

19.  
**JAHRBUCH**  
DES  
**MUSEAL-  
VEREINES**  
**WELS**  
1973 /74

## INHALTSVERZEICHNIS

Vereinsbericht .....	7
WILHELM L. RIESS: Museums-, Galerie- und Archivberichte .....	9
WALTER ASPERNIG: Quellen und Erläuterungen zur Geschichte von Wels II. 1356–1375 .....	17
WALTER ASPERNIG: Mittelalterliche Welser Bürger und Bürgerfamilien II. Die Familie Erdinger (1390–1494) .....	31
RUDOLF ZINNHOBLE: Die Urkunden des Archivs der Vorstadtpfarre Wels	47
WILHELM L. RIESS: Der Most. Geschichte und Geräte .....	55
RUDOLF MOSER: Werkstätten bemalter Bauernmöbel im Umkreis von Wels. I. Die Werkstätte der „Lambacher Möbel“ in Hagenberg 4, KG und OG Edt bei Lambach .....	81
KURT HOLTER: Vom Historismus zum Jugendstil. Beiträge zur baulichen Entwicklung von Wels im späten 19. und im frühen 20. Jahrhundert ..	121

### VERZEICHNIS DER ABBILDUNGSTAFELN:

Zu: Zinnhobler, Urkunden:

Taf. I,      Abb. 1: Wappen des Hohenfelder Benefiziaten Matthias Haider,  
1633 ..... nach S. 64

Zu: Rieß, Most:

Taf. II,      Abb. 1: Roßwalzel und Rollnursch mit Schaufel ..... vor S. 65  
Abb. 2 bis 5: Einzelteile in neuer Verwendung

Zu: Moser, Lambacher Bauernmöbel:

Taf. III,      Abb. 1: Zweitüriger Schrank 1790 (Nr. 15) ..... nach S. 96  
Abb. 2: Jahreszeitenkasten o. D. (Nr. 22)  
Abb. 3: Jahreszeite nschrank 1797 (Nr. 23)  
Abb. 4: Zweitüriger Schrank 1819 (Nr. 41)

Taf. IV,      Abb. 5: Georgstruhe 1776 (Nr. 2)  
Abb. 6: Truhe 1795 (Nr. 19)  
Abb. 7: Hochzeitstruhe 1797 (Nr. 24)

Taf. V,      Abb. 8: Truhe 1802 (Nr. 30 a)  
Abb. 9: Truhe 1810 (Nr. 33)  
Abb. 10: Truhe 1818 (Nr. 39)

Taf. VI,      Abb. 11: Truhe 1778, Mittelfeld (Nr. 5)  
Abb. 12: Schrank 1790, Türfeld (Nr. 15)

- Abb. 13: Kammzugschrank 1774, oberes Türfeld (Nr. 1)  
 Abb. 14: Meisentruhe 1790, Mittelfeld (Nr. 14)
- Taf. VII, Abb. 15: Truhe 1818, Mittelfeld (Nr. 40)  
 Abb. 16: Himmelbett 1795, Bettkastel mit Monogramm M. H. (Nr. 20)  
 Abb. 17: Truhe 1802, linkes Feld (Nr. 29)
- Taf. VIII, Abb. 18: Jahreszeitenschrank 1797, links oben: Frühling (Nr. 23)  
 Abb. 19: Jahreszeitenschrank 1797, rechts unten: Winter (Nr. 23)  
 Abb. 20: Jahreszeitenkasten, links unten: Herbst (Nr. 22)  
 Abb. 21: Schrank 1826, rechts oben: Weisheit (Nr. 43)
- Taf. IX, Abb. 22: Georgstruhe 1776: hl. Georg (Nr. 2)  
 Abb. 23: dasselbe, linkes Feld: „Lambacher Vase“ (Nr. 2)  
 Abb. 24: Meisentruhe 1784, rechtes Feld: Blumengesichter: Sonne, Mond (Nr. 10)  
 Abb. 25: Truhe 1778, Wappenkartusche mit Monogramm M. H. (Nr. 5)  
 Abb. 26: Truhe 1795, bäuerliches Arbeitsgerät (Nr. 19)  
 Abb. 27: Jahreszeitenschrank 1797, Innenseite: Das Wasser (Nr. 23)
- Taf. X, Abb. 28: Truhe 1808, Blankholzmalerei, Deckelinnenseite (Nr. 32)  
 Abb. 29: Truhe 1814, Kammzugmalerei der Seitenfläche (Nr. 35) vor S. 97
- Zu: H o l t e r, Vom Historismus zum Jugendstil: Fassaden:
- Taf. XI, Abb. 1: Kaiser-Josef-Platz 55-57 . . . . . nach S. 172  
 Abb. 2: Stadtplatz 8-11
- Taf. XII, Abb. 3: Pfarrgasse 19  
 Abb. 4: Ringstraße 28  
 Abb. 5: Stadtplatz 25-28
- Taf. XIII, Abb. 6: Schmidtgasse 25  
 Abb. 7: Bäckerstraße 1 A  
 Abb. 8: Stadtplatz 55  
 Abb. 9: Stelzhamerstraße 8 und 10  
 Abb. 10: Stadtplatz 20  
 Abb. 11: Stadtplatz 15
- Taf. XIV, Abb. 12: Grünbachplatz 2  
 Abb. 13: Grünbachplatz 19
- Taf. XV, Abb. 14: Goethestraße 19  
 Abb. 15: Hans-Sachs-Straße 13, 13 a, 15, 17
- Taf. XVI, Abb. 16: Ringstraße 22, 24  
 Abb. 17: Ringstraße 8, 10, 12, 14
- Taf. XVII, Abb. 18: Ringstraße 6, 8, 10  
 Abb. 19: Stelzhamerstraße 25
- Taf. XVIII, Abb. 20: Alois-Auer-Straße 11  
 Abb. 21: Stadtplatz 6  
 Abb. 22: Alois-Auer-Straße 9
- Taf. XIX, Abb. 23: Schillerstraße 3  
 Abb. 24: Schillerstraße 7, 9, 11
- Taf. XX, Abb. 25: Bahnhofstraße 7  
 Abb. 26: Bahnhofstraße 3, 5, 7, 9, 11

WILHELM RIESS

## DER MOST

### Geschichte und Geräte

(Mit 5 Abb. auf Tafel II und 2 Abb. im Text)

#### Inhaltsübersicht

Geschichtlicher Überblick	55
Vom Mostobst und den Mostobstbäumen	65
Mostbereitung und Geräte	71
Vom Most	77

### Geschichtlicher Überblick

Das Vorhandensein eines weinunabhängigen und somit wohl vorrömischen Getränkes leitet Franz Lipp aus dem mittelhochdeutschen „lit“ ab <sup>1</sup>. Auch das Bayerische Wörterbuch <sup>2</sup> gibt uns diesbezüglich so manchen wertvollen Hinweis. Das „Leit“, eine sehr alte Mundartform, bedeutet demnach „das geistige Getränk“ und hat seine Wurzeln im althochdeutschen lîd und lîth, beziehungsweise im gotischen leithus. Des weiteren lassen sich Belegstellen erbringen <sup>3</sup>, wonach das Leit ganz eindeutig vom Wein unterschieden wird.

Gedeutet wird das Leit nach Schmeller <sup>4</sup> als „Gegossenes, was man gießt, einschenkt“. Dieses „lit“ des Mittelhochdeutschen wird von Franz Lipp <sup>5</sup> unter dem Hinweis, daß es Entsprechungen in allen germanischen Epochen habe, als ein vergorener Holzbirnenmost gedeutet. Für Apfelmmost stand üblicherweise die Bezeichnung „Apfeltrank“. „lit“ selbst ist im neuhochdeutschen „Leutgeb“ <sup>6</sup> und „Leuthaus“ <sup>7</sup> erhalten geblieben. Seine Beweisführung schließt Lipp mit der Feststellung: „Fest steht, daß die autochthone Bevölkerung nördlich der Alpen vor der Bekanntschaft mit den Römern bereits den Most im heutigen Sinne kannte“ <sup>8</sup>.

Sicherlich muß den Kelten Galliens das vorgegorene Obstgetränk schon bekannt gewesen sein. Nach Karl Karnig sollen die Bewohner der Norman-

<sup>1</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 154.

<sup>2</sup> SCHMELLER, Bayerisches Wörterbuch, S. 1534.

<sup>3</sup> ebenda, S. 1535.

<sup>4</sup> ebenda, S. 1535.

<sup>5</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 154.

<sup>6</sup> Wirt.

<sup>7</sup> Wirtshaus.

<sup>8</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 154 f.

die zuerst daraufgekommen sein, daß sich auch aus Obst ein weinartiges Getränk herstellen läßt. Da jedoch dafür weder eine genauere Datierung, noch ein Quellenbeweis erbracht wird, ist diese Annahme eher als ungewiß zu betrachten. Tatsache ist jedoch, daß in der Normandie noch heute Obstmost in nicht unerheblichen Mengen erzeugt wird; er wird als Cider genossen, aber auch zu Calvados gebrannt.

Immerhin stammt von Karnig eine weitere interessante und auch wesentlich belegbarere frühe Nachricht:

„Aus der Legende der hl. Radegund († 587), der Gattin des Frankenkönigs Chlothar I. (558–561), erfahren wir, daß an den Fürstenhöfen seines Reiches schon damals Obstwein auf die Tafel kam“.<sup>9</sup> Einen ähnlichen Beweis können wir dem Wörterbuch der deutschen Volkskunde<sup>10</sup> entnehmen: „Noch in fränkischer Zeit aber gab man zuweilen den einheimischen Getränken (gegenüber Wein) Met und Obstwein den Vorzug.“

Zurückkehrend zum Gebiet der Normandie kann festgestellt werden, daß dort um 1200 der Most sogar den Wein, den Adel und Klerus an der Nordwestküste Frankreichs gepflanzt hatten, zu verdrängen begann<sup>11</sup>.

Auch in Oberösterreich ist der Nachweis gegeben, daß während des Mittelalters der Obstwein zum Hauptgetränk der bäuerlichen Bevölkerung geworden ist<sup>12</sup>.

Der Bestand von Mostobst und daher auch von Most ist für unser Nachbarland Niederösterreich für diesen Zeitraum ebenfalls gegeben, was als interessante Tatsache angesehen werden kann, da Niederösterreich auch damals schon als ausgesprochenes Weinland galt und der niederösterreichische Wein qualitätsmäßig weit über dem des Landes ob der Enns stand. Birnbäume und Apfelbäume sind in Niederösterreich seit dem Frühmittelalter nachweisbar<sup>13</sup>. Diese Baumsorten wurden durchwegs als Träger von Mostobst kultiviert. Da das Obstwesen eine ziemlich geringe Rolle spielte, so dürften hauptsächlich die harten und steinigen Birnen dem Mostquetschen zugeführt worden sein.

Auch aus der Dichtung des Mittelalters lassen sich die Spuren des Mostobstes oder Obstweines deutlich sichern<sup>14</sup>. So lautet eine Stelle bei Seifried Helbling: „laß Beyer trinken biremost.“ Lipp nimmt an, daß der Niederösterreicher in seiner zwischen 1282 bis 1299 entstandenen Dichtung als „Beyer“ auch noch die Bewohner des Traungau anzusprechen gedachte<sup>15</sup>. Neithart von Reuenthal<sup>16</sup>, der im Tullnerfeld sesshaft ist, erwähnt den

<sup>9</sup> KARNIG, Most, S. 150.

