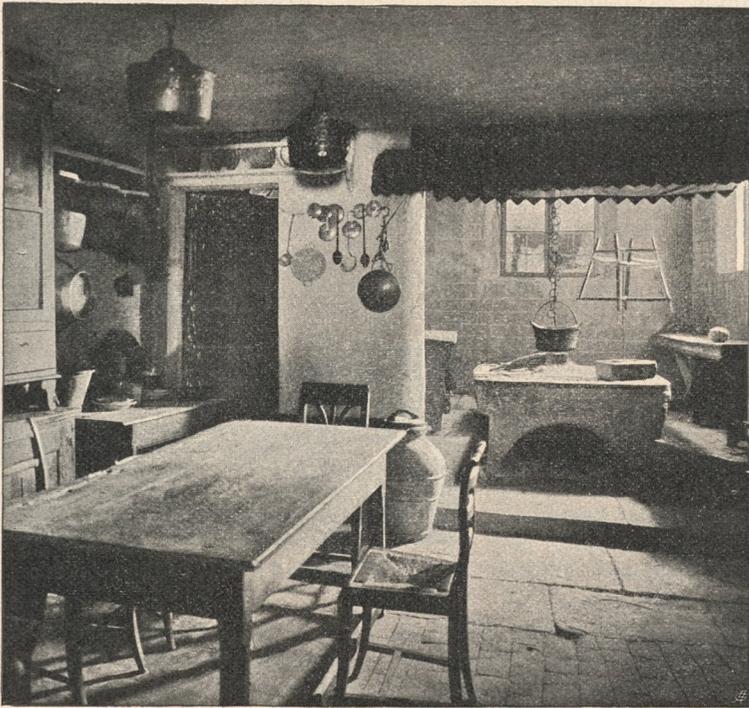


Die durch das Kochen und Backen während des Sommers im Wohnraume entstehende Hitze war selbst dem auch in dieser Richtung abgehärteten Bauer unangenehm und man suchte ihr auszuweichen. War der offene Herd in der Wohnstube, wie in Oberkärnten, so hielt man sich gewöhnlich im Vorhause auf. Anderwärts sind besondere Küchengebäude für den Sommer vorhanden, Sommerküchen, wie in der Bukowina Tafel Nr. 2, Haus Nr. 92, bei den Székeln und in Kroatien. Diese werden dann auch zum Brodbacken, Waschen u. dgl. benützt. In der Bukowina kocht man auch an einem geschützten Platze im Freien. *) Sommerküchen nennt man auch die alten Rauchküchen in Häusern, wo in der Wohnstube jetzt ein Sparherd steht, der den Winter über benützt wird.

Abb. 35.



Fischerhaus in Grado, westlich von Triest.

Beispiele, wie die Hausbewohner im Winter dem Feuer näher ziehen, bzw. das Feuer sich nahe zu bringen suchen, bieten T.-T. IV, Abb. 5 und 12. Die erstere, von einem Hause zu Ranigsdorf im Schönhengstgau (um Mährisch-Trübau) zeigt die Sommerküche im Hause, die Winterküche in der Kammer neben der Stube. Abb. 12 eines deutschen Ansiedlerhauses in der Bukowina gibt Ähnliches.

e) *Rauchabzug.*

So lange der Wohnraum keine Decke, als das Dach über sich hatte, genügten Löcher in der Dachdeckung oder im Giebel, wenn nicht schon die Art der Eindeckung die Abströmung des Rauches durch die Fugen erlaubte.

*) Ka indl: „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXVIII, S. 239.

Die unmittelbar über dem Feuer befindliche Abzugsöffnung war, wie wir gesehen haben, des Windes halber sehr gefährlich; erst die Herstellung eines besonderen Vorraumes zur Sammlung des Rauches der Rauchstube schuf Abhilfe. Als das offene Feuer in das Vorhaus gebracht wurde, war die Gefahr des Windeinblasens durch die Haustüre und die Rauchabzugsöffnung wieder neu aufgetaucht.

