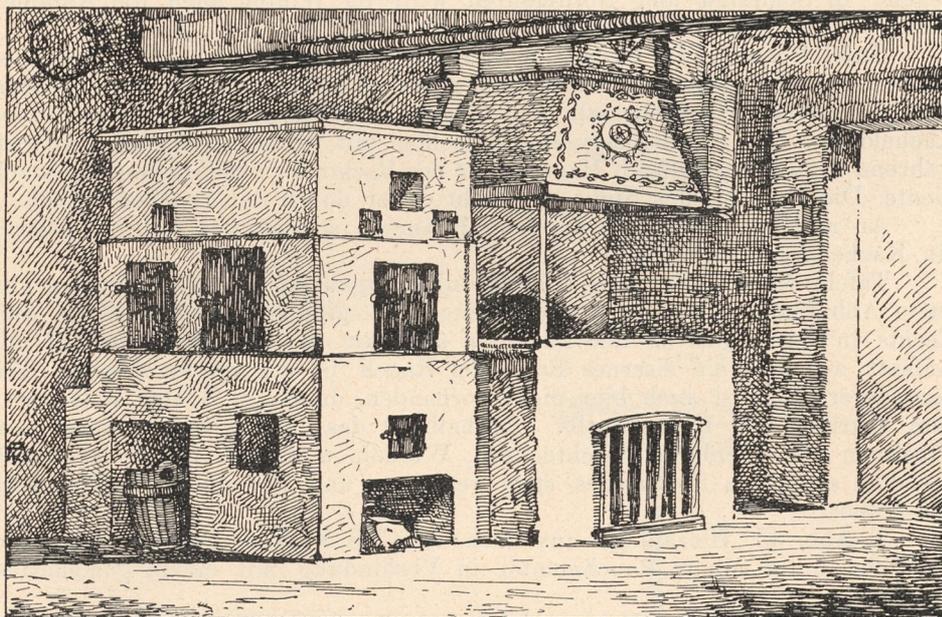


der Küche wanderte dasselbe nach dorthin, wo der Rauch durchziehen mußte (Tafel Kärnten Nr. 9 mit zwei Fleischselchen in den Küchen). Bei den gemauerten Trichterküchen und den zweigeschossigen Küchen in Salzburg hängt es im oberen Teile. In neuerer Zeit ist durch die geschlossene Abführung des Rauches und insbesondere durch die Verbrennung von Steinkohle der Küchenrauch nicht mehr für den obigen Zweck verwendbar. Man hat deshalb, wenn auch nur in größeren Wirtschaften, eigene Räume zum Räuchern mit Reisig, Stroh und dergleichen eingerichtet.

*f) Entwicklung der Heizanlagen.*

Wir haben somit die sämtlichen im Bauernhause entstandenen Heiz- und Kochanlagen bis zum modernen Sparherd, und zwar den offenen Herd,

Abb. 43.



Heizungsanlage in Bronovice bei Krakau.

Backofen und Heizofen kennen gelernt und wollen dieselben nun im Zusammenhange, sowie auch den neueren Zustand in Betracht ziehen.

Der offene Herd war früher und ist noch oft im Wohnraume, meistens in der Küche, zu finden. Der Backofen steht gleichfalls manchmal noch in der Wohnstube, von dort zu beschicken und dort rauchend, zumeist jedoch von Vorhaus oder Küche aus, wenn auch in die Stube hineinragend. Der Heizofen in der Stube wird nur von draußen geheizt und raucht auch dort hin. Oft ersetzt er den Backofen.

Unter den einfachsten Verhältnissen, in der Bukowina, wo öfter noch kein Backofen besteht, ist nur der offene Herd, und zwar in der Stube vorhanden, in besseren Verhältnissen, wie in Kärnten und Steiermark, ist in der Rauchstube nebst dem offenen Herde noch der Backofen, beide innen rauchend. Dagegen besteht dort seit geraumer Zeit schon ein besonderes Ofengemach.