<sup>10</sup> ERICH – BEITL, Wörterbuch, S. 876.

<sup>11</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 155.

<sup>12</sup> DOPSCH, Wirtschafts- und Sozialgeschichte, S. 93.

<sup>13</sup> SCHMIDT, Volkskunde, Band I, S. 370.

<sup>14</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 156.

<sup>15</sup> ebenda.

<sup>16</sup> Etwa zwischen 1190 und 1246.

„birnenmost“. Ebenso nennt der bayerische Ritter des 15. Jahrhunderts Heinrich Wittenweiler den „piernmost und daz Äpfeltrank und daz schlechenwasser“<sup>17</sup>.

Eine ziemlich genau datierbare Nachricht hinsichtlich des Mostes und seiner Erzeugung gibt uns das „Haushaltungsbüchel für junge Eheleute“, welches Philipp Jakob von Grienthal, der Besitzer des Schlosses Kremsegg, verfaßte. Ein Kapitel dieses Haushaltbuches – nach Lipp zwischen 1601 und 1612 datiert<sup>18</sup> – handelt vom Obstwein und trägt die Überschrift „Aepfl und Piern Möst“<sup>19</sup>.

„Holzäpfel und Birn gestoßen, gepreßt und in Fässel gegossen, stehen lassen, ist ein guter Trank für die Bauern. Die Trebern von Birnen in ein Faß oder Poding gethan, Wasser daran goßen, gibt denselben Tag ein guet Trank für das Gesind. Die besten Birnmöst sein, so schön klar werden und süß bleiben, auch recent sein zum Trinken, wie der alte Winterleutner solches viel Jahr probiert. Von den wilden Leibsbirn, auch von Holz- und anderen Birnen, so spätzeitig werden. Also von wilden und späten Äpfeln, auch von Birngärtlein-Äpfeln wird der beste Most und je später der Most gepreßt wird, je schöner und beständiger wird der selbe. Der vom frühen Obst taugt nit.“

Diesem Text fügt Philipp Jakob von Grienthal noch die Bemerkung „Von Holzäpfeln wird gar gueter Eßig“ bei und ergänzt dies noch durch den alten Spruch „Prob's, darnach lob's“.

In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts scheint sich der Most im Lande ob der Enns aber bei der bäuerlichen Bevölkerung noch nicht zur Gänze durchgesetzt zu haben, denn selbst zur Zeit des Bauernkrieges<sup>20</sup> wurde noch sehr viel Wein ausgeschenkt, obwohl auch schon eine merkliche Steigerung der Herstellung von Apfelmost verzeichnet werden kann<sup>21</sup>.

Im Laufe des 17. Jahrhunderts scheint dem Most nicht nur im Lande ob der Enns der große Durchbruch gelungen zu sein. Es soll hiebei besonders die Tatsache hervorgehoben werden, daß die immer zahlreicher werdenden Mautstationen entlang den Landstraßen an der Donau dem niederösterreichischen Wein das Absatzgebiet im Westen mehr und mehr entzogen. Während Oberösterreich – damals selbstverständlich noch ohne Innviertel – im 17. Jahrhundert eindeutig den wesentlich billigeren Obstmost zu bevorzugen begann, wurde Bayern im Laufe des 17. Jahrhunderts „zum reinen Bierland“<sup>22</sup>. Dafür, daß sich der Most vorzüglich in der Region des

<sup>17</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 156.

<sup>18</sup> ebenda.

<sup>19</sup> Vgl. KRACKOWITZER, Der Most, S. 4 ff.

<sup>20</sup> 1625–1626.

<sup>21</sup> KARNIG, Most, S. 150.

<sup>22</sup> KRETSCHMER, Haustrunk, S. 6.

Alpenvorlandes als Haustrunk durchsetzte, mag die Tatsache gelten, daß dieses Gebiet für den Obstbau recht günstige Bedingungen aufweist.

Mit der steigenden Beliebtheit und der fortschreitenden Verbreitung des Obstmostes werden auch die dokumentarischen Belege selbstredend häufiger. Der Most tritt in Konkurrenz zu Wein und Bier, und der steigende Absatz ruft schließlich auch das Interesse des Fiskus hervor. Bei Karnig<sup>23</sup> und Ferdinand Krackowitzer<sup>24</sup> finden sich diesbezüglich zahlreiche, überaus treffliche Beispiele, die fast ausschließlich den Aktenbeständen des oberösterreichischen Landesarchives entstammen.

Aus dem Jahre 1651 tauchen Klagen über das Mostausschenken auf. So heißt es zum Beispiel, daß das Mostausschenken in den Bauernhäusern überhand nehme. Selbst während des Gottesdienstes liefe das Volk in den Häusern, in welchen Most ausgeschenkt wurde, zusammen. Die Wirte würden in ihrem Gewerbe geschädigt und der Obrigkeit entginge der schuldige „Taz“ (Verzehrungssteuer)<sup>25</sup>.

Bald jedoch paßten sich auch die Wirte den geänderten Verhältnissen an. Der Most muß als Getränk steigende Beliebtheit gewonnen haben, denn bereits aus dem Jahre 1733 wissen wir, daß auch Wirte die vorgeschriebenen Abgaben für Obstmost leisteten<sup>26</sup>.

Durch diese Mostbesteuerung kann auch der Versuch unternommen werden, die hergestellte Mostmenge pro Jahr zu errechnen. Aus dem Jahr 1729 wissen wir aus vorliegenden Berichten der Grundobrigkeiten<sup>27</sup>, daß im Lande ob der Enns 16 613 Eimer Most versteuert wurden. Dies ergibt folgende Aufteilung:

Hausruckviertel	7179	Eimer
Traunviertel	8958	Eimer
Mühlviertel	476	Eimer

Um die gesamte Mostmenge des Landes ob der Enns schätzen zu können, mögen folgende Vergleichszahlen dienen:

In der Herrschaft Hartheim betrug die versteuerte Mostmenge 1100 Eimer, die Hausnotdurft 400 Eimer.

Unter Hausnotdurft versteht man jene Mostmenge, die als Haustrunk Verwendung fand, nicht weitergehandelt wurde und somit auch von jeder Besteuerung frei war.

Im selben Jahr<sup>28</sup> versteuerte die Burg- und Grafschaft Wels 1136 Eimer und behielt zur Hausnotdurft 568 Eimer<sup>29</sup>.

<sup>23</sup> KARNIG, Most, S. 150 ff.

<sup>24</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 6 ff.

<sup>25</sup> Vgl. KARNIG, Most, S. 150.

<sup>26</sup> Vgl. KRACKOWITZER, Der Most, S. 6 ff. und KARNIG, Most, S. 150 f.

<sup>27</sup> KARNIG, Most, S. 150 f.

<sup>28</sup> 1729.

<sup>29</sup> KARNIG, Most, S. 151.

Aus der Herrschaft Daxberg wird berichtet, daß die ihr unterstehenden Bauern in mittleren Jahren 474 Eimer Most erzeugten, wovon ein Drittel für die Hausnotdurft abgerechnet wurde. Natürlich ist anzunehmen, daß man es mit der Angabe der zu versteuernden Menge Mostes nicht allzu genau genommen haben dürfte, was die zahlreichen, später angeführten Strafen beweisen. Nicht nur die Landbevölkerung zog ihren Gewinn aus nicht versteuertem Most, sondern auch in den Kellern der Wirte lagen Fässer voll des unversteuerten Obstweines.

Für das Jahr 1729 dürfen wir also folgende Menge von Most im Lande ob der Enns veranschlagen:

Versteuerte Menge	16 613 Eimer
Rund 30 % als Haustrunk unversteuert	5 500 Eimer
Geschätzte, der Steuer hinterzogene Menge (weitere 15 %)	2 200 Eimer
<hr/>	
Mosterzeugung des Jahres 1729 im Lande ob der Enns	24 313 Eimer

Nach dem Handlexikon über Münzen, Geldwerte etc. von Josef Auböck<sup>30</sup> wird in Österreich das Flüssigkeitsmaß „Eimer“ mit 56 589 l gerechnet und weiter in 40 Maß, die Maß zu 4 Seitel, unterteilt. Demnach entspricht der Jahresertrag an Most des Landes ob der Enns rund 1 376 115 Liter.

Die größten Mengen an Most wurden damals im Kremstal erzeugt, und noch heute zählt diese Gegend zu den Hauptobstbaugebieten Oberösterreichs. Wie schon früher bei Wein, Bier und Branntwein erblickten die Behörden auch bald im Most ein geeignetes Objekt zur Besteuerung. So wurde auch der Most mit einem Aufschlag belegt, allerdings – wie schon oben erwähnt – der Haustrunk davon ausgenommen. Doch sowohl mit dem Haustrunk als auch mit nicht angezeigten Mostbeständen begann bald zwischen Bauern und Wirten ein schwunghafter Handel, und auch ohne behördliche Zustimmung betriebene Mostschenken dürften nicht gerade eine Seltenheit gewesen sein. Diesbezügliche, recht eindeutige Beweise liefert uns Ferdinand Krackowitzer:

„Ein Patent des Landeshauptmannes vom 29. Dezember des genannten Jahres befahl die rechtzeitige Anzeige des auszuschänkenden Obstmostes, die unweigerliche Verstattung der Keller- und Gewölbe-Visitation und verbietet die Winkelwirtschaften. Die Aufschlagseinnahmer waren nicht zu beneiden. Im Jahre 1749 beklagte sich der Fleisch-, Bier- und Mostcollector Ferdinand Glanz in Gmunden über Excesse, Schmäh- und Fluchwörter, sowie Drohungen, welche der Wirt zu Oberweis, Johann Lachner, bei der Beschreibung angethan<sup>31</sup>.“ Dabei ist zu betonen, daß dieser Vorfall keineswegs als Seltenheit betrachtet werden darf. Bedingt durch die immer zahl-

<sup>30</sup> AUBÖCK, Handlexikon.

<sup>31</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 6.



reicher werdenden Unterschlagungen durch die Wirte, wurde durch die Stände am 3. Februar 1752 <sup>32</sup> ein Patent erlassen, wonach für jeden Eimer nicht angesagten Mostes, wie auch für den mit Obstmost verfälschten Wein, eine Strafe von 1 Gulden 30 Kreuzer festgesetzt wurde. Bereits bei der Bauernschaft wurde ein unmittelbarer Aufschlag von 7 1/2 Kreuzer pro Eimer eingehoben.

Im Jahre 1757 <sup>33</sup> kam es zu einer Eingabe sämtlicher Bräumeister des Landes ob der Enns. Sie baten um Beschränkung des Mostausschankes, da besonders durch den Mostkonsum in den Bauernhäusern ihnen beträchtlicher Schaden entstehe. Es wurde auch beantragt, Most nur mehr von Georgi bis Michaeli <sup>34</sup> verleutgeben zu lassen. Diese Beschränkung des Mostausschenkens wurde schließlich auch mit Beschluß der Stände vom 25. August 1757 bewilligt <sup>35</sup>. Allerdings hatte dieser Beschluß nicht den gewünschten Erfolg, denn die Übertretungen häuften sich. So wird berichtet, daß im Jahre 1767 <sup>36</sup> der Hauptpächter des ständischen Mostaufschlages, Johann Jakob Kner, bei Einhebung dieses Gefälles einen Schaden von 1239 Gulden und 45 1/2 Kreuzer hatte. Unter den zahlreichen, wegen nicht angesagten Mostes bestraften Wirten finden wir um diese Zeit auch den Wirt Wimmer in der Traungasse zu Wels <sup>37</sup>.

