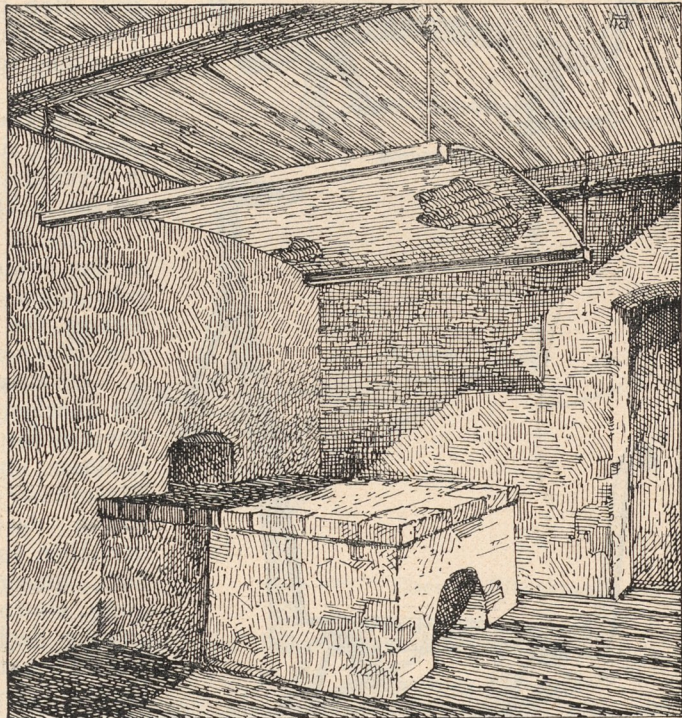


Schmalzes zu schützen, brachte man oberhalb des Herdes einen an die Decke gehängten Deckel in Form eines Gewölbes an, in den Alpen, wo er sich noch am häufigsten findet, Feuerhut, -Kogl oder -Kobl genannt (T.-Abb. 19). Er besteht aus einem Holzrahmen, der mit Ruten ausgeflochten und dann mit Strohlehm 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