

fachste Form bei kleiner Öffnung sieht man auf der Tafel Böhmen Nr. 5, in Prischowitz, einst sehr verbreitet. Auch auf anderen Tafeln sind einfachere Gitter verzeichnet, vollkommener auf den Tafeln Steiermark Nr. 2 und 3 und Kärnten Nr. 8.

Im XVIII. und XIX. Jahrhundert kamen die ausgebauchten Gitter in Aufnahme, welche vollständigen Ausblick ermöglichen, nach Tafeln Oberösterreich Nr. 3 und Tirol Nr. 3 und 5, bei Bauernhäusern wohl selten.

Treppen. Dieselben spielen in Bauernhäusern eine mindere Rolle. Beim eingeschossigen Hause geschieht der Aufstieg nach dem Boden auf einer Leiter oder einer sehr steilen Treppe. Bei zweigeschossigen Häusern sind im Obergeschoße in der Regel nur unwichtige Räume, daher die Treppe aus Holz sehr einfach ist. In manchen Fällen sind bei zweigeschossigen Häusern, wo die Wohnung oben ist, wie zwischen Agram, Sissek und Jasenovac in Kroatien, äußere Freitreppen unter Vordach angebracht, welche dann etwas bequemer sind und gewöhnlich auch an Hochlauben anschließen. Bei besseren zweigeschossigen Häusern in Mauerwerk macht man die Steintreppen für ein hochgelegenes Erdgeschoß im Freien unter Vordach (Tafel Tirol Nr. 5, 4. Abb.). Gerne bringt man auf der Plattform Sitzplätze an. Eine solche Treppe in Holz zeigt Tafel Tirol Nr. 6. Die Treppen für das Obergeschoß beim bayerischen Haus liegen fast stets im Vorhaus und sind einläufig. In selteneren Fällen liegt auch die Steintreppe nach dem Obergeschoß im Freien, im Westen bei größeren halb bäurischen Häusern üblich und auch in Dalmatien manchmal zu sehen.

6. Heizung und Beleuchtung.

Der enge Zusammenhang der Heizungsart mit dem Hausgrundrisse wurde schon auf Seite 45 besprochen und die Entstehung einer besonderen Küche mit dem Herde und der Stube mit dem Ofen klargelegt. Wir wissen, daß dieser Vorgang noch andauert. In den Kaminländern Österreichs im Süden, in Istrien, Dalmatien, der Herzegowina und teilweise in Bosnien ist der Ofen noch immer ein sehr seltener Gast und der Unterschied gegen die Heizungsanlagen in den Rauchstuben der Alpen und Karpathen grundsätzlich kein großer.

Es handelt sich nach dem bisher schon Vorgebrachten nun um die Beschreibung der verschiedenen Heizungs- und Rauchabzugs- und der Beleuchtungseinrichtungen.

a) Herd.

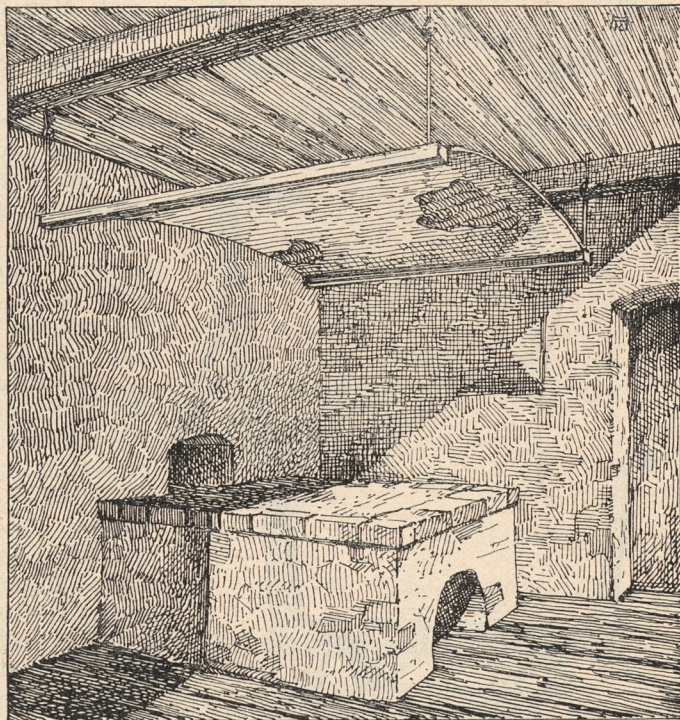
Der Herd war einst, wie aus vorgeschichtlichen Ausgrabungen hervorgeht, nur ein mit Steinen umlegter Platz auf dem Estrich in der Mitte des Wohnraumes. Noch heute ist er so in den Fischerhütten in Grado und im Karste, bis zu 30 cm hoch bei den Rumänen in Siebenbürgen, in Kroatien und in den Okkupationsländern. Die kochende Person sitzt dann am Herde auf niederem Stuhle oder kniet. Aus Bequemlichkeitsrücksichten erhöhte man den Herd, nicht zu viel, besonders wo der Kessel das Hauptkochgefäß war.

Nur selten mehr steht, wie in alten Zeiten, der Herd in der Mitte der Stube. Aus Rücksichten auf bessere Raumausnützung rückte man ihn einst an die Wand, wahrscheinlich zur Zeit, als der Vorraum geschlossen wurde, um den Rauch aus dem Wohnraume aufzunehmen (s. S. 45), durch ein Loch in der Wand zwischen beiden strömt er bei Rauchstuben noch heute ab. Dann konnte der Wohnraum eine Decke erhalten. Um dieselbe vor den aufliegenden Funken und besonders dem so sehr gefürchteten Ausfahren brennenden

Schmalzes zu schützen, brachte man oberhalb des Herdes einen an die Decke gehängten Deckel in Form eines Gewölbes an, in den Alpen, wo er sich noch am häufigsten findet, Feuerhut, -Kogl oder -Kobl genannt (T.-Abb. 19). Er besteht aus einem Holzrahmen, der mit Ruten ausgeflochten und dann mit Strohlehm belegt ist. In kurzer Zeit ist er mit Glanzruß überzogen, steinhart und unverbrennbar. Der Rauch läßt daran die mitgerissenen festen Teile, also auch Glutstücke fallen.

Im Gottscheerlande in Krain ist eine ähnliche Einrichtung im Gebrauche, Tafel Krain Nr. 1. Im Hintergrunde des „Hauses“ in Büchel Nr. 1 ist über dem Herde ein Teil der Decke gewölbformig aus Flechtwerk hergestellt und mit Lehm beschlagen. Ähnlich bei den Siebenbürger Sachsen, Tafel Nr. 1, im Längenschnitte des Hauses Nr. 123 in Schönbirik. Auch in Kroatien hat

Abb. 19.



Feuerhut.

Rauchmäntel werden noch besonders besprochen.

Die Wand, an welche der Herd anstieß, mußte feuersicher hergestellt, also stark genug mit Lehm oder Stein verkleidet oder ganz daraus hergestellt werden.

Gewöhnlich ist der offene Herd bei uns nur ein Mauerklotz oder ein mit Stein- oder Ziegelpflaster bedecktes Holzgerüste. In der Mitte ist die Aschengrube, worin nach Aufhören des Feuers die Glut zusammengehäuft und gut mit Asche bedeckt wurde, um sie beim nächsten Feuermachen wieder anblasen zu können, da vor etwa 50 Jahren frisches Feuer erzeugen noch eine recht umständliche Sache war. Heute hat man keine Aschengrube mehr.

Auf dem offenen Herde war eine Anzahl von Geräten nötig, die wir zum großen Teile heute nur noch in Museen finden. Obgleich die Besprechung der Küchengeräte außerhalb des Programmes dieses Werkes liegt, sollen

doch wenigstens einige der wichtigeren derselben beschrieben und bildlich dargestellt werden.*)

Das Feuerroß, auch Feuerhund, Feuerbock, Feuerwolf, offenbar nach der Form so benannt, erstere Bezeichnung bayerisch, die zweite fränkisch, die dritte in Westeuropa, die letztere in der Bukowina üblich, T.-Abb. 20 und 21, diente dazu, die Holzscheite beim Feuermachen gegen unten hohl zu legen, um sie durch unterlegte Glut oder brennende Späne zu entzünden. Zu diesem Zwecke dient noch jetzt in einfachen Verhältnissen oft nur ein anderes Holzstück, ein Stein, Ziegel oder ein eigens dazu gebranntes Stück Ton. Bei der Abneigung des Bauers, eiserne Gegenstände ohne zwingende Nötigung zu erwerben, ist von vorneherein nur auf ein geringes Alter im bäurischen Haushalte zu rechnen. Doch war in letzter Zeit die Verbreitung in vorgeschritteneren Gegenden ziemlich groß. Man fand solche im Wienerwalde ziemlich häufig, bei den Heanzen, in vielen Gegenden von Steiermark, Kärnten, Salzburg, seltener in Ungarn und Bosnien. Gegenwärtig sind sie nur wenig mehr in Verwendung, weil das Feuermachen sehr erleichtert ist.

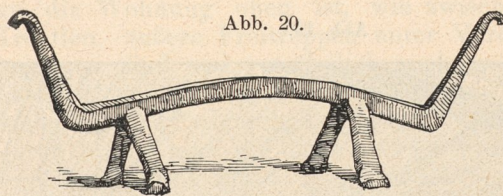


Abb. 20.

Feuerroß.

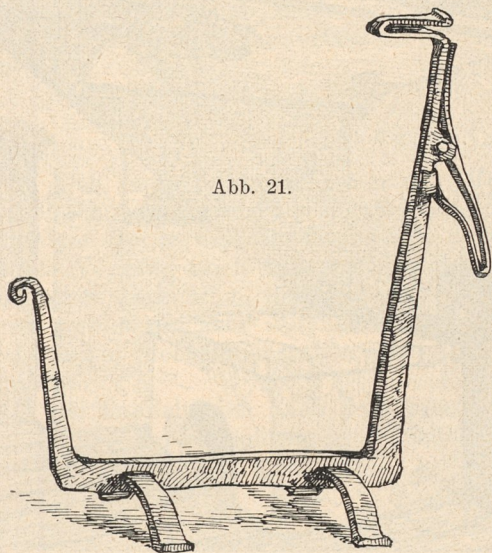


Abb. 21.

Feuerroß mit Spanleuchte.

Die in verschiedenen Höhen an den Armen des Feuerrosses angebrachten Haken sind zur Einlegung des Bratspießes oder auch von Pfannenstielen bestimmt.