Der Most erfreute sich jedoch nicht nur im Lande ob der Enns größter Beliebtheit, sondern wurde auch, hauptsächlich auf dem Wasserwege, außer Landes gebracht. Es ergibt sich hier der Verdacht, ob nicht im benachbarten Weinland Niederösterreich Weine mit gutem, mehrere Jahre gelagertem Apfelmost „gestreckt“ wurden, wie es schon Krackowitzer für Oberösterreich nachgewiesen hat <sup>38</sup>.

Daß nicht gerade unbedeutende Mostmengen die Donau flußabwärts gebracht wurden, mag der Umstand beweisen, daß im November 1771 die Landeshauptmannschaft anordnete, daß für jeden außer Landes gebrachten Eimer ein Aufschlag von 15 Kreuzer entrichtet werden mußte <sup>39</sup>. Eine Art besonderer Auslegung der „Hausnotdurft“ ergibt sich aus einem Ansuchen des Schiffmeisters Caspar Rosenauer in Urfahr, der einen ansehnlichen Mostvorrat in seinen Kellern barg und im Jahre 1772 <sup>40</sup> verlangte, daß für das auf dem Wasser an die Schiffleute auszugebende Getränk eine Befreiung vom Aufschlag herbeigeführt werde.

<sup>32</sup> ebenda, S. 7.

<sup>33</sup> ebenda.

<sup>34</sup> 23. April bis 29. September.

<sup>35</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 7.

<sup>36</sup> ebenda.

<sup>37</sup> ebenda.

<sup>38</sup> ebenda.

<sup>39</sup> ebenda.

<sup>40</sup> ebenda.

Noch in den Jahren 1807 und 1815 <sup>41</sup> wurde in sämtlichen Dominien des Landes bekanntgegeben, daß vom Obstmost, welcher außerhalb des Landes ob der Enns verfrachtet wurde, 15 Kreuzer vom Eimer zu entrichten seien, gleich ob die Ausfuhr zu Wasser oder zu Land vor sich gehe. Jene, die den Most oberhalb von Linz oder in Linz selbst verluden, entrichteten die Abgabe gleich in der Station Linz. Wer aber unterhalb Linz oder in Mauthausen den Most verlud, entrichtete seine Zahlung in der Station Mauthausen.

Besondere Verdienste um die Hebung der oberösterreichischen Obstbaumkultur erwarb sich der St. Florianer Chorherr Josef Schmidberger (1773–1844) <sup>42</sup>. Seine zahlreichen Aufsätze über Pflege der Obstbäume hatten besonders in der Gegend von St. Florian den erwünschten Erfolg, denn diesbezüglich liegt ein – schon aus der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts stammendes – schriftliches Zeugnis vor:

„Es ist eine wahre Freude, zur Herbstzeit in dieser gesegneten Gegend herumzuwandern und die Obstbäume zu bewundern, welche beinahe unter der Last der Früchte brechen und gestützt werden müssen. Der Most von St. Florian steht jenem der altberühmten Schartner Gegend heute wohl schwerlich nach <sup>43</sup>.“

Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich der Most als Haustrunk und landwirtschaftliches Produkt auch im Innviertel durchgesetzt. Während der Großteil der Landbevölkerung im jüngsten Teil des Landes ob der Enns in den ersten beiden Dezennien noch nicht an die Anlage von Obstkulturen dachte, erzeugten sie bereits in den vierziger Jahren durchschnittlich 40 bis 50 Eimer Most.

Das älteste Obstbaugebiet war – und bleibt es bis heute – die Strecke zwischen Aschach und Enns. Über Mostobst und Mostobstverwertung im 1. Viertel des 19. Jahrhunderts berichtet uns Joseph Kyselak in seinen Skizzen einer Fußreise durch Österreich, Steiermark, Kärnten, Salzburg etc. nach Wien im Jahre 1825:

„Von Aschach abwärts bis nach Enns erstreckt sich das eigentliche Obstland; die Bäume scheinen unter der Last ihrer riesen Bürde zu erliegen. Dennoch bringen sie den Besitzern keinen allzu großen Gewinn; denn die Mostbirnen, Süßäpfel und dgl. werden sowohl wegen ihrer geringen Güte als großen Quantität nur zum Pressen verwendet. Nun geschieht es aber freilich, daß mancher Bauer 1000 Eimer Most bekommt, allein der Eimer galt nur 20 Kreuzer C. M. <sup>44</sup>, dieses Jahr <sup>45</sup>

<sup>41</sup> ebenda, S. 8.

<sup>42</sup> ebenda, S. 10.

<sup>43</sup> ebenda.

<sup>44</sup> Kreuzer.

<sup>45</sup> 1829.

30 Kreuzer. Solch ein reicher Bauer aber besitzt eine große Anzahl Dienstleute, die ihm das Jahr hindurch von einem beträchtlichen Theile dieser Ausbeute helfen und deren sonstige Kosten dazu den Obstertrag aufzehren. Noch ist zu bemerken, daß aus den zu Ziegeln gepreßten Trebern Essig bereitet wird, der wegen seiner Schärfe selbst den Weinessig zurückdrängt.“

Zu den Preßrückständen, den Trebern, ist noch zu bemerken, daß diese bis in unsere Tage noch Verwendung fanden, einerseits im nassen Zustand für die Schweinemast, andererseits im getrockneten Zustand als Brennmaterial.

Von jeher aber galt der Hausruckkreis hinsichtlich der Mostobstkultur als führend. Wie aus einem Bericht des Jahres 1832 zu entnehmen ist <sup>46</sup>, waren damals alle Feldraine, Wege und Straßen mit Obstbäumen geziert. Die Mostproduktion im Hausruckviertel belief sich in guten Jahren zwischen 600 und 2000 Eimer, in schlechten wurden jedoch nur etwa 100 bis 200 Eimer pro Haus gepreßt.

Die Menge des geernteten Mostobstes ist selbstverständlich vom Winterfrost und von der Blütezeit sehr stark abhängig. Karnig hat einige auf den Most bezogene Bauernregeln festgehalten <sup>47</sup>:

Ein besonderer „Lostag“ für das Mostobst ist in Oberösterreich „Mariae Verkündigung“ <sup>48</sup>.

Ist es am Verkündigungstag schön, so heißt es, dann brauchen drei Schartner Bauern einen Tisch. Gemeint ist, weil sie dann in Erwartung einer reichen Obsternte im Wirtshaus recht „auftragen lassen“ <sup>49</sup>. Regnet es aber am 25. März, dann haben dreizehn Schartner Bauern in einer „Zistl“ <sup>50</sup> Platz <sup>51</sup>.

Gab es am Ostersonntag Regen, so bedeutete das für das Mostobst: „Soviel Tröpfel, soviel Äpfel.“

Regen am St. Pankraztag <sup>52</sup> schien auch für die Obsternte überaus günstig, denn – so hieß es: „Regnet es am St. Pankraztag, so rinnt der Most an den Bäumen herunter.“ Dies ist so zu verstehen, daß die Äpfel oder Birnen überaus saftig werden, wenn es nur am 25. Mai regnet.

Ferner galt, den Most betreffend, auch noch der St.-Wolfgangs-Tag <sup>53</sup> als Lostag. Wer an diesem Tag seine Bäume düngte, solle im darauffolgenden Jahr besonders viel Most erhalten.

<sup>46</sup> PILLWEIN, Teil 3.

<sup>47</sup> KARNIG, Most, S. 151 ff.

<sup>48</sup> 25. März.

<sup>49</sup> Speisen und Getränke im Übermaß bestellen.

<sup>50</sup> Obstsammelkörbchen.

<sup>51</sup> Weil sie in Anbetracht der geringen Ernte so klein werden.

<sup>52</sup> 25. Mai.

<sup>53</sup> 31. Oktober.

Natürlich spielten auch die „Eismänner“ Pankraz, Servaz und Bonifaz und im Anschluß daran die „kalte Sophie“<sup>54</sup> für ein gutes Mostjahr eine bedeutende Rolle. Waren diese „kalten Heiligen“ den Blüten gnädig, so durfte der Landmann einer guten Obsternte entgegensehen.

Eine besondere Stellung nahm auch im Lande ob der Enns der Sebastianstag ein (20. Jänner). Man fastete zu Sebastian und enthielt sich des Obstgenusses in jeder Form, auch des Mostes, weil der Heilige, an einen Obstbaum gebunden, seine Marter ausstand<sup>55</sup>.

Nicht nur in der Mosterzeugung galt die Gegend von Scharthen als führend. Ihr wird auch die erste Mostobstbaumschule in Oberösterreich zugeschrieben<sup>56</sup>. Als erste Baumschule wird nämlich die Pfarre Scharthen genannt. Um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts zählte man in Oberösterreich zahlreiche Baumschulen mit 4000 bis 9000 Setzlingen, größere verfügten über 20 000 bis 30 000 Stück.

Über die Bedeutung des Mostes für die Agrarwirtschaft in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts mögen nachfolgende Zahlen sprechen<sup>57</sup>: Auf einer Viertel Quadratmeile<sup>58</sup> mit 950 Einwohnern wurden in guten Obstjahren 5600 Eimer Obstmost erzeugt. Unter der Annahme, daß je zur Hälfte Birnmost und Apfelmmost gepreßt wurde, stellte die Menge, berechnet man den Eimer Birnmost mit 3 Gulden und den Eimer Apfelmmost mit 6 Gulden, einen Wert von 25 000 Gulden dar. Aus dem Innviertel wissen wir, daß im Bezirk Ried im Innkreis im Jahre 1842 3000 Eimer, im Bezirk Schärding 7282 und um Obernberg am Inn 2500 Eimer Obstmost eingebracht werden.

Auch in den deutschen Landen wußte man in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts den Obstwein zu schätzen, besonders in der Gegend von Frankfurt am Main. Eine zeitgenössische Quelle<sup>59</sup> weiß darüber zu berichten:

„Der Ort Hausen ist der Tempel des Apfelweines, der mit Zucker oder Eigelb genossen, ein ächt lasciver Hoppelpoppel ist; ich glaube, in und um Frankfurt wird mehr Apfel- oder Aeppelwein getrunken als im ganzen übrigen Deutschland, obgleich man Philipps Lehrgedicht ‚Cyder‘ so wenig kennt, als der Dichter das lascive Getränk zu Hausen.“

Andere Länder – andere Sitten. Auch bei uns ist das Zuckern von Most bekannt. Dafür besteht auch sogar ein eigenes Gerät, der Moststößel, ein

<sup>54</sup> 12., 13., 14. und 15. Mai.

<sup>55</sup> Vgl. GUGITZ, Band I, S. 52.

<sup>56</sup> PILLWEIN, wie Anm. 46.

<sup>57</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 10 und 11.

<sup>58</sup> Gemeint dürfte die österreichische Postmeile zu 4000 Klafter oder 24 000 Fuß = 7585,936 m sein.

<sup>59</sup> WEBER, 4. Bd., S. 538.

etwa 20–25 cm langer, runder oder viereckiger Holzstab mit einer kolbenförmigen Verdickung am unteren Ende zum Zerstoßen des Zuckers. Auch das Vermengen mit Eigelb ist nicht völlig unbekannt. Doch echte „Mostschädeln“ – wie mitunter der Oberösterreicher bezeichnet wird – genießen ihren Most <sup>60</sup> in möglichst unverfälschtem Zustand.

