

Zeitschrift: Archäologie Bern : Jahrbuch des Archäologischen Dienstes des Kantons Bern = Archéologie bernoise : annuaire du Service archéologique du canton de Berne

Herausgeber: Archäologischer Dienst des Kantons Bern

Band: - (2023)

Artikel: Grossaffoltern, Seebach : ein Gusseisentopf als seltenes Zeugnis der neuzeitlichen Kochkultur

Autor: Frey, Jonathan

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1046334>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Grossaffoltern, Seebach

Ein Gusseisentopf als seltenes Zeugnis der neuzeitlichen Kochkultur

Jonathan Frey

1 Grossaffoltern, Seebach. Fundort des Dreibeintopfes am Seebach zwischen dem Industriegebiet Gisleren und der Einmündung in den Lyssbach oberhalb von Lyss. Kartengrundlage: Siegfriedkarte aus dem Jahr 1900. M. 1:25 000.

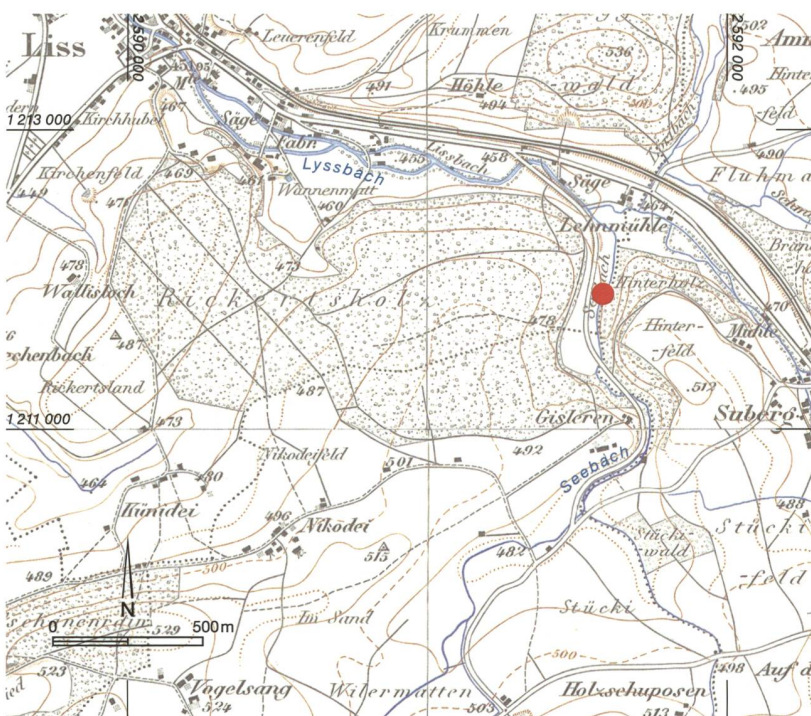
Ende Mai 2021 beteiligte sich die Familie Meister aus Lyss an einer «Bachputze» im Seebach, der dem Lobsigensee bei Seedorf entspringt und oberhalb von Lyss in den Lyssbach mündet (Abb. 1). Dabei wurde aus dem Bachbett auf der Höhe der «Bachmatte» ein grosses, eisernes Gefäss geborgen (Abb. 2). An dieser Stelle fliesst der Seebach unmittelbar westlich des Hangs vorbei, der steil vom Hinterfeld oberhalb von Suberg abfällt. Die Familie brachte das Objekt in den Archäologischen Dienst des Kantons Bern mit der Frage, ob dieser Fund von archäologischem Interesse sei. Schnell zeigte sich, dass dem so ist: Es handelt sich um einen mehrere hundert Jahre alten Dreibeintopf aus Metall. Anders als die aus den Berner Fundkomplexen bekannten Dreibeintöpfe besteht der Fund aus dem Seebach jedoch aus Eisen. Es ist der erste Fund dieser Art im Kanton Bern.

