Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 52 (1962)

Artikel: Küchengeräte : Wechselausstellung im Schweizerischen Museum für Volkskunde Basel, Dezember 1962 bis Mai 1963

Autor: Wildhaber, Robert

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004483

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: 14.12.2025

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

Küchengeräte

Wechselausstellung im Schweizerischen Museum für Volkskunde Basel, Dezember 1962 bis Mai 1963

Ungefähr um das Jahr 1700 schrieb Abraham a Sancta Clara eine köstliche Sammlung von Beschreibungen «allerlei Stands-, Amts- und Gewerbspersonen», der er den Titel gab «Etwas für alle». Darin findet sich auch eine Darstellung des Kochs. In seiner vergnüglichen, bildhaft barocken Sprache weiss Abraham dazu zu sagen[1]:

«Wir werfen es den Juden vor, dass sie ein goldenes Kalb angebetet und demselben geopfert haben – und was tun wir? Ist es etwa rühmlicher, den Bauch zur Gottheit zu erheben? Bald opfern wir ihm gesottene Speisen, bald ungesottene, bald kalte, bald warme Speisen, bald geräucherte, bald geröstete, bald gebackene Speisen, bald süsse, bald saure Speisen, bald gesalzene, bald gesulzte Speisen, im Kessel, am Bratspiess, am Rost zubereitet, wie die heutige Mode es erfordert. Auf einfache Gerichte, mit denen sich unsere Vorfahren begnügten, sieht man verächtlich herab. Jetzt muss jede Schüssel, die auf den Tisch kommt, Zutaten enthalten, die vom anderen Ende der Welt stammen: Pfeffer von Java, Zimt von Bengalen, Zucker von Brasilien, Gewürznelken von den Molukken, Rosinen aus Ormusio und Muskat von Gott weiss woher... In unseren Zeitläuften ist kein Tier davor sicher, gefangen, gekocht und auf die Tafel gesetzt zu werden, gleichviel, ob die Erde, das Wasser oder die Luft sein Reich ist. Der Hirsch muss seine Lenden hergeben, die Wildsau ihren Kopf, das Hausschwein seine Füsse, der Ochse seinen Schweif, das Kalb sein Hirn, die Gemse ihren Rücken, der Bär seine Keulen, die Gans ihre Leber, der Karpfen seine Milch – wie gesagt: jedes Tier ist in Gefahr, vom Menschen getötet und verspeist zu werden. Die einzige Ausnahme bildet das Krokodil. Das macht es umgekehrt und frisst die andern.»

Wenn Abraham a Sancta Clara sich auf solche Art über seine Zeit lustig macht, so könnte man ebensogut von ihm selber sagen, dass auch er nur dem barocken Zeitgeschmack des breiten Ausmalens folge, denn gerade auf dem Gebiet des Kochens, des Herdes und der Küche ist es auffällig, wie wenig sich hier seit den ältesten Zeiten geändert hat. Wenn wir heute bei einer geselligen Zusammenkunft ein Feuer im Freien machen und unsere Wurst an einem Stecken oder Spiess hineinstecken, machen wir sicherlich das gleiche, was der Jäger vor Jahrtausenden mit einem Stück Fleisch machte. Den genauen Entwicklungsgang von den Anfängen des Kochens bis zur modernen Küche können wir allerdings nicht unwiderleglich aufzählen; gar manches hat sich nur im Material geändert und ist in der Aus-

[1] Ich benütze den modernisierten Text der Ausgabe von Georg Rudolph bei Otto Walter AG, Olten 1947, S. 94 und 97.

führung verfeinert, aber die Grundform und die Funktion vieler Geräte sind dieselben geblieben. Wenn ich versuche, die Entwicklung in grossen Umrissen aufzuweisen, so bin ich mir völlig bewusst, dass es sich nur um eine theoretische Arbeitshypothese handelt, die von verschiedenen Gegenden Europas her durch Ausgrabungen und Einzelfunde angefochten werden kann. Die grossartige menschliche Überlegung, dass man das Feuer beherrschen und sich zunutzen machen könne, müssen wir freilich als vollzogene Tatsache voraussetzen. Wir setzen auch das Einraumhaus, das «Herdhaus», als Tatsache voraus. Als das Sinngemässeste erscheint das Feuer auf ebener Erde, in der Mitte des Raumes. Es diente ja nicht nur zum Garmachen der Speisen, sondern ebensosehr als Wärme- und Lichtquelle. Dafür war die Mittellage im Raum wohl das Geeignetste. Auch die Brandgefahr war dann am geringsten. Man darf als Entwicklungsfolge annehmen: gestampfte Erde und dann Steinplatten (ohne und mit kleiner Umrandung). Als Flächenformen dieser Feuerstellen erscheinen nebeneinander die runde und die rechteckige. Der nächste Schritt dürfte darin bestanden haben, dass man dem Feuer zum guten Brennen eine richtige Luftzufuhr verschaffte. Man konnte also das Brennholz und die Scheiter etwas höher oder schräg legen. Das Gerät, das sich aus dieser Überlegung herausformte, ist der Feuerbock. Er kann zunächst nur aus einem Stein oder irgendwelcher Erhöhung bestanden haben, bis er dann später zu dem formschönen, schmiedeisernen Gestell wurde, das überdies häufig in Tierköpfen endete. Die Funktion ist da und sie bleibt dieselbe durch die Zeiten hindurch: er dient zur Auflage für die Holzscheiter, damit sie besser brennen. Wenn er aus einem Eisenstab hergestellt wird, braucht er Füsse zum Stehen; Hörner an den Enden verhindern das Abrutschen des Holzes: kurz, es braucht nicht mehr viel, um ein Tier in ihn «hineinzusehen». – Feuerfächer und das Blasrohr zum Anfachen des Feuers mochten ebenfalls schon früh erfunden und gebraucht worden sein.

Wo die Brandgefahr besonders gross war oder wo sehr viel Luftzug herrschte, konnte man das Feuer in eine Grube verlegen. Von dem Zeitpunkt an, in dem das Kochen zu einer richtigen, regelmässig sich wiederholenden Tätigkeit wurde – und wo es nicht nur eine von Zeit zu Zeit ausgeübte Beschäftigung war – muss es sich als praktischer erwiesen haben, die Feuerstätte vom Erdboden zu heben. Damit kommen wir zu dem ungefähr kniehohen Herd, wie wir ihn in Norditalien, Slovenien, Niedersachsen und anderswo noch gelegentlich antreffen können. Für alle diese Herdräume gilt als Regel, dass sie keinen Rauchfang, kein Kamin haben; der Rauch sucht sich seinen Ausweg durch irgendwelche Öffnungen und Ritzen im Dach. Wir sprechen in solchen Fällen von Rauchküchen. Die Frau kocht in beissendem Rauch. Es scheint mir, dass die öftere Erwähnung der «Triefäugigkeit» bei den alten Römern und dann das häufige Auftreten

von christlichen Patronen und Patroninnen gegen Augenleiden (vor allem die hl. Lucia, die hl. Odilia, die hl. Clara und der hl. Clarus) mit ihren Brunnen und Augenwassern nicht von ungefähr kommen. In alten Rauchküchen sind Hocker und Tische sehr niedrig, damit man beim Sitzen und Essen unterhalb des Rauches bleibt. Wollte man auch während des Kochens die Rauchplage mindern, musste man die Herdplatte noch höher heben, bis etwa auf Tischhöhe (womit sie aber für eine offene Feuerstätte schon recht unhandlich und unpraktisch wurde), oder man konnte etwas völlig Neues schaffen: man rückte den Herd an die Wand. Um die Brandgefahr zu bannen, musste die Herdplatte nun eingemauert oder eingeplättelt werden, die Funken mussten in einem Feuerhut abgefangen und der Rauch durch einen Schlot über das Dach hinaus geleitet werden. Damit haben wir die Schlotküche oder Kaminküche. Im allgemeinen fällt damit zusammen die Unterteilung des Einraumhauses in «Küche» und «Stube» (gelegentlich auch noch in die «Kammer»). Die Küche wird auf diese Weise rauchfrei. (Die Heizung der Stube und der Ofen, die «Kunst», beschäftigen uns hier nicht). Die Herdgeräte bleiben die gleichen, ob die offene Feuerstätte sich in der Mitte des Raumes oder an der Wand befinde. Sehen wir uns einmal um, welche Geräte üblicherweise zu einer solchen Feuerstätte gehören! Den Feuerbock haben wir schon erwähnt.