Einen weiteren Hinweis über den Mostkonsum in Schwaben können wir dem Wörterbuch der deutschen Volkskunde entnehmen, und zwar bezüglich des Zehn-Uhr-Brotes:

„In Schwaben bildet Most das Getränk zum Neunebrot, bei den Triern der Viez oder Apfelwein <sup>61</sup>.“

Als das „Mostjahr“ im verflossenen Jahrhundert galt das Jahr 1875. Nach durchgeführten Erhebungen belief sich der Obstertrag in Oberösterreich auf 582 053 Meterzentner Kernobst <sup>62</sup>. Auch das Jahr 1898 brachte eine Rekordernte.

Doch schon im vorigen Jahrhundert wird bereits die Klage über „Surrogate“ laut. So stellt Krackowitzer im Jahre 1899 mit Unbehagen fest <sup>63</sup>:

„Das zu Ende gehende Jahrhundert hat mit seinen chemischen ‚Errungenschaften‘ eine eigene Industrie in’s Leben gerufen, die Mostsubstanzen, mit denen ein künstlicher Most von mehr als zweifelhafter Güte erzeugt wird und wobei Zucker, Tamarinden, Weinsteinsäure und riesige Mengen lauwarmen Wassers bei der Zubereitung dieses Fabricates eine große Rolle spielen.

Namentlich versorgte die Hauptstadt am Neckar unser Land mit diesen Mostsubstanzen, welche aber gegenwärtig, wo der Landwirt schmunzelnd auf volle Keller blickt, Gottlob! keinen Absatz mehr finden.

Dem Kunstweine, der Kunstbutter und anderen chemischen Delicatessen hatte sich der Kunstmost gesellt, vielleicht als gerechte Strafe dafür, daß Millionen gedörrte Birnen, die von den Kindern geliebten ‚Kletzen‘, in ‚echten‘ Feigenkaffee verwandelt wurden.“

Eine Werbung für diese Art von Most findet sich unter den Anzeigen des Welser Schreib- und Auskunftskalenders des Jahres 1913, der bei Johann Haas in Wels gedruckt und verlegt wurde <sup>64</sup>.

Demnach forderte die Engel-Drogerie des Johann Grohlich in Brünn Nr. 321 auf, Bier und Apfelwein zu Hause zu erzeugen. Die Substanz samt genauer Vorschrift zur Erzeugung von 150 Liter Apfelwein war für 5 Kronen 50 Heller erhältlich.

<sup>60</sup> Scherzeshalber auch „Landessäure“ und besonders in den dreißiger Jahren „vaterländischer Kurvengeist“ bezeichnet.

<sup>61</sup> ERICH – BEITL, Wörterbuch S. 876.

<sup>62</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 12.

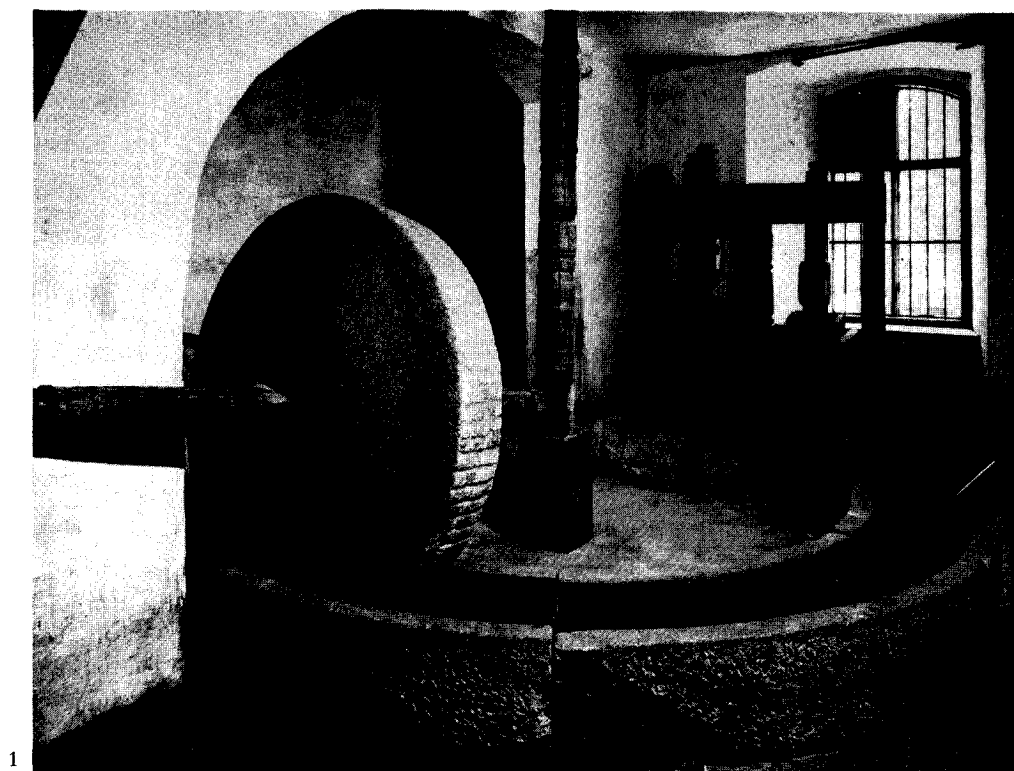
<sup>63</sup> ebenda, S. 14.

<sup>64</sup> RIESS, „Reklame anno 13“, S. 2.

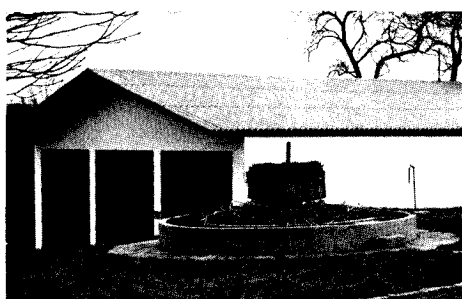


*Wappen des Hohenfelder Benefiziaten Matthias Haußer im Wappenbrief von 1633 (zu S. 53)*

## Tafel II



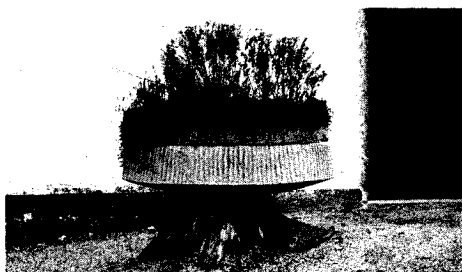
1



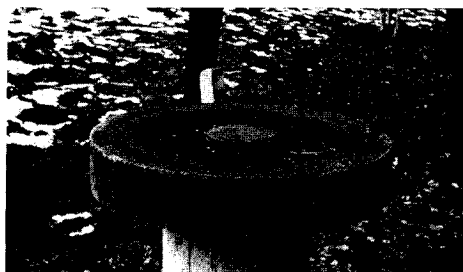
2



3



4



5

Abb. 1: Roßwalzel und Rollnursch, Landwirtschaftsmuseum Wels. – Abb. 2–5: Einzelteile in neuer Verwendung (Erläuterung s. S. 80).

## Vom Mostobst und den Mostobstbäumen

Die Existenz von Obstwein beziehungsweise von obstweinähnlichen Getränken führt Franz Lipp – wie bereits eingangs erwähnt – in vorrömische Zeit zurück <sup>65</sup>.

Selbstverständlich gibt es auch genügend Belege, die das Vorhandensein von Früchten, deren Tauglichkeit zur Obstweingewinnung durchaus möglich ist, bis in prähistorische Zeit beweisen.

Aus Funden am Mondsee ließ sich der Beweis erbringen, daß man zur Hallstattzeit zwei Gersten- und zwei Weizensorten, Erbsen, Saubohnen, Kirschen und Äpfel kannte <sup>66</sup>. Als die Römer den Ostalpenraum beherrschten, fanden sie bereits Äpfel- und Birnbäume vor, als sie ins Land kamen <sup>67</sup>.

Die Tatsache, daß in fränkischer Zeit Obstwein dem Wein vorgezogen worden war <sup>68</sup>, fand ebenfalls im vorhergehenden Kapitel Erwähnung.

Im Mittelalter fand man Obstbäume, wenn es auch nur einige waren, in jedem Bauerngarten. Außer der Birne <sup>69</sup> waren an Äpfeln bereits mehrere Sorten bekannt.

Besonders nahmen sich die Mönche des Mittelalters in und um ihren Klöstern der Obstkultur an. Die Kirsche ausgenommen verstand man es, alle anderen Obstarten durch Dörren zu konservieren und somit für den Winter aufzubewahren <sup>70</sup>. Im Mittelalter war man bereits in der Lage, durch Brennen des Obstes Obstschnaps zu gewinnen. Diese interessante Tatsache läßt den Schluß zu, daß selbstverständlich das Pressen und Vergären von Obstwein bekannt gewesen ist.

Im späteren Mittelalter – also in der Epoche des Frühkapitalismus – erfuhr die Obstkulturen quantitativ eine Ausdehnung und qualitativ eine Intensivierung. Das Aufpfropfen besserer Sorten, heute als Veredeln bekannt, wurde bereits gehandhabt.

Aus dem Urbar des Amtes Rattenberg in Tirol aus dem Jahre 1415 wurde berechnet, daß sich auf einem Bauernhof durchschnittlich 13 bis 14 Obstbäume befanden, wobei je Hof 6 bis 43 Bäume gezählt wurden <sup>71</sup>. Was nun für das Inntal zutraf, ist, bedingt durch bessere Boden- und Klimabedingungen, für das Alpenvorland und den Alpenrand erst recht möglich. Die häufigsten Obstsorten waren Äpfel, Birnen, Zwetschken und Kirschen, also Früchte, die einerseits durch Dörren konserviert werden

<sup>65</sup> LIPP, Most und Mostwirtschaft, S. 155.

<sup>66</sup> TREMEL, Wirtschaftsgeschichte, S. 23 und Werneck, Stammformen 1962 und 1963

<sup>67</sup> RIESS, Obst zur Römerzeit, S. 2.

<sup>68</sup> Vgl. ERICH – BEITL, Wörterbuch, S. 876.

<sup>69</sup> TREMEL, Wirtschaftsgeschichte, S. 72.

<sup>70</sup> ebenda.

<sup>71</sup> TREMEL, Wirtschaftsgeschichte, S. 122.



konnten, andererseits aber auch eine Verarbeitung zu Obstwein und in Folge daran ein Brennen zuließen.

Was die Bedeutung des Wortes Garten betrifft, so blieb in bäuerlichen Begriffen seit dem Mittelalter die Vorstellung eines Obstgartens darin verwurzelt <sup>72</sup>. Diesbezüglich muß jedoch festgehalten werden, daß das Mittelalter durchaus schon Blumengärten kannte, schon der verschiedenen Hausmittel wegen, die aus den mannigfaltigsten Pflanzen gewonnen wurden.

