

Heimatsaue



Zeitschrift für oberösterreichische
Geschichte, Landes- und Volkskunde

Herausgegeben von
Dr. Adalbert Depiny

Verlag R. Pirngruber, Linz.

11. Jahrgang 1930.

3. u. 4. Heft.

Inhalt:

Georg Grill: Vergleichen. — Franz Dichtl: Die Befestigung von Freistadt — Dr. Anton Maria Scheiber: Zur Geschichte der Fischerei, insbesondere der Traunfischerei. — Hans Hausleitner: Zur Geschichte des Postamtes Linz 1. — Dr. Hans Commedia: Volkstümliche Streifzüge durch den Linzer Alltag.

Baufeine zur Heimatkunde.

Georg Grill: Ein Pachtvertrag vor 300 Jahren. — Josef Verlänger: Die Kirche in Pichlwang. — Karl Karnig: Die Franzosenzeit in Leonding. — Ing. Franz Rosenauer: Die Donau bei Linz. — Dr. G. Guggenbauer: Johann Georg Schwanthaler. — Richard Reudorfer: Volkskunst im Greiner Wald. — Dr. Friedrich Morton: Krippen und Krippenlieder im Hallstätterbezirke. — Josef Aschauer: Die Frankensmarter Krippe. — Martha Phil: Verstüchel, Parade- und Speistücher. — Herma Schallberger: Grellingsegen. — Leopold Gruber: Der Schwerttanz. — Annelies Anreiter: Unsa liebes Vieh. — Ing. Ernst Rewekowski: Sitte und Brauch der Holznechte des Mondsee-Landes. — Annemarie Commedia: Allerseelen im Gebirge. — Johann Mahrhofer: Mundartprobe aus der Haslacher Gegend.

Gedenkblätter.

Dr. Franz Thalmanr. — Ludwig Commedia. — Dr. Franz Pischel.

Buchbesprechungen.

Inhaltsverzeichnis.

17 Tafeln.

Buchschmuck von Max Kislinger.

Beiträge, Zuschriften über den Inhalt, Tauschhefte und Besprechungsbücher sind zu senden an Dr. Adalbert Deping, Linz, Volksgartenstraße 22. — Bestellungen und Zuschriften über den Bezug wollen an den Verlag der Heimatgaue gerichtet werden: H. Pirngruber, Linz, Landstraße 34.

Alle Rechte vorbehalten.

Das ganze
Land Oberösterreich

trägt die Haftung für die
Spareinlagen,
7% Goldpfandbriefe und
7% Goldschuldverschreibungen
der

OÖ. LANDES-HYPOTHEKEN-ANSTALT

LINZ, STEINGASSE 4, LANDSTRASSE 38

Wurftl: Na na! Da geh i nôt eini!

1. Tãnze r: Nã, probiers amãl!

Wurftl: Nã, amãl kanns nôt schãdn! (geht um den Kreis): Zuh! Da is net schlecht drin, da geh i öfters ein! Zuh!

(Geht aus dem Kreis und wieder hinein und wird jetzt nicht mehr hinaus gelassen.) Die Tãnze r schließen die Schwerter über seinem Kopf, drücken ihn auf die Knie, dann steigt der 1. Tãnze r auf die Schwerter oben hinauf und sprich::

Wurftl, i bin auf'n Schwertstod g'stiegn.

Wurftl: Warst ma liaba untu bliehn!

1. Tãnze r: Nã, Wurftl, mäch kanô Erzessn!

Wurftl: I hãb koanô Zwettichn und Alekn!

1. Tãnze r: Wurftl, mäch kanô Flausn!

Wurftl: Ei, da tat ma grausn!

1. Tãnze r: Na, Wurftl, mäch koanô Flausn,

Sonst wer i dir di Hoar auffrausn!

Wurftl: Geh na oba üba mi, i hãn nôt Sorg af di!⁵⁾

Der Wurftel wird ausgelassen, der Tanz beginnt von neuem. Sobald alle Figuren getanzt sind, wirft der Wurftel seine Wurst in den Kreis und läuft davon. Er wird eingefangen, in die Mitte des Kreises gestellt und dann wird ihm das Schwert um den Hals gelegt, worauf der 1. Tãnze r spricht:

Da hãm ma jekt den Mãm, den füãßn,

Der muãß jekt 1000 Gulden büãßn,

Sunst fint eahm da Kopf zan Füãßn!

Wurftl: 1000 Gulden Geld, die kann i nôt erlegu!

1. Tãnze r: Kannst as erlegu oder nôt, probier mas, obs geht.

Der Wurftel wird jekt mit dem Schwert um den Hals emporgehoben und so aufgehengt.

Wurftl: Jã, meine Leut, i hãm mas denkt, i wir am Gãlgn aufgehengt, do lãßt's mi aus, i schwãch an Mãm, der für mi ãlls zãhl'n kann.

