

# Heimatgau



Zeitschrift für oberösterreichische  
Geschichte, Landes- und Volkskunde  
Herausgegeben von  
Dr. Adalbert Depiny

Verlag R. Piengruber, Linz.

13. Jahrgang 1932.

1. Heft.

## Inhalt:

|  | Seite |
|--|-------|
| Hermann Mathie, Handel und Hausindustrie im oberen Mühlviertel . . . . . | 1     |
| Robert Stumpf, Das alte Schultheater in Steyr . . . . .                  | 13    |

## Bausteine zur Heimatfunde.

|  |    |
|--|----|
| Karl Körnig, Leonding in der Franzosenzeit . . . . .   | 25 |
| Franz Wöh, Ein alter Straßenzug und sein Verlehr . . . . .   | 35 |
| Aust Willbomsecker, Ein neuseitzeitlicher Steinbeilfund aus Pesendorf . . . . .                        | 36 |
| Franz Kratochwilli, Jahresgang der täglichen Mitteltemperatur von Kremsmünster in 141 Jahren . . . . . | 37 |
| Ing. Franz Rosenauer, Gang der Niederschlagshöhen in Kremsmünster . . . . .                            | 42 |
| Erwin Hainisch, Kunstdenkmale des politischen Bezirkes Eferding . . . . .                              | 42 |
| Karl Körnig, Hölzerne Bildstöcke im unteren Mühlviertel . . . . .                                      | 51 |
| Martha Schil, Ein alter Getreidekasten in Desselbrunn . . . . .  | 52 |
| Hans Commena, Ein Sommer- und Winterspiel aus Linz . . . . .   | 62 |
| Adalbert Depiny, Das Wegversperren . . . . .   | 64 |
| Annemarie Commena, Aus dem Stodertal . . . . .   | 68 |

## Heimatbewegung in den Gauen.

|  |    |
|--|----|
| Adalbert Depiny, Mühlviertler Heimatmuseen . . . . . | 74 |
|--|----|

## Bücherbesprechungen.

|  |    |
|--|----|
| Edvard Straßmayer, Heimatkundliches Schriftum 1931 . . . . . | 77 |
|--|----|

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Einzelbesprechungen . . . . . | 80 |
|-------------------------------|----|

Mit 7 Tafeln und 2 Abbildungen im Text.

Buchschmuck von Mag. Risslinger, Linz.

Beiträge, Zuschriften über den Inhalt, Tauschhefte und Besprechungsstücke sind zu senden an Dr. Adalbert Depiny, Linz, Volksgartenstraße 22.

Bestellungen und Zuschriften über den Bezug werden erbeten an den Verlag der Heimatgau Richard Birngruber, Linz, Landstraße 34.

Preis des Jahrganges postfrei S 6.50.

Alle Rechte vorbehalten.

## Aus dem Stodertal.

Raum ein Tal unserer Heimat ist so abgeschlossen wie das Stodertal. Ein Kranz von Bergen umgibt es wie ein Schutzwall. Ein einziger Weg an der Steyr bildet die Verbindung nach außen. Der alte Salzsteig, der über das Joch nach Steiermark führt, ist für Fuhrwerke ungeeignet und im Winter oft auch für Menschen ungangbar. „Dona von da Steyrbrück“ (am Ausgang des Tales, 2 Gehstunden weit weg) ist in ihren Augen schon ein „Auswärtiger“, der manche Ausdrücke nicht verstehen kann, — sagt man doch in Stoder „Binkel Mehl“ zu einem größeren Sack, und dort heißt es „Bimpfl“. Von altem, schönem Volksgut, das anderwärts schon verloren ging, ist im Stodertal noch erfreulich viel anzutreffen. Fangen wir einmal mit Haus und Hof an.

