

Olaf Bockhorn · Kurt Holter · Günter K. Kalliauer · Ernst Lehner
Renate M. Miglbauer · Rudolf Moser · Jutta Nordone · Peter Oman
Wilhelm Rieß · Hans Winzer

STADTMUSEUM WELS

KATALOG (2)

Sammlung Landwirtschaftsgeschichte

mit wissenschaftlichen Beiträgen von

WALTER ASPERNIG

OLAF BOCKHORN

GUNTER DIMT

KURT HOLTER

RUDOLF MOSER

und einer Einleitung von

WILHELM RIESS

herausgegeben von

KURT HOLTER



AUTORENVERZEICHNIS

Walter Aspernig, Direktor, Dr. et Mag. phil., Professor, Wissenschaftlicher Konsulent der OÖ. Landesregierung,
Lehrbeauftragter an der Pädagogischen Akademie der Diözese Linz, Bundesrealgymnasium Wels, Bruck-
nerstraße 16, 4600 Wels

Olaf Bockhorn, Dr. phil., Univ.-Doz., Institut für Volkskunde der Universität Wien, Hanuschgasse 3, 1010 Wien

Gunter Dimt, Dr. phil., WissOR., OÖ. Landesmuseum, Museumsstraße 14, 4020 Linz

Kurt Holter, Prof. Dr. phil., Wissenschaftlicher Konsulent der OÖ. Landesregierung, ehrenamtlicher Konservator
des Bundesdenkmalamtes, Mitglied des Österr. Archäolog. Institutes, Hon.-Prof. an der Universität Salz-
burg, Maria-Theresia-Straße 3, 4600 Wels

Günter K. Kalliauer, Archivleiter, Stadtarchiv Wels, Stadtplatz 55, 4600 Wels

Ernst Lehner, Schlosser, Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Renate M. Miglbauer, Dr. phil., Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Rudolf Moser, Schulrat, HS-Direktor i. R., Wissenschaftlicher Konsulent der OÖ. Landesregierung, Welser
Straße 18, 4623 Gunskirchen

Jutta Nordone, Dr. phil., Stadtmuseum Wels, Burggasse 13, 4600 Wels

Peter Oman, Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Wilhelm L. Rieß, Dr. phil., WissOR., Museumsdirektor, Stadtmuseum Wels, Burggasse 13, 4600 Wels

Hans Winzer, Schlossermeister, Traungasse 12, 4600 Wels

Helga Födisch, Konsulent der OÖ. Landesregierung, Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Gedruckt mit Unterstützung der Stadt Wels

Herausgegeben vom Musealverein Wels

Umschlaggestaltung: Kurt Holter

Gesamtherstellung: Welsermühl, Wels

Printed in Austria

Inhaltsverzeichnis

Kurt Holter	
Vorwort	7
Wilhelm Rieß	
Die Sammlung Landwirtschaftsgeschichte in der Burg Wels	9
Kurt Holter	
Zur Geschichte des Bauernstandes im Gebiet von Wels	15
Grundherrschaftliche Entwicklung (22) – Künstlerische Ausstattung der Bauernhöfe (28) – Geistliche und geistige Entwicklungen (32)	
Walter Aspernig	
Die Grundherrschaft	37
Herrschaftsgeschichte des Weilers Vitzing (OG. Gunskirchen) im Überblick (38)	
Gunter Dimt	
Das ländliche Bauwesen im Bezirk Wels	41
Olaf Bockhorn	
Beiträge zur Landwirtschaftsgeschichte im öö. Zentralraum	49
Anbau und Ernte (49) – Verarbeitung von Getreide und Flachs (63)	
Rudolf Moser	
Bemalte volkstümliche Möbel des 17.–19. Jahrhunderts im politischen Bezirk Wels	71
1. Möbelbestand im Landwirtschaftsmuseum Wels (71) – 2. Möbelarten (71) – 3. Möbelzahl (72) – 4. Stilarten (74) – 5. Maltechnik (78) – Tischlerwerkstätten im Raum Wels (80)	
KATALOG	87
Raum I:	87
Olaf Bockhorn: Anbau und Ernte (87): I/1–6: O.B., K.H., J.N., I/7–76: O.B.	
Raum II:	99
Olaf Bockhorn: Verarbeitung von Getreide und Flachs (99): II/1–39: O. B. – II/40: J.N. – Günter K. Kalliauer: Die Welser Märkte (105) – Das Welser Botenwesen (110) – II/41–43: P.O. – II/44–71: G.K.K.	