Wertvolle wirtschaftsgeschichtliche Hinweise bezüglich des Obstes und der Obstkulturen im Lande ob der Enns in der frühen Neuzeit liefert uns Georg Grüll <sup>73</sup>. In dem Abschnitt „Die Auszügler und ihre Verträge“ wird Obst besonders häufig erwähnt. Wertvoll für uns ist diese Nachricht aus dem Grund, da die Verträge des Auszüglers ein Wertmesser für die wirtschaftliche und soziale Lage der bäuerlichen Bevölkerung sind. Dafür, daß das Obst einen nicht mehr unbeachtlichen Wert besaß, spricht der Umstand, daß in den Auszüglerverträgen meist ein Drittel vom Obst oder der Ertrag bestimmter Obstbäume festgelegt wurde.

Auch über die Obstbaumkulturen und die Obstsorten geben die Auszugsverhandlungen reichlich Aufschluß <sup>74</sup>. Bei den Untertanen der Klosterherrschaft Mondsee werden nachstehende Sorten genannt:

Prunntaller Apfaltern (1561), Zaglpiernpäp (1563–1571), Paumgartling oder Peingartlingbäume <sup>75</sup> (1584), Herrn Pürn und Groß Prundaller (1585) und schließlich Feldpiernpaumb (1585).

In der Herrschaft Ottensheim, und zwar bei Waxenberg, wurden 1583 Zieberlbäume und Haberpiernbäume gepflanzt.

Schließlich wurden in der Stiftsherrschaft Spital am Pyhrn im Jahre 1593 Khärling Abfaldern, Bayrnweinlingabfaldern und Schäfäpfelabfaldern urkundlich erwähnt.

Der Merkantilismus brachte kaum Neuerungen hinsichtlich von Obst- und Gemüsesorten. Der Physiokratismus des 18. Jahrhunderts brachte durch das Entstehen landwirtschaftlicher Gesellschaften – sogenannter Agrikultursozietäten – einen erheblichen agrarwirtschaftlichen Aufschwung.

Die Wiedereinführung des Hopfenbaues in den dazu geeigneten Landschaften und die Hebung der Obst- und Rebenkultur ist darauf zurückzuführen.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wird die Bedeutung des Mostobstbaues in Oberösterreich schon von zahlreichen Berichterstattern entsprechend gewürdigt, so zum Beispiel von Joseph Kyselak, Benedikt Pillwein und Ignaz

<sup>72</sup> SCHIFFMANN, Bilderbuch, S. 182.

<sup>73</sup> GRÜLL, Der Bauer im Lande ob der Enns, S. 92.

<sup>74</sup> ebenda, S. 100 f. und Werneck, Stammformen 1962 und 1963.

<sup>75</sup> Apfelbäume.

Gielge, nur um einige bedeutende Vertreter zu nennen <sup>76</sup>. Damals kostete der Eimer noch 20 Kreuzer, und wie bereits erwähnt, wurden in guten Obstjahren in so manchem Hause 600 bis 2000 Eimer Most gepreßt. Für die Beliebtheit des Mostes im Lande ob der Enns spricht die Tatsache, daß die Brauereien des Landes, besonders aber das große Linzer Stadtbräuhaus, in der Biererzeugung von der Menge des erzeugten Mostes überaus abhängig waren, ja so sehr, daß die Differenz des umgesetzten Bieres mitunter bis zu einem Drittel betrug.

Bleibendes Verdienst um die Obstbaumzucht errang auch im frühen 19. Jahrhundert der verewigte Stiftsökonom von St. Florian, Ignaz Meyer <sup>77</sup>. Er legte Baumschulen an, verteilte Pfropfreiser und veredelte der Landbevölkerung unentgeltlich Bäume.

Über die erste Baumschule zu Scharten wurde bereits berichtet. Ein weiterer Pionier für die Verbreitung des Mostobstes in Oberösterreich soll ebenfalls nicht unerwähnt bleiben. Wiederum führt uns dieses Ereignis nach Scharten zurück. Ein Bauer, dessen Name uns leider nicht überliefert wird <sup>78</sup>, soll in der Pfarre Scharten die Feldraine seiner Grundstücke mit selbstgezogenen Bäumchen bepflanzt haben. Auch an seine Nachbarn soll er viele Bäumchen abgegeben haben, wodurch die Baumbestände in der Gegend von Scharten überaus rasch vermehrt wurden.

Was die Verbreitung der Mostobstbäume betrifft, so ist Wels dabei eine nicht unbedeutende Rolle zuzuschreiben.

So berichtet Gielge <sup>79</sup> für den Beginn des 19. Jahrhunderts:

„Endlich sind die großen Obstbaummärkte im Frühjahr und im Herbst einzig, es werden hier mehrere Tausend Stücke verkauft, und verführt.“

Auch zu Ende des 19. Jahrhunderts traf dies noch zu <sup>80</sup>:

„Die Stadt Wels ist für diesen Artikel <sup>81</sup> wie für die meisten anderen landwirtschaftlichen Produkte auf einen weiten Umkreis der Hauptort des Absatzes. Die Preise betragen für Apfel-Hochstämme 30 bis 40 Kreuzer, für Birnen-Hochstämme 50 bis 70 Kreuzer.“

Selbstverständlich bedingte der zunehmende Obstbau auch eine erhebliche Anzahl an Bäumchen. Dieser Bedarf wurde durch die im vorigen Jahrhundert bereits reichlich vorhandenen Baumschulen gedeckt. Meist gehörten diese Bauerngutsbesitzern – so berichtet Krackowitzer <sup>82</sup> – welche

<sup>76</sup> Vgl. KARNIG, Most, S. 151 f.

<sup>77</sup> F. C. WEIDMANN, Traunkreis, S. 18.

<sup>78</sup> Vgl. KARNIG, Most, S. 151.

<sup>79</sup> GIELGE, Topographisch-historische Beschreibung, S. 262.

<sup>80</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 13.

<sup>81</sup> nämlich Jungbäume.

<sup>82</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 13 f.

die Besorgung sogenannten „Baumzüglern“ überlassen. Diese besorgen die Bestellung des Grundes, die Anschaffung, Anpflanzung und Veredelung der Wildlinge sowie die Betreuung der Obstbäume. Dafür überließ ihnen der Grundeigentümer als Entlohnung den halben Anteil am Verkaufspreis. Der Bauer selbst besorgte die Einzäunung des Grundes<sup>83</sup>, die Herstellung der nötigen Baumstangen und den Transport der Bäumchen, entweder zum Markt oder zu dem vom Käufer ausbedungenen Ort.

Für die Vorliebe von Mostobstbäumen und die Meinung, daß Edelobst zur Mostbereitung untauglich sei, will Krackowitz<sup>84</sup> folgende Erklärung wissen: Diese Ansicht sei in Oberösterreich ein vielfach verbreiteter Aberglaube. Der Umstand, daß Holzapfel und Holzbirnen dem Edelobst vorgezogen werden, sei dadurch zu erklären, daß Edelobst eine geringere Tragfähigkeit und eine längere Reifedauer besitze.

Auch heute prägen noch die blühenden Mostobstbäume, obwohl sie entschieden weniger geworden sind, das Antlitz des Landes ob der Enns. Welchen Eindruck die von den Blüten hoch beladenen Bäume schon im vorigen Jahrhundert auf den Reisenden bewirkten, geht aus zahlreichen Reiseschilderungen hervor.

Überaus vielfältig sind auch die von Karnig und Werneck<sup>85</sup> festgehaltenen Mostobstsorten.

Da gibt es die Welsche Brotbirne, die aus der Steiermark zu uns kam, die meist in der Gegend von Kremsmünster und Mauthausen verbreitete Grüne Winawitzbirne, weiters die Rote Winawitzbirne, die Feldbirne sowie die Rote und die Grüne Pichelbirne und schließlich die Große und die Kleine Landlbirne, deren Most ziemlich „hinterhältige“ Folgen zugeschrieben werden<sup>86</sup>. Zur Familie der Landlbirne zählt auch die Leidlbirne – pomologisch Grabenbirne genannt –, deren Most jedoch entschieden weniger Qualität – auf das Geschmackliche bezogen – erreichen soll, als der der Landlbirne. Die Rote Hanglbirne – auch Hoalbirn genannt – reift zwar sehr spät, doch sollen die Bäume ein Alter bis zu 200 Jahren erreichen. Der aus dieser Obstsorte erzeugte Most zählt zu den besten unter den Birnmösten.

Als Sorten, die in Oberösterreich entstanden sind, können noch genannt werden: die Gelbe Scheibelbirne, die Machländer Mostbirne, die Kapellen Mostbirne, die Graue Holzbirne, die Große Mostpucker<sup>87</sup>, Schluckers Mostbirne (die eigentlich ursprünglich Griehlechners Mostbirne hieß), Eutatsfelder Mostbirne (auch Leutlbirne), Große Leutsbirne (auch Wöris-

<sup>83</sup> Wegen des besonders bei Kulturen drohenden Verbisses durch Wild.

<sup>84</sup> KRACKOWITZER, Der Most, S. 12.

<sup>85</sup> KARNIG, Obstsorten, S. 86 ff. und Werneck, Stammformen 1962 und 1963.

<sup>86</sup> Für Nichteingeweihte sei mitgeteilt, daß der Landlbirnmöst in der Volksmedizin als treffliches Abführmittel gilt.

<sup>87</sup> So bezeichnet, weil sie meist zur Klärung minderwertiger Möste verwendet wird.

birne), Schmatzbirne (deren Bäume bis zu 150 Jahre alt werden), Rote Kochbirne, Gemeine Kochbirne, Rote Lederbirne (die in Oberösterreich merkwürdigerweise Große steirische Lederbirne genannt wird) und schließlich noch die Tollbirne, deren Herkunft aber nicht ganz sicher ist. Selbstverständlich tragen diese Sorten je nach Landschaft, ja sogar von Ort zu Ort verschiedene Bezeichnungen.

Was die Sorten des Apfelmobstobstes betrifft, so dürfen angeführt werden:

Holzapfel, Remsen, Straßer, Roter und Weißer Wiesling, Weberbartl-apfel und Weißer Griesapfel.

Bei den Äpfeln ist es einigermaßen schwierig, zwischen Mostobst und Tafelobst zu unterscheiden, vor allem da die hartfleischigen Reinettensorten einerseits einen guten Most geben, andererseits auch als Speiseapfel geschätzt sind. Wirkliches Edelobst gibt es in Oberösterreich erst seit dem frühen 19. Jahrhundert.

Ein Unterschied zwischen Tafel- und Obstmost ist vielleicht aus der volkstümlichen Bezeichnung abzuleiten. Die edleren Apfelsorten werden als Brockäpfel bezeichnet, weil sie nicht abgeschüttelt, sondern gepflückt werden.

Vor der Jahrhundertwende spielte das Obstmost auch als Exportartikel eine gewisse Rolle<sup>88</sup>. In guten Obstjahren rollten über 2000 Eisenbahnwaggons in das Deutsche Reich und in die Schweiz, was einem Gegenwert von 1 000 000 Goldgulden entsprach. In Deutschland fand der Mostapfel aus Oberösterreich nicht nur als Tafelobst, sondern auch zur Schaumweinerzeugung Verwendung.

Auch donauabwärts scheint das Mostobst gehandelt worden zu sein, denn bei Neweklowsky findet eine Obstplätte Erwähnung<sup>89</sup>.

Im Jahre 1936 besaß das Bundesland Oberösterreich etwa 6 000 000 tragbare Obstbäume<sup>90</sup>. Zur Vermehrung des Bestandes wurden alljährlich weitere 100 000 Obstbäume gepflanzt. Der Durchschnittsertrag an Obst belief sich um 1936 jährlich auf 15 000 bis 17 000 Eisenbahnwaggons. In guten Jahren wurden 4000 bis 5000 Waggons exportiert.

