

# Cor domus : Historisches zu Küche und Herd = Sur l'histoire de la cuisine et du foyer

Autor(en): **Morel, Andreas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **72 (1985)**

Heft 3: **Alltägliches : Essen und Trinken = Quotidien : manger et boire =  
Everyday activities : eating and drinking**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-54730>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Cor domus

## Historisches zu Küche und Herd

Die Keime dessen, was wir heute als Kochkunst bezeichnen, liegen in jenen fernen Zeiten, als unsere Vorfahren Herr über das Feuer wurden. Die neue Errungenschaft macht in unseren (rauen) Gegenden «Wohnen» schlechthin erst möglich: Die Feuerstelle, die Schutz, Wärme und Licht spendet, wurde Mittelpunkt des menschlichen Zusammenlebens. «Durch das Feuer wird das «Dach über dem Kopf» zur Wohnung. Ein Dach hat auch der Stall; der Rauch jedoch verrät das vom Menschen bewohnte Haus» (Weiss). Die Feuerstelle wird zum *pars pro toto*: das Wichtigste bezeichnet das Ganze.

## Sur l'histoire de la cuisine et du foyer

Les germes de ce que nous appelons aujourd'hui art culinaire remontent à l'époque lointaine où nos ancêtres se rendirent maîtres du feu. La nouvelle découverte permit tout simplement d'habiter nos régions (au climat rude). Le foyer qui protège, réchauffe et éclaire devint le centre de la communauté humaine. «Grâce au feu le «toit protecteur» devient habitation. L'étable a aussi un toit, mais c'est seulement la fumée qui révèle la maison de l'homme» (Weiss). Le foyer devient *pars pro toto*: l'essentiel qualifie le tout. (Texte français voir page I).

## An historical view of kitchen and hearth

The origins of what we now call the culinary art are to be found in that remote age when our ancestors first managed to control fire. It was this new accomplishment that made homemaking at all possible in the severe climate of our part of the world; the fire on the hearth, the source of protection, warmth and light, became the focal point of the human community. "Fire makes the 'roof over one's head' a home. A stable, too, has a roof; smoke, however, characterizes the house lived in by man" (Weiss). The hearth becomes the *pars pro toto*: the most important part stands for the whole.

Auch heute spielt sich das häusliche Alltagsleben auf dem Bauernhof vornehmlich in der Küche ab. «La cà» heisst sie im Tessin, Zentrum und Herz auch des mehrräumigen Hauses. Der Herd ist rechtliches Kriterium für das bewohnte Anwesen; an ihn sind Rechte wie Pflichten gebunden. Wer den Einzug in sein neues Haus mit der «Huusröiki» begeht, weist damit eigentlich auf das erstmalige Entzünden des Feuers im Herd hin.

Eng verbunden mit der Beherrschung des Feuers sehen wir die Erkenntnis, dass das an der heissen Glut gebratene Fleisch eine entscheidende Verbesserung der Verpflegungssituation bedeutete. Das Feuer diente von nun an als wichtigstes Hilfsmittel bei der Bereitung der täglichen Nahrung, für deren Beschaffung der Mensch während Tausenden von Jahren den hauptsächlichsten Arbeitseinsatz leistete. Braten, Rösten, Sieden und Dünsten gehören von Anfang an zu den gängigen Techniken; es sind Formen von «Kochen», zu denen man Feuer braucht.

Einen Eindruck vom Aussehen einer frühen, im Mittelalter verbreiteten Entwicklungsform der Küche vermögen uns heute noch einige abgelegene Alpküchen zu vermitteln, «Einraumhäuser» von rechteckigem Grundriss mit Feuerstelle im Zentrum oder in einer der Ecken und Rauchabzug durch das Dach. Das Feuer wurde in einer Bodenvertie-

fung entfacht («Herd» = Dialektwort für «Erdboden»), die von im Halbrund aneinandergelegten oder -gefügtten Steinen umgeben sein konnte (Funkenschutz) oder auf eine Feuerplatte, die erst in einem fortgeschritteneren Entwicklungsstadium vom Boden angehoben ist. Der Kessel diente beim Käsen wie bei der Zubereitung der einfachen Kost.

Seit prähistorischer Zeit kommen – etwa in Graubünden – im Raumzentrum und an der Wand situierte Herdstellen nebeneinander vor. Im Tessin finden sich noch heute offene Feuerstellen ohne Rauchfang und Kamin mitten im Raum. Beiden Typen gemeinsam ist der Verzicht auf Funkenfang und Rauchkanal. Entwicklungsgeschichtlich jünger als die Feuerstelle mit Funkenfang, einem Vorbau auf Kopfhöhe mit der Funktion, Funken abzufangen, zu verhindern, dass mit dem Rauch die Decke oder das Dach gefährdendes Material vom Feuer aufsteigen konnte. Als Funkenfang kennen wir aus Ruten geflochtene und mit Lehm verstrichene Hauben, ferner aus der Wand vorkragende Steinplatten oder aus Balken zusammengefügte Vordächer. Der Einbau von Rauchkanälen brachte in vielen Fällen die Verschiebung der Feuerstelle an die Wand. Die Kennzeichen des neuen Herdes – Kamin genannt – waren nun die meist rechteckige Feuerbank, darauf das offene Feuer, auf Kopfhöhe darüber der Rauchfang, der nach

