



Fig. 43. Jost Amman, Kuchendarstellung. ca. 1587.*)

HERD UND HERDGERÄTE IN DEN NÜRNBERGISCHEN KÜCHEN DER VORZEIT.

VON DR. OTTO LAUFFER.

V.

In dem letzten Artikel sprachen wir vom Bratspieße und haben bei dieser Gelegenheit auch bereits einige Andeutungen über seinen Gebrauch gemacht, aus denen schon soviel klar geworden ist, daß der einfache Bratspieß mit geradem Griffe in beide Hände genommen und so gedreht wurde, während seine Spitze irgend wie gestützt werden mußte. Diese Unterstützung des Bratspießes nun hat eine Reihe von neuen Herdgeräten entstehen oder an den alten Geräten Veränderungen eintreten lassen, die uns jetzt beschäftigen sollen.

Die erste Art des Bratspießlagers war wohl unzweifelhaft diejenige, die von der Natur selbst dargeboten wird, nämlich ein gegabelter Zweig, den man neben dem Feuer in den Boden steckte. Sobald diese Befestigung auf der gehärteten Feuerstätte und dem entstehenden Herde nicht mehr möglich war, muß ein Holzklötz als Lager gedient haben, in den seitlich ein Loch zum Hineinstecken der Bratspießspitze eingebohrt war. Diese Form wird durch die späteren steinernen Bratspießlager einfachster Art wahrscheinlich gemacht. Es erhob sich nämlich wie bei den anderen Herdgeräten so auch

*) Aus M. Rumpolt, Ein new Kochbuch. Frankfurt a. M. 1587. Ebendaher stammt Fig. 65.

hier das Bedürfnis, das Holz durch ein festeres Material zu ersetzen, und so entstand, zunächst vermutlich ohne wesentliche Änderung der Form das steinerne Bratspießlager. Die Gestalt desselben tritt mir, für die mittelalterlichen Zeiten, am deutlichsten auf der bereits erwähnten Miniatur Nr. 67 aus dem Anfange des 15. Jahrhunderts, deren Entstehungsgebiet wir im allgemeinen bestimmen können, entgegen⁹⁵⁾. Mein sachkundiger Kollege Bredt erklärt die betreffende Miniatur für böhmisch, damit würde dieses Bratspießlager also um 1430 für Böhmen bezeugt sein. Das Stück besteht unzweifelhaft aus gebranntem Thon, wie man aus der dafür charakteristischen roten Bemalung deutlich erkennen kann, der obere Rand ist in drei gleichhohen Kurven gewellt, und unter jeder derselben ist, wieder gleich hoch über dem Erdboden, je ein Loch zum Einstecken des Spießes angebracht. Man sieht,



Fig. 44. Teil der Tapete von Bayeux: Kochscene. (Links anschliessend an Fig. 36.)

dafs durch die Einrichtung des Gerätes selbst eine verschiedene Höhenlage nicht ermöglicht ist, dieselbe kann vielmehr nur hergestellt werden, wenn man nötigen Falles dem ganzen Geräte eine Unterlage gibt. Dafs zu diesem Zwecke der früher geschilderte treppenförmige Ausbau des Wilsteines stattgefunden habe, glaubte ich Jahrg. 1900, S. 169 vermuten zu dürfen.

Ein Vergleich mit jenem Bratspießlager läßt uns nun auch die fast vier Jahrhunderte ältere Darstellung des gleichen Gerätes auf der Tapete von Bayeux verstehen, die uns sonst wohl kaum recht erklärlich sein würde. (Vgl. Abb. 44.) Dort sieht man den Kessel über dem Feuer hängen, während dahinter das Bratspießlager aufgestellt ist, bei dem gleichfalls eine verschiedene Höhenlage der sechs darauf gelegten Spießes nicht möglich ist.

95) Mitgeteilt von Essenwein, Mitt. I, S. 272.

Diese älteste und einfachste Form hat sich in einfachen Verhältnissen sehr lange gehalten: noch zu Menschengedenken wurde nach J. Bünkers Bericht in der Gegend von Oedenburg ein einfacher Steinblock mit Rille als Unterlage für das Griff-Ende eines Kurbelbratspießes benützt⁹⁶⁾, und es ist kaum zu bezweifeln, daß sich dasselbe auch für reichsdeutsches Gebiet noch heute würde nachweisen lassen, aber leider liegt die Erforschung des Hausrats bei uns noch so sehr im Argen, daß alle Berichte darüber bislang fehlen. Der Liebenswürdigkeit des Herrn Archivrat Dr. Corn. Will in Regensburg verdanke ich nur die Nachricht, daß noch heutzutage steinerne Bratspießaufleger in der Oberpfalz vielfach im Gebrauche sind, aber nähere Beschreibungen stehen auch darüber noch aus.

Ein Fortschritt in der Gestaltung unseres Gerätes muß nun aber schon im Mittelalter eingetreten sein. Die Ansprüche der feineren Küche und daneben die Rücksicht auf die wechselnde Glut des Feuers, die ja auch die Verstellbarkeit des Kesselhakens und der Kesselschwinge bedingt hatten,

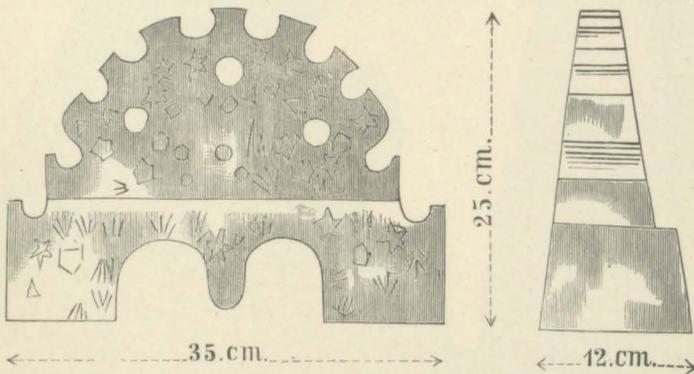


Fig. 45. Bratspießlager aus gebranntem Thone im Besitze des Museums.

schließlich wohl die Erinnerung an die ähnlichen Verhältnisse der Pfannenschwinge mögen zusammengewirkt haben, um die an sich ja sehr einfache Vorrichtung zur Höhenregulierung des Bratspießes an dem Steinlager entstehen zu lassen. Es erscheint die voll entwickelte Form des steinernen Bratspießlagers, wie sie Essenwein bereits im II. Bde. dieser Mitteilungen S. 64, nach einem im Museum befindlichen Stücke aus gebranntem Thone beschrieben hat. Die dort gebotene Abbildung gebe ich der Vollständigkeit halber hier in Fig. 45 nochmals wieder, sie überhebt mich der näheren Beschreibung. Wenn Essenwein das Stück freilich für mittelalterlich hält, so ist dem zu entgegen, daß formale Gründe dafür nicht vorhanden sind, und daß es ebensogut noch dem 19. Jahrhundert angehören kann.

Glücklicher Weise fehlt es aber auch an älteren Stücken nicht. In den Sammlungen des historischen Vereins zu Regensburg nämlich befinden sich sechs steinerne Bratspießlager, die nach gütiger Auskunft des Herrn Archivrat Will sämtlich aus Regensburger Küchen stammen. Zwei davon fand

96) Mitt. der Anthropol. Ges. Wien XXII, 106.

derselbe vor etwa 10 Jahren in dem Grunde eines abgebrochenen Hauses inmitten der Stadt, wie ihm denn auch sonst auf Schutthaufen vor der Stadt wiederholt Bruchstücke begegnet sind. Unter den sechs genannten Exemplaren nun zeichnen sich drei Stücke durch Verzierungen aus, die teils mit Zahnrädchen in den Thon eingezeichnet, teils mit Modeln eingedrückt sind, und die Stücke sicher als Arbeiten des 16. Jahrhunderts bezeugen. Die gütige Erlaubnis des Herrn Archivrat Will setzt mich in die angenehme Lage, in Fig. 46 zwei der schönsten dortigen Stücke abbilden zu können: das von der Seite aufgenommene ist 30 cm. hoch, 25 cm. breit und am unteren Ende 12 cm. dick, das andere verzierte Stück ist 28 cm. hoch, 18 cm. breit, 9 cm. dick.

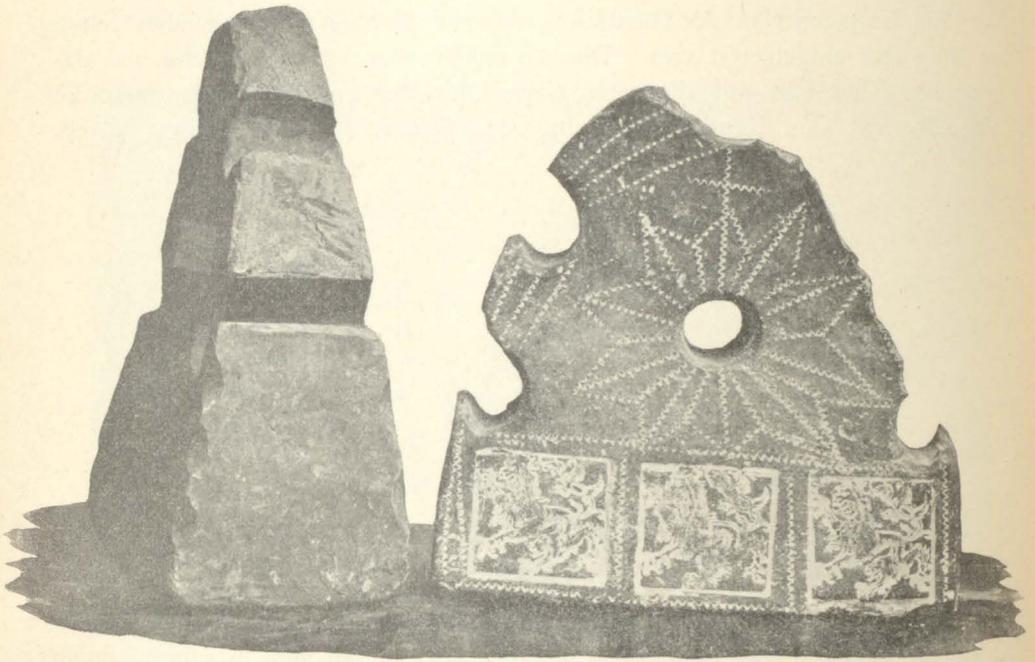


Fig. 46. Zwei Bratspiesslager aus gebranntem Thone. Im Besitze des Historischen Vereins in Regensburg.

Diese Stücke lassen die in die obere Kante eingesetzten Rillen ja deutlich erkennen, in die der Bratspiess eingelegt wurde. Die durchgeschlagenen Löcher, von denen das verzierte Regensburger Stück eines, das des Germanischen Museums aber drei aufweist, dienen dazu, die untere Spitze des Spießes aufzunehmen und dessen Verrutschen beim Drehen zu verhindern. Das erste Regensburger Stück hat freilich kein solches Mittelloch, aber Herr Archivrat Will hatte die große Freundlichkeit, mir nach meinen Fragen mitzuteilen, daß die übrigen fünf von den sechs Regensburger Stücken Mittellöcher haben. Von den sechs Stücken zeigt ein jedes Verschiedenheiten von den anderen, sodafs keine zwei als zusammengehörig erscheinen und also auch nicht — wie ich zunächst annehmen wollte — paarweise verwandt worden sein mögen. Noch weniger aber läßt sich mit den Regensburger Stücken nachweisen, daß bei jenem vermuteten paarmäßigen

Gebrauch etwa ein Stein mit und einer ohne Mittelloch zusammen in Verwendung gewesen wären.

