

Oberösterreichische Heimatblätter

Herausgegeben vom Institut für Landeskunde von Oberösterreich

Schriftleiter:

Hochschulprofessor Hofrat Dr. Ernst Burgstaller

Jahrgang 24 Heft 3/4

Juli—Dezember 1970

INHALT

Das Rathaus der Eisenstadt Steyr von Josef Ofner	3
Zum Meistersang im alten Wels von Gilbert Trathnigg †	11
Volkskundliches aus den Archivalien der Stadt Wels von Gilbert Trathnigg †	13
1. Spels-, Opfer- und Johanniswein	13
2. Totenkronen	15
3. Brote und „Suppen“	17
Psalterium Romanum und Gallicanum in den Benediktinerklöstern Oberösterreichs Ein Beitrag zur Geschichte der lateinischen Bibel von Johann Marböck	19
Beispiele oberösterreichischer Pastoralmusik von Otto Biba	24
Der „Trutzbauer“ im Wandel der Zeit von Ernst Fietz	29
<i>Bausteine zur Heimat- und Volkskunde</i>	
Die beiden Wolfgangheiligentümer in der Gemeinde Eidenberg von Wladimir Obergottsberger	31
Fund einer Hipposandale in Bad Goisern von Robert Zahler	33
Saurüssel, Strudel und Wirbel Zur Geschichte der Schifffahrtshindernisse bei Grein von Friedrich Slezak	35
Das große Schiffsunglück auf der Traun im Jahre 1720 von Josef Heider	40
Die Farbe der Bauernhäuser in Frankenburg am Hausruck von Ernst Wolf	44
Eine moderne Weihnachtskrippe aus Stroh Versuch einer zeitgemäßen Gestaltung von Carl Hans Watzinger	45
Innviertler Erntezeit von Fritz Merwald	48
Kohlenmeiler im Hausruckgebiet von Josef Andessner	55
Bericht über die Bestandaufnahme und Sicherung der Pechölsteine im östlichen Mühlviertel von Ernst Burgstaller	58
<i>Nachrufe und Würdigung</i>	
Gilbert Trathnigg † von Dr. Wilhelm Rieß	59
Friedrich Oberndorfer † von Heidelinde Klug	62
Anton Mitmannsgruber — ein unermüdlicher Heimatforscher von Heidelinde Klug	64
<i>Schrifttum</i>	66

Innviertler Erntezeit

Fritz Merwald

Der Einbruch der Maschinen in die bäuerliche Welt, der besonders seit Ende des zweiten Weltkrieges ungemein rasch erfolgte, hat diese in einem Ausmaß verändert, daß wir die sich daraus ergebenden Auswirkungen heute vielfach noch gar nicht ermessen können. Ein Großteil der früher verwendeten Arbeitsgeräte wird kaum mehr benützt, und die Bräuche, die einst mit der bäuerlichen Arbeit so eng verbunden waren, geraten immer mehr in Vergessenheit. Traktor und Mähbinder haben die Grundlagen für ihre Erhaltung ausgeschaltet. Vor allem aber hat sich das Verhältnis des bäuerlichen Menschen zur Arbeit grundlegend geändert. Diesen Wandel wird nur der wirklich empfinden und erfassen können, der selbst einmal hinter dem nickenden Pferdegespann herging und den Pflug lenkte, der selbst Schwielen an den Händen bekam von dem harten Griff der Gabel oder des Rechens und der im Gleichschwing der Sensen an so manchem heißen Sommertag mitmähte. Wer die bäuerliche Arbeit und das einst mit ihr verbundene Brauchtum nur als müßig Betrachtender zu erfassen versuchte, wird bei aller Kenntnis um Ursachen und Zusammenhänge nie ganz seine Tiefe ausloten, nie seine Stimmungswerte erfassen können, weil ihm das persönliche Erlebnis fehlt.