Ob man aus den Vorkommen der überhaupt wenig verschiedenen Formen der bäuerlichen Feuerrosse Schlüsse über das Volkstum der Eigentümer ziehen kann, ist schon wegen des späten Vorkommens derselben im Bauernhause zweifelhaft, umso mehr als die Anfertigung eiserner Geräte stets vollständig Sache eines uralten Handwerkes war, welches nur ein in Städten, Burgen und Klöstern längst übliches Geräte dem Bauer brachte. Leonardo da Vinci beschreibt einen Feuerbock, an dessen höherem

Schenkel Haken zum Auflager des Bratspießes angebracht sind.**)

Eine andere Gattung von Herdgeräten vermittelt das Hochstellen der Kochgefäße über dem Feuer, Dreifüße, Röste auf Füßen und Pfannknechte. Pfannknechte dienen dazu, Speisen in einer Pfanne über Feuer zu kochen, wobei der Stiel unterstützt sein muß, T.-Abb. 22. In vielen Fällen hat man für das letztere einfache gabelartige Hölzer oder auch solche mit seitlichen Einschnitten in verschiedener Höhe zum Einlegen oder Festklemmen des

*) Ausführlich darüber schreibt besonders Dr. O. L a u f f e r in der „Zeitschr. f. Volkskunde“, Berlin 1900, und R. M e r i n g e r in verschiedenen Jahrgängen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien.

***) Th. B e c k: „Civil-Ingenieur“, 1896.

Stieles, welche in Löcher am Herde eingesteckt werden.**) Auf T.-Abb. 23 ist auf dem Fußboden stehend ein Dreifuß mit Pfannstütze zu sehen. Eine andere Art von Pfannknechten, aus Holz angefertigt, dient dazu, die Pfanne mit dem heißen Inhalte auf den Eßtisch stellen zu können, ohne denselben anzubrennen oder zu verrußen.

Das wichtigste Kochgerät war jedoch und ist noch vielfach der über dem Herde hängende Kessel zum Kochen, welcher einst in allen Teilen des Reiches verbreitet war. In den einfachsten Fällen setzte man ihn einfach auf Steine oder Ziegel, wie man es in den Karpathen und in Ungarn noch sehen kann. Gewöhnlich jedoch ist er mittels eines Bügels an der Decke, an einer Querstange im Schlotte, zumeist aber an einem hölzernen, seltener eisernen Kran, dessen Säule neben oder an dem Rande des Herdes steht, aufgehängt, wodurch die Zu- und Abdrehung des Kessels vom Feuer ermöglicht ist. Der Kran heißt Kesselschwinge, Kesselreide, T.-Abb. 23. Manchmal hängt der Kessel an einer wagrechten Stange, welche über den Herd reicht und beiderseitig unterstützt ist, an welcher der Kessel geradlinig über das Feuer und weg geschoben werden kann.***)

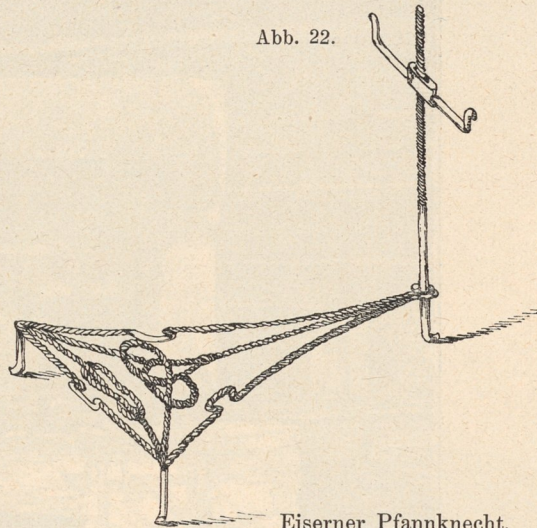
Sehr häufige Anwendung findet der Kessel noch in den italienisch beeinflussten Gebieten Österreichs, wo er in den Häusern oft in mehreren Stücken verschiedener Größe vorkommt. Text-Abb. 24 bringt einen istrisch-italienischen Herd besserer Art mit dem eisernen Gestelle für zwei an Kranen hängenden Kesseln und eisernen Körbchen zum Einstellen von Gefäßen mit warm zu haltender Flüssigkeit.

Gewöhnlich ist über dem Herde ein Rauchmantel. Die vorne stehende Bratspießeinrichtung ist im Bauernhause wohl selten vorhanden. Der Kessel ist auch im kroatischen Küstenlande und in Dalmatien sehr häufig.

In den Alpen sind vielfach eingemauerte Kessel, Kesselherde, sehr oft in mehrfacher Zahl für verschiedene Zwecke vorhanden. Man hat solche zur Bereitung von Viehfutter, besonders für die Schweine, und für Wäsche. Einer oder beide stehen sogar in der Rauchstube, wobei aber der Rauch unmittelbar in die Lab'n geleitet wird, Tafeln Kärnten Nr. 4 bis 6. Im Böhmerwalde steht der Wäschekessel im Vorhause. Im gebirgigen Niederösterreich, in Kärnten und anderen Alpenländern und bei den Heanzen hat der Bauer oft auch einen „Brennkessel“ zur Bereitung der hochgeschätzten Schnäpse aus süßen und bitteren Beeren, Wurzeln oder aus Korn, die zum Vergnügen und auch zur Heilung verschiedener Leibesbeschwerden dienen.

In den Rauchstuben ist entweder nur eine einzige Feuerstelle, der offene Herd wie in den Ostkarpathen, oder auch mit dem Backofen in Verbindung, endlich ist Backofen und Herd nebeneinander, wie in Kärnten.

Abb. 22.



Eiserner Pfannknecht.

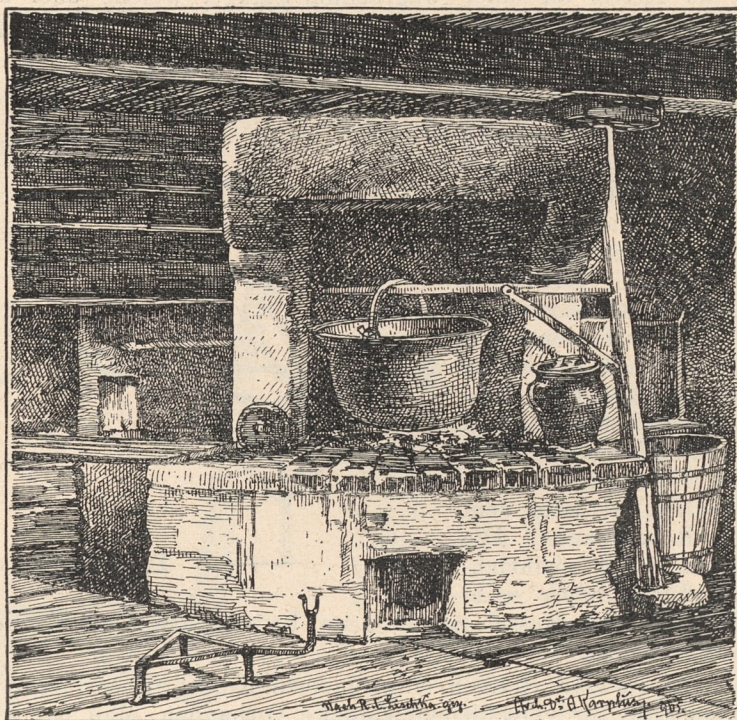
*) J. R. Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, Sennhütten, S. 239 ff.

***) J. R. Bünker: Aus Kärnten. „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, 85.

T.-Abb. 23 zeigt die Heizungsanlage einer Kärntner Rauchstube aus dem Sankhause, welches im ganzen auf Tafel Kärnten Nr. 6 dargestellt ist. Links ist der Backofen, mitten der offene Herd mit der Kesselschwinge. Einen solchen Kesselkran vollkommenerer Art sieht man auf Tafel Salzburg Nr. 5, der sowohl zum Wegdrehen vom Feuer, als auch zum Höher- oder Tieferstellen des Kessels eingerichtet ist.

Die drei Textabbildungen Nr. 25 bis 27 zeigen uns verschiedene Herdanlagen aus den östlichen Karpathen, sowohl der Bukowina als auch aus Ungarn in aufsteigender Ausbildung. Da dort bei den Huzulen (und auch den Rumänen) oft noch kein Brot, sondern statt dessen nur steifer Maisbrei genossen wird, so entfällt dann der Backofen. Doch ist die allgemeine Anordnung und die Form des Herdes so, als wäre ein Backofen vorhanden. Derlei

Abb. 23.



Rauchstubenherd mit Kesselschwinge.

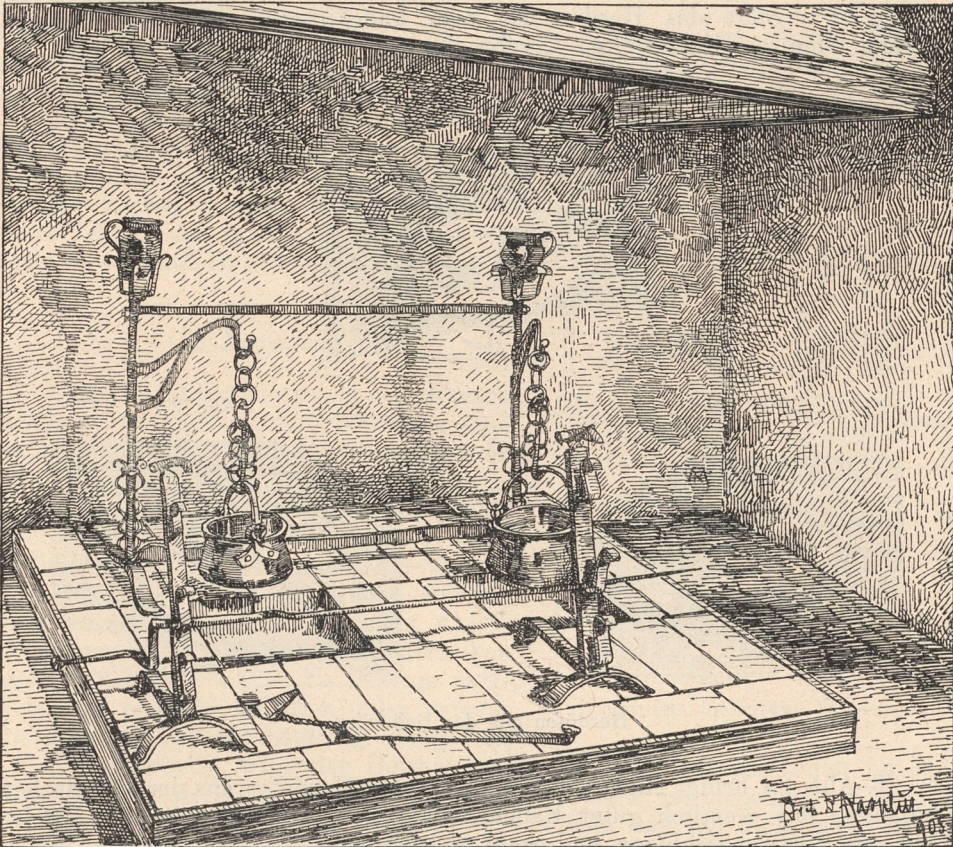
Anlagen sind mit nicht wesentlichen Abänderungen in den Karpathen allgemein zu finden.)*

T.-Abb. 25 zeigt eine sehr einfache Herdform aus einem ungarisch-ruthenischen Bauernhause. Das Herdfeuer ist teils im Loche, teils auf der davor liegenden Bank. Der Rauch steigt frei gegen die Stubendecke, zieht durch ein Loch in der Wand nach dem Vorhause und von dort entweder in den Dachraum oder durch die offene Wohnungstüre ins Freie. Der Herd ist aus Lehm hergestellt.

