

# HERD- UND KÜCHENGERÄT



SCHLOSSMUSEUM GOBELSBURG

SGFLOSS GOBELSBURG  
3550 LANGENLOIS NO.

SONDERAUSSTELLUNG AUS DER METALLSAMMLUNG  
DES ÖSTERREICHISCHEN MUSEUMS FÜR VOLKSKUNDE

Österreichisches Museum für Volkskunde  
Schloßmuseum Gobelsburg

Gudrun Hempel

## **Herd- und Küchengerät**

aus der Metallsammlung des  
Österreichischen Museums für Volkskunde

Katalog  
mit 20 Abbildungen

Wien 1989

Im Selbstverlag  
des Österreichischen Museums für Volkskunde

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:  
Österreichisches Museum für Volkskunde  
A-1080 Wien, Laudongasse 15 - 19  
Direktion: Hon.-Prof. Hofrat Dr. Klaus Beitzl

Ausstellung und Katalog:  
Dr. Gudrun Hempel

Technische Mitarbeit:  
Peter Falk

Satz: Ch. Weismayer, Wien  
Druck: Novographic, Wien

Wien 1989  
Alle Rechte vorbehalten  
ISBN 3-900359-43-1

# Inhalt

	Seite
Vorwort	
Von Klaus Beitzl .....	5
Einleitung	
Von Gudrun Hempel .....	7
Katalog	
Von Gudrun Hempel	
A. Feuerzangen und Glutschaufeln .....	11
B. Feuerböcke .....	14
C. Brat- und Röstgeräte .....	18
D. Kochgeschirr und Zubehör .....	21
E. DreifüÙe und Pfannknechte .....	32
F. Kaffeeröster und Kaffeemöhlen .....	37
G. Waffeleisen .....	41
H. Backmodel und Formeisen .....	45
I. Diverse Hilfsgeräte .....	49
J. Bildzeugnisse .....	58
K. Modelle .....	62
Literatur .....	63



## Vorwort

Die Volkskunde besitzt viele Aspekte und, gleich anderen Wissenschaften, wechselnde Paradigmen; und die Museumsarbeit der Volkskundler hat diesen u. a. in Gestalt von Sonderausstellungen gerecht zu werden. Das ist ihr dauernder Auftrag und das ist auch ihr Lebensquell. Solche Anforderungen an die Museumstätigkeit werden an sie von außen herangetragen und verlangen von ihr den Mit- und Nachvollzug, mitunter auch die Vorgabe von Entwicklungen des Wissenschaftsfaches Volkskunde, des Wandels seiner Zielsetzungen und Arbeitsmethoden. Andererseits hat Museumsarbeit stets und vorab den eigenen Erfordernissen zu genügen; sie verfügt über eine beträchtliche Innensteuerung.

Legt man solche Maßstäbe der Ausstellungstätigkeit des Österreichischen Museums für Volkskunde beispielsweise hier in seiner schon länger als zwanzig Jahre bestehenden Außenstelle Schloßmuseum Gobelsburg an, so mag die diesjährige Sommerschau "Herd- und Küchengerät. Aus der Metallsammlung des Österreichischen Museums für Volkskunde" etwa in Gegenüberstellung mit dem Ausstellungsthema des vorangegangenen österreichischen Gedenkjahres "Wegmüssen. Die Entsiedlung des Raumes Döllersheim (NÖ). 1938 - 1942. Volkskundliche Aspekte" die aufgezeigte Spannweite erkennen lassen. Dort der Bezug auf den aktuellen Anlaß des 50jährigen Zurückerinnerns an die zentralstaatlich angeordnete Entsiedlung eines Waldviertler Großareals von 50 Dörfern für die Zwecke der "Bildung des Heeresgutsbezirkes Truppenübungsplatz Döllersheim" für die Deutsche Wehrmacht und die Frage der Volkskundler, was dieser gewaltsame Eingriff für die etwa 7.000 Betroffenen damals und in weiterer Folge bis heute nicht nur menschlich sondern *kulturell* bedeutet hat.<sup>1</sup> Gegenstände der Volkskultur werden in solcher Sichtweise "Zeichen" der gemeinten Wirklichkeit; die Volkskunde bedient sich hier, wie vergleichsweise die Sprachwissenschaft, der "Semiotik", der Bedeutungslehre, wonach die Wörter nicht Abbilder, sondern eben Zeichen der Vorstellungsinhalte sind. - Und hier die "Grammatik", die - wiederum analog zur Wissenschaft vom Bau und Gesetz einer Sprache - die "Wortbildungslehre" und "Satzlehre" der Volkskultur zum Gegenstand hat: z.B. "Herd- und Küchengerät". Diese gezeigte Gegenstandsgruppe hat mit ihrer großen Mannigfaltigkeit der Formen und

<sup>1</sup> Margot Schindler: Wegmüssen. Die Entsiedlung des Raumes Döllersheim (Niederösterreich) 1938 - 1942. Volkskundliche Aspekte. Begleitveröffentlichung zur Sonderausstellung im Schloßmuseum Gobelsburg. (= Veröffentlichungen des Österreichischen Museums für Volkskunde, Band XXIII). Wien 1988

Anwendungen eine zentrale Stellung inmitten des häuslichen Lebens von einst eingenommen. In der Bindung an Herd (Rauchküche) und Kochofen (Rauchstube) hat das verwendete Gerät die große zivilisatorische Entwicklung dieser Feuerstätten mitvollzogen, welche ihrerseits für das kulturgeschichtliche Werden des Hausinneren von so großer Bedeutung war, daß man Art, Zahl und Beschaffenheit der Feuerstätten und des dazugehörigen Gerätes zum wichtigsten Einteilungsprinzip des europäischen Hauses machen konnte.

In dieser Ausstellung ist allein von Metallgegenständen aus der Sammlung des Österreichischen Museums für Volkskunde die Rede. Und die "Grammatikerin" des Hauses ist Frau Oberrat Dr. Gudrun Hempel, die, tatkräftigst unterstützt durch den Metallrestaurator und Goldschmied Peter Falk, sich seit mehreren Jahren schon der museographischen Aufarbeitung des mehr als 6.000 Objekte umfassenden Bestandes an Metallgegenständen beschäftigt.<sup>2</sup> So markiert diese Ausstellung wiederum eine Etappe unserer Bestrebungen, nach entsprechend langwierigen technisch-konservatorischen, beschreibenden und ordnenden wissenschaftlichen Vorarbeiten und Fertigstellung einer systematisch-typologisch gegliederten Studiensammlung im Hauptgebäude des Museums letzten Endes auch zur Erfassung des gesamten Sammelgutes in Form eines beschreibenden Bestandskataloges zu gelangen und dergestalt einen, wie wir meinen, unerläßlichen Beitrag für die Erstellung einer "historischen Grammatik" der überlieferten österreichischen Volkskultur zu erbringen.

Klaus Beitzl  
Direktor des Österreichischen Museums für  
Volkskunde

---

<sup>2</sup> Gudrun Hempel, Handwerkskunst in Eisen. (Katalog zur Sonderausstellung des Österreichischen Museums für Volkskunde/Schloßmuseum Gobelsburg). Wien 1986.

## Einleitung

Dem Reiz der züngelnden Flammen eines offenen Kamines kann man sich auch heute im Zeitalter des Mikrowellenherdes nur schwer entziehen, Lagerfeuer im Freien gehören zum geselligen Beisammensein und das Barbecue, das Picknick im Garten, bei dem ganze Tiere oder Fleischstücke im Freien auf dem Rost gebraten werden, wird immer beliebter und dem Braten im Herd vorgezogen.

Bereits um die Mitte des vorigen Jahrhunderts bedauerte L. F. Jungius, Mundkoch Seiner Majestät des Königs von Preußen und Verfasser eines Kochbuches, "daß in vielen bürgerlichen Küchen die räumlichen Voraussetzungen fehlten, um einen Braten so zuzubereiten, wie es ihm eigentlich gebührt, nämlich am Spieß, am oder über dem offenen Feuer".<sup>1</sup> Um diese Zeit war der offene Feuerherd aus vielen Küchen bereits verschwunden und man mußte sich damit begnügen, den Braten in der Röhre zu garen.

Dennoch war die allmähliche Entwicklung von der offenen Feuerstätte zum geschlossenen Kochherd eine technische Errungenschaft, denn das Kochen am offenen Feuer war mit erheblichen Nachteilen, mit unangenehmer Hitze, hohem Brennstoffverbrauch und starker Rauch- und Rußbelastigung verbunden. Peter Rosegger vermittelt uns ein ungefähres Bild einer Rauchküche und Rauchstube: "So treten wir nun hinaus in die Küche. Es ist gerathen, die Thür möglichst rasch zu schließen, denn sonst schlägt, wenn auf dem Herde das Feuer brennt, der Rauch in die Stube. Der Feuerherd sieht mitunter aus, wie er vor tausend Jahren ausgesehen haben mag: ein etwas geebnetes, mit einem Holzreif umspannter Steinhafen, auf welchen ein Stößchen Holz gelegt und angezündet wird. Um dieses Feuer werden nun die Häfen und Töpfe gestellt, auf daß die Speisen kochen. ... Über dem Herde hängt der Rauchmantel, der 'Feuerhut', ein aus Stroh geflochtenes und dicht mit Lehm überzogener Verschlag, der den Rauch in sich sammelt und ihn durch ein Fensterlein über der Thür dem in der Laube aufsteigenden Rauchfange zuleitet ... Die Wände der Küche sind stets rußig, schwarz und die kleinen Fensterscheiben meist rauchig angelaufen ... In den entlegeneren Gegenden, aber auch in den Hügeln der mittleren Steiermark, findet man noch viele alte Häuser, in welchen Küche und Gesindestube ein einziger Raum sind; das sind die soge-

---

<sup>1</sup> Anemarie Wilz: Das unbedingt Notwendige und das Wünschenswerte. Kücheninventar von 1850 - 1890. In: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen 1988, S. 131.

nannten 'Rauchstuben'. Von Reinlichkeit oder irgend einer Bequemlichkeit kann in solchen Häusern wohl keine Rede sein; da noch dazu auch der Rauchfang gewöhnlich schlecht angebracht ist, so werden die Leute entweder von dem stetigen Rauch des Herdfeuers halb 'geselcht', oder wenn sie die Thür und Fenster in allen Angeln öffnen, so haben sie den Luftzug und im Winter die Kälte in der Stube. In den Bauernhäusern wird oft auch fast den ganzen Tag geheizt, da wird außer der gewöhnlichen Kochzeit entweder Brot gebacken oder Schweinfutter oder Kälbertränke gesotten, oder es muß der Ofen erhitzt werden, um das für die Mühle bestimmte Korn zu dörren."<sup>2</sup>

Das tägliche Kochen am offenen Feuer erforderte Geschicklichkeit und spezielle Geräte, vor allem auch dann, wenn mehrere Speisen zugleich gekocht werden sollten. Zur traditionellen Ausstattung der offenen Feuerstätte gehörten Dreifuß und Kesselhaken, Hängekessel, Gefäße mit Standbeinen und langstielige Pfannen.

Aber nicht alle Gerichte konnten auf dem offenen Herd zubereitet werden, vor allem nicht jene Speisen, die gleichmäßige Hitze von oben und unten erfordern und für die heute das Backrohr zur Verfügung steht. In der für die Rauchstube charakteristischen Doppelfeuerstätte wurde dann der Backofen verwendet. "Solange das Feuer im Backofen vor Einschließen des Brotes brannte, wurde seine Hitze immer ausgenutzt. In eisernen oder irdenen Gefäßen wurden Fleisch, auch Kraut oder für die Schweine Kartoffeln und Rüben gekocht. Diese Gefäße hatten eine bestimmte Form; sie verschmälerten sich konisch nach unten, da sie in den Backofen mit einem eigenen Gerät, dem 'Ofenwagen', geschoben wurden (siehe Kat.-Nr. 52 und 53)... Häufig wurde der Backofen auch eigens zur Speisenzubereitung angeheizt, besonders wenn viele Leute zu verköstigen waren, immer aber für größere Braten."<sup>3</sup>

Nachdem im 16. Jahrhundert vereinzelt Kochherde mit Löchern zum Einsetzen der Kochtöpfe bezeugt sind, kam es um 1800 im Zuge der Verknappung von Brennholz und der daraus resultierenden Preissteigerung zur Entwicklung von ökonomischen Öfen, sogenannten Sparherden. Sie waren zunächst meist eingebaut, gemauert und gekachelt und mit einem Backrohr und Wasserschiff ausgestattet. "Später kam man zu transportablen Sparherden aus Eisen und emailliertem Blech

---

<sup>2</sup> Peter Rosegger (1843 - 1918): Haus und Heim. In: Das Volksleben in Steiermark in Charakter- und Sittenbildern. Dritte, vermehrte Auflage. Wien, Pest, Leipzig 1885. S. 20 f.

<sup>3</sup> Hans Maria Fuchs: Die Bauernkost im Sulmtale. In: Zeitschrift für Volkskunde. Neue Folge, Band 1. 39. Jg. Berlin und Leipzig 1930. S. 28 f.

mit röhrenförmiger Rauchableitung aus Eisenblech. Gegenüber der älteren Feuerwirtschaft im Haus bedeutete die Einführung des Sparherdes heiz- und kochtechnisch eine gewaltige Veränderung, die sich anfänglich zugleich als 'Sparkunst' beim Heizmaterial empfahl. Mit ihr endet zugleich die Nutzung des natürlichen Feuers und setzt etwa seit dem Ersten Weltkrieg der Übergang 'zum technischen Feuer' und zur Elektroküche ein."<sup>4</sup> Die Einschließung des Feuers in einen Herd und das Hinzukommen neuer Energiequellen wie Petroleum, Elektrizität und Gas ermöglichten eine Umgestaltung der Kochgeschirre.

Mit Erfindung der Ziehpresse Mitte des 19. Jahrhunderts konnte Geschirr industriell gefertigt und neue Materialien verwendet werden: eine Entwicklung, die bis heute anhält. Verwendete man bisher Geschirr aus Ton, Eisen, Glockenspeise, Kupfer und Messing, so kamen Aluminium, Glas und moderner Kunststoff hinzu.

---

<sup>4</sup>Oskar Moser: Handbuch der Sach- und Fachbegriffe. Zur Erläuterung von Hausanlagen, Bautechnik, Einrichtung und Gerät im Kärntner Freilichtmuseum Maria Saal Klagenfurt/Maria Saal 1985. Stichwort Sparherd.



## A. Feuerzangen und Glutschaufeln

Für die Feuerung am offenen Herd sind Zangen und Schaufeln wichtiges Hilfsgerät. Mit einer Zange, Kluppe oder Pinzette können Feuer und Glut reguliert und glühende Kohlen aus dem Feuer genommen werden.