Raum III:	118
Renate M. Miglbauer: Aneignende Wirtschaft (118) – Die Fischerei (118) – III/1–21 – Bienennutzung (126) – III/22–41 – Bäuerliche Waldwirtschaft (133) – III/42–49 – Viehhaltung (137) – III/50–81: R.M.M. – III/82–84: J.N. – Peter Oman: Das Nahrungswesen (150) – Hauswesen (152) – III/85–143: P.O. – Jutta Nordone: Das Gesinde (164) – Wilhelm Rieß: Der Most (168) – III/144–183: W.R. und P.O.	
Raum IV:	182
Jutta Nordone: Glaubensvorstellung (182) – Kurt Holter: Religiöse Klein- denkmäler (186) – IV/1–115: J.N. Jutta Nordone: Der Protestantismus (206)	
Raum V:	208
Kurt Holter: Das Landhandwerk (208) – Jutta Nordone (208): V/1–114.	
Bauernmöbel	220
Rudolf Moser: M/1–33	
Bauernstube	230
Jutta Nordone: Bäuerliches Wohnen (230) – Ranzen (243) – B/1–104 – Peter Oman: Geschirr (245): G/1–52	
Schloß und Schlüssel	251
Wilhelm Rieß: Schloß und Schlüssel (251) – S/1–31: E.L., P.O., W.R., H.W.	
Abbildungsverzeichnisse	257
Weiß-Schwarz-Abb. (258) – Farbbabb. (260)	
Bearbeiter des Katalogs:	
O.B.	= Olaf Bockhorn
K.H.	= Kurt Holter
G.K.K.	= Günter K. Kalliauer
E.L.	= Ernst Lehner
R.M.M.	= Renate M. Miglbauer
R.M.	= Rudolf Moser
J.N.	= Jutta Nordone
P.O.	= Peter Oman
W.R.	= Wilhelm Rieß
H.W.	= Hans Winzer

Der Most

Definition:

Most ist der vergorene Saft von Äpfeln und/oder Birnen und wird daher je nach dem Ausgangsprodukt als »Apfelmost«, »Birnmost« oder »Mischlingsmost« bezeichnet.¹

Geschichte:

Unsere Bezeichnung »Most« stammt vom lateinischen »mustum«, womit entweder junger Wein oder Most im Sinne des Weinbaues, d. h. frischgepreßter Traubensaft, zu verstehen ist.²

Fest steht, daß der bodenständige Obstwein ein weinunabhängiges, vorrömisches Getränk ist³ und zumindest bereits den im Voralpenraum sesshaften Kelten bekannt gewesen sein muß.⁴

Für Oberösterreich ist der Nachweis gegeben, daß während des Mittelalters der Obstwein zum Hauptgetränk der bäuerlichen Bevölkerung geworden ist.⁵ Auch aus der Dichtung des Mittelalters lassen sich Spuren des Mostobstes und des Obstweines deutlich sichern.⁶

Philipp Jakob von Grienthal, der Besitzer des Schlosses Kremsegg, verfaßte zwischen 1601