Freigeworden, sucht sich der Wurftel einen zahlungskräftigen Zuschauer, legt ihm die Wurst um den Hals und zieht ihn in die Mitte des Kreises, wo er dann in der gleichen Weise wie zuvor der Wurftel mit dem Schwert um den Hals aufgehoben wird, bis er ein Geschenk verheißt. 1—2 Liter Bier, manchmal auch mehr. Bisweilen wird auch noch ein 2. oder 3. vom Wurftel als Opfer eingefangen; damit ist dann der Schwertertanz zu Ende und die Tãnze r marschieren unter Trommelschlag zur Tür hinaus.

Leopold Gruber (Andorf).

⁵⁾ Angst vor dir.

Unsa liebs Vieh.

(Nurach.)

Des Bauern Stolz und Freud, wohl auch seine größte Sorge, ist sein Vieh, Es heißt nicht umsonst, er hole viel eher den Viehdoktor in seinen Stall, als den Arzt für sich und seine Familie. Und sein zweites Wort ist: „Wann ma im Stall soa Malãr haben“

Die Bauern ergänzen oder vergrößern ihren Viehstand durch gegenseitigen Handel, auf dem Umwege über den Viehhändler oder am Viehmarkt, z. B. am Gallimarkt in Schörfling, am Matheismarkt in Brud

(Vöcklabruck) oder am Simonimarkt in St. Georgen i. A. — Der Handel gilt als abgeschlossen, wenn der Leifas erlegt ist, eine Summe, die an den Händler im voraus bezahlt wird und dem Viehtreiber gehört. Verkauft der Bauer ein Stück Vieh, so erhält er vom Käufer den Leifas, der dem Stallmensch zufällt. Ganz selten nur mehr wird er vertrunken. (Häufiger beim Häuserkauf.) Entdeckt der Käufer nachträglich einen Fehler des erhandelten Tieres, so ist der Kauf deshalb nicht mehr rückgängig zu machen. Dies ist nur dann möglich, wenn innere Mängel bemerkt werden.

Die erstandenen Kühe heißen meist nach dem Haus, aus dem sie stammen, z. B. d' Moarkua. Jedes eingehandelte Vieh soll der Bauer dreimal ansputzen, bevor er es in seinen Stall nimmt. In den Ställen wird das Rindvieh mit Ketten um die Hörner am Futterbarren befestigt, jedes in seinem Stand, damit sie nicht ledig werden können. Der Kuh- und der Ochsenstall sollen licht sein, die Barn so angebracht, daß sich die Tiere etwas bücken müssen beim Fressen. Der Gang hinter den Viehständen heißt Flez. Als Stra gibt man ihnen Stroh oder den kurzen Abfall aus der Dreschmaschine, das Gsod, das besonders gut trocknet, und Sagscharten. Die Waldbauern beim Veri hiebei verwenden dazu Bauwa.

Die Kuh, die zum erstenmal zum Stier getrieben wird, — das nennt der Bauer zulassen oder stieren, — heißt Kalin. Wenn sie nicht etwa gält geht, nicht aufnimmt, so wird es nach 42 Wochen zum Kälbern. Bei einem großen Kälbl hilft oft der herumgehende Kälblzieher oder es springen die Nachbarn hilfsbereit bei. Das Kalb bleibt 3—4 Wochen lang bei der Mutter, dann wird es abgejpänt. Es bekommt einige Tage noch gute Vollmilch zu trinken, dann Schleudermilch, dann wieder einige Tage hindurch Suppe aus Mehl und Gerste, endlich Heu. Damit Kuh und Kälbl nicht schreien, wenn man sie auseinandernimmt, bindet man das Kalb während der Zeit des Abspänens hinter der Kuh im Flez kürzer an. Wird das Kalb, etwa vier Wochen alt, zum Fleischhauer getrieben, so täuscht man meist die Kuh dadurch, daß man einen Denglstod mit einer Bloa überdeckt. Sie vermutet darunter ihr Junges und beruhigt sich.

Vor dem Kälbern und in Krankheitsfällen werden die Kühe gelassen, Blut wird ihnen abgezopft. Dazu braucht man einen Fliel, ein flaches Eisen, mit einer vorspringenden Zacke, die man am Hals ansetzt und mit einem hölzernen Schlägl in die abgebundene Hauptader hineinschlägt. Man läßt 3—4 Liter Blut herausrinnen, manchmal 5 Liter, dann wird die Schnur gelöst und die Stelle vernarbt. — Um den Hign des Viehes vorzubeugen, gibt man ihm Salz und Leckstein.

