

fahren war freilich die Aufhängung im Rauchfange, über dem offenen Herdfeuer; seitdem aber auch auf dem Lande, wenigstens im Winter, Braun- und Steinkohlen gefeuert werden, verbietet sich das jederzeitige Räuchern. Das ganz offene Herdfeuer mag wohl lange Zeit die Regel gebildet haben; für die zwischen Backenmauern und Rauchfang eingeschlossene Feuerung ist noch heute die Bezeichnung „polnischer Kamin“ gebräuchlich, die etwa in die Zeit August des Starken zurückweisen dürfte. Man trifft aber auch diese polnischen Kamine, mit Ausnahme des Kaffeeröstens, nur noch selten in Gebrauch. Als einzige Kocheinrichtung fand ich sie im Armenhause zu Hermsdorf, aber gleichfalls unbenutzt.

Als zweite Feuerstätte im Hause mag wohl der Backofen entstanden sein, der ursprünglich regelmäßig in den Wohnraum hereingereicht haben wird, möglichst tief ins Erdreich eingesenkt, um Mauerwerk zu ersparen, rasche Abkühlung zu verhüten und den Raum über der Haube als geheizte Schlafstätte benutzen zu können. Das Backofengewölbe (die Haube) wurde aus sorgfältig durchgearbeitetem Lehm, mindestens $\frac{1}{2}$ Elle dick, hergestellt: als Lehre diente ein ursprünglich wohl freisundes Korbgeflecht, ähnlich den geflochtenen Brodformen, die jetzt noch gebräuchlich sind, das dann dem ersten Anheizen zum Opfer fiel. Durch das Feuerman dat vom Jahre 1775 wurde Freilage der Backöfen, außerhalb des Gebäudes, gefordert; nur durch das Vorgelege (den Hals) durften sie mit ihm zusammenhängen. So entstanden jene wohlbekanntem niedrigen Anbauten unserer Bauernhäuser (z. B. Fig. 10 und 17), unter besonderem Dächlein den Backofen und im Zwischenraum häufig noch entbehrliches Geräte, wie Holzschlitten, Schubfarren und dgl. enthaltend. Die Errichtung von Gemeindebachhäusern wurde in jenem Mandat besonders anempfohlen, sie sollte sogar „sportelfrei“ zulässig sein, es ist aber wohl nur an wenigen Orten der Anregung gefolgt worden, während man kleine Privatbackhäuser, frei im Hof oder Garten stehend, nicht eben selten antrifft (vergl. Fig. 53). Immerhin mag diese Anlage in manchen Dörfern eine so ungewohnte Neuerung gewesen sein, daß sie den Anlaß zur Entstehung von Familiennamen wie „Backhaus, Backofen, Backofen“ gegeben hat. Eigentlich war ja auch der Backofen im Hause selbst unentbehrlich; seine strahlende Wärme wurde beim Käsemachen, bei der Milchaufbewahrung zur kalten Jahreszeit und auch im Wohnraume notwendig gebraucht. Namentlich hier, im Wohnraum, mußte unbedingt Ersatz dafür geschaffen werden und so mögen hauptsächlich zu Ausgang des vorigen Jahrhunderts, an manchen Orten wohl auch schon früher, jene ungechlachten Ziegel- oder Rachelöfen entstanden sein, von denen einzelne noch jetzt im Gebrauch sind. Ihr mangelhaftes Funktionieren gab vielleicht Anlaß zur Entstehung des Familiennamens „Stubenrauch“. Sehr wahrscheinlich ist es ja nicht, daß der Übergang vom offenen Herdfeuer zum Hohlofen unmittelbar