Die Herstellung der in Thon gebrannten Stücke lag offenbar in den Händen der Ziegelbrenner, und wir sehen, wie dieselben bestrebt waren, dem einfachen Gerät auch einen gewissen aufseren Schmuck zu verleihen, wir können sogar von einem zweiten Regensburger Stücke sagen, dafs es aus derselben Werkstatt wie das von vorn abgebildete stammt: auch zu seiner Verzierung ist der Löwenmodel dreimal verwandt, während aufserdem an ihm noch viermal der Model eines liegenden Hirsches im Eichenkranze eingedrückt wurde, sodafs uns dadurch zugleich ein gewisser Einblick in den Modelvorrat des betreffenden Zieglers eröffnet wird. —

An Stelle des Steines tritt nun das Eisen, und zwar erscheint zunächst eine Form des eisernen Bratspiefsständers, die offenbar in unvermittelter Anlehnung an das Steinlager entstanden ist. Zufälliger Weise ist aber das einzig mir bekannt gewordene derartige Exemplar kein altes, sondern J. R. Bünker hat es erst vor wenigen Jahren in einem siebenbürgisch-sächsischen

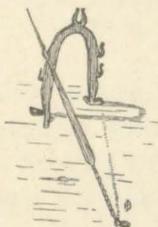


Fig. 47. Eiserner Bratspiefsständer aus einem siebenbürgisch-sächsischen Bauernhause in Schönbirk.

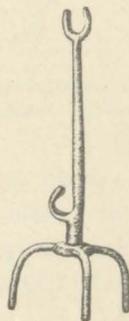


Fig. 48. Bratspiefsständer aus dem Puppenhause D.

Bauernhause in Schönbirk gefunden. Man sieht daraus, wie vorsichtig man gerade bei diesen Stücken mit der Datierung sein muß und wie gelegentlich in einer Gegend eine offenbare Übergangsform fest wird, so dafs dort das betreffende Gerät die weitere, an anderen Orten sich vollziehende Entwicklung nicht mehr mitmacht. Ich gebe das erwähnte Exemplar, welches Bünker in den Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien 1899, Bd. XXIX, S. 210, Fig. 64 abgebildet hat, und dessen Zusammenhang mit dem steinernen Vorgänger ja absolut deutlich ist, in Fig. 47 wieder.

Wann der Materialwechsel vom Stein zum Eisen erfolgte, ist mir bislang nicht klar, jedenfalls aber ist er ebenso wie beim Feuerbocke an den verschiedenen Orten zu verschiedenen Zeiten eingetreten. Wenn die oben auf den Bratspiefs gedeutete Stelle aus Tuchers Haushaltungsbuch S. 132, wo von »2 eifsen, iedes mit — hacken czum pratten in der küchen« die Rede ist, etwa den Bratspiefsständer meinte, dann wäre derselbe ja freilich schon für das Jahr 1516 als eisernes Gerät in Nürnberg bezeugt, indessen das bleibt fraglich. Auch ob die von Marperger a. a. O. S. 652 genannten »Brat-Böcke«

von Stein oder Eisen waren, müßte die norddeutsche Lokalforschung erst feststellen, wengleich wohl das letztere anzunehmen ist.

Die Form des Bratspießständers vereinfachte sich dann zu einer einfachen Eisenstange, an der beiderseitig angesetzte Eisenhaken und oben auf der Spitze zwei lyraförmig gegeneinander gestellte ähnliche Haken die Lager für die Bratspieße bilden. Meringer, a. a. O. XXIII, S. 149 hat in Fig. 99 und 100 zwei solche Ständer aus Admont abgebildet, und auch in Nürnberg müssen sie häufig gewesen sein. Schon auf unseren Figuren 1 bis 3 traten sie uns entgegen, wobei das Exemplar auf Fig. 3 von dem, wie wir sahen, auch sonst nicht zuverlässigen Zeichner nur mit zwei Beinen bedacht ist. Ferner sind sie uns in den Puppenhäusern D. und F. begegnet in zwei Exemplaren, die in Fig. 48 und 49 zur Darstellung kommen⁹⁷⁾. Diesen schließt sich an eine Reihe von Stücken, die sich in der Küche des Museums finden,

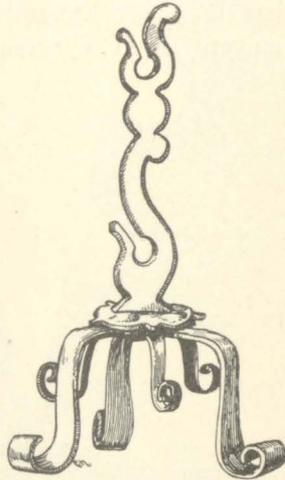


Fig. 49. Bratspießständer aus dem Puppenhause F.

nämlich H. G. 1186 (Fig. 50), leider unbekannter Herkunft⁹⁸⁾, und ein gänzlich unbezeichnetes Exemplar, welches Fig. 51 darstellt. Ebenda befindet sich ein solcher Ständer mit einem schweren Eisenstück als Fuß (Fig. 52), zu dem dann zuletzt vielleicht auch noch das Stück mit einer gleichen Eisenplatte als Untersatz und mit dem in der Zahnschnittreihe laufenden Haken (Fig. 53) gehört.

Bei diesem letztgenannten Exemplar ist es aber doch wohl wahrscheinlicher, daß es als Lampenständer diente, wobei die Höhe des in den Haken eingehängten Lämpchens durch den Zahnschnitt reguliert werden konnte. Es

97) Hiernach sind meine Angaben im Jahrg. 1900 S. 136 zu berichtigen. Ich glaubte damals noch, das Gerät, das ich inzwischen als Ständer für die Kaffeebrenntrommel erkannt habe, für eine besondere Art von Bratspießständer halten zu müssen.

98) Dieses Stück ist bereits von Meringer a. a. O. XXI, S. 140, Fig. 168 abgebildet worden.

ist sogar möglich, daß der obengeschilderte Bratspießständer — wenigstens in manchen Gegenden — zugleich auch als Lampenständer gebraucht wurde. Heyne a. a. O. I, S. 284 Fig. 81 bildet nämlich unter dieser letzteren Bezeichnung ein Gerät aus der städtischen Altertumssammlung in Göttingen ab,

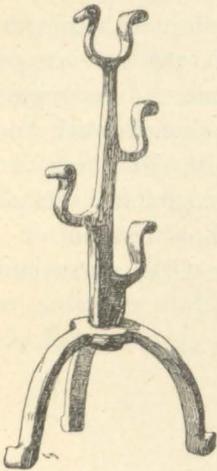


Fig. 50. Bratspießständer in der Küche des Museums. Höhe: 32 cm.

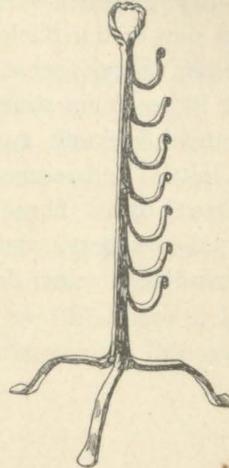


Fig. 51. Bratspießständer in der Küche des Museums. Höhe: 42 cm.

welches fast völlig unserer Fig. 50 entspricht, und das ich deshalb auch für einen Bratspießständer halten wollte. Auf mein Befragen teilte mir jedoch Herr Geheimrat Heyne freundlichst mit, daß das fragliche Gerät durch den Stifter, einen auch mir bekannten, durchaus zuverlässigen Mann, sicher als



Fig. 52. Bratspießständer in der Küche des Museums. Höhe: 18 cm.; Fußs: 14:8,5 cm.



Fig. 53. Bratspießständer in der Küche des Museums. Höhe: 29 cm.; Fußs: 8:15 cm.

»Lichtwocke« bezeichnet ist. Es fragt sich also, ob hier zwei ähnliche Haushaltsfunktionen selbständig jede für sich genau dasselbe Gerät entstehen ließen, oder ob ein Gerät zwei verschiedenen Zwecken zugleich dienstbar gemacht worden ist. In dem letzteren Falle dürfte der Dienst als Lichthalter wohl

der secundäre sein, wie auch an vielen anderen Geräten Vorrichtungen zum Halten des Kienspahnes nachträglich angebracht sind (vgl. Fig. 27)⁹⁹).

Eine besondere Art von Bratspießhalter, die mir nur in diesem einen Exemplar bekannt geworden ist, zeigt ein Stück der Museumsküche, welches ich in Fig. 54 abbilde, dessen Herkunft leider unbekannt ist. Dafs dieses Gerät befähigt gewesen wäre, nach zwei Seiten hin einen Bratspieß zu stützen, wie es auf den ersten Blick scheint, ist doch deshalb nicht anzunehmen, weil gerade dieses Stück sehr leicht, fast möchte ich sagen, zart gebaut ist. Höchstens hätte es ein paar Vogelspieße tragen können. Über seine Herkunft und Gebrauch Auskunft zu geben, bleibt der Volkskunde noch vorbehalten.

Die lokale Verbreitung der Bratspießhalter ist für Nürnberg, wo sie den Namen »Bratbock« führen, nicht nur durch die genannten Bestände unserer Sammlungen gesichert, vielmehr finde ich sie schon erwähnt in des Joh. Amos Comenius seiner Zeit vielgerühmtem Werke »Orbis sensualium pictus«,

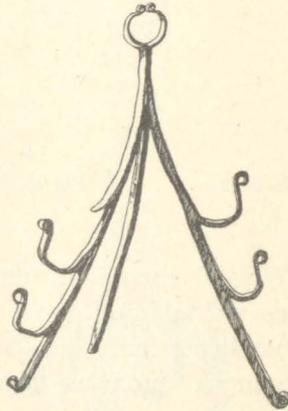


Fig. 54. Dreibeiniger Bratspießständer in der Küche des Museums. Höhe: 31,5 cm.

welches zuerst im Jahre 1657 bei J. A. Endter's Erben in Nürnberg erschien, und dessen zweiter Teil, nach Angabe der später »erneuerten Vorrede«, von Wolfg. Christoph Detsler, Conrector der Schule zum Hl. Geist im Neuen Spital zu Nürnberg verfaßt ist. Dort findet sich Bd. II, S. 132 die unzweideutige Angabe: »Brat-Böcke, worauf der Spießs ligt. — Crateuterium, ein Brat-Bock«. Der dazu gehörige ziemlich schlechte Holzschnitt auf Seite 130 zeigt einen Bratbock, dreibeinig etwa wie meine Fig. 50. Die Trägerstange ist aber sehr kurz, kaum so lang wie eins der drei Beine, und sie trägt auf ihrer Spitze nur eine Rast für den Bratspieß, wie es scheint in Gestalt einer Öse, während alle Seitenäste fehlen. Wir haben es hier also mit einem sicher bezeugten Nürnbergschen Stücke zu thun. Fernerhin finde ich nun aber auch für nord-

99) L. Beck, Die Geschichte des Eisens. II, 467. (Braunschweig 1893—1895) bildet in Fig. 167 einen in reicher Schmiedearbeit ausgeführten venetianischen vierbeinigen Feuerbock vom Jahre 1577 ab, der auf der Spitze seiner beiden Seitenbügel je einen Eisenkorb trägt, der zwischen denen auf unseren Fig. 10 und 27 ungefähr in der Mitte steht. Beck glaubt, dieselben hätten zur Aufnahme von Kohlenpfannen gedient, mir scheint aber eher, dafs sie zum Tragen der Kienspähne bestimmt waren.

deutsche Verhältnisse Gerät und Namen zu Beginn des 18. Jahrhunderts belegt bei Marperger a. a. O. S. 652, wo neben den »Brand-Ruthen« noch besonders die »Brat-Böcke« als zur Herdausstattung gehörig, aufgeführt werden. Auch in Dänemark ist das Gerät unter dem Namen »bradebuk« üblich¹⁰⁰⁾.

Ältere Belege für die Bratböcke sind mir deshalb leider bislang nicht verfügbar, weil sowohl bei Du Cange wie bei Diefenbach die lateinische Bezeichnung »crateuterium« sich nicht findet.