Wenn irgendwo Hirten oder Holzhauer im Freien ein Feuer anmachen, wird ein Kessel darüber gehängt: sie können drei Stecken schräg einstossen und an ihrem Scheitelpunkt eine Kette befestigen; an diese hängen sie dann den Kochkessel; sie können ein Gerüst aus zwei senkrechten und einem darüber liegenden wagrechten Stecken bauen, von dessen Mitte die Kette mit dem Kessel herunterbaumelt. Bei der Feuerstätte im Haus finden sich ganz ähnliche Vorrichtungen; üblich ist eine wagrechte Stange ziemlich hoch über dem Feuer. An ihr ist eine handgeschmiedete Eisenkette angehängt, die vom Feuer weggezogen werden kann. Diese Kette, die Herd- oder Kesselkette, besteht entweder aus einer Zahnstange mit einem Haken, den man mit einer Führungsstange verstellbar macht, oder aus ineinandergeschmiedeten Ringen, welche mit tordierten Stäben abwechseln; ein S-förmig gebogener Haken kann je nach Bedarf verschieden hoch in die Ringe eingehängt werden. In der Schweiz findet sich häufig eine sogenannte Kesselschwinge (ein Drehbalken oder «Turner») an Stelle der Herdkette; ein Holzbalken ist oben und unten drehbar in einem Loch eingezapft; an ihm ist ein Arm befestigt, an dem der Kessel angehängt wird. So kann man jederzeit nach Belieben den Kessel vom Feuer wegdrehen. Dieser gehört ebenfalls zum altehrwürdigen Bestand einer Kocheinrichtung. Er kann aus Bronze oder Eisen («Glockenspeise») gemacht sein; im Tessin wurde er aus Lavezstein hergestellt; an vielen Orten besteht er aus geschmauchtem Ton (Schwarzkeramik). Vielfach hat er drei Füsse; er kann dann direkt über ein

Glutfeuer gestellt werden. Wenn die Füsse fehlen, wird er auf ein schmiedeisernes Dreifussgestell gesetzt. Zum Abheben der schweren, heissen Töpfe benützt man eine Topfgabel mit langem Stiel. Kleinere Töpfe haben vielfach einen Stielansatz, der eine Öffnung hat, so dass man einen Pfannenhalter hineinstecken kann, wenn man den Topf vom Feuer heben möchte. Später ist man wohl dazu übergegangen, den Halter mit der Pfanne fest zu verbinden. Solange diese Stielpfannen drei Füsse hatten (wobei der heruntergebogene Stiel die Funktion des dritten Fusses übernahm), konnte man sie ohne weiteres auf die Glut stellen. Fehlten aber die Füsse, musste man der Pfanne wieder eine Unterlage geben, die so beschaffen war, dass man den Stiel auflegen konnte, damit die Pfanne im Gleichgewicht blieb. Aus diesen Überlegungen entwickelte sich der Pfannenknecht, das Dreifussgestell mit einer Verlängerung, auf der eine verschiebbare Stielauflage aufgesetzt war. Dreifussgestell und Pfannenknecht haben öfters querlaufende Bänder oder nach innen vorspringende Zapfen an ihrem Unterlageteller (gelegentlich auch prächtige, kunstvoll ausgeführte Ornamente), welche dazu dienen, dass Pfannen verschiedener Grösse darauf gestellt werden können. (Beim geschlossenen Kochherd dienen die Herdringeinsätze oder die verstellbare Ringschere dem gleichen Zweck). Soll die russige Pfanne auf den Tisch oder sonstwo abgestellt werden, setzt man sie auf eine hölzerne Unterlage, das Pfannenholz. Ist diese Unterlage mit einem Stielreiter versehen, kann man sie ebenfalls als Pfannenknecht bezeichnen. Der Unterschied besteht darin, dass diese Pfannenknechte nicht auf das Feuer gestellt werden können und dass sie keine Füsse haben.

Damit ist das wichtigste Inventar der eigentlichen Kochgeräte aufgezählt. Es hat sich über lange Zeitstrecken hinweg – wohl über Jahrtausende – kaum wesentlich verändert, wenigstens solange man die offene Feuerstätte benützte. Es ist eigenartig zu beobachten, wie allen diesen Geräten eine Zeitlosigkeit anhaftet. Dies äussert sich unter anderem dadurch, dass sie – beinahe bis in unsere Tage hinein – im bäuerlichen Brauch und Glauben eine bedeutsame Rolle spielten, so als ob man es noch ahnte, welche ungeheure Umwälzung im «Menschsein» das Feuer und das Kochen mit sich brachten. Wir können gut begreifen, dass gerade diese alltäglichsten – und doch so entscheidenden – Gegenstände eine merkwürdige «Geladenheit» in sich speicherten; sie sind erfüllt von dem, was man als «Dingbeseelung», «Dingheiligkeit» oder – um es aus dem unmittelbar Religiösen und Magischen herauszunehmen – «Dingbedeutsamkeit» bezeichnet. Das Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens bringt eine Fülle von Beispielen, welche die «Bedeutsamkeit» des Herdes bei Geburt, Hochzeit und Tod aufweisen. Das gleiche gilt für den Kesselhaken; er ist vor allem ein Rechtssymbol. Wollte der Bauer der Lüneburger Heide den Hof seinem Sohn in aller Form übergeben, forderte er ihn auf, den rechten Daumen in den

Kesselhaken zu legen; er legte dann seinen linken Daumen darauf, und damit war die Hofübergabe rechtsgültig. Auf den Feuerbock soll man die Nacht über ein Scheit auflegen, sonst setzt sich eine arme Seele darauf. Aber nicht nur arme Seelen wollen sich des Feuerbockes bemächtigen, er dient auch als Reittier der Hexe.

Auf die Bedeutung des häuslichen Feuers im Brauchtum und als Rechtssymbol wollen wir hier nicht eingehen; ebensowenig sollen alle Gerätschaften erwähnt werden, welche zum Feuer-Machen und -Unterhalten verwendet werden. Hingegen sollen noch einige weitere wichtige Geräte für das Braten, Backen und Rösten angeführt werden. Hier muss man an erster Stelle den Bratspiess erwähnen. Wie bedeutsam er schon im Denken der Griechen war, erweist sich aus seiner Wortentwicklung: der «obelos» wird zur Silbermünze «obolos», und der «Obelisk» erinnert durch den Wortzusammenhang daran, dass er wie ein «Bratspiesschen» aussieht. Wenn man den Bratspiess zunächst einfach ins Feuer halten musste, hat man sicher bald praktische Einrichtungen erfunden, welche einem Zeit und Mühe des Haltens und Drehens erleichterten oder gar abnahmen. Man brachte am Feuerbock – wohl auch etwa am Pfannenknecht – Fortsätze an, auf welche man den Bratspiess auflegen konnte; man erfand Geräte, welche nur die Funktion eines Bratspiess-Ständers hatten; ja, man ging noch einen Schritt weiter und konstruierte für die städtischen Küchen Bratenwender, die zunächst von Hand bedient, dann mit Zuggewichten, Federwerken, Schwungkugeln und ähnlichen Einrichtungen angetrieben wurden. Wichtig war – und sie ist es in einigen Gegenden noch heute – die Backglocke. Sie ist ein irdenes (gelegentlich eisernes oder steinernes) Gefäss, das einer niedrigen, breiten Glocke ähnlich sieht; darunter werden Speisen gebacken. Zuerst wird der Herdboden stark erhitzt, die Glut wird weggescharrt und die Speise an diese Stelle gelegt. Sie wird nun mit der ebenfalls erhitzten Backglocke zugedeckt, worauf alles mit Glut überschüttet wird. Die Speise ist damit der Hitze von oben und von unten ausgesetzt. (Nach einem ähnlichen Prinzip sind später die eisernen Bratpfannen gebaut worden, die auf Füssen stehen und deren Deckel mit einem Zinnenkranz eingefasst ist, so dass man Glut und Kohlen darauf legen kann). Backglocken sind bereits aus der Hallstattzeit belegt. Mit ihnen verwandt sind die Backplatten oder Backteller, die ebenfalls schon in prähistorischer Zeit verwendet wurden. Diese Steinplatten werden im Feuer stark erhitzt; dann breitet man den Fladenteig darauf aus. Nun richtet man die Platte steil und stellt sie vor das Feuer. Von Zeit zu Zeit dreht man sie um 90 Grad. So ist der Teig ebenfalls der Ober- und Unterhitze ausgesetzt. Für flache Kastanienbrote ist diese Backart im Kanton Tessin bis in unsere Zeit hinein noch angewendet worden.

Ein ehrwürdiges Alter haben auch die verschiedenen Röstgestelle. Früh schon lassen sich Fischroste nachweisen. Unsere Tessiner und Südbündner

Kastanien-Röstpfannen sehen ebenfalls recht altertümlich aus. Hingegen sind die mannigfachen Formen der Kaffee-Rösttrommeln und -Röstpfannen beträchtlich jünger.