Der größte Teil der Ernte wurde der Mosterzeugung zugeführt; dies dürfte sich beiläufig auf 8000 bis 9000 Waggons jährlich belaufen haben, was einer ungefähren Menge von 6 000 000 bis 7 000 000 Hektolitern Most entsprach. Diese Menge erreichte in den späten dreißiger Jahren die Jahresweinproduktion von Niederösterreich.

Aus jüngster Zeit können über Mostobst und Mostobstbäume folgende Feststellungen getätigt werden:

Die Zahl der Obstbäume ist seit den späten dreißiger Jahren stark zu-

<sup>88</sup> Vgl. KRACKOWITZER, Der Most, S. 3.

<sup>89</sup> NEWEKLOWSKY, Schiffahrt und Flößerei, Bd. 3, S. 434.

<sup>90</sup> KARNIG, Most, S. 151.

rückgegangen. Seit dem Jahr 1952 ist wiederum bei bestimmten Sorten ein Anstieg zu verzeichnen. Für die nachstehende Übersicht hat der Verfasser der Landwirtschaftskammer für Oberösterreich zu danken:

Obstart (Bäume)	Jahr 1952	Jahr 1972
Winter- und Sommeräpfel	956 358	1 218 700
Mostäpfel	816 542	514 800
Sommer- und Winterbirnen	119 313	301 200
Mostbirnen	1 060 787	937 400
Summe	2 953 000	2 972 100

Hinsichtlich der Entwicklung der Mostobstbäume in Oberösterreich können laut Angaben des Österreichischen Statistischen Zentralamtes, welche diese in dankenswerter Weise dem Verfasser zukommen ließ, folgende Übersichten gegeben werden:

Jahr	Zahl ertragsfähiger Bäume	Gesamtertrag in Tonnen	Zahl ertragsfähiger Bäume	Gesamtertrag in Tonnen
	Mostäpfel		Mostbirnen	
1968	582 000	427 218	910 000	724 956
1969	582 000	325 955	910 000	485 241
1970	514 800	307 336	937 400	504 321
1971	514 800	18 584	937 400	47 057
1972	514 800	10 862	937 400	22 966

Nach wirtschaftlichen Ermittlungen der Ybbstaler Obstverwertung – der Verfasser möchte an dieser Stelle der Ybbstaler Obstverwertung GmbH., A-3363 Ulmerfeld-Hausmening, für die freundliche Unterstützung seinen Dank abstatten – sind die rückläufigen Umsätze der fünfziger Jahre und das starke Absinken der industriellen Mosterzeugung in letzter Zeit darauf zurückzuführen, daß der Most allem Anschein nach kein Wohlstandsgetränk ist.

Ähnliche Beobachtungen wurden auch in der Schweiz gemacht.

Über die Jahresproduktionsmenge an Most konnten keine Auskünfte erteilt werden.

Was den Mostexport betrifft, so geht aus einer Mitteilung der Ybbstaler Obstverwertung hervor, daß dieser zur Zeit als nicht nennenswert zu bezeichnen ist.

Als Hauptgebiete der Produktion besonders bekannter Moste in Oberösterreich dürfen – wie uns die Landwirtschaftskammer für Oberösterreich mitteilte – das Kremstal, das Gebiet St. Marienkirchen/Polsenz, das Innviertel sowie das Machland genannt werden.

Für die engere Umgebung von Wels bleibt nach wie vor die Gegend von Scharthen der Hauptproduzent des Mostes.

### Mostbereitung und Geräte

Die älteste Art der Mostbereitung war denkbarst einfach. Wahrscheinlich dürfte dieser Vorgang in seiner Art in vorrömische Zeit zurückreichen.

Wie Karnig mitteilte <sup>91</sup>, wurde dieser Vorgang von alten Leuten in unserem Jahrhundert noch mündlich überliefert.

Das zerstoßene Obst füllte man in einen Kübel, der sich nach unten erweiterte und goß Wasser darauf, das durchsickerte und einen Teil des Obstsaftes aufnahm. Am unteren Rande dieses Kübels floß der Most dann ab. (Vermutlich durch eine oder mehrere lochförmige Abflußvorrichtungen.) Da man eine sachgemäße Weiterbehandlung dieses Mostes nicht kannte, wurde er sehr bald zu Essig. Also bereitete man immer nur so viel, als man in kurzer Zeit verbrauchen konnte.

Hier dürften zwei Arten von Mostzubereitung vorliegen. Der sofort gewonnene Most ist als Süßmost anzusprechen.

Ließ man ihn jedoch einige Tage stehen, so trat eine leichte Gärung ein. Das Stadium dieses Obstweines dürfte dem Sturm des Weines entsprechen. Da die gärende Flüssigkeit nicht in Fässern aufbewahrt wurde, sondern in Kübel oder Eimern, war nur eine geringe Haltbarkeit gegeben. Über diese Art Most zu bereiten, berichtete bekanntlich schon im 17. Jahrhundert der Besitzer des Schlosses Kremsegg, Ritter von Grientthal <sup>92</sup>.

Bis zur Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert <sup>93</sup> blieb das Mostmachen eine recht langwierige und mühselige Arbeit. Das Zerkleinern des Obstes ging in sogenannten Stoßgrandern vor sich, Steintrögen von unterschiedlicher Größe, in denen das Obst mittels Prügeln <sup>94</sup> zerquetscht wurde.

In guten Obstjahren mag gar manches Mal der Tag zu kurz geworden sein und so mußte für diese Tätigkeit auch noch ein Teil der Nächte herhalten. Der Heimatdichter Anton Schosser erinnert daran in seinem „1847er Mostjahr“ <sup>95</sup>:

Aft Mostmachá toans  
in da Náhat und Fern  
und 's Steßen, des kammá  
schier Tag und Nacht hern.

<sup>91</sup> ebenda.

<sup>92</sup> Vgl. dazu: vorne S. 57.

<sup>93</sup> Damals kam der Roß- oder Obstwalzl auf.

<sup>94</sup> Stösseln.

<sup>95</sup> Anton SCHOSSER, geb. am 7. 6. 1801 zu Stiedelsbach bei Losenstein; gestorben am 26. 7. 1849 in Steyr. Volksschullehrer, später Grundvermesser im Innviertel. Hauptwerk: Aus der Hoamat, 3 Bde, Linz 1889.

Mit dem Mostmachen wird nach „Bertlmai“<sup>96</sup> begonnen, vorausgesetzt, daß ein gutes Obstjahr vorliegt. Der um diese Zeit aus dem ersten Fallobst gewonnene Most wird fast ausschließlich als Haustrunk verwendet<sup>97</sup>.

Mit dem Monat Oktober beginnt das „Abräumen“ der Mostobstbäume. Meist ist damit ein Abschütteln gemeint. Diese Art von Einbringen der Früchte ist jedoch nicht immer möglich, da die Bäume, besonders die Birnbäume, recht bedeutende Höhen erreichen. So wurden als Hilfsmittel Leitern und Stangen von einer Länge zwischen 6 und 8 Metern verwendet. Jene Früchte, die trotz dieser Hilfsmittel nicht vom Baum heruntergebracht wurden, trugen die Bezeichnung „Afterpaß“<sup>98</sup>. Dieser Afterpaß kam Kleinhäuslern oder Inwohnern zugute.

In unserem Nachbarland Niederösterreich ist die Ernte des Mostobstes territorial verschieden. Dazu führt Leopold Schmidt<sup>99</sup> folgendes aus:

„In den guten Obstgegenden, etwa in der Wachau, pflückte man das Obst unter Umständen in Brockkörbe, Zisteln, spitze Aufhängekörbe aus Strohgeflecht.“

Soweit zum Pflücken. Was das „Abräumen“ betrifft, so heißt es:

„In den Baumgärten des Mostviertels schüttelte man das ‚Mostobst‘ nur von den Bäumen. Das Pflücken<sup>100</sup> von Obst wurde in Oberösterreich nur gehandhabt, wenn es sich um Tafelobst handelte.“

Beim Mostobst war das nicht nötig, da es bald der Verwertung zugeführt wurde und somit Druckstellen oder aufgeplatzte Schalen keine Beeinträchtigung darstellten.



<sup>96</sup> Bartholomäus = 24. August.

<sup>97</sup> Vgl. KARNIG, Most, S. 152.

<sup>98</sup> ebenda.

<sup>99</sup> SCHMIDT, Volkskunde, S. 370 f.

<sup>100</sup> auch „Brocken“.

Über die Tätigkeit beim Obsternten überliefert uns Karnig<sup>101</sup> zwei wichtige Ausdrücke:

„Das Obst wird von den Bäumen ‚gestengelt‘ und ‚geklaut‘. Wagen um Wagen füllte sich so mit der stark durftenden Last und fuhren, von Pferden gezogen, zum Lagerplatz, der sich üblicherweise nahe des Preßhauses befand.“

Eine wichtige Arbeit vor dem Pressen stellte auch das Ausbessern der Fässer dar, was vom Landwirt, beziehungsweise dessen Dienstboten besorgt wurde. Auch Tagelöhner wurden in besonders guten Mostjahren bei entsprechend großen Bauern eingestellt<sup>102</sup>. Vor dem Vermosten soll das Obst einige Tage in Haufen liegen. Dadurch ist eine bessere Verarbeitung gewährleistet und überdies soll der Most ein volleres Aroma bekommen<sup>103</sup>. Zum Obstklauben soll noch bemerkt werden, daß bei Otfried Kastner<sup>104</sup> eine diesbezügliche Abbildung vorliegt, welche als Sammelbehälter für das Obst sowohl „Zistel“ als auch Säcke zeigt. Von der Zistel<sup>105</sup> ist zu bemerken, daß sie sowohl in runder als auch in eckiger Form vorkommt.

Die Mostbereitung – das Mosten also – geht im Preßhaus vor sich, welches üblicherweise vom Bauernhaus getrennt ist. Nach Karl Foltz<sup>106</sup> liegen aber auch Nachrichten vor, daß sich das Preßhaus auch im Verband des Bauernhauses befand. Dies dürfte hauptsächlich auf den Vierkanter zu treffen.

Das Preßhaus befindet sich – soweit es sich um ältere Formen handelt – oberhalb eines Kellers. Bei den Bauern Oberösterreichs erfüllte dieser Keller nicht nur den Zweck des Einlagerns der Mostgebinde, sondern diente auch zur Aufbewahrung von Sauerkraut, Erdäpfeln, Gemüse und Milch.

Im Preßhaus, oberhalb des Kellers, befand sich in der Mitte des Raumes der Obstwalzel, bei welchem wir zwei Typen unterscheiden müssen. Die kleinere Form – von Menschenkraft betrieben – wurde bezeichnenderweise „Leutschinder“ genannt. Wurde diese Vorrichtung zum Zerquetschen des Obstes durch tierische Kraft betrieben (Pferd, gegebenenfalls auch Rind), so trug sie die Bezeichnung „Roßwalzel“. Darunter ist eine mühlsteinähnliche Scheibe zu verstehen, die fast ausschließlich aus Granit gefertigt wurde und deren bis zu 30 Zentimeter breite Reibfläche meist mit Querrillen versehen war. Die Höhe beträgt 150 Zentimeter und mehr. Diese Vorrichtungen dienten zum Zermahlen des Obstes und dürften seit dem späten 18. Jahrhundert in Verwendung gestanden sein. Der Walzel lief kreisförmig in

<sup>101</sup> KARNIG, Most, S. 52.

