

**J**AHRBUCH  
DES  
MUSEALVEREINES  
WELS

**1956**

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Abbildungsverzeichnis . . . . .	8
Vereinsbericht 1955 . . . . .	9
Die städtischen Museen in Wels im Jahre 1955 . . . . .	13
KASSIUS HALLINGER: Neunhundert Jahre Benediktinerabtei Lambach	17
JOSEF ROHRHOFFER: Eine geologische Orgel in Aschet . . . . .	30
EDUARD BENINGER: Die bronzezeitlichen Grabhügel von Wimsbach- Traun . . . . .	32
EBERHARD KRANZMAYER: Die Ortsnamen des Bezirkes Wels als sied- lungsgeschichtliche Quelle . . . . .	49
GILBERT TRATHNIGG: Von der Welser Lebzelterei . . . . .	65
Das Rohmaterial und seine Verarbeitung . . . . .	66
Die Lebzelter in Oberösterreich . . . . .	71
Welser Lebzelter im 16., 17. und 18. Jahrhundert . . . . .	72
Die Welser Lebzelterei im 19. Jahrhundert nach den Geschäftsbüchern der Lebzelterei Urban . . . . .	76
Von den Modeln und ihrer Symbolik . . . . .	81
Die Wachswaren . . . . .	85
Anhang . . . . .	88
ERNST BURGSTALLER: Erntegeräte und -Arbeitsmethoden in Ober- österreich . . . . .	90
HEINRICH L. WERNECK: Das Haus des Bauern . . . . .	117

## ABBILDUNGSVERZEICHNIS

a) Zu E. BENINGER, Die bronzezeitlichen Grabhügel von Wimsbach-Traun. S. 32—48.

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Grabhügel auf Parz. 23/2 nach der Durchstöberung 1840 . . . . . | nach S. 48 |
| 2. Grabhügel auf Parz. 23/1 nach Kontrollgrabung 1955 . . . . .    | nach S. 48 |
| 3. Fundstelle des Grabes 1867 . . . . .                            | nach S. 48 |

b) Zu E. BURGSTALLER, Erntegeräte u. -Arbeitsmethoden in Oberösterreich. S. 90—116.

- |   |           |
|---|-----------|
| 4. Fünfer-Mandl, Feldkirchen, Bez. Braunau . . . . .      | vor S. 49 |
| 5. Hiefeln (Schober), Gschwend bei St. Wolfgang . . . . . | vor S. 49 |
| 6. Schober, Klaus a. d. Pyhrnbahn . . . . .               | vor S. 49 |
| 7. Schober, St. Agatha . . . . .                          | vor S. 49 |

c) Zu G. TRATHNIGG, Von der Welser Lebzelterei. S. 65—89.

Lebzeltmodellen:

- |   |            |
|---|------------|
| 8. Barockherr. 1740. H 585 mm B 265 mm . . . . .      | nach S. 64 |
| 9. Barockdame. 1740. H 585 mm B 265 mm . . . . .      | nach S. 64 |
| 10. Zeilengebäck: Fische. H 125 mm B 395 mm . . . . . | nach S. 64 |
| 11. Herz 1792. H 275 mm B 222 mm . . . . .            | vor S. 65  |
| 12. Herz 1871. H 432 mm B 372 mm . . . . .            | vor S. 65  |
| 13. Wickelkind. H 205 mm B 69 mm . . . . .            | vor S. 65  |
| 14. Stern. H 195 mm B 170 mm . . . . .                | vor S. 65  |
| 15. Fisch 1796. H 290 mm B 100 mm . . . . .           | vor S. 65  |

### Abbildungsnachweis

E. Beninger (1—3), E. Burgstaller (4—7), Bundesdenkmalamt, Lichtbildstelle (8—15).

## BILDER UND KARTEN IM TEXT

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Geologische Orgel von Aschet bei Wels . . . . .                                 | S. 30  |
| 2. Die bronzezeitlichen Hügelgräber von Traun, Katastralgemeinde Badlohe . . . . . | S. 34  |
| 3. Draufsicht und Aufriß zweier Gräber . . . . .                                   | S. 40  |
| 4. Funde von Wimsbach-Traun 1840, 1842/43, 1867, 1933 und 1935 . . . . .           | S. 43  |
| 5. Lebzelterei-Werkstätten der Landesinnung Linz . . . . .                         | S. 72  |
| 6. Erntegeräte in O.Ö.: Sense u. Sichel . . . . .                                  | S. 93  |
| 7. Erntegeräte in O.Ö.: Geräte zum Aufheben u. Binden der Garben . . . . .         | S. 97  |
| 8. Garbenstände in O.Ö.: Aufbau der Garbenstände . . . . .                         | S. 101 |
| 9. Garbenstände in O.Ö.: Korn, Weizen . . . . .                                    | S. 103 |
| 10. Garbenstände in O.Ö.: Namen . . . . .  | S. 105 |
| 11. Erntegeräte in O.Ö.: Dreschgeräte . . . . .                                    | S. 107 |
| 12. Erntegeräte in O.Ö.: „Ausschlagen“ des Getreides . . . . .                     | S. 111 |
| 13. Wanderdrescher in Oberösterreich (bis um 1900) . . . . .                       | S. 115 |

J. Rohrhofer (1), E. Beninger (2—4), G. Trathnigg (5), E. Burgstaller (6—13)

## VON DER WELSER LEBZELTEREI

Die Lebzelterei gehört zu den Gewerben, die in ihren älteren Zeiten den Grundstoff aus dem umgebenden Land bezogen haben und ihre Erzeugnisse in Form von Lebkuchen, Met und Wachswaren zum größten Teil wieder dort abgesetzt hat. Neben einem gewissen Teil, der in der Stadt selbst verkauft wurde, neben den Kerzen und Votivgabenlieferungen an Kirchen war der Hauptabsatz in der Umgebung der Stadt, wohin der Lebzelter bei Kirchtagen und Märkten selbst hinausfuhr und von seinem Stand weg verkaufte. Die Wechselwirkung zwischen Stadt und Land im Kreislauf Produzent, gewerbliche Verarbeitung und Käuferkreis wird hier deutlich. Die Blütezeit der Lebzelterei bedingt in der Umgebung des Gewerbesitzes eine leistungsfähige Imkerei als Nebenbetrieb der Landwirtschaft. In den alten Lichtamtprotokollen des Stadtarchivs Wels werden immer wieder Wachs-einkäufe aus der Umgebung von Wels und auch von Orten der weiteren Nachbarschaft wie etwa Kirchdorf erwähnt. Wenn im vorgelegten Material die Imkerei nicht mehr deutlich wird, sondern von Einfuhr aus anderen Landschaften abgelöst erscheint, so weist dies auf deren Niedergang in unserem Gebiet hin. Kundfahrten im Bezirk haben deutlich gezeigt, daß auch in Bauernhäusern, die heute keinen Bienenstock mehr besitzen, alte Formen von Bienenstöcken oft in großer Zahl anzutreffen sind. Eine bäuerliche Wachspressen, die für unser Museum erworben werden konnte, war zuletzt als Fruchtpresse in Verwendung. Übrigens ist auch mit Lohnaufträgen von seiten der Zünfte zu rechnen, die zumindest für einen Teil ihres Kerzenbedarfes Wachs aus den Beständen liefern konnten, die sich aus den Strafen der Gesellen und Meister ansammelte. Bemühungen in der Regierungszeit Kaiserin Maria Theresias, die Bienenzucht<sup>1)</sup> im Lande zu heben, blieben, auf größere Sicht gesehen, ohne durchschlagenden Erfolg.

Die vorliegende Arbeit beruht in den Teilen, die auf Welser Material aufbauen, auf dem Bestand an Lebzelt- und Wachsmodele der Konditorei Urban, Wels, die sich im Burgmuseum der Stadt Wels befinden, sowie auf alten Geschäftsbüchern dieser Firma. Außerdem hatte Herr Ernst Ur-

<sup>1)</sup> A. Hoffmann, Wirtschaftsgeschichte des Landes Oberösterreich, Bd. I, Linz 1952, S. 291. — Patent vom 28. 4. 1775, Maria Theresia, Gesetze, Bd. 7, S. 208. — Bericht des Kommerzienkongresses für das Jahr 1765, Hofkammerarchiv Wien, NO. Kommerz-Fasz. 120 rot. — Beidtel, Staatsverwaltung, Bd. I, S. 101. — Stauber, Ephemeriden, S. 397. — F. Bohdanowicz, in Mitteilungen über Bienenzucht, Jg. 45, (1934), S. 156 ff., 170 ff., 190 ff. — Belege für Wachsstrafen bieten zum Beispiel die Satzungen der Innung der Fleischhauer, Schuhmacher, Schneider und Maurer in Wels. — Meindl, Geschichte der Stadt Wels, II, S. 42, 46, 47 und 54.

bann und seine inzwischen verstorbene Mutter die Liebenswürdigkeit, zahlreiche Angaben aus ihrer eigenen Erinnerung zu geben. Außerdem wurde das Aktenmaterial des *Landesarchives Linz*, Schubert Lebzelter, benützt. Auch Geschäftsbücher und Modeln, die in der alten Lebzelterei *Vogel in Eferding* noch vorhanden sind, konnten zum Vergleich herangezogen werden.

### Das Rohmaterial und seine Verarbeitung

Wenn man heute über die Lebzelterei sprechen will, ist es zunächst notwendig, das Material zu den Lebkuchen zu behandeln, denn aus diesem ergibt sich der Zusammenhang zwischen der Lebkuchenerzeugung, der Herstellung von Met und den verschiedenen Wachsarbeiten (Kerzen, Votive) einerseits und der Modelherstellung andererseits.

Ein wichtiger Hauptbestandteil der Lebkuchen ist der Honig. Honig wurde aber früher nicht geschleudert bezogen, sondern in Fässern in ungeschleudertem Zustand. Honig und Wachs waren also nicht getrennt. Die Honigverwertung führte zu der Herstellung von Lebkuchen und Met, die Verarbeitung des anfallenden Wachses zu der Herstellung von Kerzen, Votiven, Wachsstöcken und Posselarbeiten, zum Teil auch zu Wachsmodellierungen. Während die Wachsbleiche eine Sommerarbeit war, erfolgte die Weiterverarbeitung vor allem im Winter, also in der Zeit, in der eine Haupterwerbsquelle, der Verkauf auf Kirchtagen und Märkten, ausfiel.

Der alte Lebkuchenteig bestand aus gekochtem Honig, der überkühlt mit Roggenmehl vermischt wurde, bis er einen modellierbaren Körper bildete. Monatelang mußte der Lebkuchenteig im Keller ablagern, ehe er verwendet wurde. Als Treibmittel wurde Pottasche verwendet. Der Ausdruck „ledig“, den man in alten Rezepten öfters findet oder von alten Lebzelterern hören kann, bezeichnet einen stärker gekochten Honig. Er zerfließt beim Backen stärker und treibt mehr. Für die Modellebzelterei wird ein „sperrer“ Teig verwendet. Das heißt, der Honig ist weniger stark gekocht worden, so daß der Teig beim Backen die Modelform gut behält.

Der Nürnberger Lebkuchen unterscheidet sich von dem Figurenlebkuchen vor allem durch die Teigzusammensetzung. Der Teig ist lockerer, mit verschiedenen Zusätzen; der Lebzelt dieser Art wird glasiert.

Der Modellebzelt jedoch wurde nie glasiert. Jedoch wurde er zumindest im ausgehenden 19. Jahrhundert vielfach mit einer Mischung von Zucker und Eiweiß mit einem Spritzer Essig oder Zitronensäure übergittert („beest“) oder dünn mit Eigelb überstrichen („übergelänt“).

