

Heimatgabe



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

Verlag R. Piengruber, Linz.

16. Jahrgang 1935.

1. u. 2. Heft.

Inhalt:

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

Bausteine zur Heimatkunde:

Franz Xaver Müller, Eduard Jöhre	43
Dr. Konrad Schiffmann, Keplers Wohnung in Linz	48
Dr. Ernst v. Nitscher-Falkenhof, Die Nömerstraße Kirchdorf a. d. Krems—Klaus	51
Martha Kihl, Von der älteren Kremsdaler Frauentracht	53
Dr. August Jöhre, Die Goldhaubenkunst in Linz	57
Eduard Heinisch, Pflanzen im Kinderspiel	58
Dr. Franz Schmutz-Höbarthen, Sagen aus Schenkenfelden und Umgebung	61
Ing. Franz Kirnbauer, Bergmännische Salzprüche aus Oberösterreich	65
Dr. Gustav Gugenbauer, Linzer Witz vor 200 Jahren	68
Felix Kreindl, Die Mühlviertler Bröselmaschine	78
Hermann Mathie, Die Grubbergkapelle bei Haslach	82
Mimi 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 Kisslinger, 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 Virngruber, 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 Stündespiel.

Zu beziehen durch die

Buchhandlung R. Virngruber, Linz, Landstraße 34

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

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

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

Für den Kopfwehe. Nimb ein Ayr zerstoß mit Schallclar und gelbem, legß über undt empfühl Gott die würkhung.

Zu allen Schäden in den oħren. Zehrreibe das weiß von drei habel aħr, Undt rühr sie durch ein Tuech darzue thue hollersaft ein kleins kandl voll Undt schmier es in die ohren, es hülfft.

Weħr n i t w o h l h ö r t. Der nemb amäñs aħr, thue es ein glaħ, vermachß Undt grabts Otaglang in ein amäñshaufn, so wirdt es zu waßer, sez sie an d sonnen, so wirdt es klar wie golt, tröpfl in die ohren, so wirstu wohl hören.

Wann eins nit schlafen mag ein guetes Pflaster. Nimb Peterfillkrauth, zerreibz zwischen zwei Kiechlsteinen, thueß zwischen tüechl, 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 angelegten, 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 Baumblüte und die schon von A. Kaltenbruner 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 Weisse Bratbirne¹⁾, welche den, fast möchte man sagen, weltberühmten „Stainzer Most“ (Steiermark) liefert, bei uns als Banknotenbirne, Feldbirne, Grüne Lederbirne, in St. Florian als Griesbirne, in Steyregg als grüne Seilerbirne, in Goldwörth aber als Augelbirne bezeichnet. Dagegen ist die aus Oberösterreich stammende und in der Gegend von Kremsmünster und Mauthausen am meisten verbreitete Grüne Winawizbirne hier meistens als Wällizbirn aber auch als Innerwizbirn, Heinrichsbirn und Fahlbirn bekannt. Die Rote Winawizbirne, welche ebenfalls einen schönfärbigen und guten Most gibt, wird bei uns mitunter Rote Länglerbirn (Alhaming), späte Rotbirn, Rotlandbirn und in Plesching Reinetbirn genannt. Vielleicht ist auch die Steyregger Mostbirne, welche in Ansfelden Rote Winterbirne, in Walding Rote Birne und in Breitenschützing Laschbirne heißt, nichts anderes als die Rote Winawizbirne. Die hier unter Rotbirne, Blutbirne oder auch als Oberösterreichische Rotbirne bekannte Rotfleischige Mostbirne 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 Feildlbirne, welche in Oberösterreich entstanden und von hier aus in die angrenzenden Länder verbreitet wurde, wird bei uns auch als Feildlbirn, Fößlbirn und als Graue Krautbirne bezeichnet und ist zwar eine gute Dörr-, dafür aber minderwertige Mostbirne. Oberösterreichische Mostbirnenarten sind weiters: Die Rote und die Grüne Pichelbirsbirne, auch Püller-, Püller-, Büli- oder Frauenbirn genannt. Die erstere ist als Klezenbirne besonders bevorzugt, letztere gibt einen zwar leichteren, aber sehr haltbaren Most, welcher sich leicht klärt. Allgemein bekannt sind die Landlbirnen. Es gibt eine Große und eine Kleine Landlbirne. Beide sind in Oberösterreich entstanden und haben nicht wenig zur Wertschätzung des oberösterreichischen Mostes beigetragen²⁾. Auch die Leidlbirne, pomologisch Grabeenbirne genannt, gehört zur Familie der Landlbirnen, doch ist ihr Most weniger gut haltbar. Auch die Guratsfelder Mostbirne, 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 Kroneder heißt sie in Frankenmarkt Grasbirne, in Sagen Zürnerbirne, in Steyregg Teichbirne, in Grein Holzbirne, in Losenstein Grünbirne, in Eferding Wiesbirne, in Bulgarn Lehmbirne, in Babneukirchen Hauenbirne, in Gallneukirchen Fallusbirne, in Wallern Rudengruberbirne, in Kimppling Leidlsbirne und Eichkäzelbirne, in Eberstallzell Langstenglsbirne und in Hinterweißenbach Möselingmostbirne. Sie gibt einen guten, doch etwas herben, aber langhaltbaren Most. Bekannt ist hier auch die Schmožbirne, deren Bäume mehr niedere, breite Kronen haben und bis ins höchste Alter (150 Jahre) fast jährlich reichlich tragen. Raum 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 Hellmonsöd als weiße Pullabirn, in Rohrbach bei St. Florian aber als Weiße Pillerbirne und Gelbe Pichelbirne 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 Liegel 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 Halbfundbirne, Mehlibirne, Bagabundenbirne, Rotwöllersbirne (Rotwirlasbirne) 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 Hangelbirne (Hoalbirn), in Steyregg auch Kurzstenglsbirne, 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 Landlbirnmost vorgezogen; und beim alten Lindemayr heißt es: „Mein alláliebst Trinká (is) da Haindlbirn-Most.“ Ein „Bänkbirnbaum“ wird schon im 17. Jahrhundert erwähnt und in einem Innviertler Gstanzl heißt es:

„Zinflbirn, Zanflbirn,
Holzöpfelmost,
Wann d' Holzöpfel zeiti wern
und dö grean Birn,
Aft geh'n ma af Uristing
Is Apfelloh 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 Scheibebirne, in Steyregg ebenfalls Hanlbirne genannt, die besonders um Klam und Kreuzen verbreitete Machländere Mostbirne, dann die Kapellen Mostbirne, welche hier als Große Oberländer bekannt ist und die Graue Holzbirne, in Kollerschlag Rotbasselbirne genannt. Die Große Mostpußer, so genannt, weil sie häufig zur Klärung minderwertiger Mösle verwendet wird, stammt ebenfalls aller Wahrscheinlichkeit nach aus Oberösterreich, heißt hier aber auch Gelbe Wellisbirne und Wörlesbirne (Innviertel), dann Mosfläuterbirn, Rasperlansbirn, Tafelbirne und Wödlbirne. Die in Linz zu Ehren W. Schleichers benannte Schleichers Mostbirne heißt eigentlich Grieblechner Mosbirne, während von der aus St. Florian stammenden Goldwärtler Lederbirne, welche ebenfalls erst bei der großen Moslbirnenschau 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 Klekendörren 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 Gemeine Pfundbirne, eine wegen ihrer Güte und Haltbarkeit geschätzte Frucht, sein Zeitgenosse J. Schmidberger nennt dann noch die Salzburgerbirne, die Zwiebogen- oder Weiße Mundnehbirn, die Große Rüfteleit sowie die Rüfteleit von Rheims und Punktierte Sommerdorn. Auch die Kaiserbirn, auch Weiße Herbst-Butterbirne genannt, führt er an. Raum eine derselben dürfte sich heute noch großer Beliebtheit erfreuen, denn ihre Empfindlichkeit für Kronheiten und Schädlinge beweisen, daß sie bereits degeneriert sind.

Bei den Apfeln 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 Weiher 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“ (geflückt) 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 wäre 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 Weißem 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 Pepin“ (ebensfalls 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 Zwetschkenarten. Im Hausruckviertel ist der Brünnerling, der dort aber fast allgemein Weinling genannt wird, und der Blankenapfel, im unteren Mühlviertel der Limoneapfel, Chrisovsker und ebensfalls der Brünnerling vorzugsweise angepflanzt. Es hat eigentlich jede Gegend ihre bevorzugte Sorte, so wird um Kirchberg der „Hüttenapfel“ und um Leonding der „Liefängl“ allgemein angetroffen.

Auch der „Fahlapfel“, 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 Mühlviertel, — besonders in den Steyreggerbergen — und in Aichberg bei Leonding. Auch am östlichen Traunufer sind fast nur Kirschbäume und dazwischen auch Zwetschken 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 Billwein (1824) folgendes: „Den Grund zur heutigen Ortschaft Traunstein („unterm Stein“) legten 4 Brüder (unbekannte Einwanderer) namens Oberleithner, durch Errichtung 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 Haupteinnahmsquelle „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 Besitz 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 Karling, Gaumberg.

Splitter und Späne.

Bergl. 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“ Allharting gesucht haben sollen. Sie fanden sie nicht, da es sich ja nur um eine zu Leonding gehörige Ortschaft handelt.

Therese Rimmerstorfer, Grieskirchen.

10. Alte Mehlmamen.

Im oberen Mühlviertel sind für das Mehl folgende Bezeichnungen bodenständig: Das Roggenmehl heißt Kern- oder Bachmehl, das Weizenmehl dagegen Semmelmehl, das schönste Weizenmehl Mundmehl, das Weizenmehl aus der Kunstmühle Dampfmehl. Die Mehlabfälle sind das Saumehl. Das Futtermehl heißt Vollmehl, wenn es vom Weizenmehl kommt und Braupollmehl oder Kuhmehl, Goasmehl, wenn es vom Roggen stammt. Aus Vollmehl wurden Futterküchen gebacken, die man früher auch „pollerner Hiasel“ nannte. Hiasel ist die Koseform für den Taufnamen Matthias. Der Ausdruck „Das Mehl pollert“, bedeutet, daß es einen Geruch hat.

Johann Mayrhofer, Haslach.

11. Da Kochatmann.

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