

in eine Ecke, oder auch unter den Herd. In diesem Falle muß aber vor dem Türchen ein gewöhnlich bedeckter entsprechend tiefer Schacht sein, um in diesem stehend den Backofen bedienen zu können, Tafel Salzburg Nr. 1 und Kärnten Nr. 2 (Putschal). Auch in Ungarn ist dies häufig der Fall. An anderen Orten hat man den Backofen von der Küche aus in einen anstoßenden Raum, eine Kammer oder auch den Stall hineinreichen lassen. Sehr oft ragt er auch von der Küche rückwärts ins Freie hinaus, wo er dann mit einem Pultdache abgedeckt wird (T.-T. IV, Abb. 3 und 9). In Tirol zwischen Imst und Nauders, im Vintschgau, Sulz- und Nonsberg, teilweise südlich von Kaltern im Etschtale, im Fleimstale und bis Cortina d'Ampezzo sowie in Graubünden ist er sogar im Obergeschosse hinausgebaut und ruht dann außen auf Pfählen oder auch nur hinausragenden Balken.

Bei Rauchstubenanlagen, wie in Kärnten und Galizien, wird der Backofen in der Stube geheizt und bedient, gibt auch nach dort seinen Rauch ab. Bei den Siebenbürger Sachsen ist der Backofen in der Stube beim sogenannten Lutherofen in Verbindung mit dem Herde. S. darüber S. 128. Tafel Siebenbürgen Nr. 1, Haus Nr. 241 in Groß-Scheuern zeigt den Backofen in der „Lef“, der Vorlaube, also außer dem Hause, eine dort häufig vorkommende Anlage. Oft ist der Backofen außer der Wohnung im Hause errichtet, wie auf der letztgenannten Tafel an den Häusern zu Schellenberg, Kastenzholz und Michaelsberg zu sehen ist. In Bosnien steht er auch mitten im Hofe auf einem von vier Pfählen getragenen Holzrahmen, gleich einem riesigen, umgekehrten Schwalbenneste aus Lehm hergestellt.*) In manchen großen sowie in mehreren Texttafeln sind verschiedene Anordnungen des Backofens zu ersehen.

Mit Rücksicht auf viele, infolge schlecht angelegter oder erhaltener Backöfen entstandene Feuersbrünste, ganz besonders in engen Dörfern mit Holzhäusern hat man häufig alleinstehende Backhäuser erbaut, in Dörfern von gemeindewegen, bei Einzelhöfen durch mehrere Besitzer zusammen, oder auch durch einzelne Besitzer. Oft sind dieselben in Verbindung mit einem Waschhause oder auch den noch gefährlicheren Flachsdörrhäusern, Badstuben genannt, angelegt, Tafeln Steiermark Nr. 6 und 7.

Der Backofen dient in Ermanglung eines Sparherdes auch zur Herstellung von Mehlspeisen und Braten und bei großen Wirtschaften ist auch ein kleinerer Backofen zu diesem Zwecke erbaut.

Die obere Fläche des Backofens, wie auch manchmal des Heizofens ist eine im Winter sehr beliebte Liegerstatt, besonders, so lange der Ofen warm ist. Man hat deshalb oft oberhalb ein Lattengerippe angebracht, sowohl zum Schutze des Ofens als auch gegen zu große Hitze, so in Kärnten, Pinzgau in Salzburg u. s. w. Zur Besteigung der oberen Fläche sind im Körper des Ofens Stufen angebracht. Die beim Ofen zu erwähnende Ofenbank umzieht auch den Backofen.

Der Backofen wurde und wird, wenn es nur immer möglich ist, gerne aus Lehm gemacht. Man umschlägt ein Gerippe aus Holzstangen beiderseits mit Lehm oder macht ihn über eine hölzerne Form, welche beide beim Anfeuern verbrennen. Oder man stellt den Klotz des Ofens voll aus Lehm her und nimmt die innere Höhlung heraus. Gegenwärtig wird er dort, wo Ziegel vorhanden sind, gemauert.

c) Heizofen.

Von dem Heizofen ist bereits einiges gelegentlich der Darlegung über die Entstehung und Ausbildung der Stube, sowie auch beim Backofen, seinem Vorgänger, gesagt worden. Alle Öfen, die wir bis Mitte des vorigen

*) Hörnes: „Bosnien und Herzegowina“. Herausgegeben von Umlauf, Wien 1889.

