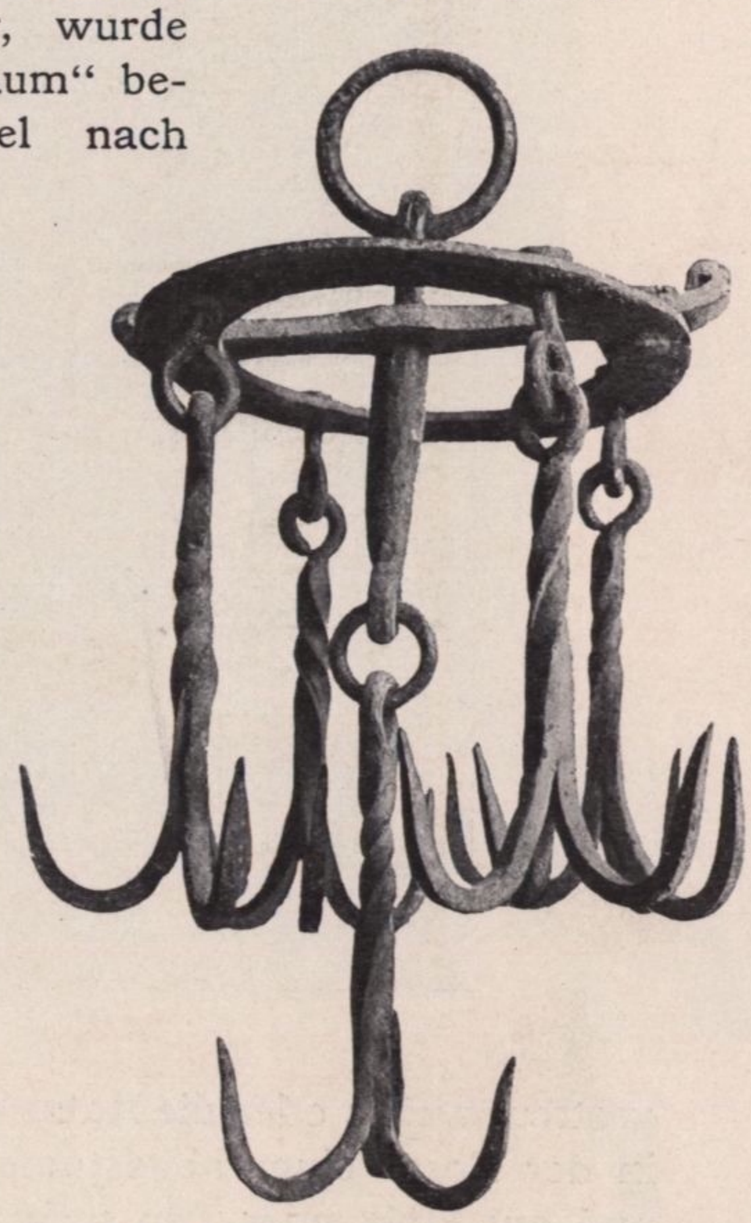
Windbräter mit Flügelrad aus Eisenblech

Messingkesseln. Das Inventar der Küchengeräte auf Schloß Wachseneck erwähnt 1562 17 Stück, die bereits abgenützten und außer Dienstgestellten nicht eingerechnet. Zwei Hauptformen treten auf, fußlose und solche mit drei, seltener vier Füßen, erstere immer mit einem Bügel zum Aufhängen versehen. Diese, mittels einer Kette oder an dem riesigen verstellbaren Schlothaken, dem „Kiëtel" oder „Kiëtelhaken" über dem Herde befestigt, gestatteten durch Heranschwenken der Hängevorrichtung die Entnahme heißen Wassers. Solche Kessel waren aus gleichen Gründen mit mehreren Ausgußrohren versehen. Eine noch weiter ausgreifende Verwendung bot das auf unserer Burg vorhandene Exemplar eines die Herdfläche überstreichenden Galgenbaumes. Seitwärts angebracht und an der „Weïnszul", der Wendesäule drehbar, wurde der am „halbaum" befestigte Kessel nach Belieben zum oder vom Feuer weg geschwenkt. Die Befestigung des Kessels an der Kette oder dem zahnartig verstellbaren Hängeapparat erfolgte nie direkt, sondern stets unter Zuhilfenahme eines an den Enden hakenförmig aufgebogenen Kesselringes. Außer der Bezeichnung „Wasserkessel" fanden wir in Inventaren des XVI. Jahrhunderts die Benennungen „Vischkessel", „Sechtkessel", „Prantwein-", „Khiel-" und „Ausprenkessel".

Ebenso zahlreich sind die Bezeichnungen der Pfannen für allerhand Zwecke. Es gab Wärm-, Prat-, Seich-, Glut-, Torten- und Fischpfannen. Eine Messingpfanne mit Eisenstil trägt die getriebene Darstellung der Jungfrau Maria, auf der Mondsichel stehend.



Fleischluster zum Aufhängen des Rauchfleisches