Den Kuhstall versorgt das Stallmensch, den Ochsenstall der Dchjenrecht. Das Mensch hat in ordentlichen Häusern ein eigenes Stallgewand, einen Stallfürfled und einen Melkhuet. Dreimal: morgens, mittags und abends geht jeder Diensthute in seinen Stall an die Arbeit. Erst werden die Futtertröge, die Barn, ausgeputzt. Dem Vieh wird vürgeben und gewasfjert. Im Winter bekommen die Tiere Ghad, nämlich mit der Futtermaschine geschnittenes Stroh und Heu, Groamet und Klee, mitunter auch rohe, mit der Futtermaschine geschnittene Beankn und Futterrüben. Groamet gibt weniger Kraft, fördert aber bei den Kühen den Milchertag. Den Ochsen gibt man darum Heu und Klee. „Guet gfuedert, guet budert.“ Dieses Futter braucht für das wiedererkäuende Rind nur lang geschnitten zu sein. Der Bauer nennt das Wiedererkäuen iedruka und die vier Teile des Rindermagens: Wampn (Pansen), Woasling (Netzmagen), Kinihaubn (Blättermagen), und Gläserer (Labmagen). Während des Fressens werden die Kühe gemolken. Das Mensch, den Melkhut am Kopf, setzt sich dazu auf den Melkscham, pugt das Ufer ab und stellt sich den Melkseimer (Melksehta)

zwischen die Füße. Dann zieht sie gehörig an den Strichen, so lange, bis der letzte Tropfen herausen ist. Vernachlässigt man das, so verzieht sich die zurückgebliebene Milch und der Milchertrag nimmt ab. Kalbmlüh lassen sich ungern melken, man muß ihnen schön tun, bis sie sich daran gewöhnen. Auch bestreicht man bei Kühen, die sich schwer melken lassen, die Füße mit ihrer eigenen Milch. Manchmal hilft erst das Schlagen mit Span oder Schindeln oder das Knöpfeln. Dabei wird ihnen ein Vorderfuß aufgebunden oder die zwei Hinterfüße werden zusammengebunden. Eine Kuh gibt täglich 10—12 Liter, oft auch 14—15 Liter Milch.

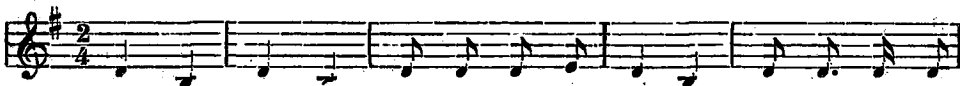
Von der gemolknen Milch nimmt die Bäuerin weg, soviel sie zum Kaffee braucht. Die übrige wird in der Mülmaschin geschleudert. Die dünne, abgerahmte Schleudermilch bekommen die Schweine; man bereitet daraus auch den Schotten, Streichkäse. Das Obers, der Rahm, wird zusammengehalten zum Butterrühren. Es gibt noch vereinzelt Häuser, sogar größere, wo man die Milch in flachen Schüsseln stehen läßt und den Rahm abschöpft. Im Butterkübel setzt sich nach etwa einstündigem Drehen die Butter zusammen. Die übrige Budamili, die dabei ausscheidet, gehört für die Schweine oder wird auch zur sauren Suppe mitbenutzt.

„Budamili vom Küttwö batreibt noanalei Lttwö,

Und balds a Neicht steht, woast d' as net, wies da geht.“

Die Butter, auch Gmachats genannt, wird auf einem länglichen Holzteller zu einem Strigel zusammengetruffert und mit drei Kreuzen bezeichnet oder mit einem Löffel oder einem Model verziert, abgeradelt. Manche benützen auch schon die hölzernen Buttermodel, in die sie hineingepreßt wird. Man verkauft die Butter oder läßt sie zum Kochen aus (Rindschmalz). — Etwas Rahm behält sich die Bäuerin zurück zur sauren Suppe. Dazu wird in einem großen Topf Wasser zugestellt, unterdessen rührt man in Milch einige Löffel Mehl und Rahm, je mehr, desto besser, und schüttet dies ins kochende Wasser. Nach dem Aufkochen wird die Suppe über Schwarzbrottschmidl in die große Schüssel geleert. Sie ist morgens gebräuchlich und wird abends mit Erbpäpfeln immer wieder gleich gern gegessen. Der Kaffee verdrängt sie da und dort allerdings schon teilweise.

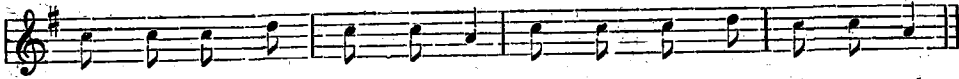
Nach dem Melken wird der Stall ausgepugt, ausgemistet und das Vieh täglich, besonders im Winter, mit dem Strigel gepugt, die Schwaofoina werden gewaschen, damit sich keine Klewan, warzenförmige Knotenfähe, bilden. Der Viehmist, auch Ziehn genannt, wird im Frühjahr und Herbst zum Düng verwendet. Bis dahin schmeißt oder radelt man ihn auf dem Misthaufen zusammen, der sich in der Gegend meist außer dem Haus, nur ganz vereinzelt im Hof, befindet. Er ist viereckig. Bei Bangstroh macht man lange Rollen. „Wo viel Mist, da ist viel Geld“, heißt es, und „wo ein schöner Misthaufen, dort ist ein schöner Mensch.“ (Manchmal mit dem Zusatz: „und durre Kueh“.) — Im Herbst verringert sich die Stallarbeit etwas, da das Vieh nach der Groameternte auf die Weide ausgetrieben wird. Menscha und Jungknecht, besonders die Kinder, übernehmen das Amt des Hüeters oder Hälters. Sie sorgen dafür, daß das Vieh nicht auf Nachbarns Grund weidet und wehren mit dem Zuruf: „giz ä“. Die Arbeit ist aber keine so große und Zeit genug zu allerhand schöner Kurzweil. Am kühleren Tagen werden Feual ghoast, frische Erbpäpfel gebraten, dabei lustig mit der Peitsche geschmalzt und das Hüetagsfest gejunget:



