

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.

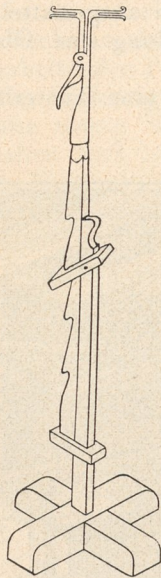
g) Künstliche Beleuchtung.

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.

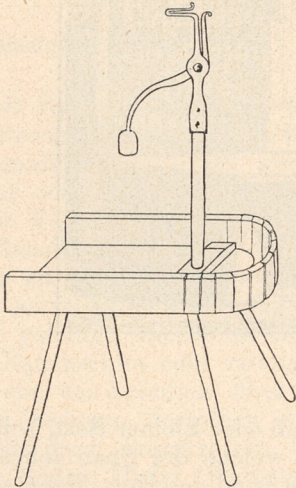
noch vor kurzem, stellenweise weit über die Mitte des 19. Jahrhunderts, nicht nur in Küchen, sondern vereinzelt noch in der Stube der Fall war und können mit Sicherheit voraussetzen, daß in den Karpathen nur das Herdfeuer leuchtete. Auch im Deutschen Reiche war das Spanlicht weit verbreitet,

Abb. 44.



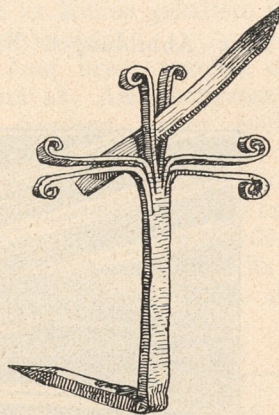
Stellbare Spanleuchte auf Zahnstange mit Federklemmung.

Abb. 45.



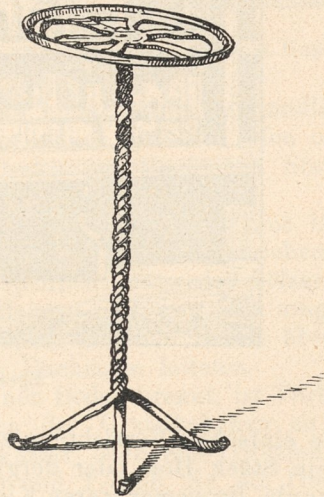
Spanleuchte mit Gewichtsklemmung und Funkenboden.

Abb. 46.



Mehrfache Spanleuchte.

Abb. 47.



Stehleuchte aus Eisen.

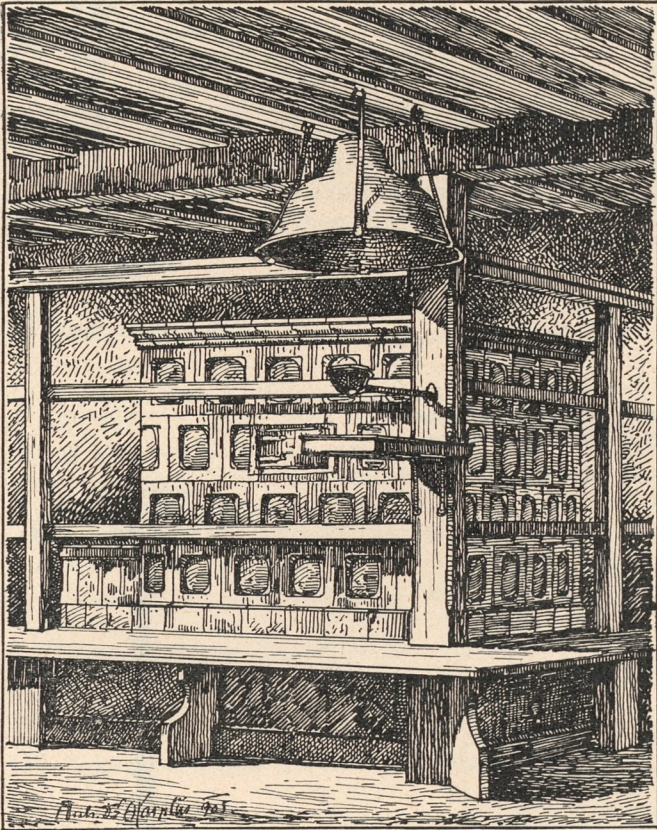
denn nur die Museen des Mittel- und Unterrheins haben keine Spanlichtträger, obwohl es auch dort gewesen war.