Wegen der Verwendung der Bratspießlager neigte ich zunächst zu der Annahme, daß sie von der Gestalt des Bratspießes abhängig gewesen sei, indem ich für den Bratspieß mit glattem Griffende nur einen Bratspießhalter, für den Kurbelbratspieß dagegen immer zwei voraussetzte. Daß dieses letztere nicht durchaus richtig ist, zeigt aber unsere Fig. 1 völlig deutlich, wo die Köchin die Bratspießspitze zwar auf den Ständer aufgelegt hat, das Kurbelende dagegen in beiden Händen frei hält und dreht. Andererseits scheint mir aber auch der vorkommende Gebrauch von zwei Ständern sicher erwiesen durch die Erweiterung, welche der in Fig. 39, c abgebildete Bratspieß erfahren

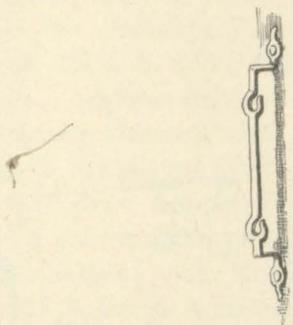


Fig. 55. Wandbratspießhalter im Puppenhause C.

hat. Die dort vor der Kurbel angebrachten zwei Ringe können doch wohl nur dazu dienen, den auch am Kurbelende auf einen Ständer gelegten Bratspieß in seiner Lage festzuhalten. Sicher bestätigt wird diese Anschauung durch Joh. Karl Gottfr. Jacobsons technologisches Wörterbuch (Berlin 1781 ff.) welches I, 281 a vom Bratspieße sagt: »Wenn er durch die Hand eines Menschen umgedreht wird, so hat solcher zu mehrerer Bequemlichkeit auf dem vordern Ende nicht allein eine gebogene Kurbel, sondern steckt auch neben diesem in dem Loch eines eisernen Bocks, der dem Spieße zum Fuß dient, und worinn es als in einer Hülse umgedreht werden kann. Die Spitze des Bratspießes ruhet auch in diesem Fall auf dem Bratbock«. —

Neben diesem beweglichen Bratspießsänder tritt uns nun noch ein dem gleichen Zweck dienendes unbewegliches Gerät entgegen. Auf dem von Harvard, a. a. O. I, 1127/1128, Fig. 800 reproduzierten Küchenbilde aus dem *Calendarium Romanum* von 1518, scheint es nur ein mit einem Loche zum Einstecken der Spießspitze versehenes einfaches Stück Holz zu sein, welches

100) Vgl. Grimm W. B. II, 309. Artikel »Bratbock«.

in einiger Entfernung oberhalb der Herdplatte an die Küchenwand befestigt ist. Dagegen in Eisen ausgeführt erscheint uns dieser selbe Bratspießhalter in dem Puppenhause C., wo er die in Fig. 55 dargestellte Form hat. Das Gerät, das ich sonst nicht erwähnt oder beschrieben gefunden habe, ist durch jenes Vorkommen in seiner lokalen Verbreitung mindestens für Nürnberg bezeugt, und auch im Volke habe ich mir seinen jetzt geschwundenen Gebrauch für die hiesige Gegend bestätigen lassen. —

Eine Vereinfachung im Bestande des Herdgerätes wurde nun dadurch erstrebt, dafs man die Bratböcke überhaupt unnötig zu machen suchte, indem man die übrigen Herdgeräte zum Tragen des Bratspießes befähigte. Der Versuch dazu ist vermutlich wohl an allen denjenigen Geräten gemacht worden, die dafür überhaupt in Betracht kamen, nämlich am Pfannenknecht,

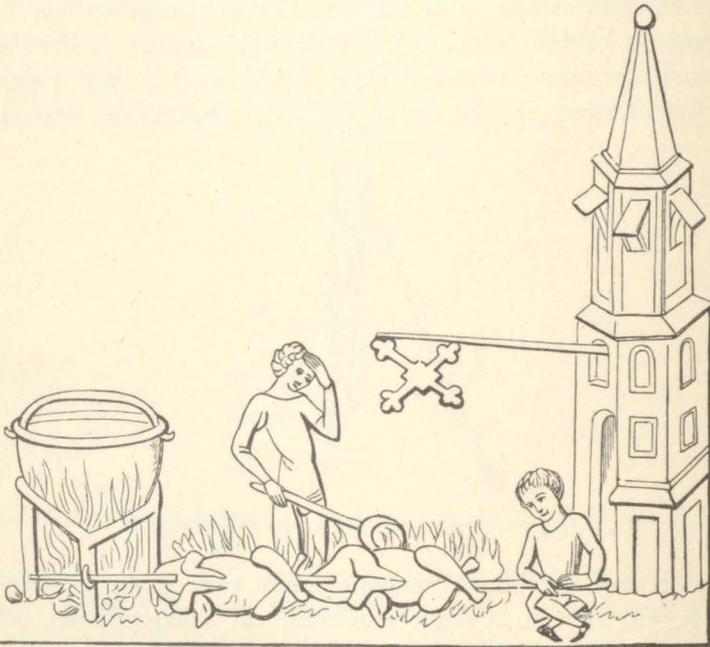


Fig. 56. Adaptierter Dreifufs. Miniatur um die Wende des 14. und 15. Jahrhunderts.

Dreifufs und Feuerbock Für das erstgenannte Gerät habe ich diese Adaptierung freilich bislang nicht feststellen können und sie bleibt deshalb immerhin fraglich, zumal der Pfannenknecht für solche Erweiterung eine kaum hinreichende Standfestigkeit besafs, ferner die Pfanne schon an und für sich nicht allzu sicher auf ihm ruhte, und schliesslich auch nur in großen Haushalten auf einem Herde, auf dem sich der Bratspieß drehte, zu gleicher Zeit auch ein Pfannenknecht in Thätigkeit sein konnte, weil dieses Zusammenwirken die gleichzeitige Zubereitung von zwei verschiedenen »Trachten« oder »Gängen« voraussetzen würde, ein Luxus, der doch nur im wohlhabenden Hause möglich war.

Alle diese Verhältnisse liegen anders beim Dreifufs, und so ist denn auch an diesem Geräte die in Rede stehende Adaptierung sicher vorgenommen worden. Um die Wende des 14. und 15. Jahrhunderts bietet sich uns dafür

ein sehr interessanter Beleg in einer Abbildung, die aus einer in der Bodleian Library zu Oxford befindlichen Handschrift des Alexanderliedes entnommen ist. Ich muß mich leider darauf beschränken, dieselbe nach der mangelhaften Reproduktion bei Wright, a. a. O. S. 166 Nr. 112 in Fig. 56 wiederzugeben. Man sieht deutlich, wie der Küchenjunge seines Amtes, den Bratspieß zu drehen, in der Weise waltet, daß er denselben auf einen, nachträglich am Dreifuß angebrachten Haken auflegt, während der hinter dem Feuer stehende Koch, wie es scheint damit beschäftigt ist, die bratende Gans zu begießen.

Wann diese Adaptierung des Dreifußes eingetreten ist, kann ich bislang nicht feststellen, ebensowenig, wie weit ihre lokale Verbreitung über England, wo sie durch obige Darstellung bezeugt ist, hinausreichte, wie lange sie sich erhalten hat und ob sie heute noch sich irgendwo findet, bislang ist sie meines Wissens von den modernen Hausforschern noch nicht angetroffen, wenigstens nicht beschrieben worden. So viel dagegen ist sicher, daß sie — wenn überhaupt — heute nur noch sehr vereinzelt gebräuchlich sein kann, denn wirklich durchgedrungen ist die Adaptierung zum Bratspießständer nur an einem einzigen Gerät, nämlich an dem Feuerbock. —

Über die Form des einfachen Feuerbockes und über seine Geschichte habe ich schon Jahrg. 1900, S. 180—184 mich geäußert, und ich kann also hier darauf verweisen. Zugleich möchte ich aber jetzt schon einen, wie mir scheint, nicht unwichtigen Nachtrag dazu geben. Ich habe bei der aus dem Jahre 816 stammenden Erwähnung von: »andedi« und »andena« in Karls d. Gr. Capitulare de villis keinen sicheren Beweis dafür finden können, daß eins der beiden Geräte ein eisernes sein müsse, da andedus und andena nur eine Scheitunterlage bezeichneten, eine Materialbezeichnung aber nicht in sich trügen. Wegen dieser letzteren Auffassung bin ich inzwischen für den Ausdruck andena doch sehr schwankend geworden, da derselbe in der That eine Bezeichnung für Eisen zu sein scheint. Bei Konrad v. Megenberg findet sich nämlich im »Buch der Natur«, das er genau in der Mitte des 14. Jahrh., in den Jahren 1349 und 1350 schrieb, folgende Angabe (hrsg. Pfeiffer, S. 479, 31): »*Es ist auch ainer lai eisen in den landen gegen der sunnen aufganck, daz haizt andena. daz ist guot ze sneidenden wâfen und læzt sich giezen sam daz kupfer oder daz silber, aber es læzt sich niht ziehen sam daz gemain eisen*«. Demnach möchte ich nunmehr mich dahin entscheiden, daß in dem Capitulare unter andedi die steinernen, unter andena dagegen die eisernen Feuerböcke zu verstehen sind, und es dürfte dadurch das Eisengerät schon in Karolingerzeit für westfränkische — von romanischem Brauch beeinflusste — Verhältnisse gesichert sein. Die Erkenntnis dagegen, daß es in Baiern nicht viel vor dem 12. Jahrhundert eingedrungen ist, wird davon in keiner Weise berührt.

Bevor wir nun auf die bezeichnete Erweiterung des Feuerbockes eingehen, müssen wir uns über das Vorkommen und die Verwendung desselben in seinen beiden früher geschilderten verschiedenen Formen klar werden. Herr Prof. Meringer hatte die Freundlichkeit, mir seine Anschauungen darüber brieflich mitzuteilen und da dieselben den meinigen völlig entsprechen,

so darf ich seine Worte hier wiedergeben. Er schreibt: »Heute scheint die Sache so zu stehen, daß nur der Kamin beide Feuerrösser erhalten hat, nicht aber der »oberdeutsche« offene Herd. Es wäre interessant zu wissen, ob irgendwo in den romanischen Kaminländern man sich mit einem Bocke behilft. Wo sich bei Deutschen oder Slaven kaminartige Herde (d. h. Herde mit Feuermantel, Rauchhut und darüber aufgesetztem Schornsteine) finden, da begegnete mir doch immer nur ein Feuerbock . . . Wo (im Kamin) ein Bock bloß vorhanden war, da scheint er quer vorne im Kamin gestanden zu sein, wie z. B. der prächtige Riesenbock im Besitze des Grafen Hans Wilczek sen., den ich Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien XXV, S. 57 abgebildet habe, der wohl gewiß keinen Bruder hatte. Im Kamine dürfte die Regel gewesen sein: zwei dreibeinige nach innen gestellte Böcke oder ein vierbeiniger quer gestellter«¹⁰¹⁾.

Immerhin sind die Akten über diese Frage noch nicht geschlossen, wie mir in den letzten Tagen ein deutliches Beispiel erwiesen hat. Das neueröffnete Museum in Altona nämlich führt in der aufgestellten Ostfelder Diele auch den zugehörigen Herd mit Gerät vor (abgebildet in der »Festschrift zur Eröffnung des Altonaer Museums« 1901 S. 59 oder kleiner auch in den betr. Heften des »Daheim« und der »Gartenlaube«). Dort steht auf dem Herde ein dreibeiniger Bock mit hohem Bügel, der sehr auffällig ist, und über den ein so guter Kenner wie Prof. Meringer mir schreibt: »Gewiß scheint mir zu sein, daß der Bock zu dem Herde und zu dem (niedersächsischen!) Hause gar nicht gehört. Er ist vor allem für den Herd viel zu groß.« Der Direktor des Museums Herr Dr. Lehmann hatte aber die Güte, mir mitzuteilen, daß der aus Winnert bei Husum stammende Bock in der That nach der Angabe eines durchaus zuverlässigen Gewährsmannes auf dem freien Herde in Gebrauch gewesen sei. — Wenn nur der dreibeinige Bock dort als Herdgerät erscheint, so wüßte ich zunächst keinen anderen Ausweg, als an direkten Import aus einem Kaminlande zu denken, wobei die gerade in jener Gegend angesessenen Holländer als Vermittler anzusprechen wären. Die Frage des Größenverhältnisses zwischen dem Altonaer Herd und Bock ist damit freilich noch nicht gelöst, und ich kann mich hier leider nur darauf beschränken, das wiederzugeben, was Herr Direktor Dr. Lehmann mir über den Herd freundlichst geschrieben: »Der Herd in unserer Diele hat die Maße: 0,68 m breit, 1,20 m lang, 0,60 m hoch, und sind mir diese Maße von einem alten Töpfer angegeben, der in seiner Jugend solche Herde in der Provinz viel gesehen und auch abgebrochen hat. Ein Muster in natura habe ich in der Provinz nicht mehr finden können und war daher auf die Mitteilungen des Töpfers angewiesen.« —

Hierbei bemerke ich nochmals, daß es bislang noch immer den Anschein hat, als ob am deutschen Feuerbock Dreibeinigkeit und Einbüglich-

101) Meine Anm. 14, Jahrg. 1900 S. 168 wollte nicht den von Meringer als zugehörig angenommenen zweiten dreibeinigen Bock, sondern nur die horizontale, also beiderseitig erhobene Lage der Holzscheite in Frage ziehen.

keit immer zusammen auftreten, wenigstens wurde meines Wissens noch kein vierbeiniger deutscher Bock mit nur einem Bügel aufgefunden. Zwei sehr interessante derartige vierbeinige Böcke hat Meringer in Mostar angetroffen und in seinem Aufsatz »Das volkstümliche Haus in Bosnien und der Herzegovina«, Sonderabdr. S. 41 Fig. 87 abgebildet. Ob dieselben indessen auf oberdeutschen Einfluß zurückzuführen sind, scheint mir mindestens noch zweifelhaft zu sein.