*) Nach Kaendlin in den „Mitt. der Anthrop. Ges.“ in Wien, XXVI, 156, XXVII, 218, XXVIII, 230.

T.-Abb. 26, bei den Huzulen im Pruthtale und den Ruthenen im Arvaer Komitate gebräuchlich. Das Kochen ist gleichwie beim obigen Herde, über dem Feuer ist jedoch eine Haube, Komyn genannt, welche den Rauch aufnimmt und durch eine Röhre ins Vorhaus leitet. Der Komyn, offenbar eine Nachahmung und Anpassung des von den Deutschen ins Land gebrachten Rauchschlotes ist aus mit Lehm beschlagenem Flechtwerk gemacht. In der Bukowina wird der Mantel bei Bessergestellten aus zusammengepaßten Steinplatten gemacht und außen mit eisernen Reifen zusammengehalten, manchmal auch mit Gesimsen verziert. Die zierlichsten Mäntel dieser Art sind im

Abb. 24.



Istrische Küche mit Herdgestelle.

Südosten von Galizien und in der westlichen Bukowina, besonders bei Huzulen, aber auch bei Ruthenen dieser Gegend zu sehen. Tafel Galizien Nr. 1 enthält die Ansichten zweier solcher Herde dieser Gegend. Der Rauchtrichter ist hier bedeutend größer geworden, besteht aus reich verzierten Kacheln und ruht durch Vermittlung eines Holzrahmens auf den zwei Eckwänden und vorne auf einer gewundenen Eisenstange. Im Hintergrunde sieht man das Loch für die Aufnahme des Feuers oder für den Backofen.

Hierher gehören noch einige Beispiele, welche auf der gleichen Grundlage beruhen.

T.-Abb. 43, Herd aus Bronovice bei Krakau. Der Rauchmantel ist geflochten, mit Lehm beschlagen, geweißt und bemalt. Angebaut ist bereits ein

großer Sparherd. Der sogenannte Lutherofen der Siebenbürger Sachsen ist in kleinem Maßstabe auf Tafel Siebenbürgen Nr. 1, Haus Nr. 123 in Schönbrunn, gezeichnet. Er steht in einer Ecke der Stube und besteht aus Herd und Backofen mit Ofenbank. Das Heiz- und Einschießloch des Backofens ist an der freien Ecke, vor demselben ist der Herdplatz. Darüber steht ein vier-eckiger Rauchmantel aus Kacheln, an den freien Ecken auf zwei Eisenstangen ruhend. Der vom Herde oder aus dem Backofen kommende Rauch wird vom Mantel aufgenommen, durch ein Rohr bis an die Mauer und durch diese in das Vorhaus oder in einen Schlot abgeführt. Links ist an den Mantel ein kleiner Blechherd angesetzt, welcher alle Merkmale eines Sparherdes an sich trägt, vom Mantel aus zu beheizen ist und den Rauch gleichfalls dorthin abgibt. *) Statt des Herdes hat man anderwärts auch einen kleinen, eisernen Ofen zu Heizzwecken angebracht.

Abb. 25.

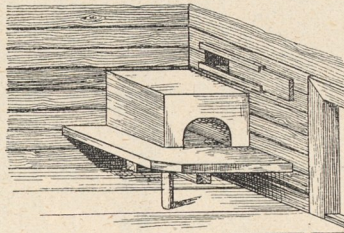


Abb. 26.

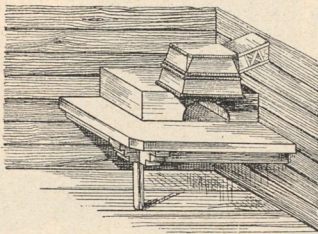
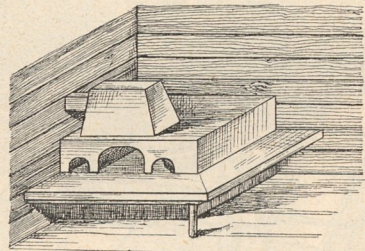


Abb. 27.



Herdöfen aus der Bukowina.

T.-Abb. 28 bringt einen ähnlich gemachten Herdofen aus der mährischen Wallachei mit ziemlich guter Rauchabführung. Der Schlot ist aus Flechtwerk, mit Lehm beschlagen und weiß getüncht.

Ähnlich sind die meisten Herdöfen in den Karpathen bei Slowaken, Ruthenen, Rumänen, Csángo, Székleren und auch Siebenbürger Sachsen. Wir haben damit die am weitesten verbreitete Heizvorrichtung in diesem Gebirgszuge in verschiedenen Abarten kennen gelernt.

T.-Abb. 27 ist eine vervollkommnete Form und bei den östlichen, ungarischen Ruthenen zu finden. Das Kochen findet in dem größeren Loche statt, doch braucht der Rauch nicht mehr, wie früher, zur selben Öffnung herauszuströmen, sondern zieht durch ein Loch in der Decke des Ofens in den darüber sitzenden Trichter und weiter in den Dachraum ab. Damit ist schon eine enge Einfassung der Flamme und ein geschlossener Abzug des Rauches innerhalb der Stube hergestellt. Es ist zu verwundern, daß diese

*) Mitteilung: J. R. Bünker.

Heizung, nachdem außerhalb der Stube fast nie ein gemauerter Schlot zur Aufnahme der Heizgase vorhanden ist, nicht feuergefährlich sein sollte.

Über die offenen Herde ist sonst wenig zu bemerken. Dieselben werden allmählich durch Sparherde verdrängt, mit welchen dann wegen der heißen Rauchgase und wegen Beförderung des Zuges ein gemauerter Schlot bis über den Dachfirst unumgänglich verbunden sein muß.

Die südlichen Gegenden Österreichs und die Herzegowina sind Kaminländer, was hier übrigens nur besagen will, daß man dort keinen Ofen kennt und daß die Herdanlage, und auch dies nur bei Wohlhabenderen, eine bessere Ausbildung erfahren hat, als in den Rauchstuben der Alpen und Karpathen. Man hat dann über dem Herde einen weit ausgreifenden Schirm, bezw. Mantel, welcher den Rauch des offenen Feuers aufnimmt und in einen Schlot abführt, der übrigens auch dort nicht alt ist. Der Mantel über dem offenen Herd ist auch bei uns in vielen Gegenden verbreitet, wird sogar auch beim Sparherd in älteren Häusern beibehalten.

Der Ofen war und ist in den südlichen Ländern wegen des wärmeren Klimas kein so großes Bedürfnis wie bei uns. Wegen Holz mangels, der Armut und großen Anspruchlosigkeit der Bewohner konnte er nicht Fuß fassen. Die kalte Zeit bringt man am offenen Herdfeuer zu oder behilft sich mit Wärmefäßen.

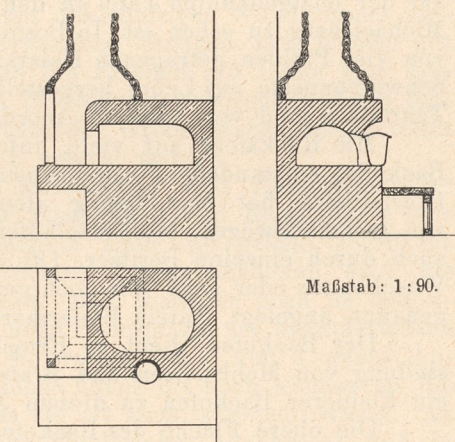
b) Backofen.

Der Backofen war schon den Römern bekannt, ist aber in der Bukowina noch nicht allgemein. Wir können römische Abstammung dafür annehmen. Er ist der Vorläufer unserer Heizöfen und heute noch oft beiden Zwecken dienend. Wir wollen daher den Backofen zuerst vornehmen. Die Trennung beider erfolgte teils wegen der widersprechenden Anforderungen, die man an jeden derselben stellt, nämlich entweder die Wärme möglichst in sich zu behalten oder wieder dieselbe rasch und vollständig abzugeben.

Gegenwärtig wird der Heizofen noch als Backofen verwendet im südlichen Niederösterreich, der nordöstlichen Steiermark, im benachbarten Ungarn bei den Heanzen, in Krain, Vorarlberg, Galizien und der Bukowina, soweit man dort überhaupt Backöfen hat, bei den Häudörflern westlich von Krennitz und im Gömörer Komitate in Ungarn. Doch wird die Errichtung besonderer Heizöfen teils bei jedem Neubau und auch sonst häufig durchgeführt. Die Öfen auf Tafel Ungarn Nr. 4, fünfte Abbildung, dienen beiden Zwecken. Das Einschließen findet von der Küche aus statt. Da aber diese nur geringe Tiefe hat, so sind für den langen Stiel der Einschließschaufel in der Wand rückwärts Löcher *a*, *b* gelassen.

Bei der Trennung war das nächste, wie man es gegenwärtig noch häufig sieht, den Ofen in der Stube neben dem Backofen aufzustellen und beide von der Küche aus zu heizen. Man konnte nun jeden zweckentsprechend herstellen, den Heizofen mit dünnen, den Backofen mit dicken Wänden und großer Bodenfläche. Um die lästige Hitze in der Stube während des Backens im Sommer zu vermeiden, versetzte man den Backofen zuerst ganz in die Küche, entweder

Abb. 28.



Herdofen, mährische Walachei.

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 beliebigen 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.

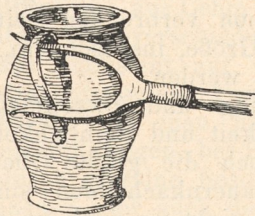
Einen großen Fortschritt in der Ausstattung und Zweckmäßigkeit bedeuten die Kachelöfen, die neben ihrer Zierlichkeit und Reinlichkeit sehr dünne Wände und bei hafentartigen Kacheln auch die größte Oberfläche haben. Die ältesten Formen noch aufrechter Bauernkachelöfen sind die „Häferlöfen“, auch „Ruabnhäufen“ 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.***)

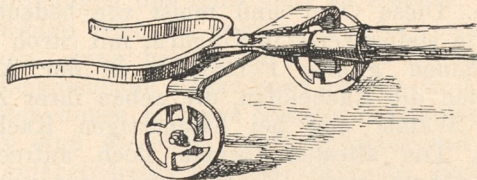
Man kocht aber im Ofen auch in der Stube selbst, meist nur im Winter. In selbem sind dann eine oder mehrere eiserne mit Blechtürchen zu schließende „Röhren“ und fast überall noch ein Wassergefaß mit Deckel eingelassen, welche von innen aus den Flammen ausgesetzt sind. Tafeln Salzburg Nr. 2 und 3 und 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.