Auch beim Met sind verschiedene Arten erzeugt worden. Der unvergorene Met wurde als „süßer Met“ bezeichnet. In Wels und in anderen Orten wurde er im Geschäft nicht in Gläsern serviert, sondern in kleinen

Schüsseln, und daraus gelöffelt<sup>2)</sup>). Dazu wurde eine Semmel verzehrt. Der „starke Met“ war vergoren. Sein Geschmack wurde durch Ablagern besser und erinnerte an schwere griechische Weine. Jahrelanges Ablagern machte ihn zur Delikatesse. Als dritte Art wurde halbstarker Met verkauft, der mit Wein verschnitten war.

Der einfache Met wurde nur aus Honig, feiner Met aus Honig, Wasser und Gewürzen, darunter Hopfen, hergestellt.

Der Bedarf an starkem Met schwankte nach Gegenden ziemlich stark. In den mettfreudigsten Gegenden war er höchstens ein Viertel, sonst häufig noch weniger des Verbrauches von süßem Met. In Gunskirchen wurden, um ein Beispiel anzuführen, 1874 noch 5 Eimer süßer Met verkauft<sup>3)</sup>).

Nun zur Behandlung des *Wabenhonigs*. Die zusammengepreßten Waben wurden den Fässern entnommen und in großen Kesseln so weit erwärmt, daß das Wachs noch nicht flüssig wurde, wohl aber der Honig. Dieser wurde durch Behälter durchgelassen, in denen Birkenreiser als Filter lagen, an welchen die Wachsbestandteile hängen blieben. Der so gewonnene Honig wurde als Seim bezeichnet. Da nun die Wachsteilchen an den Birkenreisern noch stark mit Honig behaftet waren, wurden sie mit warmem Wasser gewaschen. Dieses war immer noch stark mit Honig durchsetzt und wurde als Nachseim bezeichnet. Es wurde nach Zusatz von Honig oder Wasser — je nach dem Honiggehalt — zur Metherstellung verwendet.

Das gewonnene Rohwachs kam auf die Bleiche. Auf dem Grundstück Bahnhofstraße 8 steht noch heute das 1735 bereits erwähnte „Zerlaßhaus“. Dort befindet sich auch der große Grander aus Stein, der für die Wachsarbeiten benötigt wurde. Die Bleiche wurde auf der „Brücke“ durchgeführt.

<sup>2)</sup> Solche Metschüsserln aus Zinn sind noch im Besitz der Kaffeeconditorei Vogel in Eferding erhalten. — An Markttagen kamen vormittags in Wels die Bauern und Bäuerinnen auf ein Schüssel Met und aßen dazu eine Semmel.

<sup>3)</sup> Über Met im öö. Brauchtum vgl. E. Burgstaller in ÖÖ. Heimatblätter, Jg. 10, (1956), S. 85—92. Als Zeitpunkt für den Genuß von Met nennt er österliche Beichte, Kirchweih, Sonnenwende, Fronleichnam und Liebstattsonntag. Seltener Weihnachten, Godentag, Firmung, Hochzeit, Verwandtenbesuch und vereinzelt beim Einsteigen von Dienstboten, beim Weizenschnitt und beim Honigschleudern. Unsere Angaben beziehen sich im wesentlichen auf die Kirchweihfeste bzw. Jahrmärkte. Sie sind über das ganze Jahr von Lichtmeß bis Weihnachten verteilt. Nach der Überlieferung der Firma Urbann-Wels kauften die Bauern am Stephani-Kirchtage Met für Neujahr.

Zum Ende der Metherstellung im 19. und 20. Jahrhundert ist zu bemerken, daß einerseits das Aufkommen des Eisessens und andererseits das Unrentabelwerden der Metherstellung dies bewirkte. Unrentabel wurde die Metherstellung in dem Augenblick, in dem nicht mehr Honigwasser bei der Trennung von Honig und Wachs als Nebenprodukt anfiel. Gleichzeitig verlagerte sich die Kerzenherstellung vom kleinen und kleineren Handwerksbetrieb in Fabriken und es ging die Lebzelterei zurück. Dies war durch Konditorwaren bzw. durch eine geänderte Geschmacksrichtung mitbedingt. Bei Burgstaller a. a. O. 51 finden sich Zeitangaben über das Abkommen der Metherstellung. Dort auch Betonung der Bedeutung von Kriegen für das Abkommen vom Brauchtum.

Dies waren Holzeinsätze mit Schilfrohr, die mit Leinen bespannt waren. Auf diesen wurde das Rohwachs unter ständigem Besprengen mit Wasser von der Sonne gebleicht. Das gebleichte Wachs, das für die Winterarbeit aufbewahrt wurde, hieß „Blühe“. Dieser Betrieb wurde 1918 eingestellt.

Der Vorgang bei der Kerzen- und Wachsstockerzeugung soll wenigstens kurz gestreift werden. Grundsätzlich sind es zwei verschiedene Arten der Herstellung. Einmal der Guß der dicken Kerzen: Neben dem Ofen mit dem Wachsessel steht ein drehbarer Baum, auf dem für die verschiedenen Längen der Kerzen verschiebbar eine Scheibe von etwa 1 m Durchmesser befestigt ist. An gabelartigen Hähchen am Rand wird der zugeschnittene Docht befestigt, der jeweils dann übergossen wird, wenn er bei der Drehung der Scheibe genau über der Mitte des Kessels hängt. Die Kerze wird in einzelnen dünnen Schichten gegossen, die jeweils bei einer Umdrehung der Scheibe soweit erkalten, daß die nächste darüber gegossen werden kann. Hat die Kerze am oberen Ende die richtige Stärke erreicht, wird sie umgehängt, so daß der dünnere Teil, der früher nach unten hing, nun das obere Ende bildet. Die zweite Art für Wachsstöcke und dünnere Kerzen ist die Wachszieherei. Hierbei läuft der Docht über zwei Trommeln, zwischen diesen befindet sich in der Mitte ein kleinerer Wachsessel, in den der Docht hineingedrückt wird. Durch eine Abstreifvorrichtung wird dafür gesorgt, daß sich gleichmäßig dicke Schichten bei jedem Durchgang des Dochtes durch den Wachsessel bilden, deren Stärke gerade so groß ist, daß sie am Weg zwischen Kessel und Trommel erstarrt. Der Docht mit seiner immer stärker werdenden Wachsumhüllung wird nun so lange hin und her abgetrommelt, bis die für die einzelnen Sorten verschiedene Stärke erreicht ist. Votivkerzen in der Stärke unserer Weihnachtskerzen, Wachsstöcke und dünnere Kerzen können auf diese Art erzeugt werden. Um nun die richtigen Längen zu bekommen, wird als letzter Arbeitsgang bei der Zieherei-Einrichtung wieder abgetrommelt. Das Halbfabrikat geht aber nicht mehr durch das Wachsbad, sondern wird in Stücke geschnitten, die über Nacht in ein warmes Wasserbad kommen. Am nächsten Tag werden nun die Stücke glatt gewalkt und der Kerzenkopf wird mit einem Brettchen ausgeformt.

Die Wachsvotive, die in Formen gegossen werden, entstehen in der Art, daß der Holzmodel über Nacht in Wasser gelegt wird und sich mit diesem vollsaugt. Dadurch erstarrt das in den Holzmodel gegossene Wachs sofort und bindet an keiner Stelle mit dem Holz. Hat die erstarrte Schichte die gewünschte Dicke erreicht, wird das überschüssige Wachs ausgegossen.

Die weiteren Arbeiten führen dann in das kunstgewerbliche Gebiet, gleich ob es sich um das Verzieren der Kerzen durch „Zwicken“ oder ob es sich um Wachspoussierarbeiten oder um Modellierarbeiten handelt.

Bei der Frage der Modelherstellung nehmen die einen an, daß

die Lebzelter ihre Modeln selbst hergestellt haben, während andere zu dem Schluß kommen, daß die Modeln von Bildschnitzern stammen und im Auftrag hergestellt oder gekauft wurden. Nun ist sicher zuzugeben, daß die Herstellung von Met, das Herausschlagen von Lebzelten aus vorhandenen Modeln und die Erzeugung gewöhnlicher Kerzen und Wachsstöcke sowie das Gießen von Votiven aus Modeln keine besondere Kunstfertigkeit im Sinn einer kunstgewerblichen oder gar künstlerischen Betätigung erfordert. Anders wird es, wenn man die Wachsarbeiten betrachtet, die unzweifelhaft von solchen Werkstätten selbst hergestellt wurden. Auch wenn man von den Wachsfiguren absieht, die früher als Heiligenbilder unter Glasstürzen vielfach in Wohnungen aufgestellt waren, so sind gerade die Ausschmückungen von Kerzen und von Wachsstöcken oftmals Arbeiten, die sehr großes künstlerisches Geschick erforderten. Die Wachsbosselarbeiten und die Herstellung von solchen Heiligenbildern sind durchaus kunstgewerblich bis künstlerisch zu bewerten. Wer das kann, kann sicher auch das Stechen von Formen übernehmen. Übrigens darf man daran erinnern, daß auch heute noch die Zuckerbäcker bei der Herstellung von besonderen Arbeiten aus Zuckermasse oder Marzipan sich durchaus bildhauerischer Fertigkeiten bedienen müssen, wenn das Material auch vergänglich ist und in kürzester Zeit aufgegessen wird.

Entscheidender aber sind Beobachtungen, die man bei der Übernahme von geschlossenem Werkstättenmaterial machen kann. Wenn sich unter den Modeln solche befinden, die begonnen wurden und noch nicht fertig gearbeitet sind<sup>4)</sup>, so spricht dies allein schon für Selbstherstellung. Dazu kommen noch Modeln, auf denen sich der Stecher durch Monogramme oder längere Schriftzüge verewigt hat, so der Model eines Pferdes<sup>5)</sup> mit der Inschrift 1871 *U(rbann) J(ohann). Gestochen von Wilb. Stadler Lebzelter aus Riedau* (vgl. auch Abb. 12 WST).

Auf Modeln<sup>6)</sup> finden sich die Monogramme *IP*, *AP* 1723 und *I AP* 1734 =

<sup>4)</sup> Beispiele unter den Modeln der Fa. *Urban* im Burgmuseum Wels.

<sup>5)</sup> Burgmuseum Wels, Inv. Nr. 755 U 56.

<sup>6)</sup> Burgmuseum, Inv. Nr.:

*IP*, *AP* bzw. *IAP* 841 U 142 (1704), 845 U 146 (1734), 18.074,

*GIQ*, *IGQ* 773 U 74, 772 U 73, 18.073, 18.070,

*FV* bzw. *FFL* u. *FVL* 838 U 139 (1792), 840 U 141, 831 U 132, 18.075,

*MW*, *IMWP* 742 U 93, 784 U 85, 827 U 128 (1822), 839 U 140, 826 U 127,

*IK* 793 U 94, 806 U 109, 807 U 108, 826 U 127, 852 U 153,

*IU* 735 U 36, 766 U 67, 823 U 124,

Unter *Prandtner*: *ILGD* 845 U 146,

unter *Vorderleitner*: *INS* 18.075, *GK* 741 U 42,

unter *Weilenböck*: *IT* mit verschlungenem *S* 829 U 130, 830 U 131,

*DST* 18.072, *IK* 852 U 153,

*IGAM* 839 U 140,

*AST* 830 U 131, 829 U 130,

unter *Urban*: *L SCH* 730 U 30, 785 U 86, *WST* 825 U 126.



*Johann Anton Prandtner*, Besitzer der Lebzelterei Schmidtgasse 20, seit 1722, *I. G. Q.* = *Josef Georg Querer*, Besitzer bis 1788 (Abb. 8 und 9), *FV*, *FLV* 1792 *FFL* 1792 (Abb. 11), *FVL* 1796 (Abb. 15) = *Franz Vorderleutner*, Besitzer bis 1801, *M. W.* = *Michael Weilenböck*, Nachfolger Vorderleutners, *JK* = *Johann Kollenz*, gestorben 1850, und *J. U.* = *Johann Urbann*, der Nachfolger von Kollenz.

Andere Monogramme stammen von Gesellen, deren Name zwar nicht aufzulösen ist, deren Beziehungen zu einem bestimmten Meister durch Monogramme der Schauseiten jedoch nachzuweisen sind. So hat für Johann Anton Prandtner ein *ILGD*, für Michael Weilenböck 1800 ein *IGAM* und für Johann Urbann ein *WST* (W. Stadler) und ein *LSCH* gearbeitet.