“Die glühenden Kohlestücke brauchte man u.a., um die Pfeifen in Brand zu setzen, noch lange nachdem es schon Streichhölzer (Schwefelhölzer) gab, deren Gebrauch man aber eines unangenehmen Beigeschmacks wegen ablehnte.”<sup>1</sup>

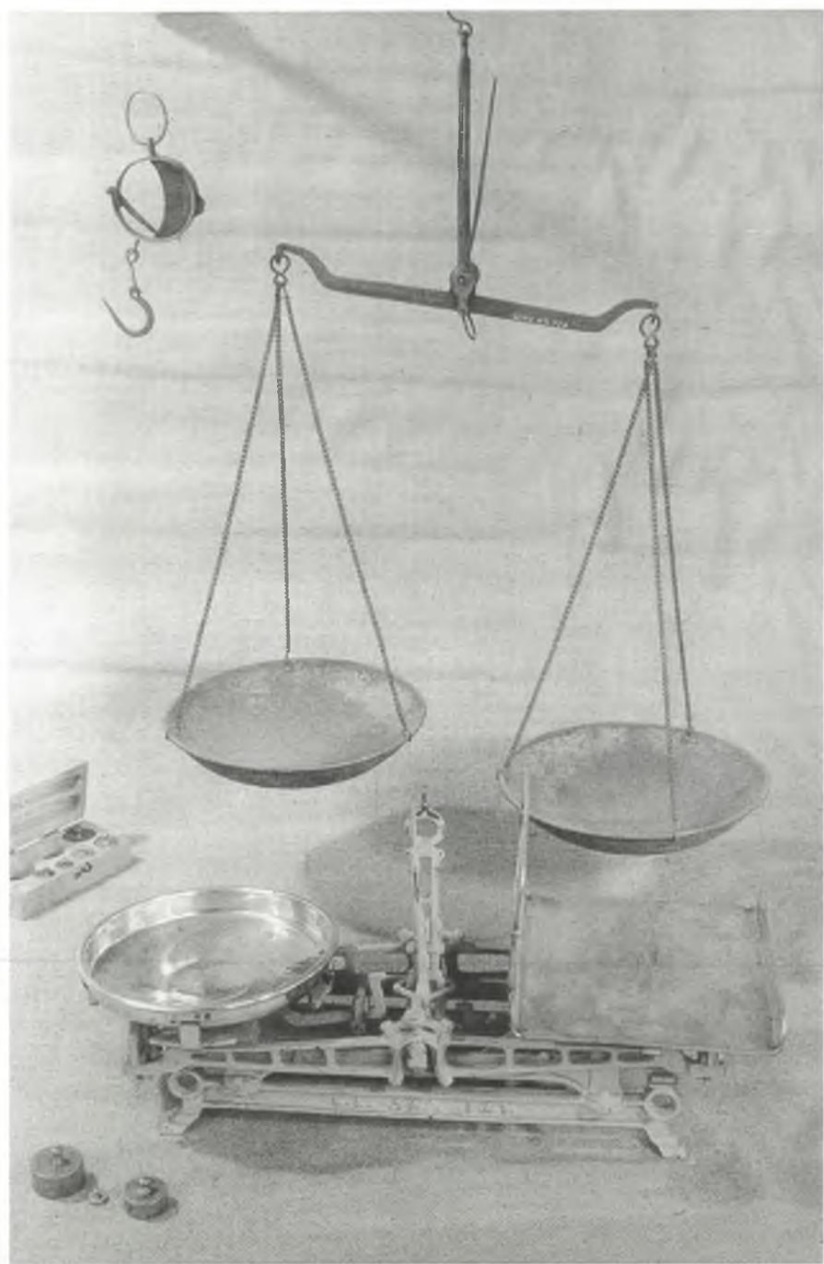
Mit einer Schaufel wurde die Asche in einen Behälter geschüttet und als Wäschelauge und Düngemittel einer weiteren Verwendung zugeführt.<sup>2</sup>

- 1 **Feuerzange in Pinzettenform**, Bandeisen geschmiedet. Herzförmiges “Auge”.  
l = 45 cm Inv.-Nr. 89/1
- 2 **Feuerzange**, wie oben.  
l = 36 cm Inv.-Nr. 89/2
- 3 **Feuerzange**, wie oben, nur ringförmiges “Auge”.  
l = 45 cm Inv.-Nr. 89/3
- 4 **Glutschaufel**, Eisen geschmiedet. Stiel aus Bandeisen, Ende halbrund gebogen; Schaufelblatt angeschmiedet.  
Wildalpen, Stmk.  
l = 52 cm Inv.-Nr. 47.036 Nh
- 5 **Glutschaufel**, wie oben.  
l = 42 cm Inv.-Nr. 89/4

---

<sup>1</sup> Hermann Kaiser: Herdfeuer und Herdgerät im Rauchhaus. Wohnen damals. In Materialien zur Volkskultur nordwestliches Niedersachsen. Heft 2. Hrsg. im Auftrag der Stiftung Museumsdorf Cloppenburg von Helmut Ottenjan (1980), S. 71.

<sup>2</sup> Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung - Gerät - Kochkunst. München 1987. S. 21.



Kat.-Nr. 155, 156, 158



Kat.-Nr. 11, 9, 6

## B. Feuerböcke

Der Feuerbock - aufgrund seiner Gestalt mitunter auch Feuerroß und Feuerhund genannt - diente zum Auflegen der Holzscheiter. Dadurch, daß man die Scheiter etwas höher oder schräg auflegte, wurde dem Feuer die zum guten Brennen nötige Luftzufuhr ermöglicht.

“Die Verbilligung des Eisens bildete im 18. und vor allem im 19. Jahrhundert die Voraussetzung für eine Verbreitung der eisernen Feuerböcke auch in mittleren und unteren Schichten der ländlichen Bevölkerung ... Der Feuerbock war aber auch im 19. Jahrhundert noch keineswegs in allen Haushaltungen vorhanden. Das gilt vor allem für die Haushalte der nicht grundbesitzenden Bevölkerung ... Hier erfüllte ein Holzscheid die gleiche Funktion. Auch ein einfacher Stein, vielleicht die Vorstufe des Feuerbockes überhaupt, erzielte den gewünschten Effekt, jedoch auf weniger repräsentative Weise.”<sup>1</sup>

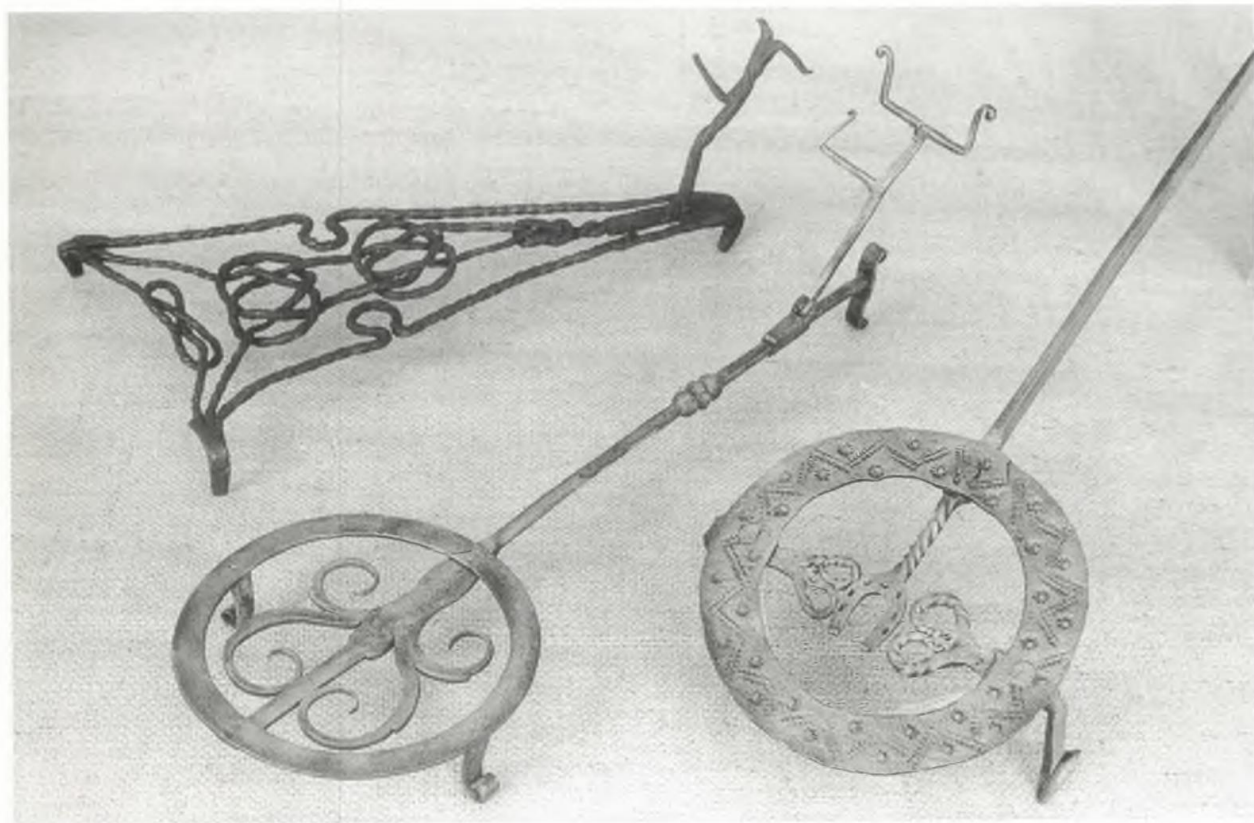
Eine funktionale Besonderheit stellen all jene Feuerböcke dar, die so gestaltet sind, daß sie auch den Bratspieß aufnehmen konnten.

- 6 **Feuerhund**, u-förmig ausgeschmiedetes Rundeisen. Als Füße zwei angeschmiedete halbrund gebogene Bandeisen.  
Südtirol.  
l = 28 cm h = 13 cm Inv.-Nr. 1.199
  
- 7 **Feuerroß**, Bandeisen, u-förmig ausgeschmiedet zu zwei Widerlagern, mit je einem Loch und einem ausgeschmiedeten Haken für den Bratspieß. Als Füße zwei durchgesteckte halbrund gebogene Bandeisen.  
Ödenburg.  
l = 42,5 cm h = 34 cm Inv.-Nr. 51.792 Nh
  
- 8 **Feuerroß**, Bandeisen, u-förmig zu zwei Widerlagern ausgeschmiedet, mit je einem ausgeschmiedeten Haken für den Bratspieß. Als Füße zwei angeschmiedete halbrund gebogene Bandeisen.  
Westungarn.  
l = 45 cm h = 33 cm Inv.-Nr. 51.797 Nh
  
- 9 **Feuerroß**, Bandeisen, u-förmig ausgeschmiedet, drei Löcher und drei ausgeschmiedete Haken für Bratspieße. Als Füße zwei durchgesteckte halbrund gebogene Bandeisen, abgewinkelte Enden.  
Oberschützen, Burgenland.  
l = 66 cm h = 44 cm Inv.-Nr. 51.794 Nh

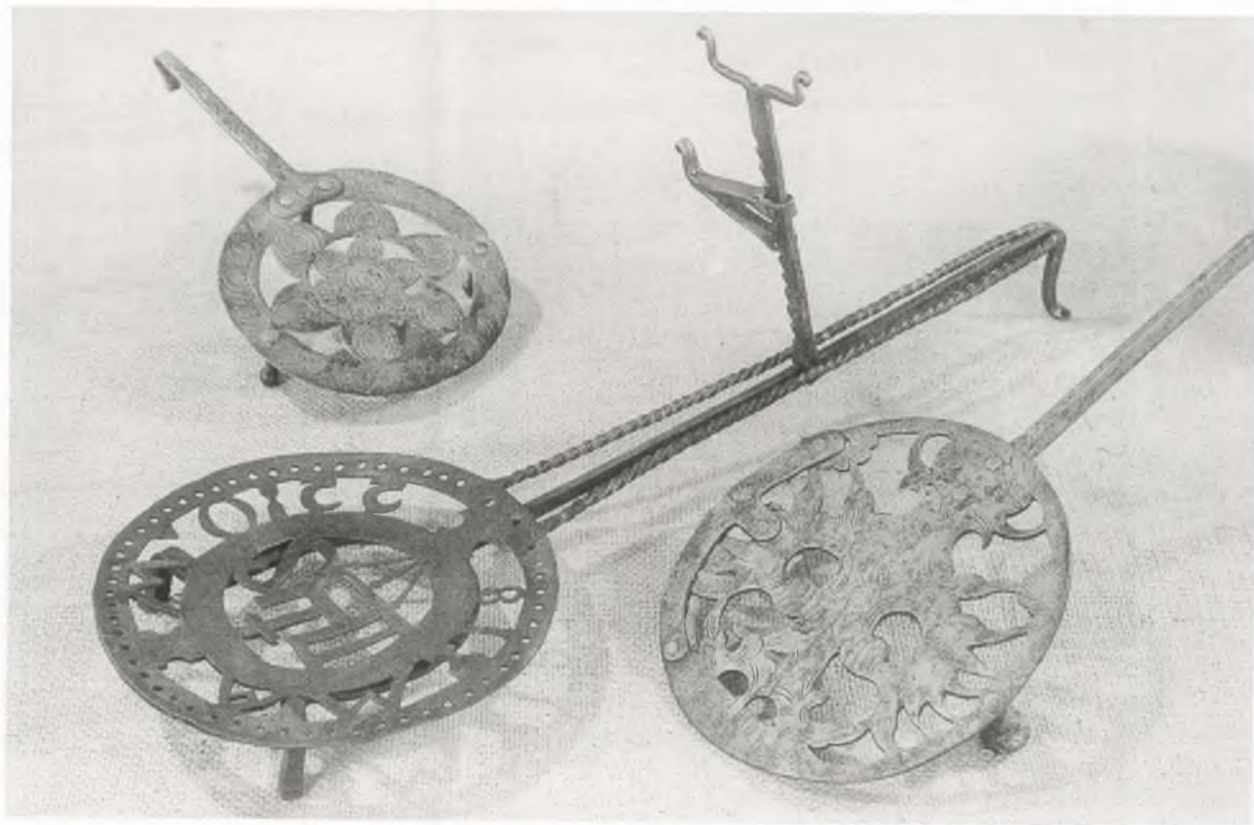
---

<sup>1</sup> Hermann Kaiser, S. 55.

- 10 **Feuerroß**, Bandeisen, u-förmig ausgeschmiedet, je drei ausgeschmiedete Haken für den Bratspieß. Als Füße zwei angeschmiedete halbrund gebogene Bandeisen.  
Agendorf bei Ödenburg  
l = 61 cm h = 40 cm Inv.-Nr. 51.795 Nh
- 11 **Feuerroß mit Kienspanklemme**, u-förmig gebogenes Bandeisen; ein Ende mit angeschmiedeter Federklemme für den Kienspan. Als Füße zwei durchgesteckte halbrund gebogene Bandeisen.  
Schachen, Steiermark.  
l = 31 cm h = 52 cm Inv.-Nr. 57.272 Nh



Kat.-Nr. 65, 61, 64



Kat.-Nr. 62, 66, 63

## C. Brat- und Röstgeräte

Zum Braten des Fleisches bediente man sich der Bratroste und der einfachen Bratspieße, mit denen das Fleisch händisch über dem offenen Feuer gedreht wurde. Bratspießuhren, die das Drehen des Spießes erleichterten, standen meist nur in adeligen Haushalten in Verwendung.<sup>1</sup> Die Haken der Bratspießständer und die Haken und Löcher an den Feuerböcken dienten als Widerlager für die Bratspieße. "Das Braten am Spieß war eine Angelegenheit, die man sich nur in bevorzugten Bevölkerungsschichten oder im Mittelstand zu ganz besonderen Festtagen 'leisten' konnte; die wertvolle Materie des Bratens sowie der Zeitaufwand, den die Zubereitung erforderte, charakterisieren den Spießbraten als ein 'Herrenessen'." Die einfachen Leute ernährten sich in der Regel von Suppe und Mus und "der Personenkreis, in dessen Küche der Bratrost zuhause war, ist mit dem für die Verwendung des Bratspießes gekennzeichneten identisch!"<sup>2</sup>

- 12 **Bratspieß.** Schwertförmiges Bandeisen mit angeschmiedeter kurbelartiger Handhabe aus Rundeisen.  
Warndorf, Westungarn.  
l = 111 cm Inv.-Nr. 51.800 Nh
- 13 **Bratspieß,** wie oben.  
l = 87 cm Inv.-Nr. 1.217
- 14 **Bratspießuhr,** Bratenwender aus Eisen. Senkrechter Rahmen auf vier Füßen; unten eine Trommel mit spiraliger Blattfeder, darüber hölzerne Seilführungsrolle zur Aufnahme des Seiles; Zahnradmechanik. Am oberen Rahmenteil Gleichlaufmechanik in der Form eines Windfanges; seitlich eine Vorrichtung zum Aufstecken der Bratspieße.  
30 x 32 x 62 cm Inv.-Nr. (35)
- 15 **Bratspießuhr,** wie oben, nur kleiner. Statt Seil eine Kette.  
26 x 22 x 55 cm Inv.-Nr. 3.579
- 16 **Bratspießständer,** Eisen geschmiedet. Dreifuß; drei feuerverschweißte Vierkanteisen, oben tordiert; sechs angeschmiedete Auflagehaken.  
Ritten, Südtirol.  
h = 36 cm Inv.-Nr. 1.211

<sup>1</sup> Gudrun Hempel: Handwerkskunst in Eisen. Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Schloßmuseum Gobelsburg. Wien 1986, S. 41.

