

Oberösterreichische Heimatblätter

Herausgegeben vom Institut für Landeskunde von Oberösterreich

Schriftleiter: Dr. Franz Pfeffer

Jahrgang 12 Heft 3/4

Juli-Dezember 1958

Inhalt

	Seite
Josef Fröhler: Das Schuldrama der Jesuiten in Steyr	81
Engelbert Koller: Letzte „schwarze Küchen“ im Gebiet des Wolfgangsees. Mit den Beiträgen: Wilhelm Götting, Technische Aufnahme des Rauchküchenhauses beim Holzerbauer in St. Wolfgang, Aschau Nr. 1; Der letzte Broteinschuß im alten Backofen in der Rauchküche beim Holzerbauer in Aschau; Friedrich Barth, Der Hausname „Holz“ („zu Holz“, „Gut zu Holz“, „Holzerbauer“) in Aschau	97
Ferdinand Tremel: Der Verkehr über den Pötschenpaß von der Mitte des 17. bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts	113
Franz Pfeffer: DDr. Eduard Kriechbaum †	124

Bausteine zur Heimatkunde

Hans Deringer: Römische Goldmünzen. Beiträge zur Kulturgeschichte von Lauriacum Nr. 3	125
Ernst Neweklowsky: Der Einbaumfund von Überackern	133
Robert Stainingner: St. Michael ob Rauhenödt im 17. und 18. Jahrhundert	135

Schrifttum

Alfred Hoffmann: Zum Frühkapitalismus in Österreich	140
Buchbesprechungen	143

Beilage

Das Land ob der Enns. Zur Geschichte der Landeseinheit Oberösterreichs
Von Franz Pfeffer

Veröffentlichungen zum Atlas von Oberösterreich (Oberösterreichischer Heimatatlas) 3.
320 Seiten, 22 Karten

Zuschriften an die Schriftleitung (Manuskripte, Belegstücke):
Dr. Franz Pfeffer, Linz a. d. D., Bahnhofstraße 16, Ruf 26 8 71

Zuschriften an den Kommissionsverlag
(Versand, Abonnement- und Einzelbestellungen):
Oberösterreichischer Landesverlag, Linz a. d. D., Landstraße 41, Ruf 26 7 21
Druck: Oberösterreichischer Landesverlag Linz a. d. D.

Letzte „schwarze Küchen“ im Gebiet des Wolfgangsees

Von Engelbert Koller (Ebensee)

In allen Gebieten Oberösterreichs sind noch „schwarze Küchen“ erhalten, doch werden sie als Küchen wohl nur mehr in wenigen Fällen verwendet; sie sind Rumpelkammern geworden. Im Salzkammergut, in der Gemeinde St. Wolfgang, wurden mehrere „schwarze Küchen“ in Bauernhäusern noch bis vor kurzem benützt. Ein typisches Beispiel einer solchen Anlage in Lichtbild und Plan und durch Beschreibung festzuhalten, ehe sie abgetragen wurden, erschien notwendig*.

Das Trauntal bot im oberösterreichischen Salzkammergut wegen seiner Enge nur geringe Voraussetzungen zur Entwicklung der Landwirtschaft. Auch sie durften nicht voll genützt werden — etwa durch Rodung aller geeigneten Hänge zur Gewinnung von Grasland und Almweide —, da alle Flächen dem Wald vorbehalten bleiben mußten, um den für den Salzsud unentbehrlichen Holzbedarf für „ewige Zeiten“ zu decken. Erst im Ischltal, das zwischen Rußbach und Weißenbach drei Kilometer breit ist, und an den Uferhängen des Wolfgangsees, soweit nicht Felsen an ihn herantreten, war so viel Boden, daß sich ein Bauerntum entwickeln konnte, das von seiner Arbeit, den eigenen Erzeugnissen leben konnte. Viehzucht war und ist seine Grundlage, es konnte und kann aber im allgemeinen so viel Getreide gebaut werden als zum Lebensunterhalt der Hofbewohner notwendig ist. Wolle wurde und wird in geringem Ausmaß heute noch durch Schafzucht gewonnen. Lein (Haar) und Flachs wurden, gelegentlich noch zur Zeit des zweiten Weltkrieges, gebaut und in „Rauchstuben“, wie hier die Haar- oder Brechelstuben genannt werden, bearbeitet, von denen noch eine Anzahl steht. Diese Haarstuben wurden meist von mehreren Bauern gemeinsam erhalten und benützt. Holzfuhrwerkerei und Holzarbeit, besonders seit Eröffnung der Saline Ischl im Jahre 1571, und Schiffwerkerei gaben zusätzlichen Verdienst.

Im Gebiet des Wolfgangsees grenzten drei Grundherrschaften aneinander: die Herrschaft Wildenstein als Teil des dem Landesfürsten gehörigen, von der Hofkammer in Wien und dem Salzamt in Gmunden als oberstem Verwalter und Richter verwalteten oberösterreichischen Salzkammergutes; das dem Kloster Mondsee gehörige, nördlich des Sees und der Ischl gelegene Gebiet, das der Grundobrigkeit und Gerichtsherrschaft des Klosters Mondsee unterstand; der größere Teil des Wolfgangseegebietes und südlich der Ischl bis

* Dieser Notwendigkeit stand der Landeskonservator für Oberösterreich, Herr Dr. Wibiral, verständnisvoll gegenüber. Er vermochte durch Herrn Landesbaudirektor Hofrat Dipl.-Ing. Glöckl zu erwirken, daß Herr Ing. Götting vom Landesbauamt für die Planaufnahmen freigestellt wurde. Im Frühjahr 1957 wanderten Dr. Wibiral, Ing. Götting und ich zum Holzerbauer, Aschau 1, Gemeinde St. Wolfgang, dessen Hof am Weg St. Wolfgang—Schwarzensee liegt, und besprachen dort, wie das Vorhaben am besten verwirklicht würde. Bald darauf, unmittelbar vor dem Abbruch der „schwarzen Küche“, kam Ing. Götting mit Herrn Eierseiner, dessen Hilfe als Photograph vom öö. Landesmuseum gewährt wurde. Um über den darzustellenden Hof ein möglichst umfassendes Bild zu bekommen, bat ich den Historiker des Wolfgangseegebietes, Herrn Schuldirektor Friedrich Barth, St. Wolfgang, der in jahrzehntelanger, überaus gründlicher Forscherarbeit eine noch unveröffentlichte Geschichte des Marktes St. Wolfgang und eine Häusergeschichte geschrieben hat, die Geschichte des Holzerbauerngutes zur Verfügung zu stellen, was er bereitwillig tat. Mit welcher Sachkenntnis und Sorgfalt sich die Herren den übernommenen Aufgaben unterzogen, kann der Leser selber beurteilen. Jedenfalls gebührt ihnen wie dem Denkmalamt, dem Landesbauamt, dem Landesmuseum und dem Herausgeber der öö. Heimatblätter, Herrn Direktor Dr. Franz Pfeffer, der diese Gemeinschaftsarbeit trotz der hohen Kosten für die Wiedergabe von Bildern und Plänen in den Heimatblättern veröffentlicht, bester Dank.

zum Schöffaubach die Herrschaft Hüttenstein des Erzbistums Salzburg, das bis 1805 bzw. 1815 Ausland war.

Die Waldungen des Klosters Mondsee, damit auch die Wolfgangseewälder, waren für das Salzwesen „reserviert“, unterstanden als Widmungswälder dem Salzamt in Gmunden, das die Oberaufsicht durch die Waldmeister — die nach den Verwesern wichtigsten Beamten —, hier durch die des Verwesamtes Ischl, durchführen ließ. Durch genaue, von Hofkammer oder Salzamt erlassene „Waldordnungen“ trachtete man, die Waldwirtschaft nach den Bedürfnissen des Salzwesens zu regeln und zu lenken.

Der Holzverbrauch mußte möglichst eingeschränkt werden. Da ursprünglich die Gehöfte vorwiegend aus Holz erbaut wurden, mußte beim Hausbau Holz erspart werden. Seit dem 16. Jahrhundert wurde erlassen, daß Neubauten in Stein errichtet werden und schadhaft gewordene Holzhäuser durch Mauerwerk unterfangen werden mußten. Das geschah, wie Barth aus einer nachstehend angeführten Baubewilligung vermutet, wohl auch bei dem hier näher zu beschreibenden Holzbauerngut 1652 bis 1654. Die Fäulnis des hölzernen Balkenwerks ging in den unteren, vor den Wetterunbilden durch den Dachvorsprung nicht mehr geschützten Balkenkränzen vor sich.

In der Forstordnung für das Salzkammergut von 1756, die für die Wälder „inner oder an den Salzkammergütischen widmungsdistrikt gelegen“ Geltung hatte, wurde bestimmt: „sonderbar müssen im Attergei und Mondseeischen distrikten die sehr nieder und mit Stein geschwerten tächer entweder von stroo errichtet oder mehreres steil auf den bestimmten grad gemacht werden.“ Gleiches ist in der Waldordnung für das K. K. Öst. ob der ennsische Salzkammergut von 1802 wiederholt:

§ 53 d: Da sonderbar in Mondseeischen, Wolfgangischen und Attergausichen noch immer die sogenannten Schwerdächer mit Steinen, oder Legdächer bestehen, diese aber der Holzersparniß gar nicht zuträglich sind, so kommt das unabläßige Augenmerk auch auf derselben allmähliche Beseitigung zu tragen.

e) Endlich und ist allenfalls dafür zu sorgen, daß die dermal noch bestehenden hölzernen Gebäude, wie es die Umstände einer Bauverbesserung von Zeit zu Zeit ohnehin geben, von Mauerwerk aufgeführt, und wo sich nur noch hölzerne Rauchfänge finden lassen, solche sogleich abgerissen, und von Ziegeln hergestellt werden.“

Die Aufsteilung der Dächer wurde befohlen, weil auf Steildächern die Schindel wesentlich länger hielten als auf Flachdächern; durch etwa doppelte Lebensdauer der Schindel wurde der Bedarf an Schindelholz auf die Hälfte herabgesetzt, wofür man den Holzbedarf für neue Dachstühle hinnahm, die ja auch — in langen Zeitabständen — erneuert werden mußten. Das Steildach des Trauntales, das in dem vom Salzamt verwalteten Gebiet ausschließlich herrschte, verbreitete sich also durch Anordnungen — bemerkenswerterweise der Forstbehörden — in den genannten Gebieten, von der Mitte des 18. Jahrhunderts an vereinzelt, in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts rasch, und in Wolfganger Bauernhäusern durchwegs. Es wurde für landwirtschaftliche Zwecke und zugleich schön weiterentwickelt: weiter Dachvorsprung über der Eingangsseite, darunter der „Gang“, der Balkon, in einigen Fällen zwei übereinander, der Schopf, den es auf Legschindeldächern nicht gab, Herabziehen des Daches über Nebengebäude, Schmuck durch schöne und reiche Zimmermannsarbeit. Vor allem die Dächer sind es, die den Gehöften das stattliche und zugleich trau-

liche Aussehen geben. Die Neuerung wurde allgemein als schön und wegen des Gewinnes an Wohn- und vor allem Bergeraum als vorteilhaft empfunden, und sie verbreitete sich auch im angrenzenden Salzburger Gebiet, für das die Anordnungen nicht galten. Auf das Holzerbauernhaus kam das Steildach 1884 (Bild 1); es hat einen Neigungswinkel von 36°. (Der Ausbreitung der Steildächer ist eine besondere Studie vorbehalten.)

Im Gebiet um den Wolfgangsee finden wir ein gesundes Bauerntum, das gutes Altes mit notwendigem Neuen in Haus und Hof und Wirtschaft zu verbinden weiß, das mit großem Fleiß der Ungunst des Geländes Herr wird und das an altem Brauchtum festhält.

Viele Neuerungen greifen, namentlich in landwirtschaftlich besiedelten Gebieten, ortschaftenweise oder nach Häusergruppen um sich. Wenn ein oder einige Bauern Neuerungen einführen, folgen die Nachbarn.

Bis vor wenigen Jahren gab es im Gemeindegebiet von St. Wolfgang noch benützte „offene Küchen“, wie sie nach dem offenen Herd hier auch genannt wurden, — wir führen die Hausnamen an — beim Beinsteiner (Stoaner), Au 7, die noch um 1890 neu erbaut und 1955 abgerissen wurde, und in Aschau, und zwar Nr. 1, beim Holzerbauer bis 1957, Nr. 2, beim Graf bis 1956, Nr. 3, beim Maurus bis 1955, Nr. 4, beim Buchberger bis 1954. Bei dem unterhalb von Aschau gelegenen Gschwandtner, Schwarzenbach Nr. 2, besteht sie noch heute und wurde bis vor wenigen Jahren, wie beim Graf, als Sommerküche verwendet. Diese Küchen wurden von den Bäuerinnen geschätzt, weil sie kühl waren und es in ihnen weder Küchendunst noch Fliegenplage gab. Das Gschwandtnergut brannte 1888 ab, von dem hölzernen Gebäude blieb einzig die gewölbte Küche stehen, über die das neue Haus gebaut wurde. 1958 wurde die offene Küche beim Schlagbauern, Windhag 7, abgetragen, in der außer dem offenen Herd ein Sparherd und ein Futterdämpfer standen. Beim Schez in Wierling 70 steht die Rauchküche noch, wird aber nicht mehr benützt.

Der aufmerksame Beobachter sieht schon bei der Annäherung an ein Gehöft, wo sich die Küche befindet — nämlich unterhalb des Kamins. — Er sieht diesen bei den Wolfgangser Bauernhäusern nicht nahe dem Giebel, sondern ungefähr in der Mitte des Daches, nahe dem Ende des Wohnhauses, an das Stall und darüber Scheune anschließen, die alle durch zwei gleiche Dachflächen überdeckt sind. Der Kamin ragt nicht in halber Dachbreite, sondern nahe dem First aus dem Dach, da er so geschützt unter dem Dach und nur ein kurzes Stück über diesem geführt werden muß, also nur im obersten Teil den Unbilden der Witterung ausgesetzt ist, was Reparaturen erspart. Wegen der früher ausschließlichen Holzbedachung mußte er über den First gebaut werden. In mehreren Fällen sehen wir gekoppelte Kamine, von denen jeder eigene Rauchaustrittsöffnungen hat.

Wollen wir in einem Wolfgangser Bauernhaus die Bäuerin sprechen, die wir, wie andere Hofbewohner, am ehesten in der Küche treffen, so dürfen wir nicht an der ersten Tür — es ist die Stubentür —, sondern müssen an der zweiten Tür jener Seite, an der wir den Kamin sahen, anklopfen. Stube und Küche liegen meist sonnseitig, Milkammer, Vorratskammer und Keller schattseitig.

Die „offenen Küchen“ liegen einige Stufen tiefer, aus Gründen der Luftzugregelung und der Höhe der Heizöffnungen für Back- und Stubenofen.

Die offene Küche war nicht nur der Kochraum, sondern auch der Zentralraum für die Beheizung des Hauses. Am Beispiel des Gehöftes des Josef und der Franziska Stadelbauer,

Holzerbauer, ist das durch Studium der ausgezeichneten Aufnahmen der Herren Götting und Eiersebnar gut zu ersehen. Vier Feuerstellen waren in der Küche, deren Heiz- und Rauchabzugsöffnungen dargestellt sind, die des Kessels, des Backofens, des Stubenofens sowie der offene Herd. Die Küchen waren alle langgestreckt und gewölbt, der Gewölbscheitel lag 2,40 m über dem Boden, also in einer solchen Höhe, daß auch große Personen unterhalb des Rauches standen, der vom offenen Herd und aus den Austrittsöffnungen am Gewölbe hochstieg, sich oben sammelte und durch den über dem Kücheneingang befindlichen, nach oben verzüngten offenen Kamin ebenso abzog wie Koch- und Waschdunst. Die auf Abb. 5 und 9 angegebene „Rauchhöhe“ darf nicht so aufgefaßt werden, daß der Rauch bis 1,60 m herabreichte, sondern es ist damit der Gewölbeansatz bezeichnet, von dem an das Gewölbe durch den aufziehenden Rauch immer wieder geschwärzt wurde. Um den Luftzug so zu regeln, daß bei widrigen Windverhältnissen der Rauch nicht in das Vorhaus schlug, und um aus diesem Grund den Türstock nicht zu niedrig machen zu müssen, ist der obere Teil des Einganges in die Küche durch ein 30–40 cm breites Tuch abgeschlossen. In den offenbar älteren Bauernhäusern, wie beim Holzerbauern, ist die rückwärtige Küchenwand, die zugleich Stallwand ist, durch eine Tür mit dem Stall verbunden. Das ist ein Hinweis auf den Entwicklungsgang des Bauernhauses aus dem unmittelbaren Nebeneinanderleben von Menschen und Tieren zur heutigen Hausform.

In den „Rauchküchenhäusern“, wie die hier beschriebenen zu bezeichnen sind, um sie von den von Geramb beschriebenen „Rauchstuben“ und den „Mondseer Rauchhäusern“ zu unterscheiden, sind fast durchwegs Hochtennen, die über eine natürliche oder aufgeschüttete Auffahrt oder gezimmerte Tennbrücke erreicht werden, es wird daher im Erdgeschoß nicht durch die Tenne Wohnhaus vom Stall getrennt.

Die Nachteile der Rauchküchen waren die Rauchplage, die nur bei widrigen Luftzugverhältnissen arg war, der durch den Rauch verursachte Ruß und die herumfliegende Asche erloschener Funken, außerdem im Winter Kälte, da das offene Feuer den Raum nicht gleichmäßig erwärmte. Dem Einfließen der Kaltluft durch den Kamin während der Nacht wurde in vielen Fällen dadurch vorgebeugt, daß man die Kaminöffnung oben durch einen mit einem Draht zu bewegendem Deckel verschließbar machte.

Die vorwiegende Viehwirtschaft und der offene Herd hatten auch Einfluß auf den Speisezett. Die selbsterzeugten Nahrungsmittel sind Milch, Butter, Butterschmalz, Getreide, Kartoffel, Kraut Rüben. Milch- und Mehlspeisen herrschen vor, Fleischkost tritt zurück, da in der Regel nur ein, höchstens zwei Schweine gefüttert und geschlachtet werden und in der Fleischbank wenig Fleisch gekauft wird. Unter den Mehlspeisen stehen oben das Mus, dessen Teig aus Milch, Mehl, auch Eiern, angerührt, in der Eisenpfanne auf dem Dreifuß über dem offenen Feuer in Butter angebacken, dann umgedreht und mit dem Muser klein zerstoßen und unter Zugabe weiterer Butter gargebacken wird. Auf offenem Feuer gemacht, schmeckt es am besten. Ebenfalls in Eisenpfannen werden Krapfen, Hasenöhrl, Äpfelradel, Holzknechtsnocken in Butterschmalz gebacken, bei besonderen Anlässen Pofesen oder die diesen ähnlichen „Schnitten“ — Weiß- oder Schwarzbrotsschnitten — in Germteig getunkt und im Fett gebacken, und das Schmalzkoch, das es im allgemeinen nur am Pfingstmontag, zum Abschluß der Weizenernte bzw. am Peterstag, oder als „Abrausch“ gibt. Dünner Schmarrnteig aus einem Maßl Mehl und 11 Eiern wird in heißes Butterschmalz

eingegossen, mit einem langzackigen Sprudler — einem entrindeten Stück eines Fichtenstämmchens mit Astquirl — rasch gesprudelt und nach einiger Zeit mit einem Sieblöffel herausgeschöpft. „Abrausch“, ma „Arausch“ ist eine der besonderen Speisen, die der Almerin nach glücklicher, das ist unfallfreier Heimkehr von der Alm aufgetischt wird.

Für ganz besondere Anlässe, z. B. wenn die „Taufgoden“ das „Weiset“ bringt, werden Äpfelradel oder Schnitten „gekraust“, das heißt, sie werden nach dem Backen in Eier getunkt und nochmals in Butterschmalz gebacken, so daß sie lange „Krausen“ bekommen.

Knödel, Kartoffel, Suppe konnten natürlich auf offenem Feuer gekocht werden. In der Heizöffnung des Stubenofens konnte man Rohrnudeln, das sind Buchteln, Strudel (mit verschiedenen Füllen) backen, falls man in der Stube im Stubenofen kein Backrohr hatte. Er wurde mit meterlangen Scheiten geheizt, die auch recht astig, also nicht mehr spaltbar, sein konnten.

Von den angeführten Rauchküchen machte die beim Holzerbauern den urtümlichsten Eindruck, wenngleich in den letzten Jahren der offene Herd durch einen Sparherd ersetzt war: der lange, dunkle Raum, am Ende durch ein Fenster erhellt, Tisch und Bänke davor, offener Herd und Kessel, Wandnische und ein kleiner hölzerner Granter auf Holzbeinen (Bilder 2—5).

Die Ausbildung der Heizstellen und ihre Zusammenfassung zeigen eine weit entwickelte „Heiztechnik“, die gewiß einen langen Entwicklungsgang von der einfachen, offenen Feuerstelle hinter sich hat, die sich Jahrhunderte hindurch und in den angeführten Fällen bis in unsere Tage behauptete, also ihre Aufgaben sehr lange erfüllt hat. Sie war besonders zweckmäßig in der Verbindung Backofen-Stubenofen mit Heiz- und Rauchabzugsöffnungen in der Küche, aus der der Rauch in den einzigen Kamin abzog, sowohl hinsichtlich der Raum- wie der Wärmeausnutzung. Als „Hinterladeröfen“ in der Küche geheizt, geben sie die rauchfreie und warme Wohnstube. Der Sockel des großen Stubenofens war der Backofen, der an den drei freistehenden Seiten von breiten Ofenbänken belegt war, der Stubenofen darüber war durch ein Stangengerüst umfassen, an dem Wäsche und Kleider getrocknet werden konnten. In der einen Seite des Ofens war ein Backrohr. Der im technischen Bericht beschriebene Ofen beherrschte die eine Stubenhälfte, machte die Stube behäbig und wohnlich warm. Die Stubenöfen des Wolfgangergebietes waren allgemein so ausgebildet. Die Ofenbänke spielten in alten Übergabsverträgen eine Rolle, da in manchen Fällen die Auszugleute sich einen warmen Sitz auf der Ofenbank ausbedungen hatten.

Beim Holzerbauer ist — wie in der Mehrzahl der Bauernhäuser der Gegend — die Decke ein Riemenboden (Reamlingsboden), der von einem starken „Rüstbaum“ getragen wird. Der auf Abb. 10 (Stube) ersichtliche Schnitt zeigt die Konstruktion. Zu den „Rüstbäumen“, den Tragbalken, sei kurz angeführt, daß sie im Salzkammergut besonders sachkundig bearbeitet, an den Seiten schräg gehackt und dann gehobelt wurden, so daß sie den Querschnitt eines Trapezes erhielten. An der größeren Breitseite, auf der die Riemen liegen, wurde der Tragbalken mit Stemmeisen aufgestemmt und mit kleinen Keilen auf einen 3—4 cm breiten Schlitz aufgekeilt. Dadurch wird verhindert, daß der mächtige Balken „arbeitet“ und Risse bekommt. Die älteren Rüstbäume sind einfacher, die jüngeren reicher geschmückt, durch einen im Kreis ausgezirkelten Sechstern in Kerbschnitt, durch Jahreszahlen, Initialen und Christus- und Mariazeichen. Der Stubenofen beim Holzerbauer wurde

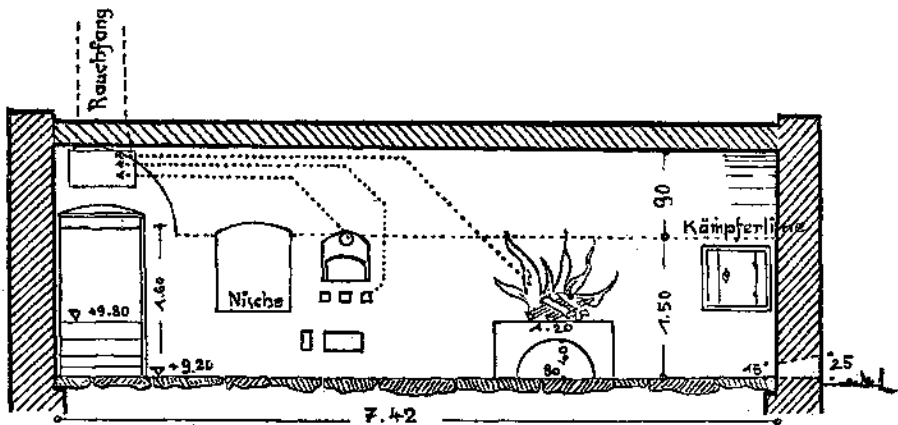


Abb. 3 Schwarze Küche / Ansicht der Stubenwand

Maßstab 1:80

abgetragen und durch einen anderen Kachelofen ersetzt, die Riemendecke blieb. Es wäre verdienstvoll, dahin zu wirken, daß die Riemenböden erhalten bleiben, nicht übertüncht, verschalt oder ganz entfernt werden. Eine schöne Stubentür ist beim Holzerbauern auch erhalten geblieben.

In der Decke ist eine Öffnung, durch die die Stubenwärme in die Oberstube geleitet wurde. Auf diese Weise wurden früher häufig Obergeschosse, wenn schon nicht geheizt, so temperiert. Daß die Öffnung offengelassen werden mußte, wurde auch in Übergabsverträgen seit alter Zeit festgehalten. Eine solche Bestimmung wurde im letzten Vertrag beim Holzerbauern von 1951 noch aufgenommen: . . . „ferner mit dem Rechte auf Öffnung des in der unteren Stube der Übernehmerin in der Zimmerdecke befindlichen Loches bzw. des diesbezüglichen Schiebers zur Wärmeleitung durch dasselbe von dieser Stube in die darüber befindliche Austragstube der Übergeber.“

Eigene Auszugshäuser, Zuhäuser, gab es in der Gegend nur wenige; einige wurden in neuer Zeit errichtet oder Brechelstuben dazu umgebaut. Als man fand, daß die Beheizung der oberen Stuben durch ein Wärmeloch nicht ausreichend sei, wurde entweder in einem späteren seitlichen Anbau eine zweite Feuerstelle und ein Kamin gebaut, wie beim Holzerbauern, oder es wurde über der Küche eine kleine obere Küche für die Auszugleute errichtet und über deren offenem Herd ein Kamin aufgeführt, der an den unteren seitlich angebaut wurde und neben diesem über das Dach ragt, daher die erwähnten Doppelkamine. Es stehen im Salzkammergut noch mehrere, ohne daß sie benützt werden. Beim Schlagbauern in Windhag bestehen die untere und obere Rauchküche und der Doppelkamin noch; sie werden in diesem Jahr abgetragen.

