

Oberösterreichische Heimatblätter

Jahrgang 2

Heft 1

Jänner-März 1948

Inhalt

	Seite
Ludwig Weinberger: 100 Jahre Eiszeitforschung in Oberösterreich	1
Dr. Franz Pfeiffer: Die Anfänge des ständigen Theaters in Linz. Zur Linzer Theater- geschichte des 18. Jahrhunderts	24
Dr. Robert H. v. Srbik: Drei Lieder auf den Tod Kaiser Maximilians I. (1519)	39
Dr. Ernst Burgstaller: Die Leiter als Sinnbild. Belege aus Oberösterreich	46

Bausteine zur Heimatkunde

Dr. Gustav Brachmann: Der Bilsitz	53
Anton Rosenauer: Verschwundene Kleinkirchen im Bezirk Eferding	61
Karl Radler: Vom Grubenkraut	65
Dr. A. Achleitner: Der Schelm von der Rabensteinmühle	67

Lebensbilder

Dr. D. Wugel: Karl Graf Chorinsky	68
---	----

Heimatspflege

Dr. Adolf Mutter: Das Heimathaus der Stadt Steyr nach seiner Wiederherstellung . .	72
Hofrat Dipl.-Ing. Alfred Sighartner: Vom heimatlischen, bodenständigen, landschafts- gebundenen Bauen	79

Berichte

Dr. Eduard Straßmayer: Die oberösterreichischen Bibliotheken im Kriege und in der Nachkriegszeit	86
Im Zeichen Adalbert Stifters	90
Schrifttum	91
Verzeichnis der oberösterreichischen Neuerscheinungen	95

Jährlich 4 Hefte

- Zuschriften für die Schriftleitung (Beiträge, Besprechungsstücke) an Dr. Franz Pfeiffer,
Linz a. D., Museumstraße 14
- Zuschriften für die Verwaltung (Bezug) an die Buchdruckerei des Amtes der o.-ö. Landes-
regierung, Linz a. D., Klosterstraße 7
- Verleger und Eigentümer: Verlag des Amtes der o.-ö. Landesregierung, Linz a. D., Klosterstr. 7
- Herausgeber und Schriftleiter: Dr. Franz Pfeiffer, Linz a. D., Museumstraße 14
- Druckstöcke: Altschneeanstalt Franz Krammer, Linz a. D., Krammstraße 3
- Druck: Buchdruckerei des Amtes der o.-ö. Landesregierung, Linz a. D., Klosterstraße 7

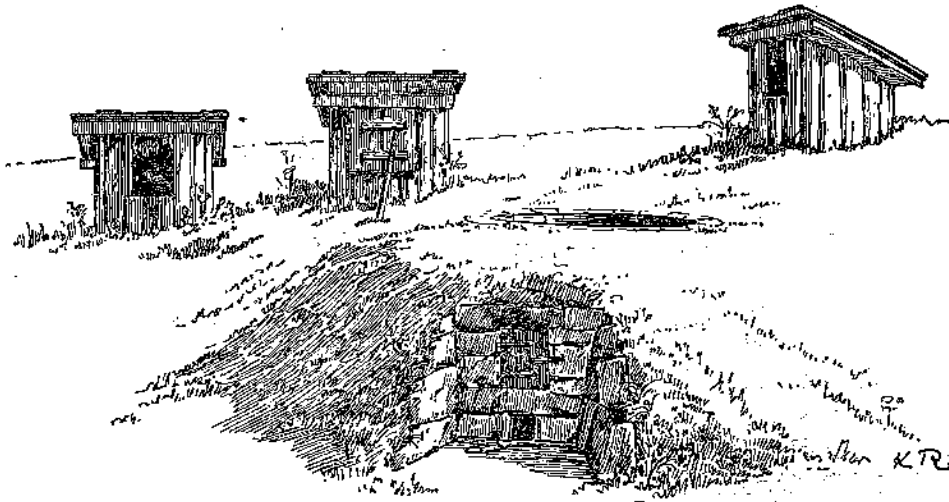
Von den genannten Gotteshäusern ist es nur die Kapelle der Schaunburg, von der noch Mauern stehen. Bedenklich neigt sich das weitbekannte Siebelskreuz, über die Stätten der übrigen schreitet der Säer oder Mäher oder rauschen Bäume.
Anton Rosenauer (Eferding)

Vom Grubenkraut

Die Bereitung des Sauerkrautes ist allgemein bekannt. In den hochgelegenen Dörfern und Einsichten des östlichen Mühlviertels aber gibt es eine andere, ältere Art des Krauteinmachens, die nur wenig bekannt, aber bemerkenswert ist: die Bereitung des Gruben- oder Brühkrautes.