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.

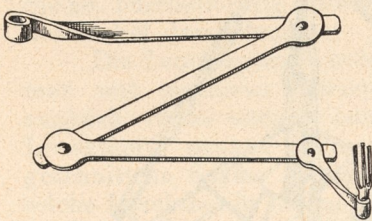
Die einfachste Vorrichtung war ein Dreifuß oder kleiner Rost, schließlich irgend ein Stück Holz oder dergleichen, auf welche der Span schräge aufgelegt wurde. Bequemer waren Klemmen, zuerst wohl aus Holz, dann aber allgemein aus Eisen, welche auf einen höheren oder niederen hölzernen oder eisernen Ständer 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.

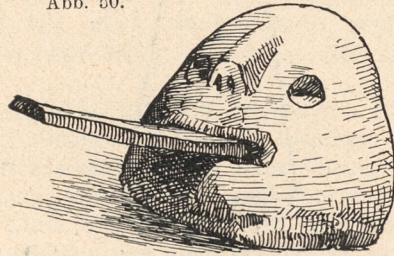
Die Späne waren bis 1 m lang, 2 bis 3 cm breit, wurden annähernd wagrecht gehalten und brannten dann langsam ab. Am häufigsten ist wohl Buchen- und Fichtenholz in Verwendung gewesen, aber auch andere Holzarten. Das stark qualmende Föhren-, bezw. Kienholz (Kean) war ohne Rauchabzug nicht gut zu gebrauchen, 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-

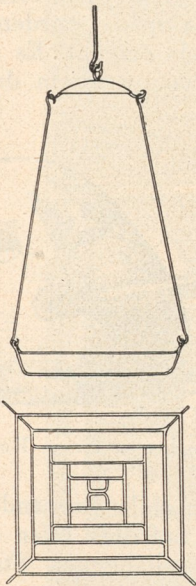
*) J. R. B ü n k e r: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXXII, 36.

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.

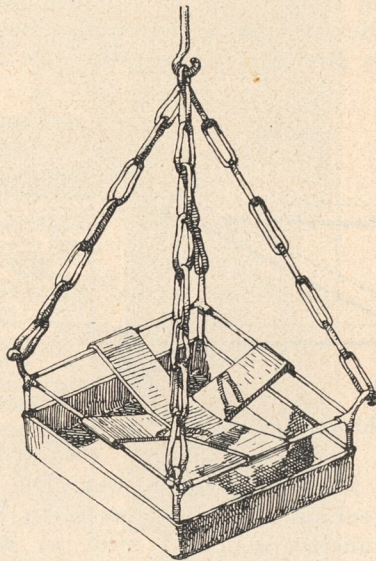
T.-Abb. Nr. 51 und 52 zeigen uns eiserne Hängeleuchten, **) welche den vorerwähnten Schlot über sich hatten. In Tafel Ungarn Nr. 2 sieht man in den einzelnen Abbildungen ein hängendes Spanlicht in der Stube mit Trichter und darüber kleinem Schlot bis über Dach, in der Stube aus Holz, oberhalb aus stehenden 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 Anthrop. 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 Spanlichtcluster (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.

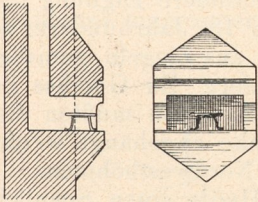
**) Nach Dr. M. Müller in Franzensbad, „Zeitschr. f. öst. Volksk.“, X, S. 48.

***) 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.

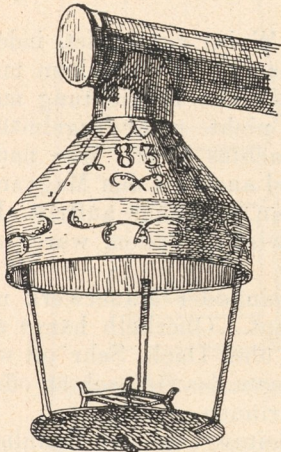
Im Böhmerwalde sind diese Nischen als „Keanleuchten“ bekannt und von den eben beschriebenen nur wenig verschieden. Auf Tafel Böhmen Nr. 16 ist eine dort typische Art dargestellt.*)

Abb. 53.



Maßstab: 1 : 50.
Wandleuchte.

Abb. 54.



Winterleuchte.

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.

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 Schlothe 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.