Die Feuerböcke wurden nun in wohlhabenden Verhältnissen vornehmer ausgestattet. Das Material blieb zwar fast immer Eisen, aber auch hier haben wir einen interessanten Beleg dafür, daß fürstliche Ausstattungen silberne Feuerböcke sich leisteten. Im Jahre 1608 kaufte König Christian IV. von Dänemark einem Hamburger Juden zwei derartige Prunkstücke ab, deren Wert durch den Preis von 1850 Thalern genügend klargestellt ist. Der betreffende Vermerk findet sich als Eintrag in des Königs Schreibkalender vom 17. November 1608: »Gav Jacob Moritzsøn udi Hamborg for tvende Sölv Brandjern 1850 Dlr.«¹⁰²⁾

Dieser hohe Preis der beiden Stücke kann nicht nur durch das edle Material bedingt worden sein, er muß vielmehr auch in der künstlerischen Ausstattung seinen Grund gehabt haben. In der That sehen wir, daß die Feuerböcke ziemlich früh nach dieser Seite hin eine Veredelung erfahren. Ich habe schon in Fig. 17 ein derartig verziertes Stück abgebildet, und ebenso gehören die betr. Stücke bei Havard, a. a. O. I, 76; I, 818 ff. und III, 239 und bei Vict. Gay, Glossaire archéologique (Paris 1887) I, 362 (Artikel »Chenet«) hierher, die ich noch durch den Hinweis auf ein im South Kensington Museum befindliches sehr schönes italienisches vermehren möchte¹⁰³⁾. Eine Reihe verzierter Feuerböcke finden sich endlich abgebildet bei Meringer, Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien XXV, 57 ff. Fig. 97—101, unter ihnen das bereits erwähnte Stück aus dem Besitze des Grafen Wilczek, welches mit seinen beiden Seitenbügeln in zwei sehr graziöse Hirschköpfe ausläuft. Mit diesem letzteren nahe verwandt, in der Form zwar bei weitem nicht so fein, aber immerhin reichlich interessant, ist ein Exemplar, welches sich früher im Besitze des Herrn Georg Hirth in München befand¹⁰⁴⁾, dessen freundlichem Entgegenkommen ich es verdanke, daß ich es in Fig. 57 abermals abbilden kann. Obwohl aus dem Bilde nicht deutlich ersichtlich, konnte es für den Kenner von vorn herein nicht zweifelhaft sein, daß es sich um ein vierbeiniges

102) J. H. Schlegel, Sammlung zur Dänischen Geschichte. II, 3, 82. Wie weit die Jahrg. 1900 S. 180 benützte Angabe, daß es im germanischen Norden nie Feuerböcke gegeben habe, bezüglich der allgemeinen Verbreitung des Gerätes durch diese Notiz in Frage gestellt wird, kann ich hier leider nicht entscheiden.

103) Abgebildet in »The South Kensington Museum. Examples of the works of art in the museum and of the decorations of the building with brief descriptions.« London, 1881. I, Taf. 43. Vgl. auch L. Beck, Die Geschichte des Eisens. II, 319 und 466 und Gg. Hirth, Das deutsche Zimmer der Gothik und Renaissance, des Barock-, Rococo- und Zopfstils. 3. Aufl. München 1886.

104) Vergl. »Collection Georg Hirth.« II. Abt. Nr. 1073.

Stück handelt, welches quer in den Kamin gestellt wurde, dessen vorderen Rand gegen das Zimmer hin gewissermaßen begrenzend. Herr Hirth hat mir das gütigst bestätigt, leider konnte er aber weder über die Herkunft noch über den jetzigen Besitzer eine Angabe machen. Die Höhe beträgt 67, die Länge 65 cm.

Alle diese erwähnte Ausstattung nun aber ist lediglich Verzierung und betrifft wohl meist den Feuerbock als Kamingerät, wie z. B. Joh. Karl Gottfr.

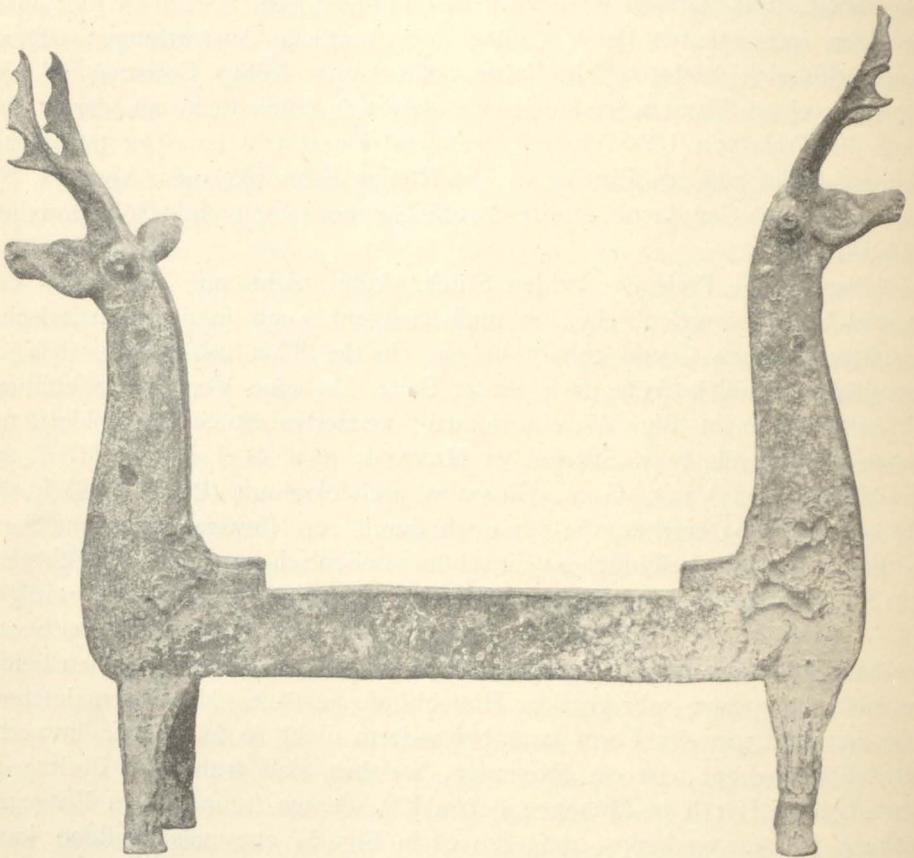


Fig. 57. Feuerbock mit Hirschköpfen, Höhe 67 cm., Breite 65 cm. Früher im Besitz des Herrn Georg Hirth in München.

Jacobsons technologisches Wörterbuch I, 274 von den »Brandböcken« ausdrücklich sagt: »die, so man in die Kamine stellt, pflegen an dem vordern Ende mit messingenen Kugeln und andern Figuren verzieret zu sein.« Dafs dies indessen auch am Feuerbock als Herdgerät sich findet, ersehe ich aus einem Aufsatz »Das westfälische Bauernhaus«, in welchem J. B. Nordhoff (»Westermanns Monatshefte« 1895 Bd. 78, S. 241) berichtet: »Über dem Feuer hiengen an dem »Wendebaum« (Wendsuse) als Topfhalter (Hoal) lange sägeförmige Eisenplatten mit Messingknöpfen, eingeschlagenen Ornamenten und Schriften; am Boden standen schwere Feuerböcke (Brandruten), worauf

ein knorriges Holz (Knuppen) verglomm. Sie endigten vorn oft in einem starken Tier- (Löwen-) Körper, welchen der Verfasser in seiner Kinderzeit wieder und wieder hockend umklammerte, um sich am Feuer zu erwärmen.« Jene Verzierungen aber hatten mit der Herrichtung des Feuerbockes zum Bratspießlager durchaus nichts zu thun. Auf diese letztere richten wir nunmehr unsere Blicke.

Genau in derselben Weise wie an dem in Fig. 56 abgebildeten Dreifufs durch seitliche Anbringung eines Hakens die Unterlage für den Spieß geschaffen wurde, ereignete es sich auch beim Feuerbocke. Die Adaptierung desselben geschah wohl sicher zuerst nur in der Weise, dafs auf der Spitze des einen Seitenbügels zwei lyraförmig gebogene Äste aufgesetzt wurden, wie sie uns auf der Spitze des in Fig. 46 dargestellten Bratspießständers bereits begegneten. Diese einfachste Art finden wir an dem Exemplar von F. (vergl. Fig. 58), sowie an einem Stücke in der Küche des Museums [H. G. 5736]. Außerdem aber hat man auch beide Bügel des Bockes mit dieser

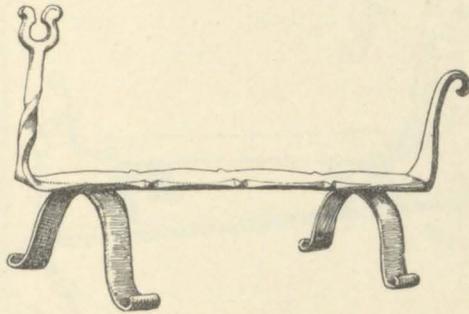


Fig. 58. Adaptierter Feuerbock aus dem Puppenhause F.

Gabel versehen oder endlich die verlängerten Bügel mit mehreren Seitenästen ausgestattet. Ob diese Erweiterungen nun am dreibeinigen einbügeligen oder am vierbeinigen zweibügeligen Bocke erscheinen, ob sie in Gestalt eines Hakens oder einer ausgebogenen Öse¹⁰⁵⁾, oder eines Knopfes — wie in der von Wright a. a. O., S. 378, Nr. 249 reproduzierten Miniatur des 15. Jahrh. — ob sie endlich schlicht und einfach oder in formaler Verzierung auftreten¹⁰⁶⁾, immer dienen sie einzig und allein dem Zwecke, ein Lager für die Bratspieße zu schaffen, und immer sind sie so angebracht, dafs die Spieße quer von der Seite — also genau in derselben Richtung wie die Holzbrände — auf den Bock gelegt werden. Auch Meringer, der zuerst von den deutschen Hausforschern die Hausgeräte mit der nötigen Wissenschaftlichkeit behandelt hat, ist längst zu dieser Erkenntnis gelangt¹⁰⁷⁾, nachdem er zunächst verzeihlicher Weise in dieser Beziehung in die Irre gegangen war.

105) Vergl. Meringer, »Das volkstümliche Haus in Bosnien und der Herzegowina« i. d. Wissenschaftl. Mitt. aus Bosnien u. d. Herzegowina. VII. 1900. S. 255. Fig. 11.

106) Vergl. die oben S. 105 erwähnten Abbildungen.

107) Vergl. Mitt. d. Anthropol. Ges. Wien. XXII S. 104.