Es war mir in meiner Jugendzeit in den Jahren 1923 bis 1930 vergönnt, die Erntezeit im Innviertel durch eigene Mitarbeit kennenzulernen. Wenn ich heute an die Sommertage zurückdenke, die ich im Koblstadlhof in Greifing bei Mörschwang verbringen durfte, so ist mir bewußt, daß sie für mich, wenn auch durch jugendliche Begeisterungsfähigkeit und Erinnerung verklärt, mit zu den schönsten und unverlierbarsten Erlebnissen gehören, die mir in meinem Leben beschert waren. So sehr haften diese Tage in meinem Gedächtnis, daß ich mich heute noch an ihren Duft und an ihre Stimmungswerte deutlicher und klarer erinnern kann als an andere, scheinbar größere und eindringlichere Erlebnisse.

Damals, vor nun 40, 45 Jahren, ratterte noch kein Traktor über die Felder und die wenigen landwirtschaftlichen Maschinen wie Heuwender und Mähmaschinen, wurden von Pferden gezogen. Lediglich die schon allgemein übliche Dreschmaschine trieben Lokomobile, zum Teil auch schon Elektromotore an. Heute ist das Pferd als Zugtier im Innviertel bereits fast völlig verschwunden, und viele Geräte und Arbeitsmethoden, die früher benützt wurden, sind durch die Maschine verdrängt und geraten langsam in Vergessenheit, ja sind der bäuerlichen Jugend bereits unbekannt. Dasselbe gilt für die Bräuche, die im Innviertel fast völlig erloschen sind.

Es erscheint mir im Hinblick auf das Dargelegte angebracht, die Erntezeit im Innviertel, wie ich sie in meiner Jugend noch selbst mitmachte, zu beschreiben, die vielfach schon in Vergessenheit geratenen Namen der Geräte und Arbeitsabläufe anzugeben, sowie die damals lebendigen Bräuche zu schildern. Es soll so festgehalten und aufgenommen werden, wie es einst war, denn bald werden sich nur mehr sehr alte Leute an sie erinnern können. Meine Arbeit befaßt sich nur mit der Erntezeit, die ich in einem kleinen Bauernhof im Dorfe Mörschwang bei Obernberg am Inn kennenlernte. Sie kann daher keineswegs als eine für das gesamte Innviertel gültige Zusammenstellung der Erntearbeit und Erntebräuche gewertet werden, da diese sogar in benachbarten Gemeinden oft sehr verschieden waren.

Der bäuerliche Arbeitstag

Um den Arbeitsablauf im Erntekreis zu verstehen, ist es notwendig, zunächst den Alltag des Innviertler Bauern mit seinen gleichbleibenden Tätigkeiten zu beschreiben. Er wurde durch die Wegarbeit, die Arbeit in den Ställen, und durch die kurzen Rastpausen der fünf Mahlzeiten bestimmt. Heute sind allerdings viele Innviertler Bauernhöfe bereits viehlose Wirtschaften, die auch die Wegarbeit nicht mehr kennen.

Die täglich am Morgen, zu Mittag und am Abend zu verrichtende Wegarbeit umfaßte das Ausmisten der Ställe, das Putzen und Füttern der Kühe, Rösser und Schweine, das Einstreuen, das Einbringen von Stroh in den Schweinestall und auf die „Roßstall-“ und „Kuhstallbruck“, den mit Brettern belegten Standplätzen der Tiere, das Melken der Kühe und das Herbeischaffen von Stroh, Heu oder Gras und anderem Futter. Den Pferden wurde ein Gemisch von Stroh, Heu und Hafer, das angefeuchtet war, aufgeschüttet, das Heu aber „aufgesteckt“, während den Kühen das Futter „fürgegeben“ wurde.