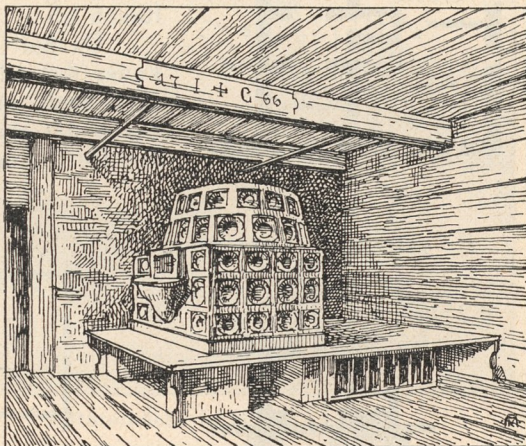
Eine eigentümliche Einrichtung besteht in Vorarlberg und im tirolischen Lechtale. Die Häuser sind dort zweigeschossig und im Obergeschosse befinden sich die Schlafstuben der Kinder und Dienstleute, für erstere über der Wohnstube. Oberhalb des Ofens ist in der Decke ein mit einer Falltüre von oben geschlossenes 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.

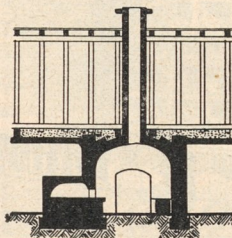
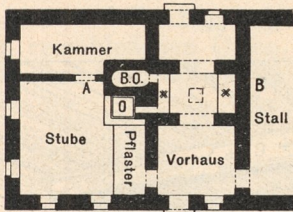
*) Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“ XXXII, S. 37, Rumpler-Keusche.

Im Winter wurde und wird meist noch auf irgend eine Art im Wohnraume gekocht, im Sommer geschah dies einst gewiß im Freien, durch eine Wand oder Gebüsch von Wind geschützt. In Bosnien kocht man noch bei Feldarbeiten draußen, in Kroatien geschieht dies auch bei höheren Ständen, gelegentlich von Jagden. Beim gewöhnlichen Bauer wird in der Stube auf offenem, in neuerer Zeit auch auf dem Sparherd gekocht, da die Hausfrau zugleich die kleinen Kinder bewachen muß. Wenn sie in der Küche kocht, nimmt sie die Kinder dorthin mit. Man sieht also, daß der Bauer die Trennung dieser beiden Gemächer nicht gerne sieht und dieselbe auf irgend eine Weise umgeht. Im Winter ziehen sämtliche Hausbewohner dem Feuer zu, ob dies nun in der Stube oder Küche ist. Bei Rauchstuben gibt es überhaupt keine Auswahl.

Wegen der Rauch- und Hitzeplage in der warmen Zeit richtete man schließlich eine besondere Küche ein, die jedoch sehr oft nur im Sommer Verwendung findet. Ursprünglich und teilweise noch jetzt ist sie auch zugleich Vorhaus, bis unter Dach frei, damit der Rauch ungehindert abziehen mag. Von der Küche aus werden Backofen und Öfen der anstoßenden Stuben geheizt und hierher zieht auch deren Rauch ab.

Da bei Öffnung der Haustüre der Wind das Feuer des offenen Herdes nicht nur stören, sondern auch in den Dachboden treiben und dadurch das Haus entzünden kann, so schützt man den Herd durch Blindmauern T.-T. IV, Abb. 8,

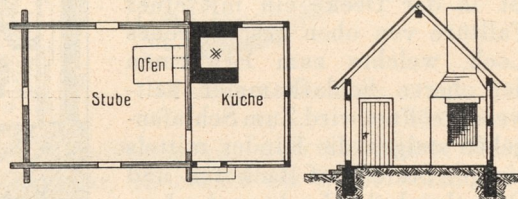
Abb. 32.



Maßstab : 1 : 300.

Heizungsanlage, West-Schlesien.

Abb. 33.



Maßstab 1 : 200.

Heizungsanlage in Urgesbach bei Gutenstein.

T.-Abb. 32, Tafeln Salzburg Nr. 2 und 3. Der Herd befindet sich manchmal in alten Häusern noch in der Mitte der Küche, Tafel Tirol Nr. 1 und T.-T. VI, Abb. 14. Eine gründliche Abhilfe gegen den Einfluß des Windes auf das Herdfeuer war die Abtrennung eines Vorraumes, wie an der Ausbildung des fränkischen Hauses zu ersehen ist. Vergl. T.-T. IV, Abb. 1 und 2. An anderen Orten baute man in das große Vorhaus eine Küche ein, T.-T. IV, Abb. 4 und 6.

Bei kleinen Leuten ist die auch als Vorhaus dienende Küche nur ein leichter Brettverschluss, wo Herd und Schlot allein gemauert sind, T.-Abb. 33 von einem Hause in Urgesbach bei Gutenstein, so im ganzen südlichen gebirgigen Niederösterreich, auch teilweise im angrenzenden Steiermark, Oberkärnten und Krain bei Häuslern nicht selten, Tafel Kärnten Nr. 9, Beistübel Nr. 40, Tafel Krain Nr. 1, erste und letzte Abbildung.

Der offene Herd war in dem früher ganz aus Holz hergestelltem Hause sehr feuergefährlich, weshalb er dort zuerst auch in der Mitte des Raumes stand. Als man ihn an die Wand rückte, mußte dieselbe durch Verkleidung mit

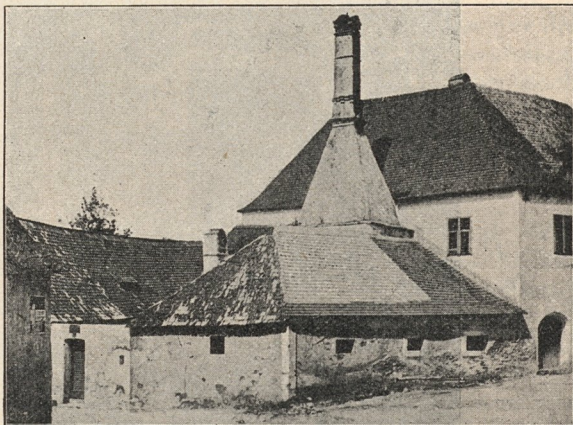
Lehm oder Mauerwerk, auch durch vollständige Mauerung vom Feuer geschützt werden. Schließlich kam man darauf, im Holzhaus einen allseitig gemauerten Raum als Küche herzustellen, der sich nach oben zum Schlothe verengte und so kein Stück Holz mehr in sich hatte, der den Rauch aus allen Heizstellen in sich aufnahm und über Dach führte. Das Vorbild dazu lieferten die Burgküchen, wie wir sie in Starhemberg, Aggstein, Weiteneck, Hardegg u. a., aus alten Zeiten stammend, noch heute in Trümmern sehen. Die meisten solcher Trichterküchen an Bauernhäusern sind in der Wachau zwischen Krems und Melk erhalten. In Weißenkirchen, von wo Tafel Niederösterreich Nr. 2 ein Beispiel bringt, ist noch eine zweite im Obergeschosse auf Holzpfailern, auf Tafel Nr. 3 eine aus Senftenberg, in Schwallenbach besteht eine im Obergeschosse auf mächtigen Steinkonsolen, T.-Abb. 34 zeigt uns eine aus Mitter-Arnsdorf. Aber auch in anderen Teilen Niederösterreichs, ausgenommen das Gebirge, gibt es derlei Küchen, wenn auch heute nur mehr selten. Auf T.-T. IV, Abb. 7 sehen wir eine solche im Grundrisse angedeutet, wie sie im Marchfelde bei Wien, zu Franzensdorf, Rutzendorf, Wittau u. a. O. noch einzeln vorkommen. Im nördlichen Teil Niederösterreichs bestehen solche Küchen auch in Singenreith bei Kottes, Bürgerwiesen bei Horn. In der Regel haben sie kein Fenster und nur durch den Schlot fällt von oben etwas Licht herein.

Eine ähnliche Einrichtung, doch etwas unansehnlicher ist im Böhmerwald zuhause. Dort steht die Küche, ebenfalls samt dem Schlothe in Mauerwerk in der Mitte des vollständig aus Holz bestehenden Hauses. Gegenwärtig benutzt man sie nur selten, selbst nicht im Sommer, da

das ganze Jahr auf dem Sparherd in der Stube gekocht wird und der Aufenthalt in dem kleinen fensterlosen vollständig verrußten Raume mit dem offenen Herde abschreckend ist. Hieher gehört wohl auch die Küche im westlichen Schlesien. T.-Abb. 32.

Eine andere Gruppe von derlei Anlagen sehen wir im Süden des Reiches bei Südslawen und Italienern, doch unter italienischem Einflusse. Tafel Küstenland Nr. 1 zeigt die Küche eines Hauses in Unterkobdil, T.-Abb. 35 die eines gemauerten Fischerhauses in Grado. Küchen dieser Art finden wir im Küstenlande mit Ausnahme der nördlichen Hälfte und weiter westlich bis Südtirol gleichwie im Venetianischen, von wo sie wahrscheinlich ihren Ausgang nahmen. Ein offener Herd mit hängendem Kessel, gemauertem Schlot, in der Regel einfach, manchmal auch schön bekrönt, wie in obigem Beispiele und ein Ausbau für die Küche am Hause charakterisieren diese Anlagen. In Südtirol und im Venetianischen ist der Herdraum oft außer dem Hause und damit nur durch einen Gang verbunden, im Grundrisse vieleckig, weshalb man ihn „Rotonda“ nennt.

Abb. 34.

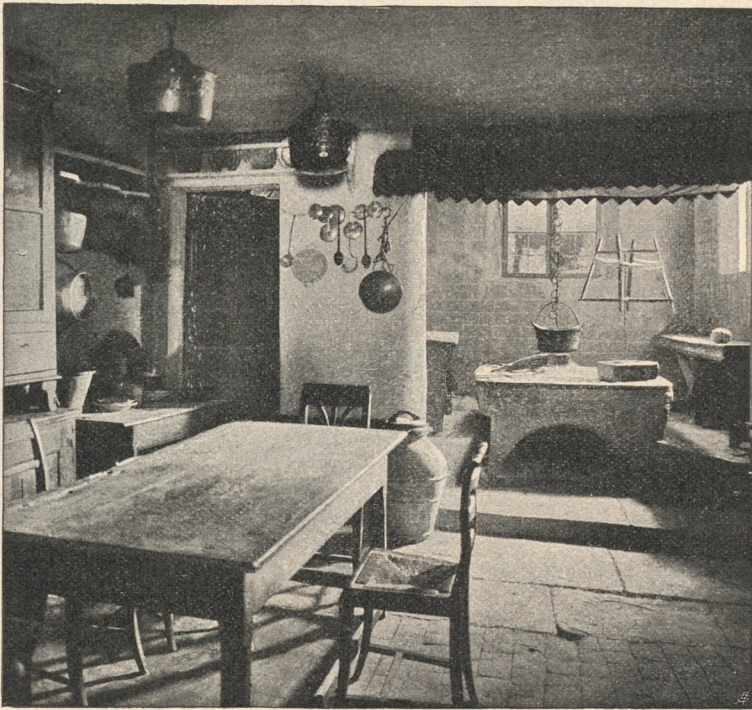


Trichterküche in Mitter-Arnsdorf.