Durch Monogramme datierbar sind für Prandtner 3, für Querer 4 (Abbildung 8, 9), für Vorderleutner 6 (Abb. 11, 15), für Weilenböck 8, für Kollenz 5 und für Johann Urbann 8 Modeln (Abb. 12).

Hier ist auch die Überlieferung der Lebzelterei *Stohl* in Steyr anzuführen, auf die mich Herr Franz *Weninger*, der bekannte oberösterreichische Zunftforscher, aufmerksam machte. Nach dieser mußte jeder Lehrling, um Geselle zu werden, und jeder Geselle, um Meister zu werden, einen Model schnitzen.

Nun zur Ähnlichkeit der Formen. Mustert man den Bestand von Modeln einer Werkstätte, so fällt zunächst eine größere Gruppe auf, die man mühe-los mit jeder anderen Werkstätte austauschen könnte, ohne die Eigenart der Werkstätte merklich zu verändern. Eine kleinere Gruppe widersteht solchen Versuchen, weil sie in gleicher Art in anderen Modelgruppen nicht erscheint. Es sind dies meist Stücke, die auch innerhalb einer Werkstatt nur einmal vorkommen. Zu unserer Frage interessiert die erste Gruppe, die dadurch gekennzeichnet ist, daß sich von einer Art mehrere ähnliche Stücke in der gleichen Werkstätte vorfinden und daß ihr Gebrauch meist an bestimmte Anlässe gebunden ist. Es sind dies zum Beispiel die Fische, Scheiberln oder Harugzelten, Wickelkinder und dergleichen. Auch die Pferde, Reiter und barocken Damen oder Herren zählen hierher. Ist aber bei der ersten Gruppe ein bestimmter volkstümlicher Anlaß, für den eben eine bestimmte Art maßgeblich war, der Grund der Ähnlichkeit, so ist es bei den anderen wohl eine Vorlage: Das reichgestickte barocke Festkleid der Herren und Damen des Adels oder des reichen Bürgertums, das reichgeschirrte Pferd dieser Zeit oder der berittene Soldat, der Ulane etwa, der für eine bestimmte Zeit und für eine bestimmte Landschaft den Typ des berittenen Soldaten darstellt. Die Vorlage für diese Stücke sind nicht ältere brauchwürdliche Modeln, sondern die eigene Anschauung oder die verschiedenen volkstümlichen Druckwerke der Zeit. Darüber hinaus mußte aber bei Stücken, die überall verlangt wurden, eine Gleichartigkeit dadurch herauskommen, daß der Geselle durch das Wandern von Werkstätte zu Werkstätte, durch das Lernen hier und dort, eben zu einer gewissen Vereinheitlichung des Formenschatzes beitrug.

Es ist aber nicht so, daß der Eindruck der Gleichartigkeit bestehen bleibt, wenn man sich genauer mit den einzelnen Stücken beschäftigt. Sogar brauchwürdig so häufig gebrauchte Stücke, wie Herzen und Wickelkinder, weisen oftmals besondere Eigentümlichkeiten auf, die auch einzelne Zeiten in einer Werkstatt gelegentlich herausheben. Etwa die Zwillinge als Wickelkinder, die Johann Urbann in Wels besonders pflegte und ausgestaltete. In vielen Fällen wird es aber außerordentlich schwer sein, die Unterschiede zwischen den einzelnen Werkstätten wirklich zu erfassen.

### Die Lebzelter in Oberösterreich

Wenden wir uns der Lebzelterei in Oberösterreich zu <sup>7)</sup>. Die Lebzeltermeister waren hier ursprünglich der Wiener Innung als Viertellade angeschlossen. Nach einem Streit mit der Hauptlade beschlossen die oberösterreichischen Lebzelter sich selbständig zu machen, und der Linzer Meister Matthias Panholzer übernahm es, eine neue Zunftordnung auszuarbeiten und die kaiserliche Bestätigung zu erwirken. 1665 gelang ihm dies auch. Sechs Jahre später bildeten auch die Lebzelterknechte eine eigene Lade. Urkunden über die Lebzelterinnung sind im Linzer Landesarchiv erhalten. So für die Lebzeltermeister *Meisterbücher der Jahre 1636—1657*, ein *Meisterbuch von 1658 bis etwa 1760*, *Protokollbücher* und ein *Buch der Knechte 1677—1700*. Danach ergibt sich folgender Überblick über die Werkstätten <sup>8)</sup>:

Von 1636 bis in das 19. Jahrhundert hinein bestanden Werkstätten, die der Linzer Lade angehörten, in folgenden Orten: Perg (1), Enns (2), Freistadt (3), Gmunden (4), Grein (5), Grieskirchen (6), Haag (7), Haslach (8), Ischl (9), Kirchdorf (10), Kremsmünster (11), Leonfelden (12), Linz (13), Mauthausen (14), Neuhofen (15), Neukirchen (16), Peuerbach (17), Riedau (18), Schwanenstadt (19), St. Wolfgang (20), Steyr (21), Vöcklabruck (22), Wels (23), Weyer (24) und Windischgarsten (25).

Später, erst in dem Meisterbuch, das 1658 beginnt, sind Angehörige der Linzer Lade nachzuweisen in: Eferding (26), Hall (27), Mauerkirchen (28), Neumarkt (29), Oberneukirchen (30), Raab (31), Schörfling (32), Timelkam (33) und Waizenkirchen (34).

Erst in den Protokollen des 19. Jahrhunderts finden sich: Hofkirchen (35), Lambach (36), Obernberg (37), Ried (38), Schärding (39) und Sierning (40).

<sup>7)</sup> Schuber Lebzelter im Landesarchiv Linz. — Vgl. für diese Fragen und insbesondere für Linz: E. Straßmayr, Altlinzer Lebzelter, Heimatgaue, 14. Jg., (1934), S. 84 ff. — Der Linzer Lade gehörten auch Meister außerhalb des damaligen Oberösterreich an.

<sup>8)</sup> Die Erhebungen Ernst Burgstallers a. a. O., S. 91, ergaben außerdem Metzerzeugung in Altheim, Andorf, Mattighofen, St. Georgen im Attergau, Schärding und Weibern. Seine Liste wird durch unsere Aufstellung ergänzt. Die in Klammern gesetzten Zahlen sind Verweise auf unsere Karte.

Vereinzelte finden sich im 19. Jahrhundert auch Meister in Urfahr (41), Frankenmarkt (42) und Braunau (43).

Weitere Orte, die sich nur in den älteren Büchern finden, sind:

Meisterbuch 1636—1657: Amstetten (45), Aschach (46), „Denghelkamb“ (wohl für Timelkam verschrieben), Krumau, St. Peter, Unterwallsee, Wallsee, Waidhofen (44) und Würzburg im Frankenland.

Im Meisterbuch 1658 bis ca. 1760: Aschach (47), „Langfeld“ (vielleicht Längenfeld in Tirol), Kempten, Krumau, Mondsee (48) und Würzburg.

Eine übertriebene Innungsfreudigkeit kann man den Lebzeltern nicht gerade nachsagen. Gerade im 19. Jahrhundert ist es aus den Protokollen nicht leicht festzustellen, wo Werkstätten waren, denn die Meister kamen oft jahrelang zu keinem Innungstag in Linz und zahlten vielfach erst dann, wenn sie etwas von der Innung brauchten, also vor allem bei Lehrlingsaufnahmen und Freisprechungen. Mehr ersieht man aus dem Meisterbuch von 1658 an. Hier läßt sich feststellen, daß Linz drei Werkstätten, Steyr zwei, Wels bis 1675 drei, dann zwei Werkstätten hatte, zu denen im 19. Jahrhundert wieder eine dritte kam. Zwei Werkstätten waren auch in Haag und Haslach, ebenso in Windischgarsten, das bis 1677 drei besaß. Riedau hatte drei Werkstätten, Eferding und Grieskirchen hatten zunächst zwei Werkstätten; in Eferding wurde eine eingestellt, in Grieskirchen ging die eine in die andere auf.

Die Lebzelterordnung für Oberösterreich bringt wenig, was an dieser Stelle anzuführen wäre. Am interessantesten ist das Verbot, daß sich weder Meister noch Gesellen am Lebzeltspiel<sup>9)</sup> beteiligen und auch niemanden darin unterweisen durften. Erwähnenswert erscheint auch die festgesetzte Verkaufsspanne: 4 Pfennig auf einen Groschen (1 Groschen sind 12 Pfennig).

### Welser Lebzelter im 16., 17. und 18. Jahrhundert

Während der Hauptteil unserer Darstellung sich der Werkstätte Urbann zuwenden wird, auf der als erster nachweisbarer Lebzelter Paul Prandtner<sup>10)</sup> saß, soll hier zunächst kurz gestreift werden, was über die Lebzel-

<sup>9)</sup> Dieses Spiel ist wohl nicht mit dem von E. Burgstaller a. a. O. erwähnten „Lekkerlhacken“ gleichzusetzen.

<sup>10)</sup> ab 1630 Paulus Prandtner	1779 Franz Priester	1850 Johann Urbann
1687 Caspar Prandtner	1788 Franz Vorderleitner	1897 Ernst Urbann d. Ä.
1722 Anton Prandtner	1801 Michael Weilenböck	1936 Ernst Urbann
1735 Georg Joseph Querer	1843 Johann Kollenz	

Michael Weilenböck und Franz Priester erscheinen später unter den verarmten Meistern, die von der Innung unterstützt werden mußten.

Die zweite Welser Werkstatt besaßen 1657 bis 1705 Wolfgang Warmesberger, ab 1705 Mathias Anton Warmesperger, 1709 Georg Melchior Schückengruber, ab 1714 Joseph Prauner, ab 1752 Johann Sebastian Prauner, ab 1765 Anton Mayrhofer, ab 1795 Johann Mayr, ab 1821 Anton Stegbuchner, ab 1844 Karl Hauer; nach ihm folgten Josef Scherb und Josef Kolm. Die dritte Werkstatt, Melchior Frieß, wurde 1675 aufgehoben.

Die erste Werkstatt war Schmidtgasse 20, die zweite Schmidtgasse 16.

