

Zeitschrift: Emanzipation : feministische Zeitschrift für kritische Frauen

Herausgeber: Emanzipation

Band: 9 (1983)

Heft: 1

Artikel: Vom Feuer zum Herd : ein Beitrag zur Geschichte des Wohnens

Autor: Castellani-Stürzel, Elisabeth

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-359871>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vom Feuer zum Herd

Ein Beitrag zur Geschichte des Wohnens

Elisabeth Castellani-Stürzel

Das offene Feuer als Lebenszentrum

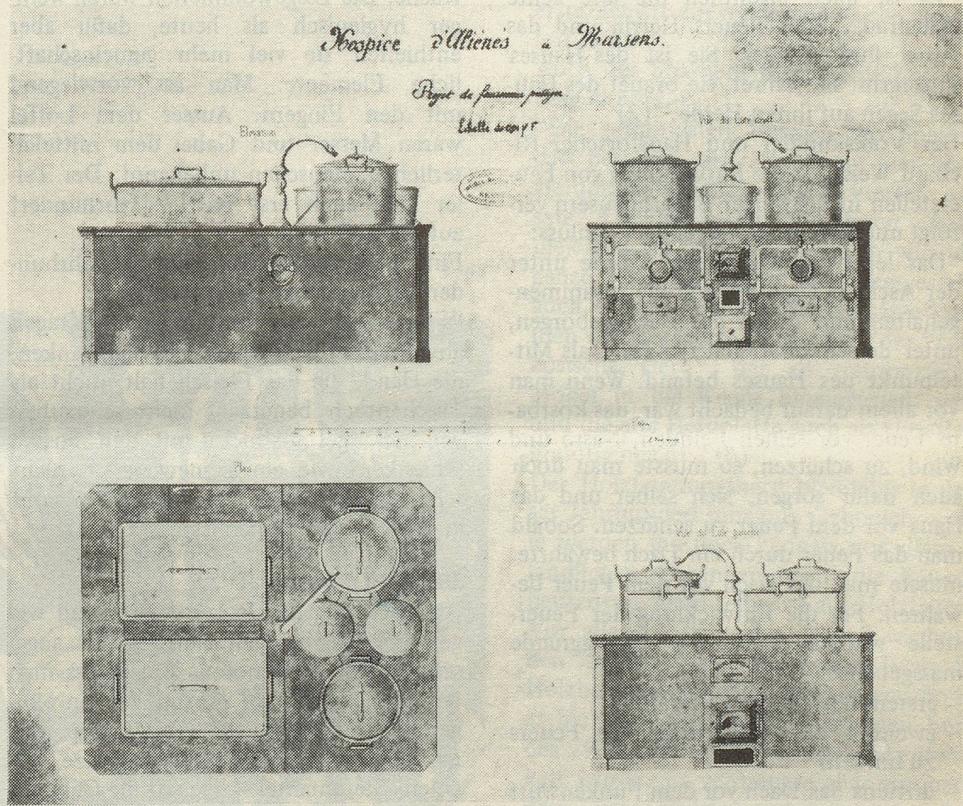
“Halt, verbrenn Dich nicht”...

... ist ein durch die Jahrhunderte, wenn nicht gar Jahrtausende immer wieder ausgestossener Schreckensschrei aller Mütter an die Adresse der Kinder, die in der Küche am Herd herumspielen.

Heutzutage ist das offene Feuer zwar aus der Küche verbannt, aber eigentlich erst seit dem letzten Jahrhundert, und auch das nur in den industrialisierten Ländern.

Werfen wir einen Blick zurück auf die Anfänge der Menschheit. Der Besitz von Feuer bedeutete für unsere Vorfahren die einzige Überlebenschance in einer ihnen feindlich gesinnten Umwelt: das Feuer diente zum Wärmen und zum Kochen, hielt wilde Tiere ab und konnte, zum Beispiel in Form einer Fackel, gegen Angreifer als Waffe benutzt werden. Kurzum, das Feuer bildete die Lebensmitte im Alltag der menschlichen “Ursippe”. Durch den Besitz von Feuer unterschieden sich unsere Ur-Urgrossmütter und -väter vom wilden Tier. Das Feuer brachte sie aber auch in die Nähe der Götter, die allwaltend mit Blitz und Donner ausgestattet waren. Das offene Feuer bleibt lange, lange Zeit das Zentrum des Hauses. Auch dort, wo sich im Mittelalter beim Einraumhaus der separate Herdraum als erster zweckgebundener Ort absondert, damit man rauchfreie Stuben und Kammern hat, bleibt dieser ‘Raum mit dem Feuer’ unbestrittenem kommunikativer Mittelpunkt des Familienlebens – bleibt die Schalterstelle des Wohnens und Wirtschaftens.