Hoamtreibn, Hoamtreibn, nu a bis-serl da bleibn, bis da die Bäu-



rin d'Suppn kocht und da Bau - a d'Lam - pal lockt. Zu - hu, Zu - hu,



d'Aliah und d'Rai-wü sand schan dà, d'Hila - ta fe - man hintn nà.

„Zu St. Galle bleibt d' Rwa im Stall“ heißt es (16. 10.), wenn nicht ein früher Winter oder Regen der Luft eher ein Ende machen.

Den Roßstall hat der Roßknecht zu versorgen. Dort sollen die Baren so hoch angebracht sein, daß das Pferd den Kopf aufrecht halten muß beim Fressen. Die Roß sind besonders h o a g l e zu putzen, sonst werden sie grab vor lauter Fliegen und vor L o r d, Roßstaub. „Guet putzt is halb gsuebert“. Ihnen wird Klee und S c h a u b, das ist kurzgeschnittenes W o a z t r o h v ü r g e b e n und S ä b l a n. Zuletzt gibt man ihnen noch Heu, auf die L o a t e r aufgesteckt, viele legen es ihnen lieber zu den Füßen hinunter, weil von oben herunter sonst leicht Staub daraus in die Nüstern dringt und K e l, Katarrh, verursacht. Es wird ihnen kurze Streu eingestreut, oft Sagscharten. Das männliche Pferd heißt H e n i g s t, das geschnittene W a l l a c h, das weibliche S t u a d n, oft B i s i, Kommt u. ä. genannt, die Jungen sind die H e i ß e l n. Am neunten Tag nach dem Heißeln wird die Stute schon wieder zum Hengst getrieben zum Belagen, Rossen genannt. Die Heiß halten sich entweder im Roßraum im Freien auf oder im U m g e h s t a l l, wo ihnen genügend Raum zu freier Bewegung geboten ist. Nach 8 bis 10 Wochen werden sie abgespant. Erst nach zwei Jahren stellt man sie im Roßstall in den Stand ein und führt sie zum Schmied zum Beschlagen, vorausgesetzt, daß sie s i c h m i e d g r e c h t sind, sich beschlagen lassen. Andernfalls hat es damit immer große Not. Wenn ein solcher J a h r l i n g beschlagen wird, zählt der Bauer nach altem Brauch dem Schmied und dem Roßknecht die Z e c h. — Im Stand werden die Pferde mit Riemen, Ketten oder mit dem Galfter angemacht.

Das Roß ist des Bauern Zugtier. Hat er kein Pferd, benützt er als solches den Ochsen, der Kleinhäusler und Pointiller aber die Kuh. (Nicht der Viehstand, ob Pferde oder Ochsen, bedingt die Bezeichnung Bauer, sondern das Mindestausmaß von 20 Joch Grund. Der Häusler hält etwa zwei Kühe, der Pointiller 3 bis 4 und einen oder zwei Ochsen.) Auch der Stier wird zum Ziehen abgerichtet, wenn er nicht zu böß ist. Beim Einspannen bekommt das Pferd um den Hals das K u m m e t, dann den Galfter mit dem Biß und den U b e r w u r f oder das G r e a m d. Die Riemen, die um den Kopf liegen, heißen S i r n b e r t l oder auch böhmische Berkl. Bei keinem Tier ist das Brustblatt zum Zug gebräuchlich. Der Ochse trägt kein Kummert sondern das J o c h, wenn zweizügig, das J ö c h, wenn einzügig eingespannt ist, dazu das G r e a m d. Der Ochse wird auch beschlagen, muß aber dabei mit Riemen aufgehängt werden. Im Winter trägt er zum Holzführen die O c h s e n e i s l m oder W a ß n. Beim Fahren gebraucht man die Zurufe: rechts = w i s t a h a i, links = h ü, w i a, w i a h a p t e zum Antreiben, zurück = h a u f, halt = ä h a! — Die gebräuchlichsten Arbeiten, bei denen Pferde und Ochsen als Zugtiere verwendet werden, sind: das Wagnsfahrn (nur Pferde), das Einführn, Mistführn, Rottführn. Dazu hat der Bauer das S t e i r a w a g e l, das W a g e l, den F e i d a n, den L a n d a u e r, den S a l b w a g n, den L o a t a w a g n, den B l o w a g n, den M i s t w a g n. Er spannt seine Zugtiere beim A c k e r f a h r n vor den Pflug und vor die Egge.