Beschreibung

Der Dreibeintopf besitzt einen gleichmässig gewölbten Boden, aus dem ein kugeliges Gefässkörper herauswächst. Diesem sitzt ein ausgeschwungener, trichterförmiger Rand auf (Abb. 3). Der Raddurchmesser beträgt 25,4, die Gefässhöhe 22,2 cm. Im Übergang zwischen Boden und bauchiger Wandung steht in einem Winkel von knapp 30 Grad ein Bein mit leicht trapezförmigem Querschnitt vor. Seine Aussenseite ist mit einem schmalen, von oben nach unten führenden, gratförmigen Halbrundstab versehen. Dieser endet gut 1,5 cm oberhalb der rechteckigen Standfläche des Fusses, der somit keine vorstehende, fussähnliche Lasche besass. In der unteren und in der oberen Gefässhälfte läuft je ein 6–7 mm breiter und 2 mm hoher Verstärkungswulst horizontal um. Zwischen Schulter und Rand krägt ein abgewinkelter Seitenhenkel aus, der im Querschnitt unregelmässig rund ist. Besser erhaltene Vergleichsstücke zeigen, dass sich auf der gegenüberliegenden Seite ein identischer Henkel befand. Die Wandstärke des Dreibeintopfes beträgt im Boden- und Bauchbereich 4,5 mm, im Randbereich nur noch 4 mm. Diese Reduktion der Wandstärke ist vielleicht auf die Herstellungsweise, Eisenguss mithilfe von Formsand, zurückzuführen. Im gereinigten Zustand ist der Dreibeintopf knapp 3 kg schwer. Da der Rand zur Hälfte, der Boden und die Wandung aber zu weniger als der Hälfte erhalten ist, dürfte der Dreibeintopf ursprünglich über 6 kg gewogen haben.

Schmiede- oder Gusseisen?

Die beiden horizontal umlaufenden Verstärkungswülste auf der Wandung liessen die Vermutung aufkommen, dass der Dreibeintopf eventuell aus mehreren Blechen bestehen könnte, die mittels Falzen miteinander verbunden sind, wie dies die Pfannen aus der zwischen



1560 und 1590 verloren gegangenen Schiffsladung von Hauterive NE nahelegen. Um abzuklären, ob der Topf aus Schmiede- oder Gusseisen besteht, wurde von der Wandung eine kleine Materialprobe entnommen und der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt Empa zur metallografischen Untersuchung mit dem Auflichtmikroskop gesandt. Die Untersuchung zeigte ein Gefüge, das aus Graphitlamellen, Perlit und Steadit besteht. Somit besteht der Topf aus grauem Gusseisen (Abb. 4).

Überlegungen zu Datierung, Herkunft und Funktion

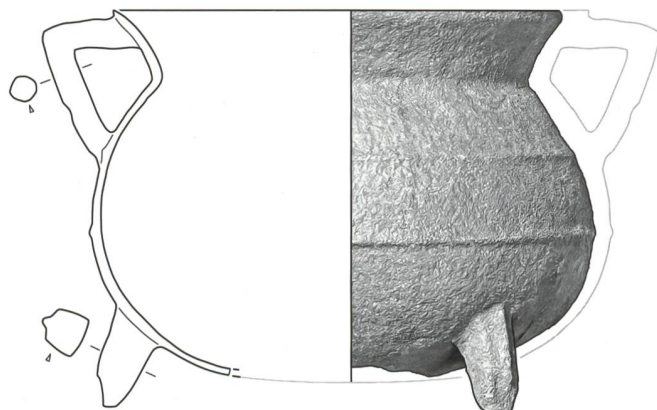
Aufgrund des Fehlens von Inschriften oder weiteren am selben Ort gefundenen Objekten kann der Dreibeintopf nur anhand der Form und des Materials von Vergleichsobjekten datiert werden. Die kugelige Form erinnert an buntmetallene Dreibeintöpfe aus dem 12. und 13. Jahrhundert, bevor ab dem fortgeschrittenen 13. Jahrhundert Dreibeintöpfe mit sack- oder birnförmigem Gefässkörper und abgesetztem Hals aufkamen. Beide Formen, die kugeligen wie die sack- oder birnförmigen mit abgesetztem Hals, existierten fortan während Jahrhunderten nebeneinander. Das beharrliche Beibehalten der Form hat sehr wahrscheinlich – wie so oft – keine funktionalen Gründe, sondern ist durch die Herstellung bedingt: Die Bronzegiesser arbeiteten wie auch die Glockengiesser mit Schablonen, mit deren Hilfe sie den Gusskern formten. Der spätere Dreibeintopf wurde um diese Form herum mit Wachs aufmodelliert und diese Wachsschicht mit Lehm umgeben. Während des Gusses verdampfte und verbrannte das Wachs und das heisse Metall floss in den Hohlraum zwischen Kern und Mantel. Die umlaufenden Wülste, die auch beim Dreibeintopf aus Seebach vorhanden sind, dienten bei den Dreibeintöpfen aus Buntmetall zur Verstärkung der Wandung. Sie ermöglichten es dem Giesser, die Wandung insgesamt dünner zu halten und somit kostbares Metall, meistens Kupfer, Zinn oder Zink, zu sparen. Technikgeschichtliche Traktate wie die ab 1751 gedruckte Encyclopédie zeigen, dass gusseiserne Dreibeintöpfe nach demselben Prinzip wie Dreibeintöpfe aus Buntmetall hergestellt wurden.