# LEBZELTEREI

Werkstätten der Landesinnung Linz

vom 1. Meisterbuch bis in das 19. Jahrhundert

vom 2. Meisterbuch bis in das 19. Jahrhundert

nur im 1. Meisterbuch

nur im 2. Meisterbuch

nur im 1. und 2. Meisterbuch

vereinzelt im 19. Jahrhundert

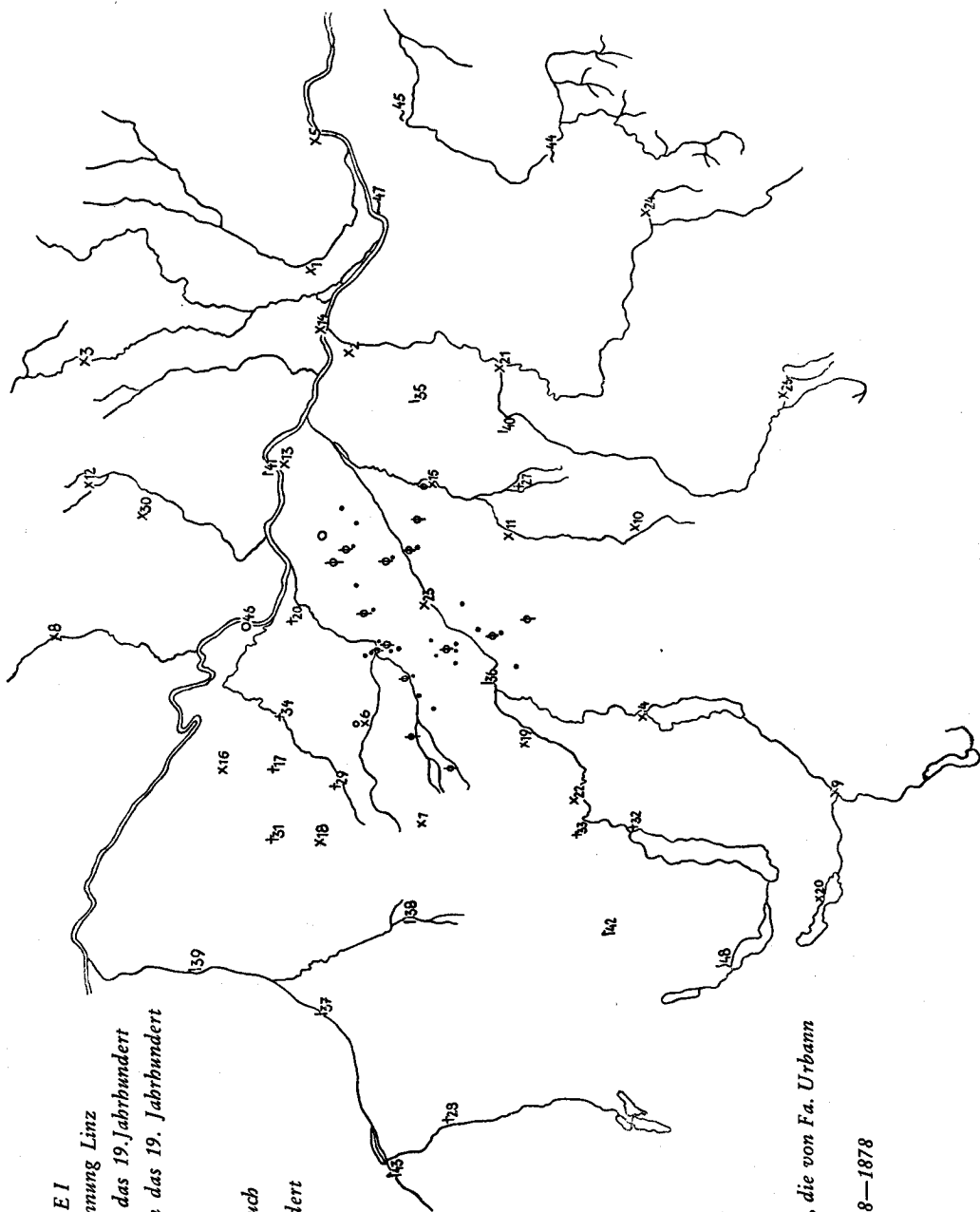
nur 19. Jahrhundert

X + ~ i o l r

Jahrmärkte und Kirchtage, die von Fa. Urbann  
besucht wurden

Weihnachtslieferungen 1868—1878

• φ



tere in Wels in der älteren Zeit bekannt geworden ist. Über die römische Lebzelterei in Wels wurde im vergangenen Jahr an gleicher Stelle (S. 118 ff.) im Zusammenhang mit einem römischen Model bereits berichtet. Erst im Ausgang des Mittelalters ist es möglich, in Wels wieder Lebzelterei nachzuweisen. Oswald der Lebzelter wird um 1481 mit einer Werkstatt in der hinteren Pfarrgasse genannt.

In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts finden wir in Betzetteln Veit Hoherentzer (1515), Wolfgang (1515 und 1519), Kranntzinger (1519), Neupeckh Jörg (1529), Newmair Hans (1529) und Leopold (1529). Stephan Rauscher ist 1543 bezeugt, er starb vor 1546. Gstettner Balthasar (1543) und Grueber Christoph (1545—1553) sind auch noch hier zu nennen.

Eine Lebzelter-Reihe ist bei der Familie Schmiedinger nachzuweisen. Leopold (1546), Ulrich (1554—1575), Georg (1575—1598) und Hans (1608—1611). Auch für die Padstümer (Badstebner) ergibt sich eine Reihe in Thoman (1571—1612), Stephan (1610) und Jobst (1612 bis 1637).

Vereinzelte Nennungen aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts sind Joachim Lannhäuser (1554), Alexander Steinhögl (1583 bis 1609), Konrad Wielland (1562), Remoth Achaz (1567—1602) und Stromayr Georg (1596).

Vor dem Einsetzen des Meisterbuches 1636 werden noch genannt: Reicherspucher Niklas (1617—1635), Pranddorfer Hans (1609 bis 1633), Prandtner Paul (seit 1630—1655). Pränerstetter Hans (1631). Sebastian Steyrer wurde 1633 Mitbürger, er starb 1657. Sein Nachfolger wurde Wolfgang Warmesberger (2. Werkstatt).

Aus den Mitbürger- und Bürgerbüchern der Stadt Wels können wir ergänzen, daß Steinhögl aus Hallein, Reicherspacher und Pränerstetter aus Linz, Prandtner aus Langenlois, Warmesberger aus Kremsmünster, Querer aus Eferding, Mayerhofer aus Schwanenstadt und Priester aus Salzburg nach Wels kamen. Melchior Frieß, der Inhaber der dritten, 1675 aufgelassenen Werkstatt, wurde 1638 Meister und Mitbürger in Wels. Er war vorher Bürger in Lambach.

Versucht man die Namen auf Werkstätten aufzuteilen, ergeben sich naturgemäß immer wieder Schwierigkeiten, weil einerseits zu wenig Daten vorliegen, andererseits auch bei anscheinend lückenlosen Reihen gelegentlich Nachrichten über die Aufnahmen als Mitbürger fehlen. Man kann aber annehmen, daß in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts sicher 3 Werkstätten in Wels bestanden haben. Ich möchte dies auch für die erste Hälfte des Jahrhunderts für sehr wahrscheinlich halten, es ist jedoch bis zur Gründung der Linzer Lade möglich, daß zeitweilig auch mehr Werkstätten bestanden haben. Erst in ihrer Zunftordnung wird das Vermehren der Leb-

zeltereien ausdrücklich verboten. Ob die Werkstatt von Reicherspucher und Prännertetter durch Todesfall oder Verkauf vor der Gründung der Innung an Prandtner übergang, konnte nicht festgestellt werden. Im Meisterbuch der Linzer Lade scheinen beide nicht auf, jedoch wäre es möglich, daß sie einer anderen Lade angehörten, wie ja auch dieser Werkstätten außerhalb des damaligen und zum Teil auch heutigen Oberösterreich angehörten. Nach den erhaltenen Daten ist es möglich, daß die oben erwähnte Reihe der Badstubner sich in der Werkstatt Frieß, die von Steinhögler, Prannndorfer, Steyrer in der Werkstatt Warmesberger fortsetzten. Die Werkstatt Schmidinger dürfte in die von Prandtner überzuleiten sein.

Obwohl bereits zu Beginn des 16. Jahrhunderts die Lebzeltergasse erwähnt wurde, das Gewerbe also als bedeutungsvoll anerkannt wurde, konnten diese Meister nicht Bürger, sondern nur Mitbürger werden. Ob die Bezeichnung Paul Prandtner's im Bürgerbuch 1722 als bürgerlicher Lebzelter zu Recht besteht, muß dahingestellt bleiben. Wohl aber hat Wolf Warmesberger dies erreicht und er wurde sogar Mitglied des inneren Rates. 1705 wurde sein Sohn Mathias Bürger und nach ihm auch alle späteren Lebzeltermeister in Wels. Bei ihm und bei Anton Prandtner findet sich noch der Vermerk, daß früher die Lebzelterei zu den Handwerken zählte, deren Meister nicht Bürger werden könnten. Angesichts des beträchtlichen Wachs- und Honighandels würden sie als Bürger aufgenommen, jedoch sei ihnen die Leutgebschaft mit Wein, Bier und Most verboten. Man darf vermuten, daß die Persönlichkeit von Wolf Warmesberger und sein Wirken diese Änderung herbeigeführt hat. Josef Prauner, der 1714 die Witwe des Georg Melchior Schickengruber, verwitwete Warmesberger, heiratete, wurde gleichfalls Mitglied des inneren Rates. Er war Verwalter des Spitalamtes.

Der Hinweis auf den beträchtlichen Wachs- und Honighandel erscheint zunächst als eine etwas gewundene Begründung. Sie ist es insofern, als sie auch den früheren Meistern das Bürgerrecht hätte sichern müssen, obgleich man nicht Verhältnisse des 18. und 19. Jahrhunderts einfach für das 16. und 17. Jahrhundert voraussetzen darf, so ergeben sich doch gute Vergleichspunkte. Nach diesen zu schließen ist die Begründung wegen des bedeutenden Umsatzes durchaus stichhältig.

Die ersten Preise für Lebzelten liegen aus dem Ende des 16. Jahrhunderts vor. Sie betreffen allerdings nicht Modellebkuchen, sondern Nürnberger Lebzelten, der aus einem feineren Teig besteht, mit Zusätzen und einer Glasur versehen ist und nicht aus einem Model herausgeschlagen werden kann, weil er die Form beim Backen nicht behält. In der Reiseabrechnung des Leonhard Aichinger, der den Propst von St. Florian im Jahre 1592 bei seiner Reise zur Einsetzung eines Pfarrers nach Vöcklabruck begleitete, welche im Stiftsarchiv St. Florian erhalten ist, werden Einkäufe in Wels

erwähnt. Genannt werden: Arzneien, 10 Paar Handschuh, ein halb Dutzend deutsche Karten, ein halb Dutzend Träppelinkarten und 2 Dutzend Nürnberger Lebzelten. Letztere kosteten 1 fl.

### Die Welser Lebzelterei im 19. Jahrhundert nach den Geschäftsbüchern der Lebzelterei Urbann

Die Geschäftsaufzeichnungen der Lebzelterei Urbann, die näheren Einblick in einen derartigen Betrieb geben, entstammen erst dem 19. Jahrhundert. Man ersieht aus ihnen, daß neben dem Verkauf im Geschäftshaus der Besuch von Jahrmärkten <sup>11)</sup> eine ausschlaggebende Rolle spielte. Der Verkauf durch Wiederverkäufer bot eine dritte Absatzmöglichkeit. Die Wichtigkeit der Jahrmärkte bzw. Kirchtage ergibt sich nicht nur aus der Höhe der Umsätze, sondern auch daraus, daß ein eigenes Geschäftsbuch für sie geführt wurde, das neben dem Datum bzw. der Benennung des Kirchtages auch das Wetter angibt. Dieses hat die Absatzhöhe nicht unwesentlich beeinflußt. Während die Lebzelterware im einzelnen nicht detailliert wurde, ist genau angegeben, wieviel Met mitgenommen wurde und um wieviel dieser zu viel oder zu wenig war. Wir haben daraus für das 19. Jahrhundert einen Durchschnitt der besuchten Märkte nach Dezennien berechnet, einerseits um gewisse Ausfälle durch Schlechtwetter und dergleichen auszuschalten, andererseits um das langsame Absinken der Lebzelterei nachzuweisen.

Zeitraum	durchschnittlich besuchte Märkte pro Jahr	davon in ungeraden — geraden Jahren	
1810—20	22	20	24
1821—30	21	19	24
1831—40	21	19	24
1841—50	25	24	27
1851—60	21	17	25
1861—70	17	13	21
1871—80	15	12	18
1881—90	13	11	15
1890—98	7	6	9

Abgesehen von einem gewissen Schwanken, das mit dem Alter der Besitzer zusammenhing, geht der Rückgang doch deutlich auf immer geringere Erträge zurück, die das Marktfahren im Laufe der Zeit als nicht mehr gewinnbringend erscheinen ließen. Die letzten Märkte wurden noch im 20. Jahrhundert besucht. Der erste Weltkrieg hat dann diese Art der Geschäftsführung ganz erlöschen lassen.

<sup>11)</sup> Kirchtage und Märkte und deren Beschickung siehe Anhang S. 88.