Da steht das „Bauernhaus“, das „Reuschlerhäusel“, die „Hütten“ oder „s' Jagahäusl“, umgeben von Obstgarten und dem eingezäunten Gemüsegartel. Zum Haus gehört die „Strahlabn“ (Scheune), die Tenn mit dem „Birl“ (Heuboden), dann der Stall, der je nach den Insassen Ory-, Kuah- oder Kuhstall heißt; im Kuhstall ist auch die Hühnersteige. Daneben ist noch die „Dörrstubb“ oder „Dörrhüttn“, manchmal auch das Preßhaus mit den oft wunderschön geschnitzten alten Mosipressen, und die „Haarstubb“ für die Flachsprechelarbeit. Das Haus selbst gliedert sich ins Vorhaus, das man „in Haus drauß“ nennt, dann in das sogenannte Bauernstübel, wo die Bauernleut selbst schlafen, in die schene Kammer mit dem Glaskasten als vornehmstem Einrichtungsgegenstand, und in die weiße oder Sparkuchl; sie heißt so zum Unterschied von der „schwarzen“ Kuchl mit offenem Herd. Von den „Deansleutn“ schlafen die Knechte in der Knechtkammer unten, während die Weibaleut im „Menschakeller“ unterm Dach neben dem Trockenkasten untergebracht sind. Im Keller unter dem Haus stehn dann die Mosfasseln, damit die „Gfrier“ nicht schaden kann, werden die „Wintafensta“ eingesetzt und im Krautkeller mit Moos die Fugen vermacht. Die Einrichtung der Stuben und Kammern sind lärchern oder feichtern (aus Fichte) Tisch, „Benkan“, Kästen, die Bettstädn sind mit „woache“ Federnbetten im rot oder blaugefüllten Überzug gefüllt. In der schen Kammer oder dem Bauernstübel stehen die teilweise wunderschön eingelegten Kirschmöbel oder die hundigmalten Truhen und Kästen. Der riesige Kachelofen in der Stube wird von der Küche aus geheizt, ihn umgibt die Ofenbret, darüber die Ofenstangen zum Trocknen der verschiedensten Sachen. Im Herrgottswinkel hängt zwischen Latschen das Kruzifix, manchmal auch alte Sandlerglasbilder. Fast jedes Haus hat Blumen zwischen den Fenstern, denn die Stoderer sind Blumenfreunde. Jetzt ist in den Häusern vielfach das elektrische Licht, aber droben auf der Höhe brennt noch das Petroleumfunzel, oder die Kerzen, und gar nicht lang ist's her, brannte allgemein noch der Span, wie der eiserne Ring an der Wand der Stube beweist. War der Span „ankündt“, so mußte ihn der „Aloan Buu“, der jüngste vom Gesinde, während des Essens „schneuzn“ oder „räuspern“. Der Reihe nach ist die Ordnung des Gesindes fol-

gende: als erster kommt der „Moar, — dann der „Brüglnacht“, der „Fasser“, „Alarer“, Rostnacht oder Orlar, ferner der „Stimmel“, dann der „Hausnacht“, der im Haus die Arbeiten verrichten muß, und als letzter der „Schäferl“, dem der Schaffstall unterstellt ist, oder der „Lauf“, der Kloane Bua. Bei den Weibaleutn führt die „Schwoagrin“ das große Wort, dann folgt die große und die Kloane Küahdirn, die Hausdirn, 's Saumenscherl und die Kloane Dirn. Und nun zu der Kleidung. In Stoder „legt ma 's Gwand an“, und das Gegentück heißt „aziagn“. Früher trugen die Männer allgemein die lange, lederne Hose, die oft-mals wie eine Art Gamasche vom Knie ab steifes Leder hatte. Oder sie würde unten zusammengebunden und die Strümpfe darüber gezogen. Seit die kurze Lederne eingeführt ist, trägt sie schier alles. Zur Ledernen gehören die „gream“ oder „graban“ Stuzen, dann die gnagelten oder pechdrahtenen Schuh, über die bei schwerem Schneefall die „Schneestrümpf“ wie eine Gamasche gezogen werden. Den Oberkörper schützt das Hemd, meist ein leinernes „Pfoad“, dann das Leibel, der Schamper aus Loden, der früher meist hausgemacht wurde, und gegen grobes Wetter der „Holznacht“ oder „Wetterfleck“. Handstüzel und grüne Fäustlinge vervollständigen neben dem grünen Huat mit dem feschen Gams- oder Hirschbart die Tracht der Männer. Die früher getragenen „Scherbeuglhüat“, kurze schwarze Hüte aus Maulwurfshaar, sind ganz abgekommen, ebenso der kurze Tantler mit dem Seidenhalstuch und dem Leibl mit schweren Silberknöpfen. Zur Frauentracht gehört der Kittl mit dem Leibl, bei Kälte der Schamper, dann die verschiedenen Tüachl, für die Stallarbeit der wascherne Fürta (Schurz aus Sackleinwand), die „Söckn“ und die Holzschuhe. Vielsach wird der grüne Huat auch von den Frauen getragen, dagegen ist das Kopftuch fast ganz verschwunden.