Früher oblag die Arbeit im Kuhstall der „Großdirn“, die von der „Kleindirn“ unterstützt wurde, während die Wegarbeit im Roßstall Sache des „Baumann“, des Roßknechtes, war, dem bei größeren Bauern der „Staller“, vielfach auch der „Stallbub“ helfen mußten. Die Schweine wurden vom „Kucherl“, die sonst in der Küche helfen mußte, gefüttert, die Hühner aber hatte meist die Bäurin selbst zu betreuen. Der Arbeitstag begann in der Erntezeit meist um halbdrei, drei Uhr früh. Als erste stand die Großdirn auf, die die anderen Arbeitskräfte weckte, man sagte „aufschrie“. Je nach der Größe des Hofes begannen der erste Knecht, der „Mitterknecht“, der „Läuff“, der in der Rangordnung hinter dem Baumann kommende Knecht, und der „Übrig“, ein Knecht, der überall mithelfen mußte, mit dem „Eingrasen“, dem Mähen von Klee oder Gras als Viehfutter. Inzwischen schirrte der Baumann die bereits geputzten und gefütterten Pferde ein. Zuerst wurde dem Roß das *Kissen* über den Kopf gezogen und anschließend das Kummet, dann der Überwurf, das Riemenzeug mit den Strängen, übergeworfen und der Bauchriemen angezogen. Schließlich wurde das Mundstück eingelegt, das heißt, das Roß wurde „eingebißt“. Dann führte der Knecht die beiden Pferde vor den Leiterwagen, ließ sie so zurückgehen, daß sich zwischen ihnen die Deichsel befand, befestigte die zwei am Kummet angebrachten „Habketten“ mit den großen Ringen am Ende der Deichsel und hing die Strang in die „Zugscheitel“ und diese in die „Wag“ ein. Dann ergriff er den „Wara“, das Leitseil, mit dem das links gehende „Wararoß“ gelenkt wurde. Wenn nach rechts eingebogen werden sollte, wurde unter dem Zuruf „Hott“ mit dem Wara mehrmals kurz gestoßen, während man eine Bewegung nach links dann erreichte, wenn unter dem Zuruf „Wißtaha“ am Leitseil gleichmäßig gezogen wurde. Sollten die Pferde stehen bleiben, so wurde ihnen „Oha“ zugerufen. Das rechts eingeschrirte Roß hieß das „Handroß“ oder der „Handige“, die Seite auf der es eingespannt war, die „Handseite“. Das „Wararoß“ ging auf der „Waraseite“. War eingespannt, so fuhr der Baumann, um das Kühfutter einzubringen, „in die Kleebert“, auf das Kleefeld oder auf die Wiese hinaus. In kleineren Wirtschaften half natürlich der Bauer bei all diesen Tätigkeiten mit.

Wenn das Eingrasen beendet war, gab es um etwa sechs Uhr das Frühstück, die „Suppe“ genannt. Sie bestand meist aus gesalzener Milch, in die man Schwarzbrot einbrockte, oder aus der „sauren Suppe“, die aus saurer Milch oder Buttermilch hergestellt wurde, indem man sie unter ständigem Rühren kochte und ein „Gmachtl“ einrührte. Das Gmachtl bestand aus einer Mischung von Mehl und Salz, die mit kaltem Wasser oder Milch aufgegossen und fein gerührt wurde. Das Frühstück kam in einer großen Schüssel auf den Tisch, aus

der es von den Essenden gelöffelt wurde. War man dabei ungeschickt, das heißt, verschüttete man etwas von der Suppe, so wurde meist gefragt, ob der Löffel ein Loch habe.

Nach dem Frühstück begann die Arbeit, wie sie eben anfiel. Sie wurde um neun Uhr von der Jause, dem „Brod“, unterbrochen. Dieses bestand aus Schwarzbrot und Schweinefleisch, geselcht oder gesotten, weiters aus Butter und dem sogenannten „abgefaulten Käse“. Diesen bereitete man aus Topfen, den man mit Salz und Kümmel vermengte und in eine Schüssel legte, wo man ihn, mit einem feuchten Tuch bedeckt, so lange beließ, bis er „abfaulte“. War dieser Käse bereits zu dünnflüssig, so wurde er abgekocht und dann „abgekochter Käse“ genannt. Manchmal kam auch der „Kartoffelkäse“ auf den Tisch. Er bestand aus zerdrückten, mit feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel und Rahm vermengten Kartoffeln. Regelmäßig gab es auch schwarzen oder weißen Bierrettich, der sehr dünn geschnitten und dann eingesalzen wurde. Bald begann er zu „weinen“ und konnte dann gegessen werden.

