Der Kesselhaken ("Hoal")

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Der Kesselhaken ("Hoal") •—•

Der alte offene Feuerherd nebst den alten Geräten findet sich in der Eifel nur noch selten. Um ihn zu sehen, muß man schon suchen gehen. Rechts und links von der Herdstelle oder Feuerstätte standen Brandroden oder Brandrilen (Brandreilen, sonst auch Brandreiten), eiserne Stangen (Ruten), die auf einfachen oder kunstvoll gearbeiteten Füßchen ruhten und zur Aufnahmen des Brandes, d. i. der Holzscheite, dienten.

Mit dem “Blieser” (Bläser) half man dem Feuer nach. In der einem steifen Kerl zugedachten Redensart “Hän (er) jeht, als wennen (wenn er) e Blieser geschleckt (geschluckt) hät” lebt der Gegenstand fort. Über dem offen lodernden Feuer hing der **“Hoal”**, dem sägeblattartigen eisernen Topf- und Kesselhalter oder Hängel (altdeutsch hahala, hahele, zu hängen) der brodelnde Kochtopf. Die durch Sperrhaken verstellbare, d. i. hoch und niedrig zu schraubende Hahl hing aus dem offenen Schornstein heraus oder war an einem freistehenden Traggerüst befestigt. Sie streckte oft mehrere Arme aus und bildete ein Kunstwerk. Im Weistum von Düngenheim wird sie bereits 1521 erwähnt[1]) (Abbildung 21, Kesselhalter oder Hängel (Hahl)

Schmitz berichtet aus Lammersdorf und vom Maifeld, dass die Braut, die junge Frau in die Haushaltung eingeführt wurde, indem man die Feuerhahl, also den **Kesselhaken**, hervorzog, sie um die Hahl leitete und ihr den Kochlöffel anhängte.

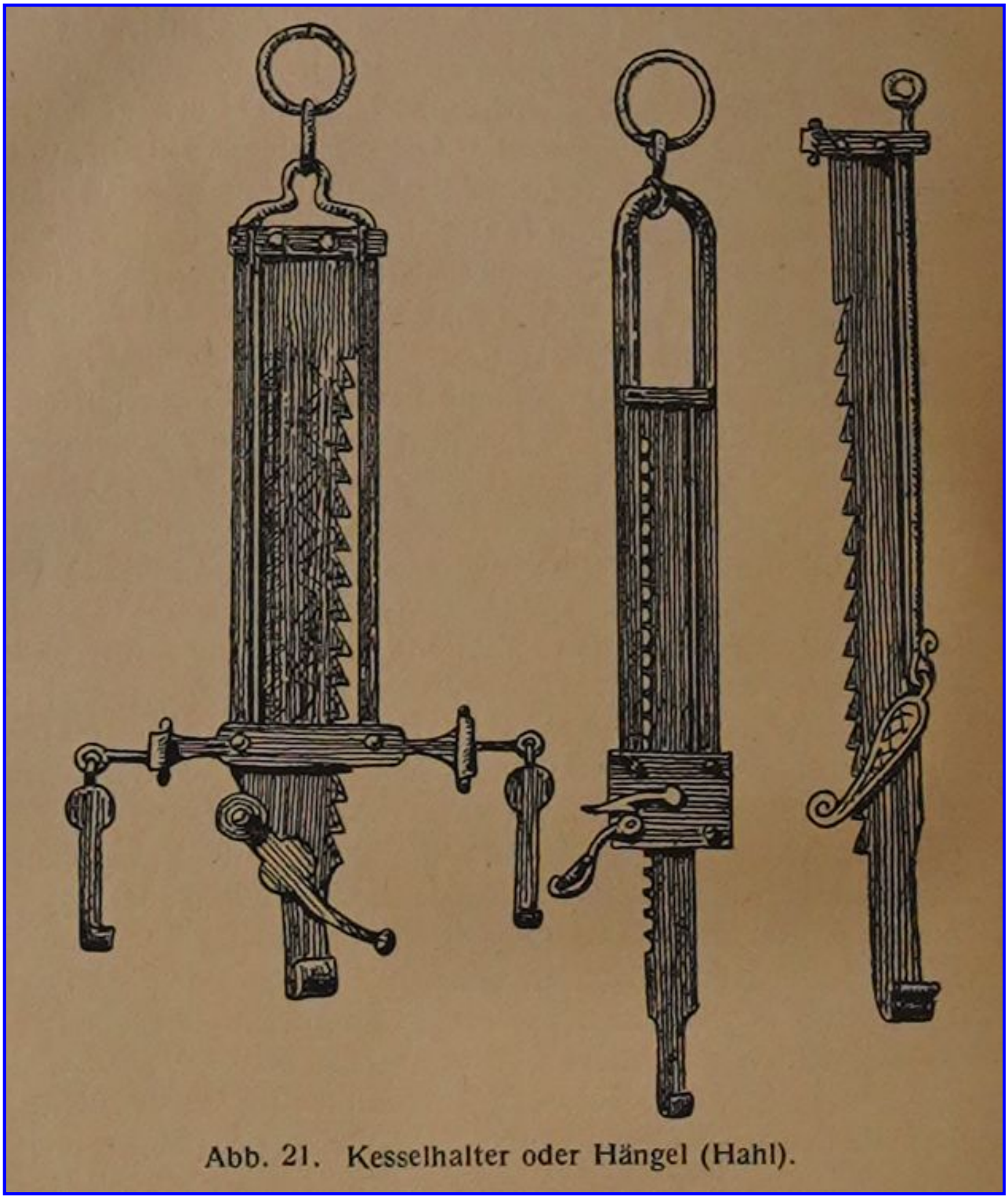

Abb. 21, Kesselhalter oder Hängel (Hahl

Diese Sitte, die Braut zuerst an den Herd zu führen, ist alt und findet sich bei vielen Völkern Europas und bei den Indern.

[1]) Grimms Weistümer 3, 816 (Dünchenheim)

Quellenangabe:
Eifeler Volkskunde von Dr. Adam Wrede, Professor an der Universität Köln, zweite vermehrte Auflage von 1924.
Digitalisiert und bearbeitet von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kesselhaken/home.html

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED