

Heimatgawe



Zeitschrift für oberösterreichische
Geschichte, Landes- und Volkskunde

Herausgegeben von
Dr. Adalbert Depiny

Verlag R. Pöngreuber, Linz.

16. Jahrgang 1935.

1. u. 2. Heft.

Inhalt:

Dr. Franz Strauß, Das Mühlviertel. Geographische Betrachtung seiner Landschaft	1
Hans Huber, Die Trachtenbilder von Ludwig Haase dem Älteren	29, 91

Bausteine zur Heimatkunde:

Franz Xaver Müller, Eduard Zöhrer	43
Dr. Konrad Schiffmann, Keplers Wohnung in Linz	48
Dr. Ernst v. Rißer-Falkenhof, Die Rümerstraße Kirchdorf a. d. Krems—Klaus	51
Martha Rühl, Von der älteren Kremstaler Frauentracht	53
Dr. August Zöhrer, Die Goldhaubenkunst in Linz	57
Eduard Heinisch, Pflanzen im Kinderspiel	58
Dr. Franz Schmutz-Schäbarten, Sagen aus Schenkenfelden und Umgebung	61
Jug. Franz Kirnbauer, Bergmännische Salzsprüche aus Oberösterreich	65
Dr. Gustav Eugenbauer, Linzer Witz vor 200 Jahren	68
Freih. Kreindl, Die Mühlviertler Bröselmaschine	78
Hermann Mathie, Die Grubbergkapelle bei Haslach	82
Nimi Freudenthaler, Eine Hausapotheke aus 1690	83
Karl Karning, Alte oberösterreichische Obstarten	85
Splitter und Späne 9—12	90

Bücherbesprechungen 92

Mit 15 Abbildungen auf 8 Tafeln und 2 Abbildungen im Text.

Buchschmuck von Max 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 Heimatgaue
Richard Pirngruber, Linz, Landstraße 34.

Preis des Jahrganges postfrei S 6.50.

Alle Rechte vorbehalten.

A. Depiny, Oberösterreichisches Sagenbuch.

A. Depiny, Die Nibelungen. Ein Spiel aus Österreich.

A. Depiny, Ein Ständespiel.

Zu beziehen durch die

Buchhandlung R. Pirngruber, Linz, Landstraße 34

Ein Bewehrt wasser für die Pest. Im Mayen nimb 3 groß Klettenwurz i 6 Unz, die rindt vom Eschbaum 2 guette handtvoll, zerhauß Undt brenn es auß in einem Kolben, gib 3 ob 4 Unz zutrinfhen, wo man die Pestilenz hat, es is gar Wunderbarlich.

Für die Pestilenz. Nimb ein Kroth, die du zu hauß vorfindest, Spiße sie an ein Holz laß a d' Sunn dörr werdten, leg es dem Krankh über, wo er die Pestilenz hat, es züecht ihm an. Undt kombt is Gift von dem Mensch in die Kroth. Undt geneßt der Krankh, es mueß aber von 24 stundt geschehen, den Krankhen mag man auch 24 stundt fastn lassen.

Rezept für den Schwindel, Undt dergleichen wenn ein Person von Vernunft khom iß. Gieß erste mues man ein Patienten, der mit dergleichen Gebrechen beladt, ein Koch von Milch, darinnen ein gedörrter holler gesott, geben, für den schwindl mueßt ein Gericht zuerichtn, darzue ein schweinern Hürz, von ainem getödt Frischling, so warmb alß ihrs haben kündt, is gar oft bewehrt.

Für den Kopfwhehe. Nimb ein Ayr zerstoß mit Schall clar und gelbem, legß über undt empfühl Gott die würkhung.

Zu allen Schäden in den ohren. Zehrreibe das weiß von dreihabel äyr, Undt rühr sie durch ein Luech darzue thue hollersaft ein kleins kändl voll Undt schmier es in die ohren, es hülfst.

Behr nit wohl hört. Der nemb amänß äyr, thue es ein glaß, vermachß Undt grabts 9taglang in ein amänßhaufn, so wirdt es zu waßer, sez sie an d sonnen, so wirdt es klar wie golt, tröpfel in die ohren, so wirstu wohl hören.

Wann eins nit schlafen mag ein guetes Pflaster. Nimb Petersillkrauth, zerreibß zwischen zwei Kieselsteinen, thueß zwischen tüchel, leg auf einen der Schlaf auf, soll auch bewehrt sein.

Helle Sonne flutet in das kleine, runde Turmgemach, tastet am Boden hin, die Wände empor. Das Wesen der Frau, deren Hände die Hausapotheke anlegten, lebt fort hier in der Stille, in dem Raum, der noch ganz in seinem ehemaligen Zustand erhalten ist.

Mimi Freudenthaler, Eferding.

Alte oberösterreichische Obstarten.

Zweifellos ist der Bestand an Obstbäumen für die Schönheit einer Gegend mitbestimmend und daher auch für den Fremdenverkehr von Bedeutung. Ich erinnere hier nur an die schon zu Zeiten unserer Großeltern üblichen Ausflüge in die Scharten zur Zeit der Baumbüte und die schon von A. Kaltenbrunner und anderen hervorgehobene Obstbaumlandschaft von St. Magdalena und anderen Orten in der Umgebung von Linz.

Im folgenden seien einige, der in Oberösterreich seit altersher bekannten und daher am meisten angepflanzten Obstsorten angeführt, was aber nicht aus dem Grunde geschieht, um dieselben neuerdings zur Anpflanzung zu empfehlen, denn gerade die ältesten Sorten sind am ehesten den Krankheiten ausgesetzt. Es wird zwar behauptet, daß in Niederösterreich noch eine Birne vorkommt, die „Augstbirn“, welche dort schon zu Zeiten der Römer heimisch war und ihren Namen von Augustus erhalten hat, doch scheint mir das sehr unwahrscheinlich und das „Augst“ dürfte hier nichts anderes als „Herbst“, also Herbstbirne bedeuten. Ich erinnere an den „Augstbaum“-Baum, unter dem die Erntearbeiter im Herbst ihr Mahl verzehren. Immerhin gibt es unter den in Büchern und Katalogen noch heute sehr empfohlenen Sorten viele, welche hier schon längst angepflanzt, meist aber unter anderen örtlichen Namen bekannt sind. So wird z. B. die *W e l s c h e B r a t b i r n e*¹⁾, welche den, fast möchte man sagen, weltberühmten „Stainzer Most“ (Steiermark) liefert, bei uns als Banknotenbirn, Feldbirne, Grüne Lederbirne, in St. Florian als Griesbirne, in Steyregg als grüne Seilerbirne, in Goldwört aber als Kugelbirne bezeichnet. Dagegen ist die aus Oberösterreich stammende und in der Gegend von Kremsmünster und Mauthausen am meisten verbreitete *G r ü n e W i n a w i g b i r n e* hier meistens als Wällßbirn aber auch als Innerwigbirn, Heinrichsbirn und Faßlbirn bekannt. Die *R o t e W i n a w i g b i r n e*, welche ebenfalls einen schönfärbigen und guten Most gibt, wird bei uns mitunter Rote Länglerbirn (Althaming), späte Rotbirn, Rotlandbirn und in Plesching Reinetbirn genannt. Vielleicht ist auch die *S t e y r e g g e r M o s t b i r n e*, welche in Ansfelden Rote Winterbirne, in Waldbing Rote Birne und in Breitenerschüding Laskbirne heißt, nichts anderes als die Rote Winawigbirne. Die hier unter Rotbirne, Blutbirne oder auch als Oberösterreichische Rotbirne bekannte *R o t f l e i s c h i g e M o s t b i r n e* wurde in den Sechzigerjahren des vorigen Jahrhunderts von Oberösterreich aus weit verbreitet und ist wegen ihrer frühen und guten Tragbarkeit beliebt. Die schon von Schmidberger 1824 beschriebene *F e l d b i r n e*, welche in Oberösterreich entstanden und von hier aus in die angrenzenden Länder verbreitet wurde, wird bei uns auch als Feitlbirn, Fößlbirn und als Graue Krautbirne bezeichnet und ist zwar eine gute Dörr-, dafür aber minderwertige Mostbirne. Oberösterreichische Mostbirnensorten sind weiters: Die Rote und die *G r ü n e B i c h e l b i r n e*, auch Büller-, Büller-, Büli- oder Frauenbirn genannt. Die erstere ist als Klegenbirne besonders bevorzugt, letztere gibt einen zwar leichteren, aber sehr haltbaren Most, welcher sich leicht klärt. Allgemein bekannt sind die Landbirnen. Es gibt eine Große und eine Kleine Landbirne. Beide sind in Oberösterreich entstanden und haben nicht wenig zur Wertschätzung des oberösterreichischen Mostes beigetragen²⁾. Auch die Leidbirne, pomologisch *G r a b e n b i r n e* genannt, gehört zur Familie der Landbirnen, doch ist ihr Most weniger gut haltbar. Auch die *E u r a t s f e l d e r M o s t b i r n e*, welche bei uns eben-

falls Leutbirne heißt und wahrscheinlich auch in Oberösterreich entstanden ist, ist eine ganz vorzügliche Mostbirne. Die Große Leutbirne, die bei uns auch vorkommt und in St. Marienkirchen Wörisbirne heißt, dürfte jedoch aus Niederösterreich stammen. Die Gelbe Landbirne, in den verschiedenen Teilen Oberösterreichs unter den verschiedenartigsten Namen bekannt, ist eine alte, vermutlich aus Oberösterreich stammende Sorte. Nach Kronecker heißt sie in Frankenmarkt Grasbirne, in Sagen Zürnerbirne, in Steyregg Leichtbirne, in Grein Holzbirne, in Rosenstein Grünbirne, in Eferding Wiesbirne, in Purgarn Lehmbirne, in Pabneukirchen Hauenbirne, in Gallneukirchen Fallusbirne, in Wallern Ruckengruberbirne, in Rimpling Leidlbirne und Eichlaglbirne, in Eberstallzell Langstenglbirne und in Hinterweißenbach Möselingmostbirne. Sie gibt einen guten, doch etwas herben, aber langhaltbaren Most. Bekannt ist hier auch die Schmozbirne, deren Bäume mehr niedere, breite Kronen haben und bis ins höchste Alter (150 Jahre) fast jährlich reichlich tragen. Kaum eine unter den vielen Mostbirnsorten ist in bezug auf Boden und Lage so anspruchslos wie diese. Allerdings wird die Frucht bald weich und der Most dann trübe. Sie ist auch als Bauchwehbirne, Schmalzbirne, Krautbirne, in Hellmonsöb als weiße Pullabirn, in Rohrbach bei St. Florian aber als Weiße Pillerbirne und Gelbe Bichelbirne bekannt. Sie gehört zu den ältesten österreichischen und in Oberösterreich meistverbreiteten Mostbirnsorten, doch läßt sich infolge ihrer weiten Verbreitung ihre Heimat nicht mehr sicher nachweisen. Das gleiche läßt sich auch von der Roten Kochbirne sagen, welche ebenfalls in Ober- und Niederösterreich unter den verschiedensten Namen stark verbreitet ist, wahrscheinlich aber aus Oberösterreich stammt. Die Gemeine Kochbirne ist ebenfalls eine sehr alte, wahrscheinlich aus Oberösterreich stammende Sorte, welche schon von Schmidberger (1824) und Siegel als sehr stark verbreitet, bezeichnet wird. Sie ist aber infolge der geringen Qualität des daraus erzeugten Mostes nicht mehr zu empfehlen. Die Rote Lederbirne, in Oberösterreich, wo sie entstanden ist, aber sonderbarerweise Große steirische Lederbirne, aber auch Halbpfundbirne, Mehlbirne, Bagabundenbirne, Rotwöllersbirne (Rotwirasbirne) genannt, ist ebenfalls eine vorzügliche Mostbirne. Die Tollbirne ist zwar in Oberösterreich am häufigsten anzutreffen, doch ist es nicht sicher, ob sie hier entstanden ist. Leider verschwindet die Rote Hanglbirne (Hualbirn), in Steyregg auch Kurzstenglbirne, in Weißkirchen Blutbirne, in Wartberg Hanl- und in St. Florian Heidlbirn genannt, in Oberösterreich immer mehr. Ihre Fruchtbarkeit tritt zwar spät ein, dauert aber bis ins höchste Alter (200 Jahre) an, ja ist gerade bei älteren Bäumen sehr gut. Der aus dieser Sorte erzeugte Most gehört zu den allerbesten und wird von Kennern selbst dem Landbirnmost vorgezogen; und beim alten Bindmayr heißt es: „Mein allältebst Trinka (is) da Haindbirn-Most.“ Ein „Hanglbirnbaum“ wird schon im 17. Jahrhundert erwähnt und in einem Innozierler Gsfanzl heißt es:

„Zinklbirn, Zanklbirn,
 Holzöpfelmoft,
 Wann d' Holzöpfel zeiti wern
 und dö grean Birn,
 Aft geh'n ma af Uristing
 Is Apfelfoh rührn.“

Mir ist eine solche Sorte aber nicht bekannt und auch im Werke: „Die Mostbirnen“, Wien, 1913, ist sie nicht angeführt. Sie dürfte in Oberösterreich nur mehr selten anzutreffen sein.