“Der Herd ist in der Mitte des Hauses so angelegt, dass die Frau, welche bei demselben sitzt, zu gleicher Zeit alles übersehen kann. Ohne von ihrem Stuhle aufzustehen, übersieht die Wirtin zu gleicher Zeit drei Türen, dankt denen, die hereinkommen, heisst solche bei sich niederzu-



Kochherd von 1875

setzen, behält ihre Kinder und Gesinde, ihre Pferde und Kühe im Auge, hütet Keller, Boden und Kammer, spinnet immerfort und kocht dabei. Ihre Schlafstelle hinter diesem Feuer, und sie behält aus derselben eben diese grosse Aussicht, sieht ihr Gesinde zur Arbeit aufstehen und sich niederlegen, das Feuer anbrennen und verlöschen und alle Türen auf- und zugehen, hört ihr Vieh fressen, die Weberin schlagen und beobachtet wiederum Keller, Boden, Kammer. Wenn sie im Kindbett liegt, kann sie noch einen Teil dieser häuslichen Pflichten aus der Schlafstelle wahrnehmen. Jede zufällige Arbeit bleibt ebenfalls in der Kette der übrigen. Sowie das Vieh gefüttert ist, kann sie hinter dem Spinnrade ausruhen.” So lautet noch eine Beschreibung

bung des zentralen Küchenraumes im Jahre 1767. (1)

Das Feuer als Schutz – Schutz vor dem Feuer

Ein Dach und Wände haben auch Stall und Scheune – doch erst das Feuer lässt das Haus zur Wohnung für den Menschen werden. Übrigens hafteten an Feuerstellen früher verschiedene Steuerabgaben wie das “Rauchgeld” oder der sogenannte “Herdschilling”. Im Mittelalter waren an das “eigene Feuer” auch juristische Privilegien geknüpft: der Besitz von “eigenem Feuer”, “eigenem Rauch”, das heisst die Bewirtschaftung eines eigenen Hauses, stellte auf dem Lande die unabdingbare Voraussetzung für die Teilnahme an marktgenossenschaftlichen Rechten

z.B. die Allmendnutzung) dar und war in der Stadt Zeichen bürgerlicher Mündigkeit.

Der Unterhalt des Feuers war seit alters her eine der wichtigsten Aufgaben der Frau. So schreibt noch Gotthelf darüber: "Es ist auch eigentlich die alte ächte Hausfrau ... des Feuers Herrin und das Feuer ihrer Diener. Sie ist des Hauses Priesterin, sie wahret, sie brauet des Hauses Segen auf ihrem Herde." (2)

Der Volkskundler und Hausforscher Richard Weiss hat die Entwicklung von Feuerstellen in Schweizer Bauernhäusern verfolgt und kommt zu folgendem Schluss: "Das lebenswichtige Feuer wurde unter der Asche in einer Feuergrube zusammengehalten und durch das Dach geborgen, unter dessen First sich der Herd als Mittelpunkt des Hauses befand. Wenn man vor allem darauf bedacht war, das kostbare Feuer vor seinen Feinden, Nässe und Wind, zu schützen, so musste man doch auch dafür sorgen, sich selber und das Haus vor dem Feuer zu schützen. Sobald man das Feuer durch ein Dach bewahrte, musste man das Dach vor dem Feuer bewahren. Für die Entwicklung der Feuerstelle wurden somit vier Beweggründe massgebend:

- erstens das Feuer zu bewahren
- zweitens die Ausbreitung des Feuers zu hindern
- drittens das Dach vor dem Funkenwurf zu schützen
- viertens den Rauch vom Wohnraum fernzuhalten. (3)

Dem allgemeinen Entwicklungsprinzip der "Hebung des Kulturniveaus" folgend, brachte man die Feuerstelle — immer noch Mittelpunkt des ganzen Hauses, vom Boden fort auf erhöhte Feuerplatten.

Man kochte die Speisen in grossen Kesseln und Pfannen über dem offenen Feuer. Ein Rauchfang mit Rauchkanal führte den beissenden Qualm in den Dachraum und schützte gleichzeitig vor dem glühenden Funkenregen. In den riesigen Strohdachhäusern des Mittellandes und im Jurahaus ist das offene Feuer bis ins letzte Jahrhundert bezeugt — erst die Brandversicherung machte Schluss mit dem offenen Feuer und der Strohbedachung. "Den Rauch nahm man als etwas Unvermeidliches hin, umso mehr als

er in der Küche nur die Frauen (!) belästigte und den Bauern für das Trocknen des Fleisches und der Garben erwünscht war." (4)

Rauch und Russ gaben diesen zentralen Herdräumen ein dunkles, schwarzes Aussehen. Selbstverständlich ass man in der Küche. Die Essgewohnheiten waren weniger hygienisch als heute, dafür aber enthielten sie viel mehr gemeinschaftliche Elemente. Man ass vorwiegend mit den Fingern. Ausser dem Löffel waren Messer und Gabel dem mittelalterlichen Menschen unbekannt. Der Teller kam auch erst im 17. Jahrhundert auf unsere Tische.