Der Bauer hat sich vielleicht aus diesen Gründen stets gegen den Schlot über dem offenen Feuer ablehnend verhalten, sowohl wegen der Feuersgefahr, als auch des Zurückblasens des Rauches. Außerdem hat der Rauch ganz vorzügliche Eigenschaften, die man gerne ausnützt. Ein Haus, dessen Dachraum mit Rauch erfüllt ist, wird im Winter in behaglicher Wärme erhalten, das Bauholz wird ausgezeichnet konserviert, das Viehfutter antiseptisch gereinigt und manches Ungeziefer vertrieben. Zuletzt und nicht am schlechtesten war die durch Räucherung mögliche Herstellung des haltbaren und wohlschmeckenden Rauchfleisches und Speckes, welches nur durch langes und schwaches Beräuchern den richtigen Geschmack erhält. Daß an durchaus hölzernen Gebäuden auch ohne Schlot, vielmehr eben deswegen nicht leicht ein Brand entstand, ist leicht erklärlich, da sich das offene Feuer in Berührung mit der stets bewegten Luft rasch abkühlt. Gefährlich ist nur die in geschlossenem Zuge gepreßte Flamme. Es ist daher nicht zu verwundern, daß die seit Jahrhunderten betriebene Einführung des Rauchschlotes noch immer weit aussteht.

Der Rauchabzug ist verschiedenartig eingerichtet, je nachdem er von der Rauchstube, Rauchküche, dem Vorhause oder vom geschlossenen Sparherde aus geschieht.

In der Rauchstube sammelt sich der Rauch an der Decke und endet gegen unten nach ähnlichen Grundsätzen wie der Wasserspiegel nach oben fast scharf abgeschnitten in einer Ebene mit der Höhe der Abzugsöffnung in der Wand gegen das Vorhaus, gewöhnlich über der Eingangstür zur Stube. Tafeln: Kärnten Nr. 4, 5 und 6, T.-T. III, Abb. 8 bis 11, T.-Abb. 23 aus Kärnten, 25 aus der Bukowina.*) In der Bukowina läßt man den Rauch aus der Stube bei niederen Gemächern durch ein Loch unmittelbar in den Dachboden abziehen, ebenso in der Gottschee (s. Tafel Krain Nr. 1, 6. Abb.).

Im südlichen und im nordwestlichen Teile von Niederösterreich, in der östlichen Mittelsteiermark bis an das Gebiet der mittleren Mur, im steirischen Enns- und oberen Murtale, in Oberkärnten, bei Bischoflack in Krain und vereinzelt zu Wallern im Böhmerwalde sind in der Stubenwand zwei Reihen von Fenstern, die oberen etwas kleiner als die unteren und zwar gegeneinander versetzt, angebracht (siehe auch S. 120), die sowohl zum Erleuchten, als auch zum Rauchabzug aus der Rauchstube dienen sollen, wenn das andere Mittel dafür, das gleichzeitig auch vorhandene Loch in der Wand gegen das Vorhaus nicht genügen sollte, Tafel Steiermark Nr. 8, Haus Nr. 48. Nach Bünker**) werden sie zum Rauchabzuge nicht verwendet, wenn er auch diese Absicht vermutet, was ganz gut möglich ist, während sie doch auch zur Beleuchtung dienen sollen, da sie in der Regel Glasscheiben haben.

An vielen Häusern der nördlichen Steiermark findet man noch häufig in der Stubenwand außen eine schräg nach oben ins Freie führende Röhre, zweifellos zur Rauchabführung bestimmt, Tafel Steiermark Nr. 6, Ausgedinghaus in der Ramsau.***) Dies läßt wohl auch vermuten, daß die obere

*) Kaendl, „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXVIII, S. 246, Nr. 180.

**) „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXVII, S. 174.

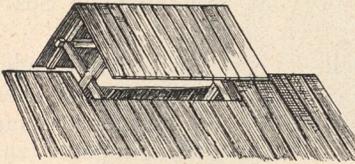
***) Auch bei J. R. Bünker, „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXVII, S. 165.

Fensterreihe nicht allein zur Rauchableitung, sondern auch zur Beleuchtung dienen mußte, da man die Rauchröhre doch beliebig groß machen konnte.