Jahrhundertes kennen, sind vom Herdraume aus zu heizen und geben auch nach dorthin den Rauch ab, denn es war ihr Hauptzweck, das Wohngemach rauchfrei zu erwärmen. Erst durch die Einführung der gut ziehenden engen Schlote ist man in die Lage versetzt, den Ofen auch von der Stube aus zu heizen.

Die Öfen wurden und werden wie ihre Vorgänger zuerst aus Lehm und in Ermanglung dessen aus Stein erbaut. Lehmöfen sind noch weit verbreitet im magyrischen Tieflande, solche aus Mauerwerk in Salzburg, Oberkärnten, im Grödnertale, überhaupt sehr häufig in Tirol (T.-Abb. 65) und in Vorarlberg, überall aber nur in alten Häusern. In Westtirol und Vorarlberg macht man sie auch aus Kieselsteinen, denen man nicht mit Unrecht ein großes Vermögen von Wärmeaufsammlung zuschreibt. Sonst sind selbst in abgelegenen Gegenden, mit Ausnahme der Rauchstuben, Kachelöfen verbreitet.

Die Anfertigung der Lehmöfen, welche entweder die Form eines Kegelstutzes mit Kuppel oder auch eines etwas erhöhten Backofens haben, geschieht ähnlich wie bei diesem mit Hilfe von Holzformen. Bis in Sitzhöhe wird ein voller Unterbau in Lehm hergestellt, dessen vorstehende Ränder als Bänke dienen. Für den daraufsitzenden Ofen wird an der inneren Seite eine geflochtene Holzform gemacht und von außen mit Lehm in der beliebten Dicke beschlagen. Oder man stellt inmitten des künftigen Wandkörpers aufrechte unten und oben miteinander verbundene Stangen auf, welche mit Strohlehm umwunden werden, worauf man die Flächen mit Lehm glatt verreibt und außen weißt oder färbelt. Die Holzformen verbrennen beim Anheizen. Diese Öfen sind meist von bedeutender Größe, insbesondere, wenn sie, wie stellenweise in Ungarn, mit Stroh geheizt werden.

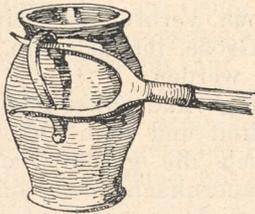
Einen großen Fortschritt in der Ausstattung und Zweckmäßigkeit bedeuten die Kachelöfen, die neben ihrer Zierlichkeit und Reinlichkeit sehr dünne Wände und bei hafentartigen Kacheln auch die größte Oberfläche haben. Die ältesten Formen noch aufrechter Bauernkachelöfen sind die „Häferlöfen“, auch „Ruabnhäufen“ genannt. Man sieht sie noch im südöstlichen Niederösterreich und der angrenzenden Steiermark, im kärntnerischen Gailtale und um Ampezzo. Die Tafeln Steiermark Nr. 3 und 4 geben Abbildungen, doch ist die Höhe des eigentlichen Ofens oft noch kleiner als die Breite, so daß sie Backöfen gleichen, was sie oft auch zugleich waren. An einem solchen Ofen hat Rosegger seine Kinderjahre zugebracht und in dem erhaltenen Vaterhause steht er noch aufrecht. Je nach dem Vermögen des Eigentümers werden die Kacheln bei solchen Öfen dicht nebeneinander, in größeren oder kleineren mit Lehm ausgefüllten Zwischenräumen gesetzt. Die Kacheln haben die Form von niederen Trinkkrügen mit rundem Boden, der außen oft glasiert ist. Dieser Form folgten immer weniger vertiefte Kacheln, da man die Ofenwände stets dünner zu machen suchte und man verwendete später außen tellerförmig vertiefte, endlich ebene viereckige meist grünglasierte Kacheln ohne Lehmzwischenfüllung, das Erzeugnis der früher in kleinen Landstädten, Märkten und selbst Dörfern selbst gewesenen Hafner. Jetzt werden immer mehr und mehr Eisenöfen verwendet. Kachelöfen besserer Ausstattung sind auf den Tafeln Niederösterreich und Oberösterreich Nr. 3, Salzburg Nr. 2 und Kärnten Nr. 1 dargestellt.

