

# Kulturgeschichtliches über die Küche

## Die Küche im Altertum

K. A. Die ältesten uns bekannten Kochgelegenheiten sowohl bei den Höhlenbewohnern und Pfahlbauern, den Helvetiern, Römern und Germanen lassen keinen Zweifel darüber, dass Herd und Herdgeräte diesen Völkern heilige Gegenstände waren. Der Ausdruck «am heimischen Herd» ist der Niederschlag davon, dass dem Herd früher sakrale Bedeutung zukam. Auf dem ganzen Gebiet der Schweiz ist seit der Latènezeit (400-58 vor Christi Geburt) die Kesselkette nachweisbar; sie hat sich bis in unsere Zeit erhalten, besonders in Gebirgsgegenden und in der Sennhütte. Diese Kesselkette war in der Vorstellung unserer Vorfahren mit geheimnisvollen Kräften ausgestattet, wie überhaupt der Glaube der alten Völker im Feuer Kräfte und die Anwesenheit der Gottheit selber sah. Denken wir nur an den Griechengott Hephaistos (Vulkan) oder an die Feuersäule beim Auszug des Volkes Israel aus Ägypten. Vor noch nicht vielen Jahren lebte im Volksglauben des Bernbiets die Vorstellung, wenn man die «Hähle» (Kesselkette) bei Hagelschlag in die Dachtraufe lege, werde der Hagel nachlassen.

Wie primitiv wir uns einerseits die Kücheneinrichtungen bei den Urvölkern vorzustellen haben, so ist andererseits die Tatsache vielsagend, dass der Herd sowohl in den noch einfachen Hütten, in den Felsenhöhlen und in den Wachttürmen in der Mitte stand. Der Herd war aus Steinen aufgerichtet, auf ihm brannte das Feuer ständig. Die Wöchnerin trachtete danach, dort vor dem Herd das Kind zur Welt zu bringen, im Angesicht des Heiligtums und der Hausgötter, denen sie ihr Kind weihen wollte. Im heutigen Italien ist die Sitte, das Neugeborene auf die Herdplatte zu legen, noch nicht ausgestorben. Im römischen Haus lag der Herd ursprünglich im Atrium, dem eigentlichen Wohn- und Aufenthaltsraum. Vor ihm stand der grosse Esstisch, an dem sich die Hausgenossen zu den Mahlzeiten versammelten, und bei jeder Mahlzeit stellte man zum Dank für Speise und Trank den Hausgöttern ein gefülltes Schüsselchen auf den Herd.

Die Bedeutung des Herdes ist in unserem Land noch am Brauch der «Hausräuke» ersichtlich: dies ist die Weihe des neuerbauten Hauses. «Räuke» oder «Herdrauch machen» bedeutet nämlich soviel wie ein neuerstelltes Haus beziehen, in dem man früher den ersten Herdrauch in allen Gemächern herumtrug, um die guten Geister zu befriedigen, die bösen aber von der neuen Heimat fernzuhalten.

Höchst aufschlussreich ist die Tatsache, dass bei den Naturvölkern die Toten vielfach auf den Herdstätten oder neben denselben beigesetzt wurden. So in Frankreich, Italien, Deutschland und

der Schweiz. Entweder wurde beim Herd eine Vertiefung zur Aufnahme der Toten ausgehoben und diese wurden in die Herdschicht und Asche bestattet, oder aber es legten die Sippen ihre Toten direkt in den Feuerherd der Höhlen und verliessen dann die Wohnhöhlen für längere Zeit, in der Tote beigesetzt worden waren. Diesem Bestattungskult liegt die religiöse Vorstellung zugrunde, dass dem Herdfeuer reinigende und heiligende Kräfte beiwohnen.