Um elf Uhr wurde vom Hof aus zur Hauptmahlzeit mit den Worten „Zum Essn gehts!“ sehr laut und langgedehnt gerufen. Das Mittagessen bestand aus Nudl- oder „Schnidlsuppe“, aus Sauerkraut und Schweinefleisch, entweder gekocht oder geselcht, und aus sehr großen Knödeln aus Schwarzbrot. An ihrer Stelle gab es manchmal auch die „Schnidn“, Schwarzbrotstücken, die in Schmarrnteig getaucht und dann in schwimmendem Fett gebacken wurden. Täglich kam das Essen in der gleichen Reihenfolge, ohne jede Abwechslung, auf den Tisch. Nur am Freitag fehlte das Fleisch, dafür wurden zum Sauerkraut „bacherne Nudeln“ gegessen, eine Germbäckerei, die wie große Krapfen aussah, oder manchmal auch die bereits erwähnten Schnidn. Dazu gab es vielfach den sogenannten „Kletzenpfeffer“. Er wurde zu den Krapfen gegessen und bestand aus getrockneten Birnen und Zwetschken, die faschiert und mit Zimt, Nelken und Zucker vermengt wurden. Vor allem wurde er zur kalten Jahreszeit auf den Tisch gebracht. Nur bei großen Bauern gab es zur Abwechslung manchmal auch Rindfleisch. Am Sonntag wurde das Fleisch gebraten und waren die Knödel aus Weißbrot hergestellt. Andere Unterschiede gegenüber der Kost an den Werktagen waren unbekannt. Von dem zu Mittag gereichten Fleisch mußte sich jeder Essende ein Stück für die Nachmittagsjause aufheben. Häufig wurde in das Fleisch eine Kerbe geschnitten, manchmal aber diente auch ein abgebrochenes Zündholz als Kennzeichen, denn jeder legte Wert darauf, „sein“ Fleisch wieder zu erhalten.

Vor dem Mittagessen wurde regelmäßig gemeinsam gebetet. Man kniete um den großen Tisch, der Bauer betete vor, das Gesinde leierte die Vaterunser, die zu den einzelnen Anrufungen gehörten, sehr laut und undeutlich herunter. Meist wurde für die Verwandtschaft, „für die ganze Freundschaft“, gebetet, regelmäßig auch zum heiligen Leonhard, der als Viehpatron im Innviertel sehr geschätzt wird. Ein zu Mittag im Koblstahlhof gesprochenes Gebet lautete: „Maria, ich grüße dich, ich grüße dich dreiunddreißigtausendmal, ich grüße dich, wie der Erzengel Gabriel dich begrüßt hat. Es erfreut mich in meinem Herzen, in deinem Herzen, daß der Erzengel Gabriel dich begrüßt hat.“

Das Abendessen, das zur Erntezeit besonders reichlich war, soll bei der Schilderung der Erntebräuche näher besprochen werden.

Das Eßbesteck wurde meist nicht abgewaschen, sondern mit dem sogenannten „Zeughadern“ gereinigt. Verwahrt war es in kleinen Laden unter der Tischplatte.

Der bäuerliche Arbeitsalltag, wie ich ihn noch erlebte, endete mit dem „Feierabend“. Man hatte gegessen und getrunken und saß nun, redlich müde, je nach der Witterung,

beim „Lichtfeiern“, das heißt bei noch nicht angezündetem Licht, in der Stube oder draußen auf der Hausbank. Die köstliche Stimmung des Feierabends muß man selbst erlebt haben, beschreiben läßt sie sich kaum. Der Tag war lang und heiß gewesen. Nun saß man nach dem Abendessen auf der Hausbank und genoß die Ruhe und Entspannung. Die Sonne versank, die Grillen geigten in den Wiesen ihre Abendweise, manchmal knarrte der Windbrunnen, langsam tropfte das Gespräch. Man spürte die Müdigkeit nach dem langen, schönen und erfüllten Arbeitstag.