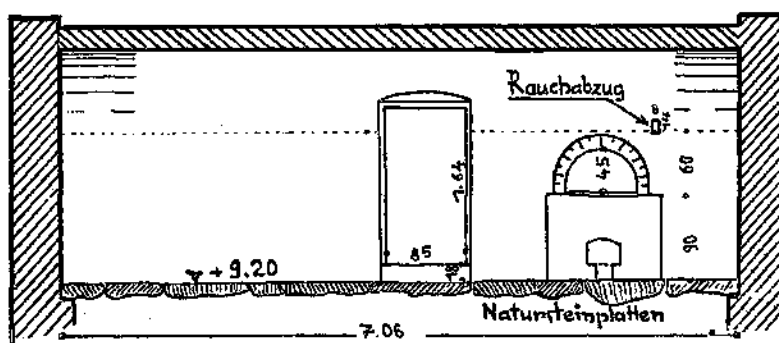


Abb. 4 Schwarze Küche / Ansicht der Stallwand

Maßstab 1:80

Von welchem Zeitpunkt an man auch die Obergeschosse heizbar machte, bzw. die Kamine vom Dachboden über das Dach führte, wäre vielleicht, wie so vieles zur Baugeschichte, aus grundherrschaftlichen Anordnungen oder Erwähnungen in Archivalien festzustellen. Auf dem beim „Schez“ in Wierling abgetragenen Doppelkamin befand sich die Jahreszahl 1658. Durch die vorliegende Arbeit ist der zu Ende gegangene Abschnitt der Nutzung des Feuers in Bauernhäusern im Wolfgangseegebiet festgehalten. In einem folgenden, demnächst in den Oberösterreichischen Heimatblättern erscheinenden Aufsatz kann eine frühere Stufe im äußeren Salzkammergut aufgezeigt werden.

*

Technische Aufnahme des Rauchküchenhauses beim Holzerbauer in St. Wolfgang, Aschau Nr. 1

Von Wilhelm Götting (Linz)

Die im Plan (Abb. 1) dargestellte räumliche Einteilung des Hauses stand — von einigen unbedeutenden Ausnahmen abgesehen — zur Zeit der Aufnahme noch in der herkömmlichen Form in Benützung. Die nordöstliche Ecke des Hauses wurde in der Weise umgebaut, daß die nördliche Mauer auch im Obergeschoß hochgezogen, die Raumeinteilung in Stube, Kammer und Küche mit einer zweiten Kaminanlage (Ausgedingwohnung) geschaffen wurde. Die beiden Zubauten an der südlichen Hausfront sind im Grundriß nur angedeutet.

Die Fenster und Türen im Stall sind ebenfalls neueren Datums. An Stelle des Flach- oder Legdaches wurde im Jahre 1884 der heute bestehende Dachstuhl aufgesetzt.

Grundrißfläche: $15,54 \times 17,35 = 270 \text{ m}^2 + 3,35 \times 1,33 = 4,50 \text{ m}^2$ (Küchenvorbau).

Erdgeschoß

Im Erdgeschoß sind alle Außen- und Innenwände gemauert. Von dem an der Ostseite des Hauses gelegenen Eingang kommt man in das Vorhaus. Ausstattung: Ladenfußboden, einfache Balkendecke, Leiterstiege in das Obergeschoß, Abgang mit vier ungleich hohen Stufen in die um 60 cm tiefer liegende „schwarze Küche“ und einer 45 cm breiten Bank.

Fläche: $5,88 \times 2,86 \text{ m} = 16,66 \text{ m}^2$, Höhe: 2,37 m (siehe Abb. 11).

Weitere vier Türen führen vom Vorhaus in die Stube, in die „schwarze Küche“, in den Stall und in die Milchammer. Vom Vorhaus sind demnach alle im Erdgeschoß liegenden Räumlichkeiten, mit Ausnahme der Speiskammer und des kleinen Kellerraumes, zugänglich.

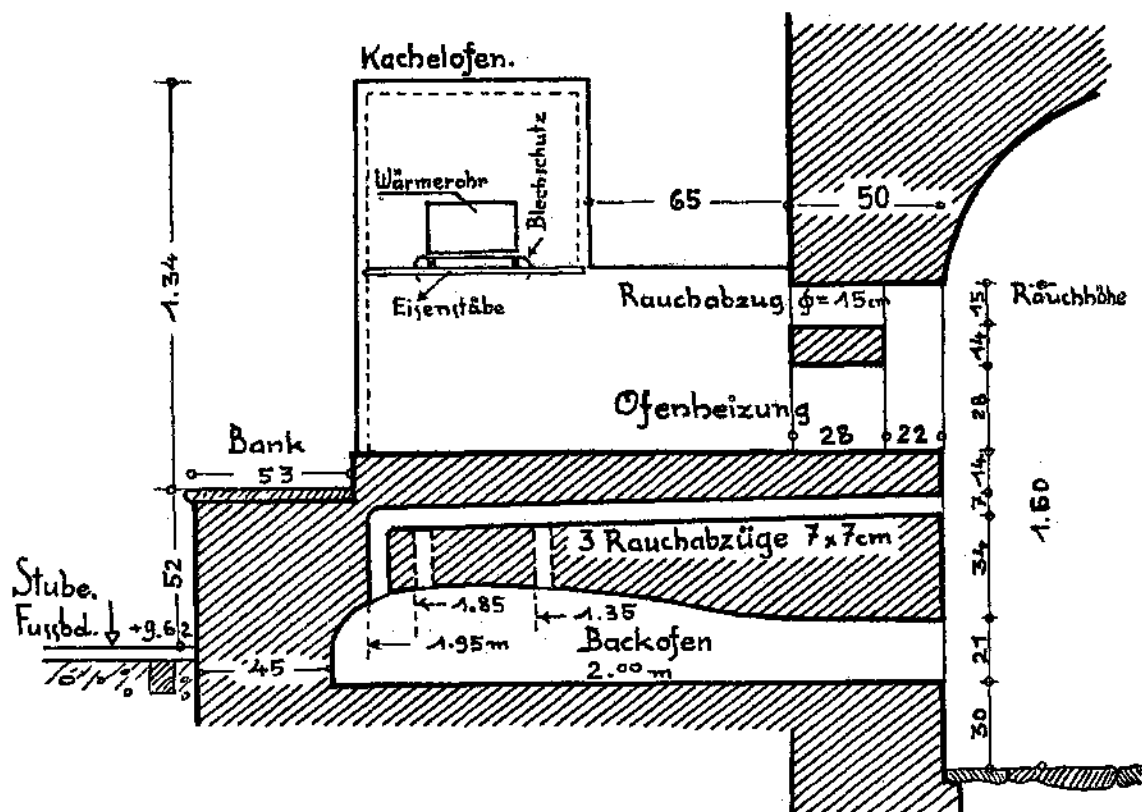
Stube

Ausstattung: breiter Ladenfußboden, die in dieser Gegend übliche „Reamlingdecke“, Riemlingdecke (Abb. 10). Der bescheiden verzierte Tragbalken trägt die Jahreszahl 1654. Der grün geflammte Kachelofen — die einzelnen Kacheln sind mit reliefartig aufgesetztem Doppeladler geschmückt — wird von der „schwarzen Küche“ aus geheizt. Um den Kachelofen führt auf den drei freiliegenden Seiten eine 53 cm breite Sitzbank. Der gemauerte Sockel dieser Bank umschließt gleichzeitig den Backofen, der ebenfalls von der „schwarzen Küche“ aus geheizt wird. Der Backofen ist so groß, daß 20 bis 24 Laib Brot auf einmal gebacken werden können. Über dem Kachelofen sind die üblichen Stangen zum Wäsche- und Kleidentrocknen angebracht. Tisch und Wandbänke sowie ein eingebautes Wandkasterl vervollständigen die Einrichtung der Stube, die ja besonders im Winter der einzige warme, gemütliche Raum des Hauses ist. Die hölzerne Zimmerdecke mit dem Tragbalken, das gute Raumverhältnis und besonders der schön glasierte Kachelofen verleihen diesem Raum eine bescheiden stattliche Note.

Fläche: $4,73 \times 5,89 \text{ m} = 27,86 \text{ m}^2$, Raumhöhe: 2,27 m.