Wir haben bis anhin nur von der offenen Feuerstätte und den hiefür verwendeten Geräten gesprochen. Wir müssen uns noch kurz der weiteren Entwicklung zum geschlossenen Kochherd zuwenden, wobei wir uns wieder darüber klar sein wollen, dass auch dieser Entwicklungsablauf theoretisch ist. Einer der Gründe, welche es – neben anderen – der bäuerlichen Bevölkerung leichter gemacht haben, die offene Feuerstätte aufzugeben, ist der unnütz grosse Holzverbrauch, verbunden mit der stärkeren Kontrolle der Wälder durch die Gemeinden. Die Bestrebungen der am Ende des 18. Jahrhunderts überall aufkommenden «ökonomischen Gesellschaften» gingen dahin, die bäuerliche Wirtschaft rationeller zu gestalten. So schreibt Pfarrer Truog 1806[2]: «Da die Folgen der Holzverschwendung in Bünden täglich fühlbarer werden, wird die ökonomische Gesellschaft [die Frage der Verbesserung der Feuerherde] besonders ausführlich behandeln». Zunächst behalf man sich mit kleinen, tragbaren Eisenherdchen, welche die Form einer Trommel oder eines Würfels aufwiesen. Sie hatten ein einziges Pfannenloch, waren sparsam im Holzverbrauch und konnten leicht überallhin getragen werden. Gewöhnlich stellte man sie einfach auf die frühere Herdplatte. An den Rauch, der herausqualmte, war man ja ohnehin bereits gewöhnt. Man verbesserte dann die Herdtrommel und baute sie weiter aus zu einem grösseren Herd mit mehreren Pfannenlöchern, den man einfach der früheren Steinplatte aufsetzte. Daraus entwickelte sich der Kochherd des 19. Jahrhunderts, der durch die regulierbaren Pfannenlöcher und den geschlossenen, von vorne heizbaren Feuerraum gekennzeichnet ist. Wo man ihn an die Wand stellte und das vorhandene Kamin benützte, war auch die Frage des Rauchabzugs gelöst. Neben dem beweglichen Kochherd, dem «Sparherd», gibt es auch den unbeweglichen, fest an die Wand gebauten Herd. Mit der Einführung des Sparherdes werden die alten Herdgeräte überflüssig; es bleiben nur die Pfannen und Töpfe, aber ohne die unnötig gewordenen Füsse.

In einzelnen Gegenden Europas, besonders im oberdeutschen Raum, wurde der Ausbau des Kochherdes begünstigt durch die schon früh vollzogene Trennung des einräumigen Hauses in die Stube mit dem (meist von aussen her heizbaren) Ofen als Aufenthaltsraum und die Küche, die nur noch zum Kochen, Backen, Heizen (und vielleicht auch zum Räuchern) dient. In diesem Haus werden also die Funktionen getrennt; wir haben den Ofen, den Herd und häufig noch den angebauten (oder auch hinausgebauten und an der Aussenwand vorspringenden) Backofen. Kulturgeschichtlich interessant ist die Geltung der «Küche» innerhalb einer Ge-

[2] Der neue Sammler (Chur) 1 (1805) 385.

meinschaft. Vom Aufenthaltsraum einer Familie oder gar einer Sippe wird sie – offenbar erst im späten Mittelalter – zum funktionell und sozial eingeschränkten Sonderraum, in dem die Frau kocht. Sie wird – noch später, in den Städten – zum Aufenthaltsraum der Dienstboten (und es werden von ihr wiederum kleinere Teile abgetrennt als Spülküche, Anrichte, Vorratsraum). Und noch einmal später wird sie – als eine Art «Rückkehr zur verlorenen Natur» – wieder gehoben zur Wohnküche. Was diese Art Küche zur Entwicklung der Geräte beiträgt, besteht hauptsächlich in den «Hilfs- und Zusatzgeräten», welche die Zurüstung der Lebensmittel und die Verwendung von Zutaten erleichtern. Die alten Herdgeräte werden – funktionell betrachtet – Zierstücke und begehrte Sammelobjekte. Sie sollen die «Verbundenheit mit dem Boden und dem Land» vortäuschen.

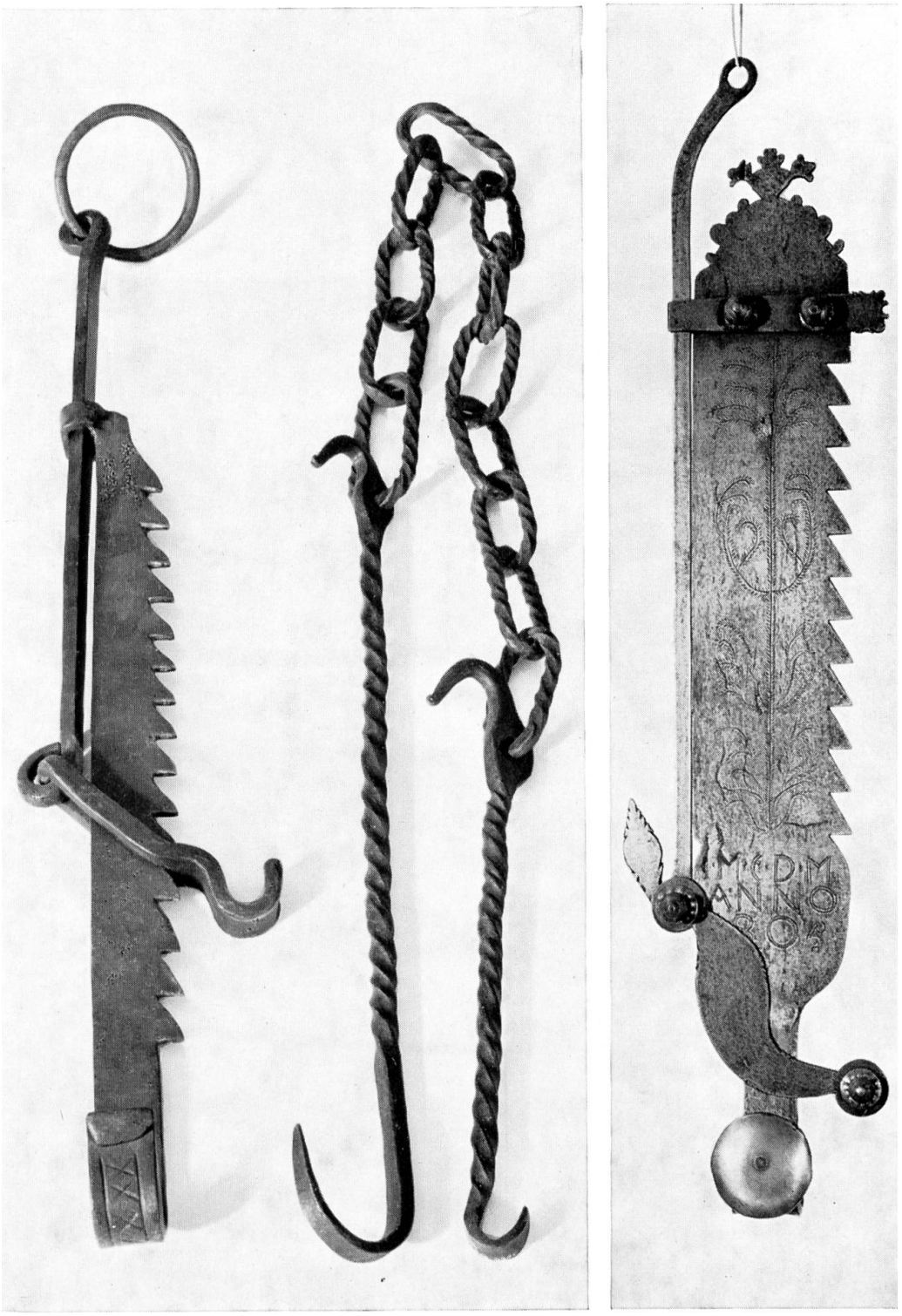
Die offene Feuerstätte lässt am leichtesten die verschiedenen (noch nicht komplizierten) Arten erkennen, welche angewendet werden, um Speisen unter Anwendung von Hitze genussfähig und schmackhaft zu machen. Wir wollen hier nicht auf die Lebensmittel eingehen, welche wir roh essen können (sie benötigen höchstens einige Zurüstegeräte); wir wollen auch die Prozesse des Räucherns, Dörrens, des Trocknens an der Luft, der Säuerung und Gärung ausser Acht lassen und uns nur zusammenfassend den früheren Methoden des «Kochens» zuwenden, wie sie für Europa Geltung hatten. Da wir unter «Kochen» die Veränderung von Speisen durch die Anwendung von Hitze verstehen, haben wir davon auszugehen, in welcher Weise die Hitze die Speisen beeinflusst. Sie kann direkt einwirken; wir nennen das «rösten» (über dem offenen Feuer). Die hiezu gebrauchten Geräte sind der Spiess (den wir, ungenau, als «Bratspiess» bezeichnen) und die Rösteisen («Grill», «Toaster»). Neben Fleisch und Fischen werden gelegentlich auch pflanzliche Speisen geröstet: Mais, Kartoffeln, Kastanien. Die Verwendung von indirekter Hitze ermöglicht uns das Backen, das Braten, das eigentliche Kochen (das «Sieden») und das Dämpfen. Als «backen» würden wir das Garwerden von Lebensmitteln in indirekter Hitze, ohne Zugabe von Wasser oder flüssigem Fett, bezeichnen. Man kann solche Speisen, eingehüllt in die Tierhaut (den Magen) oder in Rinde, in die Glutasche oder zwischen Kohlen legen; man kann sie auf oder zwischen erhitzte Steine legen oder mit einem erhitzten Gefäss zudecken. Die benötigten, recht altertümlichen Geräte sind: Backplatte, Backteller, Backglocke; es handelt sich also um sehr anspruchslose, einfache Geräte. Ein weiterer Schritt ist das Kochen in einem geschlossenen, heissen Raum: dem Backofen. Er ist die entwickelte Form des Einhüllens in Lehm und des Zudekkens mit Asche.