Der Rauch strömt sowohl bei Rauchstuben, als auch bei geschlossenen Öfen und aus den Backöfen und Kesselherden in das Vorhaus, auch „Haus“, „Lab'n“ genannt. Die weitere Ableitung von hier ist wieder in mehrfacher Weise üblich. Oft mußte er einfach durch die geöffnete Türe abziehen, wie es in einfachen Fällen, so im Karste, in Ober-Ungarn, sogar noch in Krain geschieht, oder es ist in der Außenwand des Vorhauses dazu ein Loch gelassen, einzeln in Gröden, öfter noch im italienischen Tirol. Wenn das Vorhaus ganz oder teilweise keine Decke hat, so verbreitet sich der Rauch im Dachraume oder einem abgetrennten Teile desselben und der Abzug ins Freie erfolgt durch die Ritzen der Eindeckung auch ohne Vorrichtung. Bei den ungarischen Slowaken ist im Firste ein Loch gelassen, welches mit einem Dächlein überdeckt ist, T.-Abb. 36. Im kroatischen Karste, in Bosnien und der Herzegowina geschieht der Rauchabzug manchmal auch durch ein Loch im Firste, dessen Deckel mit Zug von unten zu stellen ist, bei schönem Wetter offen und sonst so lange geschlossen bleibt, bis der Rauch zu dicht wird.

Beim Hause Nr. 48, Tafel Steiermark Nr. 8 ist im Dache durch Aufhebung mehrerer Schindel ein Loch zum Rauchabzug geschaffen worden, was übrigens auch bei Huzulen und Slowaken vorkommt. Im Gebiete des Bosnaflusses und auch bei den Häudörflern, westlich von Kremnitz sind zum selben Zwecke im oberen Teile des Daches Öffnungen in Gestalt von Dachfenstern (Froschmäulern) angebracht, wo zugleich durch das Überstehen der Eindeckung das Einregnen verhindert wird.

Abb. 36.



Rauchdächlein.

An manchen Orten sind im Giebel die obersten Teile der Verschalung weggelassen, oder in der Verschalung Löcher eingeschnitten, stets zur Verfolgung des obigen Zweckes. Im südwestlichen Niederösterreich, bei Schwarzenbach a. d. Pielach ist dort, wo noch kein Rauchschlot besteht, die Giebelschalung wagrecht in zwei Teile geteilt, deren oberer gegen den unteren vorsteht, so daß der Rauch zwischen beiden heraustreten kann, ohne daß ein Einregnen möglich ist, eine Einrichtung, die in Niederösterreich gegenwärtig vielleicht schon aufgegeben ist. An Almhütten im Bregenzerwalde in Vorarlberg ist auf der windstillen Seite des Daches unter dem Firste ein Loch gelassen, während die Dachfläche der anderen Seite auf die Länge dieses Loches etwas über den First hinausreicht. *)

Eine eigentümliche Art des Rauchabzuges ist im Flachlande von Salzburg, sowie im benachbarten Bayern üblich, wovon Tafel Salzburg Nr. 3 eine Darstellung gibt. Das Haus ist zweigeschossig, die Küche („Haus“) geht ohne Zwischendecke durch beide Geschosse und ist auf dem Dachboden mit einem Holzgitter abgedeckt, so daß der in den Dachboden einströmende Rauch (selbstverständlich nur von Holzbrand) das denselben erfüllende Viehfutter vollständig durchdringt. **)

Den gleichen Zweck verfolgt man in Vorarlberg durch eine Zweigleitung vom Rauchschlot, wie auf Tafel Vorarlberg Nr. 1 zu ersehen ist. Der trichterförmige Schlot steht über dem Herde und geht im Obergeschosse einfach mitten durch das Vorhaus. Von dort ist seitwärts eine kleinere Röhre