Die folgenden, uralten Herdgeräte spielten in den vorgeschichtlichen Kulturen eine grosse Rolle: Kesselkette, Feuerbock, Bratspiess, Herdschaufel, Schüreisen, Feuerzange, Dreifuss, Kochkessel. Diese Gegenstände genossen kultischen Charakter, dienten als Votive. Wie Grabungen im alten Hellas und besonders die Dichtung Homers dartun, standen Herd und Kult nahe beieinander. Priesterinnen hüteten das heilige Feuer, sie waren zugleich Gottgeweihte und Dienerinnen der Ahnen und Dämonen.

Im 14. Gesang von Homers Odyssee wird von der Schlachtung eines fünfjährigen Mastschweines erzählt und wie das Fleisch gebraten wird. Die am Spiess gebratenen Fleischstücke wurden auf den Küchentisch gelegt:

«Der Sauhirt stellte sich hin, es zu teilen; denn Billigkeit lag ihm am Herzen. Und in sieben Teile zerlegt er alles Gebratene; einen legt er den Nymphen und Hermes, dem Sohne der Maja, betend den andern hin; die übrigen reicht er den Männern.»

Darstellungen von Mahl und Küche sowie von verschiedenen Gewerben, die der Ernährung dienen, sind auf den Denkmälern des alten Ägyptens abgebildet.

## Die Küche im Mittelalter

Bei der Besiedlung und Inbesitznahme unseres Landes durch die Alemannen wurden Grund und Boden durch Umtragen weihenden Feuers «in Besitz» genommen. Das Herdfeuer, das aus der Heimat mitgebracht worden war, musste den Herd der neuen Wohnstätte einweihen. Die Errichtung des Herdes auf dem neuen Gebiet leitete den rechtlichen Besitz des Landes ein.

In der Zeit der Notker und Ekkeharde, da die Abtei St. Gallen ein europäisches Kulturzentrum ersten Ranges war



gen, einen Bahnhof, einen fernbedienten Bahnübergang und Beleuchtungsmasten, alles in wirklichkeitsnahen Design. Eine Eisenbahnanlage dieser Art lässt sich nicht nur nach eigener Phantasie immer wieder verändern, sondern sie erlaubt auch aktives «Isebahneln» wie in Wirklichkeit, mit Fahrleitungsreparaturen, Gepäckverladen, usw. mit lebensnahen Ausrüstungen en miniature. Unser Bild zeigt den neuen Reparaturwagen im Einsatz.



(9. und 10. Jahrhundert), war auch ihre Küche «leistungsfähig». Dies liest sich angenehm nach in Scheffels «Ekkehard». Darin lässt uns der Dichter einen Blick tun in die Klosterküche und ins Rektorium, den «luftigen Essraum» mit den sieben Säulen. Auch von der Kochkunst auf Hohentwiel erzählt uns Scheffel: «... in der Hohentwiler Küche war Leben und Bewegung wie im Zelt des Feldherrn am Vorabend der Schlacht. Frau Hadwig selbst stand unter den dienenden Mägden; sie trug keinen Herzogsmantel, wohl aber einen weissen Schurz, teilte Mehl und Honig aus und ordnete die Backungen der Lebkuchen an. Praxedis mischte Ingwer, Pfeffer und Zimt zur Würze des Teiges. Was nehmen wir für eine Form, frug sie. Das Viereck mit den Schlangen? Das grosse Herz ist schöner, sprach Frau Hadwig. Da wurden die Weihnachtslebkuchen in der Herzform gebacken, den schönsten spickte Frau Hadwig eigenhändig mit Mandeln und Kardamonen.»

Wenn wir noch kurz von der Küche der Ritterburg etwas sagen wollen, so gilt allgemein, dass die Küche einer heutzutage Arbeiterfamilie, nicht zu reden vom gehobenen Mittelstand, unvergleichbar komfortabler, hygienischer und auch reicher an Hilfsgerätschaften ist als die ehemalige Burgküche es war. Ritterromantik wäre hier am falschen Ort. Man lese etwa in Jeremias Gotthelfs «Kurt von Koppigen» von den einfachen, ja ärmlichen Kücheneinrichtungen des niederen Landadels.

