

Heimatgawe



Zeitschrift für oberösterreichische
Geschichte, Landes- und Volkskunde

Herausgegeben von
Dr. Adalbert Depiny

Verlag R. Pirngruber, Linz.

17. Jahrgang 1936.

1. u. 2. Heft.

Inhalt:

Dr. G. Brachmann, Herr Biedermeyer reist	1
Dr. Gustav Eugenbauer, Die gotischen Altäre in der Kirche zu Waldburg, D.-S.	15
Dr. Cornelius Breih, Franz Xaver Sühmayr (1766—1803)	21
Dr. J. Frih, Freistadt und das Sagersche Kriegsvolk (1610)	34
Dr. Hans Commedia, Der Schwerttanz aus Ost-Neumarkt, Mählarviertel	44
Paul Karnitsch, Zwei Hügelgräberfelder bei Kronstorf, Oberösterreich	53

Bausteine zur Heimatkunde:

P. Severin Leidinger, Eine Pastoralinstruktion	61
Dr. Hans Commedia, Diamantene Fischerhochzeit in Traunkirchen	69
Karl Martin Cämar, Johannistrunt	75
Annemarie Commedia, Trachtenbilder aus dem Werke: „Die Hsterr.-Ung. Monarchie in Wort und Bild“	78

Kleine Mitteilungen:

Dr. Viktor Winkler-Hermaden, Das Laienspiel	82
Dr. Adalbert Depiny, Inuvierker Erntedank	87

Buchbesprechungen	92
-----------------------------	----

Mit 16 Tafeln und 3 Abbildungen im Text.

Buchdruck von Max Kislinger, 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.

Pension

in Bad Sighl

Sainzenberg

im ehemaligen Kaiserpark, ganzjährig geöffnet.
Bürgerliche Preise. — Wiener Küche. — 17 gut
ingerichtete Zimmer. Ruhige, staubfreie Lage.

Geschäftsleitung: **S. Mann**

Johannistrunk.

In der alten oberösterreichischen Stadt Eferding, die so tief versteckt zwischen hohen Feldern und prangenden Gärten mitten in der fruchtbaren Ebene des „Landls“ liegt, gewinnt zur Sonnenwendzeit ein uralter Brauch Leben, seit Jahrhunderten geschützt und behütet von überlieferungstreuen Händen. Schon in der Zeit der Bauernkriege, so verkündeten die Aufzeichnungen des alten Eferdinger Lebzelterhauses Vogl, dessen jetziger Besitzer Altbürgermeister Franz V o g l ist, war es Brauch, daß am St. Johannstage und später dann auch am Peter- und Paulstage, also am 24. und am 29. Juni, Met geschänkt wird. Stattlich und patrizierhaft steht das alte, zweistöckige Haus der Familie Vogl mitten in der Häuserreihe des Eferdinger Stadtplatzes. Herrliche Arabesken und Stuckes zieren die weiten, hohen Fenster, wundervolle schmiedeeiserne Gitter wölben sich in kunstreicher Unordnung davor, alte Tore und Pförtlein gewähren Einlaß wie vor Jahrhunderten. Ein kühler, gotischer Hausgang führt nach rückwärts in den Hof, der als einer der ältesten und schönsten Haushöfe der Stadt gilt. Geschwungene Arkadenbögen bilden den Abschluß des ersten Stockwerkes. Nimmt es da nicht wunder, wenn gerade in einem solchen, vom Geist der alten Zeit durchwehten Hause ein alter Volksbrauch sicheren Hort hat und alle Jahre fröhliche Urständ feiert? Blättern wir nun ein wenig in der alten Familienchronik des Hauses Vogl in Eferding.