In der Ortschaft Neustift, etwa 8 km ost-süd-östlich von Liebenau, bemerkte ich vor einigen Jahren unweit der Gehöfte eine Gruppe kleiner, ungefähr 1 m hoher Hüttchen. Auf meine Frage, was dies sei, erhielt ich die Antwort: „Das san Krautbodding!“ Ich glaubte nicht recht gehört zu haben, aber es blieb dabei. Nun ließ ich mir den Vorgang der hier gebräuchlichen Behandlung des Krautes genau schildern.

Zuerst machte man mich auf eine sehr einfache Heizanlage in unmittelbarer Nähe dieser Krautbottiche aufmerksam. Am Rand einer Böschung des Geländes ist ein aus Granitsteinen gemauerter runder Schacht sichtbar, ähnlich unseren Brunnenschächten, aber nur etwa 2 m tief. Man bemerkt daran eine Heiztüre und gegenüber eine kleinere Öffnung für den Rauchabzug. Wenn im Herbst die Krauthäuptel geerntet werden, entfernt man nur die äußersten schadhafte und erdigen Blätter, die „Bleischen“, und häuft die Krauthäuptel in der Nähe der Heizanlage an. Inzwischen wurde der große kupferne oder eiserne Krautkessel, der Gemeingut der Dorfschaft ist, herbeigeschafft und in die Heizanlage eingesenkt. Er wird nicht ganz mit Wasser gefüllt und sobald dieses kocht, wirft man die Kraut-



Häuptel hinein. Diesen Vorgang nennt man „Krautflieden“. Aber schon nach ungefähr zehn Minuten kommen die Häuptel wieder heraus und nun müssen sie „abgefeiht“ werden. Man legt zu diesem Zweck eine Anzahl Bretter über zwei Zimmerstöcke oder über einen eigenen Schragen, legt auf dieses Gestell die vorher abgebrühten Häuptel und läßt sie da abtropfen. Inzwischen wird im Kessel die zweite Partie Häuptel „gesotten“. Schließlich kommen alle so behandelten Häuptel in die Bodung. Jeder Bauer besitzt seine eigene Bodung in der Nähe der Heizanlage.

Nur der kleinere, oberirdische Teil dieser Bottiche ist sichtbar. Die senkrecht gestellten Föhren- oder Lärchenpfosten, aus denen sie gefügt sind, reichen nämlich 3 - 4 m in die Erde, bilden also einen Schacht. Die kreisförmige Bodenfläche von ungefährem Ausmaß eines Quadratmeters ist nicht gezimmert. Hier ist der bloße Erd- oder Flinsboden, der aber vor Einlagerung der Häuptel mit Stroh belegt wird. Am besten ist Stroh vom Rummel; es gibt dem Kraut eine eigene Würze. Auf den Wiesen der Hochfläche wächst ja viel mehr Rummel als in den tieferen Lagen.

Nun muß eine Leiter in den Schacht hinabgelassen werden. Entweder läßt sich zu diesem Zweck das kleine Pultdach der Bodung abheben oder es ist der Einstieg an der Vorderseite der Bodung so groß, daß man durch ihn die Leiter hinablassen kann. Eine Person begibt sich auf den Grund des Schachtes, eine andere wirft die Häuptel hinunter. Sie müssen sorgfältig geschichtet werden, so daß keine zu großen Zwischenräume entstehen. Wenn auf solche Art die ganze Krauternte eingelagert ist, ist der Schacht noch nicht bis zur Höhe der Erdoberfläche voll. Das ist auch gut so. Würde die Füllung höher reichen, bestünde die Gefahr des Einfrierens. Schließlich kommt über die eingelagerten Häuptel wieder eine Lage Stroh (Rummelstroh), das mit Brettern abgedeckt und mit Steinen beschwert wird. Dies ist die Arbeit eines Tages.

Am nächsten Tag kommt der zweite Bauer daran, am übernächsten der dritte. Weil man am ersten Tag zum Krautflieden mehr Holz braucht als an den folgenden, an denen die Heizanlage noch vom Vortag her durchwärmt ist, wird im kommenden Jahr in der Reihenfolge der Bauern gewechselt.