Die alten Öfen waren ohne jeden Einbau, nur ein eisernes Gitter oder eine starke Mauerung innen längs der Wände über dem Boden mußte die Außenwände gegen unvorsichtiges Einführen der großen Scheiter schützen. Die Heizöffnung war groß, so daß eine Person in das Innere kriechen konnte, um die nötigen Ausbesserungen vornehmen zu können und weil auch der Rauch durch dieselbe herausströmen mußte. Das oberhalb gelegene Rauchabzugrohr ist eine spätere Einführung und auch heute bei alten Öfen noch

nicht zu finden. Der Ofen wurde aber auch in vielen Gegenden von der Küche aus, wo die Einheize war, zum Kochen verwendet und zwar im Innern desselben. Dergleichen geschah oft oder geschieht noch in Nieder- und Oberösterreich, Oststeiermark, im unteren deutschen Elbetale, im mährischen deutschen Schönhengstgaue, bei den schlesischen Deutschen, in Vorarlberg, dem tirolischen Lechtale, bei den Heanzen in West- und den Krickehauern in Nordungarn, im Gottscheerlande und zwar auch im Sommer, so daß zumeist im Hause keine eigentlichen Herde vorhanden sind.**) Nachdem die Kochstelle vom Ofen- bzw. Herdrande in der Küche etwa einen Meter weit entfernt ist, so hatte man eigene zweizinkige Gabeln zum Ein- und Ausbringen der Gefäße. Für die leichteren genügte eine Gabel, mit welcher in der Aufrechtstellung der Zinken der Henkel ergriffen wurde, T.-Abb. 29, für schwere Hafen dagegen hat man den „Ofenwagen“, T.-Abb. 30.***)

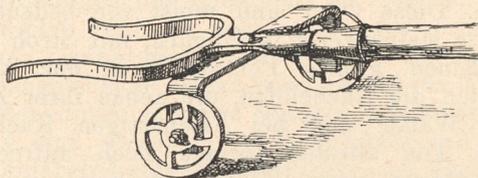
Man kocht aber im Ofen auch in der Stube selbst, meist nur im Winter. In selbem sind dann eine oder mehrere eiserne mit Blechtürchen zu schließende „Röhren“ und fast überall noch ein Wassergefaß mit Deckel eingelassen, welche von innen aus den Flammen ausgesetzt sind. Tafeln Salzburg Nr. 2 und 3 und T.-Abb. 31.****) Auch diese Einrichtungen finden sich sehr häufig an verschiedenen Orten, in einzelnen Strichen fast in jedem Lande. In alten Häusern Oberösterreichs bestanden noch vor kurzem die sogenannten „Guck-

Abb. 29.



Ofengabel.

Abb. 30.



Ofenwagen aus Eisen.

öfen“,†) große Kachelöfen mit einer Heizöffnung von 0.35 bis 0.40 m Weite, die durch eine Blechtür verschließbar war. Innerhalb der Stube befand sich im Innern des Ofens ein offener Herd, auf welchem also von der Stube aus gekocht werden konnte. Der Rauchabzug ging nach der Küche bzw. dem dort befindlichen Schlothe.

Um die freistehenden Seiten des Ofens läuft die unvermeidliche Ofenbank, im Winter der beliebteste Sitz- bzw. Liegplatz, wenn nicht gerade Essenszeit ist. In Krain sind zwischen dem Ofen und den beiden Stubenwänden noch Plätze zum Liegen, also gleichzeitig für vier Personen und im Grödnertale in Tirol werden dorthin Leichtkranke gelegt. Der Ofen selbst hat, wie schon erwähnt, einen Unterbau aus Mauerwerk oder Lehm von Sitzhöhe, welcher auch meist die Bank bildet, die übrigens auch aus Holz gemacht wird. Unter denselben ist für den Winter gerne die Hühnersteige angebracht, wie in Oberösterreich, Salzburg (T.-Abb. 31), Obersteiermark, Oberkärnten, Nordböhmen u. a. O. Auch die Katze hat irgendwo in der Höhe ihren angestammten Platz, während der Hund nicht in die Wohnstube gelassen wird, da er draußen den Hof bewachen muß. Zwischen dem Ofen und der zunächst

*) Mitteilung B ü n k e r.