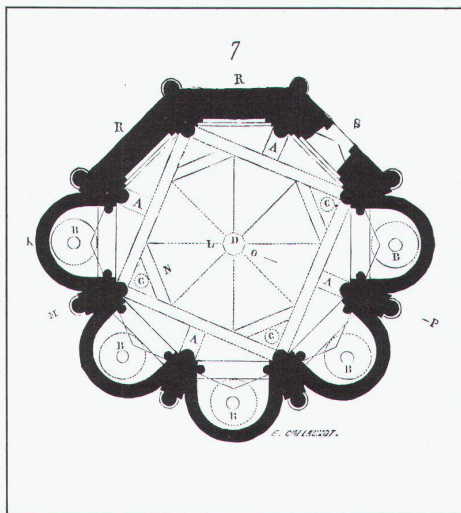
oben in einen Rauchkanal mündete. Neben dem von der Flechthaube herzuleitenden Rutenkamin sind – nach den für die Konstruktion verwendeten Materialien benannt – Bretterkamin und Steinkamin als Varianten bekannt. Letzterer entspricht *plus ou moins* den heutzutage in unseren Stadtwohnungen beliebten «französischen» Cheminées.

Seine grundlegende Veränderung erfuhr der Herd seit dem 16. Jahrhundert: das Feuer wurde vollständig ummauert, der Feuerkasten meist direkt an den Rauchabzug (Kamin) angeschlossen. Kein Rauch gelangte jetzt mehr in die Küche; das Fleisch kam in eigene Räucherherde; erhöhte Feuersicherheit, Sauberkeit und Sparsamkeit im Holzverbrauch waren die Vorteile; darüber hinaus lieferte der «Sparherd» oder «Casserolle-Herd» die Voraussetzungen für die Kombination von Koch- und Backherd. Erste Sparherde sind im Mittelland als Importware aus Süddeutschland im 16. Jahrhundert feststellbar. Besonders begünstigt durch strengere Feuerordnungen, wurden sie im 17. Jahrhundert verbreitet. Eine frühe Variante ist daran erkennlich, dass über die bestehende Feuerstelle mittels Sandsteinplatten ein rechteckiger Kasten aufgebaut wurde. Das Feuer brennt nicht mehr *auf*, sondern *im* Herd. In die sandsteinernen Dekkelplatte waren Löcher gebrochen, in oder auf denen in Pfannen und Kasserol-

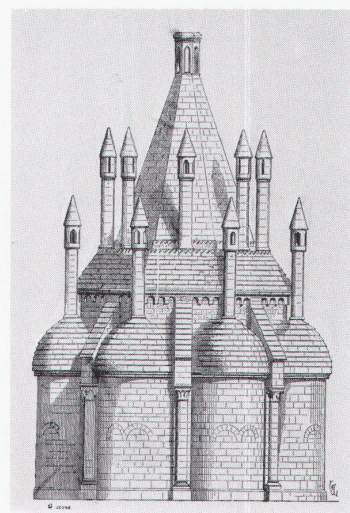




1



2



3

len gebraten und gekocht werden konnte. Zu Ende des 19. Jahrhunderts trat anstelle der Sandsteinplatten der (beständigere) Eisenguss. Noch immer gab es auf der Deckelplatte das offene Herdloch, das mit einem Satz Eisenringen verschlossen werden konnte. Bezüglich Kochkomfort war das gegenüber dem offenen Feuer ein grosser Fortschritt; liess sich doch die Öffnung nach Belieben dem Durchmesser der jeweils benötigten Pfannen oder Kasserollen anpassen; darüber hinaus bestand weiterhin die Möglichkeit, durch Versenken des Kochgeräts direkt in der Glut heiss und somit schnell zu kochen.

Bis ins 20. Jahrhundert – im Tessin bis auf den heutigen Tag – sind Beispiele aller älteren Formen der Feuerstelle erhalten.

Im dritten Viertel des 20. Jahrhunderts hat das zentrale Feuer, um das die Familie sich zum geselligen Mahl versammelt, in Form der Fondue-Réchauds eine Art Renaissance erlebt. Auch das Grillen am Spiess und auf dem Rost, das mit der Einführung des Sparherdes stark zurückgegangen war, erfreut sich in unseren Tagen wieder grosser Beliebtheit. Das Feuer – für viele von uns Inbegriff von Wärme, Geborgenheit und Gemütlichkeit – hat somit nichts von seiner ursprünglichen Anziehungskraft verloren. Das Feuer und die Mahlzeit, die das erstere meist zur Voraussetzung hat, ver-

binden die Vorstellung von Gemeinschaft. Das gemeinsame Mahl hat seine Höhepunkte an den Festtagen im Jahresablauf, begleitet auch unseren Lebenslauf mit Taufe, Geburtstagen, Konfirmation, Hochzeiten und folgt schliesslich für die Hinterbliebenen unserem Tod. Für viele Familien ist das Nachtessen oft der einzige Anlass des Tages, an dem sich alle Mitglieder versammeln und in dessen Verlauf ein Gespräch in der Gemeinschaft zustande kommen kann. Diese lapidare Feststellung erhält ihr besonderes Gewicht, wenn wir uns bewusst werden, dass eine grosse Zahl von Veränderungen in unserem täglichen Leben dahin wirken, den zwischenmenschlichen Kontakt auf ein Minimum zu reduzieren.