Früh heißtts auf zur Arbeit, schier ehe der Tag „grabt“. Das Vieh braucht seine Wartung, ehe es im Haus selber lebendig wird. Für die verschiedenen Tiere gibt es eigene Lockrufe, so nennt man den Stier „Manl“, ruft die Ochsen „Oerln“ und lockt die Kuh oder Kalben mit dem Ruf „Puis, Puis, Puis heda!“ Von den Schafen oder Legerln, Scheffeln heißt es „Le le hola“, dann kommt die Ziege „Deiß, Deiß, Deißerl!“ Beim Sautreibn kommt neben den Stecken der Ruf in Anwendung „Nutsch, nutsch, geh an“ und die Hühner lockt man mit „Bi bi bi!“ Hat das Vieh im Stall seine Fütterung bekommen, die Hühner ihren Kukuruz (für goldgelben Dotter) oder den „Kleibntoag“, dann setzt sich alles in der Stubn zur Morgensuppe nieder. Da gibts entweder Brennsuppen oder Schnidlsuppen, wobei über geschniedeltes Brot mit Speck oder Zwiebel die heiße Gams- oder geselchte Suppe geschüttet, „abrennt“ wird, oder Sei-(Rahm-)suppen, und jetzt vielfach auch die Kaffeesuppen. Mittags gibts dann geselchte Suppe mit Rahm, oder Knödelsuppen, „Eachlbau“ (Erdäpfel) mit Kraut, an besonderen Tagen Speck oder Fleisch, d. i. Geselchtes oder Wild, Fleischknödel und als Besonderheit „Seiling“ (Nockerln) mit Apfeln. Die Seiling haben den Namen von der Butter-säure, aus der sie gemacht sind, ebenso wie die aufgehenden „Foom“ nudeln, die

am Herd aus Buttersäure herausgebacken werden. Besonders für die Kinder werden die Millinudeln oder der Schmarrn und das Mehloch gerne gemacht. Abends gibts wieder Suppe, sei sie nun „Schob“- (Art Topfen), Sei- oder Brennsuppen. Eine Besonderheit ist in Stoder die Schnidlsuppe, mit geselchter Gamssuppe bereitet, mit Zimmt überstreut. Und noch etwas, geselchtes Hirschfleisch, sogenannte „Schwarzwurzn“, das wirklich eher einem Wurzlstock als Fleisch gleicht, aber sehr fein schmeckt. Dazu gehört der Most, und besonders der „Hausbrennne“, Kirsch-, Most-, Zwetschben- oder „Gria“ (Pflaumen)-Schnaps. Der „Kornerne“ ist selten im Stodertal, da ja die Getreidefrucht kaum etwas bedeutet. In der Weihnachtsvorzeit wird das Störibrot gebacken, mit ganz besonderen Zutaten, es soll nie schimmeln und hat eigene Kraft. Wer z. B. neunerlei Störi ist in den Weihnachtstagen, bleibt gesund im ganzen Jahr. Neben dem Störi backt der Bäcker aber die schwarzen Wecken aus Kornmehl, dann die Loab, die Kipfö, Kaiserloaberln, Schinboanl, Baunzerln, Stiefelknecht und Schuasta-loaberl. Besonders die Weinbeerkipferl sind sehr beliebt und bilden ein altes Bestandteil der „Beichttage“ zu Ostern, wo der Bäckerbub schon mit seinem Buchtörb voll Kipferln vor der Kirchentüre steht und den Beichtleuten seine goldgelbe, schwarzauge Ware entgegenhält.