In diesem Zusammenhang ist ein Burginventar aufschlussreich, das 1553 angelegt wurde. Es handelt sich um das «Burgmobiliar, Hausrat und anderes», das im selben Jahre dem neu aufziehenden Landvogt zu Zwingen (Kanton Solothurn) übergeben wurde. Es führt an: «2 Kannen, 4 Zinnteller, 6 Zinnplatten, eine kleine Trinkkanne, ein zinnernes Giessfass, ein Rost, worauf Kochgeschirr in den Ofen geschoben wurde. In den Stuben 2 Tische, 5 Stabellen, ein kleiner Wandschrank zum Aufbewahren von Schenkkanen, ein Spannbett, ein grosser Wandschrank, 9 Betten, gute und böse, wovon 5 mit Anzügen, 10 Kissen und Pflügen, 5 Strohsäcke. In der Küche 2 eherne Häfen, wovon einer rinnt, 1 Feuerdeckel, eine eiserne Hälen. In der Turmkammer 2 Spannbetten, 6 Hochken (= Schemel) und eine leere Truhe...»

## Die Küche im Bernerland

Wie wichtig der Herd als einigendes Band der Familie war, geht schon daraus hervor, dass man bis ins 18. Jahrhundert Volkszählungen nicht nach dem heutigen Modus vornahm, sondern man zählte vielmehr die Herde (Feuerstellen), das heisst pro Familie einen Herd. Wenn in einem Dorf ums Jahr 1700 50 Herde gezählt wurden, so besagt dies, dass das Dorf damals 50mal fünf Einwohner = 250 Seelen zählte. Herd und Herdfeuer waren schon früh der staatlichen Kontrolle unterstellt worden (Feuerschauer), war doch die Feuergefahr bei der Verwendung des Holzes als hauptsächlichstes Baumaterial (Stroh- und Schindeldach) gross. In vielen Gerichtsprotokollen ist etwa zu lesen «durch eines Weibes Unachtsamkeit», d. h. von der Küche aus, sei ein Haus- oder Dorfbrand entstanden. Besonders in unseren Landstädtchen stieg der rote Hahn allzu häufig über die Dächer.

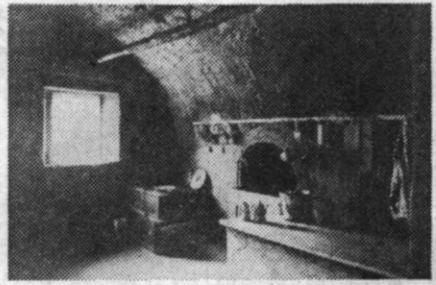
Simmentaler Bauernhäuser aus dem 17. Jahrhundert sollen noch fensterlose Küchen besitzen (die Belichtung erfolgt durch offene Holzkamin). Der ganze Küchenraum wird aber alle Jahre ein- bis zweimal geweißelt, was den Häusern des Alpengebietes einen putzigen, einladenden Charakter verleiht. Bekannt und recht einladend sind die recht anheimelnden Herde in den Sennhütten.

Nach nordischen Vor- und Urbildern waren die Herdstellen ursprünglich in der Mitte der Küche der Siedlungen in unseren Alpentälern zu finden. Solche uralte Küchen sind noch zu finden bzw. lassen sich noch rekonstruieren. Das Ur-

haus war einräumig. Daraus entwickelte sich das «Länderhaus» der Alpengegend und das »Dreisässenhaus» des Mittellandes. Sage und alte Bräuche, wie wir sie im Bernerland noch kennen, stammen meist aus der Zeit des einräumigen Hauses.

Von der Küche im Bauern- und Bürgerhaus gilt folgendes: Kochherde, in denen das Feuer eingeschlossen brennt, gibt es erst seit der Mitte des 16. Jahrhunderts, und damit werden Pfannen anstatt der an der Kette über dem offenen Feuern hängenden Bronze- und Eisenkessel nötig. Erst von dieser Zeit an entwickelt sich ein reiches und reichhaltiges Küchengerät, das der Stolz der Hausfrau wurde.

