

dahin wird ihm auch sein Näpfchen Milch gestellt, oder was sonst an einfacher Kost ihm als Opfer bestimmt ist; er nimmt die Gaben gern an und zürnt, wenn man vergißt, sie ihm zu reichen. Auf die Einfassung des Kamins stellte man geschnitzte Bildnisse der Hausgeister auf, um die Kobolde zu ehren und freundlich zu stimmen; in ihrem Schutze stand der Gast, dem ein Platz am Herdfeuer eingeräumt worden war. Am Herde war auch der Sitz der Frau im germanischen Hause. Sobald sie das Haus des Gatten zum erstenmal betrat, wurde sie vor allem feierlich um den Herd geführt. Als Priesterin hütete sie fortan das heilige Feuer, hütete es während des Tages und deckte für die Nacht die Glutreste mit Asche. Von ihrem Herdsitze aus überblickte und verwaltete sie Haus und Hof als alleinige Gebieterin.

Über dem lodernnden Feuer schwebte der große Kessel; er hing in einem gewaltigen Haken, den eine von oben herabhängende, rußgeschwärzte Stange oder Kette trug. Ein eisernes Gestell, die „Brandreite“, stützte die brennenden Scheite; ringsum standen der Spieß, der Rost und der Dreifuß für Kessel und Töpfe. Aber ein reich ausgestatteter Haushalt enthielt noch anderes Küchengerät: Kessel und Becken, Töpfe und Kannen, Eimer und Krüge, Salzfüßer, Pfeffermühlen und Pfefferbüchsen, Reibeisen, Mörser, große Gabeln mit krallenartigen Zinken, Beile, Schlegel, Messer und Löffel von verschiedener Größe und Form durften nicht fehlen.

In ältester Zeit aß man das Fleisch nicht selten ungekocht; man glaubte, der Genuß rohen Fleisches erzeuge und erhalte eine wilde Kraft. In den Häusern wurde jedoch für die Frauen und Kinder das Fleisch stets am Spieße gebraten oder im Kessel oder Topf gekocht; das Braten galt aber für feiner und schmackhafter. Nicht nur die Tiere der Herde wurden geschlachtet und zubereitet; fast noch mehr liebte man das Wildbret; besonders geschätzt waren Hirsche, Eber und Bären; der Genuß von Hasen und Bibern war dagegen später von der Kirche verboten. Auf den Musterhöfen Karls des Großen wurden edle Hühner, Pfauen, Fasanen, Enten, Tauben, Rebhühner und Turteltauben gehalten; von Gänsebraten hört man selten.

Schon wegen des Fastengebotes wurden seit der Einführung des Christentums viele Fische gegessen. Flüsse und Bäche lieferten die reichste Ausbeute: Forellen, Salme, Lachse, Hechte, Störe, Schleien, Barben und Karpfen waren hoch geschätzt; besonders beliebt waren die Aale. Aber auch das Meer versorgte die Küchen der Reichen und Armen;