Der Farbe nach kennt man Rappen, Schimmel und Braunl, auch Fuchs genannt. Die Pinzgauer Rasse ist hier am beliebtesten. (Pinzgauer Pferde und Rinder.)

Um den Schweinestall kummert sich die Bäuerin selbst, wenn kein eigenes Sau-mensch da ist. Eingestreut wird Stroh. Man füttert sie mit Erdäpfel, Kukuruz, Erbsen, nämlich Korn und Gerste, Zuckerrüben, im Sommer mit Gras, Barntag und Runkelplätzchen, während des Wästens noch dazu mit Schleuder- und Buttermilch. Das alles wird gekocht. Das weibliche Schwein, die Pösching, wird zum Männchen, dem Bären oder Eber zugelassen zum Bären oder Raunen. Ein vom Sau-schneida geschnittener Bär heißt Fölö. Die letzte Zeit vor dem Fahl'n soll das Mutter-schwein, die Lassa oder Fahl'sau aus dem Stall heraus und im Hof herumlaufen. Die 6 bis 7, oft auch 10 bis 15 Färl werden nach sechs Wochen abgepänt. Ein oder das andere kommt häufig früher schon dadurch um, daß das Mutter-schwein sich darauflegt und es erdrückt. Man verkauft die jungen Schweinchen oder behält sie zum Foa'sfuader'n, wobei sie sechs Monate oder länger besonders gut gehalten werden.

Färl, die man von verschiedenen Händlern heimbringt, mögen sich nicht und heißen aufeinander los. Da streicht man ein jedes mit Brantwein ein, damit sie den gleichen Geruch bekommen, dann vertragen sie sich. Zum Futter ruft die Bäuerin sie mit „Lutschi, Lutschi“. Die spitzigen schwarzen Zähne, die Wolfszähne, die sie anfangs haben, müssen ihnen genommen werden, da sie ihnen wehe tun. Wenn die Färl schönmig, schönig werden, an ver Schlagenen Hizen leiden, so bohrt man mit der Schusterahle ein Loch durch die Ohren und zieht Schönmurzel, Schönmurzel (grüne Nieswurz, helleborus viridis) durch. Böse Sau werden geringelt: durch den Rüssel wird ein Loch gebohrt und ein Draht durchgesteckt.

Jung und alt freut sich auf den Tag, an dem es zum Sau'stechen wird. Das Mastschwein, 100 bis 200 Kilogramm schwer, wird vom Bauer oder vom Sau'stecher gestochen, in einen Trog gelegt, mit kaltem Wasser eingeneßt, dann Saupech darauf gestreut und mit heißem Wasser abgebrüht. Dann können von zwei Männern, die zu beiden Seiten stehen, die Sauberscha leicht vom Rücken mit Ketten weggerieben, geradelt werden. Die Sauhaar entfernt man mit einem Rüssel, der Fleischhauer nimmt dazu die Glocke, ein flaschenförmiges Instrument. Dann wird die Sau aufgehängt und ausgewadnet, ausgeweidet. Wenn das Fleisch angezogen hat, fest und kalt geworden ist, wird es zerhackt, die Stücke, die Schredl, legt man in einen Fleischkübel und boazt sie ein, nämlich man salzt, gibt Knob, Zwiebel und Gewürz dazu, oft auch Salpeter und schraubt das Fleisch fest ein. Die erste Zeit gibts Bratl aus dem Kübel, Suarfleisch oder greans Fleisch genannt, auch das Boana wird gleich verbraucht. Das letzte vom grünen Fleisch, das fofaste, fette, läßt man länger liegen, es ist der sogenannte Rübelped. Alles übrige kommt nach 3 bis 5 Wochen aus dem Kübel ins Rauchkammerl, viele hängen das Fleisch in den Rauchfang, wo es 4 bis 5 Tage bei mäßigem Heizen geräuchert, geselcht wird. Beim Sau'stechen, das in der Nachbarschaft genügend bekannt wird, ist der Sau'lopf stets in Gefahr, von listigen Nachbarn gestohlen zu werden. Es gelingt ihnen auch meistens und er wird von den Beteiligten mit großem Hallo verspeist. (Krenfleisch.) Därme werden zu Blunzen (Blutwürsten) und Leberwürsten verwendet. Fiehljuppe und Lingerl (Bausch'n) sind eine willkommene Abwechslung für den bauerlichen Mittagstisch. Wenn geschlachtigt worden ist, werden Freundschaft, Gaternleit und Gönkinder zu einer Rofa eingeladen. Es trifft dies gern in der Dichtmefwoche, während der Faschingstage oder sonst zu anderen Festzeiten. Da gibts dann Bratl mit Krautsalat, gedünsteten Äpfeln, Rauna und Rabi, endlich Kaffee oder Tee mit Runkel.

