

Château d'Oron

Die Küche

Nicht mitnehmen

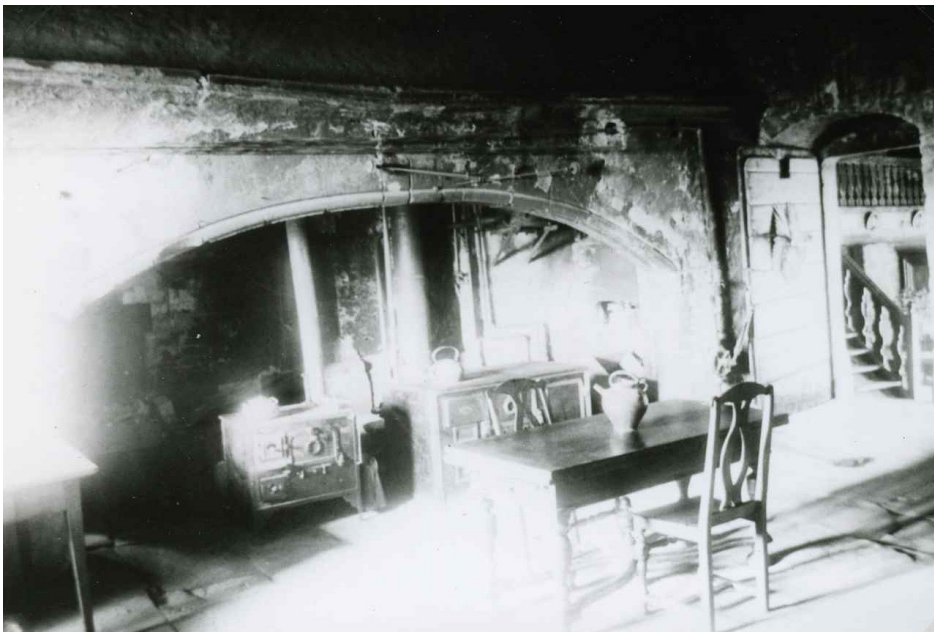
Diese mittelalterliche Küche ist mit einem monumentalen Kamin ausgestattet, in dem « man einen ganzen Ochsen braten konnte ». Man erkennt auf der rechten Seite einen Feingebäckofen, die Brotbacköfen (zwei) befinden sich in der Bäckerei im Erdgeschoss. Der Boden aus Molasse und Sandstein wurde durch die zahlreichen Personen, die hier im Verlaufe der Jahrhunderte gearbeitet haben, stark abgenutzt. Der Ausguss, ein einfaches Stück aus Stein, ist mit einem Loch durchbohrt, das erlaubte, das Abwasser entlang der Aussenmauer ablaufen zu lassen. Das Küchengeschirr aus Kupfer stammt aus dem 19. Jahrhundert. Die drehbare Durchreiche aus dem 18. Jahrhundert erlaubte eine Verbindung mit dem angrenzenden Esszimmer. Diese Küche wurde bis 1936 benutzt, ohne fließendes Wasser und ohne Elektrizität. Die Köchin musste das Wasser aus dem Brunnen im Hof holen.



In der Nähe des Fensters befinden sich einige geschnitzte Holzformen, die es ermöglichten, schöne Butterballen oder dekoriertes Kleingebäck herzustellen.



Unter der Farbschicht des Schrankes haben wir ein Siegel aus der Berner Epoche entdeckt.



Die Küche, wie sie zur Zeit der letzten Schlossbewohner ausgesehen hat.