<sup>102</sup> Vgl. KRACKOWITZER, Der Most, S. 12.

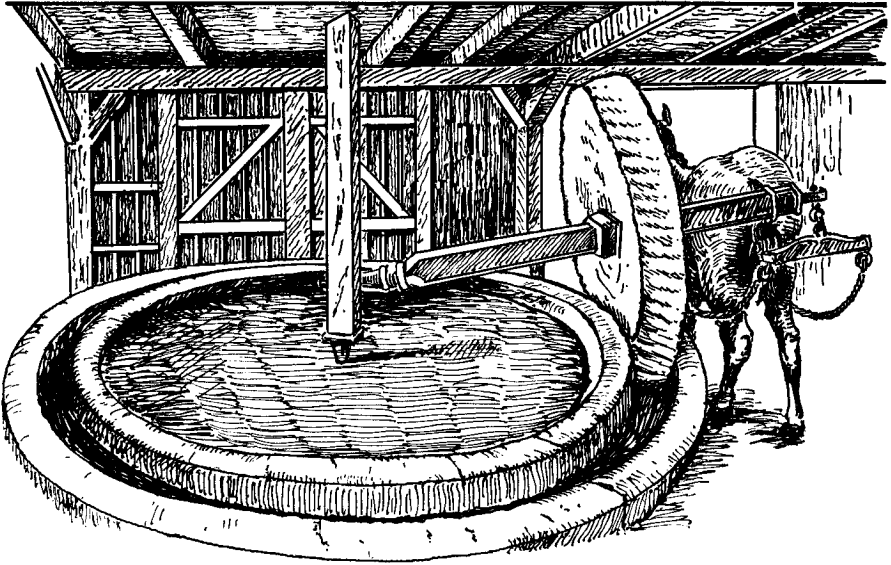
<sup>103</sup> Vgl. KRACKOWITZER, Der Most, S. 153.

<sup>104</sup> KASTNER, Das obere Mühlviertel, 3. Bd., S. 88.

<sup>105</sup> Nach J. A. SCHMELLERS Bayerischen Wörterbuch, Band II, S. 1159, ist Zistel weiblichen Geschlechts.

<sup>106</sup> Vgl. KRACKOWITZER, Der Most, S. 11.





einem Mahltrug, dessen Teile ebenfalls aus Granit gefertigt waren. Aus dem Mahltrug wurde das zerquetschte Obst mittels einer eigens dafür angefertigten Schaufel in die Pressen geschaufelt.

Soweit in Niederösterreich Obstwein erzeugt wurde, liegen ähnliche Beschreibungen hinsichtlich des Obstzerquetschens vor <sup>107</sup>.

Die Umfassung, in welcher der – auch dort durch menschliche, seltener durch tierische Kraft – betriebene Walzl lief, trug die Bezeichnung Kollergang oder aber auch Rollnursch. Die Benennung „Nursch“ ist auch in Oberösterreich landesüblich. Allerdings müssen die Walzl in Niederösterreich von wesentlich geringerer Bauart gewesen sein, denn die Kollergänge waren aus Holz gefertigt <sup>108</sup>.

Vor den Walzln stand der bereits mehrfach erwähnte Stoßgrander in Verwendung, der im 19. Jahrhundert nur mehr äußerst selten anzutreffen war.

Die Obstwalzel wurden mitunter auch mittels des Göpels – wir unterscheiden eine frühere Form aus Holz und eine spätere aus Gußeisen – betrieben <sup>109</sup>. Beide Varianten sind im Welser Landwirtschaftsmuseum vorhanden. Vor die Deichsel des Göpels spannte man ein Pferd oder ein Rind und brachte somit das auf dem oberen Ende der Mittelsäule befindliche große Zahnrad in Bewegung. Dieses griff in ein kleines, senkrecht rotierendes Zahnrad, welches mit einer Antriebsvorrichtung für die Riemenscheibe

<sup>107</sup> Vgl. SCHMIDT, Volkskunde von Niederösterreich, Bd. I, S. 370.

<sup>108</sup> ebenda.

<sup>109</sup> KISLINGER, Alte bäuerliche Kunst, S. 116.

versehen war. Von dieser Vorrichtung führte ein Lederriemen zur Steinpresse, auch Obstreibe oder Walzl genannt. Der Antrieb konnte somit durch eine Transmission bewerkstelligt werden.

Die wuchtige, oft mit reicher Ornamentik und volkstümlichen Sinnprüchen versehenen Obstwalzln sind als die Vorläufer der Obstmühlen zu betrachten, welche später auch den Obstwalzl ablösten. Vorerst waren diese mittels einer Kurbel händisch zu betreiben, schließlich aber wurden auch diese mit Kraftantrieb betrieben. Soweit Obstmühle und Obstpresse nicht im Preßhaus untergebracht waren, stellte man sie auch im Vorhaus auf <sup>110</sup>.

Ihr Betrieb ging ebenso einfach wie wirkungsvoll vor sich: Auf der Oberseite der Obstmühle befindet sich ein trichterförmiger, meist viereckiger Aufsatz, in welchen das Obst geschüttet wird. Innerhalb des Kastens der Obstmühle sind zwei kreisrunde Mühlsteine aus Granit angebracht. Diese werden in Bewegung gesetzt und dabei gegeneinander gedreht. Zwischen ihnen wird das Obst zerquetscht und fällt sodann nach unten, wo es in einem Trog aufgefangen wird. Von dort gelangt es – wie beim Walzl – in die Preßkörbe der Mostpresse. Auch die Obstmühlen sind häufig mit Ornamenten, Sinnprüchen und Namen oder Initialen der Eigentümer versehen.

An Mostpressen sind bei uns die Baumpresse, die Zwangpresse und die Spindelpresse bekannt.

Bei der Baumpresse wurde der Preßdruck durch einen Preßbaum erzeugt, der als Hebel wirkte. Die Belastung mit schweren Steinen bewirkte eine Verstärkung des Hebeldruckes. Preßformen dieser Art waren bereits den Ägyptern bekannt <sup>111</sup>. Schon bei Plinius ist das Keltern mit Schrauben erwähnt <sup>112</sup>. Dies bedeutet eine Weiterentwicklung zur Zwangpresse. Die Hebelwirkung wird nun nicht mehr durch Beschweren mit Steinen bewirkt, sondern durch die Veränderung der Lage des Preßbaumes mittels einer Schraube. Der Preßbaum konnte Längen bis zu 7 Meter erreichen. Auch wurden doppelte Zwangpressen gebaut.

Bei der Spindelpresse wird der Preßdruck dadurch erzeugt, daß die Spindel durch Schraubenwirkung abwärts bewegt wurde. Oftmals wurden vier und mehr Spindeln zu einer Presse vereinigt. Auf deutschem Boden kam die Spindelpresse in der Renaissancezeit zur Entfaltung. Im 19. Jahrhundert wurde schließlich die hölzerne Spindel allmählich durch eine solche aus Eisen ersetzt.

Das Landwirtschaftsmuseum in Wels verfügt über eine Zwangpresse und drei Spindelpressen.

Die Zwangpresse weist als Ornamentik eingefärbte Weinreben mit Blättern und Trauben auf, weiters das Sonnenrad sowie eingeschnitzte Zacken,

<sup>110</sup> ebenda, S. 114.

<sup>111</sup> ebenda, S. 128 ff.

<sup>112</sup> ebenda.

Punkte und Karos. Als Aufschrift trägt sie am Preßbaum in lateinischer Schrift:

„Der Gute Apfelwein  
Erquickt das Leben Mein.“

und die Jahreszahl: MDCCCL. 1850 darf für eine Zwangspresse schon als sehr spätes Baujahr angesehen werden.

Zwei weitere Spindelpressen sind mit Blumen, Blättern, Ranken und dem Sonnenrad geziert. Beide stammen aus dem Jahr 1822 und tragen das IHS, welches über dem H mit einem + versehen ist.

Was die Inschrift betrifft, so ist die interessanteste Spindelpresse die des Jahres 1837. Ihre Inschrift – in Blockbuchstaben gehalten – lautet:

„Ihr Löben haltet disen Nahmen fest eich ist er aufbewahrt  
Wen ich mit frieden vollen Sin das Gute lern und thu so bin  
ich Gott und Menschen lieb und hab in Herzen eine Ruh  
damit man allzeit sehen kann  
wer diese Prest gemacht.“

An Namen sind Lorenz Zellinger und Mathias Fischer angegeben, dazu das Erzeugerjahr 1837, zuzüglich des frommen Spruches:

„In Gottes Seegen ist alles gelegen.“

Die Ornamentik weist den sogenannten „laufenden Hund“ auf.

Die „industrielle Herstellung“ von Obstwein fällt in Oberösterreich in die letzten Jahre des verflossenen Jahrhunderts. Zu dieser Zeit waren rund 3400 Betriebe für die gewerblich-industrielle Produktion an Nahrungs- und Genußmittel tätig und etwa 400 Landesproduktenhändler übernahmen den Vertrieb landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

125 Kaufleute betrieben Handel mit Mahlprodukten, Hülsenfrüchten und Teigwaren, während sich nur sechs mit dem Mosthandel beschäftigten, da dieses Getränk damals meist noch am Bauernhof selbst konsumiert wurde oder von dort direkt an die Gasthöfe zum Verkauf gelangte.

Eine beachtliche Steigerung des Mostabsatzes brachten die zwanziger Jahre. Dies betrifft sowohl den industriell erzeugten Most, als auch den im bäuerlichen Betrieb erzeugten. Zu vermerken ist noch kurz, daß zu dieser Zeit die hydraulische Presse bereits Obstreibe und mechanische Pressen weitgehend abgelöst hatte.

Wegen der schlechten wirtschaftlichen Bedingungen und der geringen Einkommensverhältnisse der zwanziger Jahre wurde der Absatz der Brauindustrie stark im nachteiligen Sinn beeinflusst. Besonders seit dem Jahre 1927 – wohl bedingt durch die große Arbeitslosigkeit – verschlechterte sich der Umsatz der Brauereien. Wirtschaftsgeschichtlich wird diese Tatsache von größtem Interesse, wenn man – nach Erich Maria Meixner<sup>113</sup> – den

<sup>113</sup> MEIXNER, Wirtschaftsgeschichte, Bd. II, S. 364.

Bierkonsum in allen Ländern seit jeher als einen Wertmesser für den allgemeinen Lebensstandard der Bevölkerung betrachtet.

In Oberösterreich hatte man bis in diese Tage, besonders beim Landvolk, den Most als billigen Hastrunk vor allem an Werktagen anderen Getränken vorgezogen. Also ist es eine selbstverständliche Tatsache, daß in Zeiten der Geldknappheit in Oberösterreich der Mostkonsum auf Kosten des Bieres stieg.

Zu den heute auf den Bauernhöfen in Verwendung stehenden hydraulischen Mostpressen darf noch abschließend vermerkt werden, daß diese mit hohem Atmosphärendruck arbeitenden Geräte eine nahezu restlose Ausbeute des Obstsaftes ermöglichen. Die Spindelpressen lagen bei einer Ausbeute von 40 bis 60 Prozent.