<sup>2</sup> Gertrud Benker: Altes Küchengerät und Kochpraxis. Teil I. Sonderdruck aus Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde 1972/75, S. 166 f.

- 17 **Bratspießständer**, Eisen geschmiedet. Dreifuß; drei feuerverschweißte Viereckeisen, sieben angeschmiedete Auflagehaken.  
Ritten, Südtirol.  
h = 38 cm Inv.-Nr. 1.212
- 18 **1 Paar Bratspießständer**  
a) Viereckeisen, oben gabelförmig ausgeschmiedet, zwei angeschmiedete Auflagehaken. Angenietetes Fußgestell: zwei Bandeisen halbrund gebogen und kreuzförmig zusammengeschweißt, an den Enden abgewinkelt.  
b) Bandeisen mit drei Löchern, angenietetes Fußgestell, wie oben.  
Oberösterreich.  
h = 43 cm Inv.-Nr. 51.779 Nh
- 19 **Bratwagen**, Eisenblech. Rechteckiges Blech mit gebördelten Rändern, auf der Unterseite vier Blechränder, drehbar angenietet. Vier senkrecht aufgenietete breitarmige Spieße zum Aufstecken der Fleischstücke. Eine Breitseite mit angenieteter Handhabe.  
Schrems bei Fladnitz, Stmk.  
54 x 33 cm Inv.-Nr. 53.793 Nh
- 20 **Rost**, Bandeisen. Quadratisches vierbeiniges Gestell mit angeschmiedeter Handhabe. Angeschmiedete Querträger als Rostfläche.  
Agendorf, Westungarn.  
26 x 26 cm h = 7 cm Grifflänge = 25 cm Inv.-Nr. 51.798 Nh
- 21 **Rost**, Bandeisen. Rechteckiges vierbeiniges Gestell, angeschmiedeter Griff aus leicht tordiertem Rundeisen, mit Aufhängering. Angeschmiedete Rostfläche zum Teil ausgebrochen.  
Niederösterreich.  
31 x 28 cm h = 7 cm Grifflänge = 38 cm Inv.-Nr. 55.036
- 22 **Rost**, Bandeisen. Runder, drehbarer Rost mit dreibeinigem Untergestell und ausgeschmiedetem Griff mit gepunzter Verzierung. Das hintere Bein ist eingenetet. 9 parallele Tragstäbe, mit dem Reifen verschmiedet (zum Teil nachträglich vernietet).  
Südtirol.  
d = 32,5 cm Grifflänge = 24 cm Inv.-Nr. 1.116
- 23 **Rost**, Schmiedeeisen. Runder, drehbarer Rost mit dreibeinigem Untergestell, das hintere Bein eingenetet, ausgeschmiedeter Griff. Das Drehkreuz und die vier Ornamente (aus je drei feuerverschweißten Stäben gebildet) sind mit dem Reifen verschmiedet.  
d = 35 cm Grifflänge = 37 cm Inv.-Nr. (70.007)

24 **Rost**, dünnes Bandeisen, genietet. Rechteckige Form. Einfache Arbeit.  
50 x 30 cm Inv.-Nr. 89/5

## D. Kochgeschirr und Zubehör

Zum gebräuchlichsten Kochgeschirr zählten Pfanne und Kessel. In einer langstieligen Pfanne aus Eisen - seltener aus Kupfer und Messing - wurde der Brei, das Mus, der Schmarrn oder Sterz zubereitet.

„Die Muskost aus verschiedenen Getreidesorten hat noch im Mittelalter in Europa eine größere Rolle gespielt als das gebackene Brot, und bis zur Einführung der Kartoffel (18. Jahrhundert) gehörte sie zum täglichen Speisezettel bei Bauern und Bürgern sowie bei Soldaten ... Vor allem in den Alpenländern gehörte das aus Milch, Mehl und Schmalz bereitete Mus zur täglichen Nahrung. Es konnte verfeinert werden durch Hinzufügen von Fett, Eiern und Obst.“<sup>1</sup>

Spezialisierte Pfannenformen wie etwa Dalkenpfannen zum Bereiten von Böhmischem Dalken und Spiegeleiern fanden erst spät Eingang in den bürgerlichen Haushalt.

In Kesseln und Hafen aus Eisen, Kupfer oder Glockenspeise wurden Wasser und Milch gewärmt, Suppe und Gemüse gekocht. „Das Kraut, während des Mittelalters und in bäuerlichen Kreisen bis ins 20. Jahrhundert herein wichtigstes Gemüse, wurde im Hängekessel oder in einem großen Hafen gedünstet, gelegentlich durch Fleisch oder Speck verbessert.“<sup>2</sup>

Die für Oberitalien typischen getriebenen Kupferkessel wurden als Wasser- und Kochkessel verwendet, in Venetien und der Lombardei in den innen verzinnnten Kupferkessel die tägliche Polenta gekocht.<sup>3</sup>

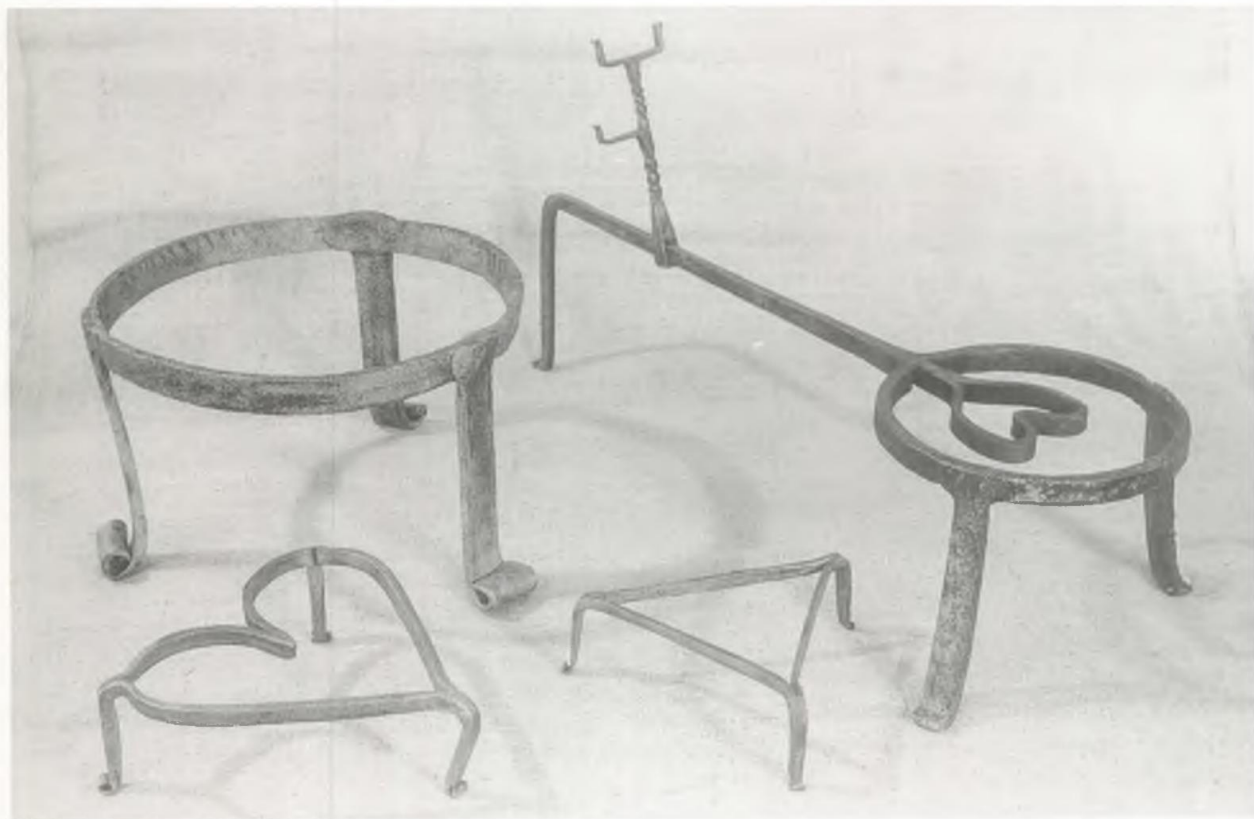
Mit diversem Hilfsgerät wurde der Kochprozeß gesteuert und erleichtert: Dreifuß und Kesselkette dienten zur Aufnahme des Kochgeschirrs beim Kochen über dem offenen Feuer. Für das Kochen im Ofen mußten andere Behelfe entwickelt werden. Mit Ofengabeln wurden die schweren Töpfe in den Ofen eingeschoben; das Bewegen wurde durch Anbringen von Rädern erleichtert. Eine weitere Spezialisierung stellt der Bratwagen zum Fleischbraten dar (siehe Kat.-Nr. 19).

- 25 **Bratpfanne**, Schmiedeeisen, 107 cm langer angeschmiedeter Stiel.  
Bretagne.  
d = 34,5 cm t = 6 cm Inv.-Nr. 27.999

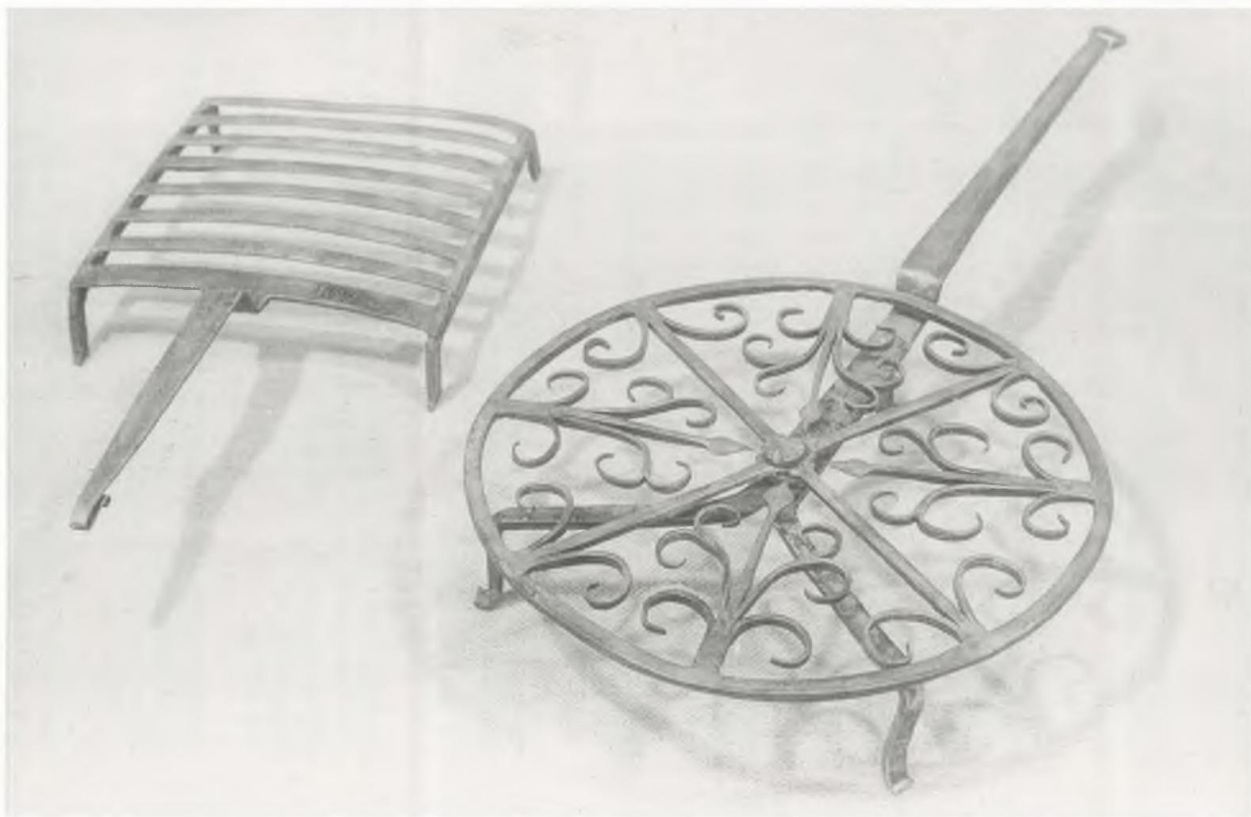
<sup>1</sup> Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung - Gerät - Kochkunst. München 1987, S. 44.

<sup>2</sup> Gertrud Benker: wie oben, S. 54.

<sup>3</sup> Paul Scheuermeier: Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz. Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländlicher Geräte. Band II. Bern 1956, S. 27.