Ernst und schwer ist das Leben im Stodertal, hart die Arbeit, der Lohn gering. Aber Gottlob sind die Leut kerngesund und wozu gäbs Lieder, Todler und Tanz, als um das Leben froher zu gestalten? Horch, da höllert es über die Farnau, — ein Sichzer kündet an, daß was „Aloans“ zur Taufe getragen wird, um aus einem „Kloan Heidn“ einen Christen zu machen. Ists ein Bub, dann schmücken blaue Mascherln das Stecklissen, bei einem Dirndl sind sie rosa. Die Patin trägt stolz das Kleine, sie hat es nach altem Brauch ordentlich „einbunden“, zwei „Fuzger“ (je 5 Schilling), an altn Duatn, a Guldenstück und, nicht zu vergessen, an Kupferkreuzer! Die Holzknechte drunten an der Steyr wollen nicht zurückstehn und jodeln fest, daß es vom Poppenberg zurückholt. Freilich, der eiserne „G'sund“, den ein Holzknecht haben muß, den kann man dem kleinen Täufling nur herzlich wünschen. Da wandert der Holzer aus, schwer bepackt mit dem „Gappel“ (Hacke mit langer Schneide), der Wiagnsag und der Hacke. Im Buglsack trägt er seinen Wochenvorrat an Lebensmitteln neben dem Pfandl zum Kochen: 2 Kilogramm Mehl, etwas Salz, Tee, 1 Kilogramm Fett, 1 Laib Brot, sehr selten ein „Reanten“ Fleisch, — so lebt er draußen in der Hüttn, wo überm offenen Feuer sein Kessel am eisernen „Bidl“ hängt und die Einsamkeit nur das Lachen der kleinen „Moasn“ belebt. Dafür aber feiert er doppelt, wenn der Hochzeitslader umgeht und zur „Hoazat“ mit feierlichem Sprücherl einladet! Die Hoazatleut sind schon versammelt, voran der Zubräugga mit der Zubraut, das Bräutpaar, die „Zuavodaleut“, das sind die Beistände mit ihren Frauen. Nach der Trauung wandert alles zum Wirt, der unter der Haustüre mit einem Liter feinem Wein und 7 Stampeln die Hoazatleut erwartet. Er stößt mit den

3 Paaren an, ehe er sie zur Tafel hineinführt, und überreicht jedem ein Kipfel. Dann kommt aber vorm Mahl noch der Ehrentanz, ein Landler, ehe die Braut übergeben wird. Der Zubräugga hat überhaupt gut aufzupassen, damit ihm nicht unversehens von einer „Zech“ die Braut gestohlen wird, — auslösen muß nämlich er sie, nicht der Bräugga! Vor der Tafel wird auch dem Herrn Pfarrer das „Weisat“ überreicht, ein von Blumengewinden umgebener Zuckerspitz, unter dem meist eine Ehrengabe ist. Die Zubraut aber muß das Tellerkranzerl, die Pfarrergabe, vor der Hochzeit ihrerseits auf den Altar der Kirche stellen; s’Weisat ist von den Brautleuten, das Tellerkranzerl von ihr. Streng festgehalten wird an der Sitte des Federntanzes, es wird das „Federkranzerl“ (Rosmarinzweig mit Myrthe), das die „Federummenscha“ (die Kranzbräute), im Haar tragen „atanzt“. Der Zubräugga muß schauen, daß er jedem Dirndl, das dabei ist, einen festen „Tanz“ „zuaschanzt“, der für sie zahlt, sie zum Tanz führt und nach der Hochzeit „hoambringt“. Dafür bekommt er die Rosmarinfeder auf den Hut gesteckt, — im übrigen weiß jedes Dirndl schon vorher recht gut, wem es das Kranz willig ist. Beim Mahl gibt es 7 oder 9 Gänge, anfangend mit der Schöberl- oder Knödelsuppe, dem Rindfleisch mit Semmelkren, den verschiedenen Braten mit saurer oder süßer Beilage, wie z. B. dem Kalbsbraten mit Zwetschken und Tried, dann die Schnürkrapfen, Budakrapfen, — dazwischen wird auch das „Bau(ch)-wuzelkoch“, ein Mehlskoch mit Weinbeerl und Zimt, aufgetragen. Und tanzt wird! Dann löst sich auch die feierliche Ordnung des Mahles, der Wirt kommt nun mit dem Hochzeitslader das Mahlgeld einsammeln. Das Trinkgeld hebt das Kuchlmensch ein, das mit zerrissenem Schurz oder anbrennem Fürta erscheint und nun „für a neuchs Fürta“ absammeln kommt, — das Geld kommt in einen Schöpfer als Klingelbeutel. So gehts „lusti zua“ bis der Rehraus getanzt wird, und der Alltag wieder beginnt.