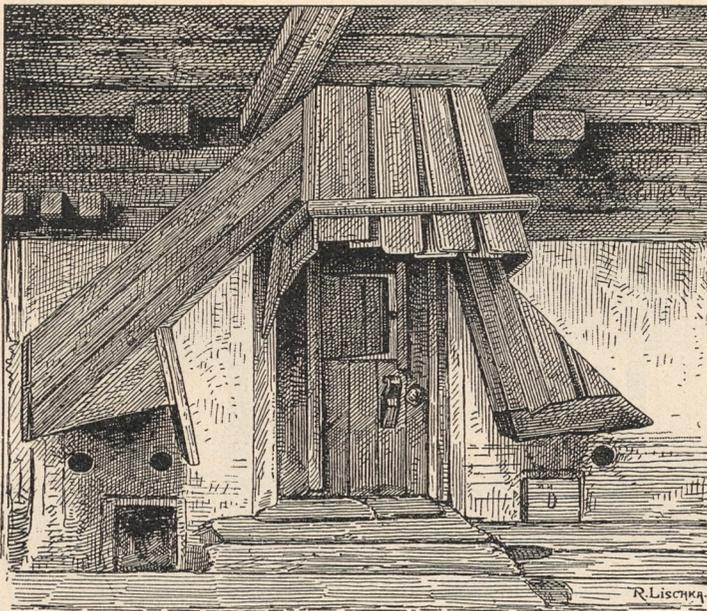
*) Modell im Museum für österreichische Volkskunde.

**) Eingehender in Eigl, Charakteristik, behandelt.

abgezweigt, welche Rauch in das im Bodenraume gelagerte Futter leitet. Es wird behauptet, daß solches geräucherte Futter von den Tieren gerne gefressen wird und ihnen sehr wohlbekommen soll, was wegen der antiseptischen Eigenschaften des Holzrauches nicht unwahrscheinlich ist. Man hat aber diese Räucherung des Futters schon vielfach aufgegeben, indem man den oberen Teil der Küche nach Art eines Trichters durch eine Verschalung zusammengezogen und ein Rohr über Dach geführt hat.

Bis jetzt lernten wir Einrichtungen kennen, wo der Rauch ohne besondere Einschränkung auf irgend eine Weise durch das Haus ins Freie zog. Neben den berührten Vorteilen gibt es aber dabei auch zahlreiche Nachteile. Der Rauch durchzieht alle oberen Räume des Hauses und macht sie fast für alle Zwecke untauglich, ist sehr lästig und auch gefährlich. Bei starkem Winde werden bei jeder Öffnung der äußeren Türe die Rauchmassen

Abb. 37.



Holzschlote in Kärnten.

auch im Erdgeschoße durcheinander gewirbelt und in jeden Raum hineingetrieben, so daß der Bauer, so unangenehm ihm dies im Winter ist, die Fenster öffnen mußte. Besonders war Abhilfe zu treffen, sobald man das Obergeschoß zum wohnen benützen wollte. Man suchte den Rauch daher möglichst nahe der Entstehung zusammenzufassen und über Dach zu führen.

In der Rauchstube läßt man den Rauch ruhig stehen, da er hier wenig gestört wird und derselbe muß auf eine der vorhin geschilderten Arten abziehen. Oberhalb der Eingangstüre ist ein verschließbares Loch zur Abführung nach dem Vorhause. T.-Abb. 37*) und Tafel Kärnten Nr. 6 (im Grundrisse) stellen die Schlotanlagen aus Kärntner Rauchstubenhäusern dar. Unmittelbar bei dem Austritte des Rauches in das Vorhaus ist über der Öffnung ein

*) Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, S. 67.

Trichter aus Holz angebracht, der in einen bis über Dach reichenden größeren, gleichfalls hölzernen Schlot mündet.

T.-Abb. 38 bis 41 geben Beispiele aus Salzburg, welche zwar nicht typisch sind, doch immerhin einen Übergang von der zwanglosen zur durchaus geschlossenen Rauchführung vermitteln.*)

Der Rauchabzug von den in den Karpathen vorkommenden Herdöfen ist bereits S. 126 besprochen worden. Der Rauchmantel besteht aus verschiedenen Baustoffen. Das Rauchrohr mündet fast stets nur in den Dachboden-

Abb. 38.

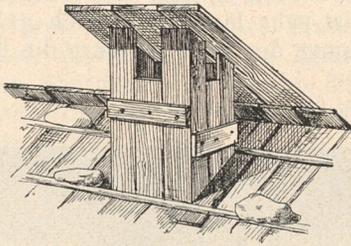


Abb. 39.

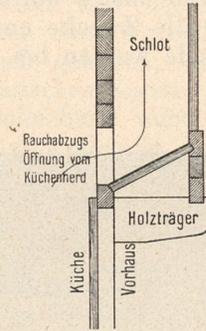


Abb. 40.