Braten ist Kochen in heissem, flüssigem Fett. Es ist die bezeichnende Kochart für Gegenden, in denen Öl reichlich zur Verfügung steht. Das üb-

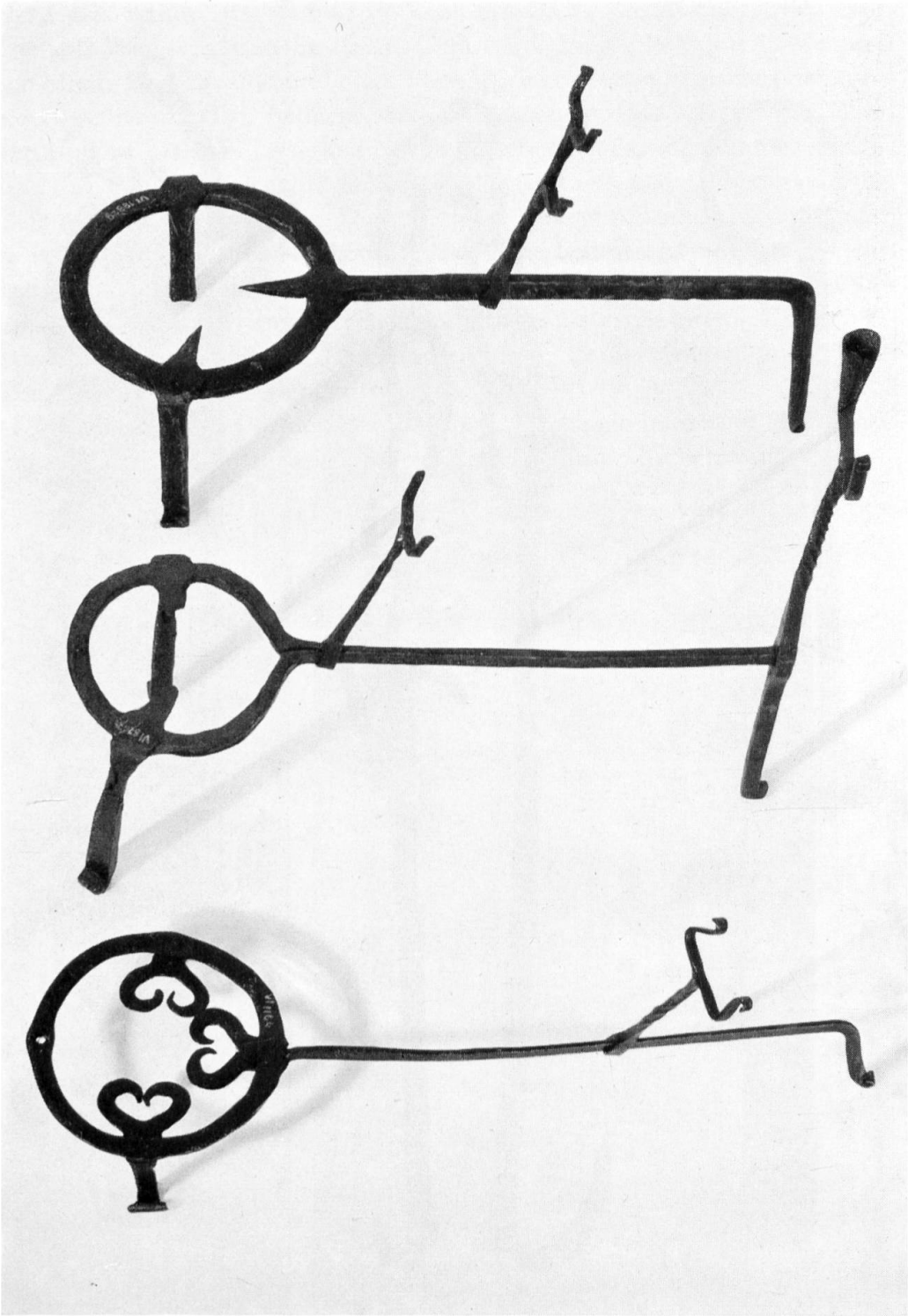
liche Gerät ist die Bratpfanne; sie kann aus Stein, Metall oder Irdenware bestehen. Wenn Speisen in einem Gefäss mit Flüssigkeit (meist Wasser, auch Milch) bedeckt sind und diese Flüssigkeit sehr heiss gemacht oder zum Sieden gebracht wird, nennen wir dies das eigentliche «Kochen». Eine altertümliche Art, die Flüssigkeit heiss zu machen, ist das sogenannte «Steinkochen»: glühend gemachte Steine werden solange in die Flüssigkeit geworfen, bis diese zu sieden beginnt. Zum «Kochprozess» braucht man feuerfeste Gefässe; das «Kochen» ist also sicherlich bereits eine entwickelte Form der Speisenzubereitung. Geht das Gar-Kochen langsam und lange auf kleinem Feuer vor sich, bezeichnen wir dies als «schmoren». Eine noch spätere Art des Kochens ist das Dämpfen; dabei werden Speisen in feuchter Hitze, im Dampf des siedenden Wassers, gar gemacht.

Die komplizierten Formen des Kochens, welche ein moderner Kochherd ermöglicht, liegen ausserhalb unseres – etwas «altmodischen» – Rahmens.