Kat.-Nr. 55, 58, 56, 60



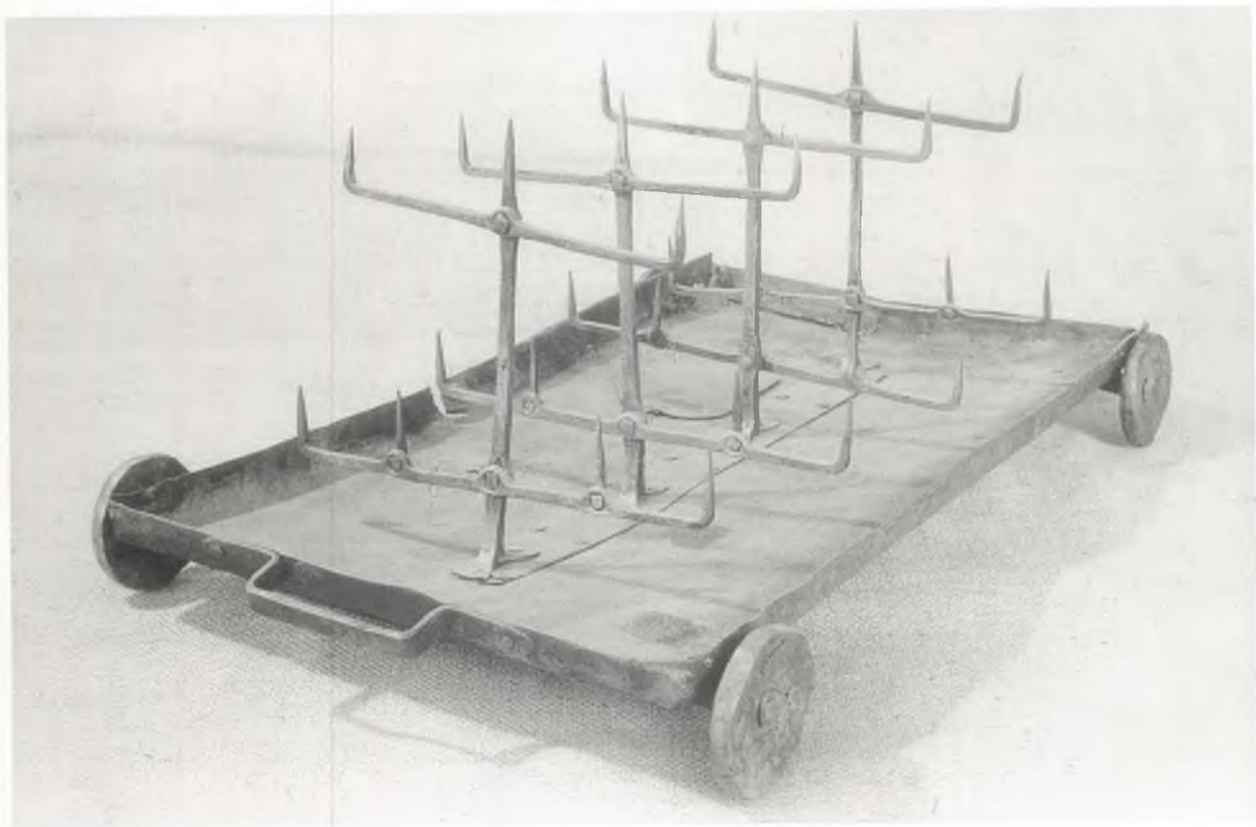
Kat.-Nr. 20, 23

- 26 **Pfanne**, Eisen, getrieben, 62 cm langer Stiel mit Eisenring, geschmiedet und angenietet. Pfannenboden mehrfach geflickt.  
d = 42 cm t = 13,5 cm Inv.-Nr. 12.529
- 27 **Eisenpfanne**, 42 cm langer Stiel aus Bandeseisen, angenietet. Pfannenboden mehrfach geflickt.  
Bozen.  
d = 30 cm t = 8 cm Inv.-Nr. 3.779
- 28 **Pfanne**, Eisenblech. 25 cm langer Stiel aus Bandeseisen, angenietet.  
Cherso.  
d = 16 cm t = 5 cm Inv.-Nr. 15.933
- 29 **Kleine Dreifußpfanne** mit Stiel, Gußeisen, ein Fuß später ergänzt. In solchen kleinen Pfannen konnte der Kinderbrei oder die Einbrenn gekocht werden.  
d = 15,5 cm h = 10 cm Inv.-Nr. 89/6
- 30 **Messingpfanne** mit 40,5 cm langem Eisenstiel, angenietet.  
Niederösterreich.  
d = 17,3 cm t = 7 cm Inv.-Nr. 48.472
- 31 **Messingpfanne** mit 38 cm langem Eisenstiel, angenietet.  
Niederösterreich.  
d = 14 cm t = 6 cm Inv.-Nr. 48.471
- 32 **Pfanne zum Aussieden von Schweinespeck**, starkes Eisenblech, getrieben; flache Form, zwei Eisenhenkel gegenständig angenietet.  
Zwettl, Niederösterreich.  
d = 40 cm t = 5 cm Inv.-Nr. 53.713
- 33 **Dalkenpfanne mit sechs Höhlungen** (d = 6 cm). Eisenblech gepreßt, innen weiß, außen schwarz emailliert; rechteckige Form. 21 cm langer Stiel aus Bandeseisen, angenietet.  
Niederösterreich.  
24 x 18 cm Inv.-Nr. 71.411
- 34 **Dalkenpfanne mit elf Höhlungen** (d = 6 cm), Nickel. 31 cm langer Stiel mit Öse, angenietet.  
Marke: "Berndorf - Rein Nickel"  
d = 33 cm Inv.-Nr. 74.198

Das "Wiener Kochbuch" von Louise Seleskowitz, Sechste Auflage. Wien, 1888, bildet ähnliche Pfannen unter der Bezeichnung "Dalkenblech (Augenpfanne)" und "Dalkeneisen" ab und empfiehlt für die

Bereitung der Böhmisches Dalken und der Spiegeleier eine Dalkenpfanne bzw. einen Dalkenmodel (S. 248 und 314).

- 35 **Kleine Bratpfanne**, Gußeisen, innen weiß emailliert. Flache längliche Form mit Griff und Schnabel.  
26,5 x 12,5 cm t = 4 cm Inv.-Nr. 71.231
- 36 **Rein**, Gußeisen, innen weiß, außen blau emailliert. Runde Form mit zwei Henkel.  
Marke: Pilsen.  
d = 19 cm t = 6,5 cm Inv.-Nr. 74.199
- 37 **Rein**, Aluminium, Spenglerarbeit. Zwei angenietete Henkel.  
Marke: "G R - GEROTH EDEL-METALL L 3 - Garantie Rein-Aluminium".  
d = 23 cm t = 8,5 cm Inv.-Nr. 74.200
- 38 **Weitling**, Kessel aus Eisenblech, getrieben. Zwei Henkel angelötet. Zum Mus- oder Sterzkochen am offenen Feuer verwendet.  
Kitzbühel, Tirol.  
d = 38 cm t = 13 cm Inv.-Nr. 74.166
- 39 **Großer Dreifußkessel**, Eisen getrieben. Boden gerundet ausgetieft, Füße und zwei Henkel angenietet. Henkel mit blattförmigem Auslauf, in die ein großer eiserner Bügel eingehängt ist. Flickstellen.  
d = 39 cm h = 24,5 cm t = 13,5 cm Inv.-Nr. 89/7
- 40 **Dreifußkessel**, Glockenspeise. Beine in Klauen endend, zwei Henkel mit Bügel.  
Bozen.  
d = 17,5 cm h = 23 cm Inv.-Nr. 1063
- 41 **Dreifußkessel**, Glockenspeise. Wie oben, Bügel fehlt.  
Bozen.  
d = 18 cm h = 21 cm Inv.-Nr. (1062)
- 42 **Dreifußkessel**, Glockenspeise. Bügel aus geschmiedetem Eisen.  
Bozen.  
d = 15 cm h = 21 cm Inv.-Nr. (1061)
- 43 **Dreifußkessel**, Kupfer getrieben. Umlaufende Blattranke, Henkel, Bügel und Füße aus geschmiedetem Eisen, angenietet.  
Italien.  
d = 13,5 cm h = 21,5 cm Inv.-Nr. 34.051



Kat.-Nr. 19



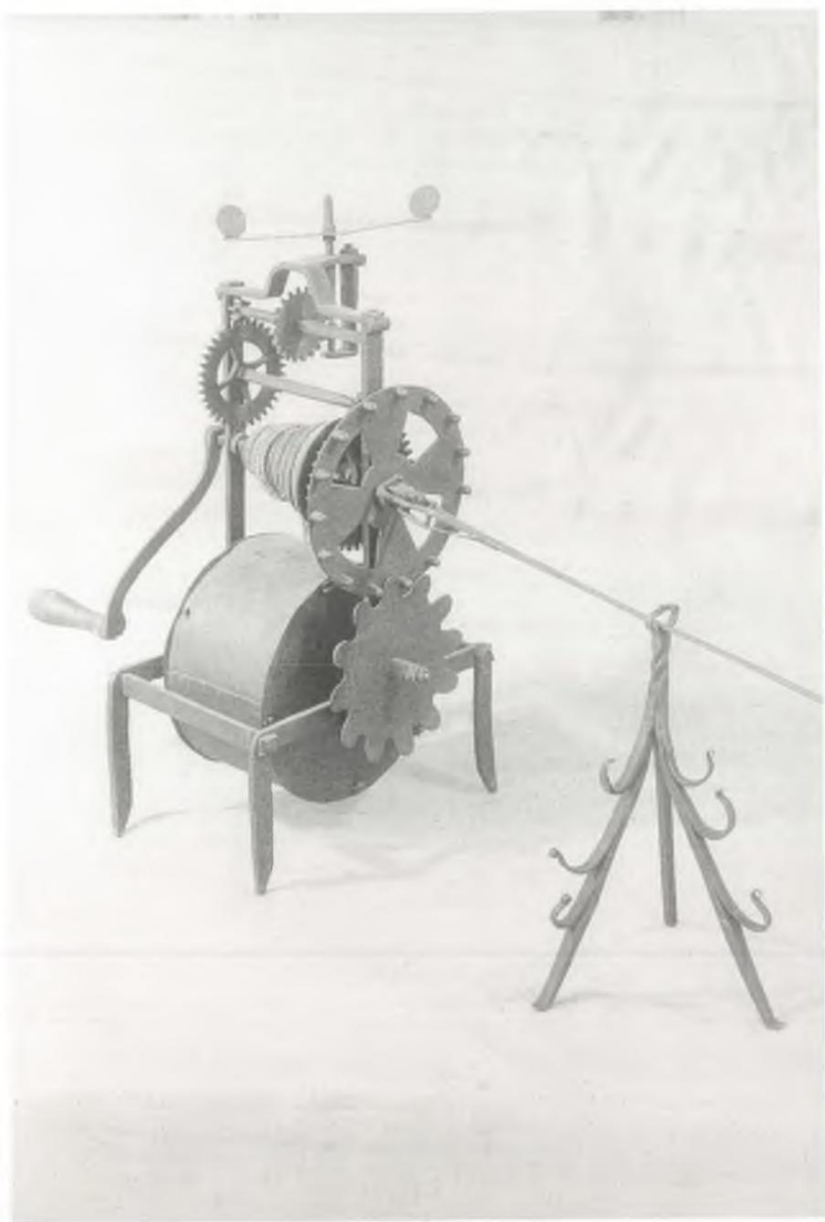
Kat.-Nr. 40, 41

- 44 **Kessel mit Henkel**, Kupfer getrieben, Blütenranken. Innen verzinnt.  
Italien.  
d = 27 cm t = 20 cm Inv.-Nr. 6.680
- 45 **Kessel mit Henkel**, Kupfer getrieben. Wie oben.  
Italien.  
d = 27 cm t = 20 cm Inv.-Nr. 6.681
- In Venetien und in der Lombardei, wo man täglich Polenta kocht, war der innen verzinnte Kupferkessel das wohl wichtigste Küchengerät.
- 46 **Hafen**, Gußeisen. Gebauchte Form, Bandhenkel.  
d = 19 cm h = 22,5 cm Inv.-Nr. 89/8
- 47 **Kesselkette** ("Kesselhahle"), Bandeisen geschmiedet. Zwölf ringförmige Glieder mit zwei langgestreckten Haken.  
Bozen.  
l = 143 cm Inv.-Nr. 1.137
- 48 **Kesselkette**, Vierkanteisen geschmiedet. Zwölf ringförmige Glieder mit zwei tordierten Haken.  
Bozen.  
l = 115 cm Inv.-Nr. 1.138
- 49 **"Sägehal"**, Eisen geschmiedet. Breites Eisenband, an einer Längskante gezähnt, oberes Ende zu einem Steinbockkopf ausgeschmiedet. Seitlich davon eine bewegliche Schiene mit Öse und Einhakvorrichtung, zwei ausgeschmiedete Steinbockköpfe.  
Belgien.  
l = 127 cm Inv.-Nr. 49.184
- 50 **"Sägehal"**, Eisen geschmiedet. Breites Sägeband, oben zu Pflanzensproß ausgehauen, graviert mit floralem Muster, bez. "A", datiert "1697". Seitlich davon eine bewegliche Schiene mit Einhakvorrichtung. Vermutlich Friesland.  
l = 104 cm Inv.-Nr. 33.873

Die "Sägehal" trug den Kochkessel über dem offenen Herdfeuer. Sie konnte verlängert bzw. verkürzt werden, wodurch der Abstand zwischen Kessel und Flamme reguliert wurde.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Klaus Beitz: Liebesgaben. Zeugnisse alter Brauchkunst. Salzburg 1973. Abb. und Text Nr. 20.  
Gudrun Hempel: Handwerkskunst in Eisen, S. 41.

- 51 **Ofengabel**, Eisen. Zweizinkige, gerundete Gabel mit ausgeschmiedeter Tülle.  
d = 14 cm Inv.-Nr. 89/9
- 52 **Ofengabel**, Eisen. Zweizinkige, gerundete Gabel, angenieteteter Stiel mit ausgeschmiedeter Tülle. Hinter der Gabel eine Eisenachse mit zwei drehbaren Holzrädern.  
Lanzenkirchen, Niederösterreich.  
d = 18 cm Inv.-Nr. 4.788
- 53 **Ofengabel**, Eisen. Zweizinkige, gerundete Gabel, angeschmiedeter Stiel mit Tülle. Achse mit zwei Rädern aus Eisen.  
Niederösterreich.  
d = 20 cm Inv.-Nr. 2.758



Kat.-Nr. 14, 16



Kat.-Nr. 194

## E. Dreifuße und Pfannknechte

Der Dreifuß als ein Gestell zum Sitzen, aber auch zum Tragen und zur Aufnahme von Gefäßen war bereits im Altertum verbreitet. Seine Bedeutung im öffentlichen Leben und im Kult ist überliefert. Er war Sitz der weissagenden Pythia in Delphi, beliebtes Weihegeschenk an die Götter, begehrter Siegespreis bei Wettkämpfen.

Eiserne Dreifüße dienten als Auflager des Kochgeschirrs beim Kochen über dem offenen Feuer. Eine Weiterentwicklung stellen die Pfannknechte dar: "Ihre Entwicklung ist eng mit der Stielpfanne verknüpft: der übliche Dreifuß erhielt einen Stiel mit Pfannenstielstütze, um die Schwerpunktverlagerung auszugleichen"<sup>1</sup>, um zu verhindern, daß die Pfanne das Übergewicht bekam. Jene Pfannknechte, die als Tischgeräte verwendet wurden, waren oftmals besonders kunstvoll gestaltet und dienten als Untersatz für die heißen und meist rußigen Pfannen.