Wir können annehmen, dass – von wenigen Ausnahmen abgesehen – in jedem Wohnhaus eine Küche vorhanden war. Oft versteht sich aber «Küche» als Funktion, als *eine* Tätigkeit von vielen, die sich im einzigen (warmen und beleuchteten) Raum abspielten. Die Küche als Raum bereitet der Forschung besondere Mühe: wird sie doch ausgesprochen häufig umgebaut und umgestaltet, häufiger als alle anderen Räume des Wohnhauses. Das hat zur Folge, dass schon aus der Zeit unserer Grosseltern praktisch keine Beispiele mehr im Originalzustand existent sind.

Einen bedingt zuverlässigen optischen Eindruck vermögen uns ältere zeit-

genössische Ansichten zu vermitteln. Die Küche war sehr oft – wie die Bibliothek gehobener Stände – besonders reichhaltig und vielfältig ausgestattet. Ich möchte noch weiter gehen und behaupten, der Bereich der Verpflegung sei unabhängig vom sozialen Stand gegenüber den meisten Lebensbereichen bevorzugt ausgestattet gewesen. Auf das bewegliche Kücheninventar mit allem Gerät und Geschirr und Dutzenden von verschiedenen Accessoires und mit unterschiedlichsten Funktionen können wir hier nicht näher eingehen; wir wollen uns auf die elementarste Ausstattung beschränken; dazu gehören Feuerstelle (Herd) und Ausguss, Gerät, das zur Befestigung des Kochgeschirrs auf dem Herd dient (Galgen, Feuerkette, Feuerhaken, Dreifuss, Plattenringe), weiter Gefässe (Kessel, Töpfe und Pfannen) für die Zubereitung flüssiger, Spiesse und Roste für die fester Nahrungsmittel. Der Küchentisch mag selbstverständlich zum Inventar gehören; er konnte jedoch mobil sein, d.h. er wurde oftmals nur bei Bedarf aus Tischplatte und zwei Böcken aufgeschlagen. In fast jedem Fall wies die Küche eine einzige Feuerstelle auf; Backöfen waren unüblich. Wie in Grossbetrieben mit mehre-

1 Villa Piovene bei Vicenza, 16.–20. Jh.

2 3 Fontevrault, 12. Jh.





4

## Kuchemaistrey.



5

Balthasar Straubel von Dillingen:



6

M. D. LXVIII.

4 Nürnberg, um 1474

5 Nürnberg, 1507

6 Dillingen, 1569

ren Feuerstellen in der Küche (Abb. 10) wurde ausser Haus gebacken. Klostergemeinschaften verfügten über mehrere Küchen mit unterschiedlichen Aufgaben; im St.Galler Plan (826/30) sind fünf vorgesehen: je eine für die Mönche, Gästehaus, Abtspfalz, Krankenhaus und eine für das Novizenhaus; sie befinden sich aus Gründen erhöhter Feuersicherheit alle unter einem eigenen, separaten Dach. Küchen im eigenen Küchenhaus sind uns bekannt von französischen Abteien und Adelspalästen des 11. bis 15. Jahrhunderts. Noch zum grössten Teil erhalten ist der originelle Zentralbau der Abtei von Fontevault (Fontevault-L'Abbaye/Maine-et-Loire), den man – wohl nicht zu zuletzt wegen der bemerkenswerten Kapitelle im Innern und der 10 Minarett-artigen, schlanken Türmchen – lange Zeit für ein Mausoleum gehalten hat. Aus dem Grundriss (Abb. 2) ist ersichtlich, dass fünf Seiten des Oktogons zu Absidien ausgebaut sind. Während die gerade schliessenden Seiten (R und S) Fenster und Zugang des Gebäudes enthalten, befindet sich in jeder Apside dort, wo man in einem Sakralraum den Altar erwartete, eine Feuerstelle (B). Der Aufriss (Abb. 3) zeigt das raffinierte Lüftungssystem: jeder der fünf Kamine hat über der Feuerstelle einen direkten Rauchabzug (B); ein innerer Kranz von vier (höher ansetzenden) Kaminen (C) nimmt seinen Ausgang vom Scheitel der Bögen, die den zentralen Raum umzirkeln; ein 10. Kamin (D) bekrönt als Laterne die Spitze des achtseitigen Pyramidendachs. Durch Öffnen und Schliessen der verschiedenen Kamine bekam man nicht nur Klima und Rauch in den Griff, sondern konnte mit dem beim Kochen und Braten entstehenden Rauchs auch die in den Gewölben aufgehängten Fleischstücke wohl doziert räuchern.

Das Porträt in Abbildung 4 ist aus dem Leben gegriffen: es zeigt den Koch Wilhelm († 1475) bei der Arbeit im Pfarrhof von St.Lorenz zu Nürnberg. In der Mitte des 40 bis 50 cm hohen Herds prasselt ein munteres Feuerchen, in das zwei krugförmige Kasserollen hineingestellt sind. Zwei gleiche Kochgefässe stehen zum Sieden oder Warmhalten neben dem Feuer. Von der Decke der Rauchküche –

Rauchfang und Kamin fehlen – hängt ein – im Moment unbenützter – Kessel. Im Vordergrund links ein hölzerner Wasserbottich.