Auf dem Lande aber, zu Gotthelfs Zeiten und früher, da die Kleinmeister und Kostüm-Maler Aberli, Freudenberger, die Lory und andere ihre Trachtenbilder und ländlichen Stillleben schufen, haben wir es noch mit den alten «Rauchküchen» zu tun. Damals war der Landbewohner noch weitgehend Selbstversorger; er pflanzte die Gespinste, hielt Schafe, bereitete Stoffe und Wolle und Garne; er schlachtete Gross- und Kleintiere; der Schuhmacher auf der Störarbeit verarbeitete hofeigenes Leder; auch die Nahrung war fast ausschliesslich Ei-



genprodukt. Dieser Selbstversorgung war die Küche im Bauernhaus wie jene der Herren- und Patrizierhäuser zu Stadt und Land angepasst. Darüber liest sich unterhaltsam in den Rudolf-von-Tavel-Büchern.

In jüngerer Zeit, in den letzten Jahren und Jahrzehnten, erhielten die meisten Bauernhäuser «moderne» Küchen, elektrische Herde neben dem Holzherd, Warmwasserboiler und Rauchkammern; das Wasser muss die Hausfrau nicht mehr bei jedem Wetter und jeder Kälte mühsam beim Brunnen vor dem Hause holen. Das offene Kamin, in welches das Fleisch aufgehängt wurde und das eine «zügige», kalte, finstere und ungesunde Küche zur Folge hatte, verschwindet mehr und mehr, beinahe ganz. Licht, freundliche und wohlige Helligkeit, heimelige Eckbänke und saubere eingebaute Schränke findet man jetzt in den Küchen unserer schärmigen Bauernhäuser. Auch die alten Ofenhäuser verschwinden oder werden für andere Zwecke als zum Brotbacken frei, und das schmackhafte Bauernbrot wird in eigens erstellten Backöfen in der Küche selber bereit. Vielfach werden Backöfen und Kachelöfen der Wohnstube miteinander verbunden, damit die Wärme nicht verlorenght.

Besonders im letzten Jahrzehnt, das dem Bauernhaus und speziell der Bauersfrau erhebliche Mehrarbeit brachte (Arbeitskräftemangel), ist mancher Hausfrau die Arbeit durch zweckdienliche Kücheneinrichtungen erleichtert und damit auch die Freude und das Interesse am Beruf gehoben worden.

## Vereinsnachrichten

### Kirchdorf:

#### Teenachmittag im alten Schulhaus

wzk. Der Frauenverein Kirchdorf und Umgebung führte in den Räumen des alten Schulhauses einen Teenachmittag durch, dem ein voller Erfolg beschieden war. Dank der ausserordentlichen Spende-freudigkeit der Mitbürgerinnen und -bürger an Backwaren und «Glücksackpäckli» sowie des erfreulichen Besucherzustroms zum «Zvieri» im alten Schulhaus konnte ein ansehnlicher Reinertrag erzielt werden. Der Erlös der Teestube fliesst in die Vereinskasse und derjenige vom Glücksack wird an den Samariterverein Kirchdorf und Umgebung überwiesen.

#### 50 Jahre Landfrauenverein Sutz-Lattrigen

Am 11. Dezember 1933 wurde der Landfrauenverein Sutz-Lattrigen gegründet, was zu diesem Zeitpunkt der Krisenjahre ein mutiger, aber auch ver-

## Erziehung

### Mehr Spass mit der selbstgebauten Eisenbahn

FLP. Eine Eisenbahn, deren Loks, Wagen und Anlagen die Kinder selber bauen und immer wieder erweitern können, ist lehrreich und übt eine grosse Faszination aus. Zum bisherigen Rollmaterial gibt es von Lego jetzt neu einen Güterzug und eine Diesel-Rangierlok 12 Volt, einen Schlaf-, Post- und Reparaturwa-