Während des Krieges hielten sich unsere Bauern viele Schaf e. Seither trifft man sie seltener. Händler haben G o a f. Diese Tiere werden im Sommer hinaus auf die Weide getrieben und bekommen sonst Heu zu fressen. Groamat taugt den Schafen nicht, sie werden davon e g l e. Im Herbst läßt man sie auf den S ä a, ins zu dicht gesäte Winterkorn. G o a f, Ziegen, fressen gern an Brombeer- und Hindebeersträuchern, überhaupt alles Lauba, denn sie sind sehr p l a n g i g und n e d l i. Als Streu verwendet man bei Schafen und Ziegen Stroh oder Laub. Wenn das Schaf und die Ziege s t a u b e n, werden sie zum Männchen gelassen, das Schaf zum Widder, die Ziege zum Bod. Das weibliche Schaf, das K ö w a l, l a m p e l t, die Ziege g o a f l t. Sechs Wochen bleiben Lampl und G o a f l, die K i g l, bei der Mutter. Der Ziegenbod hat einen besonders widerlichen Geruch. Aber gerade darum stellt man in einen Kuhstall gern einen Bod ein, da soll das Vieh gesund bleiben. Nur zur Zeit der W o a z b l i e h stinkt der Bod nicht, da ist er nicht säufig und kann um diese Zeit auch geschlachtet werden. Sein Fleisch ist um diese Zeit am fettesten. — Die S c h ä f f l werden gern im Herbst gestochen. Ihr Fleisch, das S c h ö p f e r n e, kommt mit sauren Rüben auf den Tisch. Auch die K i g l ist man gern. Um J o r i (24. 4.) und um M i c h e l i (29. 9.) werden die S c h ä f f l gewaschen und g e s c h e r t. Später tuts ihnen schon b e s s e, da könnten sie drausgehen. „N a c h M i c h e l i s c h e r t s d a S c h i n d a!“ Die Schafswolle wird gesponnen und zum Stricken verwendet. Die Ziege ist auch in dieser Gegend die Kuh der Armen. Ihre dicke gesunde Milch wird gern getrunken und daraus weiße Butter gerührt. Die Felle aller dieser Tiere läßt man beim Lederer arbeiten. Ab und zu trifft man Kaninchen in den Bauernhäusern, deren Weibchen, die H ä s i n, alle vier Wochen Junge wirft.

Vom Geflügel sind die Hühner am unentbehrlichsten. Jeder Bauer besitzt 15 bis 20 H e n d l n oder mehr und einen Hahn. Die Bäuerin betreut sie selbst. Im Frühjahr siedelt sie eine Bruthenne an. Hat sie dabei zwei Hühner auf, so bekommen die Henderln schöne Schöpfe. Man siedelt gern eine ungerade Zahl von Eiern an, sonst fallen nicht so viele aus. Auch legt man drei oder vier immer auf einmal ins Nest, dann schlüpfen ebensoviele Junge gleichzeitig aus. Drei Wochen sitzt die alte auf den Eiern, dann fallen die S i n g e r l aus, die gleich mit der Mutter herumlaufen und sich ihr Futter suchen. Man gibt ihnen während der ersten Tage harte Eier, Hendlreis, Brein und Schrot, das ist gehackter Kukuruz, auch B r e c h a t s genannt. Später füttert man sie mit K e r n d l, nämlich G e r j c h t e, W o a z und H ä b a n. Wenn Fuchs und Marder nicht zu fürchten sind, bleiben die Hühner Tag und Nacht während des Sommers im Freien. Im Herbst beginnt man mit dem Einfüttern. Man streut ihnen das Futter in den Stall, damit sie sich hineingewöhnen und nachts drinnen bleiben. Die Bäuerin lockt sie mit „h i, b i, b i“. Bevor sie abends die Hennen einsperrt, sagt sie: H e x, H e x, H e x und macht drei Kreuze, damit keine Hexe und kein Fuchs kommt! Die Hühner sind meist im Kuhstall untergebracht oder im eigenen H e n a k o w e l, am besten auf Stangen, wobei sie mehr legen, vor Flöhen geschützt sind und sich nicht so leicht raufen. Oft hält man sie auch in der Stube, wo unter einer Bank eine Steige angebracht ist. Aus der führt ein Türchen in den Hof. Steige und Stange werden mehrmals wöchentlich gereinigt. Man streut kurzes Stroh oder Saggarten ein. Die Hühner suchen sich Plätze im Heu, Meser, wohin sie ihre Eier legen. Abends geht die Bäuerin Eier abnehmen, damit der Marder nicht zubor kommt. Manche Hennen verlegen gern. Darmit sie lieber legen, läßt man im Nest ein Ei, das man sich mit einem Zeichen anmerkt. Es ist das B ü o a. (Bild zum. Wren. Schmeller.) Man verwendet dazu auch künstliche aus Gips. S c h l i ü f f l e a m l o a r und F r a u n t a g o a r werden eingelegt, sie bleiben bis zum Winter. Manche heben die K a r f r e i t a g e i e r auf, lassen sie weihen und wenn ein Brand ausbricht, wirft man sie ins Feuer, damit es nicht weiter greife. Andere färben die K a r s a m s t a g e i e r und brin-