Auffallend ist das Schwanken zwischen den geraden und ungeraden Jahren. Alljährlich wurde nämlich nur ein Teil der Märkte besucht. Es sind dies *Offenhausen, Pichl, St. Georgen, Wallern, Wels* und *Wimbsbach*. Bis 1828 zählen auch *Holzhausen* und *Irnharting* dazu, die nach diesem Zeitpunkt nur in geraden Jahren besucht wurden. *Steinhaus* wurde 1831 bis 1863 jährlich, ab 1865 in ungeraden Jahren besucht. *Buchkirchen* wurde 1832—1878 in geraden Jahren, ab diesem Jahr jährlich besucht.

In ungeraden Jahren wurde *Grünbach* ab 1844, *Gunskirchen, Fallsbach* bis 1856, *Marchtrenk* bis 1852, *Breitwiesen* bis 1862, *Steinerkirchen* bis 1858 und *St. Peter* bis zum gleichen Jahr besucht. In ungeraden Jahren wurden *Haiding* bis 1865, *Schmieding* von 1841—1875, *Pichl* und *Weißkirchen* bis 1869 besucht. Vorübergehend wurden *Kematen* 1823—27, *St. Jakob* 1819—23, *Sommerain* 1814—17 und *Straß* 1846 bis 1860 besucht. Die näheren Ortsbestimmungen wurden im Anhang S. 88 gegeben.

Während der Grund für das zeitweilige Besuchen von Märkten und Kirchtagen auch mit dem Aufsteigen eines Ortes zusammenhängen kann, das Auflassen einer solchen Fahrt nicht nur im Minderertrag, sondern auch durch Vereinbarungen mit Wiederverkäufern bedingt sein kann, ist der Wechsel — nur jedes zweite Jahr — und die Auswahl der besuchten Orte von Vereinbarungen mit den anderen Lebzelteren abhängig. Dies kann allerdings bei der Neuaufnahme von Fahrten oder ihrem Abbrechen gleichfalls eine Rolle spielen. Diese Aufteilung der Orte — jährlicher Besuch, jedes zweite Jahr — läßt sich dadurch nachweisen, daß es Nachrichten gibt, daß irrtümlich ein Markt beschickt wurde, der einem anderen Lebzelter gehörte und dem dafür Ersatz geboten werden mußte <sup>12)</sup>.

Und nun die Erträge (Durchschnitt):

1813—1820	1975 fl 25 kr	1861—1870	671 fl 70 kr
1821—1830	1373 fl 38 kr	1871—1880	681 fl 30 kr
1831—1840	2175 fl 40 kr	1881—1890	555 fl 10 kr
1841—1850	2327 fl 20 kr	1890—1898	259 fl 90 kr
1851—1860	870 fl 60 kr		

Der Abfall von 2550 fl im Jahre 1850 auf 991 fl im Jahre 1851 dürfte mit dem Übergang von der Wiener Währung zur Conventionswährung zusammenhängen, die etwa im Verhältnis 2 : 5 standen. Trotzdem ist der Abfall des Ertrages ganz augenscheinlich, wenn man den gesamten Zeitraum von 1813 bis 1898 überblickt.

Zu den Kirchtagen und Märkten wurden Kerzen, Met und Lebkuchen

<sup>12)</sup> Am 7. 2. 1853 wurde irrtümlich der Marchtrenker Kirchtag befahren, der in diesem Jahre der Lebzelterei Hauer-Wels zugestanden wäre. Dafür wurde ihm der Kirchtag zu Weißkirchen angetragen. 1915, Pfingstdienstag „ist heuer Herr Kolm statt uns gefahren“.



mitgenommen. Der Met wurde nicht nur am Stand genossen, sondern die Bauern holten ihn auch in Flaschen nach Haus. Als Heilmittel wurde alter Met früher auch von Ärzten verwendet, wenn Kinder in Verdacht waren, daß sie die „Fleckerln“ bekämen. Der Metgenuß sollte sie schneller heraustreiben. Lebkuchenteig, der ja längere Zeit ablagern soll, ehe er verarbeitet wird, und der daher immer vorrätig war, wurde auf Geschwüre aufgelegt. Er sollte die Wirkung eines Zugpflasters und heilende Einwirkungen haben.

Als Lebzelten für Kirchtag und Märkte<sup>13)</sup> werden neben den „Docken“, das sind ausgeschlagene Kleinformen (Figuren usw.), besonders für die letzte Zeit die blauen Packerln mit weißglasierten Lebkuchen, die Limonitaferln und die „Pflastersteine“ genannt. Die Pflastersteine sind runde Lebkuchen, deren Oberfläche gleichmäßige runde Buckeln aufweist, die sich mit Pflastersteinen alter Art vergleichen lassen. Ihrem Teig wurde Wachs beigemischt; sie wurden gerne von Magenleidenden gekauft, die glaubten, daß das Wachs die Magenwände glätte. Sie sollen vielfach täglich gegessen worden sein. Bei den Fahrtberichten über Gunskirchen findet sich 1900 noch der Eintrag: *35 weiße Packeln, 10 Aneis, 25 Hundl, 20 große und 20 kleine Packerln, nicht viel Zuckerherzen, feine Bäckerei um 12 Gulden, mehrere Torten*. 1902 wird zusätzlich vermerkt: *viel Muskazinerln und Kipfeln, Taferln um 2 kr*. Die Muskazinerln haben eine eigentümliche Form, die eine gewisse Ähnlichkeit mit zwei aneinandergesetzten Muscheln besitzen. Taferln sind die rechteckigen, verzierten Lebkuchen. 1904 wird vermerkt: *45 Packerln weißen Lebkuchen und viele ganze Torten*. 1908 stieg der Bedarf auf 50 Lebkuchen. 1916 wurde Gunskirchen das letzte Mal besucht.

Von Marchtrenk heißt es 1908: *Lebzelt ging fast nicht* und 1912: *Obermayr will nicht mehr fahren*. Über Lebzelten finden sich sonst nur zwei Vermerke: *4 Kisterln* und ein anderes Mal *6 Kisterl*.

Für Formen, die nur oder vorwiegend zu bestimmten Zeiten hergestellt wurden, können wir aus den Aufzeichnungen einiges ersehen. So wurde in der Faschingszeit eine Habergeiß gebacken. Krampus und Nikolo sind deutlich jüngere Formen. In der Weihnachtszeit wurden in den Jahren 1818 bis 1861 vorwiegend folgende Modeln ausgeschlagen: Herzen<sup>14)</sup> in 9 Größen, Fische<sup>15)</sup> (Abb. 10 u. 15) in 4 Größen, Scheiberln, Kindeln<sup>16)</sup> in 4 Größen, große und mittlere Docken — Männer und Wei-

<sup>13)</sup> Eferdinger Geschäftsbücher nennen „Schieffel, viel Packel, Lebzelten“, „viel Tafeln“. Zu Neujahr in Hartkirchen wurden Herzen um 2 und 3 kr. und große Herzen sowie viel Wachs angeführt. Beim Johannismarkt 1790 wurden 2½ große Faß süßen Met und 5 „Taig“ Lemonitafeln verkauft.

<sup>14)</sup> Vgl. Max Höfler, Weihnachtsgebäcke, Wien 1905, S. 67.

<sup>15)</sup> Höfler, Weihnachtsgebäck mehrfach, noch mit Abbildungen.

<sup>16)</sup> Siehe auch S. 82, Anmerkung 23 und Höfler, Weihnachtsgebäcke, S. 54 (einzelne und als Zeilengebäcke) sowie Tafel 5, Abb. 27, 28, 31 (München, Hallein und Villach).

ber<sup>17)</sup> — Nikolo in zwei Arten, Pfaffeln und Muskazinerln. Dazu kamen Busserln, Scheiberln, Limonitaferln, Zungen, Aneispackerln und bis 1832 auch Handschuh und Schifferln<sup>18)</sup>. Seltsamerweise ist der schöne Kripperlmodel, die Sterne, die Pferde und Reiter<sup>19)</sup> in den Verzeichnissen des 19. Jahrhunderts für die Weihnachtszeit nicht aufgeführt. Alter Brauch war es hingegen, den Godenkindern<sup>20)</sup>, die zu Ostern in Alkoven Eier, Braten und große geflochtene Wecken von 60—70 cm Länge bekamen, zu Weihnachten große Lebzeltenherzen zu schenken. Vom Mair im Haag bei Alkoven hörte ich, daß die Herzen etwa 40 cm groß waren. Diese Sitte muß allgemein gewesen sein, denn der Bedarf an Herzen war im ganzen Absatzgebiet recht bedeutend. Die Fische wurden einzeln oder als Zeilengebäck gebacken, von dem man sie einzeln abrechnen konnte. Jeder Hausbewohner mußte am Neujahrstag einen solchen Fisch essen, damit es auch im neuen Jahr „hinfür“ gehe. Für das Land werden Fische zum Teil heute noch gebacken. Lebzelten wurden zu Neujahr viel verkauft.

Für den Silvesterabend<sup>21)</sup> wurden früher kleine runde Lebzelten von 4—5 cm Durchmesser, unglasiert, hergestellt. Sie wurden in Schnaps getaucht und brennend gegessen. Als Name dafür hörte ich Scheiberln und Harugzelten.

Für die Jahre 1868—1877 liegt die Abrechnung mit Wiederverkäufern in der Umgebung von Wels vor. Sie bekamen 18 Prozent Provision. Vertreten sind die Orte:

<sup>17)</sup> Liebespaare als Weihnachtslebzelten in Oberbayern, München und Wien, siehe Höfler, Weihnachtsgebäcke, S. 50, Abb. 34, 37—39, und Mann und Frau, S. 54.

<sup>18)</sup> In Bayern und Österreich wurden früher die Mädchen am Weißen Sonntag mit Met und Schifferln bewirtet (Höfler, Ostern, S. 62 ff.). Schifferln werden im Atterseegebiet zum Teil noch heute während des Hochzeitszuges unter die Zuschauer geworfen. Der gleiche Brauch ist aus Bayern und Schlesien bekannt (Höfler, Gebäckbrote der Hochzeit, S. 36). Im Eferdinger Material werden Schifferln auch bei Jahrmärkten sehr häufig genannt. In der Weihnachtszeit sind Herzen und Fische in ähnlicher Menge wie in Wels genannt, obwohl das Eferdinger Material dem 18., das Welser dem 19. Jahrhundert angehört.

<sup>19)</sup> Max Höfler, Weihnachtsgebäcke, Wien 1905, S. 54 und 62. Er führt a. a. O. noch Hirsch (S. 65), Julbock (S. 63), Eber (S. 61), Spinnerin (S. 54), Hahn und Henne (S. 68 f.) an, ebenso ABC-Taferln (S. 34 und Tafel 1, Abb. 4), Pistole und Dolch (Tafel XIII, S. 63). Schüler erhielten in der Schweiz zu Weihnachten „Zum guten Jahr“ einen Lebkuchen (Schweiz. Idiotikon III, 137).

<sup>20)</sup> Lebzelten als Patengeschenk schon 1500 in Konstanz belegt (Kriegk, Deutsches Bürgertum I, 352).

<sup>21)</sup> In den Schweizer Bergkantonen aßen die Ehepaare am Weihnachts- oder Neujahrsabend zusammen einen Lebkuchen zum Zeichen der Zusammengehörigkeit auch im kommenden Jahr (Höfler, Weihnachtsgebäcke, S. 34). In Franken schlugen die Burschen die Mädchen um Lebzelten mit Ruten (Höfler a. a. O., 75). Zum Lebzeltstreichen am Pfeffer-, Pfefferleins-, Fitzels- oder Fitzleinstag vgl. Papistenbuch, Germ. XVII 80—90 (aus dem 16. Jahrhundert). Fitzeln bedeutet soviel wie „kindeln“.