*) Bancalari: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXVI, 114.

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, bezw. 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.

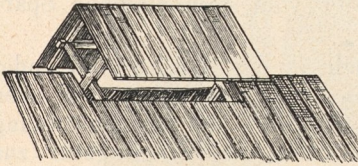
***) Auch bei J. R. Bünker, „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXVII, S. 165.

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

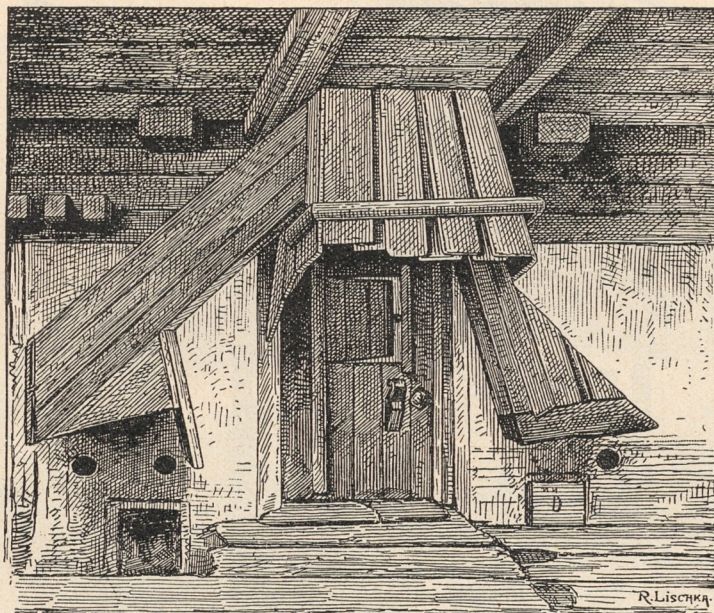
*) Modell im Museum für österreichische Volkskunde.

**) 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.

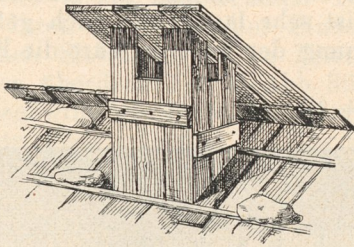


Abb. 39.

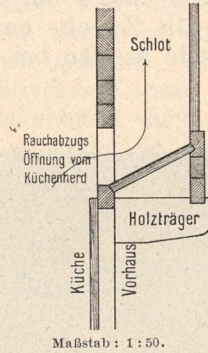


Abb. 40.

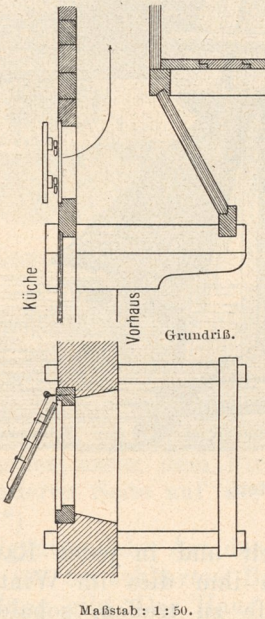
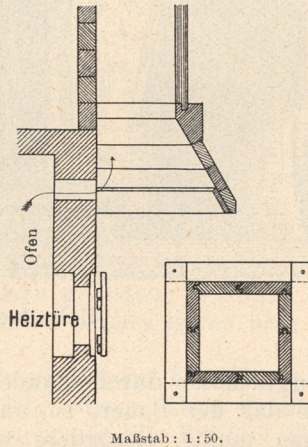


Abb. 41.



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.

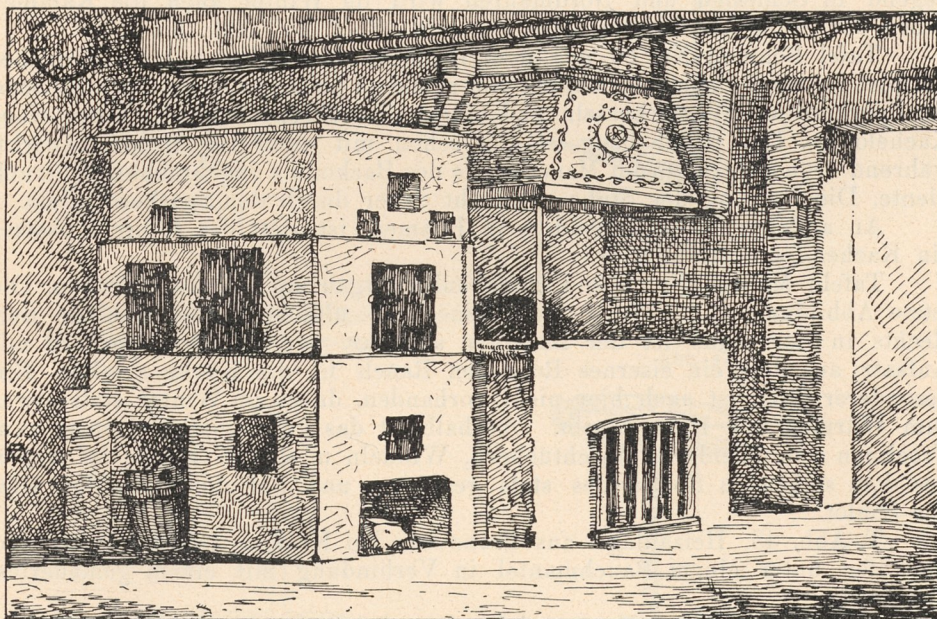
Wie schon erwähnt, benützt der Bauer den Rauch des Holzfeuers zum Konservieren des Fleisches, dieser unbewußten Verwendung eines antiseptischen Stoffes seit unvordenklicher Zeit. Einst hing das Fleisch offen an wagrechten Stangen in der Rauchstube oder im Vorhause hoch oben. Bei Einführung

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.

Die nächste Verbesserung hatte die Aufstellung des von außen zu heizenden Ofens, oft auch Backofens in der Stube mit dem offenen Herde in Vorhaus oder Küche zur Folge, bis vor kurzem der fast allgemeine Stand in den vorgeschritteneren Ländern.

Der Sparherd, welcher sich seit der Mitte des 19. Jahrhunderts auf dem Lande langsam Bahn bricht, hat zu einer Einrichtung geführt, welche bis jetzt weite Verbreitung gefunden hat und, wie es scheint, für mittlere Verhältnisse fast allgemein werden dürfte. Man setzt den Backofen vollständig in die Küche oder einen anderen Raum und benützt die Küche für den Sommer.

Im Winter kocht man entweder von der Küche aus im Stubenofen und erwärmt damit auch die Stube oder man setzt in die Stube einen Sparherd, der auch dort geheizt wird.

In einfacheren Verhältnissen ist die Sparherdeinrichtung auch von der Stube aus im Ofen angebracht. Es kommt übrigens auch noch oft vor, daß Back- und Heizofen und Sparherd in der Stube stehen. In der Waldhufengegend in Schlesien und Nordmähren wird im Winter auch die Kammer neben der Stube zur Winterküche gemacht. (T.-T. IV, Abb. 5.)

Tafel Böhmen Nr. 16 aus dem Böhmerwalde ist auch ein lehrreiches Beispiel. In der Stubenecke steht der von außen zu heizende Backofen, anstoßend der Sparherd mit Wasserkesseln und einem Bratröhrenaufsatz in Form eines Kachelofens. Der Rauchabzug ist hier schon mit einer Blechröhre bewirkt, während früher dazu ein im Mauerwerke des Backofens angebrachter Schlauch diente. Die Heizung der Stube geschieht daher durch den Sparherd allein.

An anderen Orten, besonders in Böhmen, ist statt des Röhrenaufsatzes ein Kachelofen vorhanden.*)

Tafeln Mähren Nr. 1 und 2, Schönhengstgau um Mährisch-Trübau. Die letzte Abbildung auf Tafel 1 stellt eine dort übliche Heizungsanlage dar. Rechts in der Stube ist der Backofen sichtbar, vor ihm der Sparherd mit Aufsatz, aus dem ein eisernes Rohr den Rauch in die Küche ableitet. Ein besonderer Ofen ist auch hier nicht vorhanden, da es im Winter stets etwas zum Wärmen und Kochen gibt. Oberhalb ist das gewöhnliche Gerüste zum Trocknen von Kleidern, Wischtüchern, Windeln u. a. Die Küche ist wegen des dort stehenden Sparherdes stets gemauert und auf dem Gewölbe sitzt der Schlot.

T.-Abb. 43, Heizanlage aus Bronovice bei Krakau. Offener Herd und Backofen unter einem Rauchmantel in Verbindung mit einem gemauerten Sparherd.

Aus Tafel Galizien Nr. 1 ersieht man, daß in den bescheidenen Häusern von Neumarkt bei Zakopane schon überall Sparherde sind.

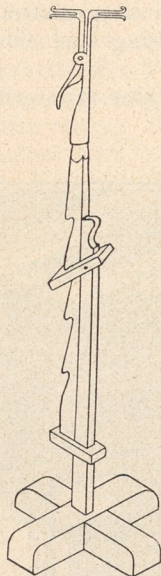
g) Künstliche Beleuchtung.

Zur Erhellung der Wohnräume des Bauernhauses nachts, einst in Ermanglung von Glasfenstern im ganzen Winter auch bei Tage und überhaupt bei trüber Zeit diente das offene Herdfeuer. In der warmen Zeit war eine eigene Erleuchtung kaum nötig. Bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts und einzeln bis in unsere Zeit wurden auf dem Lande noch in vielen abseits vom Verkehr gelegenen Gegenden zur besonderen Beleuchtung Holzspäne verwendet. Wir wissen, daß dies im südlichen und nordwestlichen Niederösterreich, im gebirgigen Steiermark, in Oberkärnten, im Böhmerwalde, in der Gottschee

*) Mitteilung von J. Schramek in Freijung bei Winterberg.