Eine Verordnung aus dem 16. Jahrhundert enthält folgende Vorschriften:

"Finger nur am Gewand oder Kragen abwischen, Fleisch nicht ins Salz tunken, die Hand, die das Fleisch hält, nicht als Taschentuch benutzen, nicht schnauben wie ein Igel — nicht mit den Füssen schlenkern wie ein Leineweber — nicht schmatzen wie eine Sau — nicht den Kopf kratzen, während man isst ..." (5)

Der Herd

Aus Gründen der Holzersparnis und wegen der zusätzlichen Heizung des angegeschlossenen Stubenofens umschloss man bereits ab dem 16. Jahrhundert in einigen Gegenden, wo das Holz knapp war, das offene Feuer und seine Hitze mit einem Steinmantel — dies ist die Geburtsstunde des Herdes. Generell wird in der Schweiz zwischen dem 16. und dem 19. Jahrhundert das offene Feuer aus der Küche verbannt und durch eine Ummantelung unsichtbar gemacht. Diese Lösung bezeichnete man als "die Kunst, Holz zu sparen beim Kochen und beim Heizen der Zimmer." Aus dieser "Holz(sparsungs)Kunst" entwickelte sich der sogenannte "Sparherd".

Noch an vielen Orten in den Bauernhäusern vom Bernbiet bis in die Ostschweiz wird ein Teil des Stubenofens, der direkt dem Küchenherd angeschlossen ist, "Kunst" genannt — anderenorts bezeichnet man den geschlossenen Küchenherd selbst als "Kunst". An dieser Namensgebung können wir die damalige Wertschätzung des Herdes ablesen.

Die Vorteile lagen auf der Hand: gegenüber dem offenen Feuer im Raum konnte der "Feuerofen" grössere Feuersicherheit



nov bot mir stüdēt sirsM-sirsits

Pieter d. Ä. gen. Bauernbruegel 1563



und einen rauchfreien Raum bieten, dazu trug er den neuen Anforderungen nach Sparsamkeit und Sauberkeit Rechnung. Wie gesagt: Da der neue Herd direkt an den Rauchkanal des Kamins angeschlossen wurde, entwichen weder Rauch noch Russ mehr in den Küchenraum: der erste Schritt zur modernen Küche war damit getan.

Auch der Sparherd macht eine Entwicklung durch:

“Die primitivsten Formen des Sparherdes bestehen aus einem auf der alten Herdplatte errichtetem gemauerten Aufsatz. Die Deckplatte aus Eisen ersetzt diejenige aus Stein. Schliesslich wird der ganze Feuerkasten aus Eisen hergestellt; auch trommelförmige Herdaufsätze kommen vor. Die letzte Stufe bildet der ‘französische Herd’, der als transportables Möbel in die Küche hineingestellt wird und die alte Herdplatte auch als Unterbau unnötig macht.” (6)

Der Holzfeuerungsherden bleibt bis in unser Jahrhundert hinein in Gebrauch – viele werden ihn noch kennen, vor allem in ländlichen Gegenden kocht die Bäuerin heutzutage nicht teilweise auf Holzfeuer. Vor allem aber in den schnell wachsenden Städten der Gründerzeit war die Holzbeschaffung bald ein Problem. So ist es nicht verwunderlich, dass gegen Ende des 19. Jahrhunderts der Gasherd entwickelt wurde. Er verdrängte aber erst nach dem ersten Weltkrieg den traditionellen Holzfeuerungsherden. In die 30er Jahre fiel auch die Installierung der ersten Elektroherde – doch es sollte noch ein Weltkrieg vergehen, bis der elektrische, saubere, weisse Kochherd seinen siegreichen Einzug in die funktionelle Kleinküche hielt. Vorbei ist die Zeit des alten, schwarzen Feuerkastens.

Anmerkungen

- (1) Justus Möser, 1767, zit. aus: Andritzky/Selle, Lernbereich Wohnen, Hamburg 1979, S. 267f.
- (2) Zit. aus Weiss, Richard, Häuser und Landschaften in der Schweiz, Zürich 1959, S. 102.
- (3) Ebenda.
- (4) Ebenda, S. 119.
- (5) Andritzky/Selle, Lernbereich Wohnen, S. 272.
- (6) Weiss, Richard, Häuser und Landschaften .., a.a.O., S. 120f.