

Stieles, welche in Löcher am Herde eingesteckt werden.\*\*) Auf T.-Abb. 23 ist auf dem Fußboden stehend ein Dreifuß mit Pfannstütze zu sehen. Eine andere Art von Pfannknechten, aus Holz angefertigt, dient dazu, die Pfanne mit dem heißen Inhalte auf den Eßtisch stellen zu können, ohne denselben anzubrennen oder zu verrußen.

Das wichtigste Kochgerät war jedoch und ist noch vielfach der über dem Herde hängende Kessel zum Kochen, welcher einst in allen Teilen des Reiches verbreitet war. In den einfachsten Fällen setzte man ihn einfach auf Steine oder Ziegel, wie man es in den Karpathen und in Ungarn noch sehen kann. Gewöhnlich jedoch ist er mittels eines Bügels an der Decke, an einer Querstange im Schlotte, zumeist aber an einem hölzernen, seltener eisernen Kran, dessen Säule neben oder an dem Rande des Herdes steht, aufgehängt, wodurch die Zu- und Abdrehung des Kessels vom Feuer ermöglicht ist. Der Kran heißt Kesselschwinge, Kesselreide, T.-Abb. 23. Manchmal hängt der Kessel an einer wagrechten Stange, welche über den Herd reicht und beiderseitig unterstützt ist, an welcher der Kessel geradlinig über das Feuer und weg geschoben werden kann.\*\*\*)

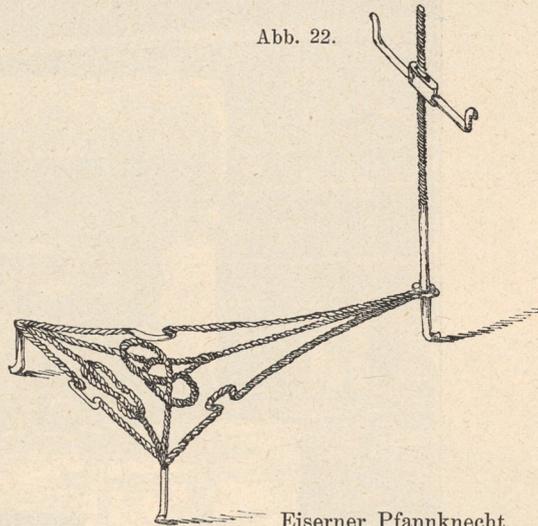
Sehr häufige Anwendung findet der Kessel noch in den italienisch beeinflussten Gebieten Österreichs, wo er in den Häusern oft in mehreren Stücken verschiedener Größe vorkommt. Text-Abb. 24 bringt einen istrisch-italienischen Herd besserer Art mit dem eisernen Gestelle für zwei an Kranen hängenden Kesseln und eisernen Körbchen zum Einstellen von Gefäßen mit warm zu haltender Flüssigkeit.

Gewöhnlich ist über dem Herde ein Rauchmantel. Die vorne stehende Bratspießeinrichtung ist im Bauernhause wohl selten vorhanden. Der Kessel ist auch im kroatischen Küstenlande und in Dalmatien sehr häufig.

In den Alpen sind vielfach eingemauerte Kessel, Kesselherde, sehr oft in mehrfacher Zahl für verschiedene Zwecke vorhanden. Man hat solche zur Bereitung von Viehfutter, besonders für die Schweine, und für Wäsche. Einer oder beide stehen sogar in der Rauchstube, wobei aber der Rauch unmittelbar in die Lab'n geleitet wird, Tafeln Kärnten Nr. 4 bis 6. Im Böhmerwalde steht der Wäschekessel im Vorhause. Im gebirgigen Niederösterreich, in Kärnten und anderen Alpenländern und bei den Heanzen hat der Bauer oft auch einen „Brennkessel“ zur Bereitung der hochgeschätzten Schnäpse aus süßen und bitteren Beeren, Wurzeln oder aus Korn, die zum Vergnügen und auch zur Heilung verschiedener Leibesbeschwerden dienen.

In den Rauchstuben ist entweder nur eine einzige Feuerstelle, der offene Herd wie in den Ostkarpathen, oder auch mit dem Backofen in Verbindung, endlich ist Backofen und Herd nebeneinander, wie in Kärnten.

Abb. 22.



Eiserner Pfannknecht.

\*) J. R. Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, Sennhütten, S. 239 ff.

\*\*\*) J. R. Bünker: Aus Kärnten. „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, 85.