

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 halbäurischen 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.

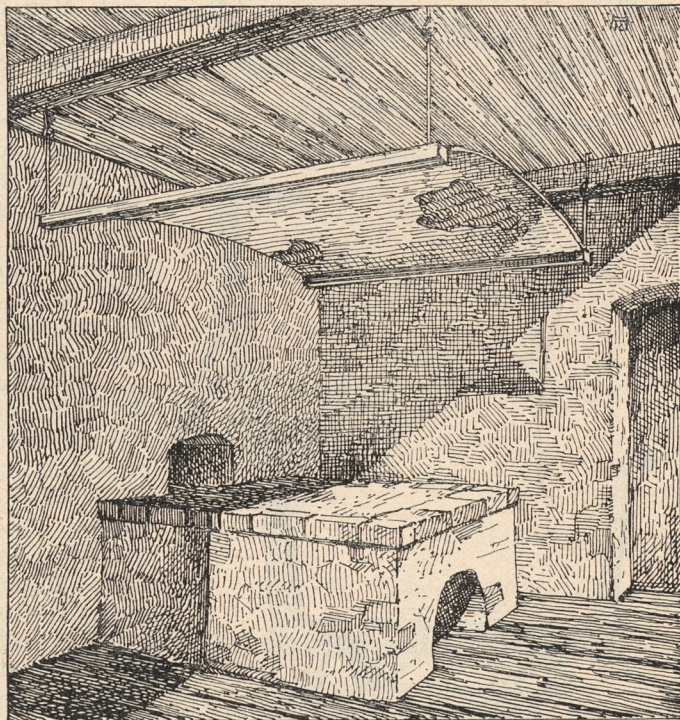
Der Herd war einst, wie aus vorgeschichtlichen Ausgrabungen hervorgeht, nur ein mit Steinen umlegter Platz auf dem Estrich in der Mitte des Wohnraumes. Noch heute ist er so in den Fischerhütten in Grado und im Karste, bis zu 30 cm hoch bei den Rumänen in Siebenbürgen, in Kroatien und in den Okkupationsländern. 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 Raumaussützung 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 Schönbirk. 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.

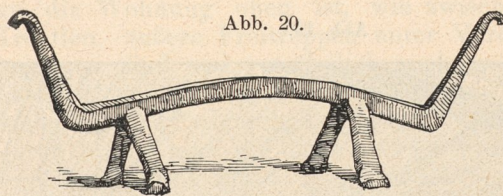


Abb. 20.

Feuerroß.

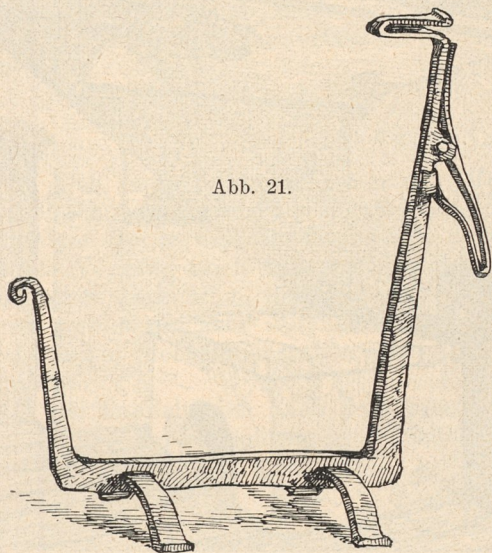


Abb. 21.

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.***)

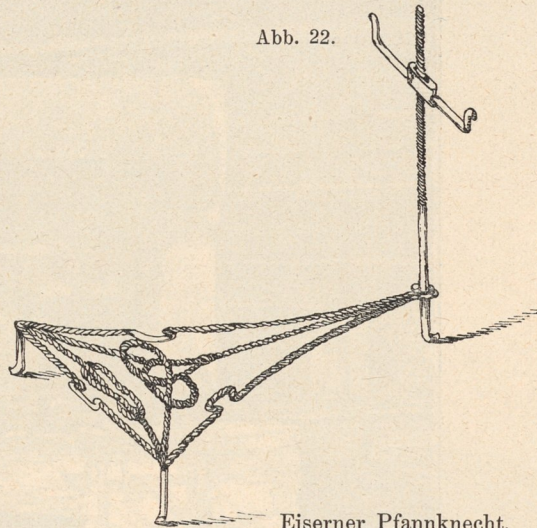
Sehr häufige Anwendung findet der Kessel noch in den italienisch beeinflussten Gebieten Österreichs, wo er in den Häusern oft in mehreren Stücken verschiedener Größe vorkommt. Text-Abb. 24 bringt einen istrisch-italienischen Herd besserer Art mit dem eisernen Gestelle für zwei an Kranen hängenden Kesseln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