Die Küche an der Wende vom 15. zum 16. Jahrhundert zeigt das Frontispiz der «Kuchenmaistrey» (Küchenmeisterei) des ersten in deutscher Sprache gedruckten Kochbuchs (Abb. 5). Die Kochgefässe sind hier aus Metall und gehören damit zu den kostbarsten Utensilien in der Küche. Der Dreifussstopf, von Rotgiessern aus einer Kupfer-Zinn-Legierung gefertigt, weist unser Bild in den Kreis des gehobenen Bürgertums, ebenfalls der mechanische Bratenwender, der von der vom Feuer aufsteigenden heissen Luft in Gang gehalten wird. An die Rückwand der Küche sind flache eiserne Pfannen gehängt; sie dienten vor allem zum Omelettenbacken und erscheinen in Inventaren deshalb mit der Bezeichnung «Pfannkuchenpfannen». Über eine Stange an der Decke sind Würste zum Räuchern gelegt.

Im Verlauf des 16. Jahrhunderts werden die Küchenveduten zusehends aussagekräftiger. Auf der Titelseite der 1547 erstmals erschienenen «Koch und Kellermeisterei» sehen wir wiederum einen Koch an der Arbeit. Seine Herrschaft gehört zur feineren Art; entsprechend bestückt ist sein Arbeitsplatz. Auf der knapp kniehohen Feuerplatte sind drei grundlegende Arten der Speisenzubereitung dargestellt: das Braten in der Bratpfanne (in der Hand des Kochs), das Rösten (von Geflügel und anderem Fleisch) am automatischen Drehspieß und das Sieden im geschlossenen Topf (Vordergrund). Ein ganzes Arsenal von Küchengerät ist im ganzen Raum verteilt, wohl kaum in der Absicht, den Koch für seine Unordnung zu tadeln, sondern um Wohlhabenheit und Überfluss darzustellen; der Backofen im Nebenraum ist ein Indiz dafür. Bemerkenswert sind neben vielfältig variierten Pfannen- und Kesselformen: Mehlsieb und irdene Häfen für die Zerealien auf dem Wandschaft über der Tür, die beiden auf Konsolen ruhenden Fässchen (für Essig und...?), der Schmalztiegel, das Nuppenglas und die Spanschachtel an der Rückwand, Zuckerhut, (Holz?-)Schüssel



und Teller auf dem Fenstersims und neben Bestecken eine Schüssel mit Gesulztem, einem grossen Glaskrug und einem kleinen Henkelkrüglein (wohl für Öl), der Stolz des Regenten über dieses ganze Reich: der reich dotierte Gewürzkasten.

Das dritte Viertel des 16. Jahrhunderts bringt eine weitere Erhöhung der Kochfläche. Noch immer ist das Feuer auf dem Herd, darunter – durch eine halbbogige Öffnung erreichbar – liegt das Brennholz für den täglichen Bedarf. Die Bilder, welche die in dieser Zeit im deutschen Sprachraum zahlreich erscheinenden Haus-, Gesundheits- und Kochbücher illustrieren, folgen alle mehr oder weniger dem gleichen ikonographischen Schema. Auf unserem Beispiel (Abb. 6) – es zeigt die Küche Balthasar Staindls in Dillingen (1569) – ist besonders gut erkennbar, dass der Rauchfang rückseitig an einen Abzug angeschlossen ist: der Küchenraum ist mehr oder weniger rauchfrei.

Um 1600 ist der Typus des Herdes entwickelt, der im 17. und 18. Jahrhundert die Mode bestimmt (Abb. 7). Es ist aber festzuhalten, dass je nach Gegend unterschiedlich lange an älteren Formen festgehalten wurde. So kochte Bartolomeo Scappi, päpstlicher Hofkoch unter Pius V., 1570 weiterhin auch am offenen Feuer auf Bodenniveau (Abb. 8). Literarische Quellen wie die Ökonomisch-technologische Encyclopädie des Johann Georg Krünitz (Bd. 54, 1791) belegen Ähnliches noch im 18. Jahrhundert für Frankreich und die französische Schweiz (S. 281).

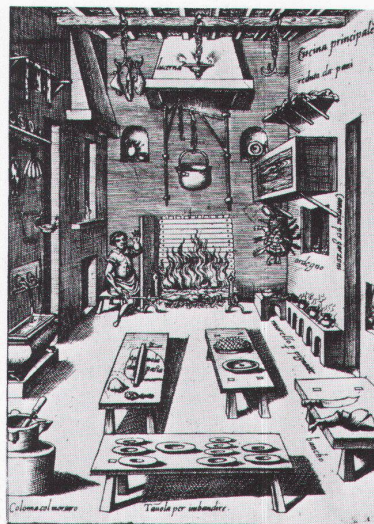
Am Schluss unserer kleinen Bildreihe steht ein Beispiel aus dem 19. Jahrhundert, die 1848 bezogene Küche des Wittelsbacher Palais in München (Abb. 9). Im Mittelpunkt steht der mächtige Herd, auf dem in einem rauchfreien Raum auf bequemer Höhe gearbeitet werden konnte. Sparherde waren – zumindest in den Städten – damals schon allgemein verbreitet. Noch sorgte ein von Holz und auch Steinkohlen genährtes Feuer für die nötige Energie. Ein Backofen war grundsätzlich in den Herd integriert. Die Atmosphäre der Küche auf unserem Bild wirkt geradezu sakral; nach dem Siegeszug von Elektrizität und Gas