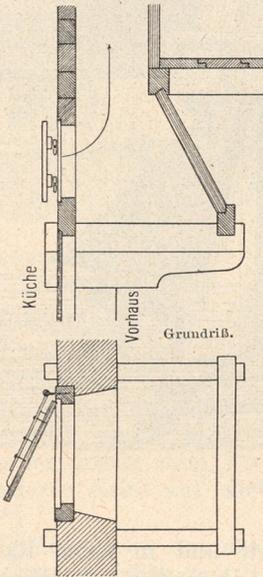
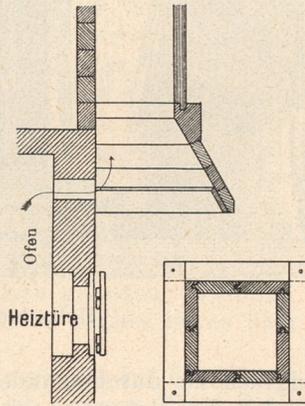


Abb. 41.



Maßstab : 1 : 50.

Maßstab : 1 : 50.

Holzschlote in Salzburg.

raum aus, um dem Einblasen des Windes zu entgehen und auch, weil das Durchdringen des Schlotes durch die Dachfläche dem Bauer große bauliche Hindernisse bereitet.

Einfach ist der Rauchabzug in den noch sehr häufigen Rauchküchen des südlichen, gebirgigen Niederösterreichs. In der Küche, bezw. dem Vorhause, welches als solche dient, sammelt sich an der Decke der Rauch des offenen Herdes und des Zimmerofens. Der Abzug erfolgt durch eine kurze,

*) Eigl: Salzburger Gebirgshaus, Fig. 50 bis 54.

30 cm weite Röhre mit unterem kurzem Trichter, ganz aus Holzdielen, welche in der dem Herde gegenüberliegenden Ecke einfach durch die Dachdeckung ins Freie geht. Man hat dabei im Auge, daß der einfallende Regen nicht auf den Herd trifft und hauptsächlich, daß der quer unter der Decke strömende Rauch durch das dort aufgehängte Fleisch zieht, T.-Tafel V, Abb. 4 und 5. Man findet diese Art Rauchableitung auch in den benachbarten Alpenländern.

Die Schlote für die bisher beschriebenen Heizungen waren bis vor kurzem nicht gemauert, offenbar wegen baulicher Schwierigkeiten und anderen Umständen. Man machte sie aus mit Lehm beschlagenem Flechtwerke, aus Dielen ohne oder mit einem leichten Holzgerippe oder Fachwerk mit Verflechtung. Die Dielen sind öfter außen berohrt und verputzt, um den Schein von Mauerwerk hervorzurufen. Die geflochtenen Rohre gehören den östlichen Ländern und Kroatien, die Dielenschlote den Alpen, die Fachwerkschlote dem nordöstlichen Böhmen an.

Abb. 42.



Bauernhaus im Alföld in Ungarn mit Holzschlot.

Eine genaue Angabe, wo die einzelnen Schlotgattungen vorkommen, läßt sich nicht machen. In manchen Gegenden kommen mehrere Spielarten vor, dann stellenweise wieder hier nur hölzerne, dort gemauerte. Im Weberhäuschen zu Krombach, Tafel Böhmen Nr. 12 wird der Rauch vom Kochofen der Wohnstube in einen im Vorhause stehenden Holzschlot geleitet, der in S-Form durch den Dachraum über den First geht.

Sehr stattliche Rauchschlote gibt es manchmal in Kroatien. Nach Tafel Kroatien Nr. 1 sind sie sehr geräumig, trichterförmig, bestehen aus einem Gerüste mit lehmbeschlagenen Flechtwerke verkleidet, welches mit Lehm eben verputzt und außen mit Brettschindeln abgedeckt ist. Sie sitzen über dem Herde auf Sparren und Wechselln des Daches, unten öfter von der Weite der Küche, die dann keine Decke hat. Oben sind sie mit einem

Dächlein abgedeckt, welches meist einen verzierten Aufsatz trägt. Auch in Böhmen sind derartige Anlagen üblich, doch aus Holz hergestellt. Tafel Böhmen Nr. 9, mittlere Abbildung läßt die obere Endung sehen.