Schwarze Küche

Das Natursteinpflaster der Küche liegt um 60 cm tiefer als der Vorhausboden. Im Grundriß ist die Küche deutlich betont, indem sie die Südfront des Hauses durchbricht und ihre Außenwand um 1,33 m vorgesetzt ist. Das Tonnengewölbe ist etwas gedrückt. In der „schwarzen Küche“ befindet sich der offene Herd, die Heizung für den Kachelofen, für den Backofen und den Wasserkessel je mit eigenem Rauchabzug in den Küchenraum. Der am Türstock angebrachte kleine Stoffvorhang, der bis 1,60 m vom Boden gemessen herabreicht, regelt den Luftzug so, daß bei widrigen Luftverhältnissen der Rauch nicht in das Vorhaus ziehen kann. Der aus den drei Feuerstätten (offener Herd, Backofen, Kessel) durch die Rauchaustritts-



Heizanlage

Maßstab 1:25

Abb. 5 (oben) Schnitt

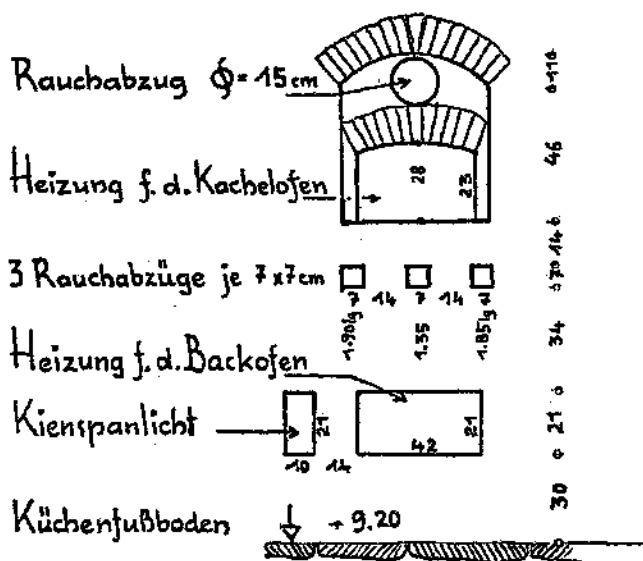


Abb. 6 (unten) Ansicht

öffnungen ziehende Rauch steigt in den Gewölbscheitel auf, wird vom Rauchfang angesogen und sodann durch das Dach ins Freie geleitet. Die Öfen sind aus Ziegel gemauert und werden nur mit Holz geheizt.

Fläche: $7,42 + 7,06 \times 2,30 \text{ m} = 16,65 \text{ m}^2$, Höhe: 2,40 m (Abb. 2 – 9).

Stall

Sowohl vom Vorhaus als auch von der Küche führt eine Tür in den Stall. Das Natursteinpflaster am Gang ist zum Teil schon durch Beton ersetzt. Die Balkendecke ruht auf Säulen und Unterzügen. Der Stallgang hat ein Gefälle (siehe Grundriß Erdgeschoß, Kote 19,66 und 19,38). Grander mit Laufwasser.

Fläche: $(7,10 \times 14,40 + 2,75 \times 8,0) - 1,80 \times 0,50 = 121,00 \text{ m}^2$, Höhe: 2,30 m.

Milchkammer

Die Milchkammer ist vom Vorhaus zugänglich. Sie ist mit einem Tonnengewölbe und mit Steinplattenpflaster versehen. Hier werden die Milch und die Fettprodukte und verschiedene Nahrungsmittel aufbewahrt.

Fläche: $5,85 \times 2,70 = 15,80 \text{ m}^2$. Höhe: 2,25 m, bis zum Kämpfer 1,00 m.

Speiskammer

Von der Milchkammer führt eine Tür in die Speiskammer. Betonpflaster.

Fläche: $3,67 \times 2,06 = 7,56 \text{ m}^2$.

Keller

Auf der Nordseite liegt ein kleiner gewölbter Raum mit Steinpflaster. Er ist nur von außen zugänglich und dient vor allem zur Einlagerung der Erdäpfel.

Fläche: $2,65 \times 2,20 = 5,83 \text{ m}^2$. Höhe: 2,00 m, Kämpferlinie: 1,35 m.

Obergeschoß

Im Obergeschoß sind alle Außen- und Zwischenwände aus Holz. Die gemauerte Nordoststrecke macht nur deswegen eine Ausnahme, weil sie, wie schon eingangs erwähnt, in neuerer Zeit umgebaut wurde.

Oberhaus

Vom Vorhaus führt eine Leiterstiege in das Oberhaus. Von hier aus gelangt man durch je eine Tür in die Oberstube, die ursprünglich nicht unterteilt war, die Oberkammer (Küchenverlängerung war früher Strohlach [Strohraum]), die Tenne, die Küche (neu) und in die zweite Oberstube, die früher ein Raum waren. Ladenfußboden und einfache Balkendecke.

Fläche: $20,64 \text{ m}^2$. Höhe: 2,17 m.