gen sie zur Weihe, binden sie dann in ein Tuch und hängen sie unter das Dach. Das soll vor Feuer bewahren. Auch den Speispfinztaeiern (Gründonnerstag) schreibt man eine besondere Kraft zu. Die alten Leute kochen sie weich und essen sie gleich. Selten legen die Hühner kleine unbefruchtete Eier, sogenannte Uroal. Man hat sie nicht gern. Die einen nehmen ein Urei und werfen es rücklings über das Haus. Wieder andere wollen es gar nicht angreifen, heben es mit einem Löffel aus dem Nest, schreiben Kreuze darauf und werfen es dann ins Feuer. — Alte Hennen, die nicht mehr gern legen, werden abgestochen und geben eine gute Suppe. Krähende Hennen hat man nicht gern. „Dana krahadn Henn und an pfeifadn Weibaleit soll ma den Kopf umdrahn“. Man sagt auch, wo eine Henne kräht, „da is da Man in da Steig!“

Enten und Gänse werden täglich zur Lada, zur Schwemme, hinausgeführt, voran der Abara, das Männchen, dann die Antim mit ihren Jungen, die mit Woaz, Schrot, Topfen und Kleim gefüttert werden. Sie hören auf den Lockruf: wädi, wädi, wä di. Bei den Gänsen heißt das Männchen Ganser, Ganserer, das Weibchen die Gansin. Im Herbst, wenn Enten und Gänse gehörig zugefiedert haben, werden sie gerupft. Die Federn müssen dazu schon so weit gewachsen und trocken sein, daß kein Blut mehr in den Stiften ist. Man nimmt die Brustfedern, läßt ihnen aber die Flug- und Tragfedern und den Flaum. Die Federn werden verkauft oder die Bäuerin schleißt, trocknet und verwendet sie selbst. Zu besonderen Zeiten, da und dort noch auf Martini, 11. November, werden Gänse oder Enten zu einem guten Schmaus gemästet. In unseren Wirtschaftshäusern finden im Herbst gern Entenpartien statt.

Manche Bauern halten sich auch Tauben. Im Hof unterm Heubodendach haben sie ihre Köwä, wo Tauber und Täubin mit den Jungen haufen. Sie werden auf dem Wochenmarkt in Böcklabruck verkauft oder im Haus gegessen. Stuhstauber und Pfautauber gehören zu den Seltenheiten darunter.

Zwei Haustiere dürfen nicht vergessen werden: Hund und Kaze. Kein Bauer könnte sie missen. Der Hund hat seinen Koter nahe bei der Haustür und dem Hofstor. Ist er an der Kette, so kann jeder Fremde ihn fürchten. Zu den Mahlzeiten bekommt auch er sein Futter: Suppe, Fleisch, Milch und Brot. Die Ma, das Weibchen, wirft zweimal im Jahr Junge, was man hundln nennt.

Die Ragen setzen der Mauseplage in Küche und Keller ein Ende. Es sind in jedem Haus deren zwei, 3 oder mehr, darunter ein Kater. Die Kederintahelt zweimal im Jahr. Die Frühjahrskaheln behält man gern und bringt sie leicht an. Die Herbstkaheln dagegen trauert man meist schnell, weil sie nicht aus den Stuben zu bringen sind. Die Ragen sind überall und nirgends, stellen sich aber abends, wenn die Müllmaschine ruhet, pünktlich ein, um ihren Anteil vom der Schleudermilch zu bekommen.

Der Viehstand bedingt des Bauern Wohlhabenheit. Erblicher Väter- und Aberglaube hat das Jahr über auch bei allen Vorgängen im Stall tiefverwurzelte Gebräuche geschaffen. Vieles davon lebt nicht mehr, vieles ist in der Erinnerung stark verblaßt. Was der Bauer selbst nicht schlichten kann, stellt er stärkeren Gewalten anheim. Heute wie früher trifft es ihn hart, wenn es ihm im Stall mißfällt. Unglück beim Kälbren, z. B. das Brecheln, wenn der Kälberjack heraustritt, beim Austreiben, wo sich die Kühe nicht selten einen Fuß brechen, der Kälberbrand, die Blau, Blähungen, wenn das Vieh zu schnell frist oder warmen Alee erwischt, das Würflwerden beim Jungvieh oder gar die Seuch, das sind Schreckgespenster für den Bauer. Bei leichten Unglücksfällen hilft ihm die Rotschlaachtung über einen Teil des Schadens hinweg. Sie wird in allen Häusern der Gemeinde gemeldet, eingejagt, und gern laufen alle von dem ausgehauenen Fleisch, weil sie ja selbst nur allzubald in die gleiche

Nothlage kommen können und dann auch auf die Hilfsbereitschaft der anderen rechnen dürfen.