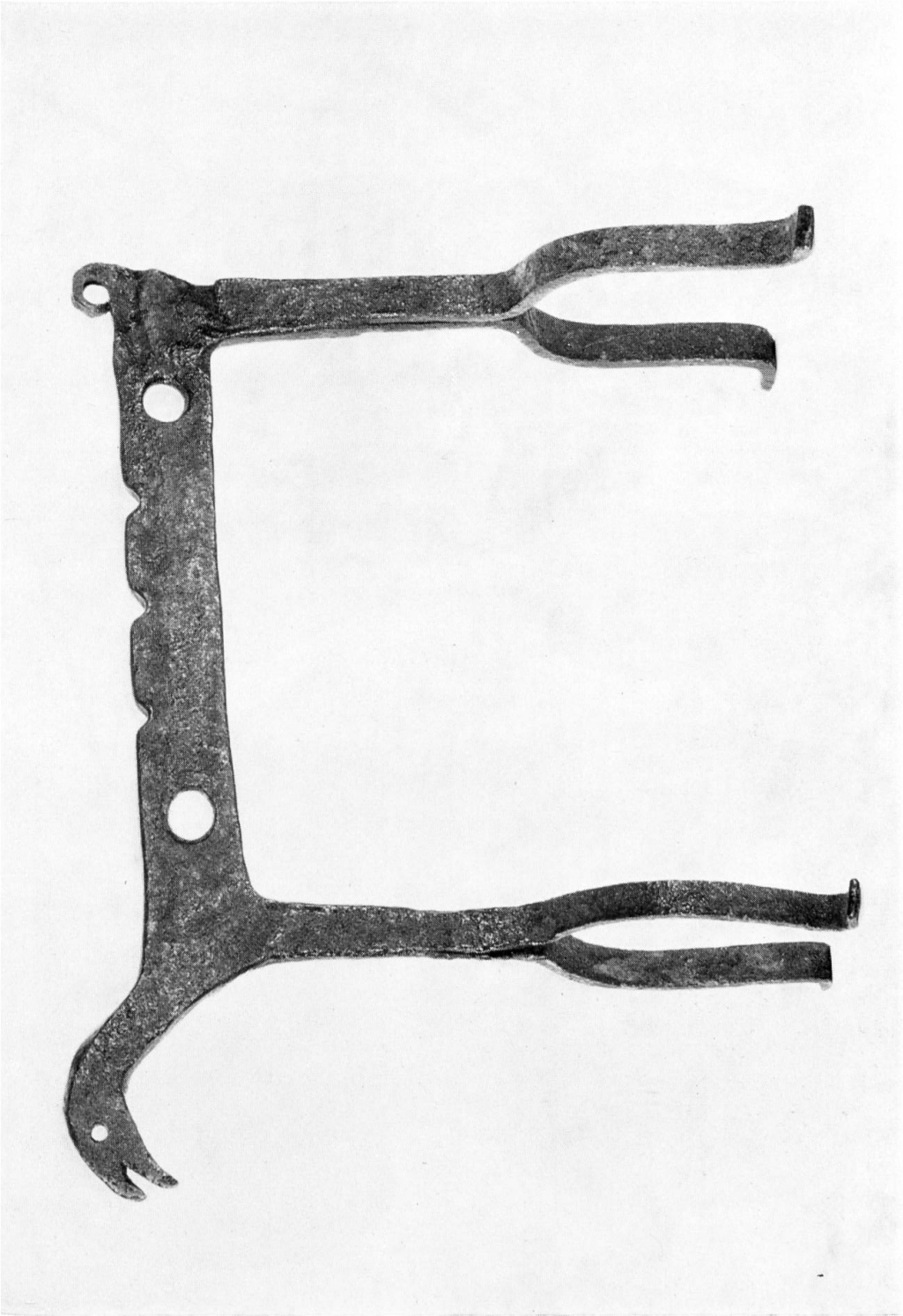
Robert Wildhaber



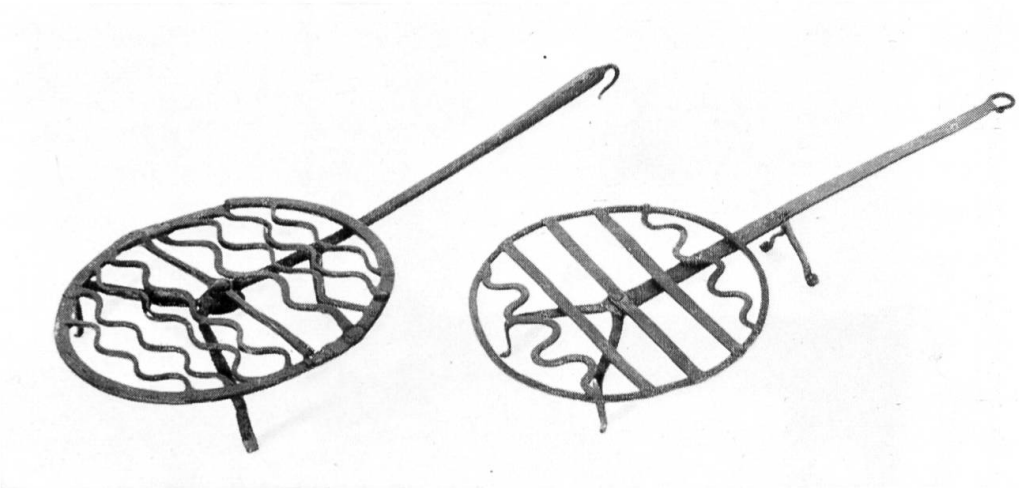
Herdketten VI 8581, 7596, 9459. Hannover, Deutschland (datiert 1749); Lupsingen BL; Deutschland (datiert 1805)

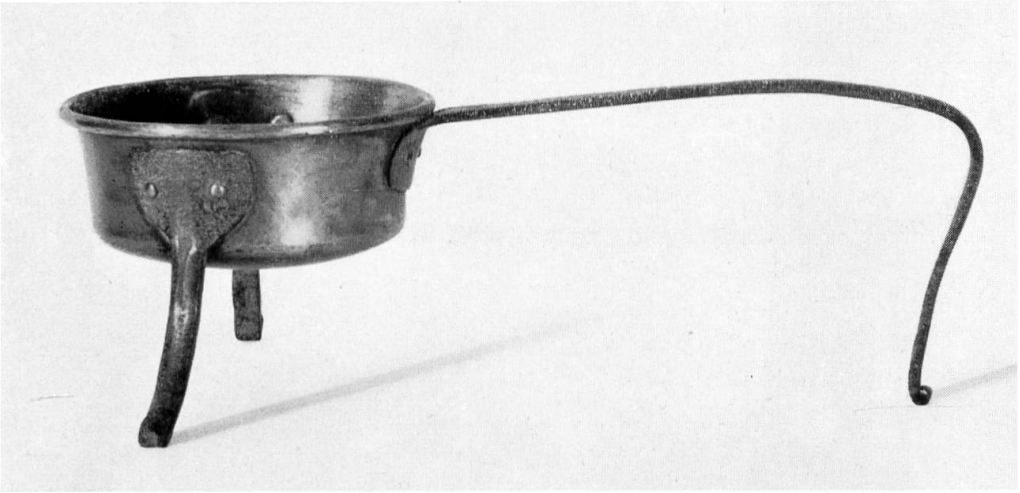


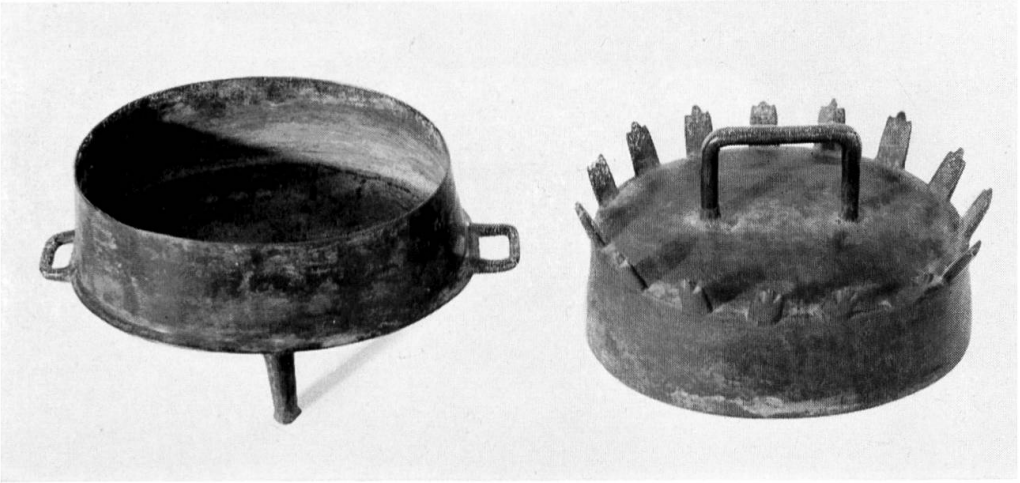
Schmiedeiserne Pfannenknechte VI 18829, 8767, 1164. Sagens GR; Kt. Wallis; Truns GR



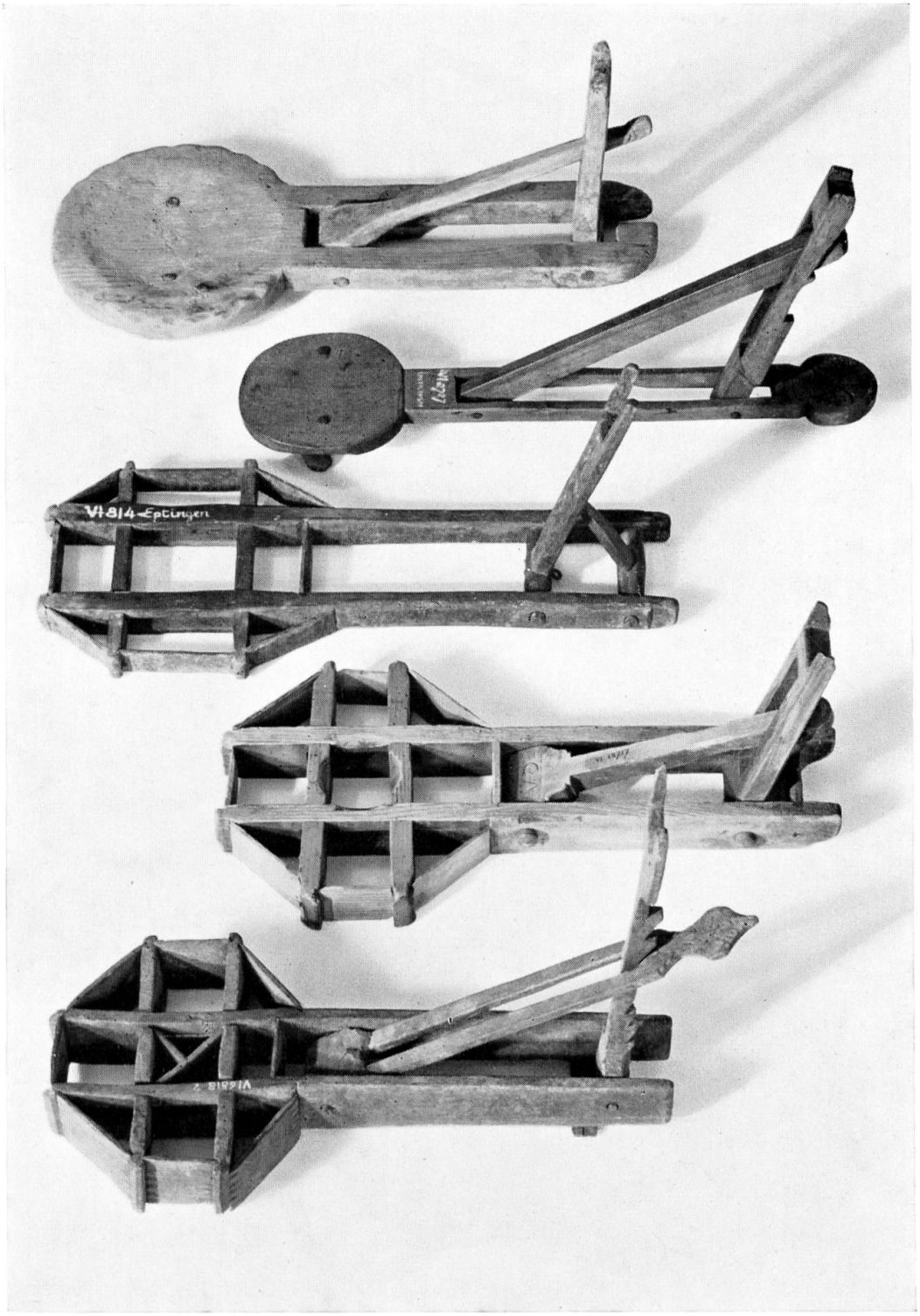
Feuerbock VI 27452. Portugal («Katze»)