Recht interessant ist das, was Jacobson a. a. O. I, 280a über den adaptierten Feuerbock sagt, den er im Gegensatz zum »Brandbock, Brandruthe, Brandeisen« schlechthin als »Bratbock« bezeichnet: »Bratbock ein eisernes Gestelle, welches aus zwey nach einem rechten Winkel zusammengesetzten Stangen besteht, wovon die horizontale auf vier niedrigen Füßen ruhet. An der senkrechten Stange sind entweder Haken der Länge nach, einer über dem andern angeschmiedet, oder es hat auch wohl die Stange Löcher übereinander. Auf den Haken sowohl als in den Löchern ruhet die Spitze des Bratspießes, und drehet sich darinn um. Es können verschiedene Bratspieße übereinander gelegt und zugleich darauf gebraten werden. Die einfachsten Bratböcke haben nur einen eisernen Fuß, und auf diesen eine senkrechte eiserne Stange mit verschiedenen Löchern.

Sehr merkwürdig und, wie mir scheint, bislang noch nicht beobachtet, ist die Form des Feuerbockes im Puppenhause H., den ich Fig. 59 abbilde.

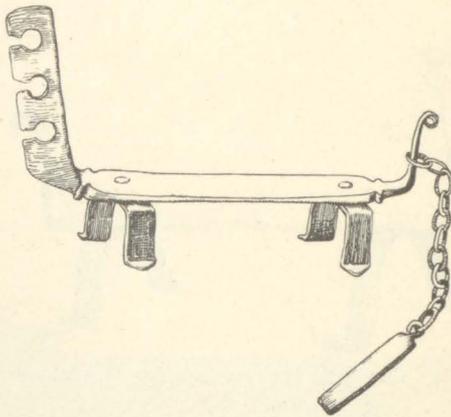


Fig. 59. Adaptierter Feuerbock aus dem Puppenhause H.

Es ist ein einfacher vierbeiniger Bock, dessen einer Seitenbügel sehr stark zu einer länglichen Platte erweitert ist, in die von aufsen vier ungefähr flaschenförmige Einschnitte gemacht sind. Über den anderen Bügel läuft eine Kette, deren Länge die des ganzen Bockes übertrifft, und an deren Ende ein fester Eisenstift hängt. Ob dieser Stift in die Einschnitte der anderen Seite gesteckt wurde, wie es bei der betreffenden Aufstellung im Bayerischen Gewerbe-Museum geschehen ist, bezweifle ich. Eher scheint die Kette zur Befestigung des Bockes gedient zu haben, auf die sonst freilich immer verzichtet wird. Im ganzen weiß ich mit dem Stücke nicht viel anzufangen. Das einzige mir bekannt gewordene Exemplar mit dem es zusammengestellt werden könnte, ist wohl dasjenige, welches Meringer in einem Dorfe in der Nähe Sterzings fand und mit den Worten beschreibt: »er hatte an dem Ende des linken senkrechten Stabes ein Loch und darin war ein Ring«¹⁰⁸). Vergleiche jedoch Fig. 60.

108) Mitt. d. Anthropol. Ges. Wien XXV, 59b. Anm. 1.

Schließlich will ich noch auf einen recht eigenartig ausgestatteten Feuerbock aufmerksam machen, der sich im historischen Laboratorium des Museums befindet, dessen Herkunft leider nicht bekannt ist. Der Bock (vergl. Fig. 60) trägt an dem einen Bügel lediglich vier Haken zum Auflegen des Bratspießes und in dem Scheitelöse einen Ring, auf der Höhe des anderen Bügels dagegen ist frei drehbar ein galgenförmiger Arm angebracht, von dessen Ende ein aus einer Kette bestehender kurzer Kesselhaken herabhängt, kräftig genug, um einen Kessel von märsiger Schwere über die Glut halten zu können. Dieses merkwürdige Gerät, an welchem also zwei verschiedene Adaptierungen zugleich vorgenommen worden sind, ist zugleich das einzige bislang publizierte Beispiel dafür. —

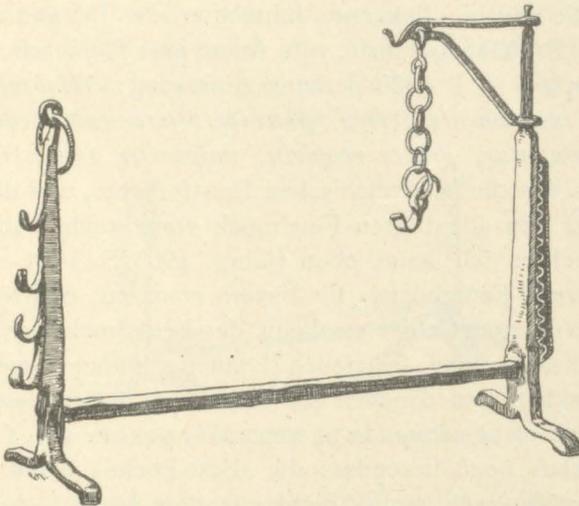


Fig. 60. Zweifach adaptierter Feuerbock aus dem Laboratorium des Museums. Höhe 63 cm., Breite 75 cm.

»Wann der Feuerbock zur Aufnahme des Bratspießes eingerichtet wurde, ist nicht bekannt, doch wird sich das wohl an der Hand alter Bildwerke feststellen lassen,« sagt Meringer¹⁰⁹⁾. Ich habe leider gleich ihm solche alte Darstellungen bislang nicht auftreiben können, jedoch bin ich überzeugt, daß das Auftreten der Adaptierung für die verschiedenen Gegenden zu verschiedenen Zeiten angesetzt werden muß, und zwar möchte ich sie zu der zeitlich ebenfalls verschiedenen Verdrängung des Wilsteines durch den eisernen Feuerbock in unmittelbare Beziehung setzen. Eine Adaptierung des alten Wilsteines nämlich scheint mir unmöglich, weil die Rast zum Einlegen des Bratspießes höher stehen muß, als der obere Kamm der Scheitunterlage, und das liefs sich beim Wilstein eben nicht machen. In der »Steinzeit« war meines Erachtens ein eigener Stein für die Bratspießunterlage unumgänglich. Die Adaptierung kann also nur am eisernen Feuerbocke eingetreten sein, demnach scheint sie aber auch da älter, wo der Feuerbock älter ist, dagegen an den Stellen, wo der Feuerbock jünger ist, gleichfalls jünger zu sein. Umgekehrt erkenne ich in dem

109) Mitt. d. Anthropol. Ges. Wien. XXV, 60.

Vorhandensein der Adaptierung ein gutes Charakteristikum des lokalen Alters des Feuerbockes: da wo der Bock adaptiert ist, spreche ich ihm ein höheres Alter zu, wo dagegen das einfache Böcklein und neben ihm als eigenes Gerät ein Bratspießlager vorhanden ist, da setze ich das Auftreten des eisernen Bockes als jünger an.

Die bisherigen Erfahrungen scheinen diesen Grundsatz zu bestätigen. Man hat sich ja leider nur noch sehr wenig um das Hausgerät und seine Geschichte gekümmert, aber wo bislang der Feuerbock in der adaptierten Form gefunden wurde, überall war es in Gebieten, die der römischen Kultursphäre, für deren Kind ich den eisernen Feuerbock halte, am nächsten liegen. Dafür spricht die einzige bekannte mittelalterliche Erwähnung, die bereits oben (Jahrg. 1900 S. 183) angeführte, vom Anonymus Ticinensis in seiner Schrift »De laudibus Papiae« i. J. 1320 gethane Äußerung: »*Habent etiam ab utroque latere ignis instrumenta ferrea, pluribus necessitatibus apta, quae quia sub igne ponuntur, graece ypopiria, vulgariter autem ibi Brandanalia vocantur.*« Alles was die österreichischen Hausforscher, was die französischen Archäologen über den adaptierten Feuerbock vorgebracht haben, gehört hier¹¹⁰⁾. Umgekehrt: ich habe oben (Jahrg. 1900 S. 182) ein spätes Auftauchen des eisernen Feuerbockes für Bayern erwiesen, und siehe da, in dem benachbarten Nürnberger Gebiet erscheint der Feuerbock nicht adaptiert, soviel ich wenigstens bislang habe feststellen können, immer begegnete mir nur das einfache Böcklein und daneben der besondere Bratspießständer. Ebenso kann es denn auch nicht verwundern, wenn Marperger a. a. O. S. 652 neben den »Brand-Ruthen« noch besonders die »Brat-Böcke« nennt (s. o. S. 97/98 und 101), erstere also wohl sicher nicht adaptiert waren. —

In den beiden letzten Jahrhunderten hat der Feuerbock nun noch diejenige Ausgestaltung erfahren, die ihn zum Tragen der Kaffeebrenntrommel herrichtete. Indessen da der Kaffee als Hausgetränk erst etwa seit der Mitte des 18. Jahrhunderts in Deutschlands feinerer Gesellschaft sich einbürgerte, die bauerlichen Kreise denselben aber vielfach erst in den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts annahmen, zudem auch das Brennen des Kaffees häufig vom Kaufmanne oder wie z. B. unter Friedrich d. Gr. von Staats wegen besorgt wurde, so sind sowohl Alter wie Verbreitung dieser Adaption des Feuerbockes beschränkt, mehr wohl noch beschränkt, als man aus den Puppenhäusern

110) Auch für England, wo der Feuerbock spät eingedrungen ist (s. o. Jahrg. 1900 S. 183) scheint sich meine Annahme zu bestätigen. Wright, a. a. O. S. 451 sagt folgendes: »John Hedge, a large householder . . . in 1504, speaks of »spytts, rakks, cobernys, aundernnys, trevettes, tongs, with all other ilyn werkes moveabyll within my house longying.« This would seem to show that cobirons and andirons were not identical, and it has been supposed that the former denomination belonged more particularly to the rests for supporting the spit.« Diese Trennung von cobiron = Bratspießlager und andiron = Feuerbock mag bestehen bleiben oder nicht, jedenfalls lese ich soviel aus Wright's Worten heraus, daß derselbe auf Grund seiner Kenntnisse des englischen häuslichen Lebens einen Bratbock als eigenes Gerät voraussetzt, und daß demnach der englische Feuerbock nicht adaptiert ist.

schließen möchte, denn eben diese stellen den Besitz nur des wohlhabenden Bürgerhauses dar. In Fig. 61 bilde ich ein Exemplar aus G. ab, welches sich durch seine etwas abweichend geformten Füße unterscheidet von den übrigen Stücken, die sich bei A., B., F. und G. finden, und die in ihrem ganzen Unterbau völlig die Form des vierbeinigen Feuerbockes darstellen¹¹¹⁾. —

Wir kehren kurz zu Bekanntem zurück! Wir erinnern uns dessen, was wir über den Bratspieß zu sagen hatten, und gewinnen von da aus den Übergang zu einem neuen, dem letzten Herdgeräthe, welches uns zu beschäftigen hat. In der Küche des Museums begegneten wir einem Spieß, der nicht mit einem Griffende zum Drehen durch Menschenhand versehen, sondern so hergerichtet ist, daß er schraubenmutterähnlich auf den entsprechenden Teil einer Maschine aufgesetzt und also auf mechanischem Wege in Drehung gebracht werden kann. Diese Maschine ist der »Bräter« (lat. *automatum*, franz. *tournebroche* od. *happelopin*).

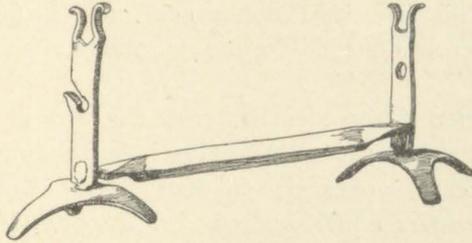


Fig. 61. Kaffeetrommelhalter aus der Puppenküche G.

Unter Bräter verstand man um die Mitte des 14. Jahrhunderts noch den Küchenbuben, der den Spieß zu drehen hat. In den Gedichten des »Königs vom Odenwald« nämlich, die Edw. Schröder jüngst in überzeugender Weise dem Verfasser des von mir oft genannten »Buches von guter Speise« zugeschrieben hat, findet sich um das Jahr 1340 die Bemerkung, daß der Küchenjunge zum Lohne für das Spießdrehen die Häuse der gebratenen Hühner bekommt, mit den Worten ausgedrückt: »Der breter der hat die kragen«¹¹²⁾. Erhält so der Bräter nur einen ärmlichen Lohn, so wird auch sein Geschäft mit Vorliebe dem Aschenbrödel des Hauses — dessen Name übrigens mit »braten« nichts zu thun hat¹¹³⁾ — zugeschoben: »Die junckfrawen in dem haufs die braten nicht, ja wol, der eschengrüdell muß es als thun«¹¹⁴⁾. Von dem Bräter als jungem Dienstboten ist der Name dann auf die Maschine übergegangen, und wenn am Ende des Mittelalters der Ausdruck »bräter« begegnen sollte, so sehe man wohl zu, was von beiden gemeint ist.