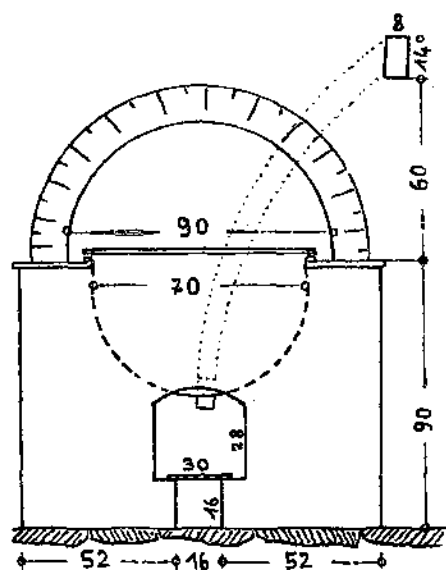


Abb. 7 Wasserkessel / Ansicht

Maßstab 1:25

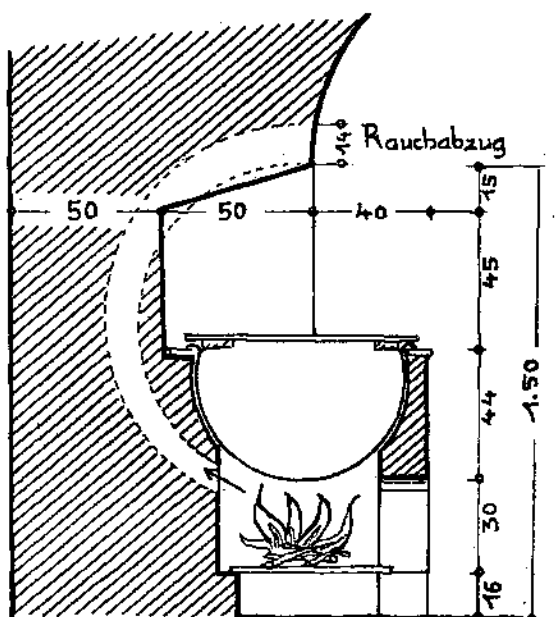


Abb. 8 Wasserkessel / Schnitt

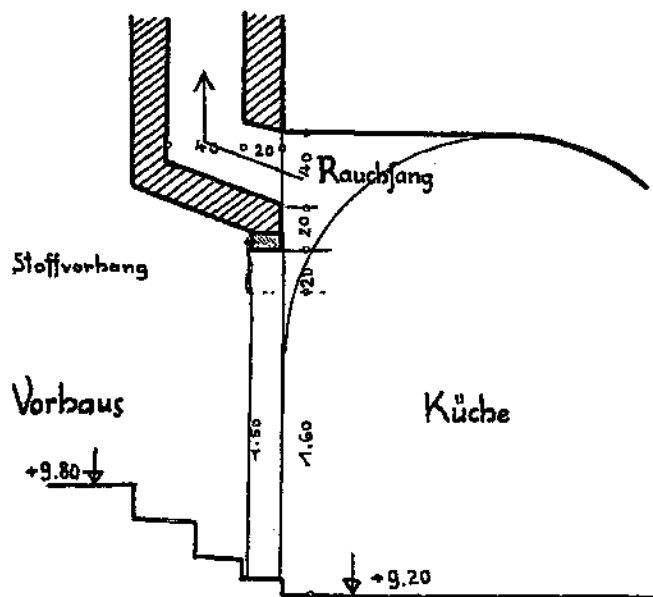


Abb. 9 Rauchfang

Maßstab 1:40

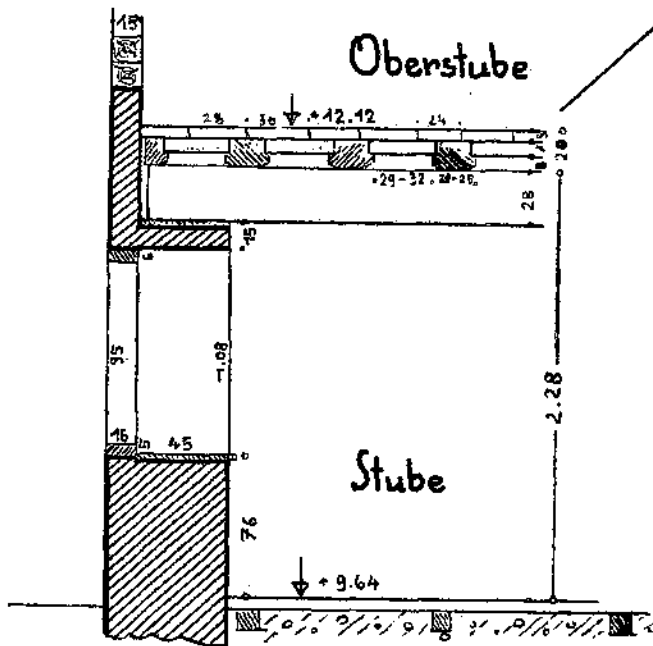


Abb. 10 Stube

Maßstab 1:40

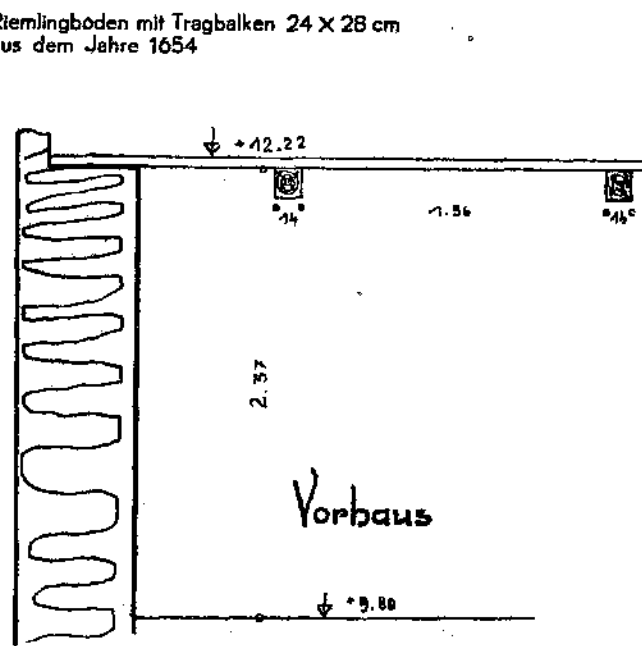


Abb. 11 Vorhaus

Oberstube

Ladenfußboden, Riemlingdecke mit Tragbalken, 23 × 25 cm.

Fläche: $5,36 \times 4,04 = 21,65 \text{ m}^2$. Höhe: 2,14 m.

Obere Kammer

Gehörte ursprünglich sicher zur Oberstube und wurde erst später durch eine primitive Bretterwand unterteilt. Der Tragbalken, 23 × 25 cm führt in einer Länge durch beide Räume.

Fläche: $5,36 \times 2,62 = 14,04 \text{ m}^2$. Höhe: 2,14 m.

(Ungeteilte Oberstufe, Fläche: $21,65 + 14,04 + 0,21 = 35,90 \text{ m}^2$.)

Tenne

Die Tenne ist sowohl vom Oberhaus als auch von der Nordseite des Hauses über eine angelegte Auffahrtsrampe zu erreichen.

Fläche: $15,30 \times 2,90 \text{ m} = 44,37 \text{ m}^2$.

Ausgedingewohnung

An Stelle der Ausgedingewohnung — Küche, Kammer und Stube — bestand früher eine zweite Oberstube mit Tragbalken und Riemlingdecke. Der Tragbalken liegt heute auf der Scheidewand zwischen Kammer und Stube.

Die Fläche der früher bestehenden zweiten Oberstube: $6,70 \times 6,35 = 43,55 \text{ m}^2$.

Höhe: 2,17 m.

Diele, Dachboden

Vom Oberhaus führt eine Leiterstiege auf die Diele. Von der Diele aus kommt man über zwei weitere Stufen auf den Gang. Der Bauer geht hier nicht auf den Dachboden, sondern auf die „Dü(l)n“.

Das Gefüge des Dachstuhles sowie die Ausmaße desselben sind im Schnitt hinreichend festgehalten (Plan, Abb. 2).

Der letzte Broteinschuß im alten Backofen in der Rauchküche beim Holzerbauer in Aschau

Von Wilhelm Götting (Linz)

Um halbsieben Uhr morgens wurde der Backofen mit Reisig und dünnem Holz angeheizt. Mit Holzscheiten, 60 bis 70 cm lang, wurde darauf das Feuer solange gehalten und geschürt, bis der zubereitete Brotteig in den strohgeflochtenen Körbchen, Simmerln genannt, für den Einschuß fertig war.

Um halbzwölf Uhr nahm die Bäuerin eine eiserne Krücke mit einem langen Stiel, zog die verbliebene Glut damit aus dem Backofen und beförderte die glühenden Hölzer sofort in die gleich gegenüberliegende Heizöffnung des Wasserkessels.

Mit einem zurechtgebundenen Wischer aus Tannenreisig, der an einer langen Stange befestigt war, wurde die Backfläche säuberlich gefegt und von den Aschenresten befreit. Die Hitze im Backgewölbe nahm dem grünen Tannenwischer den „Atem“. Das Knistern war deutlich zu hören. Als der vordem frischgrüne Tannenwischer aus der Heizöffnung gezogen wurde, hatte er ein verändertes lebloses und aschgraues Aussehen. Nachdem er seine Schuldigkeit getan hatte, wurde er zur Seite gelegt.

Inzwischen hatten die Kinder und die junge Bäuerin die Simmerln, die mit dem backbereiten Brotteig angefüllt waren, auf dem Pflaster bereitgestellt. Die Großmutter bediente den alten Backofen heute das letzte Mal. Durch einen Schlitz neben der Backofenheizung legte die Großmutter ein kleines Bündel Kienspäne, mit dem brennenden Ende ofeneinwärts gerichtet, ein. Das Backgewölbe war nun hell beleuchtet.

Jetzt kam der „Schießer“, ein runder Holzteller mit einer ungefähr $2\frac{1}{2}$ m langen Stange, an die Reihe. Sie legte ihn mit dem Teller knapp vor die Einschußöffnung, wobei die Stange schräg auf der rechten Seite der Knienden zu liegen kam. Von links wurde nun der erste Laib auf den Teller des Schießers gestülpt. Die Großmutter tauchte die rechte Hand in

ein kleines, mit frischem Wasser gefülltes Holzschaff und fuhr nun mit der nassen Handfläche ein- bis zweimal im Kreis über die Oberfläche der am Schieber ruhenden Teigform. Nun wurde der Schieber mit beiden Händen gefaßt und durch die Heizöffnung eingebracht. Mit einem kurzen Ruck beförderte die Großmutter die Teigform vom Schieber auf die Backfläche des Ofens. In natürlicher Folge wiederholte sich das Einschießen in der Form, daß die hinten liegende Backfläche zuerst belegt wurde. Nach beiläufig einer Stunde Backzeit werden die halb gebackenen Brotlaibe umgeschossen. Die hintenliegenden Brotlaibe kommen nach vorne und umgekehrt die vorderen nach hinten. Erst in dieser Lage wird das Brot fertiggebacken.

Der Hausname „Holz“ („zu Holz“, „Gut zu Holz“, „Holzerbauer“) in Aschau

Von Friedrich Barth (St. Wolfgang)

Die erste urkundliche Erwähnung über einen Häuserbestand im „St.-Wolfgangland“ gibt uns das Mondseer Urbar vom Jahre 1416 (Original im Schloßarchiv Mondsee). Es verzeichnet die Zinsgüter und deren Leistungen an die „Grundherrschaft Kloster Mondsee“.

In diesem Urbar scheint ein „Chunrat Tanner von Holcz; item derselb von der Sumerau; item Chunrat Tanner von Rauschartstadel“ auf. Der Genannte hat den Bauernhof „Holcz“ zu Lehen und zinst seiner Grundobrigkeit vom Bauernhof „Holcz“ 10 Metzen Hafer, 2 Metzen Korn, 1 Huhn, Ostereier, 10 Denar und den Zehent; von der Alpe „Sumerau“ zinst er 10 Denar, von der Wiese „Rauschartstadel“ 40 Denar und 2 Pfund Schmalz.

Es ist mit voller Sicherheit anzunehmen, daß dieser Bauernhof „Holcz“ das heute grundbücherlich so benannte „Gut zu Holz in Aschau Nr. 1“ ist; die Beweisführung einer gegenteiligen Behauptung würde auf unüberbrückbare Schwierigkeiten stoßen, zumal auch die im genannten Urbar aufscheinende Reihenfolge der namentlich angeführten Zinsgüter bzw. Grundholden eindeutig zum heutigen „Holzerbauer“ in der Ortschaft Aschau hinführt, ferner dieser Hausname „Holcz“ („zu Holz“, „Gut zu Holz“, „Holzerbauer“) ununterbrochen auf dieser Liegenschaft haftet.

Die Alpe „Sumerau“ ist die heute zur Ortschaft Aschau gehörige so benannte „Sommerauer-Alm“; im Urbar vom Jahre 1537 heißt sie „die alm Sumerau“. Die Wiese „Rauschartstadel“ war ein Wiesengrund in der später vom Volksmunde und urkundlich erstmalig im Josephinischen Lagebuch so benannten „Lang-Au“ nordwestlich vom Schwarzensee.

Der Hausname „Holz“ läßt wohl keinen Zweifel darüber, daß dieses Lehen, wie dies zum Großteil ja noch bis in das achtzehnte Jahrhundert herein der Fall war, rings vom Walde umgeben war. Vermutlich oblag dem Lehensmanne auf diesem Hofe die Aufsicht über die den umliegenden Grundholden gestattete Waldnutzung.

Ob die Vorfahren des „Chunrat Tanner von Holcz“ als Freibauern auf dem Gute „Holcz“ saßen, also nicht grunduntertänig waren, läßt sich nicht nachweisen; der Umstand, daß das Kloster Mondsee zur Förderung der Rodung und Kolonisation in dem 829 erhaltenen großen „Abersee-Forst“ mehreres Freigut vergab (Auern, Chendling, Pfinzing, Rackhen-

reuth, Wirling u. a.) sowie der Umstand, daß die von den Klosterleuten unmittelbar durchgeführten Rodungen bzw. der unmittelbare Besitz des Klosters eigens als solche bezeichnet wurden (Mönichsreith, Mönichsee u. a.), lassen es aber vermuten.