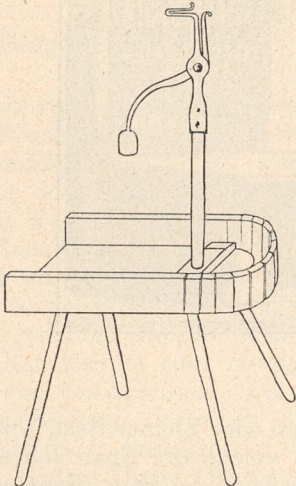
noch vor kurzem, stellenweise weit über die Mitte des 19. Jahrhunderts, nicht nur in Küchen, sondern vereinzelt noch in der Stube der Fall war und können mit Sicherheit voraussetzen, daß in den Karpathen nur das Herdfeuer leuchtete. Auch im Deutschen Reiche war das Spanlicht weit verbreitet,

Abb. 44.



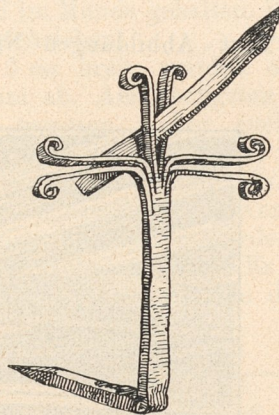
Stellbare Spanleuchte auf Zahnstange mit Federklemmung.

Abb. 45.



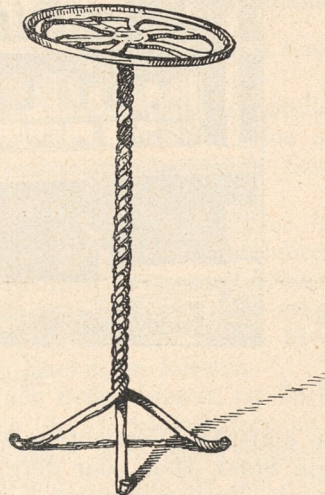
Spanleuchte mit Gewichtsklemmung und Funkenboden.

Abb. 46.



Mehrfache Spanleuchte.

Abb. 47.



Stehleuchte aus Eisen.

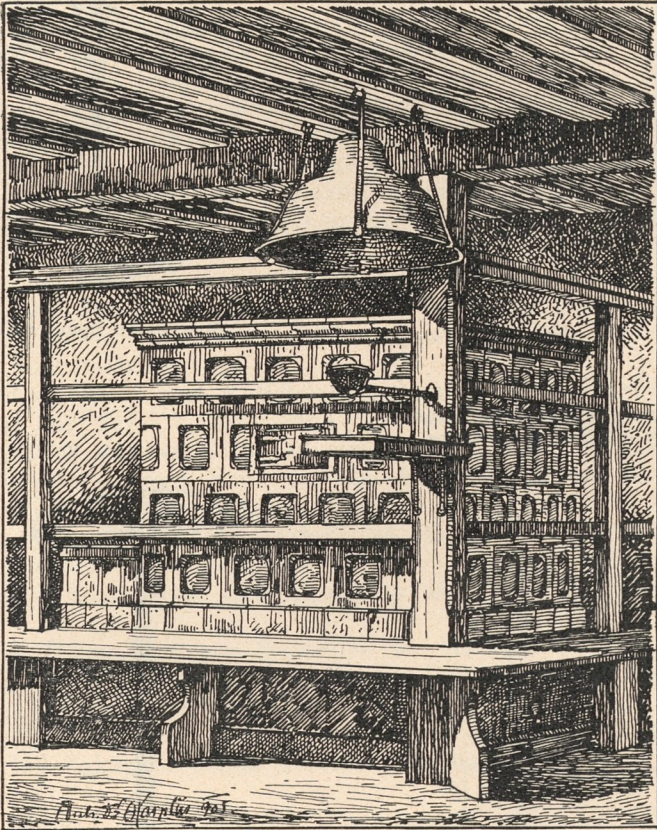
denn nur die Museen des Mittel- und Unterrheins haben keine Spanlichtträger, obwohl es auch dort gewesen war.

In Sennhütten, dann bei Backöfen, wo Kerzen der strahlenden Wärme und Petroleum seiner Gefährlichkeit halber nicht gerne verwendet werden,

wird das Spanlicht noch längere Zeit Dienste tun. Zahlreich finden wir noch die dazu dienenden Vorrichtungen, die äußerst mannigfaltig gestalteten Spanhalter oder Spanleuchten, die dazu dienenden Nischen mit Abzugschlotten in den gemauerten Wänden nebst vielen anderen Beleuchtungsgegenständen in den Gerümpelkammern oder auf den Dachböden der Bauernhäuser als „Altertümer“ und am häufigsten in volkskundlichen Museen. Am besten damit ist das Museum für österreichische Volkskunde in Wien ausgestattet, sowohl mit eigenen Stücken als besonders durch die Sammlung des Oberstleutnants Benesch.

Die Text-Abbildungen Nr. 44—52 bringen eine Auswahl von Spanleuchten.

Abb. 48.



Egerer Spanleuchte.

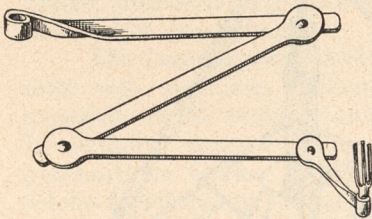
Die einfachste Vorrichtung war ein Dreifuß oder kleiner Rost, schließlich irgend ein Stück Holz oder dergleichen, auf welche der Span schräge aufgelegt wurde. Bequemer waren Klemmen, zuerst wohl aus Holz, dann aber allgemein aus Eisen, welche auf einen höheren oder niederen hölzernen oder eisernen Ständer befestigt waren, je nachdem die Aufstellung auf dem Fußboden, Tisch oder Backofen geschah. Statt die Späne einzuklemmen, legte man sie auf Blechscheiben mit oder ohne aufgenietete Bügel, gleichsam kleinen Feuerrossen, in Niederösterreich Keanleuchtenrost genannt,*) oder

*) Mitteilung E. Frisch auf in Eggenburg.

versah die oberwähnte Blechscheibe statt des Bügels mit Löchern, nahm auch dazu ein Gitterwerk aus Eisenstäben mit oder ohne Drahteflechtung, alles, um dem Spane Luft von unten zuzuführen. Diese Scheiben oder Gitter ruhen auf kurzen Füßen, langen Säulchen oder hängen auch mittels Kettchen an der Decke gleich einer Wagschale. Diese Stiel- und Hängleuchten fanden sich besonders häufig im südlichen gebirgigen Niederösterreich. Der Span wird auch einfach in irgend eine Fuge in einer Wand oder im Ofen gesteckt, unterhalb der Decke an einer wagrechten Stange drehbar angebracht, schließlich auch von der arbeitenden Person vorübergehend im Munde gehalten. Rosegger hat seine ersten Dichtungen bei Spanlicht geschrieben.

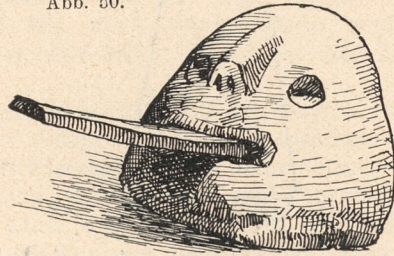
Die Späne waren bis 1 m lang, 2 bis 3 cm breit, wurden annähernd wagrecht gehalten und brannten dann langsam ab. Am häufigsten ist wohl Buchen- und Fichtenholz in Verwendung gewesen, aber auch andere Holzarten. Das stark qualmende Föhren-, bezw. Kienholz (Kean) war ohne Rauchabzug nicht gut zu gebrauchen, wenn es auch eine helle Flamme gab. Kurze dicke, auch aufrecht stehende Stückchen brennen wie Kerzen, tun daher beim Backen und in Küchen gute Dienste. Die Späne wurden einfach mit dem Messer oder auch mittels eines eigenen Hobels erzeugt. Es war dies neben dem Brennholzvorbereiten eine Arbeit in Zeiten, wenn in der Land-

Abb. 49.



Drehbare Spanleuchte.

Abb. 50.



Spanleuchte in einem Kopfe.

wirtschaft Ruhe eingetreten war. Die Späne mußten selbstverständlich aufs beste getrocknet sein, daher stets ein Vorrat davon auf dem Ofen oder mit dem Brennholze auch auf zwei an der Decke aufgehängenen Stangen in der Nähe des Ofens getrocknet wurden.*)

Die Verbrennung der Späne verursachte im Laufe der Zeit beträchtlichen Rauch, welcher endlich die ganze Decke mit Ruß überziehen mußte. Um dies zu vermeiden, wurden über das Spanlicht entweder hölzerne oder eiserne, auch geflochtene, mit Lehm beschlagene und geweißte umgekehrte Trichter gehängt, welche in Röhren übergingen, die den Rauch über Dach, in den Rauchsclot oder mindestens in den Dachraum leiteten.

Wenn das Spanlicht über einem hölzernen Boden brennt, ist Vorkehrung gegen Anbrennen desselben durch Abfallen der Glutstückchen zu treffen. Man stellt dann darunter ein Gefäß mit Wasser oder eine Holzmulde mit starkem Boden, Tafel Oberösterreich Nr. 5 und T.-Abb. Nr. 45. Diese Einrichtung ist auch in Steiermark und Tirol zu finden.

Es sollen nun die Vorrichtungen zum Halten der Späne, soweit es nötig erscheint, näher ins Auge gefaßt werden. In Krain wurde oft ein jüngerer Dienstbote, ein Junge dazu bestimmt, zwei brennende Späne in der Hand zu halten und durch gegenseitiges Abstreifen den guten Brand derselben zu be-

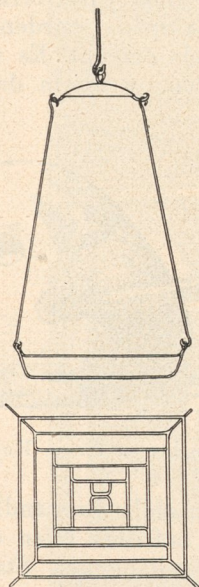
*) J. R. B ü n k e r: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXXII, 36.

fördern. *) Sonst aber sind meist eigene Ständer oder Hängevorrichtungen gebräuchlich.

Die Klemmung des Spanes geschieht entweder mit fester Kluppe, durch Gewicht oder Federdruck. Für tragbare Leuchten sind Holz- oder Eisenständer mit dreiseitigem Fuße oder Fußbrett vorhanden. Der Ständer ist entweder in fester Länge oder durch Zahnstange in der Höhe verstellbar, wie in Oberösterreich, Steiermark und Nordböhmen.

