S. 760 Art. »Hängel« angeführte Stelle, deren Beschreibung auf den Kesselhaken zutrifft, kann für Nürnberg leider nicht in Betracht kommen, denn Stieler war ein geborener Erfurter.

83) Du Cange II, 11b *cacabus*. — Diefenb. 86b *cacabus*, hd. *kessel-*, nd. *ketel-hake*, *-henck*, *henckel*, *hale vel rinck*. S. o. S. 177. — Du Cange II, 239c *catena*. — Dief. 156b *cremacula*, *hahala*, *hohel*, *kessel-hol*, *-hack*, *hael*. — 422b *pendula*, *hengel*, *hahel*, *habel*, *hale*, *hohel*, *hähel*, *hoel*, *hael*.



Kupferstich von H. Brosamer.