Ein neuer Stall wird vom Pfarrer eingeseget. In den meisten Häusern ist im Stall ein Weibrunntegerl angebracht, aus dem das Vieh öfter besprengt und frühmorgens mit Gottsnam die Arbeit angefangen wird. Die Bäuerin geht abends nochmals in den Stall und spricht die Segensworte: „G s e n g e n g u n d p f u a t e n g u n d l e g t s e n g n i e d e r i n G o t t s n a m.“ Zu Weihnachten und am Vorabend von Dreikönig wird auch in den Ställen ausgeräuchert und — am 5. Jänner — die Anfangsbuchstaben der Könige an die Stalltüren geschrieben. Am Palmsonntag steckt man einen geweihten P a l m b u s c h e n hinein und gibt dem Vieh drei Palmzweige zwischen Brot zu fressen. Von den gesegneten Fronleichnamskranzeln bekommt das Vieh kleine Stückerl zu Weihnachten oder in den andern Rauhnächten, auch bei Krankheiten. Der hl. Leonhard wird als Viehpatron verehrt. Auf Bildern über den Hausfluren wird gern seine Fürbitte angerufen und das Tischgebet enthält in den meisten Bauernhäusern den Zusatz: „Bitt für uns hl. Leonhard, daß uns Gott das Vieh bewahrt“. Drum wird auch dem sonntäglichen Rosenkranz der Pfarrgemeinde ein Vaterunser zum hl. Leonhard beigelegt. Unsere Bauern gehen in die nächsten Leonhardkirchen nach Neukirchen und Desselbrunn beten und opfern.

Viehkundige Leute wissen auch heute noch gute Mittel fürs kranke Vieh. Die sogenannten Viehpriester gehören wohl nur mehr zu den Groß- und Urgroßvätern unseres Geschlechtes. Das Binden nimmt einen breiten Raum ein. Wenn eine Kuh nicht mehr auf mag, weil die Kugel des Hüftgelenkes ausgetreten ist, so wird ihre Kette an eine Stallsäule angebunden, dreimal herumgedreht und gesprochen: „I b i n d d i i n r e c h t n (l i n k n) F u a ß, i n d e r r e c h t n (l i n k n) S t a l l s ä u l n, n a c h d e m V a t e r, n a c h d e m S o h n, n a c h d e m h l. G e i s t.“ Ist nun währenddessen die Kette loser (locker) geworden, so wird sich das Uebel beheben. Im gleichen Fall gibt es noch eine zweite Art des Bindens. Man nimmt ein Messer, auf dem 9 Monde und 9 Kreuze in der Stahlklinge eingezeichnet sind und der Name Jesu. Dann löst man aus einem Sessel den rechten oder linken, vordern oder hintern Fuß, je nach dem verletzten Fuß. Mit Messer und Sesselfuß macht man das Kreuzzeichen über die Kuh und spricht: „K u g e l, d u w i r s t g e b u n d e n d u r c h u n s e r n l i e b e n H e r r g o t t s e i n e f ü n f W u n d e n. I n n o m i n e P a t r i s e t F i l i i e t S p i r i t u s s a n c t i.“ — Bei geringerer Ursache soll die Kuh auch schon aufstehen, wenn man ihr ins rechte Ohr hineinschreit. — Um das Vieh vor Schanden zu schützen, wenn Fremde in den Stall kommen, steckt der Bauer, der mit herumgeht, den Daumen einer Hand zwischen die Finger, macht die Zeige. — Damit das Kälbern gut vorübergehe, schlägt man an den Hörnern der Kälberkuh ein Ei auf und gibt es ihr dann zu fressen. P f i n s t a l k a i b l n werden meist würfli. Damit dies bei solchen und anderen Kälbern verhindert werde, soll man sie beim Abspänen, während man sie von der Kuh wegnimmt, t a u f e n, nämlich die Worte sprechen: „W i r l ö o d e r w ü r f l i.“ Damit die Kuh nicht zu viel schreit, reißt man dem abgespannten Kalb Haare aus und gibt sie mit Brot der Kuh zu fressen. Auch wirft man zu dem gleichen Zweck das Halsband des Kalbes unter den Eßtisch in der Stube. — Wenn in der Stube jemand von seinem Platz den längeren Weg um den Tisch geht beim Aufstehn, die ganze Eckbank entlang, so sagt man, ein Vieh wird ledig. — Heult, weint und r a u w e l t der Hund, dann gibt es Unglück oder Lob im Haus oder in der Nachbarschaft. — Fährt sich die Rahe frühmorgens über die Ohren, wäscht sie sich, so kommt heute noch wer schöner! Hebt sie aber den Fuß, so kommt einer mit einem Steden.

So ist für den Bauer unser liebes Vieh nicht nur Arbeits- und Nutztier, sondern wahrhaft ein Hausgenosse, der das bäuerliche Arbeitsleben richtungsgebend mitbeeinflusst.

Annelies A n r e i t e r (Schwanenstadt).