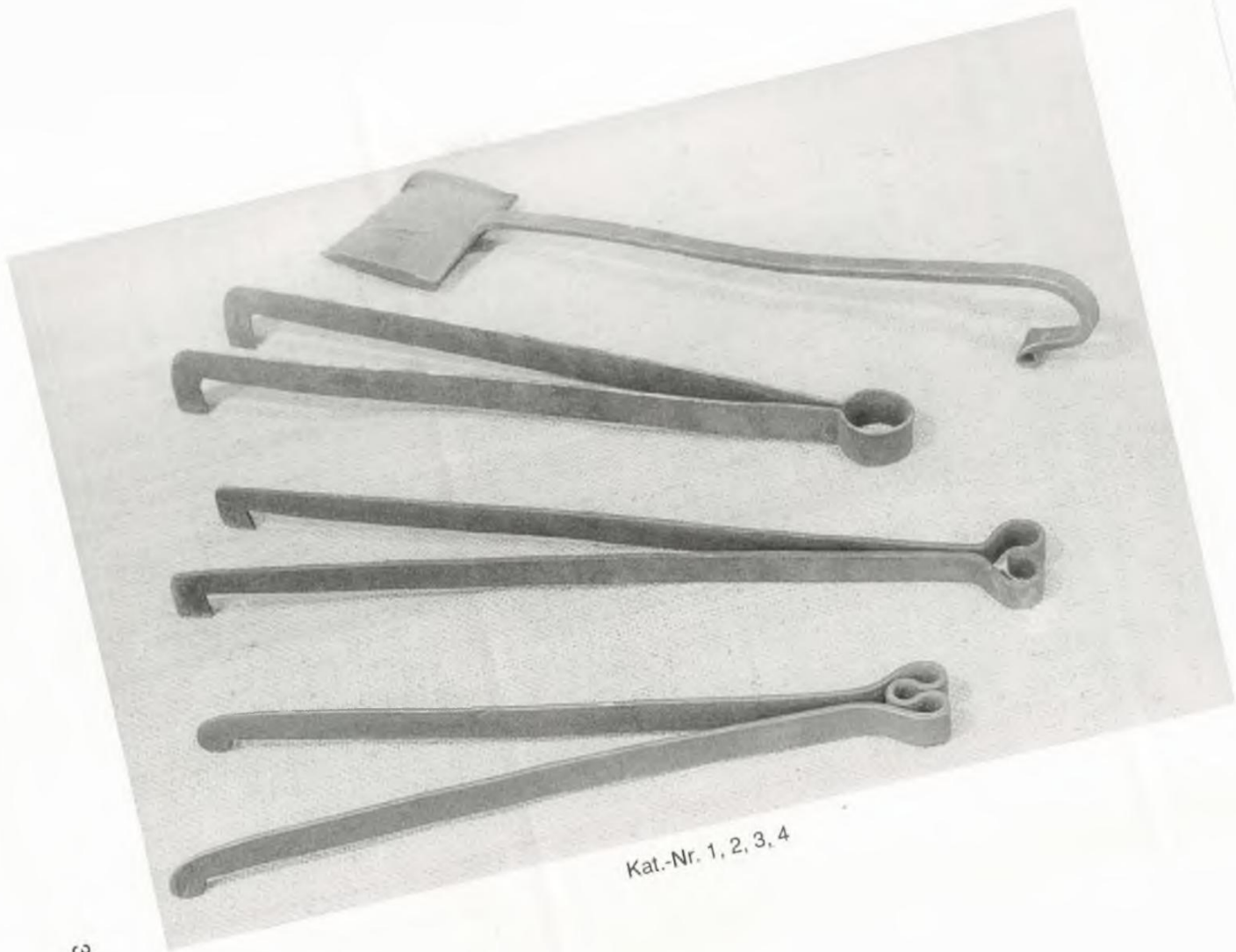
- 54 **Großer Dreifuß**, Bandeisen. Runde Abstellfläche mit spitz zulaufenden Streben; Füße angenietet.  
Besonders geeignet für Gefäße mit bombiertem Boden.  
d = 49 cm h = 20 cm Inv.-Nr. 89/10
- 55 **Kleiner Dreifuß**, Bandeisen, herzförmig geschmiedet; eingerollte Fußenden.  
Urfahr, Oberösterreich.  
20 x 20 cm h = 7 cm Inv.-Nr. 410
- 56 **Kleiner Dreifuß**, wie oben, nur dreieckig geschmiedet.  
Südtirol.  
16 x 16 cm h = 6 cm Inv.-Nr. 1.120
- 57 **Kleiner Dreifuß**, Bandeisen, dreieckig geschmiedet.  
Südtirol.  
19 x 22 cm h = 6 cm Inv.-Nr. 3.762
- 58 **Dreifuß**, Bandeisen, ringförmig gebogen. Angeschmiedete Füße mit eingerollten Enden.  
d = 30 cm h = 19 cm Inv.-Nr. 89/11
- 59 **Pfannknecht**, Eisen, geschmiedet. Dreieckige Abstellfläche mit ange-deutetem Herz. Zwei abgewinkelte Füße, Stiel zu Standfuß ausge-schmiedet. Gabelförmige Pfannenstielstütze angeschmiedet.  
46 x 25 cm h = 11 cm Inv.-Nr. 89/12

<sup>1</sup> Hans Gschnitzer, Herlinda Menardi: Essen und Trinken. Feuer und Licht. Katalog 1, Tiroler Volkskunstmuseum. Innsbruck 1983, S. 51.

- 60 **Pfannknecht**, Bandeisen. Runde Abstellfläche mit herzförmigem Innenteil, zwei angeschmiedete Füße, Stiel zu Standfuß ausgeschmiedet. Tordierte, verschiebbare Pfannenstielstütze mit Gabel und Seitenarm.  
d = 19,5 cm h = 16 cm l = 60 cm Inv.-Nr. 89/13
- 61 **Pfannknecht**, Bandeisen. Runde Abstellfläche mit symmetrischem Rankendekor, langer, ausgeschmiedeter Stiel, in Scharnier bewegliche Pfannenstielstütze mit Gabel und Seitenarm.  
d = 16 cm l = 48 cm Inv.-Nr. 46.672
- 62 **Kleiner Pfannknecht**, Bandeisen. Runde Abstellfläche mit Meißeldecor, ausgehauene sechsblättrige Doppelblüte, angenietete Handhabe mit Punzdecor.  
Oberösterreich.  
d = 14,5 cm l = 27,5 cm Inv.-Nr. 47.036 Nh
- 63 **Pfannknecht**, Bandeisen. Runde Abstellfläche mit Meißeldecor, ausgehauener Doppeladler. Langer Stiel mit hakenförmig gebogenem Ende.  
d = 18 cm l = 58 cm Inv.-Nr. (35.535)
- 64 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit zwei angeordneten Herzen und einem Hufeisen; gepunzte Oberfläche. Langer, angenieteter Stiel aus Bandeisen, zu Standfuß ausgeschmiedet.  
Südtirol.  
d = 17 cm l = 56,5 cm Inv.-Nr. 1.117
- 65 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Dreieckige Abstellfläche aus tordierten Eisenstäben, die zu Knoten verschlungen sind; fixe Pfannenstielstütze mit Gabel (abgebrochen) und Seitenarm.  
Tirol.  
37 x 12,5 cm Inv.-Nr. 40.486
- 66 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit IHS-Monogramm, Dreinägelmotiv, Initialen "MA MO" und Datierung "1822" (ausgehauen). Langer Stiel, zu 3. Fuß ausgeschmiedet, umrahmt von zwei tordierten Stäben. Gezähnte Pfannenstielstütze mit Gabel, in der Höhe verstellbar.  
Kärnten?  
d = 19 cm l = 53 cm Inv.-Nr. 61.955
- 67 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit Meißeldecor, IHS-Monogramm und Dreinägelmotiv ausgehauen. Füße und Stiel angenietet; Stiel aus Rundeisen, in der Mitte profiliert, an Gelenk



Kat.-Nr. 52, 53, 46, 51



Kat.-Nr. 1, 2, 3, 4

- bewegliche Pfannenstielstütze, Gabel an Gewinde drehbar.  
Südtirol.  
d = 15 cm l = 46,5 cm Inv.-Nr. 30.533
- 68 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Dreieckige Abstellfläche aus tordierten Eisenstäben, die zu drei Schlingen geschmiedet sind. Fixe, tordierte Pfannenstielstütze mit Gabel und Seitenarm.  
Südtirol.  
42 x 19 cm Inv.-Nr. 23.255
- 69 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit ausgehau-  
enem Zackenrand, in der Mitte zwei angenietete Herzmotive. Ange-  
schmiedeter Stiel aus Bandeisen mit fixer Pfannenstielstütze, Gabel an  
Gewinde drehbar.  
Zell am See.  
d = 18 cm l = 47 cm Inv.-Nr. 11.705
- 70 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit Schnecken-  
ornament; in der Mitte profilierter Stiel, zu Standfuß ausgeschmiedet.  
Feuerverschweißte, tordierte Pfannenstielstütze mit Gabel und Seite-  
narm und zwei Spiralen mit Hufeisen.  
Südtirol.  
d = 16 cm l = 50 cm Inv.-Nr. 1.106
- 71 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit Meißelde-  
kor, ausgeschnittene Ornamente, in der Mitte Monogramm "H K".  
Angenieteter Stiel aus Bandeisen mit verschiebbar angebrachter Pfan-  
nenstielstütze mit Gabel und Seitenarm.  
Nordtirol.  
d = 15 cm l = 55 cm Inv.-Nr. 29.794
- 72 **Pfannknecht**. Runde Abstellfläche aus Bandeisen mit angenietetem  
Pentagramm. Angeschmiedeter Stiel zu Standfuß abgewinkelt.  
d = 19 cm l = 45 cm Inv.-Nr. 47.606
- 73 **Pfannknecht**, Eisen geschmiedet. Runde Abstellfläche mit ausge-  
schnittener Meerjungfrau (?). Langer profilierter Stiel, an Gelenk be-  
wegliche Pfannenstielstütze, Seitenarm mit Flügelmutter verstellbar.  
Zwei 5 cm hohe angenietete Füße.  
d = 17 cm l = 43 cm Inv.-Nr. 47.608

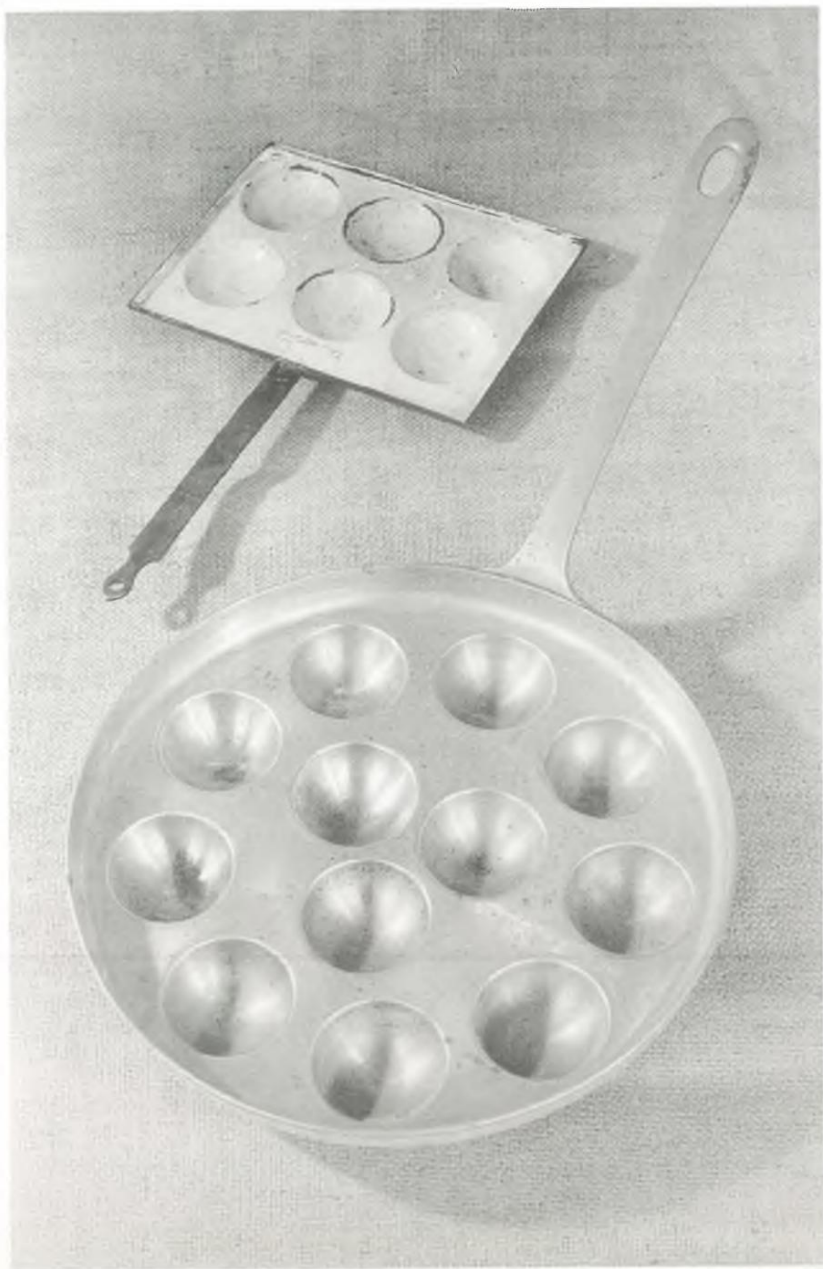
## F. Kaffeeröster und Kaffeemühlen

Das Genußmittel Kaffee breitete sich nach den Türkenkriegen rasch über Mitteleuropa aus. Wien galt bereits im 18. Jahrhundert als die Stadt der Kaffeehäuser. In der bäuerlichen Bevölkerung kam das Kaffeetrinken erst später nach und nach in Mode: "Da der Kaffee mit ungewohnten Geldauslagen verbunden war, so war man mit seiner allgemeinen Einführung lange nicht einverstanden und die Kaffeemühle nannte man deshalb auch die 'Bankroutmühle', ja man sagte solchen Häusern, in denen er öfter schon gekocht wurde, nach: 'Wu Kaffee gekocht ward, dort verfrass'n se de Heiser.' Deshalb kam die Kaffeemühle damals nur sehr selten vor, und wenn doch einmal Kaffee gekocht wurde, so zerstampfte und zerrieb man die Bohnen entweder in dem Mörser oder im Mohnreibe topfe ... Um den Kaffee billiger herstellen zu können, benützte man auch nicht selten 'geriste Garschte', geriste 'Ejcheln', that viel 'Cikori' ... hinein."<sup>1</sup>

Der Kaffee der Bauern und einfachen Leute hatte nur wenig mit dem türkischen Bohnenkaffee gemein. Anstelle der teuren Kaffeebohnen wurden alle möglichen Getreidesorten, Kerne, Samen, Wurzeln und Früchte verarbeitet. Das Rösten und Mahlen erfolgte im eigenen Haushalt. Als Röster benützte man eiserne Stielpfannen, die man über der offenen Flamme schüttelte, später Trommeln, Kugelfeuerbrenner und Pfannen mit Kurbel und Drehapparat zum Einsetzen in den Küchenherd. Die gerösteten "Bohnen" wurden in Mörsern zerstampft oder in Kaffeemühlen unterschiedlichster Ausführung gemahlen.

- 74 **Kaffeepfanne** zum Rösten, Eisenblech. Rechteckiger Behälter mit Schubdeckel, langer angenieteteter Stiel mit Führung für den Deckel. Öse zum Aufhängen. Spenglerarbeit.  
St. Leonhard bei Villach  
16 x 19 cm Grifflänge = 50 cm Inv.-Nr. 3.047
- 75 **Kaffeefeuerbrenner**, Blech und Holz. Quaderförmiger Blechbehälter mit Lade- und tonnenförmigem Deckel; auf Holzplatte befestigt. Einhängbare Trommel mit Schiebetür und Kurbel.  
23 x 15 cm Inv.-Nr. 12.004
- 76 **Kaffeeröstmaschine**, Eisenblech. Zwei Kugeln mit langstieligen Griffen. Eine gitterartig durchbrochene Kugel rotiert in einer vollen Blechkugel.  
d = 20,5 (18,5) cm Grifflänge 47 (37) cm Inv.-Nr. 52.646

<sup>1</sup> Joh. Haudeck: Bauernkost im Elbthale bei Leitmeritz. In: Zeitschrift für österreichische Volkskunde. IV. Jg. Wien und Prag 1898, S. 133 f.