Gilt es einen Sterbefall, so kommen die Nachbarleut „Nachtwachten“ zusammen. Die schönsten Warter-Lieder im Stodertal hat der Brettswoanahans in der Leitnerhütten gesungen, — jetzt sind sie leider fast auch vergessen. Wer nachwartet, bekommt Most, Tee, Schnaps und Brot aufgewartet, und bei Rosenkranzgebet, Litanei und frommem Liedersang wird Abschied genommen. Zwei geweihte Wachskerzen werfen den Schein über die Totentrühe, und Kränze aus Bechkraut (Almrosenraut) oder dunklen Tannen schmücken den Sarg. Mit dem Ochsengespann führt man den Toten zum Freithof im Tal, aber an jeder Wegkreuzung wird besonders „bet“, am Beginn des Ortes wird „eingestellt“, das heißt es steht auf einem eigenen Tisch an der Straße das Kruzifix, zwei Kerzen, von dort an wird der Tote „tragn“. Nach dem Begräbnis, an dem die ganze Freundschaft teilnimmt, ist die Seelenmesse oder das Totenamt, und im Wirtshaus die Totenzehrung. Unerlässlich, wie bei der Hochzeit, ist bei der Zehrung die Nudlsuppe und das Rindfleisch mit Semmelkren. Als schönsten Brauch zur Erinnerung an die Gestorbenen habe ich in Hinterstoder die ganz eigenartige Allerseelen-

andacht gefunden, die acht Tage nach Allerseelen dauert. Da brennt abends beim Dunkelwerden auf jedem Grabe ein Lichterl oder ein Öljamperl, und drinnen in der Kirche beten alle gemeinsam den Rosenkranz (Betn oder Beter genannt), dann verschiedene Gebete.

Durchs ganze Jahr zieht sich das Brauchtum in allerlei Form. Beginnen wir mit dem „Auszahltag“ am letzten Tag des Jahres. Da tritt einer nach dem anderen vom Gesinde zum Herrn ins Bauernstüberl, bekommt seinen Lohn und das „verhoassene“ Gwand und Störibrot. Dreikönig kommt dann, wo die Sternsinger ihre alten Weisen erklingen lassen, und damit sind die „Achten“, die drei Rauhnächte „aufzidraht“ oder „aufzigrascht!“ An den drei großen Rauhnächten bekommt das ganze Haus „aufgwart“ mit Most, Nuss, Schnaps und Klezenbrot, und alles freut sich schon aufs „Maschteragehn“ in den Faschingstagen! Die sind bald vorbei, der Blasitag kommt mit dem uralten Segen gegen Halsweh und Bräune, und am Lichtmeßtag leuchten die Kerzerln beim Opfergang. An den Fastentagen wird abends das Evangelium verlesen, der Rosenkranz am Samstag gebetet und die Beichttag für die Kinder, Buam, Menscha und die verheirateten Leut gehalten. An den Beichttagen der Dirndl gehen sie gern nachmittags zu der Dietkapelle und heimzu über die Klinserau. Das berühmte Weinbeerkipfel habe ich schon früher erwähnt; das gleichfalls eine stehende Sitte wurde. Jetzt kommen die Kartage, 's Ratschengehen und „heilig Grab hoamsuchn“. Die Antlaßoa vom Gründonnerstag werden sorgsam gesammelt und geweiht, die kriegen die Männer als Östereier, „daß ös fö net hacka“ nach altem G'sah. Wunderschön ist das Bild der Österprozession durch die Wiesen und Felder des Stodertales, — das wäre ein feiner Vorwurf für das Malerauge! Daß am Palmsonntag gewetteifert wird, wer die höhern „Palm“ hat, habe ich scheinbar zu erwähnen vergessen, und daß die alten Österspiele wie Darpeck, Darwoigerln und Kreuzhaun nicht vergessen sind, ist ja bei dem Festhalten an alter Sitte klar. Unerlässlich ist fürs Weißen am Östersonntag früh der Österfleck, die Pfingst- oder Antlaßoa, das geselchte Fleisch und der Kren. Mit den Eiern hats überhaupt eine Bewandtnis. Wenn z. B. eine Kuh zum ersten Mal kalbt, dann pekt auf ihrem Hörndl die Bäurin oder Kuchdirn ein Ei auf, schüttet es ihr ins Maul mit Brot und Salz und ruft ihr dreimal den Namen ins Ohr. Bis dorthin war sie eine namenlose Kalm, jetzt aber ist ihr „der Nam gebn“ und sie geht stolz als Scheckl, Maiblum, Weißerl oder Blässn durchs Kuhdasein. Der Sommer kommt, 's Ulmsfahren hebt an, und Jaga und Holzknecht ziehn in den Wald. In Stoder heißtt nach deutschem Muster, da die Jagdherren meist die Herzoge v. Württemberg sind, der Oberförster Wildmeister. Ihm unterstehen die Oberjäger, die Jaga, und beim Herbstjagen die Treiberleut. Wildprat (das ist das Hochwild) gibts ja genug, und je stolzer der Hirsch das Geweih „aufgsezt“ hat, umso berechtigter ist der Stolz seiner Heger — und Jäger. Beim Gams nennt man das Gehörn Krucken oder Krickeln, beim Rehbock Gwichtln, und er wird geschätzt je nachdem er „gringe“