Der Name Johann Vogl, Stadtrichter von Eferding in der Zeit von 1766 bis 1768, steht da in altertümlichen Schriftzeichen aufgeschrieben. Er ließ auf das ehemals einstöckige Gebäude am Stadtplatz einen zweiten Stock aufsetzen und öffnete die großen Zimmer des geräumigen Hauses für den damals schon alten Brauch des Metschänkens zu frohem Tanz und zu ehrbarer Festlichkeit. Und Blatt für Blatt berichtet von den Taten und Dingen des Geschlechtes Vogl, das so manchen Stadtrichter, Ratsherrn oder Bürgermeister stellte und sich so Verdienste erwarb wie wohl kaum eine zweite Bürgersfamilie in Eferding. Wird nicht alles lebendig, je länger wir weiterlesen, gewinnen die starren vergilbten Zeilen und Buchstaben nicht Gestalt und Form, treten nicht aus den raschelnden Blättern, die vor unseren Augen dämmerhaft verschwimmen, Männer und Frauen vergangener Zeiten und Jahrhunderte . . . ?

Hoch ging es her an jenem Sonnenwendtag des Jahres 1767, von dem wir nun berichten wollen. Denn damals wie noch heute löste der süße, bläuliche Trank die Zungen der ehrsamten Rats- und Spießbürger, die mit ihren Frauen, Söhnen und sittsamen Töchtern im patrizierhaften Hause am Stadtplatze zur Feier der Sonnenwende und zu Ehren St. Johannis dem guten Trunk alle Ehre antaten. Den ganzen Tag schon ist der Metkeller im Erdgeschoß geöffnet, reisende Kaufleute, Bauern aus der Umgebung und fremde Gäste, die abends wieder fort mußten, saßen dichtgedrängt auf den Eichenbänken und ließen sich den

seltenen Genuß munden, nun aber, da es gegen Abend geht, füllen sich die weiten Räume des Hauses von unten bis oben mit den erleseneren Gästen in feierlichen Festkleidern und froher Festlaune. Da saßen sie nicht bloß, wie schon erwähnt, in dem kleinen, kellerähnlichen Ausschankraum, der sogenannten „Methütte“, nein, auch in den hohen, gewölbten, gotischen „Vorhäusern“, in den großen Zimmern, bis in den zweiten Stock hinauf hatten sie an den langen, massiven Tischen und Bänken Platz genommen. In den schweren Leuchtern schimmerten blütenweiße Wachskerzen, die ebenfalls im Hause seit Jahrhunderten erzeugt wurden und deren guter Ruf weit hinaus über die Gemarken der Stadt ging, so daß von weither Bestellungen von Wachskerzen für Gottesdienst und Herrenstuben kamen. Denn Jahrhunderte lang haben nur Wachszieher und Lebzelter in diesem Hause gelebt. Und darum auch das Privileg des Metshänkens!

Es herrscht ein buntes Treiben. Hier wird in schweren Krügen Met in das oberste Stockwerk getragen, dort füllt ein dienstbarer Geist eben einem Wirt aus der Nachbarschaft den süßen Met in ein Fäßchen, denn auch alle vierundzwanzig Wirte der Stadt haben heute das Recht, hier Met zu holen und im eigenen Hause zu verkaufen und auszuschänken Auf einmal beginnen oben die Geigen zu singen, der Brummbaß hebt an zu sägen und der Dudelsack fängt an zu jodeln. Der fröhliche Tanz beginnt. In der wundervollen, schöngetäfelten Ehrentube des Hauses aber disputieren die Stadtgewaltigen eifrig und mit geröteten Gesichtern über die schlimmen Zeitläufte, über die Sorgen des Stadtkämmerers, der mit immer bekümmterer Miene in den Ratsitzungen vom leeren Stadtsäckel predigt und vom Sparen, von neuen Steuern, die das Land einzutreiben gewillt sei. In einer Ecke tuschelt man erregt über die drohende Gefahr der Pest, von der erst heute vormittag ein weitgereisfter Ratsherr aus Wels arge Kunde gebracht habe

Draußen aber hat sich die Sommernacht über die Stadt ausgebreitet. Ganz leise dringt von den Feldern und Wiesen herein das Summen und Singen der Grillen, das Plärren der Frösche gibt den Grundton der seltsamen Nacht, auf den Hügeln und Hängen um die alte Stadt verglimmen und verschwellen die letzten Sommernachtfeuer. Des Nachtwächters Ruf hallt über den großen Stadtplatz und mahnt die Gäste im alten Hause Vogl zur Heimkehr . . .