111) Ebenso ist das von Meringer, a. a. O. XXI, S. 137, Fig. 160 abgebildete Exemplar.

112) »Die Gedichte des Königs vom Odenwalde.« Hrsg. Edw. Schröder. (Darmstadt 1900.) II, 218.

113) Vergl. Grimm W. B. I, 581/582.

114) Geiler, Brös. II, 79a.

Das Geschäft des Bratendrehens, das Stunden lang und doch nicht ohne Aufmerksamkeit betrieben werden mußte und das den damit Betrauten in unangenehmer Weise der Hitze und dem Rauch aussetzte, mußte unzweifelhaft den Wunsch nach einem maschinellen Ersatz wecken. Man suchte sicher schon während des Mittelalters darnach, und diese Überlegungen müssen dann immer wieder neue Nahrung erhalten haben, wenn bei besonderen Gelegenheiten die Kraft eines Einzelnen zum Drehen nicht ausreichte, wenn z. B. bei Königskrönungen und ähnlichen Festlichkeiten ganze Ochsen etc. am Spiese gebraten wurden und man dazu schreiten mußte, an Stelle der Griffkurbel ein großes Schwungrad mit mehreren Handgriffen an den riesigen Spieß zu befestigen. Noch in Fischarts Gargantua (80a) finden wir eine derartige Schilderung, wenn er sagt: »*Was meint ir, dafs der ganz gebraten ochs auf der krönung zu Frankfort gegen disem sei? wann man schon dselbs mit acht henden must das pratrads wenden*«, und wenn er ebendort (80b) erzählt, wie ein »*lebendig bratspisswerk oder selbsgengig bratspissmül von 72 pratspissen*« erfunden wird, so ist das zwar ein übertreibender Scherz, aber es zeigt doch immerhin, wie das Problem noch manche Geister erfüllte, nachdem längst der Bräter wenigstens in die vornehmen Küchen seinen Einzug gehalten hatte.

Die verschiedenen Arten des Bräters, wie sie in Deutschland üblich waren, finde ich erst sehr spät in lückenloser Aufzählung, nämlich bei Margperger, a. a. O. S. 652a, wo er sich in dem Artikel »Koch« folgendermaßen äußert: »*Der Küchen-Geschäfte müssen wir auch allhier von wegen ihrer Vortrefflichkeit nicht vergessen, als in welchen auch ein gutes Theil ihrer Meisterschafft bestehet, als da sind das Vieh abschneiden, abziehen, brühen, bereiten, das Fleisch in das Wasser legen, wieder herausnehmen, spicken, an das Feuer setzen, den Braten anstecken, den Braten wenden, darzu sie dann auch ihr liebliches und Vulcanisches, wo nicht gar Plutonisches Gesindlein haben, oder aber sonsten Bräter, so mit Gewichte, Federn, Wind oder Rauch getrieben werden. An etlichen Orten können auch die Hunde das Bratenwender-Handwerck, ist aber bei ihnen ein Fufs-Werck*«.

Ähnlich hatte sich schon, in manchen Punkten sogar noch genauer die Einzelheiten berührend, Johann Coler in seiner »Oeconomia oder Hausbuch« vom Jahre 1595 (I, 206/7) ausgesprochen, und ich darf nicht darauf verzichten, auch diese Stelle hier im Wortlaut wiederzugeben. Coler sagt folgendes: »Man pfleget sonsten zu sagen: lendlich, sittlich, ein jeglich Land hat seine arten vnnd Compendia, wie mans nur an den braten sihet. Denn an etlichen orten braten die Menschen: Da mus man mit vnkosten einen Bratenwender halten, der die Braten am spisse beym feuer stedigs vmbdrehet, vnnd geschicht solchs mit grosser vngelegenheit. Denn da gehen vnkosten auff den Wender, vnkosten auffs Holtz vnnd Kolen, vnkosten vnnd schaden auff die Materien, denn darnach der Brate gewendet wird, darnach wird er auch gar, wenn er bißweilen stille helt, vnnd sich den schwung des spießes regieren lest, so brät er jn an einen ort gar, am andern ist er noch halb roh, oder schleudert den Braten gar ab, wenn er mürbe oder gar ist, das er in die

Asche felt: Da verbrennet vñnd verderbet man viel Bratpfannen, das Gesinde frisset oder duncket in abwesen der Frawen das fette aus, vñnd wird bisweilen der bräther mit grosser gefahr seiner gesundheit schier so gar, als der Brate. An etlichen örtern braten die Hunde, so darzu gewenet sein, das sie im rade lauffen, vñnd also den spifs mit dem braten vmbdrehen. An etlichen örtern hat man sonderlichen Bradtzeug mit gewichten vñnd Rädern, da bisweilen der Zeug wol so viel kostet, als die Braten, die man innerhalb einem gantzen Jahr damit braten möchte. An etlichen örtern hat man Bradröhren in dem Ofen, darein man die Braten in einer Pfannen setzet, vñnd forne ein Plech vorscheubet, das ist wol eine feine art, sonderlich im Winter, aber es gibt in der stuben einen starcken geruch oder stanck, den nicht ein jeder in seinem Kopffe vertragen kan. An etlichen örtern heitzen die Becker am Sontage früe den Backofen, darein setzen sie die Braten in einer Pfannen, welche von den Nachbarn heuffig hingebbracht werden, da kan man seinen Braten mit zween oder drey pfennige gebraten bekommen, ohne alle weitere scheden vñnd vnkosten.«

Schliesslich äufsert sich auch wieder Jacobson a. a. O. I, 280 über den »Bratenwender« in folgender Weise: »Es giebt verschiedene Gattungen derselben. Einige haben Gewichte oder auch eine Feder, welche die Räder und Getriebe in Bewegung setzen, und diese sind einer grosen Thurmuhre ähnlich aber einfacher. Diejenigen, so statt des Gewichts eine starke Feder haben, sind die bequemsten. Denn sie nehmen den geringsten Platz in der Küche ein, und überdem sind sie auf einem Klotz bevestiget, den man mit dem Bratenwender von dem Feuerherd wegnehmen und in einen Winkel stellen kann, wenn der Bratenwender nicht gebraucht werden soll. Sie werden von Schüsslern, auch wol Uhrmachern verfertigt. Auch giebt es welche, an welchen ein groses Triebad angebracht ist, worinn ein Hund eingesperrt wird, welcher solches durch sein Umlaufen und zugleich auch die ganze Maschine in Bewegung setzt. Ferner werden einige durch blecherne Flügel bewegt, die vermittelst des in den Schornstein aufsteigenden Dampfs und Rauches in Bewegung gesetzt werden, und hiedurch das Räderwerk umwälzen.

Da haben wir die verschiedenen Arten des Bratenwendens in ihrer ganzen Reihe aufgezählt. Und nicht nur aus diesem Grunde setzen sich jene Stellen mit Glück an den Anfang, sondern auch deshalb, weil die deutsche Altertumswissenschaft methodisch wieder recht deutlich daraus lernen kann, was ich in diesen Aufsätzen schon wiederholt betont habe, dafs nur sehr allmählich der Übergang vom urwüchsigen zum verfeinerten Gebrauch, vom einfachen zum verbesserten Gerät erfolgt, und dafs die verschiedenen Stufen oft Jahrhunderte lang neben einander bestehen. Nur da, wo es sich um die Geräte des vornehmen Hauses handelt, mag man deren formale Wandlungen zeitlich ungefähre bestimmen können, völlig aber verschwimmen die Übergänge bei Brauch und Gerät des Volkslebens, das zwar immer vom Herrenleben sich beeinflusst zeigt, das aber in mannichfach wechselnder Weise bald ihm unmittelbar auf dem Fusse folgt wie ein getreues Hündlein seinem Herrn, bald erst nach weitem Abstände in langsam-gemütlichem Schlenderschritte

ihm nachfolgt. Nicht nur beim Herdgerät, auch bei allen anderen Beziehungen des bäuerlichen Lebens — soweit es sich nicht um die selteneren originalen Bauernschöpfungen handelt — ist es so. Die historische Volkskunde beherzige das! —

Das erste Mittel, den Koch des Bratendrehens zu überheben, fand man darin, daß man Tierkräfte an Stelle der Menschenkräfte setzte. Man sperrte in eine an der Mittelachse aufgehängte Trommel einen Hund ein, der durch die Bewegung der Trommel zu fortgesetztem Laufen gezwungen war und so die Drehung des Spießes im Gange erhielt. Wann und wo diese Art aufgekomen ist, scheint bislang unklar: Havard (IV, 1491. Art. »tournebroche«) setzt ihr Aufkommen in Frankreich in das Ende des 15. Jahrh. Für Deutschland ist sie durch die oben zitierte Stelle Colers im Jahre 1595 bezeugt, wie lange sie aber damals schon üblich war, konnte ich bislang nicht feststellen. Ebenso habe ich leider keine Abbildung eines solchen Hunde-Bräters auftreiben können, und wenn Karl Braun-Wiesbaden in einem Aufsätze über »Die deutsche Küche« (Westermanns Monatshefte 1871, Bd. 29, S. 102b von Colers Titelholzschnitt sagt: »in der Mitte [steht] ein kolossaler Herd mit offenem Feuer, darüber ein Bratenspieß mit einer Vorrichtung, welche das Fett aufgießt, Alles gedreht von einem keuchenden Hund«, so irrt er sich. Ich habe den recht mangelhaften Holzschnitt sowohl in der Ausgabe von 1608 wie in der von 1627 verglichen — in der ersten von 1595 findet er sich nicht — und ich stelle fest, daß der auf zwei Bratböcke aufgelegte Bratenspieß von der daneben sitzenden Köchin gedreht wird, und daß der dabei herumlaufende Hund in keiner Weise zu irgend einer Dienstleistung verwandt ist.

Über die Bräter die nach Marperger »mit Wind oder Rauch getrieben werden« kann ich außer der oben wiedergegebenen Mitteilung Jacobsons aus deutschen Verhältnissen leider nichts näheres berichten. Havard a. a. O. S. 1492 kennt sie auch in Frankreich und aus seinen Andeutungen geht hervor, daß es sich dabei um eine Vorrichtung handelt, die unter Ausnützung des vom Herdfeuer aufsteigenden heißen Luftstromes den an einer Kette aufgehängten Braten in horizontale, nicht wie beim Bratenspieß in vertikale Drehung versetzt, sich übrigens aber nicht besonders bewährt zu haben scheint. Auch über den »tournebroche à fumée« ist bei Havard einiges nachzulesen. Für den Gebrauch in Deutschland indessen fehlt mir, wie gesagt, bislang leider die nähere Kenntnis.

Und doch glaube ich dazu berechtigt zu sein, an dieser Stelle einen höchst interessanten Bräter zu nennen, der sich im Puppenhause C befindet und den ich in Fig. 62 abbilde. Auch in diesem Bilde noch wird man erkennen, daß die treibende Kraft an dem oben herausstehenden, in einem Vierkant endenden Stifte einsetzt, und daß dieselbe durch eine doppelte Übertragung, oben direkt und unten im rechten Winkel, den auf den seitlich herausstehenden Stift aufzusetzenden Bratenspieß in Drehung erhält. Wodurch aber wird das Gerät getrieben? Ich kann mir nicht anders denken, als daß es durch ein bei dem abgebildeten Stücke verlorenes Flügelrad geschieht, oder durch einen mit schräggestellten Luftlöchern versehenen Hut, wie die-

selben aus Turbinenanlagen ja genügend bekannt sind, und die durch die vom Herdfeuer aufsteigende heiße Luft in Drehung gebracht wurde.