Die Erntearbeit

Nicht wegzudenken von der Stimmung des Erntesommers war das weithin zu hörende metallisch-harte Klopfen beim „Dengeln“ der Sensen. Um nämlich die Klinge zu schärfen und möglichst dünn zu machen, mußte sie mit dem „Dengelhammer“, einem kurzstieligen, schweren Hammer auf dem „Dengelstock“ breitgeschlagen werden, eine Arbeit, die fast immer abends, seltener am Morgen, getan wurde.

Das Getreide „schnitt“ man nur mit der Sense, und zwar im Innviertel stets so, daß von den stehenden Halmen weggemäht, „dani gmaht“, wurde, während im Landl und im Mühlviertel immer „zuwi gmaht“, also so gemäht wurde, daß die geschnittenen Halme auf das noch stehende Getreide zu liegen kamen. Als erster mähte der Bauer oder der Mitterknecht, dann folgte der Baumann, je nach der Größe des Hofes, dann der Läuffl, der Übrig und die anderen Arbeitskräfte. In bestimmten Abständen wurden die Sensen gewetzt, das heißt mit dem Wetzstein, der in dem „Kumpf“, einem mit Wasser gefüllten, am Hosensriemen getragenen Kuhhorn, aufbewahrt war, scharf gemacht. Hinter jedem Mäher ging eine „Klauberin“ und „klaubte“ die geschnittenen Halme auf. Hierzu wurde der „Hagler“ verwendet, der aus einem etwa dreiviertel Meter langen Holzstiel bestand, in dem an einem Ende, das in eine Spitze ausging, ein leicht gebogener hölzerner Haken eingefügt war. Mit diesem Gerät hob man die Halme auf und legte sie auf den linken Arm. Wenn das so entstehende Bündel, die „Garbe“ (Garib), groß genug war, wurde sie „gebunden“. Man stieß den Hagler mit dem spitzen Ende in den Boden, um die rechte Hand freizubekommen, zog mit ihr etwa fünf, sechs Halme, ein „Band“, aus der Garbe, schlang es in der Mitte um diese und band es zusammen. Dann wurde die Garbe zur Seite gelegt und weiter geklaubt. Mußte man hinter einem guten Mäher, der eine breite Mahd nahm, nachklauben, so hieß es sich „schlaunen“, sich beeilen, damit man „glecken“ konnte, das heißt mitkam. Vielfach „lagen“ die Halme, wenn Rehe durch das Getreide gewechselt waren und es niedergetreten hatten. Dadurch wurde die Arbeit sehr erschwert. Zu Garben gebunden wurden Korn, Weizen und öfters auch der Hafer, während die Gerste liegen blieb. Sie wurde, damit sie schneller trocknete, mehrmals „gegabelt“, das heißt mit einem Stock, der am Ende etwas aufgebogen war, umgedreht. Die Getreidegarben wurden „aufgemandelt“. Man trug sie zusammen, ein „Mandlhaber“, meist ein Bub, hielt die ersten fünf Bündel, dann lehnte man die weiteren zwei oder vier, je nachdem man ein „Siebener“ oder „Neuner Mandl“ machen wollte, hinzu. Der Arbeitsgruppe, die die Mandln aufstellte, folgten die zwei Binder. Aus fünf, sechs Halmen drehte man ein Band, mit dem das Mandl knapp unterhalb der Ähren gebunden wurde. „Hüte“, das sind Garben, die zum Schutz gegen den Regen über das Mandl gestülpt werden, waren im Innviertel unbekannt. Sehr viel Wert legte man darauf, daß die Mandln in geraden, gleichweit voneinander entfernten „Zeilen“ aufgestellt waren.