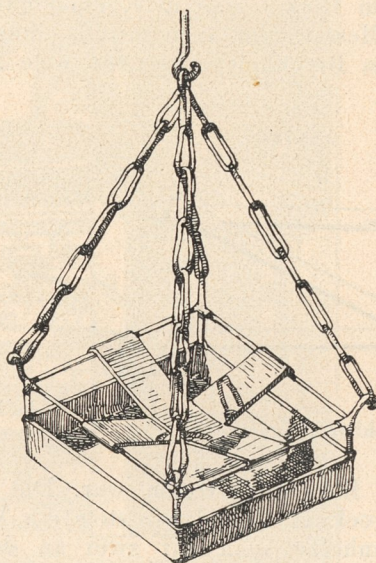
T.-Abb. Nr. 51 und 52 zeigen uns eiserne Hängeleuchten, **) welche den vorerwähnten Schlot über sich hatten. In Tafel Ungarn Nr. 2 sieht man in den einzelnen Abbildungen ein hängendes Spanlicht in der Stube mit Trichter und darüber kleinem Schlot bis über Dach, in der Stube aus Holz, oberhalb aus stehenden Ziegeln. Im Schlote ist quer ein Eisendraht zur Anhängung des Spanlichtes eingezogen oder unten eine Blechscheibe mit aufgenietetem Bügel

Abb. 51.



Hängeleuchte aus Gittereisen.

Abb. 52.



Hängeleuchte aus Flacheisen.

zum Auflegen des Spanes angehängt. Wenn das Spanlicht nicht benützt wurde, konnte man das Ableitungsrohr durch einen Schieber abschließen. ***) Diese Einrichtungen waren in Niederösterreich, südlich und nördlich der Donau, und bei den Heanzen in Ungarn im Gebrauche.

In Tirol und Oberkärnten hatte man mitten in der Stube an der Decke einen wagrecht drehbaren, doppelarmigen Holzstab befestigt, an dessen Enden Leuchtspäne aufgesteckt wurden. Durch eine Zahnstange in der Aufhängung war Höher- und Tieferstellung möglich. T.-Abb. 49 bringt einen dreh- und streckbaren Arm als Träger für einen Leuchtspan, an eine Wand oder an das Ofengestelle zu befestigen. In Oberösterreich hatte man Köpfe aus gebranntem Ton (T.-Abb. 50), in dessen breites Maul der Leuchtspan nach beliebiger

*) Mitt. v. Alphons Müller.

**) Aus dem Mödlinger Museum.

***) J. R. Bünker: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXV, S. 135.

Richtung eingesteckt werden konnte. Statt der Köpfe verwendete man auch bloß Stücke aus gebranntem Ton oder aus Stein mit Loch zum Einstecken des Spanes.

Eine besondere Einrichtung war im Egerlande zuhause. In den von Sebastian Grüner 1820 für Goethe auf dessen Wunsch gefertigten Bildern über das Volksleben im Egerlande*) sind u. a. auch zwei Stuben dargestellt, wo sich in einer Ecke der grüne Kachelofen mit dem ihn umgebenden Holzgerüste befindet. In der äußersten Ecke desselben ist an einem Stiele ein Körbchen aus Eisenstäben mit einem Roste befestigt. Oberhalb ist ein blechener Trichter angebracht, welcher den Rauch in den Dachraum leitet. T.-Abb. 48 zeigt uns eine solche Leuchte.***) In dem Körbchen wurden ursprünglich Holzspäne, im vorigen Jahrhundert merkwürdigerweise Falkenauer Steinkohlen zum Leuchten verbrannt, welche die besondere Eignung dazu besaßen. Die Schlotte waren ursprünglich aus Holz, im 18. Jahrhunderte aus Flechtwerk mit Lehmbeschlag von 2 m Umfang, später aus Ziegeln gemauert, endlich aus Ton gebrannt und dann mit Buckeln verziert. Zu Goethes Zeit kamen dann die Blechtrichter in Aufnahme. Selbstverständlich mußten diese ziemlich schweren Schlotte entsprechend an der Decke angehängt werden. Ähnliche Einrichtungen gab es im ganzen deutschen Nordwestböhmen.

Geschickt hat man auch zur Beleuchtung am Herde einen Spanlichtträger auf einem Feuerrosse angebracht (T.-Abb. 21). Endlich gab es auch Spanleuchten für zwei oder mehrere Späne in gleicher oder verschiedener Höhe, also schon Spanlichtluster (T.-Abb. 46), auch steckte man mehrere Späne, büschelförmig auseinandergehend, in eine Hülse, gleichsam eine Spanlichtfackel darstellend.

Die Leuchtpäne wurden aber noch in anderer Weise verwendet, indem man mit mehreren kürzeren ein kleines Feuer machte, auf welchem man zugleich etwas wärmen oder auch kochen konnte, welche Einrichtung man Leuchtherd nannte. Man verwendete dazu dann nicht mehr regelmäßig geschnittene Späne, sondern überhaupt klein gemachtes Holz. Man findet solche Leuchtherde besonders bei den Nordslawen und auch bei den Magyaren im Gebrauche, obwohl bei den Čechen der Lichtspan nebenher auftritt. Im sächsischen Voigtlande und der Lausitz, ehemals slawischer Boden, waren sie gleichfalls zu finden.

Der Leuchtherd ist ein Postament aus Holz, Stein oder Mauerwerk mit einer Steinplatte in Tischhöhe, welche als Herd dient. Oberhalb hängt ein Trichter mit Abzugröhre nach dem Dachboden oder über Dach. Sehr oft war das Feuer von drei Seiten eingeschlossen und nur gegen das Gemach zu offen. Behufs Wärmens oder Kochens stand ein Dreifuß drinnen.

Es ist klar, daß in Rauchstuben die Rauchableitung für das Spanlicht nirgends vorhanden war.

Im südlichen Niederösterreich, in Oberösterreich, dem Böhmerwalde vielfach, besonders im südlichen Teile, in Mähren, dem unteren slawischen Gailtale in Kärnten, in Krain, Tirol, Vorarlberg, Nordungarn und den kleinen Karpathen sieht man noch, vielfach erhalten, die Wandleuchten. In der Mauer zwischen Stube und Küche ist in der Stube eine Nische ausgespart, aus welcher oben in der Mauer ein kleiner Schlot über Dach oder in den Rauchschlot führt. T.-Abb. 53 bringt eine Wandleuchte aus Oberösterreich***), T.-Abb. 55 im Hintergrunde eine aus Niederösterreich. Eine solche Nische war auch bei Holzhäusern öfter möglich, da die Wand zwischen Stube

*) Haufen: „Beiträge zur deutsch-böhm. Volkskunde“, IV, 1.

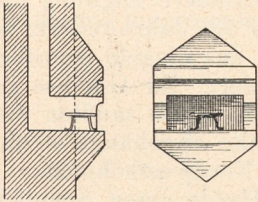
**) Nach Dr. M. Müller in Franzensbad, „Zeitschr. f. öst. Volksk.“, X, S. 48.

***) Linzer Museum.

und Küche wegen des Anstoßens von Herd und Ofen häufig gemauert ist. Im Sommer wurde sie mit einem Deckel verstellt und gegenwärtig dient sie nur zur Aufstellung verschiedener Geräte. Man hieß sie „Sommerleuchte“, im Gegensatz zur später zu erklärenden „Winterleuchte“. Die Späne wurden entweder in eine Mauerfuge gesteckt oder auf einem kleinen Dreifuße verbrannt. Auch hier konnte man auf einem kleinen Feuer Flüssigkeiten in Gefäßen wärmen.

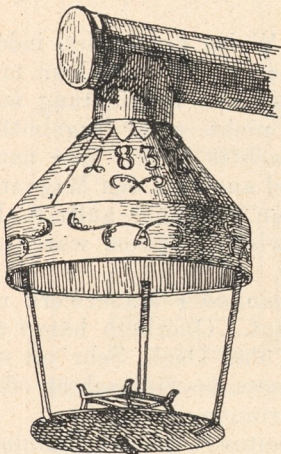
Im Böhmerwalde sind diese Nischen als „Keanleuchten“ bekannt und von den eben beschriebenen nur wenig verschieden. Auf Tafel Böhmen Nr. 16 ist eine dort typische Art dargestellt. *) Die Nische hat in der Stube am oberen Rande einen Vorhang aus Dachziegeln oder einer Steinplatte, um den Rauch nicht einzulassen. Dieser ist gezwungen, durch ein Loch an der Küchen-seite im oberen Teil der Nische nach der Küche zu entweichen. Auch hier ist die Nische manchmal mit Gesimsen umgeben, wie in T.-Abb. 67 aus einer Mühle in Wallern.

Abb. 53.



Maßstab: 1 : 50.
Wandleuchte.

Abb. 54.



Winterleuchte.

In Tirol und Vorarlberg sind die Wandleuchten unter dem Namen Kemi, Kemich, Kendel (sämtlich auf Kamin zurückzuführen) sehr verbreitet gewesen und wurden auch hier nicht nur zum Leuchten, sondern auch zum Wärmen von Flüssigkeiten verwendet. Im Lechtal geht die Nische bis in den Vorraum durch und es ist dann außen eine Glasscheibe eingesetzt, so daß auch dieser etwas erhellt wird. Ähnlich ist es östlich von Szolnok in Ungarn, wo das Loch zwischen Stube und Küche ohneweiters durchgeht und im selben ein kleines Feuer mit Kienspänen zur Beleuchtung gemacht wird. Sonst ist es mit Holzdeckel geschlossen.

Eine zierliche Wandleuchte aus grünglasierten Kacheln ist in der Gegend von Groß-Meseritsch zuhause. **) Die Hauptform ist zylindrisch, oben in einen engeren Schlot übergehend, die vordere Seite offen, zur Hälfte in der Wand steckend.

Ähnliche, doch freistehende Leuchten kommen bei den Deutschen in Handlova (Häudörfler) in Nordwestungarn und jenen von Metzenseifen bei Kaschau vor und man nennt sie dann charakteristisch Kochofen, ***) womit der Zweck des Kochens im kleinen Maßstabe auffällig betont wird. Überall ist ein Rauchabzug in der Wand bis in den Schlot oder

in die Küche angebracht.

Manchmal ist der Lichtherd auch in den vorspringenden Ecken des Backofens angebracht, der Ofenbank halber ohnedies ein beliebter Aufenthalt. Es ist dort ein Loch ausgespart, welches bei Tage mit einem Holzdeckel oder einer Kachel in Winkelform geschlossen ist, so bei Kirchschatz im süd-östlichen Niederösterreich, †) im Gömörer Komitate in Ungarn ††) bei Deutschen

*) Mitteilung von J. Schramek in Freijung bei Winterberg.

**) Prager Ethnogr. Ausst. 1895.

***) Mitteilung von Prof. Karl Fuchs in Preßburg.

†) J. R. Bünker: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXVII, 136.

††) Mitteilung von Prof. Karl Fuchs in Preßburg.

und im Egerlande.*) Der Rauchabzug geschieht bei dieser Einrichtung durch eine in der Wand des Backofens ausgesparte Röhre nach dem Vorhause, bezw. der Küche oder in den Schlot.