oder starke hat. Da höllert es durchs Tal, wenn der Herbstnebel zieht und die Krauthäserln ihr Leben lassen müssen! Der erste Schnee loßt die „Kran“ und „Alstern“ in die Nähe der Häuser, und das Wild steigt herab zur Futterraufe. „So lang da Gams auf da Hoh, kimmt koa Schnee“ ist eine alte Regel. Jetzt beginnt die Zeit des „füribadens“ von Störi und Klezenbrot. Aus den Stengeln und Abfällen der Klezen wird das Störi fürs Vieh gebacken, das nach alter Sitte je drei Brotkreuze bekommen muß. Auch für Wind, Wasser und Feuer wird je ein Kreuz gebacken, und die alten Wintersonnenwendebräuche leben im christlichen Gewande auf. Da darf am hl. Abend kein Licht angezündet werden ehe nicht alle Arbeit getan und „rauka“ gegangen ist, wobei durch alle Räume des Hauses gewandert wird. Im Stall räuchert man neben Weihrauch auch mit „Pe(h)öl“, und jeder hält am Schlusse seinen Hut dreimal über den Rauch und spricht dabei „Gott Vater, Gott Sohn, Gott heiliger Geist“. Das hilft und bewahrt vor Kopfweh. Beim Räuchern wird auch C + M + B zwischen der Jahrzahl auf die Türe mit geweihter Kreide geschrieben. Die Auslegung der Worte, nach meinem Gewährsmann, ist aber doppelt, denn es heißt auch: „31 böhmische Menscha kosteten 19 Kreuzer“, wenn man die Buchstaben umkehrt. Am hl. Abend betet alles vor dem lichterumstellten Kripperl im Herrgottswinkel, wo der Christbaum nicht brennt, dann bekommt jeder sein Teil an Klezen und Störibrot, das Nachtmahl wird aufgetragen und die Leut „toan z'sammstzgn“. Ehe sie zur Mette gehen, wird die „Taufn“ aufgetragen, Brot, Kuß, Klezen, Schnaps, wobei in der Mitte des Tisches die dicke, weiße Wachsweihnachtsterze brennt. Nach der Mette, wenn die Kirchenleut durchfroren heimkommen, steht die Brotchnidlsuppen mit Fleisch dampfend auf dem Tisch, und auf der warmen Ofenbank wird nun erzählt vom Christkindl im goldern Hoar und seinen Gaben. Drobene funkeln die Sterne schier unirdisch am Firmament und leuchten dem Wurzengraber, der in der Mettennacht schweigend „s'Heilkräutl“ und die Wurzen sucht, die besondere Kraft haben. — So wechselt wie im großen Weltgeschehen, auch im engen Stodertal Ernst und Scherz, geht das Leben seinen ewigen Gang. Aber wunderschön ist's drin im Stodertal, schöner als wo anders, als sonstwo auf der Welt, — an dem Glauben hält der „Stöderer“ fest, — Gottlob! Und was ich niederschrieb an altem Wort und altem Brauch, hat mir so manchmal gezeigt, wie fest an seiner Heimat das Bergvolk hängt, wie treu troß moderner Richtung und stets wachsender Kulturlosigkeit die alte schöne Sitte noch verankert ist! Daz es immer so bleibe, darauf wollen wir ein altes schönes Sprücherl sagen:

„D' Hoamat is d' Hoamat, magst was da woll sagn,  
Schen wars, kunnst ma's allweil am Buckl mittragn!“

Annemarie Co mm in d'a.