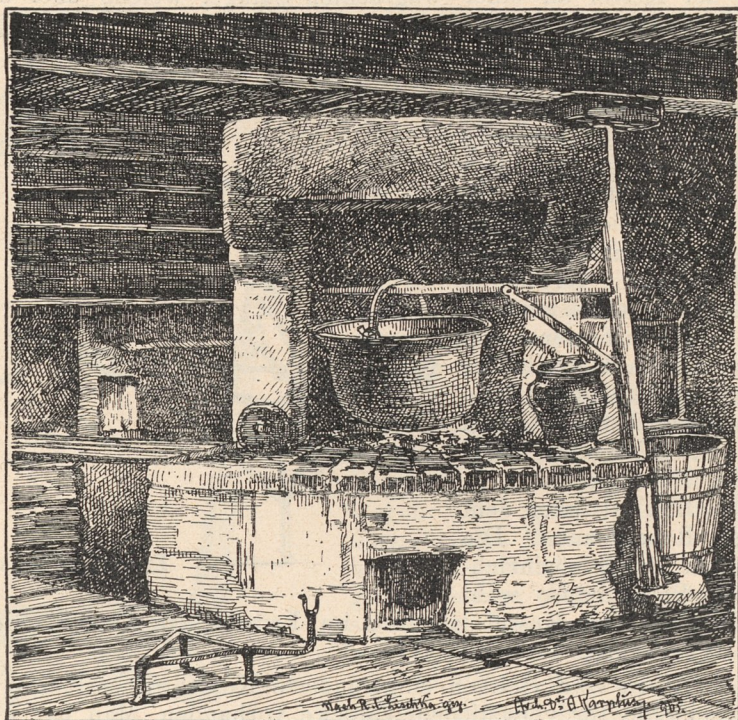
*) J. R. Bünker: „Mitt. der Anthrop. Ges.“, XXXII, Sennhütten, S. 239 ff.

***) 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.

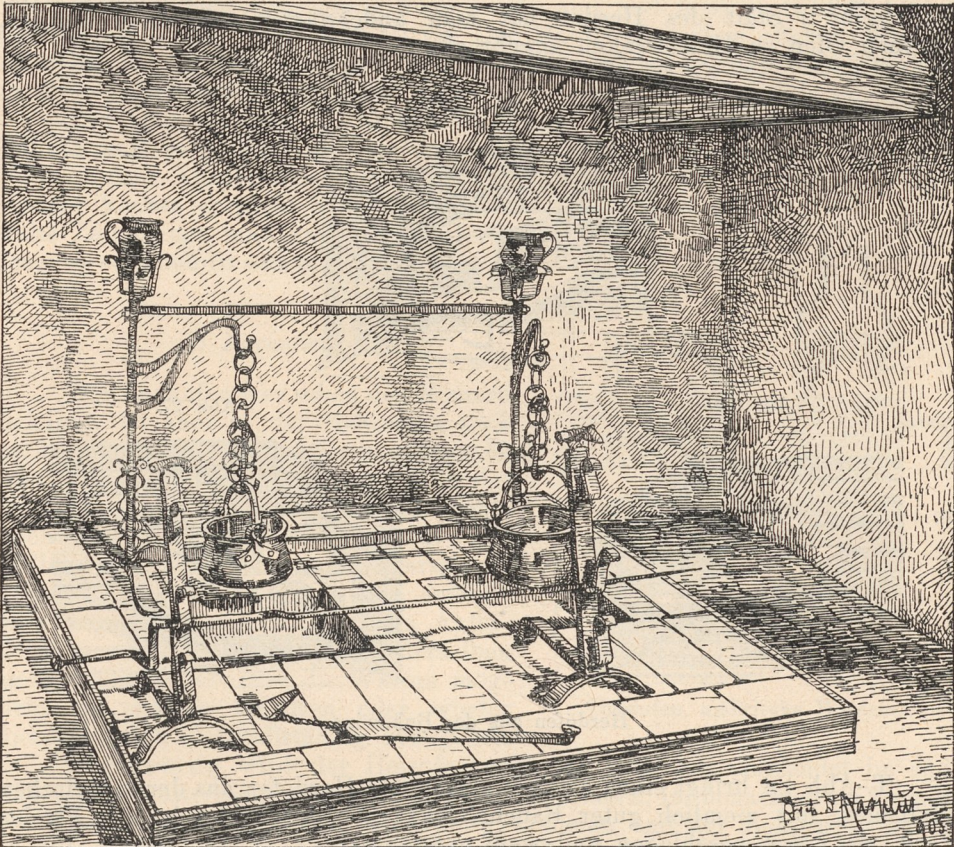
Anlagen sind mit nicht wesentlichen Abänderungen in den Karpathen allgemein zu finden.*)

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.

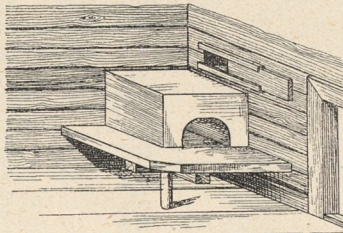


Abb. 26.

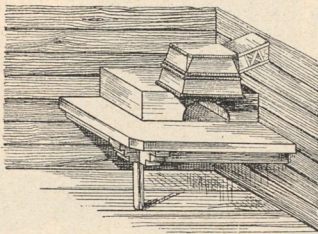
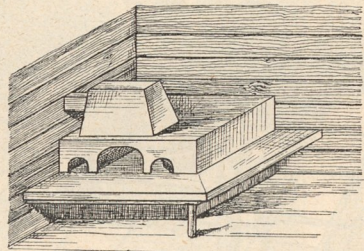


Abb. 27.



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.

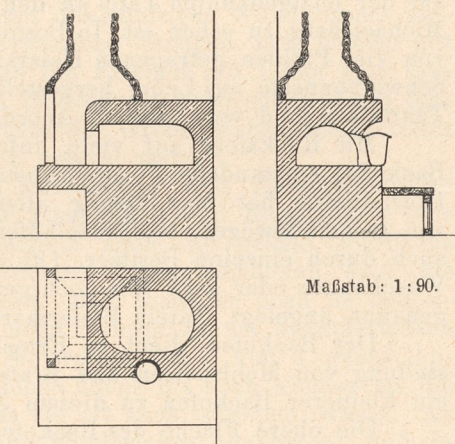
b) Backofen.

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 Einschießen findet von der Küche aus statt. Da aber diese nur geringe Tiefe hat, so sind für den langen Stiel der Einschießschaufel 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.