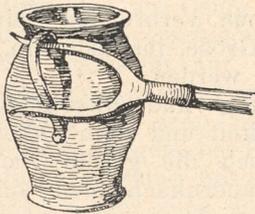


nicht zu finden. Der Ofen wurde aber auch in vielen Gegenden von der Küche aus, wo die Einheize war, zum Kochen verwendet und zwar im Innern desselben. Dergleichen geschah oft oder geschieht noch in Nieder- und Oberösterreich, Oststeiermark, im unteren deutschen Elbetale, im mährischen deutschen Schönhengstgaue, bei den schlesischen Deutschen, in Vorarlberg, dem tirolischen Lechtale, bei den Heanzen in West- und den Krickehauern in Nordungarn, im Gottscheerlande und zwar auch im Sommer, so daß zumeist im Hause keine eigentlichen Herde vorhanden sind.\*\*) Nachdem die Kochstelle vom Ofen- bzw. Herdrande in der Küche etwa einen Meter weit entfernt ist, so hatte man eigene zweizinkige Gabeln zum Ein- und Ausbringen der Gefäße. Für die leichteren genügte eine Gabel, mit welcher in der Aufrechtstellung der Zinken der Henkel ergriffen wurde, T.-Abb. 29, für schwere Hafen dagegen hat man den „Ofenwagen“, T.-Abb. 30.\*\*\*)

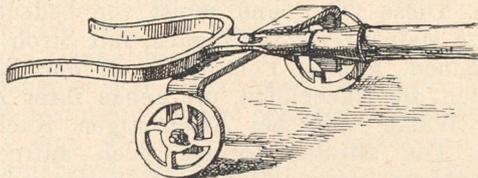
Man kocht aber im Ofen auch in der Stube selbst, meist nur im Winter. In selbem sind dann eine oder mehrere eiserne mit Blechtürchen zu schließende „Röhren“ und fast überall noch ein Wassergefaß mit Deckel eingelassen, welche von innen aus den Flammen ausgesetzt sind. Tafeln Salzburg Nr. 2 und 3 und T.-Abb. 31.\*\*\*\*) Auch diese Einrichtungen finden sich sehr häufig an verschiedenen Orten, in einzelnen Strichen fast in jedem Lande. In alten Häusern Oberösterreichs bestanden noch vor kurzem die sogenannten „Guck-

Abb. 29.



Ofengabel.

Abb. 30.



Ofenwagen aus Eisen.

öfen“,†) große Kachelöfen mit einer Heizöffnung von 0.35 bis 0.40 m Weite, die durch eine Blechtür verschließbar war. Innerhalb der Stube befand sich im Innern des Ofens ein offener Herd, auf welchem also von der Stube aus gekocht werden konnte. Der Rauchabzug ging nach der Küche bzw. dem dort befindlichen Schlothe.

Um die freistehenden Seiten des Ofens läuft die unvermeidliche Ofenbank, im Winter der beliebteste Sitz- bzw. Liegplatz, wenn nicht gerade Essenszeit ist. In Krain sind zwischen dem Ofen und den beiden Stubenwänden noch Plätze zum Liegen, also gleichzeitig für vier Personen und im Grödnertale in Tirol werden dorthin Leichtkranke gelegt. Der Ofen selbst hat, wie schon erwähnt, einen Unterbau aus Mauerwerk oder Lehm von Sitzhöhe, welcher auch meist die Bank bildet, die übrigens auch aus Holz gemacht wird. Unter denselben ist für den Winter gerne die Hühnersteige angebracht, wie in Oberösterreich, Salzburg (T.-Abb. 31), Obersteiermark, Oberkärnten, Nordböhmen u. a. O. Auch die Katze hat irgendwo in der Höhe ihren angestammten Platz, während der Hund nicht in die Wohnstube gelassen wird, da er draußen den Hof bewachen muß. Zwischen dem Ofen und der zunächst

\*) Mitteilung B ü n k e r.

\*\*) Museum Mödling, aus dem Wiener Walde.

\*\*\*) Eigl: Charakteristik, Tafel XVIII.

†) Grillmayer: „Mitt. der Anthropol. Ges.“, XXIX, 243.