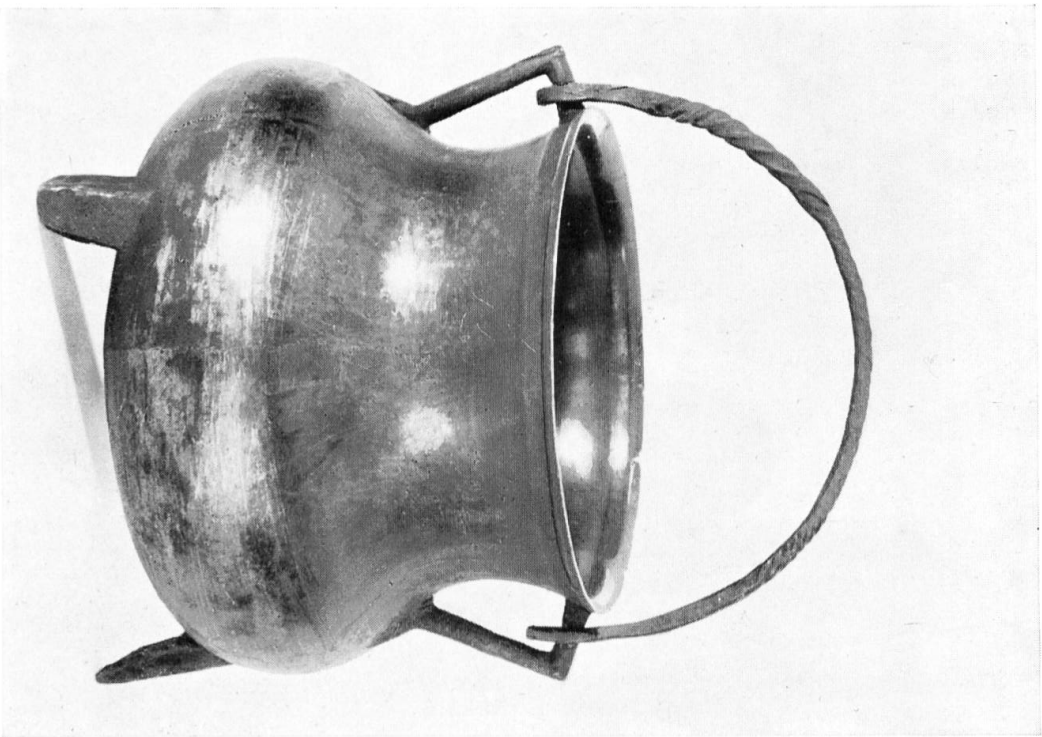




Röstgestelle VI 8582, 11915. Kt. Wallis; Murcia, Spanien
Dreifuss-Pfännchen VI 18613. Heinzenberg GR
Backpfanne VI 15175. Kt. Waadt

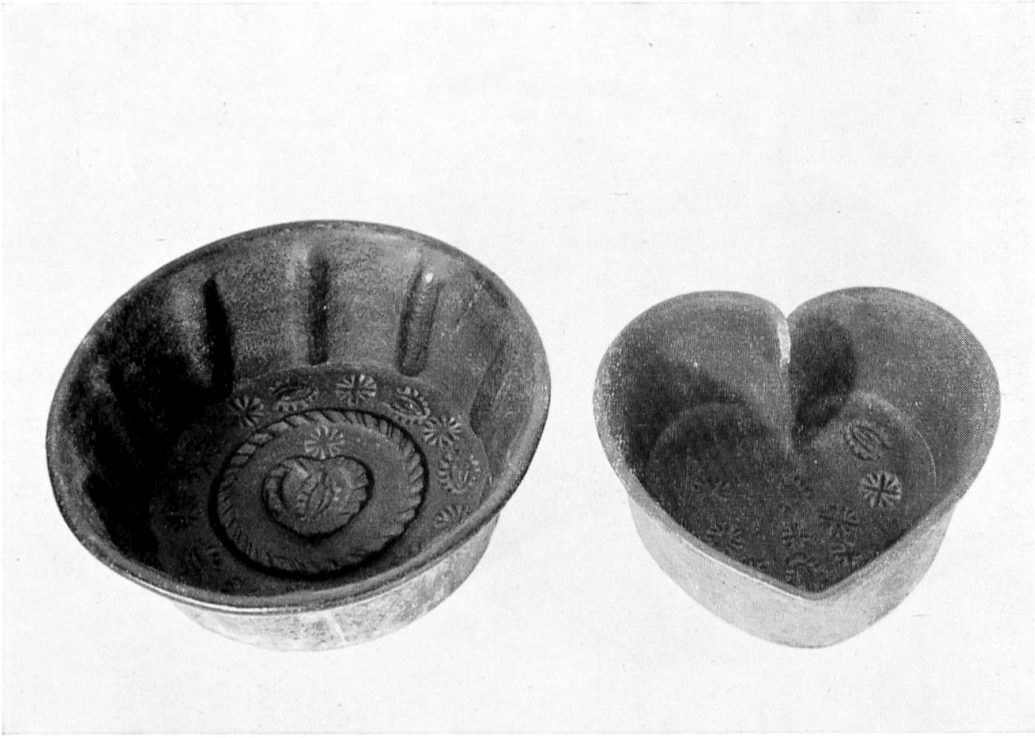


Hölzerne Pfannenknechte VI 17332, 2727, 814, 15717, 6818. Schanfigg GR; Immensee SZ (datiert 1752); Eptingen BL; Kt. Graubünden; Schweiz

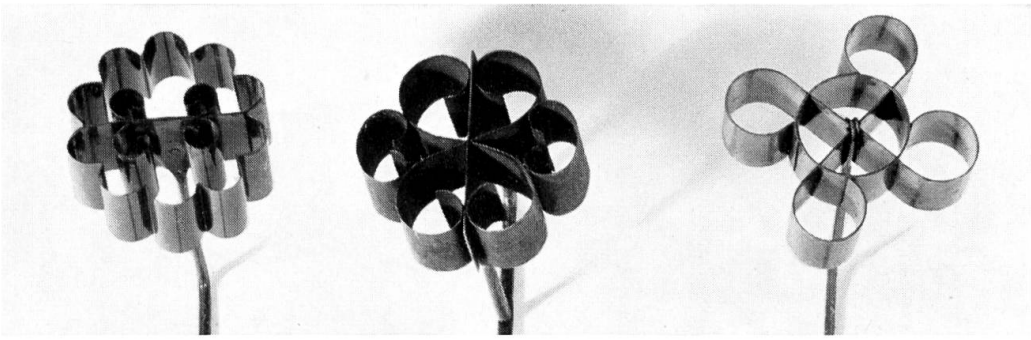


Erzhafen VI 24122. Schächentalerberge UR
Irdener Kochtopf VI 23795. Prekmurje, Slovenien, Jugoslavien

Koch- und Bratgeschirr VI 21879, 16777, 4029, 182. Berneck SG; Basel-Stadt; Elsass; Berner Jura