Von den, jedenfalls in Oberösterreich entstandenen Sorten wären noch zu erwähnen: Die Gelbe Scheibelbirne, in Steyregg ebenfalls Hanlbirne genannt, die besonders um Rlam und Kreuzen verbreitete M a c h l ä n d e r M o s t b i r n e, dann die Kapellen Mostbirne, welche hier als Große Oberländer bekannt ist und die Graue Holzbirne, in Kollerschlag Rotbassellbirne genannt. Die Große Mostpucker, so genannt, weil sie häufig zur Klärung minderwertiger Moste verwendet wird, stammt ebenfalls aller Wahrscheinlichkeit nach aus Oberösterreich, heißt hier aber auch Gelbe Wellisbirne und Wörlesbirne (Innviertel), dann Mostläuterbirn, Rasperlhansbirn, Tagenbirne und Wödlbirne. Die in Linz zu Ehren W. Schleichers benannte Schleichers Mostbirne heißt eigentlich Griebledner Mostbirne, während von der aus St. Florian stammenden Goldwörther Lederbirne, welche ebenfalls erst bei der großen Mostbirnenschau in Linz im Jahre 1912 so benannt wurde, keine Lokalnamen bekannt sind.

Alle bisher genannten, sind ausgesprochene Mostbirnen, von denen sich einige allerdings auch zum Alezendörren verwenden lassen. Dagegen darf sich aber auch niemand einbilden, daß sich aus guten Tafelbirnen ein brauchbarer Most herstellen läßt. Als in Oberösterreich heimisch und hier seit langem verbreitet, bezeichnet der Pomologe Liegl (1777—1861) die G e m e i n e P f u n d b i r n e, eine wegen ihrer Güte und Haltbarkeit geschätzte Frucht, sein Zeitgenosse J. Schmidberger nennt dann noch die S a l z b u r g e r b i r n e, die Z w i e b o g e n- oder Weiße Mundnehbirn, die G r o ß e R u ß e l e t sowie die R u ß e l e t v o n R h e i m s und P u n k t i e r t e S o m m e r d o r n. Auch die K a i s e r b i r n, auch Weiße Herbst-Butterbirne genannt, führt er an. Kaum eine derselben dürfte sich heute noch großer Beliebtheit erfreuen, denn ihre Empfindlichkeit für Krankheiten und Schädlinge beweisen, daß sie bereits degeneriert sind.

Bei den Äpfeln ist die Sache allerdings anders; obwohl es eine große Anzahl ausgesprochener Mostäpfel gibt, läßt sich doch auch aus Speiseäpfeln, besonders den hartfleischigen Reinettenarten, ein tuter Most machen. Von den bodenständigen, in unseren Mostgegenden bevorzugten Mostäpfeln führe ich daher nur an: Holzapfel, Remsen, Straßer, Roter und Weißer Wiesling, Weberbartl-

apfel und Weißer Griesapfel. Der Rote Griesapfel wird schon mitunter als „Brockapfel“ verwendet. Wirkliches Edelobst gab es früher in Oberösterreich wenig, erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts bemühte man sich mit Erfolg, auch ihm Eingang zu verschaffen.

Die edleren Apfelsorten werden bei uns als Brockäpfel bezeichnet, weil diese nicht — wie das Mostobst — abgeschüttelt, sondern „gebrockt“ (gepflückt) und eingelagert werden. Heute gibt es davon eine sehr große Anzahl, weil immer wieder neue Sorten auftauchen und empfohlen werden, was uns aber durchaus nicht von Nutzen ist. Eine Vereinheitlichung der Sorten täte dringend not. Es können hier nur die älteren, bodenständigen Sorten angeführt werden. Die Große gelbe Reinette nennt Schmidberger (1824) eine österreichische Nationalfrucht, welche fast überall zu finden sei. Auch vom Roten Stettiner, der aber bei uns Mahlerapfel heißt, vom Roten Taffetapfel, Kalvillartigen Winter Rosenapfel, dann vom Braunauer Rosmarin und Braunauer Zwiebelapfel sagen er und Liegl dasselbe. Ebenso vom Weißen Winter-Kalvill. Schmidberger selbst zog „Erzherzog Ludwig“ (aus dem Kern des Roten Winter-Kalvill), „Erzherzog Anton“ (aus Orleans Reinette), „Karoline Auguste“ (aus Gestreifter Rosenapfel), „Kolowrat Reinette“, „Florianer Peppin“ (ebenfalls aus dem Kern der Orleans Reinette) und „Erzherzogin Sophie“ (aus Karoline Auguste). Letztere ist heute unter falschem Namen noch ziemlich verbreitet, auch die andern sind noch anzutreffen, von Kolowrat Reinette dagegen weiß man heute nichts mehr. Liegl in Braunau zog den Blankenapfel, welcher dann zu Ehren des großen österreichischen Pomologen „Schmidberger Reinette“ genannt wurde und manche andere Sorte, besonders aber viele Pflaumen- und Zwetschenarten. Im Hausrußviertel ist der Brünnerling, der dort aber fast allgemein Weinling genannt wird, und der Blankenapfel, im unteren Mühloviertel der Simoneapfel, Chrisovsker und ebenfalls der Brünnerling vorzugsweise angepflanzt. Es hat eigentlich jede Gegend ihre bevorzugte Sorte, so wird um Kirchberg der „Hüttenapfel“ und um Leonding der „Tiefäugl“ allgemein angetroffen.