Alhaming durch 2 Jahre,  
Axberg in einem Jahr,  
Buchkirchen in 6 Jahren. Dort wurden vor allem Herzen, Fische und Scheiberln bestellt.  
Eberstallzell durch 8 Jahre. Hier sind es vor allem kleine Herzen, Fische, Scheiberln und Zungen.  
Gaspoltshofen durch 10 Jahre: viel Herzen, wenige Fische, Scheiberln und Busserln.  
Grieskirchen, 1 Jahr.  
Gunskirchen, 7 Jahre: Fische und Scheiberln.  
Kirchberg, 6 Jahre: Herzen, wenige Fische, Scheiberln.  
Krenglbach, 10 Jahre: wenig Herzen, viel Fische, viel Scheiberln.  
Marchtrenk, 1 Jahr.  
Meggenhofen, 3 Jahre.  
Neuhofen, 9 Jahre: Herzen und Fische.  
Oftering, 4 Jahre: Herzen, Fischerl und Scheiberln.  
Pichl: Herzen, viel Fische und viel Scheiberln.  
Ried, 1 Jahr.  
Steinerkirchen, 9 Jahre: Herzen, viel Fische, Scheiberln und Busserln.  
Weißkirchen, 4 Jahre.  
Wieshof, Gemeinde Krenglbach, 7 Jahre: Herzen, Fischerl und Scheiberln.

Gegenüber der ersten Liste der Weihnachtsware gibt es nun Herzen in elf Arten, Kranzln in zwei Arten, Fische in sechs Arten. Außer den vorher angeführten Lebkuchenarten kommen noch Kipfeln, Preßburger Zwieback hinzu. Dazu kommt neben kleineren anderen Bestellungen eine Sammelpost: kleine Ware. Dies sind neben Ringerln und Brezeln eine Reihe von kleineren Figuren, die sich mit ihrer Höhe von etwa 3 bis 4 cm auch als Christbaumbehang durchaus eignen.

Es ist interessant, wie groß die Bestellungen in den Jahren 1868—1877 waren. Es sind dies die Jahre, wo bereits der Niedergang der Markt- und Kirchtagertragnisse fühlbar wurde. Bei den H e r z e n schwankt die Zahl zwischen 496 und 1300, bei den F i s c h e n zwischen 668 und 1517, bei den Z u n g e n zwischen 62 und 390, bei den S c h e i b e r l n zwischen 712 und 2792, bei der kleinen Ware, bei der keine Stückzahl, sondern nur Verkaufssummen vorliegen, zwischen 1 fl und 9 fl 30 kr. Während Herzen, Fische und Scheiberln ganz allgemein waren, gingen die P r e ß b u r g e r Z w i e b a c k e von Neuhofen und Gaspoltshofen aus und erwarben sich später zahlreichere Liebhaber. Die k l e i n e r e W a r e wurde hauptsächlich in Krenglbach, Pichl, Weißkirchen, Wallern, Gaspoltshofen, Wieshof, Neuhofen, Eberstallzell, Gunskirchen und Oftering, die Kindeln in Krenglbach, Gaspoltshofen, Pichl, Steinerkirchen, Eberstallzell und Wieshof verkauft. Auch in einem so engen Gebiet sind also Unterschiede und Moden feststellbar.

Für Ostern habe ich in den Verrechnungsbüchern nur Bestellungen aus Neuhofen gefunden. Sie enthalten jedoch keine typischen Osterwaren, sondern nur Formen, wie sie auch zu Weihnachten vorkommen: Herzen, kleine Ware, Zwiebacke und sonderbarerweise auch eine kleinere Zahl von Fischen.

Zu den Verkaufspreisen der Lebzelten ist für das 19. Jahrhundert aus den Geschäftsbüchern feststellbar gewesen:

Herzen zu 1, 2, 3, 7, 10, 15, 18, 20, 27 und 35 Kreuzer,  
Fische zu 4, 7, 11, 15, 18 Kreuzer,  
Packerln zu 6, 10, 12 Kreuzer,  
Taferln zu 25, 45 Kreuzer,  
Stög zu 20 Kreuzer,  
Aneis zu 2, 6 Kreuzer,  
Kindeln zu 1, 2, 3, 12 Kreuzer,  
Scheiberln zu  $\frac{1}{2}$ , später zu 1 und übergossen zu 3 Kreuzer,  
Muskazinerln zu 2 Kreuzer,  
Limonitaferln zu 1 und 2 Kreuzer,  
Preßburger zu 2 Kreuzer,  
Docken zu 2 Kreuzer,  
Busserln zu 1 Kreuzer,  
Zungen zu 1 Kreuzer,  
Kranzl zu 1 und 2 Kreuzer,  
Marzipan zu 15 und 25 Kreuzer.

In Wels fand an bestimmten Abenden im Hauptgeschäft das „Abendschmausen“ statt, bei dem sich Bürger und Kaufleute zum Metzchen zusammenfanden. Zu den Frühjahrs- und Herbstmärkten wurde das „süße Löchl“ geöffnet, in dem der Metausschank stattfand. Viel gefragt war süßer Met während der Samstag-Wochenmärkte.

### Von den Modeln und ihrer Symbolik

Wir haben bisher die Modeln in dem Rahmen erwähnt, der durch die Berichte selbst geboten wurde. Die Nachfrage nach der alten Tradition bei der Benützung der Modeln zu bestimmten Zeitpunkten war praktisch ohne Ergebnis. Jedoch ist es möglich, einen Teil der bisher noch nicht besprochenen Modeln nach dem Inhalt ihrer Darstellung bestimmten Anlässen zuzuordnen. Gewisse Überschneidungen zwischen den einzelnen Gruppen fallen nicht ins Gewicht, weil manches eben zu zwei verschiedenen Gruppen zählt, so etwa die Herzen, die als Liebesgabe ebenso bezeugt sind wie als weihnachtlicher Lebzelt, den Paten ihren Patenkindern schenkten.

Wenden wir uns zunächst der Gruppe *Liebesleben* zu. Die Darstellungen im Herzen <sup>22)</sup> sind mannigfaltig abgestuft. Neben den mehr oder minder neutralen Blumendarstellungen (Abb. 11) findet man zwei verschlungene Hände, ein Vorhangschloß oder auch ein Wickelkind. Wenn ein Mann dargestellt ist, der eine Baßgeige streicht (Abb. 12), wird die Liebeserklärung eindeutiger, zielt sie doch bei der Stellung der Geige offenherzig auf die Erfüllung erotischer Wünsche hin. Die Darstellungen von Mann und Frau oder gar von Mann, Frau und Amor sind als Liebeserklärung aufzufassen oder als Neckerei von lieben Freunden. Die vielen Wickelkinder (Abb. 13), einfach, als Zwillinge oder als Zeilengebäck mit vier bis zwölf Kindern, von dem die einzelnen Wickelkinder abgebrochen werden können, sind meist als Neckerei für junge Paare aufzufassen. Sie sind anderen Orts als Hochzeitsgebäck nachzuweisen <sup>23)</sup>. Pfeife, Revolver und Trompete sind eindeutige Sinnbilder, besonders wenn sie hintereinander gestellt und von einer Geige und einem Wickelkind gefolgt sind. Auch Eichhörnchen, Reh und Frauenfiguren kommen in diesem Zusammenhang vor. Schere und geöffnete Schere mit einer Beere zwischen den Schenkeln der Schere lassen sich auch in diesen Kreis einordnen. Der Krebs spielt wieder im Sinnbildkreis für die Wöchnerin eine Rolle und ist als Gabe für diese einzuordnen.

Die Wickelkinder, einfach „Kindeln“ genannt, finden sich auch in der *Weihnachtszeit* unter den Bestellungen. Wenn man die Gebädbrote der Krampuszeit zum Vergleich heranzieht, so ergeben sich manche Parallelen, die uns auch die entsprechenden Lebzeltformen in diese Zeit ansetzen läßt. Dies trifft für Taschen, Revolver, Bohrer, Schlüssel, Pfeifen und Tiergruppen <sup>24)</sup> zu, die Beziehung zur Fruchtbarkeitssymbolik haben. Unter den Tieren sind es besonders Hahn <sup>25)</sup>, Ente, Eichhörnchen. Dazu kommt noch die Geige. Da es sich hierbei um kleinere Modellen handelt, mit denen

<sup>22)</sup> Herz als Gebädbrot, vgl. Archiv für Anthropologie V (1906) 263; Max Höfler, Gebädbrote der Hochzeit, Wien 1911, S. 6, führt Herzen zu Verlobungen in Sachsen (für Brautpaare und Pastor) und Oberbayern an. Vgl. dazu seine Abb. 3 und 5. Über Lebzelten bei Hochzeit vgl. auch Düringsfeld, Hochzeitsbuch, Leipzig 1871, S. 125. In Schwaben beschenken sich junge Leute mit Lebkuchenherzen mit der Aufschrift „God Jul“ (Höfler, Weihnachtsgebäcke, S. 57). Im Elsaß schenken die Mädchen Lebkuchenherzen den Burschen (Höfler, Gebädbrote der Faschings-, Fastnachts- und Fastenzeit, Wien 1908, S. 51).

<sup>23)</sup> Wickelkinder als Hochzeitsgebäcke, siehe Höfler, Gebädbrote der Hochzeit, S. 33 und Fig. 16 und 17 sowie S. 50, Abb. 41 (Oberbayern).

<sup>24)</sup> Vgl. auch die Gebädbrotsammlung Dr. habil. Ernst Burgstaller im Burgmuseum Wels. Für 1957 hat Dr. habil. E. Burgstaller folgende zusammenfassende Arbeiten angekündigt:

Brauchtumsgebäck und Weihnachtsspeisen in Österreich, hg. von der Kommission für den Volkskundeatlas in Österreich, Bd. II. Linz 1957.

Österreichisches Festtagsgebäck. Verlag Landesinnung der Bäcker. Wien 1957.

<sup>25)</sup> Höfler, Weihnachtsgebäcke, S. 68 f. und 61, 63, 65, Gebädbrote vgl. Burgstaller a. a. O.

die sogenannte kleine Ware hergestellt wurde, liegen keine Einzelbelege vor. Krampus und Nikolaus entsprechen den jüngeren Formen der Gebäubrote. Rauchfangkehrer und Frau mit Korb sind ebenfalls hier zu nennen.

Man muß auch damit rechnen, daß die Habergeiß nicht nur zur Faschingszeit, sondern auch zu Weihnachten gebacken wurde<sup>26)</sup>. Der Stern (Abb. 14) gehört nach dem Brauchtum bei den Gebäubrotten zum Neujahrsgebäck.

Für den Schulbeginn sind wohl die ABC-Taferln<sup>26)</sup> gedacht, während als ausgesprochenes Jahrmarktslebzelt Taferln, Hunde, Muskazinerln, Pflastersteine, Kipferln, die verschiedenen Docken, die Uhr mit Schlüssel, das Medaillon mit der Aufschrift „Aus Liebe und Achtung“ und die verschiedenen Herren und Damen, darunter die ganz prachtvollen Darstellungen in Barocktracht (Abb. 8, 9), Jäger, Bäuerin und ähnliches, sowie die Formen des Liebeskreises anzusprechen sind. Für verschiedene Anlässe sind die Blumenkörbe, die Körbchen, Häuser, Pantoffeln, Buch und Wiege zum Zusammensetzen, Dolchmesser (vgl. Anmerkung 19), Säbel sowie die prächtige Karikatur eines Nachtwächters möglich<sup>27)</sup>.

Nach diesem Überblick über die Verteilung der Modeln zu den verschiedenen Anlässen ist es aber auch angebracht, zu fragen, wie oft der eine oder andere Model im Welser Material vorhanden war. Je öfter er in verschiedener Ausstattung und in verschiedenen Größen vorhanden war, desto größer muß seine Beliebtheit gewesen sein.

Die Taferln stehen mit 28 verschiedenen Formen an der Spitze, gefolgt von den Herzen mit 18, den Wickelkindern mit 15 und den Fischwecken mit 17 verschiedenen Ausführungen. Die Scheiberln brachten es nur auf 10, Schere, Reiter, Krampus, Pflastersteine und Pferde auf 4 bis 6 Ausführungen.

Die Größen der einzelnen Modeln hängen übrigens auch mit der Preisgestaltung zusammen. Es ist zu beobachten, daß bei einer gängigen Form nach Preisverschiebungen ein Teil des Models, der wegfallen konnte, ohne die Form zu zerstören, mit Siegellack verklebt oder auch mit einem Holzstückchen vernagelt wurde; kleinere Ausbrüche wurden mit Blei repariert.