Im Urbar der „Grundherrschaft Kloster Mondsee, Amt St. Wolfgang“ vom Jahre 1537 (Original im öö. Landesarchiv) scheint ein „Walthauser zu Holtz“ auf; vier Jahrzehnte später verzeichnen die Briefprotokolle des Markt- und Landgerichtes St. Wolfgang (öö. Landesarchiv) einen „Christoph Statler zu Holtz“, dem der Hof „so unsern Gotshaus Manse mit aller Obrigkeit gehörig und bishero von selben verleibgedingt gewest ist, zu rechten ewigen Erbrecht geben und verkauft“ wurde.

Im Jahre 1612 sind Stadler Johann und Magdalena Erbpächter dieser Liegenschaft „Holtz samt Pöckhlertl oder Mad in der Lengau“. Im Jahre 1647 geht diese Liegenschaft auf deren Sohn Stadler Johann und dessen Ehegattin Margareta Rußpacher vom „Pfinzinger“ („Rußbacher“) in Rußbach Nr. 6 über.

Nach dem im Jahre 1651 erfolgten Ableben des Stadler Johann heiratet die Witwe Margareta Stadler geb. Rußpacher den vom „Gütl zu Pambschwand“ („Simmerl“) in Au Nr. 16 stammenden Hans Holzer. Diesem „Hannß Holzer erteilt Abt Simon als rechter Grund- und Lehensherr“ die Bewilligung, das Haus umzubauen; vermutlich bestand dieser Umbau in der Hauptsache darin, daß das Holzgefüge im Untergeschoß des Hauses durch Mauerwerk ersetzt wurde. (Im Rüstbaum der Stubendecke sind die Jahreszahl 1654 und die Buchstaben HH eingekerbt.)

Holzer Hans und Margareta übergeben im Jahre 1673 das Gut dem Sohne aus erster Ehe, Christoph Stadler; dieser heiratet noch im gleichen Jahre die vom „Graf“ in Aschau Nr. 2 stammende Rosina Graf.

Im Jahre 1696 geht dieses Erblehen über auf deren Sohn Stadler Benedikt und dessen Ehegattin Ursula Samsb vom „Meier am Hof“ (Maierbauer“) in Au Nr. 8. Im Jahre 1725 übernimmt deren Tochter Stadler Rosina das Gut; sie heiratet den vom „Pichler“ in Mönichsreith Nr. 1 stammenden Johann Grabner.

Am 20. September 1743 übernimmt deren Sohn Josef Grabner die Liegenschaft; er heiratet 1750 die vom „Gut zu Pambschwand“ („Hauslbauer“) in Au Nr. 17 stammende Anna Hinterberger.

Laut Josephinischen Lagebuches vom Jahre 1787 umfaßte das „Gut zu Holz“ damals nachstehende Gebäude und Grundstücke: Bauernhaus, Keller, Holzhütte, Haarstube; Unterfeld, Oberfeld, Ober Gwandt, Roth Erdt, Wolfeld, Berglechen, Weyer, Garten Angerl, Heu Bichl, Süßer Bichl, Ober Gwändl, Ober Boindt, Süß Heu Gwändl, Heu Maad, Stein Halt; Madl in der Langau, Wies Grund in der Lang Au; Alpen in der Sumerau, Alpen zu Schwarzen See; ein Gestreiß, steinfelsige Halt, Steinbühel (Äcker und Wiesen im Ausmaße von insgesamt 66 4/64 Joch 3 Quadratklafter; Alpen im Ausmaße von insgesamt 43 55/64 Joch 30 Quadratklafter; Wald im Ausmaße von 1 52/64 Joch 7 Quadratklafter).

Grabner Josef und Anna übergeben am 4. Juli 1800 den Besitz ihrer Tochter Anna Grabner; diese heiratet am 9. Februar 1801 den vom „Hollerschwand“ in Rußbach Nr. 4 stammenden Benedikt Lienbacher. Am 15. Oktober 1819 übernimmt deren Sohn Josef Lienbacher den Besitz; er heiratet am 9. Februar 1820 die von der „Müll am Schwarzenbach“ in Schwarzenbach Nr. 12 stammende Rosina Raudaschl.

Nach dem am 9. März 1841 erfolgten Ableben des Josef Lienbacher verkauft dessen Witwe Rosina Lienbacher geb. Raudaschl am 15. Februar 1842 den Besitz (ohne Alpen) an den vom „Schwandtner“ in Schwarzenbach Nr. 1 stammenden Hinterberger Andreas und dessen Ehegattin Maria Strobl vom „Kendlinger“ in Au Nr. 12. (Die Alpen wurden mit kreisamtlicher Bewilligung vom 15. Februar 1842 vom „Gut zu Holz“ abgetrennt und dem „Gut zu Aschau“ in Aschau Nr. 3 bzw. dem „Gut zu Appesbach“ in Au Nr. 20 einverleibt.) Am 14. Oktober 1880 geht das „Gut zu Holz“, das vom Volksmunde nunmehr allgemein „Holzerbauer“ genannt wird, auf deren Sohn Hinterberger Josef und dessen Ehegattin Franziska Appesbacher vom „Gut zu Appesbach“ („Bacherlbauer“) in Au Nr. 20 über. Unter diesen Besitzern, im Jahre 1884, erhält das Hausdach seine heutige Gestalt (Pfettenkonstruktion, mit Scharschindeln gedeckt und abgeschopft); vorher war das Dach mit Legschindeln gedeckt, also flach und ohne Schopf- oder Krüppelwalm.

Nach dem am 22. November 1900 erfolgten Ableben des Hinterberger Josef bleibt dessen Witwe Franziska Hinterberger geb. Appesbacher bis 14. August 1926 Alleinbesitzerin. Dann wird das „Gut zu Holz“ der seit 2. Juni 1924 mit dem vom „Gut zu Aschau“ („Maurus“) in Aschau Nr. 3 stammenden Leitner Mätthäus verheirateten Tochter Franziska Leitner, geb. Hinterberger eingeworben, nachdem die beiden Söhne, Johann und Mathias, dem Weltkriege 1914/1918 zum Opfer fielen, der Sohn Josef aber infolge Gebrechens als Hoferbe nicht in Frage kam.

Am 17. Mai 1951 übergeben Leitner Matthäus und Franziska das „Gut zu Holz“ ihrer Tochter Leitner Franziska und deren Bräutigam und nunmehrigen Ehegatten Josef Stadlmann vom „Gut zu Parnschwand“ in Au Nr. 17, nachdem der einzige Sohn und Hoferbe, Josef Leitner, im Jahre 1944 auf dem Kriegsschauplatze sein Leben lassen mußte.