**) Museum Mödling, aus dem Wiener Walde.

***) Eigl: Charakteristik, Tafel XVIII.

†) Grillmayer: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXIX, 243.

liegenden Stubenwand in der Längsrichtung des Hauses ist der wärmste Teil der Stube, deshalb bis Mitteleuropa hinein überall „Hölle“ genannt. Er ist so beliebt zum Sitzen, daß sich der Altbauer denselben manchmal im Ausnahmevertrag zur alleinigen Benützung vorbehält. Zuweilen ist der Sitz in Verbindung mit dem Ofen ganz mit Kacheln verkleidet. Im Gottscheerlande sind am Ofen mehrere Sitze aus Kacheln angebracht, Tafel Krain Nr. 1. Ebenso wie auf dem Backofen richtet man auch oben auf dem Heizofen, wenn er eben groß genug ist, eine Liegestatt ein durch einen Dielenbelag, welcher auf dem Ofengerüste ruht*), in Kärnten und Tirol nicht selten.

Zum Schutze des Ofens gegen zu innige Annäherung der auf der Bank Sitzenden und Eindrücken desselben ist über der Bank an dem Ofen ein starkes Holzgeländer angebracht. Von der Decke herabhängende Stangen um den Ofen mit Querhölzern dienen zum Trocknen feuchter Kleider, Kinder- und anderer Wäsche. Tafeln Vorarlberg, Mähren und Krain Nr. 1, sowie T.-Abb. 65. Manchmal ist ein förmliches Holzgerüste um den Ofen, welches diese Einrichtungen aufnimmt und auch die obere Liegerstatt zu tragen hat. Im Grödentale spielen oben in dem eingefriedeten Raum auch die Kinder.

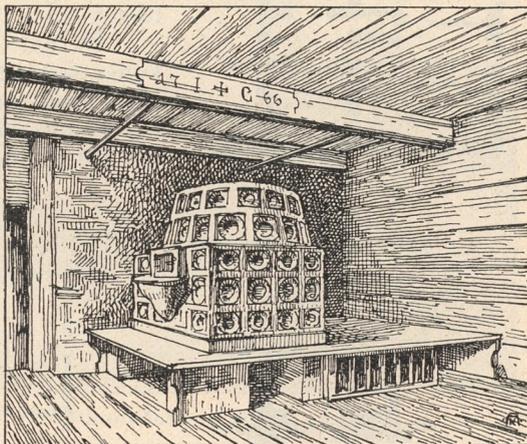
Eine eigentümliche Einrichtung besteht in Vorarlberg und im tirolischen Lechtale. Die Häuser sind dort zweigeschossig und im Obergeschosse befinden sich die Schlafstuben der Kinder und Dienstleute, für erstere über der Wohnstube. Oberhalb des Ofens ist in der Decke ein mit einer Falltüre von oben geschlossenes Loch, welches zum Erwärmen der oberen Schlafkammer zeitweise geöffnet wird. Zum Schlafengehen steigen die Kinder mittels einiger Stufen auf Backofen und Ofen durch das Loch nach oben. T.-T. VI., Abb. 4 b. Auch in der östlichen Schweiz und im Kanton

Tessin findet man diese Einrichtung. Die Öffnungen in den Decken, allein nur zum Erwärmen der oberhalb gelegenen Kammern, sind auch in Salzburg und sonst in Tirol, bei den Häudörflern westlich von Kremnitz in Ungarn gebräuchlich, besonders dort, wo die bauerliche Schlafstube im Obergeschosse liegt. Es ist merkwürdig, daß der Bauer auf dem offenen Herde, von dem er nicht leicht abzubringen ist, sowie beim Zäunen das Holz geradezu verschwendet, während er bei der Heizung der Stube, bzw. Lüftung derselben so große Sparsamkeit entfaltet.

d) Küche.

Die Küche ist, wie ihr fremder, entlehnter Name zeigt, ursprünglich keine heimische Einrichtung. Das dem Lateinischen entnommene Wort ist aus den Klöstern und Burgen, wo das Kochen in eigens dazu bestimmten Räumen geschah, mit dem Gegenstande in das Volk übergegangen.

Abb. 31.



Salzburger Kachelofen.

*) Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“ XXXII, S. 37, Rumpler-Keusche.