<sup>26)</sup> Vgl. Anmerkung 19.

<sup>27)</sup> Als Anhang möchte ich noch kurz über eine Gruppe von Lebzeltmodellen aus dem Bezirk Wels, und zwar aus Lambach, berichten, die sich im Burgmuseum Wels befinden. Es handelt sich dabei nicht um eine geschlossene Gruppe, sondern um eine Auswahl, die sicher einst wesentlich größer war. Vorhanden ist ein Herz mit Blumenstrauß, ein Fischmodel, ein achteiliges Zeilengebäck (Fischmodel), ein Wickelkind, eine Wiegendarstellung, auf der Rückseite eine ABC-Tafel, ein Hochzeitswagen (EW), ein Schneider auf einem Ziegenbock (I. K.), kleinere Figuren (Adler, Hund, Schuh, Krebs, Birne), ein Mann in Rokokotracht (G. K.) und ein junges Paar in gleicher Tracht (EW). Eine Platte mit über 1 m Länge hat eine Taferldarstellung, während eine zweite, etwas kleinere, die Gestalten der hl. Dreifaltigkeit zeigt. Sie ist 1705 datiert und trägt den Namenvermerk Elias Witschgo und das Zeichen MPF (Inventarnummer 15.058 bis 66).

Taferln sind rechteckige, ornamentalverzierte Lebzelten, die in verschiedenen Größen hergestellt werden.

Zur Schnitztechnik der Formen wäre zu sagen, daß zwischen den Lebzelt- und Wachsmodele ein großer Unterschied besteht. Die Wachsmodele arbeiten mit Flächen, die Verzierungen oder die Ausführung von Einzelheiten werden so durchgeführt, daß sich der Guß leicht aus der Form löst. Die Modelle für Lebzelten kennen dagegen kaum glatte Flächen. Hier und da bleibt ein Streifen ohne Verzierung, aber die eigentliche Fläche ist durchaus durchmodelliert, auch kleinste Einzelheiten werden oft herausgearbeitet<sup>28)</sup>. Gegenüber den norddeutschen Formen von Gebäcksmodele unterscheiden sich unsere Modelle durch die größere Tiefe und durch die reicheren Einzelheiten, oder, wenn man so sagen darf, durch eine barocke Freude an der Verzierung und an den Einzelheiten. Die norddeutschen Formen wirken flacher, strenger und stilisierter. Unsere Darstellungen sind naturgetreuer und in der Ornamentik aufgelöster, sie lieben Ranken, Blüten und figurale Formen zwischen den Ranken und den sonstigen Formen aus dem Pflanzenreich. Im Norden ist mehr der Kerbschnitt daheim, wenn es sich um ornamentale Ausgestaltung handelt.

Gegenüber den „Springerle“-Formen ist der Unterschied gleichfalls beträchtlich. Bei diesen findet sich auf einer glatten Grundfläche eine Darstellung von minutiöser Feinheit. Die Stücke sind viel kleiner, der Teig der Springerle läßt diese Technik zu, während er bei unserer Lebzelttechnik unschön wirken würde und für das Ausschlagen unserer viel größeren Formen vollkommen ungeeignet wäre.

Die ornamentale Gestaltung von Scheibeln, Taferln und Herzen erinnert durchaus an die gleichzeitige Kunst der Bemalung von Möbeln. Die figurale Darstellung übertrifft letztere meist weitgehend. Selten blieb ein Model länger in Gebrauch, der nicht wirklich allen Anforderungen gewachsen war. Der Endbestand der älteren Modelle einer Werkstatt gegen das Ende des vergangenen Jahrhunderts bildete anscheinend eine Auslese der Modelle, die dem Geschmack der Käufer und der Meister am besten entsprochen hatten. Allerdings sind auch aus anderen Gründen immer wieder Modelle ausgeschieden worden und gerade die, die am meisten gebraucht und am beliebtesten waren, sind durch das ständige Waschen, Bürsten und Trocknen abgenutzt und beschädigt worden. Zum Teil wurden sie aufbewahrt, zum Teil weggeworfen. Immer wieder kann man Modelle finden, die gesprungen sind und durch Eisenbänder zusammengehalten werden.

Will man die Kunst der Modelstecherei kurz charakterisieren, so ist sie als ein gutes und gediegenes Kunsthandwerk zu bezeichnen, das mit der Volkskunst und ihren Motiven in engster Beziehung stand, die Formen aber so durcharbeitete, daß das Ergebnis durchwegs einer guten kunsthandwerklichen Leistung entsprach.

<sup>28)</sup> So z. B. bei den Barock-Damen und -Herren.

## Die Wachswaren

Der Honig wurde von Bauern oder von Händlern als *Wabenhonig* gekauft und erst im Geschäft getrennt. Die Honig-Erzeugung in der Umgebung war allerdings nicht ausreichend. Für die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts liegt ein Einkaufsbuch vor, das den Bezug von Wabenhonig durch Händler festhält. Als Sorten werden dabei genannt: *steirisches Rauchgut* (= Rohgut), *ungarischer* und *polnischer Honig*. Dazu kommt noch der Bezug von *Seim*, das ist bereits durch Erwärmen vom Wachs getrennter Honig. Die *Honighändler*, von denen bezogen wurde, saßen in Wels, Linz, Klein-Höflein, Steyr, Liezen, Mureck, Goisern, „Lauffen“ (Laufen bei Ischl?), Wiener Neustadt und Lemberg.

100 Pfund Honig kosteten, um einige Beispiele anzuführen:

1800	20,5—33 fl	1818	54—73 fl WW, Seim 90 fl WW
1805	33—34 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> fl	1820	52—48 fl WW
1806	50—88,5 fl	1825	41—46 fl WW
1807	40 <sup>2</sup> / <sub>5</sub> —49 fl	1831	41—42 fl WW
1810	89—128 fl	1832	19,5—22 fl Conv.-Münze
1811	129—280 fl	1836	20—23 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> fl
1814	55—78 fl	1839	16—20 fl
1815	62—116 fl	1842	14—17,30 fl
1817	73—170 fl WW	1845	16—25,5 fl
		1850	22—26 fl

Gelegentlich wurden auch Wachsfässer gekauft. Wir kennen folgende Wachspreise für 100 Pfund:

1806	102 fl	1814	65 fl
1808	285 fl	1842	98 fl
1811	607 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> fl für gelbes Wachs	1850	110 fl
1812	872 fl		

Die Honigwabenmenge ist für die meisten Jahre nach Fässern angeführt. Die Fässer, in die die Waben hineingestampft wurden, hatten verschiedene Größen. Die polnischen Fässer werden als besonders klein gekennzeichnet, aber auch die anderen Fässer scheinen nach den Gewichten, die gelegentlich angegeben sind, nicht so einheitlich, daß ein Durchschnittsgewicht angegeben werden könnte. Ich ziehe es daher vor, statt der Faßzahlen für einzelne Jahre die Pfundmengen anzuführen, soweit dies möglich ist <sup>29)</sup>.

1800	18.978 Pfund <sup>29a)</sup>	1844	12.707 Pfund
1802	12.973,5 Pfund	1845	21.698 Pfund
1803	14.284 Pfund	1846	15.889 <sup>2</sup> / <sub>4</sub> Pfund

<sup>29)</sup> Größere Lücken entstehen dadurch, daß für viele Jahre nur Faßangaben vorliegen.

<sup>29a)</sup> Die Pfundangaben beziehen sich bei dieser Zusammenstellung auf Honigwaben.



1847	4127 Pfund	und 1073 $\frac{1}{2}$ Pfund Wachs
1848	9000 Pfund	und 1138 Pfund Wachs
1849	10.472 Pfund	und 1048 Pfund Wachs
1850	11.250 Pfund	und 984 Pfund Wachs

Nach den Faßzahlen wurde in den Jahren 1807—1809 besonders wenig gebraucht oder angeliefert.

Zur Wachsbleiche wurden folgende Durchschnittsmengen ausgelegt:

1821—1830	1354 Pfund	1841—1850	2348 Pfund
1831—1840	2189 Pfund	1851—1860	2855 Pfund

Über die Wachsgewinnung und die beiden Arten der Kerzenherstellung wurde bereits eingangs gesprochen. Kerzen, die auf den Trommeln hergestellt wurden, hatten als Docht reinstes Leinengarn <sup>29b)</sup>. Je nach ihrer Stärke waren 40—80 „Umzüge“ notwendig. So wurden Opferkerzen, Wallfahrtskerzen, Christbaumkerzen und Wachsstöcke hergestellt. Letztere wurden besonders von den Kirchenbesuchern im Winter und auch bei der Rorate als Licht verwendet. Die Bierbrauer benützten sie zum Ausleuchten der Fässer, um festzustellen, ob sie genug gepecht waren.

Große und schöne Kerzen wurden gegossen. Um sie wirklich glatt zu erhalten, wurden sie in Federbetten gelegt und zugedeckt. Die sogenannten gezwickten Kerzen — es handelt sich hierbei meist um Kommunion-, Tauf- und Andenkenkerzen — wurden so erzeugt, daß man Schlaggold auf eine warme Platte legte und es dann mit der Formzange in die Kerzen „einzwickte“ <sup>30)</sup>.

Außer diesen bereits durch ihre Bezeichnung erklärten Kerzen sind die Kerzen erwähnenswert, die früher jedes Haus zu Lichtmeß weihen ließ. Sie sollten das Haus vor Unwetter schützen und dienten als Sterbekerzen.

Zu Weihnachten kauften die Bauern für die Weihnachtsnacht glatte Kerzen aus echtem Wachs, die 12 Stunden brannten <sup>31)</sup>.

<sup>29b)</sup> In jüngerer Zeit geflochtene Baumwolldochte, nur sog. Brauzüge (als Meterware zum Faßausleuchten verkauft) noch mit Leinengarndochten.

<sup>30)</sup> Unschlittkerzen wurden in Formen hergestellt und dann zum Trocknen aufgehängt. Dabei wurde der Docht durch die Löcher von ovalen Brettchen gezogen und dann verknotet.

<sup>31)</sup> Ein Kundenbuch über Kerzenlieferungen ist bei der Firma Urbann nicht erhalten. Wohl aber in Eferding bei der Firma Vogel. So wurden 1819 an die Wallfahrtskirche Maria Scharn geliefert (Vierling ist mündlich als Viertel überliefert):

5 Pfund weiße vierling Kerzen	6 weiße vierling Kerzen
das Pfund zu 4 fl 36 kr	4 weiße halbvierling Kerzen
3 Pfund halbvierling Kerzen	4 weiße vierling Kerzen
2 weiße halbpfund Stöck	4 weiße halbvierling Kerzen
4 weiße vierling Stöck	2 Pfund weiße vierling
1 Osterkerze mit 4 Pfund	2 Pfund weiße halbvierling Kerzen
6 weiße vierling Kerzen	2 Pfund vierling Kerzen.

Die Wachsstöcke boten den Lebzelterern immer wieder besonderen Anreiz zu kunstvollerer Ausführung. Nicht allein, daß man sie zu verschiedenen Formen wickelte, wie glatte Reifen, Reifen mit wechselnder Wickelrichtung, mit gezackten Rändern oder mit bauchiger Form sowie als Bücher <sup>32)</sup>, sie wurden aufgefärbt, gemalt oder mit verschiedenen Auflagen versehen. Spätformen verwenden dazu gedruckte Heiligenbilder, während ältere oft sehr schöne gemalte Darstellungen aufweisen. Mit ganz dünnen Wachsfäden wurden auch Glasgefäße umspinnen.

Für Firmlinge und junge Ehepaare wurden Kruzifixe und Heiligendarstellungen erzeugt, die unter Glasstürzen verkauft wurden. Für die Kruzifixe sind eine ganze Reihe von Modeln für das Kreuz und für das Corpus erhalten, darunter solche von den Welser Lebzelterern Weilenböck, Kollenz und anderen.