Kat.-Nr. 33, 34



Kat.-Nr. 32, 29

- 77 **Kaffeeröstpfanne**, Eisenblech. Pfanne mit Deckel und Einfüllöffnung. Auf dem Deckel sind ein langer Griff und eine Kurbel befestigt; im Innern Drehapparat.  
d = 27,5 cm h = 6,4 cm Inv.-Nr. 71.215
- 78 **Türkische Mokka-mühle**, Messing getrieben, Rankenornamente. Zylindrisches Gehäuse mit Reibewerk; gewölbter Deckel und Kurbel.  
h = 25 cm d = 5,5 cm Inv.-Nr. 63.917
- 79 **Kaffeemühle**, Schmiedeeisen und Messing. Quadratischer Mühlkasten mit säulenförmig verstärkten Rändern mit Messingknöpfen, Schublade mit Sperrriegel. Auf der Rückwand Kurbel mit Lochabdeckung in Lilienform mit Meißeldekoration; konischer Blechtrichter.  
13 x 13 x 26 cm Inv.-Nr. 89/14
- 80 **Kaffeemühle**, Schmiedeeisen. Quadratischer Mühlkasten, die Seitenwände mit Blech unterlegt, ausgehauene Ornamente. Schublade mit Sperrriegel, Kurbel mit Holzgriff, runder Trichter in Treibarbeit. Zwingen unten angehängt.  
11 x 11 x 22 cm Inv.-Nr. 48.399
- 81 **Kaffeemühle**, Messing. Quadratischer Mühlkasten mit säulenförmig verstärkten Rändern mit Messingknöpfen. Schublade mit Sperrriegel, aufgesetzter Trichter mit Eisenkurbel.  
Tschechoslowakei.  
13 x 13 cm Inv.-Nr. 44.898
- 82 **Kaffeedose**, Eisenblech, weiß emailliert. Runde Deckeldose, bez. "Kaffee".  
h = 14 cm d = 11 cm Inv.-Nr. 73.362

## G. Waffeleisen

In sogenannten Waffeleisen wurden zu bestimmten Brauch- und Festzeiten, besonders bei Geburten und Hochzeiten oder wenn man Patenkinder beschenken wollte, dünne Kuchen über dem offenen Feuer gebacken. Ein bedeutendes Erzeugungszentrum für Waffeleisen lag im niederösterreichischen Ybbsitz. Ybbsitzer Waffeleisen waren vor allem für den Export bestimmt und wurden nach Ungarn, Schlesien, Polen und Rußland verkauft.<sup>1</sup>

Waffeln gehörten "in den Haushalten der Bürger und des Adels zum Grundbestand der Mehlspeisen, ehe eine stärkere Tendenz zum Backen im Ofen eingesetzt hat. Die Bauern aber haben sie scheinbar nie in ihren Bestand an Festtagsgebäcken aufgenommen. Dem frühesten Rezept aus dem 16. Jahrhundert folgen ähnliche in ununterbrochener Reihe bis ins 19. Jahrhundert."<sup>2</sup> Aber noch im Jahre 1919 werden in der 62. und 63. Auflage der "Süddeutschen Küche" entsprechende Rezepte für Waffeln (Hohlhippen, Karlsbader Oblaten) angeführt und Anleitungen zur Handhabung der Waffeleisen gegeben. Nachdem man die Teigmasse gerührt hat, "wird das rein ausgewischte und dann geschlossene Waffeleisen über Holzfeuer gehalten, bis es auf beiden Seiten heiß ist, dann geöffnet, wieder ausgewischt und mittels einer Feder mit Rindschmalz auf beiden Seiten in allen Vertiefungen bestrichen. Hierauf gibt man 3 Löffelvoll von der Masse hinein, schließt das Eisen, hält es über das Feuer und schneidet den ausgeflossenen Teig weg. Wenn man das Eisen einige Minuten auf beiden Seiten über das Feuer gehalten hat, sieht man nach, ob die Waffel schon semmelfarbig ist, stürzt sie in diesem Falle heraus und biegt sie über das Holz der Straubenspritze oder schneidet sie ein- oder zweimal durch und legt die Stücke flach aufeinander."<sup>3</sup>

- 83 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen, datiert 1540. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Brautpaar in Zeittracht, der Bräutigam hebt den Becher, die Braut den Blumenstrauß. Schriftband mit Jahreszahl "1540". 2. Rosenblüte.  
d = 10 cm l = 57 cm

Inv.-Nr. (18.950 b)

<sup>1</sup> Gudrun Hempel: Handwerkskunst in Eisen, S. 44.

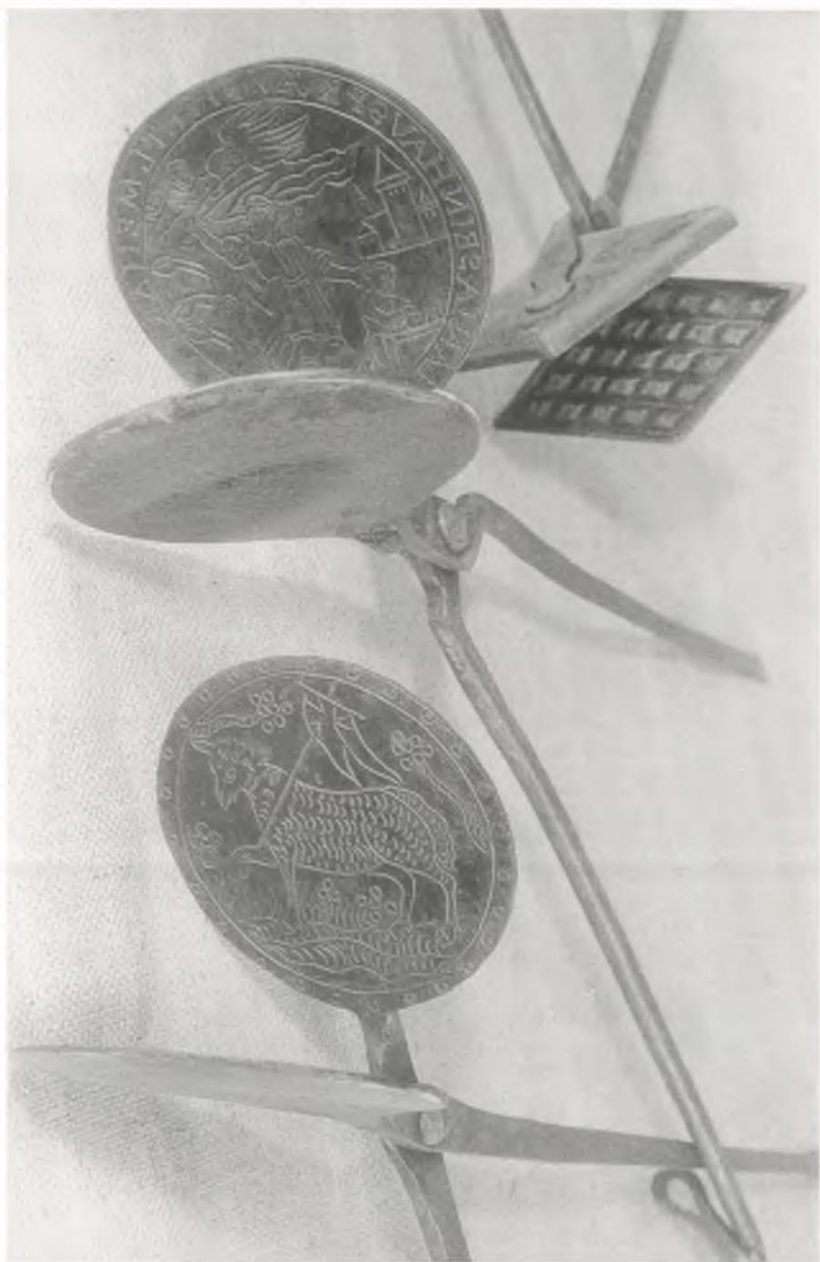
Otfried Kastner: Eisenkunst im Lande ob der Enns. Linz 1954, S. 20. Derselbe: Handgeschmiedet. Eisenkunst in Österreich aus der Zeit der Landnahme, Romanik und Gotik Linz 1967, S. 74.

<sup>2</sup> Backmodell aus Bauern- und Bürgerhäusern. Katalog Nr. 1. Hrsg. Steiermärkisches Landesmuseum Joanneum, Außenstelle Stainz, 1975, S. 20.

<sup>3</sup> Katharina Prato: Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen. Bereichert und herausgegeben von deren Enkelin Viktorine von Leitmaier. 62 und 63. Auflage, Graz und Wien 1919, S. 524.



Kat.-Nr. 39, 151.



Kat.-Nr. 89, 90, 91

- 84 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen, datiert 1559. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Einköpfiger Adler mit Bindenschild, Umschrift. 2. Osterlamm mit Kreuzfahne, Jahreszahl "1559".  
d = 13,5 cm l = 76 cm Inv.-Nr. (18.950 a)
- 85 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen, datiert 1551. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Wappen mit halbem Steinbock, bez. "HG" und "1551". 2. Auferstehung, Christus mit Kreuzfahne über Grab, zwei Kriegsknechte.  
d = 11 cm l = 53 cm Inv.-Nr. 18.952
- 86 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Springender Hirsch. 2. Profilbildnis eines Ritters.  
d = 16,5 cm l = 75 cm Inv.-Nr. 62.970
- 87 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Waffelmuster, in der Mitte Blume. 2. Österreichischer Wappenadler.  
d = 15 cm l = 65 cm Inv.-Nr. 89/15
- 88 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Waffelmuster. 2. Florales Muster.  
d = 15 cm l = 66 cm Inv.-Nr. 89/16
- 89 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Waffelmuster. 2. Osterlamm.  
d = 15,5 cm l = 74 cm Inv.-Nr. 18.950
- 90 **Waffeleisen**, Schmiedeeisen. Zangenform, zwei runde Prägeplatten, innen ziseliert: 1. Opferung Isaaks. 2. Hochzeitspaar bei Tisch, darunter Familienwappen, datiert "1743". Beiderseitige Umschrift: "PERTL MEHARTPERGER APOLANIA SEIN HAUSFRAU".  
d = 16,5 cm l = 67 cm Inv.-Nr. 43.390
- 91 **Waffeleisen**, Eisen. Zangenform, zwei rautenförmige Prägeplatten mit Waffelmuster.  
18 x 10,5 cm l = 66 cm Inv.-Nr. 71.230

## H. Backmodel und Formeisen

“Backformen aus Hafnerkeramik und aus Metall fehlten in keiner Aussteuer. Und die blankgeputzten kupfernen Mehlspeisformen für Hefeteige mit den in den Boden getriebenen bildkräftigen Darstellungen wie Herz und Pfeil, Fisch und Meerjungfrau, Sichelmond und Doppeladler, Weintraube und Wirbelrad gehörten seit dem 17. Jahrhundert zu den beliebten Schaustücken einer jeden Küche wohlhabenderer Häuser.”<sup>1</sup>

Die den begüterten Bürgern, Handwerkern und Wirten vorbehaltenen Kupfermodel wurden anfangs von Kupferschmieden getrieben, später gepreßt und serienmäßig hergestellt. In Bauernhäuser hat der Kupfermodel nur selten Eingang gefunden, hier wurden vorrangig Formen aus glasiertem Ton und die meist von Spenglern verfertigten Blechmodel benützt. Allgemein gebräuchlich und in großer Zahl verbreitet waren hingegen kleinere Backgeräte, Formeisen für Schmalzgebäck, Tauchmodel und Ausstechformen.

- 92 **Backform:** Meerjungfrau. Kupfer getrieben, innen verzinnt.  
l = 26,5 cm b = 21,5 cm h = 11 cm Inv.-Nr. 65.695
- 93 **Backform:** Fisch. Kupfer getrieben, innen verzinnt.  
l = 27 cm h = 23,5 cm d = 7 cm Inv.-Nr. 65.688
- 94 **Backform:** Zwei Fische. Kupfer getrieben, innen verzinnt. Aufhänger-  
ring.  
l = 28,5 cm b = 22 cm h = 9 cm Inv.-Nr. 60.698
- 95 **Backform:** Krebs. Kupfer getrieben, innen verzinnt. Aufhänger-  
ring.  
l = 25 cm b = 19,5 cm h = 5 cm Inv.-Nr. 65.699
- 96 **Backform:** Krebs. Kupfer getrieben, innen verzinnt. Aufhänger-  
ring.  
l = 27,5 cm b = 18 cm h = 7 cm Inv.-Nr. 65.693
- 97 **Backform:** Krebs. Kupfer getrieben, innen verzinnt. Aufhänger-  
ring.  
l = 29 cm b = 20 cm h = 10 cm Inv.-Nr. 53.483
- 98 **Backform:** Ferkel. Kupfer getrieben, innen verzinnt. Aufhänger-  
ring.  
l = 31,5 cm b = 16 cm h = 10 cm Inv.-Nr. 65.690
- 99 **Backform:** Ferkel. Kupfer getrieben, innen verzinnt. Aufhänger-  
ring.  
l = 33 cm b = 16 cm h = 7,5 cm Inv.-Nr. 53.472

<sup>1</sup> Klaus Beitz: Liebesgaben. Zeugnisse alter Brauchkunst. Salzburg 1973, Nr. 34.

- 100 **Backform:** Lamm. Kupfer getrieben, innen verzinkt.  
l = 31 cm b = 23 cm h = 6 cm Inv.-Nr. 7.138 M
- 101 **Backform:** Hahn auf Maiskolben. Kupfer getrieben, innen verzinkt.  
Aufhängerling.  
l = 23,5 cm b = 17 cm h = 10 cm Inv.-Nr. 53.491
- 102 **Backform:** Herz mit Pfeil. Kupfer getrieben, innen verzinkt.  
l = 26 cm b = 20 cm h = 8 cm Inv.-Nr. 65.692
- 103 **Backform:** Doppeladler. Kupfer getrieben, innen verzinkt.  
l = 28 cm b = 17,5 cm h = 8 cm Inv.-Nr. 65.696
- 104 **Backmodel:** Sichelmond. Kupfer getrieben, innen verzinkt.  
l = 24 cm b = 14 cm h = 6 cm Inv.-Nr. 53.181
- 105 **Model zum Backen von Kipfel.** Kupferplatte aus sechs zusammenge-  
nieteten Blechen, mit zwölf getriebenen Kipfelformen.  
45 x 37 cm Inv.-Nr. 60.699
- 106 **Kuchenform:** Herz. Eisenblechgebördelt. Spenglerarbeit. Aufhängerling.  
l = 24 cm t = 10 cm Inv.-Nr. 57.295
- 107 **Tortenspringform,** Eisenblech gebördelt. Spenglerarbeit. Aufhänge-  
vorrichtung.  
d = 19,5 cm t = 6 cm Inv.-Nr. 70.535
- 108 **Gugelhupfform,** Weißblech gepreßt. In der Mitte Hohlkegel, Aufhän-  
gerling.  
d = 24 cm h = 9 cm Inv.-Nr. 71.403
- 109 **Gugelhupfform,** Weißblech gepreßt. In der Mitte Hohlkegel, Aufhän-  
gerling.  
d = 20 cm h = 11 cm Inv.-Nr. 89/17
- 110 **Kleine Gugelhupfform,** Eisenblech gepreßt.  
d = 15 cm h = 5,5 cm Inv.-Nr. 70.540
- 111 **Backform,** Eisenblech gepreßt. Runde blütenartige Form.  
d = 20 cm h = 10,5 cm Inv.-Nr. 70.537
- 112 **Indianerform,** verzinktes Eisenblech, gepreßt. Rechteckige Form mit  
zwölf Höhlungen. Neuzeitliches Erzeugnis, vermutlich von der Firma  
"Prestige", England.  
23 x 31 cm Inv.-Nr. 74.209

113 **Tauchmodel:** Herzform. Eisenblech, abgewinkelter Drahtstiel angenietet.  
l = 11 cm b = 10 cm Inv.-Nr. 112

114 **Herzkrapfenmodel,** Eisenblech. Doppelherz aus Bandeisen gebogen, angeschmiedeter langer Stiel mit Holzgriff.  
l = 54 cm Inv.-Nr. 30.977

Der Tauchmodel wurde zur Herstellung der Herzkrapfen verwendet, die eine Seltenheit zu Fasching oder an Festtagen waren. Der Herzmodel wurde "ins tiefe heiße Fett, dann in eierreichen Schmarrrnteig und wieder ins Fett getaucht und gab dem sich von ihm lösenden Gebäck eine Herzform".<sup>1</sup>

115 **Tauchmodel:** Schwammerlform. Eisenblech, gepreßt, gerillt. Abgewinkelter Stiel angenietet.  
l = 44 cm d = 6 cm Inv.-Nr. 71.481

Der Model wurde zur Herstellung der Schwammerlkrapfen oder Chaudeschwammerln verwendet.