Wenn das Getreide genügend getrocknet war, was je nach der Witterung verschieden lang dauerte – man achtete besonders darauf, daß es unter den Bändern nicht mehr feucht war –, so wurde es „eingeführt“. Zunächst mußten mit dem „Streifrechen“, einem besonders langen und breiten Rechen, die Zeilen zwischen den Mandln sauber „gestreift“ werden, damit nicht zuviel Halme liegen blieben. Dann erst wurden die Mandln umgelegt. Dies geschah sehr sorgfältig, damit nicht zuviel „ausgetriefert“ wurde, das heißt, nicht zu viele Körner ausfielen. Das Band, das das Mandl zusammenhielt, wurde geöffnet und dann das Garbenbündel langsam und vorsichtig umgelegt. Nun rumpelte, von den Rössern gezogen, der Leiterwagen, an dem der „Wiesbaum“ angebunden war, auf das Feld. Ein Bub mußte „fürifahrn“, das heißt, die Pferde von einem Mandl zum anderen führen. Die Rösser hatten, besonders an heißen Tagen, sehr unter den Bremsen zu leiden. Um diese Plage etwas zu mildern, rieb man sie mit dem „Bremsenöl“, einer sehr scharf riechenden Flüssigkeit, ein oder hing ihnen das „Fliegengader“, ein den Kopf und die Ohren schützendes, mit roten Quasten gezieres Flechtwerk, um. Beim Aufladen stand auf dem Wagen eine Dirn, die „fassen“, die ihr mit einer besonders langen Gabel, der „Reichgabel“, hinaufgereichten Garben ergreifen und richtig „verlegen“ mußte. Zuerst füllte sie den Raum zwischen den „Leitern“ des Wagens aus, dann legte sie die Garben so nebeneinander, daß die Ähren nach innen, mit dem Band auf der Leiter, zu liegen kamen. Meist wurden aus den ersten Garben ein paar Halme herausgezogen und auf diese das nächste Halmbündel gelegt, wodurch ein besserer Zusammenhalt erreicht wurde. Diese Tätigkeit, das „Fassen“, mußte sehr sorgfältig erfolgen, damit das Fadl nicht „scheli“, schief, wurde. Häufig fragte daher die Dirn, ob sie ohnehin „gerade sei“ und nicht zu weit auf die Wara- oder Handseite komme. Wenn hoch genug aufgeladen war, wurde der Fasserin bedeutet, daß sie sich nun „verlegen“ könne, das heißt, daß sie die ihr nun gereichten Garben mehr in der Mitte des Wagens aufschlichten könne. War dies geschehen, so wurde der Wiesbaum losgemacht und der Dirn hinaufgegeben, die ihn so hoch aufhob, daß er von einem Knecht, der auf der Wagendeichsel stand, mit einem Seil festgebunden werden konnte. Dann wurde er niedergelegt und so weit zurückgeschoben, daß man ihn mit einem zweiten Seil auf der Rückseite des Wagens festmachen konnte. Nun rutschte die Fasserin rückwärts von dem „Fadl“ – war sehr hoch aufgeladen, so sprach man von einem „Fuder“ –, und mit „Wisstaha“ und „Hott“ ging es dem Hof zu. Wurde eine Furche im Boden, „Führi“ genannt, überfahren, so mußte mit der Gabel angehalten werden, damit das Fadl nicht umfiel.

Im Stadel warteten schon der Läufl, der abladen mußte, in der „Ös“, dem Abteil, in dem die Garben aufgeschlichtet wurden, die Dirn, die „stocklegen“, das heißt die Garben richtig legen, mußte, und die Buben, deren Aufgabe das Niedertreten der Garben war. Das Fadl rollte hohlpolternd auf den „Tenn“, der Läufl kletterte hinauf, warf den Wiesbaum herunter und begann zu „schmeißen“, das heißt die Garben in die „Ös“ zu werfen. Dazu verwendete er den sogenannten „Geißfuß“, eine nicht sehr lange Gabel mit zwei kurzen, eng nebeneinander stehenden geraden Zinken. Mit ihr wurden die Garben beim Band aufgespießt und in die „Ös“ geworfen. Dabei mußte auf die Reihenfolge geachtet werden, in der sie lagen. Tat man dies nicht, das heißt stellte man sich auf eine Garbe, die man werfen wollte, so hieß es unter viel Gelächter „da steht da da Hahn drauf“. So lange in der „Ös“ die Garben nur so hoch lagen wie das Fadl selbst, war das Abladen noch eine leichte Arbeit. War dies jedoch nicht mehr der Fall, so mußte der „Ablader“, je niedriger der Garbenhaufen auf dem Wagen wurde, immer höher schmeißen. Wenn er es nicht mehr „dermachen“ konnte, so mußte ein Knecht „Brett stehen“. Über die Balken, die in der Längsrichtung