Ähnlich, doch einfach sind derlei im Alfölde zwischen der Donau und Theiß in Ungarn teilweise noch bestehende Schlote aus einem auf dem Dache über der deckenlosen Küche aufsitzenden, nach oben sich verengenden, mit Schindeln verkleideten Gerippe aus Hölzern. Oben sitzt ein Dächlein, seitwärts sind vier oder auch nur zwei Öffnungen mit Klappen, welche durch Drahtzüge von unten aus gegen die herrschende Windrichtung geschlossen werden können, T.-Abb. 42.

Die solideste und sicherste Rauchableitung sind gemauerte Schlote, für offene Herde gut anwendbar, für Sparherde unbedingt nötig. Die steten Maßnahmen der Behörden, die hohen Versicherungsbeträge für nicht gemauerte Schlote und die allmähliche Einführung der Sparherde hat den gemauerten auch außer den Städten und Märkten zu großer Verbreitung verholfen. Wie in diesen, hatte man auf dem Lande zuerst nur schließbare Röhren, macht jedoch bei Neubauten für Sparherde jetzt nur mehr enge Schlote. Mit dem Schlote wird dann auch mindestens die Küche gemauert. In Tafel Steiermark Nr. 7 sieht man eine später gemachte Anlage eines gemauerten Schlotens, der einfach außen an das zweigeschossige Haus angelehnt wurde. T.-Abb. 33, bringt ein kleines Haus aus Urgesbach (S. 134), wo nur Herd und Schlot gemauert sind. Die großen Rauchschlote im südlichen Küstenlande und weiter westlich wie auf Tafel Küstenland Nr. 1 abgebildet, sind S. 135 beschrieben.

Einen Bestandteil vieler Rauchableitungen bildet der Rauchmantel, der eigentlich für sich Rauchfang heißen sollte. Seine Aufgabe ist, den aufsteigenden Rauch vor der Ausbreitung zu sammeln und dem Schlote zuzuführen. In den Karpathen sind die Rauchmäntel klein, unsere Rauchmäntel jedoch nehmen meist einen größeren Teil der Küche ein, obwohl erst über Manneshöhe beginnend, von wo sie sich bis auf den Schlot zusammenziehen. Sie stammen offenbar von den gemauerten Kaminmänteln in mittelalterlichen Burgen, von wo sie über Stadt und Markt, doch erst in später Zeit und nur im Westen und in den italienisch beeinflussten Ländern Eingang gefunden haben.

Der Mantel war zuerst aus Flechtwerk, dann auch aus Holzbrettern, beide mit Lehm beschlagen, ist jetzt zumeist aus Mauerwerk, welches auf dem „Mantelbaum“ sitzt, der beiderseits auf Mauern aufrucht, oder wenn er eine freie Ecke bildet, an der Dæcke durch eine Eisenstange aufgehängt ist. Die allseits bekannte Anlage im fränkischen Hause ist hier nicht abgebildet.

Erwähnenswert ist die auf T.-Abb. 32 vorgeführte Schlotanlage im nordwestlichen Schlesien, wo die kleine Küche eigentlich ein gemauerter Rauchmantel ist. Sie erinnert an die burgartigen Küchen S. 135. Bei Blockwerkhäusern ist dieser Teil allein gemauert, so daß bei Bränden nur der Schlot mit seinen zwei Stützen die Hausstelle bezeichnet.

Der Schlot aus Holz oder Mauerwerk wird meist abgedeckt und nur seitliche Öffnungen gelassen. Es geschieht dies zwar hauptsächlich wegen des Einregens, ebenso aber auch wegen Einblasens des Windes. In unseren Alpenländern ist die in der Westschweiz übliche Anwendung der von unten stellbaren wagrechten Klappen an der oberen Ausmündung selten, doch wird hier nicht die feste Abdeckung fehlen, welche das Eindringen des von oben herabstürmenden Föhns zu verhindern hat.