116 **Tauchmodel** in Speichenradform. Gußeisen, abgewinkelter Stiel, anschraubbar.  
d = 7,5 cm Inv.-Nr. 70.569

117 **Tauchmodel** in Rosettenform. Gußeisen, abgewinkelter Stiel, anschraubbar.  
d = 7,5 cm Inv.-Nr. 70.567

118 **Schnürkrapfenmodel.** Tauchmodel aus Eisenblech. Blechröhrchen, abgewinkelter Stiel, angenietet.  
l = 10,5 cm d = 4 cm Inv.-Nr. 63.722

119 **Schnürkrapfenmodel.** Tauchmodel aus Eisenblech. Konische Röhre, abgewinkelter Stiel angenietet.  
l = 10,8 cm d = 4 cm Inv.-Nr. 63.723

120 **Schnürkrapfenmodel.** Tauchmodel aus Eisenblech. Konische Röhre, abgewinkelter Stiel angenietet.  
Zillertal, Tirol.  
l = 14 cm d = 3,8 cm Inv.-Nr. 62.470

---

<sup>1</sup> Anni Gamerith: Speise und Trank im südoststeirischen Bauernland. Grazer Beiträge zur europäischen Ethnologie. Hrsg. von Edith Hörandner. Band 1. Graz-Austria 1988, S 43 f.

Im Kochbuch der Katharina Prato findet sich zum Backen von Schnür- oder Spagatkrapfen folgende Anleitung: Nachdem man Bröselteig zu fingerlangen Vierecken geschnitten hat, "bindet man an den Drahtstiel der zylinderförmigen Blechform eine ein halbes Meter lange, weiße Schnur, zieht sie durch die Form, taucht sie in das Rindschmalz und läßt sie heiß werden. Sodann legt man ein Teigfleckchen auf die Blechform, windet die Schnur nicht zu fest um die Form und dann um den Stiel und hält das Ende der Schnur zugleich mit dem Stiele fest, während man die Form in das heiße Rindschmalz taucht und den Krapfen bäckt. Man hält die Schnur noch fest, bis der Krapfen ein wenig ausgekühlt ist, und löst sie hierauf vorsichtig ab."<sup>1</sup>

- 121 **Schneeballenmodel.** Tauchmodel aus Eisenblech. Zwei gelochte Halbkugeln mit Scharnier, aufklappbar; gerader Stiel angenietet. Niederösterreich.  
d = 7 cm l = 46 cm Inv.-Nr. 63.724
- 122 **Ausstechformensatz,** Eisenblech. Sechs runde Keksausstecher in Blechdose.  
d = 8 cm h = 6 cm (Dose) Inv.-Nr. 70.558

---

<sup>1</sup> Katharina Prato: Süddeutsche Küche, S. 415.

## I. Diverse Hilfsgeräte

Zahl und Art der Küchengeräte, die zum Kochen benötigt wurden und die das Kochen erleichtern halfen, waren stark abhängig von wirtschaftlichen Faktoren und örtlichen Speisegewohnheiten. Lebensmittel und Zutaten mußten erst in zeit- und kraftraubenden Arbeitsgängen zerkleinert und aufbereitet werden.

- 123 **Mörser**, Bronzeguß. Flachreliefaufgabe auf der Vorderseite: Darstellung der Dreifaltigkeit, umgeben von Engelsköpfen, datiert "1654". Stößel am unteren Ende keulenförmig verdickt, oben mit quergestelltem Handgriff.  
h = 17,6 cm d = 17,5 cm Inv.-Nr. 6.766

- 124 **Mörser**, Messingguß. Sechs umlaufende Rillen, zwei Henkeln. Stößel mit zwei verschieden verdickten Enden.  
Böhmen.  
h = 8,5 cm d = 7,1 cm Inv.-Nr. 48.146

- 125 **Mörser**, Gußeisen. In Sandform gegossen. Mantel durch Mittelprofil gegliedert.  
Offenbach, BRD.  
h = 9,5 cm d = 9 cm Inv.-Nr. 4.818

- 126 **Zuckerzange**, Stahl. Beißzange mit Federspreizvorrichtung, halbmondförmige Schneiden.  
Böhmen.  
l = 24 cm b = 9 cm Inv.-Nr. 56.110

Solche Zuckerzangen wurden zum Zerkleinern der großen Zuckerhüte verwendet.

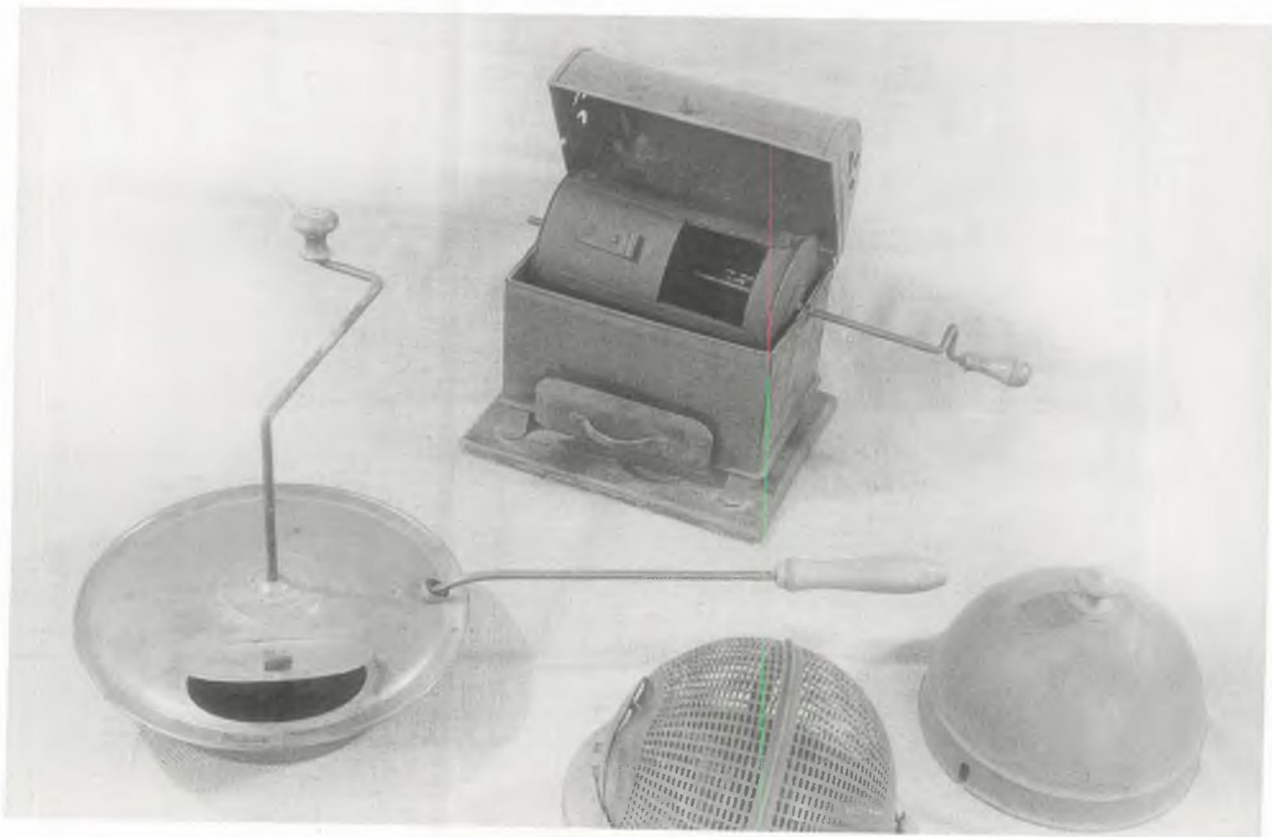
- 127 **Reibeisen**, Eisenblech. Leicht bombierte Reibfläche mit umgebogenem Rand, tordierter Griff angenietet.  
29 x 10 cm Inv.-Nr. 89/18

- 128 **Reibeisen**, Eisenblech. Stark bombierte Reibfläche, ohne Griff und ohne Rahmen. Löcher mit Punze geschlagen.  
19 x 9 cm Inv.-Nr. 30.416

- 129 **Reibeisen**, Eisenblech, gebördelt. Rechteckige, plane Reibfläche, auf u-förmig gebogenes Bandeisen aufgenietet.  
34 x 16 cm Inv.-Nr. 7.336



Kat.-Nr. 99, 96, 100, 93, 104, 92



Kat.-Nr. 77, 75, 76

- 130 **Reibeisen**, Eisenblech. Leicht bombierte Reibfläche, angenieteteter Griff aus Bandeisen. Löcher mit Vierkant geschlagen.  
St. Leonhard bei Villach.  
29,5 x 10 cm Inv.-Nr. 3.048
- 131 **Gewürzreiber (Muskatreiber)**, Eisenblech. Halbrunde Reibfläche mit Boden, Gewürzbehälter mit Klappdeckel, Aufhängevorrichtung.  
Urfahr, O.Ö.  
17 x 4,5 cm Inv.-Nr. 408
- 132 **Mohnmühle**, Gußeisen. Tischmühle mit Zwinge, runde Einfüllöffnung aus Messing, Kurbel mit Holzgriff. Marke "MACO Nr. 3/2".  
h = 21 cm Inv.-Nr. 71.416
- 133 **Mohnmühle**, Gußeisen, hellblau gestrichen. Tischmühle mit Zwinge, Kurbel mit Holzgriff, konische Einfüllöffnung. Marke "MACO 8/1".  
h = 23 cm Inv.-Nr. 71.415
- 134 **Fleischwolf** mit Passier-Einsatz, Gußeisen. Tischgerät mit Zwinge, Kurbel mit Holzgriff, siebförmiger Einsatz zum Passieren. Marke "STANDARD-WERK - AMERIC. SYSTEM - MADE IN AUSTRIA".  
l = 24 cm Inv.-Nr. 71.406
- 135 **Kartoffel(Grammel)presse**, Weißblech gepreßt. Gelochte, runde Kolbenpresse, Marke "Musterschutz Schweiz".  
l = 33 cm d = 9 cm Inv.-Nr. 71.407
- 136 **Kartoffel(Grammel)presse**, Weißblech gepreßt. Gelochte, runde Kolbenpresse.  
l = 25,5 cm d = 8 cm Inv.-Nr. 71.874
- 137 **Erdäpfelstampfer**, Drahtbiegearbeit. Wellenförmig gebogene Stampf-  
fläche, Holzstiel.  
l = 39 cm Inv.-Nr. 71.876
- 138 **Schneerute**, Drahtbiegearbeit. Fünf gebogene Eisendrähte, Holzgriff.  
l = 31 cm Inv.-Nr. 71.877
- 139 **Gurkenhobel**, Gußeisen, eine Seite weiß emailliert. Handhabe, ver-  
stellbares Messer.  
33,5 x 9 cm Inv.-Nr. 71.421
- 140 **Schmarrnschaufel**. Vierkanteisen mit angeschmiedeter Kelle, Auf-  
hängerling.  
l = 37 cm Inv.-Nr. 61.498

- 141 **Schäufelr.** Bändeisen mit ausgeschmiedeter Kelle, Aufhängering.  
Bozen.  
l = 40 cm Inv.-Nr. 3.738
- 142 **Schäufelr.** Bändeisen mit angeschmiedeter Kelle, Stielende zu Haken  
gebogen.  
Bozen.  
l = 21 cm Inv.-Nr. 3.739
- 143 **"Muser"**. Handgeschmiedete Schaufel. Bändeisen mit angeschmiede-  
ter Kelle, Stiel mit punzierten Blütenranken, Christusmonogramm und  
"PV . AN . EK". Das Ende zu Haken gebogen.  
Tirol.  
l = 50 cm Inv.-Nr. 29.795
- 144 **"Muser"**. Handgeschmiedete Schaufel. Stiel aus Vierkanteisen, der  
untere Teil tordiert, angeschmiedete Kelle. Stielende zu Haken gebog-  
en. Marke: drei eingeschlagene Hufeisen.  
Bozen.  
l = 54 cm Inv.-Nr. 3.765
- 145 **Schmarrnschäufelr mit Löffel**, Eisen geschmiedet. Vierkanteisen,  
angeschmiedet eine Kelle und eine Laffe.  
Neuberg, Steiermark.  
l = 48 cm Inv.-Nr. 7.322
- 146 **Schäufelr mit Gabel.** Bändeisen mit ausgeschmiedeter Kelle und  
angeschmiedeter zweizinkiger Gabel.  
Neuberg, Steiermark.  
l = 28 cm Inv.-Nr. 7.323
- 147 **Schäufelr mit Gabel.** Vierkanteisen, angeschmiedet eine Kelle und  
eine zweizinkige Gabel (eine Zinke abgebrochen).  
Neuberg, Steiermark.  
l = 32 cm Inv.-Nr. 7.324

Mit dem "Muser", "Muaser", Schmarrnschäufelr, wurde das **Mus**, der Schmarrn oder Sterz in der Pfanne aufgescharrt. Mitunter finden sich auch Schmarrnschaufeln, deren Stiel in eine zweizinkige Gabel ausläuft. Die Gabel wurde als "Krapfenspieß", zum Herausnehmen der Krapfen aus dem heißen Fett verwendet.  
Siehe Arthur Haberlandt: Taschenwörterbuch der Volkskunde Österreichs. Wien 1953. Stichwort "Muaser".