wurde sie zusehends prosaischer bis zur vollständigen Degradierung in eine gefühllose, ja abstoßende Laboratoriumswirklichkeit in den 50er Jahren unseres Jahrhunderts. Interessant ist, dass Köche, die diesen Namen verdienen, auch heutzutage nicht auf offenes Feuer verzichten können und wollen: als Gasflamme ist es ein besonders leicht und empfindlich regulierbarer Hitzespender geworden. Die Erfindung der Elektrizität hatte die lebendige Flamme zum Ersticken gebracht; vielleicht hängt auch damit die Renaissance von Réchaud und Grill zusammen.

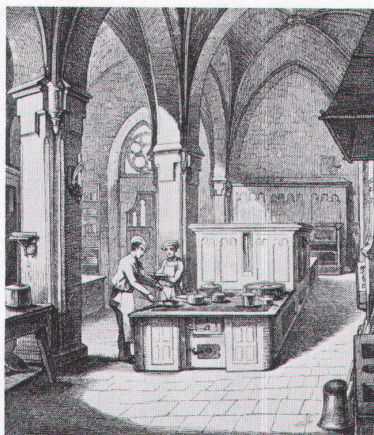
A. M.



7



8



9

## Bildnachweis

- 1 Nach «Die Küche in Italien». O.O.: Time Life International, 1969, S. 112
- 2/3 Nach Eugène-Emmanuel Viollet-le-Duc, Dictionnaire raisonné de l'architecture française du 11<sup>e</sup> au 14<sup>e</sup> siècle. Paris: A. Morel, 1868, Bd. 4, S. 468, 470
- 4 Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung Nürnberg. Nürnberg, Stadtbibliothek Hs. Amb. 317 fol. 95 r. Nach «Aus dem Wirtshaus zum Wilden Mann», Ausstellungskatalog Germanisches Nationalmuseum Nürnberg 1984. Nürnberg; Germanisches Nationalmuseum, 1984, S. 20
- 5 Kuchenmaistrey, Nürnberg, gedruckt von Peter Wagner, um 1490. Nach «Kulturdenkmäler des Alltags», Ausstellungskatalog Schweizerisches Museum für Volkskunde Basel, 1975. Basel; Schweizerisches Museum für Volkskunde, 1975, S. 36
- 6 Balthasar Staindl: Ein sehr künstlich und nutzliches Kochbuch. Augsburg, 1569. Nach Traudl Seifert; Ute Sametschek: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. München; Gräfe und Unzer, o.J. S. 107
- 7 Süddeutsche Küche. Getuschte Federzeichnung, um 1736. Nach Leonie von Wilckens: Tageslauf im Puppenhaus. Bürgerliches Leben vor dreihundert Jahren. München; Prestel, 1956, Tf. 11
- 8 Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio Quinto. Venetia, 1570. Nach Luigi Firpo: Gastronomia del Rinascimento. Torino; Unione Tipografico-Editrice Torinese, 1974, S. 69
- 9 Küche des Palais Wittelsbach in München, 1843/1848. Nach Erna Horn: Bayern tafelt. München; Prestel, 1980, S. 83

7  
Süddeutschland, um 17368  
Rom, 15709  
München, 1848



Andreas Morel

## Cor domus, sur l'histoire de la cuisine et du foyer



Les germes de ce que nous appelons aujourd'hui art culinaire remontent à l'époque lointaine où nos ancêtres se rendirent maîtres du feu. La nouvelle découverte permettait enfin d'habiter nos régions au climat rude. Le foyer qui protège, chauffe et éclaire devint le centre de la vie commune des hommes. «Grâce au feu, le toit protecteur devient habitation. L'étable a aussi un toit, mais seule la fumée révèle la présence de l'homme (Weiss).» Le foyer devient «pars prototo»: l'essentiel qualifie le tout.

Aujourd'hui encore, dans les fermes, l'essentiel de la vie domestique quotidienne se déroule dans la cuisine. Au Tessin on l'appelle «La Cà», centre et cœur de la maison, même si elle comporte de nombreuses pièces. Le foyer est le critère légal de la propriété habitée, il est assorti de droits et de devoirs. Celui qui emménage dans sa nouvelle maison avec le «Huusröiki» renvoie en fait à la première flamme allumée dans le foyer.

En liaison étroite avec la maîtrise du feu, nous constatons que la viande rôtie sur la braise assure une amélioration décisive de l'alimentation des hommes. Depuis cette époque, le feu est devenu un auxiliaire important dans la préparation de la nourriture quotidienne, à laquelle l'homme dut, pendant des milliers d'années, consacrer l'essentiel de ses efforts. Dès le départ, faire rôtir, gril-

ler, bouillir et étuver étaient des techniques courantes; il s'agit de différentes formes de «cuisson» pour lesquelles on utilise le feu.