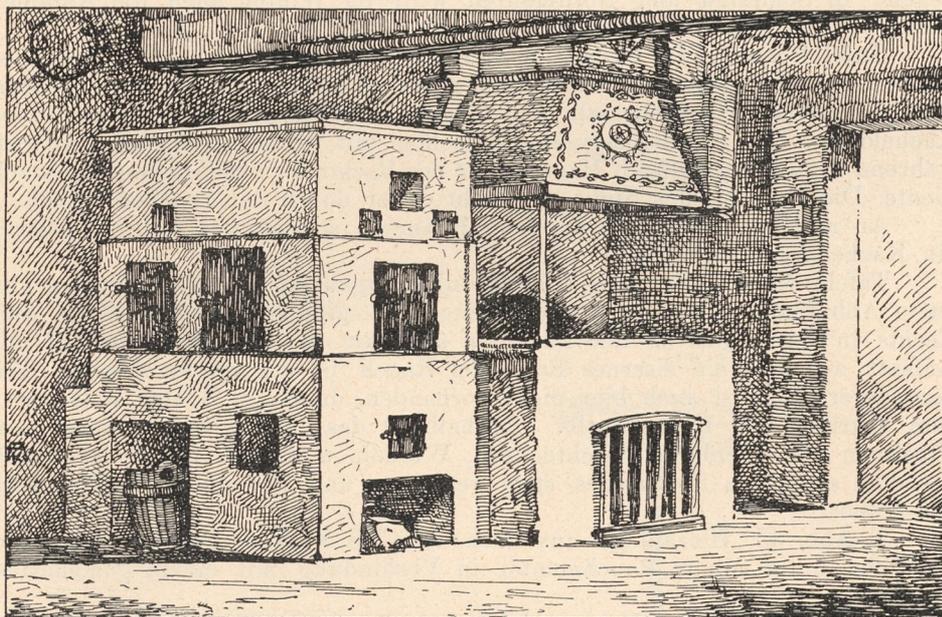
Wie schon erwähnt, benützt der Bauer den Rauch des Holzfeuers zum Konservieren des Fleisches, dieser unbewußten Verwendung eines antiseptischen Stoffes seit unvordenklicher Zeit. Einst hing das Fleisch offen an wagrechten Stangen in der Rauchstube oder im Vorhause hoch oben. Bei Einführung

der Küche wanderte dasselbe nach dorthin, wo der Rauch durchziehen mußte (Tafel Kärnten Nr. 9 mit zwei Fleischselchen in den Küchen). Bei den gemauerten Trichterküchen und den zweigeschossigen Küchen in Salzburg hängt es im oberen Teile. In neuerer Zeit ist durch die geschlossene Abführung des Rauches und insbesondere durch die Verbrennung von Steinkohle der Küchenrauch nicht mehr für den obigen Zweck verwendbar. Man hat deshalb, wenn auch nur in größeren Wirtschaften, eigene Räume zum Räuchern mit Reisig, Stroh und dergleichen eingerichtet.

f) Entwicklung der Heizanlagen.

Wir haben somit die sämtlichen im Bauernhause entstandenen Heiz- und Kochanlagen bis zum modernen Sparherd, und zwar den offenen Herd,

Abb. 43.



Heizungsanlage in Bronovice bei Krakau.

Backofen und Heizofen kennen gelernt und wollen dieselben nun im Zusammenhange, sowie auch den neueren Zustand in Betracht ziehen.

Der offene Herd war früher und ist noch oft im Wohnraume, meistens in der Küche, zu finden. Der Backofen steht gleichfalls manchmal noch in der Wohnstube, von dort zu beschicken und dort rauchend, zumeist jedoch von Vorhaus oder Küche aus, wenn auch in die Stube hineinragend. Der Heizofen in der Stube wird nur von draußen geheizt und raucht auch dort hin. Oft ersetzt er den Backofen.

Unter den einfachsten Verhältnissen, in der Bukowina, wo öfter noch kein Backofen besteht, ist nur der offene Herd, und zwar in der Stube vorhanden, in besseren Verhältnissen, wie in Kärnten und Steiermark, ist in der Rauchstube nebst dem offenen Herde noch der Backofen, beide innen rauchend. Dagegen besteht dort seit geraumer Zeit schon ein besonderes Ofengemach.