

doch wenigstens einige der wichtigeren derselben beschrieben und bildlich dargestellt werden.*)

Das Feuerroß, auch Feuerhund, Feuerbock, Feuerwolf, offenbar nach der Form so benannt, erstere Bezeichnung bayerisch, die zweite fränkisch, die dritte in Westeuropa, die letztere in der Bukowina üblich, T.-Abb. 20 und 21, diente dazu, die Holzscheite beim Feuermachen gegen unten hohl zu legen, um sie durch unterlegte Glut oder brennende Späne zu entzünden. Zu diesem Zwecke dient noch jetzt in einfachen Verhältnissen oft nur ein anderes Holzstück, ein Stein, Ziegel oder ein eigens dazu gebranntes Stück Ton. Bei der Abneigung des Bauers, eiserne Gegenstände ohne zwingende Nötigung zu erwerben, ist von vorneherein nur auf ein geringes Alter im bäurischen Haushalte zu rechnen. Doch war in letzter Zeit die Verbreitung in vorgeschritteneren Gegenden ziemlich groß. Man fand solche im Wienerwalde ziemlich häufig, bei den Heanzen, in vielen Gegenden von Steiermark, Kärnten, Salzburg, seltener in Ungarn und Bosnien. Gegenwärtig sind sie nur wenig mehr in Verwendung, weil das Feuermachen sehr erleichtert ist.

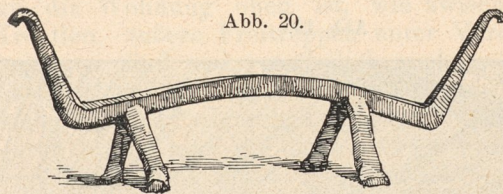


Abb. 20.

Feuerroß.

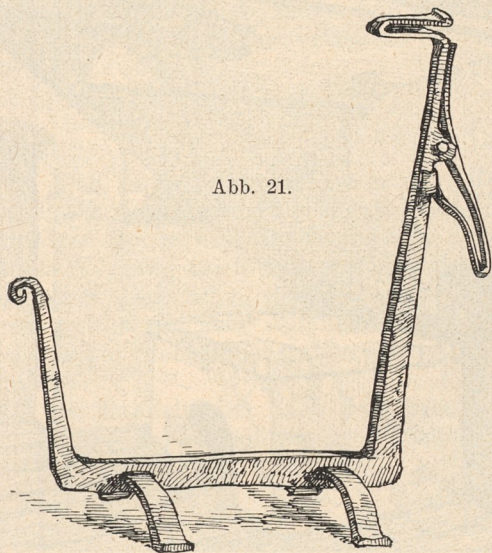


Abb. 21.

Feuerroß mit Spanleuchte.

Die in verschiedenen Höhen an den Armen des Feuerrosses angebrachten Haken sind zur Einlegung des Bratspießes oder auch von Pfannenstielen bestimmt.

Ob man aus den Vorkommen der überhaupt wenig verschiedenen Formen der bäuerlichen Feuerrosse Schlüsse über das Volkstum der Eigentümer ziehen kann, ist schon wegen des späten Vorkommens derselben im Bauernhause zweifelhaft, umso mehr als die Anfertigung eiserner Geräte stets vollständig Sache eines uralten Handwerkes war, welches nur ein in Städten, Burgen und Klöstern längst übliches Geräte dem Bauer brachte. Leonardo da Vinci beschreibt einen Feuerbock, an dessen höherem

Schenkel Haken zum Auflager des Bratspießes angebracht sind.**)

Eine andere Gattung von Herdgeräten vermittelt das Hochstellen der Kochgefäße über dem Feuer, Dreifüße, Röste auf Füßen und Pfannknechte. Pfannknechte dienen dazu, Speisen in einer Pfanne über Feuer zu kochen, wobei der Stiel unterstützt sein muß, T.-Abb. 22. In vielen Fällen hat man für das letztere einfache gabelartige Hölzer oder auch solche mit seitlichen Einschnitten in verschiedener Höhe zum Einlegen oder Festklemmen des

*) Ausführlich darüber schreibt besonders Dr. O. L a u f f e r in der „Zeitschr. f. Volkskunde“, Berlin 1900, und R. M e r i n g e r in verschiedenen Jahrgängen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien.

***) Th. B e c k: „Civil-Ingenieur“, 1896.