Certains refuges alpins isolés nous donnent, encore aujourd'hui, un aperçu de ce qu'étaient les formes courantes de la cuisine au Moyen Âge. Des «habitations à pièce unique» de plan rectangulaire avec un foyer au centre ou dans l'un des angles et une trémie d'aspiration dans la toiture. Le feu était allumé dans une dépression du sol (en dialecte germanique «Herd» – foyer – signifie «Erdboden» – sol –, éventuellement entourée de pierres juxtaposées ou maçonnées en demi-cercle (pare-étincelles), ou sur une plaque de feu plate qui ne sera surélevée par rapport au sol qu'à partir d'un certain stade du développement. Le chaudron servait à préparer le fromage ou des mets très simples.

Depuis l'époque préhistorique, par exemple dans les Grisons, on trouve aussi bien le foyer au centre de la pièce que celui situé contre le mur. Aujourd'hui encore, on rencontre au Tessin des foyers ouverts, sans hotte d'aspiration ni conduit de fumée, au centre de la pièce. Les deux types ont en commun l'absence de pare-étincelles et de conduit aspirant la fumée. Le foyer avec hotte captant les étincelles est d'un développement plus récent; il s'agissait d'une construction en avancée descendant à hauteur d'homme qui aspirait les étincelles, empêchait la fumée de noircir le plafond et le feu de menacer les matériaux inflammables de la toiture. Pour cette protection, nous connaissons les hottes tressées en joncs et enduites d'argile, les plaques de pierre sortant du mur en porte à faux ou les avant-toits faits de poutres assemblées. Avec l'apparition du conduit de fumée, le foyer se transplante le plus souvent le long de la paroi. Les éléments caractéristiques de ce nouveau foyer appelé cheminée sont l'âtre, le plus souvent rectangulaire, sur lequel on fait le feu; au-dessus, à hauteur d'homme, la hotte d'aspiration reliée vers le haut au conduit de fumée. Outre la cheminée en joncs avec sa hotte tressée, on connaît les variantes de cheminées en planches et en pierre qualifiées d'après les matériaux dont elles sont faites. La dernière variante correspond plus ou moins à la cheminée «à la française» si appréciée dans nos logements urbains.

Le foyer se transforma fondamentalement au 16<sup>ème</sup> siècle. Le feu

fut alors complètement entouré de maçonnerie et la boîte à feu obtenue reliée le plus souvent directement au conduit aspirant la fumée (cheminée). Dès lors, aucune fumée ne peut plus s'échapper dans la cuisine; la viande est placée dans un fumoir séparé. Les avantages ainsi acquis étaient plus de sécurité au feu, plus d'hygiène et une consommation de bois moindre. Le nouveau «foyer économique» ou «fourneau pour casseroles» réunissait les conditions permettant de combiner le foyer de cuisson et le four. Au centre de la Suisse, les premiers fourneaux rencontrés furent importés d'Allemagne du Sud au 16<sup>ème</sup> siècle. Particulièrement favorisés par des prescriptions plus précises, ils se répandirent largement au 17<sup>ème</sup> siècle. Les exemplaires les plus anciens se reconnaissent grâce à la boîte à feu rectangulaire bâtie en plaques de grès sur l'âtre existant. Le feu ne brûle plus sur l'âtre mais dans le foyer. Des ouvertures ménagées dans le couvercle en grès permettaient de poser ou d'enfoncer des poêles ou des casseroles pour rôtir ou cuire les aliments. Vers la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, la fonte (plus résistante) remplaça le plateau en grès. Pourtant, l'ouverture percée dans le plateau supérieur subsistait encore et on pouvait l'obtenir à l'aide d'un jeu d'anneaux en métal. Au plan du confort de cuisson, il s'agissait d'un grand progrès par rapport au foyer ouvert, car on pouvait régler l'ouverture au diamètre correspondant à la poêle ou à la casserole employée; par ailleurs, on avait toujours la possibilité d'enfoncer le récipient dans l'ouverture et de faire chauffer plus rapidement au contact direct avec la braise.

Des exemples de toutes ces anciennes formes de foyers se sont maintenus jusqu'au 20<sup>ème</sup> siècle – au Tessin jusqu'à maintenant.

Dans le troisième quart du 20<sup>ème</sup> siècle, le foyer central autour duquel on se réunit en famille connaît une renaissance sous la forme des réchauds à fondue. De même, le gril et la broche, qui s'étaient raréfiés depuis l'introduction du fourneau, ont retrouvé une grande popularité de nos jours. Le feu, qui pour beaucoup d'entre nous symbolise la chaleur, l'intimité et le confort, n'a donc rien perdu de son attrait initial. Le feu et le repas, le premier étant le plus souvent la condition du second, sont liés à l'idée de communauté. Au cours de l'année, le repas pris en commun connaît des apogées les jours de fête. Il

accompagne aussi notre vie avec le baptême, les anniversaires, la confirmation, le mariage et pour les survivants, il fait suite à notre propre mort. Pour nombre de familles, le repas du soir est souvent la seule occasion de la journée où tous les membres de la famille se réunissent et au cours duquel une conversation commune peut se développer. Cette constatation lapidaire prend toute sa signification lorsque nous sommes conscients du fait que de nombreuses transformations dans notre vie quotidienne tendent à réduire les contacts humains au minimum.

