

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.

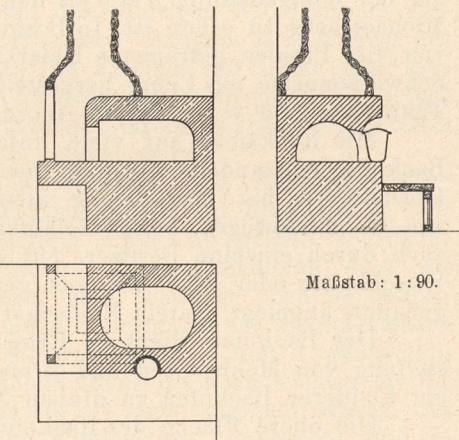
#### b) Backofen.

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.



Maßstab: 1:90.

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.