Die Heiligendarstellungen wurden nicht gegossen, sondern modelliert. Nähere Angaben über diesen Zweig der kunstgewerblichen Tätigkeit konnte ich aus der Welser Überlieferung bisher nicht erhalten.

Auch vom Guß der Votivgaben <sup>33)</sup> war schon die Rede. Von Johann Kollenz stammen je zwei Modeln für eine Hand und für einen Fuß, für einen Mann, für eine Frau und für eine Kröte. Von Querer die Büste eines Mannes, die Modeln für ein Pferd und für eine Kuh. Diese Modeln entstammen der Zeit von 1725 bis 1850. Unbezeichnete Modeln aus demselben Zeitraum sind vorhanden für ein Wickelkind, eine weibliche Brust, für Augen, Ohren, Herz, Mann, Frau, Kuh, Pferd, Ochs, eine Barockdame und Kelch mit Hostie <sup>34)</sup>. Die Kühe sind häufig mit säugendem Kalb, die Pferde gesattelt dargestellt. Als Opferkerzerln wurden rote Kerzlein von ½ cm Durchmesser angefertigt.

Auf die Beantwortung mancher Frage, die von diesem oder jenem Fachgebiet aus interessant gewesen wäre, mußte verzichtet werden, weil das vorliegende Material eine Auskunft darüber nicht zu geben vermochte. Dieser Nachteil, der bei Untersuchungen eines einzelnen Gewerbebetriebes in Kauf genommen werden muß, wird aber dadurch aufgewogen, daß anderes deutlicher hervortritt, was bei einer Zusammenfassung einer größeren Zahl von Betrieben nicht so herausgearbeitet werden kann.

<sup>32)</sup> In der Wallfahrtskirche Attersee findet sich ein so hergestelltes Häuschen.

<sup>33)</sup> Zu den Wachsvotivgaben in Oberösterreich vgl. Gustav Gugitz, Die Wallfahrten Oberösterreichs, Linz 1954, S. 76 f., sowie Rudolf Kriß, Die religiöse Volkskunde Altbayerns, Baden 1933, sowie Volkskundliches aus Gnadenstätten, Baden 1933, und die Nachträge zu diesem Werk.

<sup>34)</sup> In Eferding konnte ich folgende Modeln für Votivgaben feststellen: Kröte, Ohr, Herz, Gebiß, Augen, Fuß, Magen (2), Mann, Frau, zweiteiliges Kruzifix, Haus (darüber Madonna mit Kind), Kuh, Schwein, Gans. — In der Wallfahrtskirche Attersee werden gegen Zahlung Votivgaben zum Opfer am Altar ausgegeben und später wieder eingesammelt. Es sind vorhanden: Kröte, Herz, Hand mit Unterarm, Fuß, Augen, weibliche Brust, Mann, Frau, Wickelkind, Pferd, Rind, Kuh mit Kalb, Schaf, Schwein, Haus aus Wachstock gewunden.

ANHANG

Kirchtage und Märkte und deren Beschickung:

	Urbann — Wels	Vogel — Eferding
Lichtmeßtag	„Sommerein“	„Sommerein“ <sup>1)</sup>
Fasching		Aschach
Faschingsonntag	Marchtrenk	
	Kematen bei Wels	
Fastenzeit		Eferding (Fastenkirtag)
Weißer Sonntag	Pichl	
	„Sommerein“	
Ostern		„Sommerein“
Oster-Ertag	Kematen bei Wels	
1. Maisonntag	Wallern	
Pfingsten		Scharten
Pfingstmontag	Irnharting	
Pfingst-Ertag	Hörsching	
Kreuzmittwoch	Kematen bei Wels	
2. Sonntag nach Fronleichnam	Buchkirchen	
Sonntag nach Vitus	Holzhausen	
Johannis		Eferd. (Johannismarkt)
Sonntag nach Sonnwend	Mistlbach	
	Haiding	
Peterstag	St. Peter, O. Liederling,	
	Gem. Gunskirchen	
	Wallern	
Maria Heimsuchung		Scharten
2. Sonntag nach Peterstag	Breitwiesen	
Jakobstag	Hörsching	
Sonntag nach Jakobstag	Wallern	
	Buchkirchen	
Magdalena		Pesenbach
Sonntag vor Laurenzi	Gunskirchen	
	Krengelbach	
Laurenzi	Marchtrenk	
Maria Himmelfahrt		Scharten
Sonntag nach Himmelfahrt	Fallsbach	
	„Sommerein“	
Sonntag nach Laurenzi	Mistlbach	
Bartholomei	Weißkirchen	„Sommerein“
Sonntag nach Bartholomei	Irnharting	
Maria Geburt		Scharten
Sonntag nach Maria Geburt	„Sommerein“	
Mathäus		Alkoven, „Sommerein“,
Michaeli		Eferding, Feldkirchen

<sup>1)</sup> Sommerein ist als mundartliche Bezeichnung für St. Marienkirchen bekannt. Da die Aufzeichnungen von Eferding und Wels 60 bis 80 Jahre auseinander liegen, können die Orte in beiden Listen identisch sein.

*Von der Welser Lebzelterei*

Sonntag vor Michaeli	Pichl	
Martini	Hörsching	
Sonntag vor Kathrein	Wallern	
Simonitag	Weißkirchen	
Weihnachten		Aschach
St. Stephan	Wimsbach	
St. Stephan und Johannestag	Steinerkirchen	
	Offenhausen	
Johannestag	Kematen bei Wels	
Neujahr		Hartkirchen

In Wels wurde der Frühjahrs- und Geschäftsmarkt vom Geschäft aus und durch Buden versorgt.

Kirchtage, die von Eferding aus beschickt wurden und in den Geschäftsbüchern nicht genau festgelegt sind:

Zwischen Ostern und Pfingsten:

Haibach, Aschach.

Zwischen Pfingsten und Johannis:

Kirchberg (Gem. Meggenhofen?), Alkoven, Feldkirchen.

Zwischen Johannis und Maria Heimsuchung:

Stroham (wohl Stroheim).

Zwischen Maria Heimsuchung und Magdalena:

St. Martin.

Zwischen Himmelfahrt und Bartholomei:

Gramastetten.

Zwischen Michaeli und Weihnachten:

Pesenbach, Saumarkt in Eferding.

Die Kirchtagebücher aus Wels stammen aus dem 19. Jahrhundert, die von Eferding aus dem 18. Jahrhundert.

Wiederverkäufer für Met werden in Eferding 1791 angeführt in Aschach, Hartkirchen, Feldkirchen, Pesenbach, Aichberg, „Sommerein“ in der Pfleg, Gollham, St. Martin, Prambachkirchen, Plessing, Voglheim, Margareten, Mühlacken, St. Marienkirchen, Alkoven, Haibach, St. Agatha, „in untern Bruck“, „in der Steingrein“, „Gerstdopl“.

Die Einnahmen aus dem Besuch von Kirchtagen und Märkten, einschließlich der in Eferding selbst, betrugen

1723	678 fl
1789	1397 fl
1790	1440 fl.

Beim Metausschank in der Lebzelterei *Vogel* in Eferding wurden Keller und Haus mit Birkengrün geschmückt. Der Ausschank erfolgte am Johannistag und am Sonntag zwischen Johannis und Peterstag. Zum Met wurden Nürnberger Lebzelten, Muskatinerl und Pumpenickel (Lebzeltart) verzehrt.

Aus den Jahren 1819 bis 1834 sind auch Aufzeichnungen über die mit Kerzen belieferten Kirchen vorhanden: Stroham, Feldkirchen, Hörsching, Traun, Oftering, Schönering, Wallern, Hartkirchen, Aschach, Aschach-Schloßkapelle, St. Martin, St. Thomas, Haibach, Maria Scharten, Alkoven, St. Agatha, St. Marienkirchen, Eferding, Enzenkirchen, Waldzell, „Polko“, Michaelnbach, Urfahr, Dörnbach, Kirchberg, Waizenkirchen. Weiters wurden die Herrschaft Eferding und der Kramer Hofmann in Eferding beliefert.



Abb. 8



Abb. 9

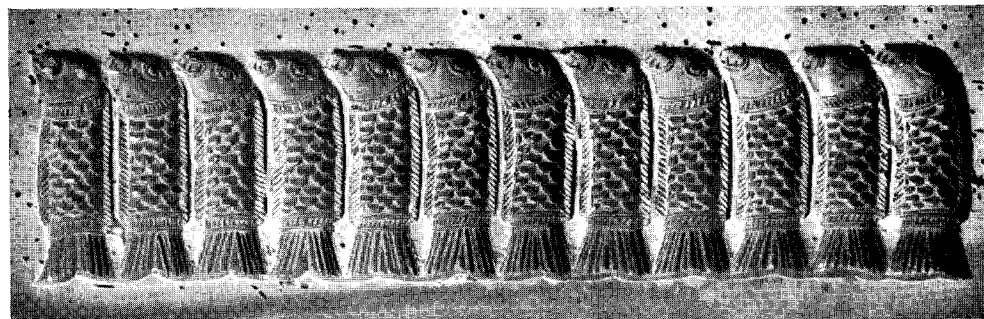


Abb. 10

Lebzeltmodeln: Abb. 8 u. 9: Barockherr u. -dame 1740. H 585 mm, B 265 mm

Abb. 10: Zeilengebäcke: Fische. H 25 mm, B 395 mm

(Zu G. TRATHNIGG, Von der Weiser Lebzelterei.)

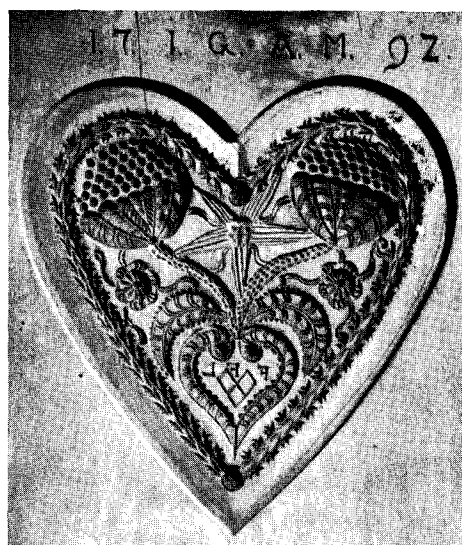


Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13

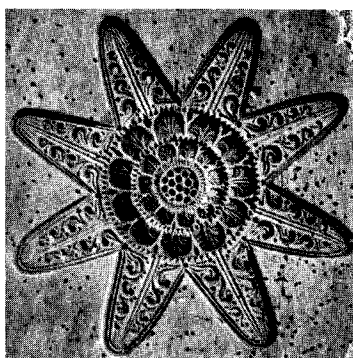


Abb. 14

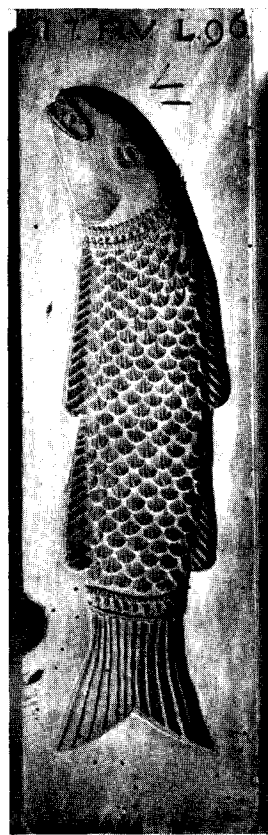


Abb. 15

*Lebzeltmodeln:*

*Abb. 11: Herz 1792.*

*H 275, B 222 mm*

*Abb. 12: Herz 1871.*

*H 432, B 372 mm*

*Abb. 13: Wickelkind.*

*H 205, B 69 mm*

*Abb. 14: Stern. H 195, B 170 mm*

*Abb. 15: Fisch 1796.*

*H 290, B 100 mm*

(Zu G. TRATHNIGG, Von der Welser Lebzelterei.)