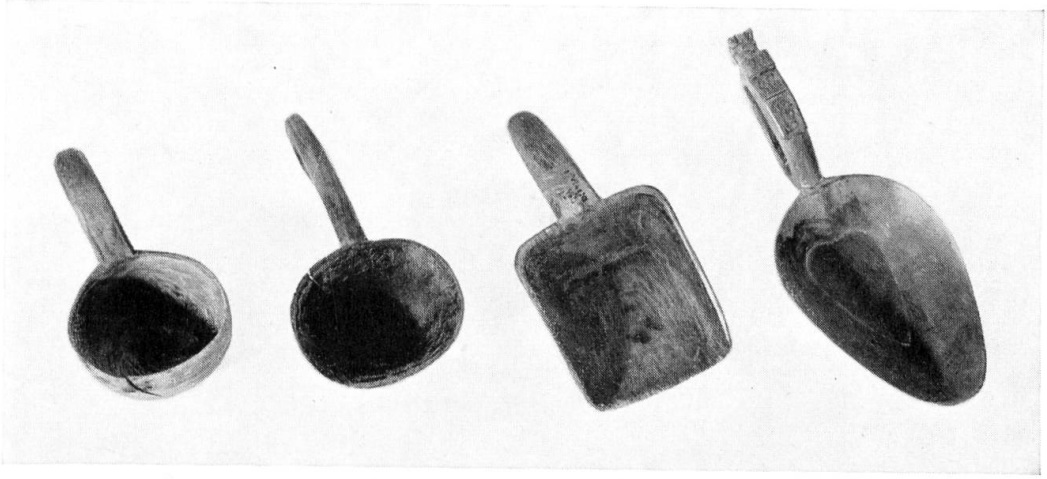


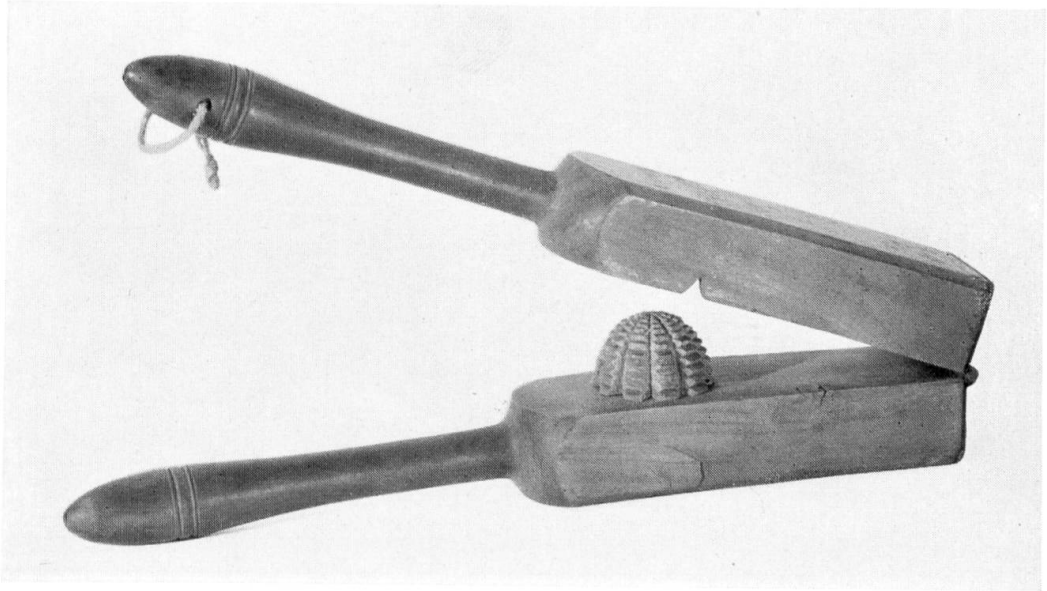
Auflaufformen, Schwarzhafnerei VI 22701, 25334. Beide: Rosental, Kärnten, Österreich
Backglocke VI 21211. Bosnien, Jugoslavien



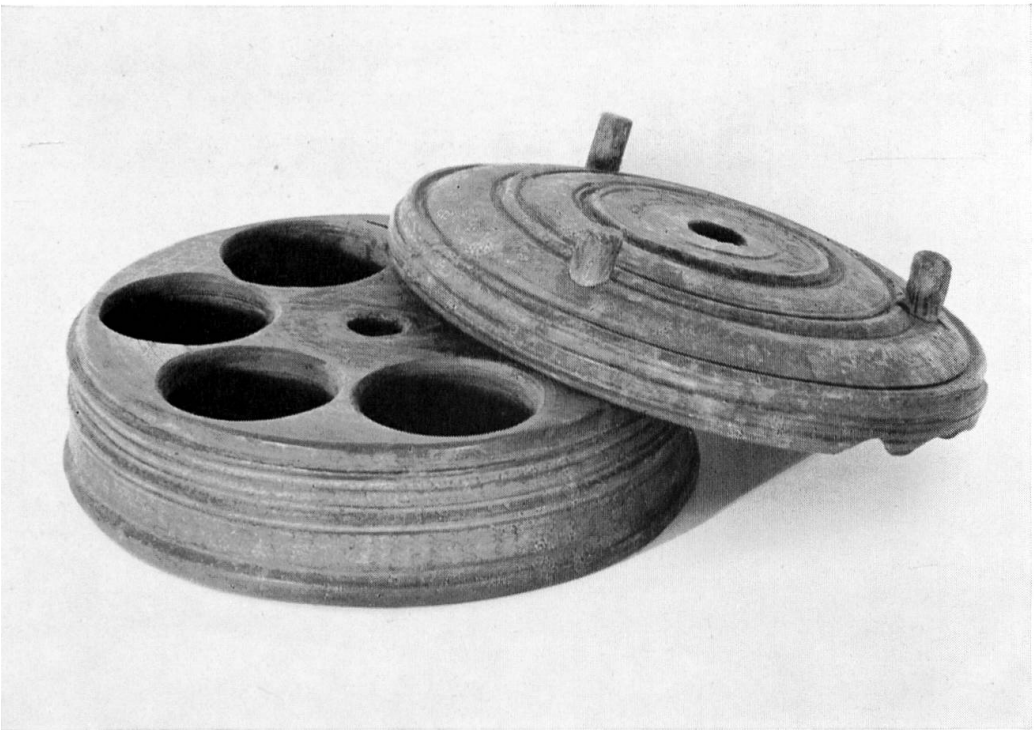
Rosenküchlein-Eisen VI 4061, 1711, 17462. Basel-Stadt, Basel-Stadt; Sumiswald BE
Bretzeleisen VI 16019, 1381, 20284. Basel-Stadt; Schweiz; Emmental BE

Kochgeräte VI 20926, 19887, 11496, 18950, 4658, 21162. Val de Bagnes VS (Buttermesser); Dänemark (Fischlöffel); Apulien, Italien (Kochlöffel); Schweiz (Krautgabel); Kt. Zug (Rührkelle); Färöer, Dänemark (Quirl)





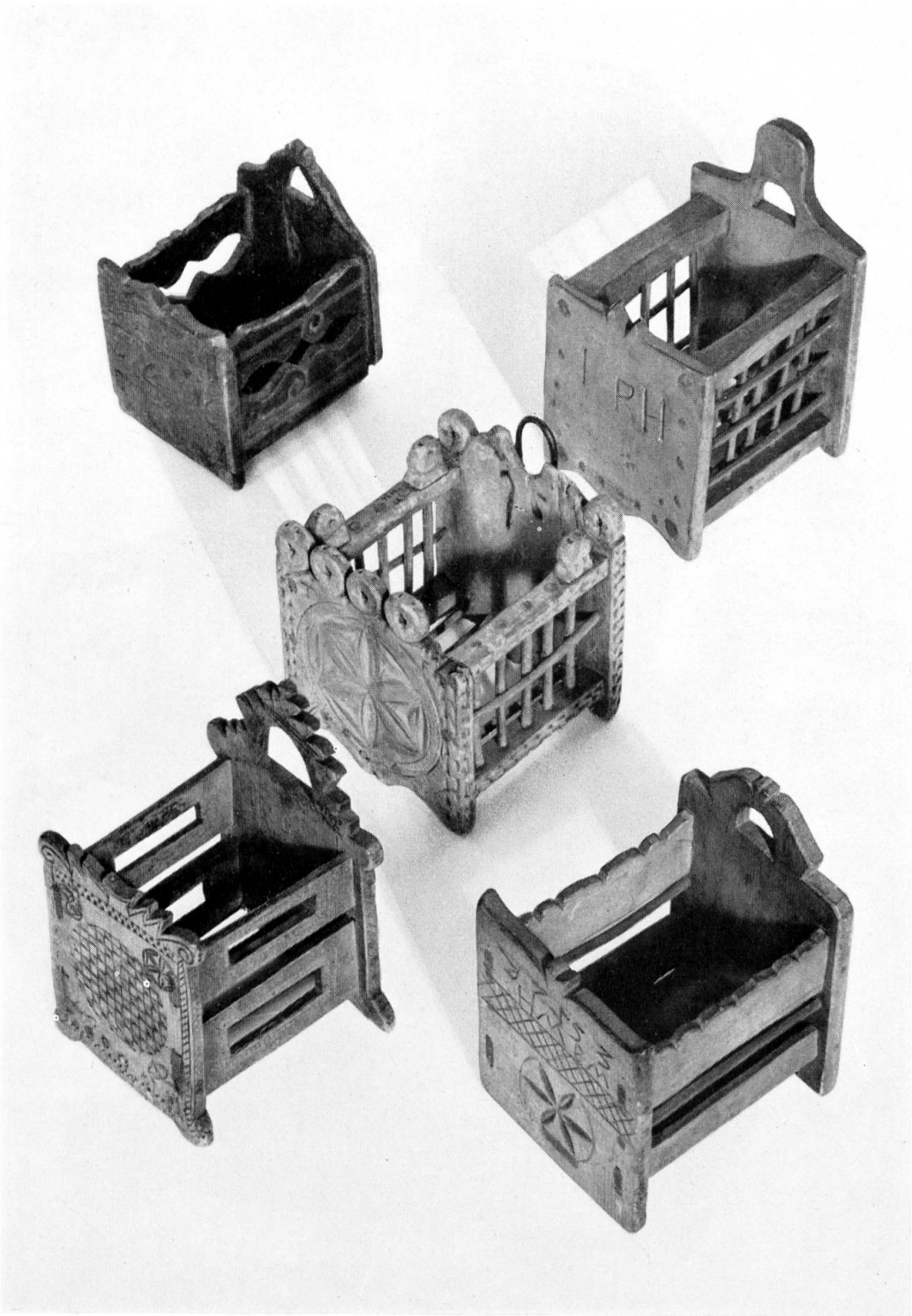
Mehllöffel VI 9758, 4869, 4870, 11953. Binntal VS; Vals GR; Vals GR; Sardinien
Käseraspel VI 17702. Saas-Fee VS
Zitronenpresse VI 16353. Basel-Stadt