So erzählt die Chronik dann weiter, wie hier seit Jahrhunderten Volkstum und Väterbrauch gepflegt und gehütet wurde. Wir aber, die Nachgeborenen jener schöneren und kraftvolleren Zeit, fragen uns verwundert: Was ist eigentlich „Met“? Kurz gesagt: Uralter Süßtrank des Volkes, das ihn heute wie ehemals sehr schätzt und der in früheren Jahrhunderten neben dem beliebten Biere nie fehlen durfte. Warum dann gerade am Sommernachttag Met geschänkt wurde, liegt sehr im Dunkel. Vielleicht ist dieser einzigartige Brauch, den man selten in dieser reinen, volkstümlichen Form anderswo findet, zurückzuführen auf uralte Überlieferung, in der man das Fest der Sonnenwende mit ganz beson-

derem Gepräge beging. Offenbar fehlte damals auch der Met nicht, der neben seinem Wohlgeschmack den Vorteil einer rein natürlichen und äußerst delikaten Zubereitung hatte. Heute leeren wir den Metbecher zu Ehren Sanct Johannis, des großen Helfers und Heiligen, dessen Tag am Sonnwendfest gefeiert wird. Nun die Frage nach dem Rezept des Metes? Das ist eigentlich strenges Berufsgeheimnis! Jeder Lebzelter hat seinen eigenen Hundertsatz aus Honig, Wasser und Gewürzen (man denke dabei an Nelken und so weiter!), nach dem er seinen Met zubereitet. Im allgemeinen wird der Met auf folgende Weise hergestellt. Honig wird im Wasser gelöst, mit guten, bekömmlichen Gewürzen versetzt, aufgekocht und dann in ein Faß gefüllt, wo er bestimmte Zeit zu gären hat. Für den Ausschank wird dann dieser an sich zu schwere Trunk mit nicht gegorenem Met oder mit Wein vermischt. Jetzt ist er fertig und das Fäßchen harret des Tages, an dem der dunkelbraune, ölige Met in die Krüge und Becher perlen kann.

Auf alle Fälle müssen unsere Ahnen über einen stärkeren Magen verfügt haben als wir, denn in alten Aufschreibungen heißt es, daß häufig Wallfahrer am Ziele ihrer Fahrt, zu dem sie nüchternen Magens wallten, als Frühstück Met aus großen Schüsseln löffelten. Auch die Volksmedizin bemächtigte sich des Metes als Sympthiemittel gegen Kreuzweh.

Heute kann man sich den Metgenuß nicht mehr vorstellen ohne den Pumpernickel, eine prächtig mundende Lebkuchenart. Er ist aus Honigteig, der aus Kornmehl mit verschiedenen Zutaten an Gewürzen, Mandeln und Rosinen bereitet wird, hergestellt. Der Pumpernickel hielt erst vor hundert Jahren seinen Einzug im Eferdinger Metkeller und verdrängte durch seinen Wohlgeschmack sogleich alle anderen Gebäcksarten. Früher aß man zum Met Semmeln, Ripferl, Limonitafel oder Schifteln, die gleichfalls Honiggebäck waren und vielleicht als die Vorläufer des Pumpernickels angesehen werden können. Man kann sich lebhaft vorstellen, daß den Franzosen, als sie 1800, 1805, 1809 durch Eferding zogen und teilweise einige Tage daselbst blieben, der süße Met und die knusperigen Schifteln sehr willkommen waren. Manche Stellen der Hauschronik melden davon, daß die Franzosen sehr erstaunte Gesichter machten, in dem als barbarisch verschrienen Lande solch süßes, auch den Franzosen würdig erscheinendes Gebäck anzutreffen.