Nous pouvons admettre qu'à quelques exceptions près, chaque habitation possédait une cuisine. Mais souvent, il faut comprendre «cuisine» par fonction, comme une activité parmi bien d'autres se déroulant dans la seule pièce chauffée et éclairée. Les recherches sur la cuisine en tant que pièce sont malaisées, car plus souvent que toute autre partie de l'habitation, on l'a fréquemment transformée et réaménagée. Il en résulte qu'il n'existe pratiquement plus d'exemples d'origine remontant seulement à l'époque de nos grands-parents.

Quelques illustrations anciennes nous en transmettent une image relativement fidèle. Tout comme dans la bibliothèque des familles aisées, l'équipement de la cuisine était particulièrement riche et diversifié. J'irai même plus loin en prétendant qu'indépendamment du niveau social, le domaine lié à l'alimentation était équipé de manière préférentielle par rapport à la plupart des autres secteurs de la maison. Nous ne pouvons ici entrer dans le détail de tous les objets appartenant à l'inventaire de la cuisine avec tous ses appareils, sa vaisselle et ses douzaines d'accessoires variés aux fonctions les plus diverses; nous nous limiterons aux éléments principaux de son équipement. Celui-ci comprend le foyer (fourneau) et l'évier, les dispositifs permettant d'accrocher les ustensiles de cuisine au-dessus du foyer (potence, crémaillère, tisonniers, trépied, anneau de fourneau), divers récipients (chaudrons, pots et poêles), pour la préparation des mets liquides, broches et grils pour les aliments solides. La table de cuisine appartient bien entendu à l'inventaire; il se peut qu'elle ait été mobile, c'est-à-dire que souvent, selon les besoins, on dressait un plateau sur des tréteaux. Dans la plupart des cas, la cuisine ne comportait qu'un seul foyer; les fours étaient rares. Lorsque, dans



les grandes installations, plusieurs foyers se trouvaient dans la cuisine (vue 10), celle-ci était distincte de la maison principale. Les communautés religieuses disposaient de plusieurs cuisines ayant des fonctions différentes. Dans le plan de St-Gall (826/30), on en avait prévu cinq: celle des moines, celle de hôtes, celle des prieurs, celle de l'hôpital et celle des novices. En raison du danger d'incendie, elles sont toutes regroupées sous un toit séparé. On connaît des exemples de cuisine séparée dans certaines abbayes et palais de la noblesse du 11<sup>ème</sup> au 15<sup>ème</sup> siècle en France.

Le curieux édifice central de l'abbaye de Fontevault (Fontevault-L'Abbaye/Maine-et-Loire), que l'on a longtemps considéré comme un mausolée en raison de ses chapiteaux intérieurs remarquables et de ses 10 petites tourelles élancées semblables à des minarets, est encore en grande partie conservé. Sur le plan (vue 2), on voit que cinq côtés de l'octogone sont traités avec des absidioles. Alors que les côtés plans (R et S) sont réservés aux portes et fenêtres du bâtiment, on trouve un foyer installé dans chaque abside, là où on s'attendrait à un autel dans un espace sacré (B). L'élévation (vue 3) montre le raffinement du système de ventilation. Chacune des cinq cheminées dispose d'une hotte d'aspiration placée au-dessus de l'âtre (B); une couronne intérieure (située plus haut), formée de quatre conduits (C), part du sommet des arcs qui entourent l'espace central; un 10<sup>ème</sup> conduit (D) forme un lanterneau couronnant le sommet du toit pyramidal à huit pans. En ouvrant et fermant les différentes cheminées, on contrôlait non seulement la température et la fumée, mais on pouvait aussi fumer à volonté les quartiers de viande accrochés sous la voûte à l'aide des vapeurs produites par la cuisson et les rôties.

\* Le portrait de la figure 4 est pris sur le vif. Il représente le cuisinier Wilhelm (†1475) au travail dans le presbytère de St.Lorenz à Nuremberg. Au centre de l'âtre, haut de 40 à 50 cm, crépite un feu ardent dans lequel sont plongées deux casseroles en forme de cruche. Deux chaudrons semblables sont placés près du feu afin de faire bouillir l'eau ou la tenir au chaud. Au plafond de la cuisine, sans hotte d'aspiration ni conduit de fumée, est suspendu un chaudron momentanément inutilisé. Au premier plan à gauche, on voit un baquet pour contenir l'eau.

Sur le frontispice du «Kuchenmaistrey» (L'art de la cuisine), le premier livre de cuisine imprimé en langue allemande (vue 5), on peut voir la cuisine aux alentours de l'année 1500. Les récipients y sont déjà en métal, ce qui en fait les ustensiles les plus précieux de la cuisine. Le chaudron sur trépied, fabriqué à l'aide d'un alliage de cuivre et d'étain par des fondeurs de cuivre, situe notre illustration dans le milieu de la grande bourgeoisie, de même que le tournebroche mécanique entraîné par l'air chaud montant du rôti. Sur la paroi arrière de la cuisine sont accrochés des poêles plates en fer; elles servaient avant tout à frire les omelettes et figurent dans l'inventaire sous la dénomination de «Pfannkuchenpfannen» (poêles à crêpes). Des saucisses à fumer sont enfilées sur une tringle placée près du plafond.