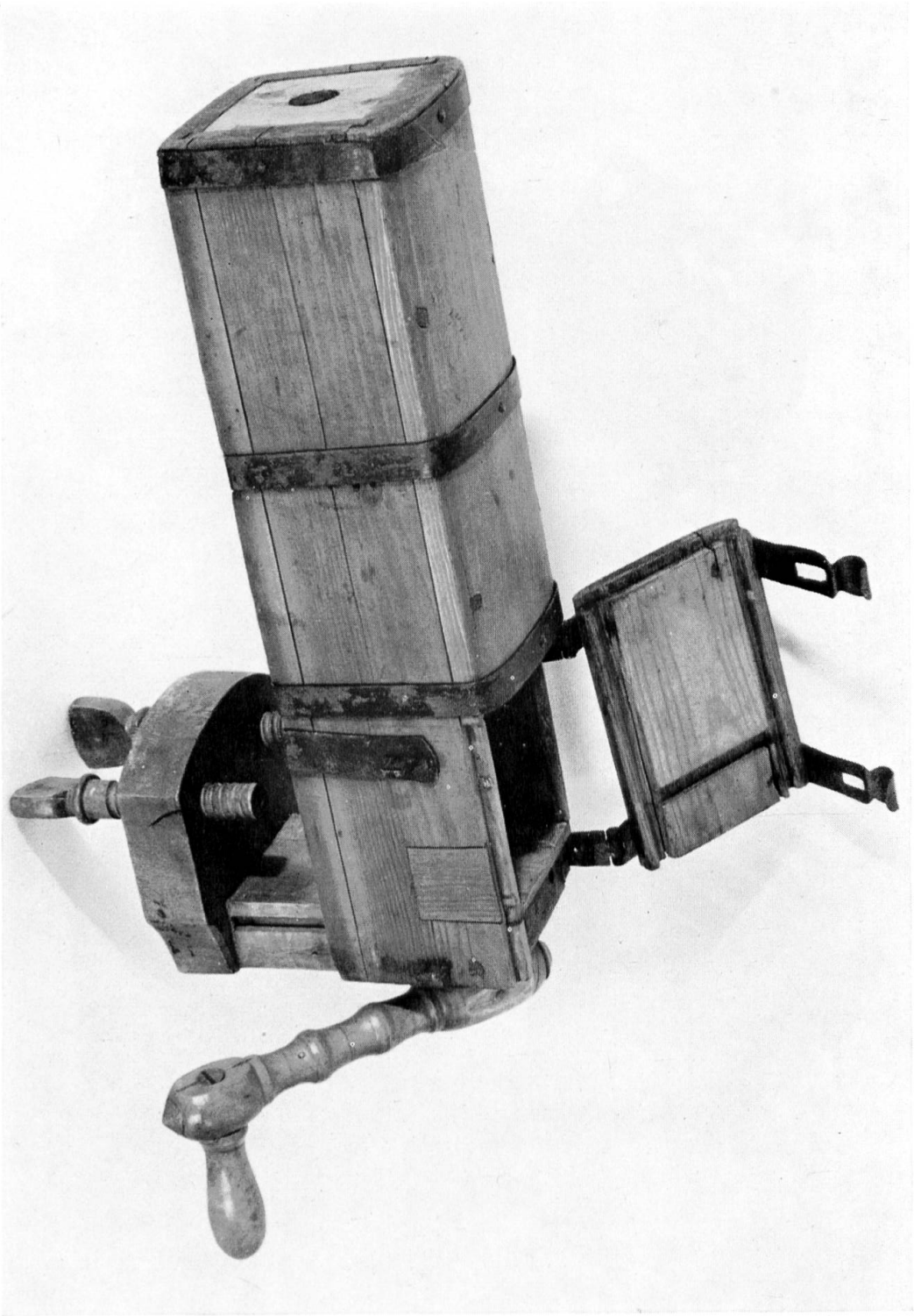
Zwiebeltöpfe VI 3592, 2729. Schweiz; Kt. Zug
Gewürzdose VI 20927. Val de Bagnes VS

Salzfass VI 3527. Engadin GR (datiert 1708)

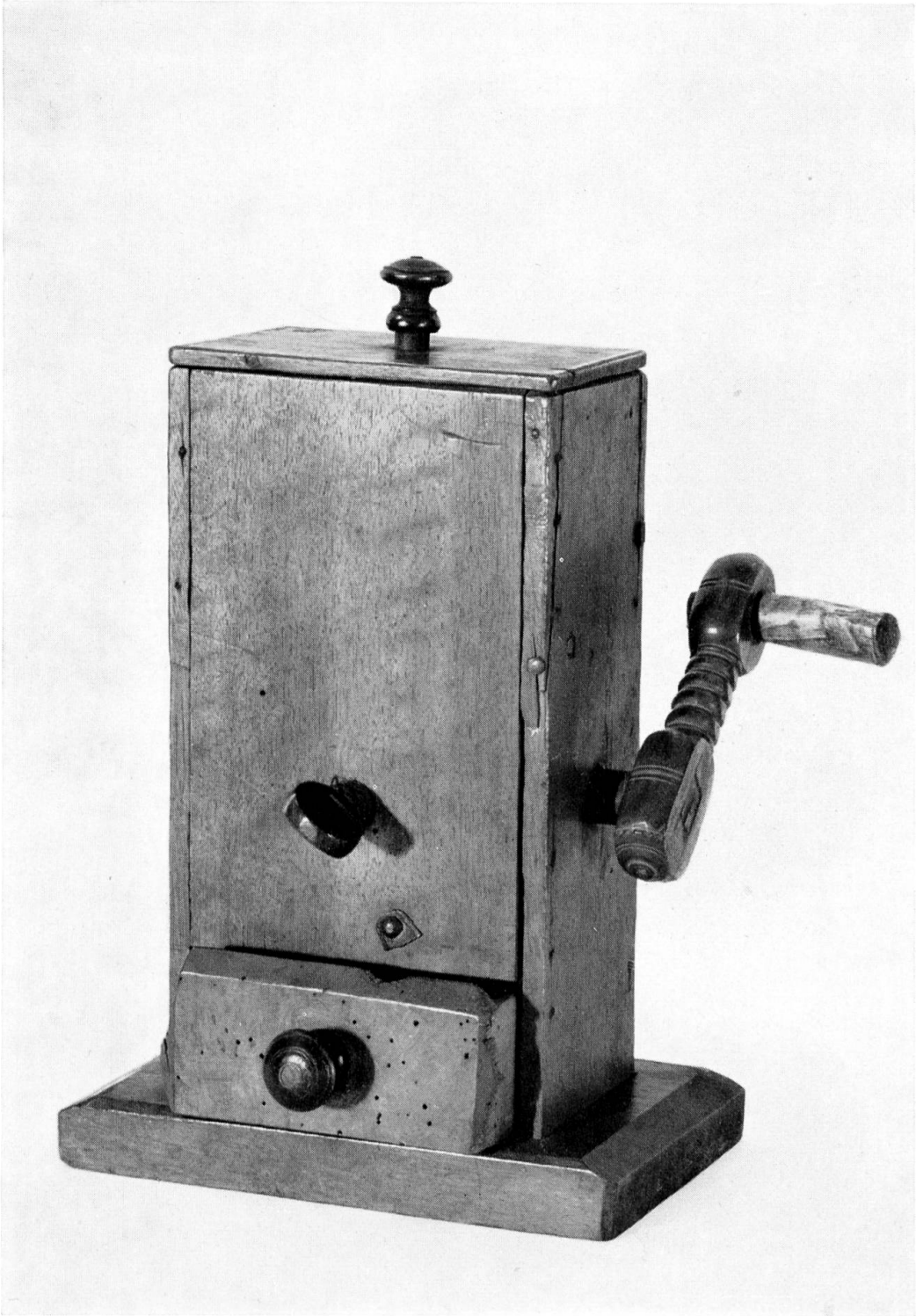
Essigfässer VI 9426, 1357, 907. Kt. Bern (datiert 1834); Basel-Stadt; Kt. Wallis (datiert 1804)



Löffelkörbchen VI 17399, 17791, 18476, 10895, 4669. Prätigau GR (datiert 1736 und 1737); Avers-Cresta GR; Avers-Platta (datiert 1735); Schanfigg GR (datiert 1733); Prätigau (datiert 1753)



Wurstmaschine VI 21115. Tavanasa GR



Kaffeemühle VI 18182. Basel-Stadt

Nussknacker VI 2574, 7028, 1750, 8551. Kt. Zürich; Basel-Stadt; Kt. Baselland; Schweiz

Ölkrug VI 27647. Caltagirone, Sizilien (datiert 1873)

Ankenhafen VI 9578. Vermutlich Heimberger Keramik (Kt. Bern, datiert 1782)
Vorratstopf, Schwarzhafnerei VI 2038. Auvergne, Frankreich