Auch heute noch zieht der Zauber der Sonnwendnacht die Bürger von Eferding nach dem „Feuerschauen“, das ist der alljährliche, abendliche Ausflug vor die Stadt, wenn auf den Hügeln und Höhen ringsum die Sonnwendfeuer leuchten, und auch hinab in den altvertrauten, gastlichen Metkeller des Hauses Vogl. Wie es vor Jahrhunderten war, ist es noch heute. Schlank, weißrindige Birkenstauden verbreiten ihren feinen, berauschenden Duft und schlagen jeden Besucher alsogleich in ihren naturnahen Bann. Weiße Wachskerzen brennen auf den schweren Tischen. Aus dem unteren Kellergelaß dringt der eindringliche süße

Duft des Metes und vermischt sich mit dem Hauch der Birke. Nur an die Stelle der schweren Zinnhumpen sind freundliche Gläser und Flaschen getreten. Eines ist gleich geblieben, ohne den leisesten Schatten der Veränderung: die Stimmung und die Fröhlichkeit am Sonnenabend. Man muß es nur einmal erlebt haben.

Carl Martin E d m a i r, Eferding.

Trachtenbilder aus dem Werke „Die Österr.-Ung. Monarchie in Wort und Bild“.

Als Kronprinz Rudolf, der für alles Wertvolle auf dem Gebiete der Volkskunde vollstes Verstehen hatte, die Mitarbeiter seines Werkes „Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild“ aufrief, war einer aus dieser Schar auch mein Vater. Ihm verdanke ich wertvolle Hinweise auf die Art der Linienführung des Werkes, dessen Teil über die Tracht unseres Heimatlandes der Kremsmünsterer Stiftsherr Lambert Guppenberger, ein ausgezeichnete Kenner des Landes, zusammengestellt hat. Der unvergeßliche Künstler Moos Greil, dessen Bilder Landschaft und Tracht, Sitte und Brauchtum in echtster und bodenständigster Art schildern, hat dem Worte das Bild gesellt, und beides bildet nun einen Akkord „Oberösterreich“, der wert ist, vielen bekannt zu werden. Trachtenkundlich ist darin wichtig, was davon — vor rund 50 Jahren — „Tracht“ und „Träger der Tracht“ betrifft.

„Wenn man das Ohr lauschend an das Herz des oberösterreichischen Volkes legt, so schlägt es einem nach kurzem Zagen und mißtrauischem Bangen bald laut und voll entgegen, und man gewinnt dieses Volk lieb, das, sich selbst getreu an althergebrachter Sitte und altüberliefertem Brauche mit Zähigkeit und Pietät festhält.“ Mit diesen Worten beginnt Lambert Guppenberger, der echte Sohn seines Landes, die Ausführungen, die in Heft 4—6 Volkskunde bringen¹⁾. Der Vorzugspreis von 30 Kreuzern per Heft ermöglichte es d a m a l s, daß auch wenig Bemittelte sich Einblick in das Kronprinzenwerk verschaffen konnten, und die warme, herzensnahe Sprache des hochwürdigen Herrn ließen Quellen aufgehen, aus denen unsere Volkskundewissenschaft h e u t e gerne und oft schöpft — — „wer seines Volkes nicht vergißt, ist der Erinnerung vergewißt“ lautet ja ein alter Spruch. Und nun gehen wir über zu dem ersten Trachtenbild, das Greil uns aufzeigt und Guppenberger beschreibt — — das „Primisführen im Innviertel“. Die Ausstattung oder „Primis“ der Braut wird nach altem Brauche in feierlichem Zuge, meist am Vortage der Hochzeit, ins künftige Heim überführt. Oben auf dem festlich geschmückten Leiterwagen sind Betten, Kisten, Tische geschichtet, ganz zuoberst das Spinnradl und das buntbemalte Wiegerl für kommende Geschlechter, und je mehr Wagen zum Führen des Heiratsgutes notwendig sind, umso „nobler“ traben die vier Rösser; voran zieht die Musik, dann kommen die buntgeschmückten Wagen; ihnen folgt die Brautküh mit der Kalbin, von