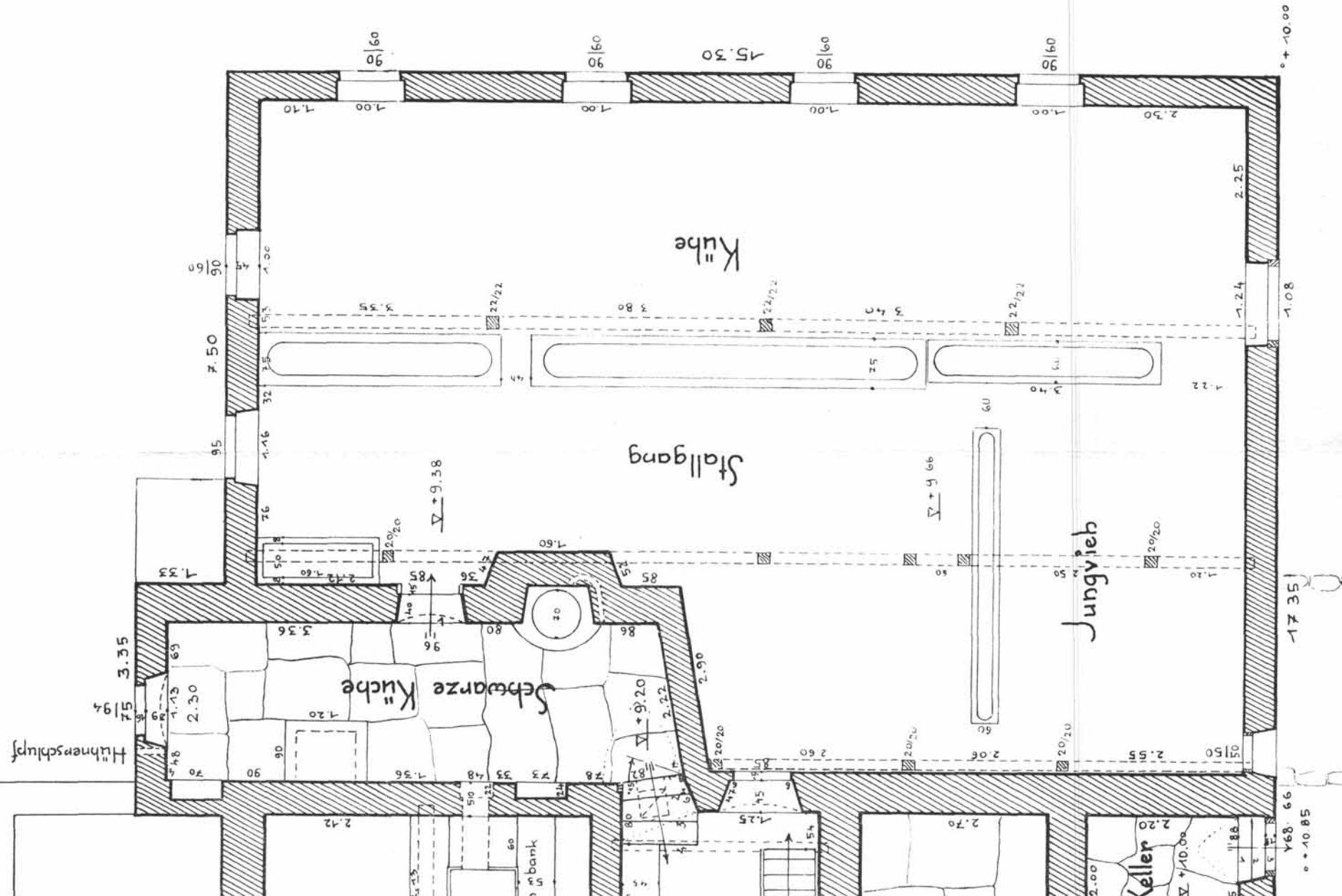


Abb. 1 (links) Erdgeschoß

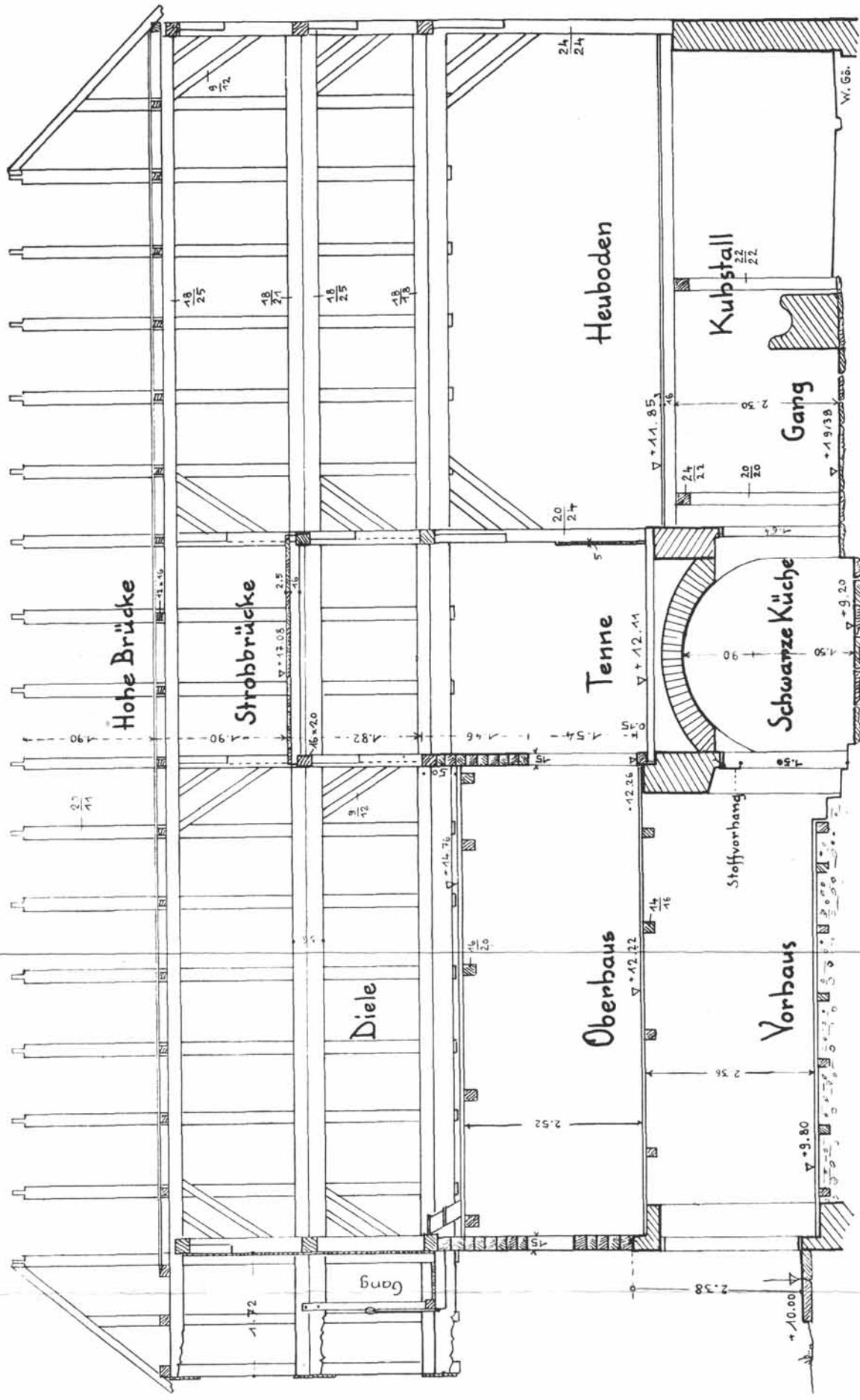


Abb. 2 (oben) Schnitt C—D



Bild 1: Rauchküchenhaus Holzerbauer in St. Wolfgang, Aschau Nr. 1, mit Steildach aus dem Jahre 1884

Bild 2: „Schwarze Küche“ mit Blick auf den angeheizten Waschkessel. Am Türsturz Stoffvorhang



Bild 3: Kessel, Rauchaustrittsöffnung, durch Stein verschließbar, rechts oben





Bild 4: Ecke der „schwarzen Küche“ neben der Stalltür. Oben hölzerne Rinne zur Wasserzuführung in den Kessel. Hölzerner Granter auf Holzbeinen, Stück der Wandbank. Das Natursteinpflaster der Küche liegt um 60 cm tiefer als der Boden des Vorhauses, von dem 4 Stufen in die Küche führen



Bild 5: „Schwarze Küche“. Oben Heiz- und Rauchabzugsöffnung für den Stubenofen: unten Backofen- und Beleuchtungsöffnung, darüber 3 viereckige Rauchabzugsöffnungen, durch Steine verschlossen. Vor dem Backofen Verschlussblech für diesen (geweißt) und für die Herdöffnung. Links Wandnische

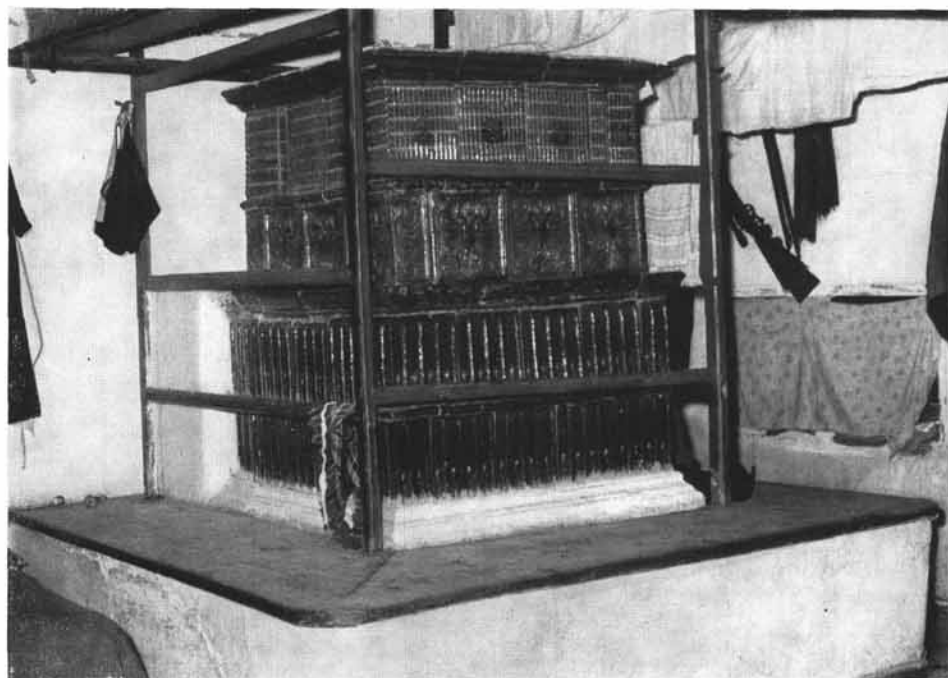


Bild 6:
Stubenofen,
Sockel-Backofen,
darauf Ofenbänke.
Kachelofen aus
grünen Kacheln,
Back- und Kachelofen
von der Küche aus ge-
heizt

Aufnahmen:
Eiersebner, Linz