- 148 **Gabel**, Eisen geschmiedet. Langer Stiel aus Bandeisen, mit eingeschlagenen Verzierungen, das Ende zu Haken gebogen; angeschmiedete zweizinkige Gabel.  
l = 47 cm Inv.-Nr. 40.653
- 149 **Löffel**. Bandeisen mit angeschmiedeter runder Laffe. Stielende zu Haken gebogen.  
Südtirol.  
l = 44 cm Inv.-Nr. 18.562
- 150 **Löffel**, Eisen geschmiedet, wie oben.  
l = 50 cm Inv.-Nr. 89/19
- 151 **Seihlöffel**, Eisen geschmiedet. Langstieliger Löffel, angeschmiedete halbkugelige Laffe mit Löchern.  
l = 55,5 cm d = 14 cm Inv.-Nr. 89/20
- 152 **Bouillonsieb**, Weißblech, gebördelt. Stanitzelform, aufgesetzter Boden mit Löchern. Spenglerarbeit.  
l = 27 cm b = 12 cm Inv.-Nr. 89/21
- 153 **Kleine Nudelmachine**, Eisenblech. Rechteckiges Gestell aus Bandeisen, zusammengeschraubt. Kurbelwerk aus zwei perforierten Walzen, Kurbel mit Messingknäuf.  
17,5 x 11 cm Inv.-Nr. 29.063
- 154 **Löffelhalter**, Blech, blau emailliert. Zweistufig, mit je drei Löchern zur Aufnahme von Löffeln, hochgezogene Rückwand.  
18,7 x 13 x 9,8 cm Inv.-Nr. 71.243
- 155 **Federwaage**, Eisen. Waage zum Hängen mit kreisrunder Feder mit Skala.  
l = 20 cm d = 7 cm Inv.-Nr. 47.646
- 156 **Gleicharmige Balkenwaage**, Eisen. Waagrechter Balken aus Bandeisen, im Drehpunkt aufgehängt. An beiden Enden sind an je drei Eisenketten die beiden Schalen befestigt. Schalen aus Eisenblech getrieben, gebördelter Rand.  
l = 32 cm h = 60 cm d = 24 cm Inv.-Nr. 65.727
- 157 **Oberschalige Tafelwaage**, Gußeisen, rotbraun gestrichen, Spuren von Goldränderung. Waagschalen fehlen. Marke "ST". Tragkraft max. 5 kg.  
l = 49,5 cm Inv.-Nr. 74.207

158 **Oberschalige Tafelwaage**, Gußeisen, grün lackiert. Eine runde und eine viereckige Schale, Messing getrieben. Marke "K.K. 5 kg PAT". Tragkraft max. 5 km.

l = 53 cm

Inv.-Nr. 74.208

159 **Küchenwaage**, Gußeisen, türkis und goldfarben lackiert. Federwaage, verschnörkseltes Gehäuse, Tarierschraube, emailliertes Ziffernblatt, bez. "Gloria Family Scale - Standard Werk". Max. 10 kg Tragkraft; die Waagschale fehlt.

Vermutlich um 1910.

h = 30 cm

Leihgabe K. Hoiger



Kat.-Nr. 129, 131, 130



Kat.-Nr. 80, 79, 78

## J. Bildzeugnisse

- 160 **Ofengabel:** Federzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Heiligenbrunn, Burgenland, 1967.  
21 x 30 cm Inv.-Nr. 63.780
- 161 **Dreifußkessel:** Federzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Güssing, Burgenland, 1967.  
29,5 x 21 cm Inv.-Nr. 63.785
- 162 **Mörser:** Tuschzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Passeier, Südtirol.  
21 x 14,5 cm Inv.-Nr. 64.017
- 163 **Ofenwagen:** Federzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Stegersbach, Burgenland, 1967.  
29,5 x 21 cm Inv.-Nr. 63.794
- 164 **Butterpfanne:** Tuschzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Passeier, Südtirol.  
21 x 14,5 cm Inv.-Nr. 64.021
- 165 **Kastanienröstpffanne:** Tuschzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Passeier, Südtirol.  
29,5 x 21 cm Inv.-Nr. 64.003
- 166 **Pfannknecht:** Tuschzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Passeier, Südtirol.  
29,5 x 21 cm Inv.-Nr. 63.999
- 167 **Gestell mit Schöpf- und Seihkelle:** Federzeichnung von Liesl Freiinger-Wohlfarth.  
Heimatmuseum Stegersbach, Burgenland, 1967.  
29,5 x 21 cm Inv.-Nr. 63.791
- 168 **Das Selchen:** Federzeichnung von Milly Niefenführ.  
Zwettl, Niederösterreich, 1942.  
30 x 22 cm Inv.-Nr. 45.805
- 169 **Zwei Frauen beim "Dierschtln"-Füllen:** Bleistiftskizze.  
Südtirol.  
28 x 22 cm Inv.-Nr. 67.124/7
- 170 **Offene Feuerstelle:** Bleistiftskizze.  
Südtirol.  
28 x 19 cm Inv.-Nr. 67.124/6

- 171 **“Striezel”-Herausbacken:** Bleistiftskizze.  
Südtirol.  
28 x 21 cm Inv.-Nr. 67.124/9
- 172 **Almkuchl:** Federzeichnung von Ludwig Preißbecker.  
Hinter Wildalm, 1935.  
27,5 x 20 cm Inv.-Nr. 46.232
- 173 **Offene Feuerstelle:** Federzeichnung von Ludwig Preißbecker.  
28,5 x 24 cm Inv.-Nr. 46.271
- 174 **Küche in Selbitz:** Tuschzeichnung von Milly Niedenföhr.  
Zwettl 1942.  
43 x 30 cm Inv.-Nr. 45.798
- 175 **Stubenofen:** Tuschzeichnung von Milly Niedenföhr. Der Ofen wird durch den Küchenherd nebenan geheizt (siehe Zeichnung oben).  
Zwettl 1942.  
43 x 30 cm Inv.-Nr. 45.797
- 176 **“Schwarze Kuchl im Waldviertel”:** Federzeichnung von Milly Niedenföhr.  
Groß-Gundholz 1942.  
43 x 30 cm Inv.-Nr. 45.800
- 177 **Küche in Selbitz:** Federzeichnung von Milly Niedenföhr.  
Zwettl 1942.  
43 x 30 cm Inv.-Nr. 45.799
- 178 **“Küche mit Guckofen”:** Federzeichnung von Milly Niedenföhr.  
Groß-Gundholz 1942.  
30 x 27 cm Inv.-Nr. 45.801
- 179 **Küche im Fersental:** Bleistiftzeichnung von Erna Piffli.  
41,5 x 59,5 cm Inv.-Nr. 67.095
- 180 **“Engelmannshütte auf der Sunchinalpe (Tragösser Alpe). Mathäus Loder.”** Lichtdruck nach Aquarell.  
Aus Österr. Kunstschätze. II. Tafel 15.  
37 x 28 cm Inv.-Nr.15.736 A
- 181 **“Johanna Gröblingerin, Sennerin auf der Weiderlingalpe. Mathäus Loder. (Franz Graf von Meran).”** Lichtdruck nach Aquarell.  
Aus Österr. Kunstschätze. II. Tafel 16.  
37 x 28 cm Inv.-Nr. 15.738 A

- 182 **Bologneser Kaufruf**: Der Käseverkäufer. Kupferstich nach Mitelli-Curti.  
27,6 x 18,9 cm Inv.-Nr. 8.406 A
- 183 **Bologneser Kaufruf**: Der Verkäufer von Eisenwaren. Kupferstich von Mitelli-Curti.  
27,6 x 18,9 cm Inv.-Nr. 8.406 A
- 184 **"St. Michael"**: kolorierter Stich. Der hl. Michael mit der Waage, worauf er die Seelen am jüngsten Tage wägt.  
11 x 7,5 cm Inv.-Nr. 27.241
- 185 **Hl. Michael**: Rißzeichnung. Der Heilige mit Schwert und Waage. Sandl, O.Ö.  
40 x 28,5 cm Inv.-Nr. 50.927
- 186 **Hl. Michael**: Rißzeichnung. Der Heilige mit Schwert und Waage. Sandl, O.Ö.  
32 x 23 cm Inv.-Nr. 50.928
- 187 **"S. Launomarus"**: Kupferstich. Der Heilige mit Waage.  
20,5 x 15,5 cm Inv.-Nr. 15.985 A
- 188 **"Laurenz"**: Rißzeichnung. Der hl. Laurentius, in der Hand den eisernen Rost. Sandl, O.Ö.  
30 x 16 cm Inv.-Nr. 50.909 R
- 189 **"H. Laurentius"**: Stahlstich. Der Heilige mit Rost als Attribut.  
17,5 x 12 cm Inv.-Nr. 89/22
- 190 **"S. Juliana"**: Rißzeichnung. Die Heilige vor Dreifußkessel. Sandl, O.Ö.  
36,5 x 27 cm Inv.-Nr. 50.898
- 191 **"B. Bernardus a Corleone"**: Farbdruck. Der Heilige vor Hängekessel.  
11 x 6 cm Inv.-Nr. 89/23
- 192 **"Heiliger Vitus"**: Farbdruck. Der Heilige hinter Kessel.  
11 x 7 cm Inv.-Nr. 89/24
- 193 **"S. Vitus"**: Kupferstich. Der Heilige wird im Kessel gesotten.  
23,5 x 16 cm Inv.-Nr. 16.425 A

194 **Hl. Veit:** Fotografische Aufnahme einer Holzplastik des Österreichischen Museums für Volkskunde. Der Heilige wird im Kessel gesotten.  
Inv.-Nr. 39.223 F

## K. Modelle

- 195 **Puppenküche von 1756.**  
Süddeutschland, sign. und dat. SD 1756.  
41 x 60 cm t = 37 cm  
Inv.-Nr. 46.383
- 196 **Puppenküche um 1920.**  
Wien.  
41 x 57 cm t = 30 cm  
Inv.-Nr. 74.190

## Ausgewählte Literatur

- Klaus Beitzl: Liebesgaben. Zeugnisse alter Brauchkunst. Salzburg 1973.
- Oswald A. Erich und Richard Beitzl: Wörterbuch der deutschen Volkskunde. Zweite Auflage neu bearbeitet von Richard Beitzl. Kröners Taschenausgabe, Band 127. Stuttgart 1955.
- Gertrud Benker: Altes Küchengerät und Kochpraxis. Teil I und Teil II. Sonderdruck aus: Bayerisches Jahrbuch der Volkskunde 1972/75 und 1976/77.
- Gertrud Benker: Kuchlg'schirr und Essensbräuch. Regensburg 1977.
- Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung - Gerät - Kochkunst. München 1987.
- Hermann Dettmer: Messen und Wiegen. Alte Messgeräte aus Westfalen. Katalog zur Ausstellung im Westfälischen Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte Münster 1977.
- Brigitte Ten Kate-Von Eicken: Küchengeräte um 1900. Weil der Stadt bei Stuttgart (o.J.).
- Ethnologia Scandinavica. A Journal for nordic ethnology. Lund 1971.
- Károly Gaál: Soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge in der Änderung der Kochausrüstung. In: Ethnologia Scandinavica. Lund 1971.
- Anni Gamerith: Speise und Trank im südoststeirischen Bauernland. Graz - Austria 1988.
- Anni Gamerith: Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen. In: Ethnologia Scandinavica. Lund 1971.
- Germanisches Nationalmuseum Nürnberg: Festliches Backwerk. Holzmodel. Formen aus Zinn, Kupfer und Keramik. Waffel- und Oblateneisen. Nürnberg 1981.
- Helmuth Grössing: Geschichte des Spengler- und Kupferschmiedegewerbes in Wien. Wien 1970.
- Hans Gschnitzer, Herlinde Menardi: Essen und Trinken. Feuer und Licht. Katalog 1, Tiroler Volkskunstmuseum. Innsbruck 1983.
- Gudrun Hempel: Handwerkskunst in Eisen. Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Schloßmuseum Gobelburg. Wien 1986.
- Bernhard Joël, Küchenmeister Sr. Hoheit Herzog Ernst zu Sachsen-Coburg-Gotha: Kochbuch für jede Haushaltung. 7. Auflage. Leipzig (o.J.).
- Hermann Kaiser: Herdfeuer und Herdgerät im Rauchhaus. Wohnen damals. In: Materialien zur Volkskultur nordwestliches Niedersachsen. Heft 2. Herausgegeben im Auftrag der Stiftung Museumsdorf Cloppenburg von Helmut Ottenjan.
- Maria Kundegraber: Backmodel aus Bauern- und Bürgerhäusern. Katalog Nr. 1. Steiermärkisches Landesmuseum, Außenstelle Stainz 1975.
- Otto Lauffer: Herd und Herdgeräte in den nürnbergischen Küchen der Vorzeit. Sonderabdruck aus den Mitteilungen des germanischen Nationalmuseums 1900.
- Raymond Lecoq: Les objets de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIX<sup>e</sup> siècle. Berger-Levrault, 1979.
- Rudolf Meringer: Studien zur germanischen Volkskunde. III. Der Hausrath des oberdeutschen Hauses. Wien 1895. Separatabdruck aus Band XXV der Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien.
- Rudolf Meringer: Das deutsche Haus und sein Hausrat. Leipzig 1906.
- Heinz-Peter Mielke: Kaffee, Tee, Kakao. Der Höhenflug der drei warmen

- Lustgetränke. Viersen 1988.
- Oskar Moser: Handbuch der Sach- und Fachbegriffe. Zur Erläuterung von Hausanlagen, Bautechnik, Einrichtung und Gerät im Kärntner Freilichtmuseum Maria Saal. Klagenfurt/Maria Saal 1985.
- Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen 1988.
- Peter Nagybakay: Waffeisen mit österreichischen Familienwappen des 15. und 16. Jahrhunderts in ungarischen Museen. In: Adler. Zeitschrift für Genealogie und Heraldik. 14. Band, Heft 11. 1988.
- Österreichischer Ingenieur- und Architekten-Verein: Das Bauernhaus in Österreich-Ungarn und seinen Grenzgebieten. Wien und Dresden 1906.
- Katharina Prato: die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen. Bereichert und herausgegeben von deren Enkelin Viktorine von Leitmaier. 62. und 63. Auflage. Graz und Wien 1919.
- Sabine Reinelt: Puppenküche und Puppenherd in drei Jahrhunderten. Weingarten 1985.
- Hans Riedhauser: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Bern und Stuttgart 1985.
- Carl J. v. Sazenhofen: Gerätefibel Bauernküche. München 1979.
- Paul Scheuermeier: Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz. Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländlicher Geräte. Band II. Bern 1956.
- K. u. H. Schneider: Der praktische Klempner. Handbuch für die gesamte Blechbearbeitung. Illustrierte Handwerker-Bibliothek. Band 4. Berlin (1938).
- Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 6. Auflage, Wien 1888.
- Eva Stille und Peter Beitlich: Aus der Küche um 1900. München 1978.
- Otto Völckers: Wohnraum und Hausrat. Bamberg 1949.
- Günter Wiegelmann: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967.
- Robert Wildhaber: Küchengeräte. Führer durch das Museum für Völkerkunde und Schweizerische Museum für Volkskunde. Separatdruck aus Schweizer Volkskunde. Korrespondenzblatt der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde. 52. Jg., Heft 5/6, Basel 1962.
- Mechthild Wiswe: Hausrat aus Messing und Kupfer aus dem Braunschweigischen Landesmuseum. Bestandskatalog und Dokumente zum Brauchtum der Kupferschmiede. Veröffentlichungen des Braunschweigischen Landesmuseums 24. Braunschweig 1980.
- Hans Wühr: Alte Küchen und Küchengeräte. Wohnkunst und Hausrat - Einst und Jetzt. Herausgegeben von Heinrich Kreisel. Band 7. Darmstadt o.J.
- Franz Zelena: Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch. Wien 1828.
- Verena Zessnik: Die Kunst der süßen Sachen. Aus der Sammlung des Konditormeisters Fritz Hahn. Schriftenreihe des Steiermärkischen Landesmuseums Joanneum, Abteilung Schloß Stainz und des Museumsvereines Stainz, Nr. 1. Stainz 1988.
- Hermann Zucker: Änderungen bei Kochstelle und Küchengerät in Furth (BH St. Pölten). In: Sammeln und Sichten. Beiträge zur Sachvolkskunde. Festschrift für Franz Maresch zum 75. Geburtstag. Herausgegeben von Michael Martischig. Wien 1979.