durch den Stadl liefen, wurde ein Brett gelegt, auf das sich der Helfer stellte, mit der Gabel die hochgeworfenen Garben auffing und der Stocklegerin weiterreichte. War ein Fadl abgeladen, so band der Läufer schnell den Wiesbaum auf, drehte den „Bodenladen“ des Wagens um, so daß die Körner, die auf ihm lagen, auf den Tenn fielen, und schob den Wagen mit Hilfe einer Dirn aus dem Stadel. Meist rollte dann schon das nächste Fadl durch das Hoftor, der Läufer kletterte, oft schon bevor der Wagen hielt, hinauf, warf den Wiesbaum auf den Tenn hinab und begann sogleich abzuladen. Die Pferde wurden „umgespannt“, indem man die „Zugscheitel“ aushängte, die „Habketten“ löste und die Rösser zum eben geleerten Wagen führte, wo sie wieder eingespannt wurden. Besonders wenn mit zwei „Zügen“, mit zwei Wägen, gefahren wurde, mußte sich der Ablader sehr beeilen, damit er fertig wurde. Die Gerste, die nicht in Garben gebunden war und das „Zsamgheigat“, die mit dem Streifrechen zusammengestreiften losen Halme, wurden mit der Reichgabel abgeladen.

Große Bauern mußten in der Erntezeit sogenannte „Erntearbeiter“ beschäftigen, da sie mit den eigenen Leuten die Arbeit nicht bewältigen konnten.

Erntebräuche

In der hohen Zeit des Bauernjahres, der Ernte, der „Arnt“, gab es verschiedene Bräuche, durch die das Einbringen der Getreidefrucht gefeiert wurde. Trotz der sehr schweren und langen Arbeit – der Tag hatte meist zwölf bis vierzehn Stunden – war die Ernte eine schöne und lustige Zeit, auf die sich jeder Beteiligte freute. Der lebensfrohe Innviertler feierte sie vor allem mit gutem Essen und Trinken, mit Gesang, Spaß und Tanz. Die nun angeführten Erntebräuche sind heute schon fast ganz vergessen, da sie durch die Maschinenarbeit verdrängt wurden.

Zum Erntebrauch gehörte bereits das sogenannte „Kornfeldbeten“. Jeden Samstag gingen nach der Arbeit Bauer, Bäurin und die „Eholden“ (Dienstboten) rosenkranzbetend um die Felder, die zu dem Hof gehörten. Dieses „Felderbeten“ begann am Ostersonntag mit dem Aufstellen der Palmbuschen, die bereits vor dem „Tagläuten“, also vor vier Uhr früh, durch den Mitterknecht auf die Felder getragen wurden, und endete mit Beginn der Erntezeit.

Im Innviertel wurde während der Erntezeit anstelle des sonst üblichen Mostes das von den Brauereien leichter eingekochte „Erntebier“ (Arntbier) getrunken. Besonders reichlich war das Abendessen. Regelmäßig kam zuerst die große Schüssel mit der Nudlsuppe auf den Tisch, dann der Kaffee, zu dem es vielerlei Mehlspeisen gab. Vor allem ist der „Schlägl“ zu nennen, eine feine Germbäckerei, die aus Eiern, Fett und Rosinen hergestellt und in einer Nudelreine gebacken wurde. Fast immer gab es auch den „Gebackenen Gries“, kaltes Grieskoch, das in Stücke geschnitten, mit Eiern paniert und in schwimmendem Fett gebacken wurde, und die bekannten „Zwetschkenpofesen“. Zum Abendessen gehörten aber auch noch folgende Mehlspeisen: Die „Küchl“ oder „Gebackenen Nudln“, eine wie große Krapfen ausschende Bäckerei, die „Hauberling“, runde ausgezogene Krapfen aus Germteig, die „Zwiebackenen Knödeln“, gebackene, in Scheiben geschnittene, mit Eiern panierte Nudeln, weiters die „Gebackenen Mäuse“ und die „Strauben“, feiner Germ- oder Brandteig, der durch einen Trichter in schwimmendes Fett gespritzt und dann gebacken wurde, sowie die „Hasenöhr“ („Polsterzipf“).