Da der Topf, wie oben ausgeführt, aus grauem Gusseisen besteht, dürfte er frühestens ins 16. Jahrhundert datieren, denn erst damals verbreitete sich die Technik des Eisengusses rasch über ganz Europa. Ein 1580 datierter, ebenfalls eher gedrungener, buntmetallener Dreibeintopf aus Schleswig und mehrere durch archäologisch-historische Zusammenhänge nach 1568, 1582 und 1600 datierte, buntmetallene Dreibeintöpfe aus Estland legen nahe, den Topf aus dem Seebach in die Zeit nach 1600 zu datieren. In diese Richtung weisen auch die Dreibeintöpfe aus der Schiffsladung von Hauterive NE, die zwischen 1560 und 1590 im Neuenburgersee versank und neben viel keramischem Küchengeschirr nicht weniger als neun buntmetallene Dreibeintöpfe, vier Eisenpfannen, aber keinen Dreibeintopf aus Gusseisen enthielt. Die

2 Grossaffoltern, Seebach. Fundzustand des Dreibeintopfes aus Gusseisen, Fnr. 160400. M. 1:4.

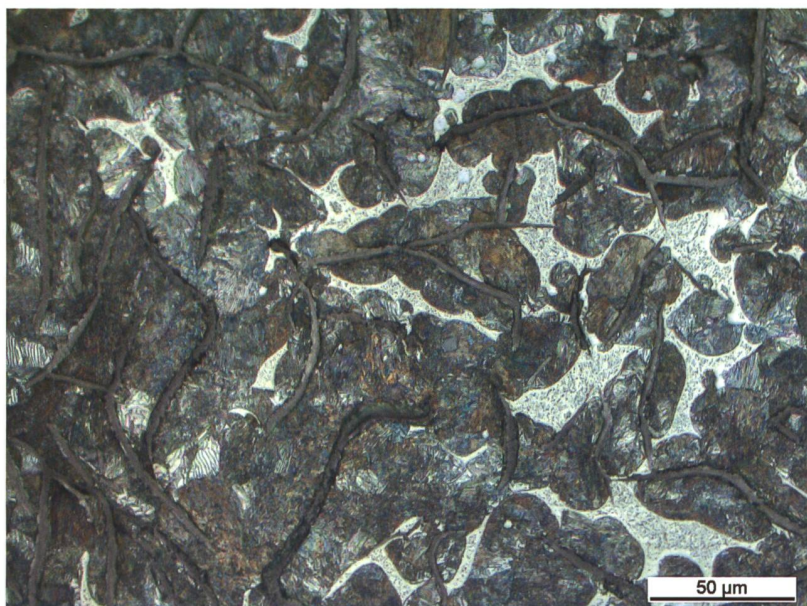
3 Grossaffoltern, Seebach. Dreibeintopf aus grauem Gusseisen, Fnr. 160400. Zeichnung M. 1:4.



Dreibeintöpfe dieses Fundkomplexes weisen im Unterschied zum Eisentopf aus dem Seebach mehrheitlich Beine mit Laschen oder Füßen auf. Den jüngeren chronologischen Fixpunkt liefern gusseiserne Dreibeintöpfe oder Dreibeinschüsseln aus dem späten 18. Jahrhundert, die sich durch abgewinkelte Seitenhenkel auszeichnen, deren unterer Schenkel nicht gerade, sondern segmentbogenförmig gestaltet ist. Dieses formale Merkmal liegt beim Topf aus Seebach noch nicht vor. Demzufolge ist dieser zwischen 1600 und etwa 1750 zu datieren.

Wozu aber wurde der Dreibeintopf benutzt? Mit einem Mindestgewicht von 6 kg konnte der Topf nur mit Mühe auf dem Herd bewegt werden. Bildquellen aus Mittelalter und Neuzeit zeigen, dass die Dreibeintöpfe nicht direkt in, sondern neben das Feuer gestellt wurden, um eine übermässige Hitzeeinwirkung auf das Gefäss und auch auf das Kochgut zu vermeiden. Andernfalls bestand die Gefahr, dass das Kochgut an der Gefässwandung anbrannte. Die recht kurzen Beine des Topfes aus dem Seebach führten dazu, dass das Kochgut stark erhitzt wurde. Dies legt nahe, dass der Topf möglicherweise nicht zum Kochen, sondern zum Erhitzen von Wasser benutzt wurde. Man könnte ihn somit als eine frühe Form des Wasserkochers bezeichnen. Zu dieser mutmasslichen Funktion passt auch das Fassungsvermögen des Topfes von etwa 6,5 l.

4 Grossaffoltern, Seebach. Anschliff des Dreibeintopfes in Nital geätzt. Bläuliche Bereiche: Perlit; weiss: Graphitlamellen und Steadit.