Somit hätten wir in diesem Stücke also doch einen alten »Windbräter« vor uns, und ich möchte annehmen, daß derselbe identisch ist mit dem, was Schmeller-Frommann einen »Huot-Brater« nennen. Die betreffende Stelle im Bairischen Wörterbuche² S. 368 lautet: »Der Bräter = die Vorrichtung zum Braten, besonders der Bratenwender, welcher bald ã Huot-, bald ã Féde-, bald ã Gwicht-Brädər ist. Der gemeine Haufe in München nennt auch die Maschine, wodurch Kinder und wohl auch Erwachsene auf Sitzen, die gewöhnlich die Gestalt von Pferden oder Wagen haben, zur Ergötzung im Kreise herumgedreht werden, einen Bräter, und denkt dabei zunächst an den Huotbräter in der Küche«¹¹⁵). Schon dieser Vergleich läßt keinen Zweifel dar-

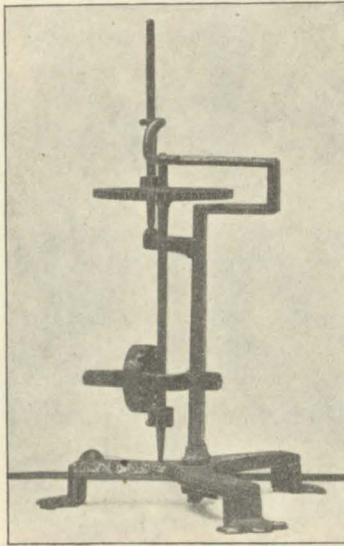


Fig. 62. Windbräter aus dem Puppenhause C.

über, daß es sich beim Hutbräter um eine Maschine mit einem oberen runden Aufsatz von horizontaler Drehung handeln muß, und so scheint die Zusammenbringung mit unserem Gerät einleuchtend, sodaß man das Fehlen eines besonderen Artikel »Hutbräter« bei Schmeller nicht mehr allzu schmerzlich empfindet.

Einen Windbräter hatte offenbar auch Jost Amman im Auge bei den zwei schönen Küchenbildern in M. Rumpolts »Ein new Kochbuch« (Frankfurt a. M. 1587), welche Eingang und Schluß dieses Aufsatzes bilden (vergl. Fig. 43 und 65), nur schade, daß der Künstler auf Genauigkeit in der Dar-

115) Die Herausgeber berichtigen diese Auffassung dann mit den folgenden Worten: »Indessen rührt diese Benennung wohl daher, daß in München eine solche Maschine vor andern auf dem sogenannten Prater, einem seit etlichen Jahren zum Vergnügungsorte umgeschaffenen Inselchen der Isar errichtet wurde.

stellung des Gerätes hier offenbar wenig Gewicht legte. Das einzige, was man aus den Holzschnitten mit Sicherheit sagen kann, ist das, daß wir hier einen Bratenwender erblicken, bei dem ein mit Schwungrad versehener Bratspieß durch einen Treibriemen in Drehung erhalten wird. Daß die Vorrichtung in Nürnberg zu finden gewesen sei, läßt sich zwar vermuten, ist aber in Rücksicht auf Jost Ammans Lebensgang nicht bestimmt zu behaupten.

Wann diese Windbräter in Deutschland in Gebrauch kamen, entzieht sich bislang meiner Kenntnis. Früher aber wohl als sie sind die Gewichtbräter (vergl. Fig. 63) aufgekommen. Diese können kaum viel jünger sein als die im Gegensatz zu den Taschenuhren später sogen. »Großuhren«, Gewichtsuhrn, die vermittelt eines Gewichtes getrieben werden, welches an

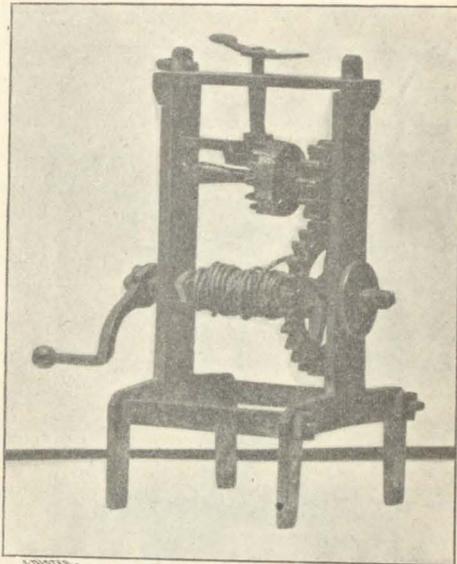


Fig. 63. Gewichtbräter aus dem Puppenhause E.

einem über eine Trommel gewickelten Stricke hängend, durch seinen Zug den Strick langsam abwickelt und so die Trommel in Drehung erhält. Seit Ende des 14. Jahrhunderts wurden diese Uhren in Deutschland allgemeiner üblich, [in Augsburg setzte man z. B. im Jahre 1398 eine solche Uhr auf den kleinen Turm des Rathauses ¹¹⁶⁾] und da nun das Räderwerk der Bräter dem der einfachen Uhren völlig entspricht, so kann ich nur annehmen, daß die Uhr direkt zum Bräter umgewandelt wurde, indem man unter Fortlassung von Zeiger und Zifferblatt die Maschine zur Aufnahme des Bratspießes her richtete.

Da nun aber das Werk sehr niedrig, nämlich in Herdhöhe aufgestellt werden mußte, so konnte man das Gewicht nicht mehr wie bei der Turmuhr direkt nach unten wirken lassen, sondern man mußte dem Zug-

116) P. v. Stetten, Kunst-, Gewerb- und Handwerks-Geschichte der Reichs-Stadt Augsburg. 1779. I, 183.

stricke eine besondere Leitung geben. Zunächst führte man ihn über eine oberhalb des Herdes an dem Rauchmantel angebrachte Holzrolle, und von da mußte er dann so geleitet werden, daß das Gewicht eine möglichst lange Strecke herunterfallen und demgemäß den Bräter möglichst lange im Gange erhalten konnte. In dem schon erwähnten Rockenbrunn bei Nürnberg lief der Strick von der Rolle am Herdmantel unter der Decke der Küche her, durch die Küchenwand, über den beträchtlich langen Hausflur hinweg, durch die jenseitige Wand in die Magdkammer und hier erst über eine Rolle zur Erde, wo das Gewicht noch in eine eigens dazu gegrabene Grube herabfiel. In Schloß Heimendorf leitete man den Strick aus der Küche des ersten Stockwerkes über die Rolle des Herdmantels durch die Decke bis hinauf zur Decke des zweiten Stockwerkes, von hier in das geräumige Treppenhaus, wo das Gewicht zwischen den Stiegen bis zur Sohle des Hauses herab fallen konnte. Der dortige Bräter brauchte nur einmal aufgezogen zu werden, und er war immer noch nicht ganz abgelaufen, wenn der Braten gar war.

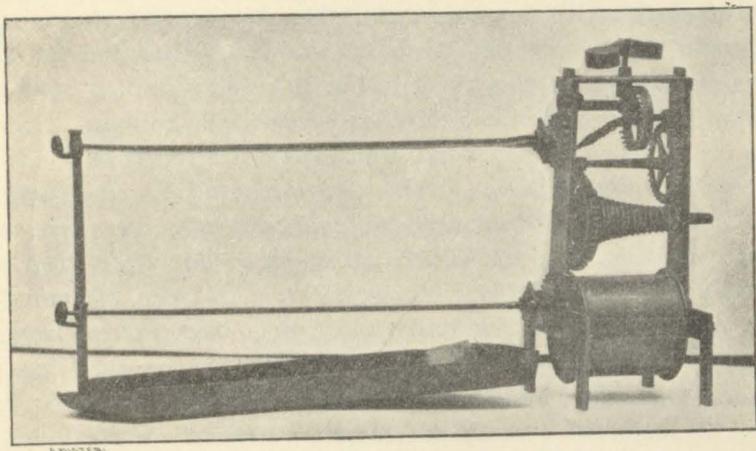


Fig. 64. Federbräter aus dem Puppenhause D.

Jetzt verstehen wir es, weshalb Marperger (S. 686) unter den Herdgeräten neben dem Bräter (lat. *automatum*, *caldarium lebes*) auch ein Seil (lat. *funis*) und eine Rolle (lat. *trochlea*) aufführt. Alles, was J. R. Bünker (Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien XXV, 129) über den »Prat'lräta« des Bauernhauses in der Heanzerei mitteilt, entspricht völlig meinen Erfahrungen. Gleich ihm mache ich auch darauf aufmerksam, daß »der Bräter an der Herdsohle befestigt werden konnte, damit das schwere Gewicht nicht die ganze Maschine in die Höhe ziehe. Die vier Beine wurden zu diesem Zwecke mit Dornen, wie das Exemplar unserer »Küche« zeigt, oder mit länglichen Schlitzern, wie bei Bünker a. a. O., versehen.

Diese Befestigung war aber natürlich nur bei dem Gewichtbräter nötig, wenn sie auch bei dem Federbräter sich findet, wie z. B. an dem genannten Exemplar der Museumsküche, so beweist das nur, daß sie von dem älteren Gewichtbräter her als nutzlose Erbschaft durch den Federbräter übernommen

ist. Letzterer (vgl. Fig. 64) wird durch eine Feder getrieben. Dieselbe ist in die untere Trommel eingespannt und wird dadurch aufgezogen, daß man einen an der Trommel befestigten und über ihn gewickelten Strick auf die darüber befindliche Rolle wickelt. Die Drehkurbel, aus Fig. 62 ersichtlich, fehlt bei dem Stücke von D. Ebenso ist dort ein großes Zahnrad abgebrochen, welches an der Bratspiefsseite des Bräters die zur Befestigung des Bratspiefses vorstehenden Patrizen mit den kleinen Zahnradchen in Drehung versetzt. Trotz dieser mangelhaften Erhaltung glaubte ich doch, das Stück zur Abbildung wählen zu sollen, weil daraus der ganze Aufbau sehr deutlich klar wird, und weil mit ihm die merkwürdige zum Bratspiefshalter adaptierte Träufelpfanne verbunden ist, ein wie es scheint seltenes Gerät, welches meines Wissens der modernen Hausforschung hier zum erstenmale begegnet.

Der Bräter von D. ist auch insofern der bestausgestattete, den ich kennen lernte, weil zu ihm noch ein kastenartiger Holzmantel gehört, der zum Schutz über ihn gestülpt wird, überall geschlossen, nur an einer Seite mit zwei Löchern zum Durchstecken der Bratspiefse versehen. Die äußeren Wände sind mit aufgemalten Küchenszenen einfacher Art verziert.