Eine besonders geformte Leuchtvorrichtung war in Oberösterreich als „Winterleuchte“ verbreitet, T.-Abb. 54. Sie ist vollständig aus Eisen und besteht aus einer Grundplatte, welche, wie früher erwähnt, entweder durchbrochen oder mit einem kleinen „Keanleuchtenrost“, statt dessen auch mit einem Dreifuß versehen ist. Sie hängt an dem großen Trichter zur Rauchableitung, welcher in eine wagrechte nach dem Schlote oder der Küche führende Röhre übergeht. Der Trichter ist manchmal hübsch verziert. Auch hier kann man mehrere Späne verbrennen und kleine Gefäße erwärmen. Der Name kommt daher, daß sie wegen Wärmeerzeugung im Sommer nicht benützt wird.

Die Verwendung von Fett zur Beleuchtung im bauerlichen Hause geschah auf mehrerlei Weise. T.-Abb. 55

gibt einige Arten derselben. Die älteste ist die „Schmerfunzen“, eine kleine Schale zur Aufnahme des Fettes mit Schnabel für die Einlegung des Dochtes, Stiel, Henkel und Fuß. Als Fett diente zumeist das Unschlitt der geschlachteten Schafe und von Hornvieh, im Notfalle auch Schweineschmalz. Diese Leuchten, meist aus Ton, finden sich fast allgemein im Deutschen Reiche, Norditalien und in ganz Österreich. Rechts davon ist eine solche „Funzen“, einfach aus einem gebrochenen Hafen gemacht, veranschaulicht.

Im Gebirge hatte man noch vor kurzem für den Stall statt der tönernen Leuchte ein ausgehöhltes Stück Holz zur Aufnahme des Unschlittes, dann folgten die vom Bauer selbst durch „Tunken“, d. i. wiederholtes Eintauchen des Dochtes, von dem stets mehrere Stücke an einer Latte hingen, in geschmolzenes Unschlitt (Lichtziehen) hergestellten, hierauf die auch noch vom Bauer gefertigten, in Formen gegossenen Kerzen mit der von ihnen unzertrennlichen Lichtputzschere, vom Bauer freilich öfter durch zwei Finger ersetzt.

Gleichzeitig mit den Kerzen verwendete man Öl zur Beleuchtung, je nachdem es leichter oder schwieriger erreichbar war. Von den südlichen Ländern abgesehen, war es in Ungarn der Raps, bei uns die Leinkerne, außerdem auch die der Sonnenblumen, Melonen und Kürbisse, welche, wenn nicht alle zum Speisen, doch zur Beleuchtung das Öl und als Abfälle Viehfutter lieferten. Die dafür verwendeten Lampen sind entweder einfache Blechgefäße mit Löchern zum Füllen und für den Docht, auf Stiel, mit Handhabe und Fuß. Auf T.-Abb. 55 ist eine Öllampe aus Glas in Kugelform abgebildet. In Bergwerksgegenden gebrauchte man mit Vorliebe solche in Form der

Abb. 55.



Öllampe, Talgleuchten und Wandleuchte.

*) Nach Dr. Müller in Franzensbad, „Zeitschr. f. öst. Volkskunde“, X. 147.

charakteristischen Bergmannslampen, deren Form römischem Muster entspricht, welche mit dem Gehänge an die Stubendecke oder an Ständern auch zu mehreren Stücken aufgehängt waren. In Deutschland war die Ölbeleuchtung in dieser einfachen Weise sowohl als auch in schöner Ausbildung weit verbreitet.

Die Entdeckung und Einführung des billigen Petroleums hat die anderen Beleuchtungsmittel fast gänzlich verdrängt.

h) Freistehende Back- und Dörrhäuser.

Die durchwegs hölzernen Wohngebäude waren infolge der unvollkommenen Feuerungs- und Rauchabzugsanlagen sehr feuergefährlich. Dies machte sich besonders bei den im Bauernhause nötigen stärkeren Feuerungen beim Backen, Trocknen, bezw. Dörren leicht brennbarer Gegenstände, wie des Flachses, geltend.

Da in engen Dörfern durch die Unvorsichtigkeit einzelner stets alle Häuser gefährdet waren, so bestand die Dorfborgigkeit darauf, daß für diese Zwecke eigene Gebäude, entweder für einzelne Gruppen von Häusern oder für das ganze Dorf, und zwar abgelegen erbaut wurden.

Der früher in großer Menge und allgemein gebaute Flachs (auch „Haar“ genannt) wurde bis zum fertigen Wäsche- oder Kleidungsstück im Hause verarbeitet. Bei uns werden die Flachsstengel im heißen Raume gedörst, dann auf „Brecheln“ gebrochen und gekämmt, wodurch der Zellstoff weggeschafft wird. In Ungarn werden die Stengel längere Zeit eingesumpft, wodurch der Zellstoff verfault und leicht entfernt werden kann.

Der Bauer war nur schwer davon abzubringen, die Flachspflanze auf dem Ofen oder im Backofen zu rösten, da alle Gemeindeordnungen alter Zeit dies strenge verbieten.

Die Flachsdörrstuben führen in den deutschen Alpenländern den Namen „Badstuben“, welcher weder ihrer jetzigen Bestimmung entspricht, noch auch für frühere Zeit klar begründet werden kann. Auf S. 45 und 46 ist über die Herkunft dieses Namens das Nötigste angeführt. Außerdem sind die Benennungen: Brechelbad, Brechelstube, Brechelhütte, Haarstübel u. a. üblich. Bünker*) erklärt den Namen ziemlich einleuchtend als von bahen, bähnen, d. i. rösten, abstammend.

In der nordöstlichen Steiermark und teilweise auch anderwärts kommt es vor, daß eine zum Bauernhofe gelegene Inwohnerstube in besonderem Häuschen als Flachsröste verwendet wird, bezw. umgekehrt, da der Röstofen dort steht. Wenn der Flachs eingebracht ist, räumt der Inwohner mit seiner Einrichtung die Stube und zieht in ein anderes Gemach des Hofes, während der Flachs dort auf Gerüsten geschlichtet und durch Erzeugung einer großen Hitze geröstet wird.**)

In Gegenden mit starkem Obstbau hat man eigene Öfen, um das Obst für verschiedene Zwecke zu dörren, wie bei den Heanzen in Westungarn und im deutschen Nordböhmen sowohl als bei den Čechen. Bei ersteren spricht man vom „Backhäusel“. Übrigens wird auch der Backofen dazu verwendet.

Auch die Backöfen suchte man aus dem Holz Hause zu bringen, weil das Feuer in denselben, wie beim Flachsrösten nicht mehr das im Beginne schon durch Luftzutritt abgekühlte des offenen Herdes war, sondern große

*) „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, S. 255.

***) J. R. Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXVII, 181.

Hitze entwickelte, welche bei Sprüngen in der Decke oder der Nähe einer Holzwand leicht Brände hervorrief. Aus diesem Grunde entstanden Gemeinde- oder Gruppenbackhäuser.

Auch bei Einzelhöfen sieht man sie öfter entfernt vom Hofe stehen. Die Siebenbürger Sachsen haben ihr „Feuerhaus“, hauptsächlich zum Backen bestimmt, Tafel Siebenbürgen Nr. 1, Gehöfte Kastenholz, Schellenberg, Michaelsberg, wo das Feuerhaus, d. i. der Backofen nicht im Wohngebäude, allerdings nicht getrennt vom Hofe sich befindet.

Tafel Steiermark Nr. 6 bringt eine Flachsрröste, welche so vollständig einer Wohnstube ähnlich ist, daß die S. 46 begründete Herkunft der letzteren von der „Badstube“, d. i. eben Flachsрröste leicht einzusehen ist und was durch die oben erwähnte Doppelbenützung trefflich erläutert wird. Der Ofen dient einmal als Röst-, dann als Heizofen oder könnte wenigstens dazu dienen.

Tafel Steiermark Nr. 7 zeigt uns einen freistehenden Backofen mit Waschhaus.

E. Gebäude und Anlagen außer dem Wohnhaus des Bauers.

1. Ausnehmerhäuser.

Aus verschiedenen Gründen bewirtschaftet der Bauer seinen Hof meist nicht bis in sein spätes Alter, so lange er es imstande wäre, sondern überläßt ihn einem seiner Söhne, meist dem ältesten, manchmal auch dem jüngsten, um so lange als möglich Eigentümer zu bleiben. Es geschieht dies infolge Drängens der Söhne oder wegen Befreiung vom Militärdienste, auch um eine günstige Heirat zu ermöglichen. Der Alte wird dann zum Ausnehmer, Auszügler, Ausgedinger, zum Altbauer. Diese Übertragung muß unter unumgänglichen Rechtsformen geschehen, durch förmliche Abtretung, indem das Eigentum dem Jungbauer gegen bestimmte Leistungen an Altbauer und Geschwister im Grundbuche vorgemerkt wird. Wenn der Altbauer sich kein Vermögen zurückbehalten kann, bedingt er sich genau Wohnung, Unterhalt oder einen gewissen Geldbetrag dafür.

In früherer Zeit gab es im Hause überhaupt nur einen beheizbaren und bewohnbaren Raum, der auch vom alten Ehepaare mitbenützt wurde. Da es dort sehr oft zu Streitigkeiten kommt, so sucht sich jeder Bauer, wo die Einrichtung nicht besteht, noch während des Besitzes ein besonderes Haus oder zum mindesten eine eigene Stube und Küche zu schaffen. Dies geschah oft durch Einschlebung zwischen Küche und Stall (T.-T. IV, Abb. 2, 3 und 4) oder sonst irgendwo (Tafel Kärnten Nr. 8 im Pleschinhause). Gab es im Hause nur eine heizbare Stube, so war manchmal der Platz am Ofen vertragsmäßig für den Alten bestimmt und jedem anderen unzugänglich. Es ist ein schönes Zeichen für den Südtiroler, den Italiener, daß es dort keine Ausnehmerhäuser gibt und man deren auch nicht nötig hat. Alte und Junge leben friedlich zusammen in einem Gemache. Bei Deutschen und Slawen dagegen ist, wenn nur halbwegs tunlich, getrennte Wohnung für Jung und Alt vorhanden. Selbst in der Bukowina gibt es oft besondere Stuben, sogar Ausnehmerhäuser.

Am liebsten hat der Altbauer ein eigenes Haus mit Stube und Küche, in Salzburg „Zuhause“, in Kärnten „Beistübel“, in Niederösterreich manchmal auch „Stöckel“ genannt (s. Tafel Kärnten Nr. 9, Krain Nr. 1, Abb. 6).

Beim bayerischen Einzelhofe und auch bei Waldhufenanlagen mit ihren breiten Hausstellen war man um den Platz für das Ausnehmerhaus nie in Verlegenheit. Eher im fränkischen engen Dorfe. Allgemein stellte man es auf die dem Wohnhause im Hofe gegenüberliegende unbebaute Seite (s. T.-T. I,