Dans le courant du 16<sup>ème</sup> siècle, les illustrations représentant des cuisines parlent de plus en plus. Sur la couverture de l'ouvrage «Koch und Kellermeisterey» (Maîtres cuisiniers et celliers) paru pour la première fois en 1547, nous voyons encore un cuisinier au travail. Ses maîtres appartiennent à la haute société et son poste de travail est doté en conséquence. Sur l'âtre arrivant à peine aux genoux, sont représentées les trois formes fondamentales de la cuisson des aliments: frire dans la poêle (dans la main du cuisinier), griller (la volaille et les autres viandes) au tournebroche automatique et cuire par ébullition dans un récipient fermé (au premier plan). Tout un arsenal d'ustensiles de cuisine est dispersé dans la pièce, non pas pour reprocher au cuisinier son désordre, mais pour exprimer l'aisance et l'abondance, ce que signale aussi le four dans la pièce voisine. Outre un éventail varié de poêles et de chaudrons, on peut remarquer: sur la retombée au-dessus de la porte, un tamis à farine, des fait-tout en grès pour les céréales, les deux petits tonneaux reposant sur des consoles (pour le vinaigre et...?), le poêlon à saindoux, le récipient en verre et la boîte en bois sur la paroi arrière, le pain de sucre, des saladiers, des assiettes sur la tablette de fenêtre et, à côté de couverts, une terrine de viande en gelée, une grande cruche en verre, un cruchon à anse (probablement pour l'huile) et enfin, fierté de ceux qui règnent sur cet empire: l'armoire aux épices richement garnie.

Le troisième quart du 16<sup>ème</sup> siècle apporte un relèvement supplé-

mentaire de l'âtre. Le feu est toujours *au-dessus* de celui-ci, au-dessous, par une ouverture en arc de cercle, on accède à la réserve journalière de bois à brûler. Les illustrations qui décorent les nombreux ouvrages publiés à cette époque en langue allemande sur la maison, la santé et la cuisine suivent tous plus ou moins le même schéma iconographique. Sur notre exemple de la vue 6 qui montre la cuisine de Balthasar Staindl à Dillingen (1569), on distingue nettement que la hotte est directement raccordée sur un conduit de fumée vers l'arrière. Le volume de la cuisine est donc plus ou moins libre de fumée. Vers 1600, le type de fourneau qui définira la mode des 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles est déjà développé (vue 7). Il faut cependant remarquer que diverses formes plus anciennes se sont maintenues plus ou moins longtemps selon les régions. Ainsi Bartolomeo Scappi, cuisinier à la cour du pape Pie V, 1570, continue à travailler sur un âtre ouvert au niveau du sol (vue 8). Certaines sources littéraires comme l'encyclopédie économique technique de Johann Georg Krünitz (vol. 54, 1791) indiquent des exemples semblables en France et en Suisse romande jusqu'au 18<sup>ème</sup> siècle (p. 281).

Pour achever notre petite revue illustrée, nous présentons un exemple du 19<sup>ème</sup> siècle, celui de la cuisine mise en service en 1848 pour le Palais de Wittelsbach à Munich (vue 9). Au centre se trouve l'énorme fourneau permettant de travailler à hauteur commode dans un espace sans fumée. A l'époque, ce genre de fourneau était largement répandu, au moins dans les villes. L'énergie était encore fournie par un foyer alimenté au bois ou au charbon. Un four était systématiquement intégré au fourneau. Sur notre illustration, l'atmosphère de la cuisine a un caractère presque religieux. Après la victoire de l'électricité et du gaz, elle devint de plus en plus prosaïque et se dégrada complètement, vers les années cinquante de notre siècle, pour devenir un laboratoire fonctionnel sans vie et même déplaisant. Il est pourtant intéressant de noter que les cuisiniers qui méritent ce nom ne peuvent et ne veulent toujours pas renoncer au foyer ouvert: la flamme du gaz est pour cela une source de chaleur très souple et facile à régler. La découverte de l'électricité avait étouffé la flamme, ce qui explique peut-être la renaissance du réchaud et du grill.

Antoine Jaccoud et  
Christoph Jaccoud

## L'espace des pratiques alimentaires



L'alimentation est un phénomène vital pour les êtres vivants, capable d'assurer le cycle régulier de la vie d'un individu et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient. Cette nécessité physiologique ne se limite pas seulement à apporter de l'énergie; elle doit non seulement fournir les éléments de structure nécessaires à la constitution de l'organisme mais également réparer les dépenses de fonctionnement de ce dernier, c'est-à-dire faire face à ses besoins spécifiques en protéines, produits minéraux, vitamines, etc., dont l'absence peut entraîner de graves carences.

Si *le manger*, entendu au sens de se nourrir est à la fois nécessité et contrainte vitales, rigides, *les mangers*, c'est-à-dire les façons de préparer les mets et de les consommer, sans oublier les rapports particuliers entretenus avec les aliments, ne présentent pas en revanche ce caractère invariant et obéissent manifestement à des logiques autres que la logique de la simple reproduction physiologique et du maintien de l'ensemble des structures biochimiques des individus. Comme l'écrit Jean-Michel Biraben, «L'alimentation de l'homme ou, pour mieux préciser, son économie alimentaire, n'a pas, comme celle des animaux, la structure rigide des comportements instinctifs dont les rares modifications ne tiennent qu'à des aléas extérieurs, elle est sujette à de nombreux changements dans le choix des aliments, leur variété, leur quantité, leur qualité et leur préparation