

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 Liegestatt zu tragen hat. Im Grödentale spielen oben in dem eingefriedeten Raum auch die Kinder.

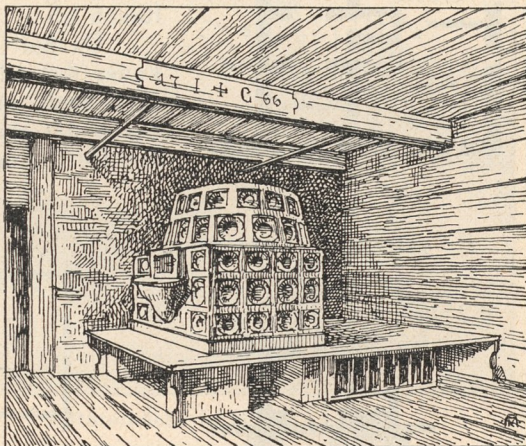
Eine eigentümliche Einrichtung besteht in Vorarlberg und im tirolischen Lechtale. Die Häuser sind dort zweigeschossig und im Obergeschosse befinden sich die Schlafstuben der Kinder und Dienstleute, für erstere über der Wohnstube. Oberhalb des Ofens ist in der Decke ein mit einer Falltüre von oben geschlossenes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

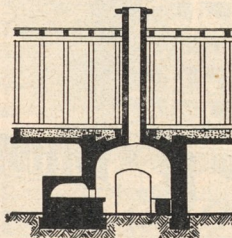
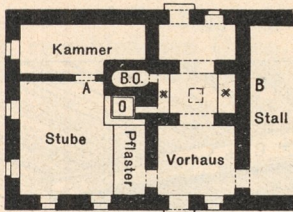
*) Bünker: „Mitt. der Anthropol. Ges.“ XXXII, S. 37, Rumpler-Keusche.

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,

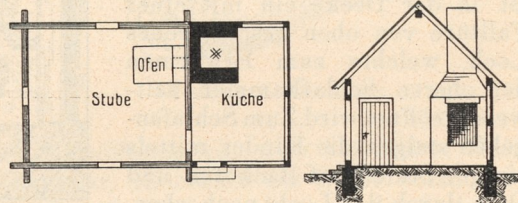
Abb. 32.



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

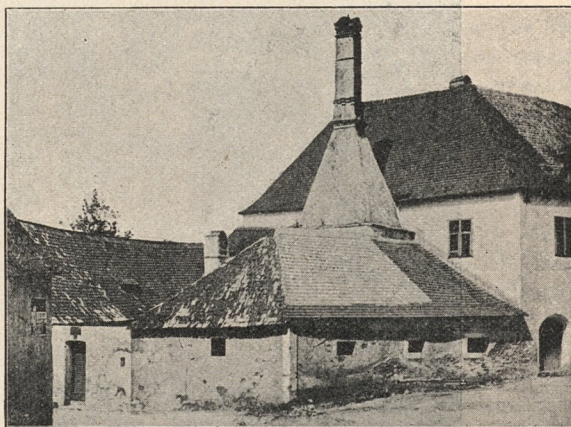
Lehm oder Mauerwerk, auch durch vollständige Mauerung vom Feuer geschützt werden. Schließlich kam man darauf, im Holzhaus einen allseitig gemauerten Raum als Küche herzustellen, der sich nach oben zum Schlothe verengte und so kein Stück Holz mehr in sich hatte, der den Rauch aus allen Heizstellen in 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.

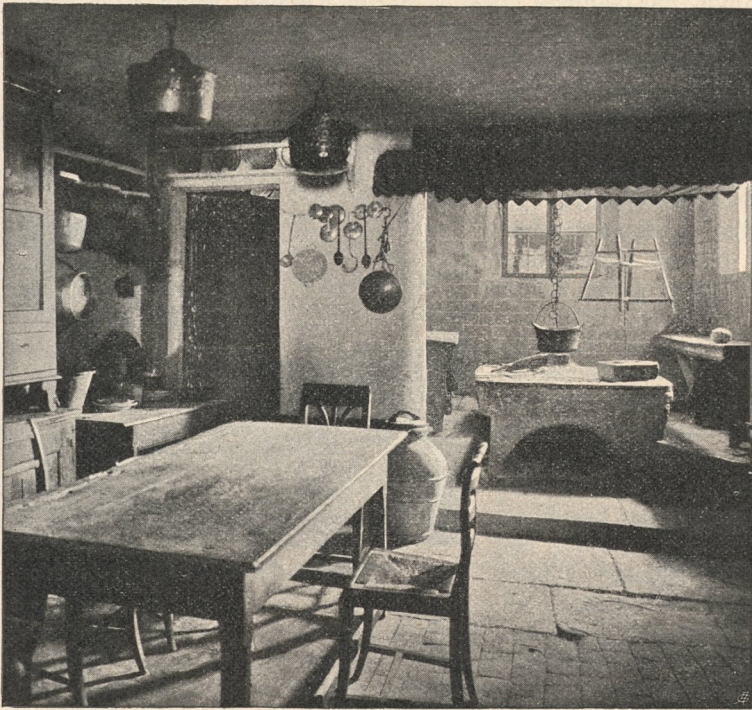


Trichterküche in Mitter-Arnsdorf.

*) 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 Kuchengebäude für den Sommer vorhanden, Sommerküchen, wie in der Bukowina Tafel Nr. 2, Haus Nr. 92, bei den Székeln und in Kroatien. Diese werden dann auch zum Brodbacken, Waschen u. dgl. benützt. In der Bukowina kocht man auch an einem geschützten Platze im Freien. *) Sommerküchen nennt man auch die alten Rauchküchen in Häusern, wo in der Wohnstube jetzt ein Sparherd steht, der den Winter über benützt wird.

Abb. 35.



Fischerhaus in Grado, westlich von Triest.

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

e) Rauchabzug.

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

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