Zugbräter finden sich bei A., B., F. und E., Federbräter bei D., in der Küche des Museums und abgebildet in Fig. 2. Für Nürnberg sind also diese beiden Arten, die uns auch bei Schmeller begegneten, bezeugt. Schon früher finde ich im Jahre 1703 bei der Nürnbergschen Haushalterin S. 202 folgende Stelle: »Das Eiserne Kuchen-Geräthe ebenfalls zu benennen, sind selbiges die Bräter oder Bratenwender, und entweder hier zu Land Feder Bräter, oder Zug- und Gewicht-Bräter, samt denen dazu gehörigen, wie auch allerley Arten von Hand-Spiessen also genannt, weil man sie mit der Hand umdrehet; theils Orten werden auch die Bräter von Hunden umgetrieben.« Diese Stelle bezeugt also für Nürnberg ebenfalls sowohl den Zug- wie den Federbräter. Die schon anderweitig erwähnte Stelle bei Comenius, Orbis pictus II, 132 zeigt auf dem zu der Angabe: »Bräter, Bratenwender, Automatum, Rotatum instrumentum versando veru. Veru automatum, ein Bräter« zugehörenden Holzschnitte einen Zugbräter. Wo mir aber davor der Bräter in Nürnberg begegnet ist, läßt sich nicht mehr erkennen, um welche Art es sich handelt. In Tuchers Haushaltungsbuch begegnet das Gerät an drei von A. Schultz mißverstandenen Stellen¹¹⁷⁾: im Jahre 1512 schreibt Tucher (S. 95): *Item adi 9. novembris mit dem Jacob Pülman abgerechnet und ime fur eczlich claine arbeit und alle ding bezalt und fur den pratter czu pessern alles 2 ₰ 28 ḡ.*« Dieser Bräter war jedenfalls schon mehrere Jahre in Gebrauch, denn bereits im August des folgenden Jahres mußte er durch einen neuen ersetzt werden: »Item adi 13. augusto (A^o 1513) dem Heifs schlosser fur 2 new pratter ein in gartten, den andern hereins ins haufs, dafur 1 alten pratter geben darczu par bezalt 3 fl.« Erst vier Jahre später erscheint das Gerät dann wieder unter den häuslichen Ausgaben: »Item adi 11 luio (A^o 1517) dem N. Hewsz schlosser . . . vom pratter czu pessern 25 ḡ« und wir dürfen

117) Schultz, a. a. O. S. 115. Anm. 3. meint, es handle sich um Bratspiefse.

wohl daraus schliessen, dafs der neue Bräter jene Zeit über im Betriebe geblieben war, ehe wieder eine Besserung notwendig wurde. Aus dieser langjährigen Benützbarkeit und aus der ganzen Art, wie Tucher von dem Bräter als einem offenbar allbekannten Gerät spricht, schliesslich auch aus der Tatsache, dafs bereits i. J. 1513 der Schlosser, nicht etwa der Uhrmacher, den Bräter herstellte, scheint mir klar erwiesen, dafs das Gerät in Nürnberg schon im 15. Jahrhundert sich eingebürgert hat. Demnach ist es in Deutschland älter als in Frankreich, wenn anders Havard Recht behält, der sein Aufkommen in Frankreich erst im 16. Jahrhundert ansetzt. Dafs es freilich weder bei Du Cange, noch bei Diefenbach erwähnt ist, kann bei seinem verhältnismässig späten Erscheinen nicht Wunder nehmen.

Einen modernen durch Elektrizität getriebenen Bräter konnte ich jüngst in einer Nürnberger Gasthausküche betrachten, und auch mit Gas getriebene Windbräter sind dem modernen Techniker nichts unbekanntes. —

In den vorstehenden Ausführungen glaube ich die Herdgeräte, soweit sie wenigstens für Nürnberg in Betracht kommen, in lückenloser Reihenfolge zusammengestellt zu haben. Ihre technische Herstellung und ihren Gebrauch im häuslichen Leben habe ich nach den mir bekannten Quellen zu schildern versucht, und jeder moderne Mensch wird der Meinung sein, dafs damit alle ihre für uns interessanten Beziehungen erschöpft seien. Dennoch haben wir ein Gebiet, in dem sie ebenfalls eine nicht unbedeutende Rolle spielten, fast noch gar nicht berührt. Denn mehr als im 20. Jahrhundert hatten die Menschen in vergangenen Tagen ein, fast möchte ich sagen, persönliches Verhältnis zu ihrem Hausgerät, insofern dasselbe nicht nur dem täglichen Gebrauche diene, sondern auch vielfach zum Träger mannigfaltiger Glaubensbeziehungen geworden war. Also auch in mythologischer Hinsicht bietet die Betrachtung der Herdgeräte übergenuß des Interessanten. Leider aber bin ich zur Zeit aufser Stande, in dieser Beziehung eine auch nur einigermaßen befriedigende Zusammenstellung zu geben, und wenn ich im folgenden einige Bemerkungen darüber wage, so bitte ich dieselben nur als einen Nachtrag zu dem aufzufassen, was E. H. Meyer, *Deutsche Volkskunde* (Straßburg 1898) S. 67 ff. und Meringer a. a. O. XXI, 147 ff. bereits über diesen Gegenstand dargeboten haben.

Über die mythologischen Beziehungen des Herdes sind schon in den einleitenden Bemerkungen einige Worte gesagt. Als vorbedeutend beachtete man, wie das Feuer des Herdes brennt.¹¹⁸⁾ Der Herd ist der Sitz der Geister.¹¹⁹⁾ Demgemäfs haben besonders die Hexen nahe Beziehungen zu ihm. Jedermann weifs, dafs der Hexenritt durch den Schornstein führt, wobei u. a. der Besen, der Feuerhaken oder auch die Ofengabel als Reitpferd dienen.¹²⁰⁾ Auch noch in anderer Beziehung gebrauchen die Hexen das letztgenannte Gerät: »die Ofengabel

118) Paul, Grundr. ² III, 404.

119) Ibid. 403. Wuttke, Aberglauben § 170 ff.; § 260 ff.

120) Paul, Grundr. ² III, 278. Grimm W. B. VII, 1159.

soll man nicht im Ofen lassen, sonst können die Hexen täglich einen Orsthaler aus selbigem Hause holen.«¹²¹⁾ Ebenso berichtet Grimm W. B. II, 1381; im Anschluß an Panzers »Bairische Sagen« über den Dreifuß als Hexeninstrument: »Der Aberglaube unserer Zeit bringt den Dreifuß, wie den Drudenfuß in Verbindung mit den Hexen. Wenn eine Krankheit unter den Gänsen ausbricht, brät man eine kranke Gans lebendig auf einem Dreifuß, weil die Hexe, welche die Krankheit veranlaßt hat, solche Schmerzen erleidet, als ob sie selbst im Feuer läge.« In diesem Zusammenhange darf ich ferner die Verwendung des Kesselhakens beim zauberhaften Heilverfahren gegen die Pest nicht unerwähnt lassen, die wir (vergl. Grimm, Mythol. ⁴ II, 993) aus dem Munde des Geistes der Pestkrankheit selbst vernehmen: »Der Pest gab im ein Lehr, er solt . . . sich nackend ausziehen und überal kein Kleid an seinem Leibe haben, und sol sein Kesselhaken nehmen, forne aus seim Haus ausgehen mit der Sonnen umb sein Hof erumb laufen, den solte er unter der thürschwelle vergraben.« Grimm bemerkt dazu: »Das Wegschaffen des Kesselhakens vom Herde scheint Auflassung des Hauses auszudrücken. . . Wie der abtretende, ausziehende Eigenthümer symbolisch »*das haal auf dem herde nieder schürzet,*« so muß es der neue Besitzergreifer »*aufschürzen.*«

Das Museum besitzt ein handschriftliches Kunst- und Zauberbuch des 17. Jahrh. (Hs. 41, 125. 4^o. 486 Seiten), dessen 11. Kapitel »von Hexen und Bezauberungen« handelt, gegen die 11 verschiedene Gegenmittel und Rezepte mitgeteilt werden. In denselben nun spielt nicht nur das Kochen, Braten oder Verbrennen von allerhand unerquicklichen Sachen eine große Rolle, sondern auch Herd und Herdgerät werden selbst als wichtige Hilfsmittel dabei benützt. Die drei hauptsächlich dahingehörenden Abschnitte teile ich im folgenden mit.

(Nr. 2. S. 213.) »Dehme, wer bezaubert ist, zu helffen. Der nehme ein Schweins Blaase, thue darein des patienten Urin, undt laße den Halß der Blaasen unterwerts zue gebunden hengen undt befestige sie oben mit einem Fahdem undt henge sie in einem Camin, dar viel rauches ist, und laß sie also hengen und allgemehlig als dieß mit einander vertrucknet, so vergehet die Zauberey undt wirt allgemehlig besser. . . .« (Folgen besondere Vorschriften wegen der Schweinsblase).

(Nr. 9. S. 224.) »Ein ander wissenschaftt, das keine Hexe aufs dem Haufse gehen kan. So gehe hin still schweigens, undt henge den kesselhaken über den Feur 3 Haken höher auf, als er zueuoher gehenget hat, darnach so nimb ein Kreuzseßling, unndt stich den vnter die Schwellen des Haufses, da die Hexe wiederumb aufs gehen muß, vnndt fürs dritte, so lege ihr gleichfals, doch stillschweigens der Hexen, das sie es nicht gewar werde, hinten auff den Rogk, recht vnter den Wammes 3. Heuflein salz, vnndt laß die liegen. Vnndt wan dieses geschehen, ists der Hexe vnmüglich aufs dem Haufse zue gehen, wans ihr auch den Halß kosten solte. Efs sei dan das der Kessel Hake wieder hervnter, der Kreuz Sechßling vnter der Schwellen

121) Grimm W. B. VII, 1159.

weg genommen, vndt das saltz der Hexen vom Leibe abgeschlagen werde, wie Ichfs selbst probiret habe.

Etzliche andere setzen einen neuen Besemb achter die thür, das es die Hexen nicht gewahr werden, vndt halten auch gewis dafür, dafs Sie als dan nicht können aufs dem Haufse gehen, man nehme dan den besem wieder wegk.«

(Nr. 10. S. 226.) »Wie die Hexen mit Mefseren, da einer mitt gefesen hat, den Menschen vergehen lasen. Sie nehmen des Menschen mefser, welchen Sie bezaubern willen, undt stechen dafselbige Mefser in einen Camin, da viel Rauches täglich ist, So sol der Mensche vergehen, vndt vertrucknen, wie der tag, undt endlich schwintsuchtig werden, Darumb soll einer sein mefser Woll in acht nehmen, Diefs habe ich von Hexen bekennen gehöret, datz Sie es guthwillig auszgesaeget ohne Tortur.«

Dafs man sich gegen solch unheimliches Wesen zu schützen suchte, ist selbstverständlich, und ich möchte es dazu in unmittelbaren, gegensätzlichen Zusammenhang bringen, wenn die verschiedenen Herdgeräte mit christlichen Emblemen geschmückt erscheinen. Unzweifelhaft ist hier meines Erachtens der in Fig. 30 dargestellte Kesselhaken zu nennen, denn die auf demselben dargestellte Frau mit dem Kinde auf dem Arme halte ich für nichts anderes als für Maria mit dem Jesusknaben. Ebenso mache ich auf das an dem Regensburger steinernen Bratspieflager (Fig. 45) eingedrückte Kreuz aufmerksam. In diesen Verzierungen sehe ich eine Art Anrufung des göttlichen Schutzes gegen Hexenspek und Zauberwesen, zu dem Herd und Herdgerät gebraucht werden können, und für das sie durch christliche Zeichen unbenützlich gemacht werden sollen. —

*

*

*

Wir sind am Ende. Wenn ich in diesen Aufsätzen mich trotz der Überschrift nicht nur auf Nürnberger Verhältnisse beschränkte, so hoffe ich damit nicht allzuschwer gefehlt zu haben. Allein ich wollte mich bei der Wahl des Titels lieber dem Vorwurfe aussetzen, die selbst gesteckten Grenzen überschritten zu haben, als dafs ich in den Fehler so vieler moderner Gelehrten verfiel, die mit laut schreiendem Titel mehr versprechen als sie halten wollen oder können. Dazu kommt, dafs man über — lokale oder zeitliche — Erscheinungen auf einem bestimmten Gebiete nicht wohl reden kann, so lange nicht die Grundlagen im allgemeinen geklärt sind. Die deutschen Hausalterthümer sind aber in so vielfacher Beziehung noch von wissenschaftlicher Erforschung unberührt geblieben, dafs bei den meisten von uns besprochenen Geräten ein Eingehen auf ihre allgemeine Entwicklung unvermeidlich erschien. Sollte es mir gelungen sein, zu zeigen, dafs auch die Behandlung solch geringfügiger Gebrauchsstücke wie der Herdgeräte nicht ohne Interesse ist, so würde es mich freuen, damit zugleich auch der Anerkennung der deutschen Altertumswissenschaft als solcher ein wenig gedient zu haben. Wo aber in meinen Darstellungen sich noch Lücken ergeben haben, da kann ich nur an alle, die es angeht, die Bitte richten, selbst mit-

zuarbeiten oder wenigstens mich durch gütige Mitteilungen zu unterstützen. Ich werde dieselben gern und dankbarst am rechten Orte verwenden. Ohne die thatkräftige Unterstützung der Lokalforschung läßt sich eben deutsche Archäologie nicht betreiben, und jeder Mitarbeiter ist hier sehr willkommen ebenso wie bei der deutschen Volkskunde, ohne welche die deutsche Altertumswissenschaft überhaupt nicht zu denken ist.



Fig. 65. Jost Amman, Küchenscene. ca. 1587.