Verschiedene Bräuche waren mit dem Einbringen der Erntefrüchte verbunden. Wenn die „Mahd angebunden“ war, das heißt infolge Unachtsamkeit einige Halme nicht abgemäht

wurden, band eine Klauberin diese schnell zusammen, so daß diese Halme aufrecht stehen blieben. Diesen Brauch, mit dem der ungenaue Mäher verspottet wurde, nannte man „Spiel-männer aufbinden“. Wurde ein Fadl umgeworfen, weil der Lenker nicht genügend aufgepaßt hatte, so sagte man: „Da hams a Kapelln baut“.

Wurde die Mahd einer Getreidesorte beendet, so mußte dieses Ereignis gefeiert und den Nachbarn angezeigt werden. Die Mäher stellten ihre Sensen auf den Boden und strichen mit dem Wetzstein über den Rücken der Klinge, daß es weithin schrillte und gellte. Diesen in den dreißiger Jahren noch allgemein geübten Brauch nannte man „Bärenschneiden“. War man mit der Mahd einer Getreidesorte früher fertig als der benachbarte Bauer, so freute man sich besonders auf das Bärenschneiden, durch das der Säumige verspottet wurde.

Das Einbringen der wichtigsten Getreidesorten des Innviertels, des Weizens und der Gerste, wurde durch Speise, Trank und auch Tanz gefeiert. Es gab das sogenannte „Weizen-“ oder „Gerstenbier“. Wenn das letzte Fadl durch das Hoftor rollte, juchzten die „Weiberleut“ und alles freute sich, daß nun ein wichtiger Abschnitt der Ernte beendet war. Abends gab es natürlich ein besonders gutes und reichliches Essen. Dann ging der Krug von Hand zu Hand und jeder durfte so viel Bier trinken, wie er nur wollte. Bei größeren Bauern wurde meist auch getanzt. Immer fand sich jemand, der Mundharmonika spielen konnte, und dann wurde „gelandert“, daß es eine Freude war. Meist tanzte man dazwischen auch einige Walzer oder Bayrische. War es besonders lustig, so holte man den Wiesbaum aus dem Stadel und dazu die „Kleehifelstecken“, die kurzen Holzstöcke, die in die Löcher der „Kleehifel“ gesteckt wurden, um an ihnen den Klee aufzuhängen. Zwei Buben nahmen den Wiesbaum auf die Schultern, die übrigen Hofleute schlugen mit den Kleehifelstecken taktmäßig auf ihn, wodurch ein hölzernes, weithin zu hörendes Klappern erzeugt wurde. Es hieß dann bei dem oder jenen Bauern „tans Wiesbamdreschn“. Vielfach zog man auch wiesbaumdreschend zum Nachbarn, wo dann weiter getrunken und getanzt wurde.

Alle diese sehr alten Bräuche erblühten aus der Schönheit der bäuerlichen Arbeit, aus ihrer Erdnähe und ihrer heiligen Verbundenheit mit den letzten Dingen: dem täglichen Brot und der Erde, zu der wir alle zurückkehren. Der bloß untätig Zusehende konnte diese Bräuche wohl verstandesgemäß beurteilen, kaum aber mit dem Herzen und der Seele erfassen. Sie wurden nur dem zum Erlebnis, der selbst mitwirkte, mitfeierte, mittrank und mitlachte. Daß ich in meiner Jugend die Schönheit der bäuerlichen Arbeit und ihrer Bräuche kennenlernen und erleben durfte, dafür bin ich heute noch dankbar.