### Vom Most

Zu Beginn dieses Abschnittes sei nochmals die für Oberösterreich spezifische Definition von *Most* festgehalten:

Most ist der vergorene Saft von Äpfeln oder Birnen und wird daher je nach dem Ausgangsprodukt als „Apfelmost“, „Birnmost“ oder „Mischling“ bezeichnet.

Während bei den Weinbauern unvergorener Traubensaft als Most bezeichnet wird, trägt der frisch gepreßte Obstsaft in Oberösterreich die Bezeichnung „Süßmost“.

Seit ältester Zeit gilt der Most bei uns als allgemeines Volksgetränk, welches in vergorenem oder unvergorenem Zustand getrunken wurde.

Noch heute muß der Most als „Hastrunk“ angesprochen werden, worunter jenes Getränk verstanden wurde, das für den Großteil der Ortshaushalte zur Zeit der Aufnahme <sup>114</sup> in alltäglichem oder zumindest überwiegendem Gebrauch stand und sowohl zu den Haupt- und Zwischenmahlzeiten als auch bei Haus- und Feldarbeiten Verwendung fand <sup>115</sup>.

Hinsichtlich des Hastrunkes herrscht in Österreich eine Zweiteilung in den Most- und Weinbereich.

Während in der vorliegenden Arbeit der Weinbereich unberücksichtigt bleiben soll, darf auf den Hastrunkbereich des Mostes etwas näher eingegangen werden.

Zu diesem Bereich können wir drei Schwerpunkte festhalten: Der erste und bedeutendste Schwerpunkt der bäuerlichen Mostbereitung stellt das Bundesland Oberösterreich mit dem angrenzenden Salzburger Flachgau und dem niederösterreichischen Alpenvorland und Voralpengebiet dar <sup>116</sup>.

<sup>114</sup> vor 1971.

<sup>115</sup> KRETSCHMER, Hastrunk, S. 1.

<sup>116</sup> KRETSCHMER, Hastrunk, S. 2.

Das geschlossenste Gebiet des alltäglichen Mostgenusses ist auch heute noch Oberösterreich, da hier der Most in allen seinen vergorenen Erscheinungsformen nicht nur zeitbedingt, sondern tatsächlich das ganze Jahr über genossen wird. Gemäß der vorliegenden statistischen Nachweise aus dem Jahre 1958 <sup>117</sup> besaß Oberösterreich zu diesem Zeitpunkt 48 % aller Most-äpfelbäume und 31 % aller Mostbirnbäume des Bundesgebietes.

Ein weiterer Schwerpunkt der bäuerlichen Mostbereitung ist in der Steiermark und in Kärnten festzustellen. Während in Kärnten der Mischlingmost überwiegt, wird in der „Grünen Mark“ dem reinen Apfelmmost der Vorzug gegeben.

Als drittes und jüngstes Gebiet des alltäglichen Mostgenusses darf heute Vorarlberg bezeichnet werden <sup>118</sup>. In Vorarlberg waren früher als Hausstrunk auch Wein und Schnaps beheimatet. Mit dem Rückgang des Weinbaues verschwand der Wein in Vorarlberg als Hausstrunk und wurde durch Most ersetzt, wobei in jüngster Zeit ein starker Übergang zu Süßmost festzustellen ist <sup>119</sup>. Bei den Tiroler Bergbauern gab es ursprünglich keinen spezifischen Hausstrunk. Erst in letzter Zeit wird Most aus Vorarlberg angekauft.

Eine Zweiteilung hinsichtlich des Hausstrunkes weist das Bundesland Salzburg auf. Während im Flachgau Most und mitunter auch Bier nachzuweisen ist, herrschen in den alpinen Tälern Getränke wie Milch, Malzkaffee und Fruchtwasser vor <sup>120</sup>.

Hinsichtlich des Burgenlandes ist festzustellen, daß Most – soweit er als Hausstrunk üblich war – gänzlich vom Wein verdrängt wird <sup>121</sup>.

Für Oberösterreich darf noch vermerkt werden, daß der Most eindeutig als Hausstrunk, nicht aber als Feiertagsgetränk angesprochen werden kann.

Der Hinweis „Guten Apfelmmost betrachtet man als Stolz der Haushalte, der für Gäste und Feiertage bewahrt, gelegentlich auch für den Verkauf bestimmt wird. Reinen Birnenmost erzeugt man in der Regel nur aus besonders süßlichen Birnenarten und bestimmt ihn für Weihnachten, Taufen oder allgemein für besondere Anlässe <sup>122</sup>“ behält seine Richtigkeit, wenn daraus geschlossen wird, daß zu besonderen Anlässen auch Hausstrunk von besserer Qualität ausgeschenkt wurde.

Ernst Burgstaller führt für den Oberösterreichischen Raum ausschließlich Wein, Bier und Most an. Eine diesbezügliche Belegstelle lautet: „... aus einigen Orten des Innviertels, das somit nur Bier- und Mostgenuß kennt,

<sup>117</sup> ebenda.

<sup>118</sup> ebenda.

<sup>119</sup> ebenda, S. 4.

<sup>120</sup> ebenda.

<sup>121</sup> ebenda, S. 6.

<sup>122</sup> ebenda, S. 7.

wird berichtet, daß dort ab 7 Uhr abends Bauer und Gesinde sogar Wein trinken <sup>123</sup>“.

Als Beleg für die Einstufung von Most als Haustrunk im bäuerlichen Sinne dient wohl am besten der Hinweis, daß in bestimmten Gegenden des Innviertels die Arbeitskräfte sich zur Erntezeit als Getränk Bier ausbedingen <sup>124</sup>. Daraus kann der Schluß gezogen werden, daß seitens der Arbeitskräfte die Ernte als besondere Arbeit auch durch ein besonderes Getränk honoriert gesehen werden wollte und daher vom landesüblichen, alltäglichen Haustrunk abgegangen wurde.

<sup>123</sup> BURGSTALLER, Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen, S. 125, Anmerkung 108.

<sup>124</sup> Für diese Mitteilung ist der Verfasser Herrn Hofrat Univ.-Prof. Dr. Ernst BURGSTALLER aufrichtig zu Dank verpflichtet.

### Literatur

- J. AUBÖCK, Handlexikon über Münzen, Geldwerthe, Tauschmittel, Zeit-, Raum- und Gewichtsmaße der Gegenwart und Vergangenheit aller Länder. Wien 1894.
- E. BURGSTALLER, Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen. Linz 1957.
- A. DOPSCH, Die ältere Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Bauern in den Alpenländern Österreichs (Institutet for Sammenlignende Kulturforskning) Oslo, Leipzig, Paris, London, Cambridge (Mass.) 1930.
- O. A. ERICH – R. BEITL, Wörterbuch der deutschen Volkskunde. 2. Auflage, Stuttgart 1955.
- I. GIELGE, Topographisch-historische Beschreibung aller Städte, Märkte, Schlösser, Pfarren, und anderer merkwürdiger Oerter des Lands Österreich ob der Enns. Wels 1814.
- G. GUGITZ, Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs. 2 Bände, Wien 1949.
- G. GRÜLL, Der Bauer im Lande ob der Enns am Ausgang des 16. Jahrhunderts. Linz 1969.
- K. KARNIG, Alte oberösterreichische Obstsorten (Heimatgaue, 16. Jg. 1935), Linz 1936.
- K. KARNIG, Oberösterreichischer Most (Heimatland, Oktoberheft 1936), Linz 1936.
- O. KASTNER, Das obere Mühlviertel, sein Wesen und seine Kunst. Wien 1938.
- F. KRACKOWITZER, Der Most, Eine wirtschaftliche Studie. Selbstverlag, Linz 1899.
- M. KISLINGER, Alte Bauernherrlichkeit, Linz 1957.
- M. KISLINGER, Alte bäuerliche Kunst, Linz 1963.
- I. KRETSCHMER, Haustrunk – Most, Bier, Wein im bäuerlichen Haushalt (Österreichischer Volkskundatlas-Kommentar. Herausgegeben von der Wissenschaftlichen Kommission für den Volkskundatlas unter ihrem Vorsitzenden Richard Wolfram, 3. Lieferung, Wien 1971).
- J. KYSELAK, Skizzen einer Fußreise durch Österreich, Steiermark, Kärnten, Salzburg etc. nach Wien im Jahre 1825. 2 Bände, Wien 1829.
- F. LIPP, Most und Mostwirtschaft in Oberösterreich in Vergangenheit und Gegenwart (Veröffentlichungen des Verbandes Österreichischer Geschichtsvereine 17), Wien 1968.

- E. M. MEIXNER, Wirtschaftsgeschichte des Landes Oberösterreich, Band II: Männer – Mächte – Betriebe. Salzburg 1952.
- E. NEWEKLOWSKY, Die Schifffahrt und Flößerei im Raume der oberen Donau, 3 Bände, Linz 1964.
- B. PILLWEIN, Geschichte, Geographie und Statistik des Erzherzogthums Österreich ob der Enns und des Herzogthums Salzburg. Dritter Theil: Der Hausruckkreis. Linz 1830.
- W. RIESS, Obst zur Römerzeit (Wels in früheren Tagen in: Welser Zeitung Nr. 10 vom 8. 3. 1973).
- W. RIESS, Reklame anno 13 (Wels in früheren Tagen in: Welser Zeitung Nr. 36 vom 6. 9. 1973).
- K. SCHIFFMANN, Ein altes Bilderbuch. Linz 1908.
- J. A. SCHMELLER, Bayerisches Wörterbuch. Vier Theile, Stuttgart und Tübingen 1827–1837.
- L. SCHMIDT, Volkskunde von Niederösterreich. 2 Bände, Horn 1966.
- F. TREMEL, Wirtschafts- und Sozialgeschichte Österreichs. Wien 1969.
- C. WEBER, Deutschland oder Brief eines in Deutschland reisenden Deutschen. Stuttgart 1834.
- F. C. WEIDMANN, Der Traunkreis im Erzherzogthum Österreich, Land ob der Enns. Wien, 1840.
- H. L. WERNECK, Die Stammformen der bodenständigen Mostbirnen in Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark; Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz 1962; Seite 85–265.
- H. L. WERNECK, Die Stammformen der bodenständigen Mostbirnen in Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark (Nachtrag); Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz 1963; S. 119–122, mit einer Karte.

#### Erläuterung zu den Abbildungen:

- Abb. 1: Roßwalzel und Rollnursch mit Schaufel; im Hintergrund eine Spindelpresse (Landwirtschaftsmuseum Wels).
- Abb. 2: Roßwalzel zum Blumenuntersatz umfunktioniert und vom dazugehörigen Rollnursch (Kollergang) umgeben (Gem. Maria Scharten bei Wels, nächst dem Gemeindeamt).
- Abb. 3: Die Einzelteile eines Kollerganges des Roßwalzels fanden als Verladerampe Verwendung (Landwirt Lettner, Radlach 17, 4611 Buchkirchen).
- Abb. 4: Ein Roßwalzel als Träger für Zierblumen (Maria Scharten, nächst dem Gemeindeamt).
- Abb. 5: Eine Anzahl von sogenannten „Leutschindern“ (Obstwalzel, welche durch Menschenkraft betrieben wurden) dienen im Vorhof zur Ruine Schaunburg den Touristen als Tische.

Photodokumentation: Foto WERKGARNER, Wels; Peter G. MAYR, Wels.

Zeichnungen: Eduard WOLF, Wels.