Aufgrund fehlender weiterer Funde vor Ort ist nicht bekannt, wann der Topf in das Bett des Seebachs gelangte. Als Dreibeingefäss war er zum Gebrauch auf dem offenen Herdfeuer bestimmt. Nachdem erste Sparherde bereits im 16. Jahrhundert ausprobiert worden waren, verbreiteten sie sich ab dem fortgeschrittenen 18. Jahrhundert in allen Wohnhäusern. Ein um 1840 abgelagerter Fundkomplex aus der Maison Banneret in Grandval BE zeigt, dass damals viele funktional einwandfreie, flammfeste Dreibeintöpfe aus Keramik entsorgt wurden. Es sieht fast so aus, als könnten die Gefässe auf dem damals «neumodischen» Sparherd nur noch beschränkt eingesetzt werden.

In den spätmittelalterlichen Darstellungen von wohlhabenden Musterhaushalten ist fast immer ein metallener Dreibeintopf dargestellt. In dieselbe Richtung weisen die Darstellungen von Stadtbränden wie beispielsweise des Berner Stadtbrands von 1405, gehören doch die metallenen Dreibeintöpfe zusammen mit dem Bettzeug zu den offensichtlich wertvollen Haushaltsgegenständen, die von den flüchtenden Bürgern aus der Stadt in Sicherheit gebracht werden (Abb. 5). Aus demselben Grund finden sich metallene Dreibeintöpfe und Kochgefässe auch regelmässig in mittelalterlichen und neuzeitlichen Inventaren, so beispielsweise in jenem des Meiers der Glashütte von Court, Sous les Roches im Jahr 1697. Die in diesem Inventar erwähnten metallenen Kochgefässe wurden sehr wahrscheinlich auf die nachfolgende Glashütte Court, Pâturage de l'Envers mitgenommen; bei den entsprechenden Ausgrabungen, die fast die ganze Glashütte umfassten, wurden nämlich nur wenige Reste von metallenen Kochgefässen gefunden. Dies zeigt einmal mehr, dass die wertvollen metallenen Kochgefässe wohl mehrere Generationen überdauerten. So kommt die Frage auf, weshalb denn ein verhältnismässig wertvolles Objekt wie ein Dreibeintopf aus Gusseisen entsorgt wurde. Der Entscheid, ein Objekt zu entsorgen, hängt von seinem monetären Wert, dem Nutzungswert und dem Materialwert ab. Diese Werte verändern sich im Laufe der Zeit, weshalb es wichtig ist, den Zeitpunkt der Entsorgung zu kennen. Weil der Topf aus dem Seebach ohne weitere Funde zum Vorschein kam, ist es nicht mög-

lich, den Zeitpunkt seiner Entsorgung zu bestimmen, weshalb alle Überlegungen zur Entsorgung hypothetisch bleiben müssen. Hinzu kommt, dass am Dreibeintopf keine eindeutigen Beschädigungen der Gefässwandung oder des Fusses feststellbar sind. Allerdings ist weit weniger als die Hälfte des Gefässes erhalten, weshalb allfällige Beschädigungen auch durch spätere Erosion und Korrosion verloren gegangen sein können. Man kann deshalb nur vermuten, dass der Dreibeintopf vor seiner Entsorgung eine massive Beschädigung aufwies, denn andernfalls hätte er beispielsweise als Blumentopf weiterverwendet werden können. Im Unterschied zu Dreibeintöpfen aus Buntmetall waren solche aus Gusseisen kaum zu reparieren, da Gusseisen hart und spröde ist. Zudem ist anzunehmen, dass der Dreibeintopf zu einem Zeitpunkt entsorgt wurde, als der Materialwert von Gusseisen schon sehr bescheiden war, sodass sich dessen Recycling nicht mehr lohnte. Dies könnte ab dem mittleren 19. Jahrhundert der Fall gewesen sein, als die Produktionsmenge von Eisen, Stahl und Gusseisen in die Höhe schoss.



Literatur

Getrud Benker, In alten Küchen. München 1987.

Thomas Dexel, Gebrauchsgerätypen. 2 Bde. Braunschweig 1980.

Hans Drescher, Mittelalterliche Dreibeintöpfe aus Bronze. In: J. G. N. Renaud (Hrsg.), Rotterdam Papers I. Rotterdam 1968, 23–34.

Lara Tremblay, Holz- Stein- und Metallgefässe. In: Die Schweiz vom Paläolithikum bis zum Mittelalter (SPM). Bd. 8: Archäologie der Zeit von 1350 bis 1850. Basel 2020, 271–272.

5 Amtliche Chronik des Diebold Schilling, Mss.h.h.i.1, S. 289. Darstellung des Stadtbrands von Bern 1405. Wertvoller Hausrat wie Bettwäsche und metallene Kochgeräte werden ausserhalb der Stadt in Sicherheit gebracht.