Das derart behandelte und eingelagerte Kraut ist in solch einem altertümlichen Silo jahrelang haltbar. Oft ist, wenn die nächste Krauternte stattfindet, der Vorrat in der Bodung noch nicht aufgebraucht. Dieser Rest kommt nun nicht erst heraus, sondern die neue Ernte wird einfach daraufgeschichtet. Nach erfolgter Einlagerung wird die Einstiegöffnung mit einem Türchen verschlossen. Von Zeit zu Zeit holt man eine gewisse Menge von Häupteln aus der Bodung, schafft sie ins Wohnhaus und schneidet sie hier auf die bekannte Art mit dem Krautstock oder mit dem Krauthobel. Man gibt das geschnittene Kraut in ein kleines Schaff und hat nun für einige Wochen das Auslangen. Alle, die solches Brüh- oder Grubenkraut von Haus aus kennen oder auch nur einmal gekostet haben, versichern, daß es sehr schmackhaft sei.

Auch in den Nachbardörfern von Neustift und in der Umgebung von Königswiesen traf ich Krautbottiche der geschilderten Art an und mein Gewährsmann Ignaz Pilz, der aus Romau bei Neustift stammt, sagte mir, daß in den hochgelegenen Dorfschaften und Einsichten des angrenzenden Waldviertels noch viele solcher Bottiche in Gebrauch stehen. In Dr. Stepan's Werk „Waldviertel“ ist im 3. Band, Seite 17, ein Krautkessel abgebildet, eine Schilderung der Bereitung des Grubenkrautes aber enthält dieses Buch nicht.

In früheren Zeiten war diese Art des Krauteinmachens sicherlich über ein viel größeres Gebiet verbreitet. Die rauhen Höhenlagen des Granitmassivs sind das letzte Rückzugsgebiet und auch hier kann ein langsamer, aber steter Rückgang festgestellt werden. Die Bereitung des Sauerkrautes ist eben einfacher und erfordert weniger Arbeit.

Ich vermute, daß vor Zeiten, als sich die Dorfschaften noch nicht zur gemeinsamen Beschaffung eines Krautkessels aufgerafft hatten, einzelne Leute das „Krautkochen“ förmlich berufsmäßig betrieben und zur Herbstzeit mit ihrem Kessel von Dorf zu Dorf zogen. Der Familienname Krautkeder, der mir einmal im Mühlviertel untergekommen ist, legt mir diesen Gedanken nahe. Die Ahnen unserer vielen Bodingbauer waren ja auch Bottichbauer von Beruf und vielleicht hat mancher unter ihnen nicht nur Bottiche für die Brauhäuser, sondern auch Krautbottiche der hier beschriebenen Art hergestellt.

Karl R a d l e r (Hagenberg)

Der Schelm von der Rabensteinmühle

Eine literatursoziologisch eigenartige Gestalt ist der Schelm, der unter der Bezeichnung Picaro in der spanischen Literatur als Gegenpol gegen die Ritter-Gestalten der Oberschichte seine eigentliche Formung und häufigste Wiederholung fand und von hier aus in die Literaturen der anderen Völker eindrang, die ihn mit ihrem nationalen Inhalte erfüllten: der Sucher Simplicius Simplicissimus Grimme's Hausens und die lebenswahren Schelme auf anderer sozialer Basis des Oberösterreichers Johann Beer. Neben den Kunst-Schelmenromanen gibt es Volks-Schelmengeschichten; zahlreiche Erzählungen von Schelmenstreichen, die mündlich im Volke leben und bisweilen als Epikoden in die Kunst-Schelmenromane Aufnahme fanden. Schelmen Geschichten sind gekennzeichnet durch die (meist gutmütige) Übertreibung des sozial Stärkeren durch den sozial Schwächeren. — Die folgende typisch volkstümliche Schelmengeschichte, die heute nur mehr wenige kennen werden, soll der Vergessenheit entzissen werden. Der Anlaß ihrer Entstehung — eine Begebenheit oder ein frei erfundenes Schelmenstückchen oder eine Sage in Anknüpfung an den überhängenden Felsen — wird sich kaum mehr feststellen lassen. Wie hat sie der nun schon lange verstorbene Wirt des Gasthauses zur Rabensteinmühle erzählt.

Einstmals, als es noch keine Bahn, aber dafür viel fahrendes Volk auf der Landstraße gab, kam an einem strahlenden Sonntagvormittag im Sommer ein Handwerksbursche in das Gasthaus zur Rabensteinmühle bei Murrachkirchen und mochte wohl so vertrauenserröckend ausgesehen haben, daß ihm der Wirt auf seine Bestellung Braten samt Zubehör und Wein kredenzte. Als der Handwerksbursche alles verzehrt hatte, dankte er und eröffnete dem Wirt, daß er nicht einen