Auch der „Faßlapfel“, Baumgartling u. a. werden mitunter bevorzugt. In gewissen Lagen, besonders an Berglehnen mit sandigem Boden, ist auch die Kirsche recht häufig anzutreffen. So z. B. in der Scharten, im Mühloviertel, — besonders in den Steyreggerbergen — und in Nischberg bei Leonding. Auch am östlichen Traunufer sind fast nur Kirschbäume und dazwischen auch Zwetschen anzutreffen. Dort ist besonders die „Oberleithnerkirsche“ — eine Sorte, welche aus dem Kern gewachsen, nicht veredelt zu werden braucht — heimisch. Von ihrer Entstehung, bzw. Verpflanzung in diese Gegend erzählt Pillwein (1824) folgendes: „Den Grund zur heutigen Ortschaft Traunstein („unterm Stein“) legten 4 Brüder (unbekannte Einwanderer) namens Oberleithner, durch Erbauung der 4 ersten Ansiedlungen, welche heute noch bestehen, im 16. Jahrhundert. Diese Häuser sind: Spielmann, Kali, große Ramsau und Fehrenmüller. Sie

mußten den Wald roden, um Raum zu schaffen. Die schwarzen Kirschen, welche heute die Haupteinnahmequelle „unterm Stein“ sind, sind nach ihnen benannt und die ersten Bäume von ihnen gepflanzt.“ So haben also diese schlichten Menschen für ihre späteren Nachkommen — noch heute sind diese Häuser im Besitze der Familien Oberleithner — eine nicht zu unterschätzende Erwerbsmöglichkeit geschaffen, denn auch heute noch werden diese, Ende Juli bis Anfang August reifenden Kirschen von den Sommergästen gerne gekauft.

Zum Schlusse sei noch darauf hingewiesen, daß Oberösterreich ehemals hinsichtlich des Obstbaues ziemlich an der Spitze stand, heute aber in dieser Hinsicht von anderen Bundesländern schon weit überholt ist.

Karl K a r n i n g, Gaumberg.

Splittter und Späne.

Vergl. Heimatgaue, 10. Jahrgang, S. 206.

9. Die Franzosen in Leonding.

Die Heimatgaue brachten im 11. Jahrgang, S. 232, und im 13. Jahrgang, S. 25, Mitteilungen über die Franzosenzeit in Leonding. Meine in Leonding 1844 geborene Mutter hat uns Kindern öfter aus der Überlieferung über die Franzoseneinfälle erzählt. Besonders erinnere ich mich daran, daß die Franzosen immer die „Stadt“ Altharting gesucht haben sollen. Sie fanden sie nicht, da es sich ja nur um eine zu Leonding gehörige Ortschaft handelt.

Therese K i m m e r s t o r f e r, Grieskirchen.

10. Alte Mehlnamen.

Im oberen Mühlviertel sind für das Mehl folgende Bezeichnungen bodenständig: Das Roggenmehl heißt Kern- oder Bachmehl, das Weizenmehl dagegen Gemmelmehl, das schönste Weizenmehl Mundmehl, das Weizenmehl aus der Rastmühle Dampfmehl. Die Mehlabfälle sind das Saumehl. Das Futtermehl heißt Pollmehl, wenn es vom Weizenmehl kommt und Braunpollmehl oder Ruhmehl, Gasmehl, wenn es vom Roggen stammt. Aus Pollmehl wurden Futterkuchen gebacken, die man früher auch „pollerner Giasel“ nannte. Giasel, Giasl ist die Rostform für den Taufnamen Matthias. Der Ausdruck „Das Mehl pollert“, bedeutet, daß es einen Geruch hat.

Johann M a n r h o f e r, Haslach.

11. Da Kochatmann.

Der Kochatmann war bis Ende der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts im oberen Mühlviertel eine kleine Hausierhandelsgeistenz. Er trug über die Schul-