1 W. L. Rieß, Vom Most und den Mostschädeln, Linz 1983, S. 28

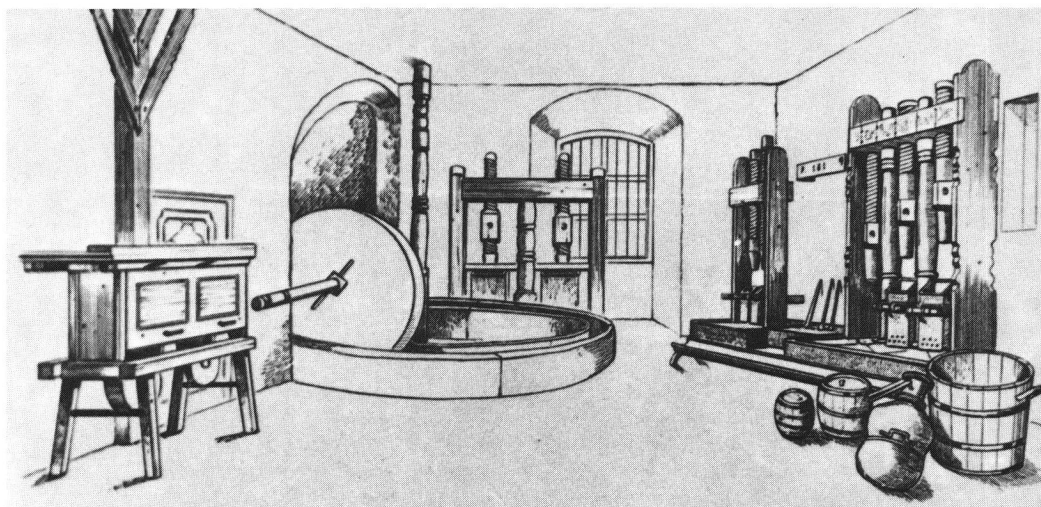
2 s. Anm. 1, S. 7

3 F. Lipp, Most und Mostwirtschaft in Vergangenheit und Gegenwart, Veröffentlichungen des Verbandes Österreichischer Geschichtsvereine 17, Wien 1968, S. 154

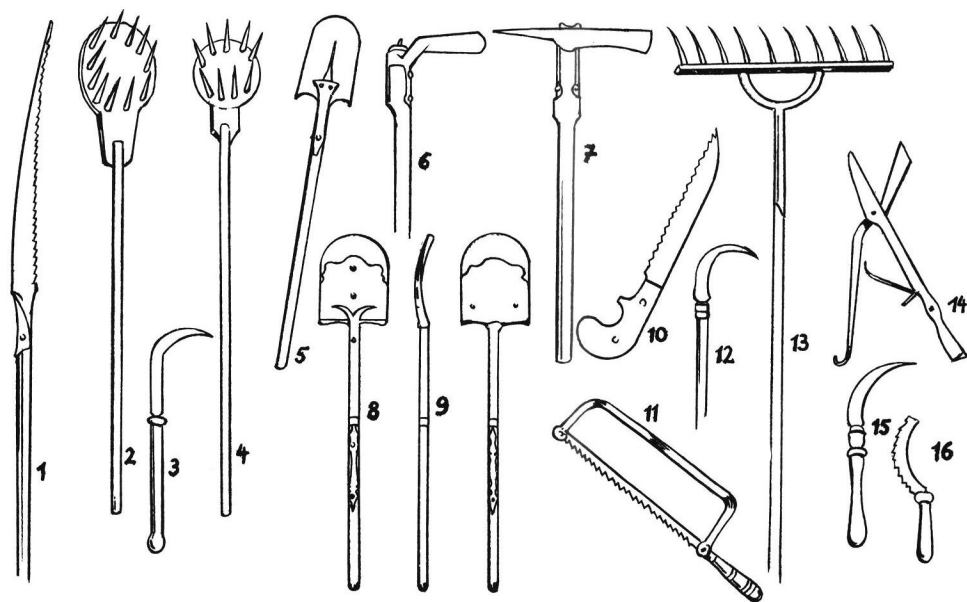
4 W. L. Rieß, Der Most; 19. Jahrbuch des Musealvereines Wels, Wels 1974

5 A. Dopsch, Die ältere Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Bauern in den Alpenländern Österreichs; Oslo, Leipzig, Paris, London, Cambridge (Mas.) 1930, S. 93

6 L. Schmidt, Volkskunde von Niederösterreich, 2 Bände, Horn 1966, Band 1, S. 370; s. Anm. 3, S. 156



Die erste Aufstellung der Mostpressen im Welser Museum



Geräte zur Baumpflege:

1 Astsäge – 2, 4 Apfelbrocker – 3 Praxe – 5 Drainageschaufel – 6 Runsenhaue zum Aushauen von Wassergräben – 7 Spitzkrampe – 8, 9 hölzerner Spaten mit eisernem Randbeschlag – 10 Astsäge – 11 Baumsäge – 12 Praxe – 13 Rechen – 14 Baumschere – 15 Wiedmesser – 16 Handsäge für Äste

und 1612 ein »Haushaltungsbüchel für junge Eheleute«, in dem ein Kapitel die Überschrift »Aepfl und Piernmöst« trägt.⁷

Noch in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts, also zur Zeit des oberösterreichischen Bauernkrieges, wurde im Land ob der Enns von der bäuerlichen Bevölkerung neben Most auch noch sehr viel Wein getrunken,⁸ obwohl schon recht deutlich eine merkliche Steigerung in der Herstellung und im Verbrauch von Apfelmösten verzeichnet wird.⁹ Kein Wunder, daß auch bald das Interesse des Fiskus auf den Most fällt.¹⁰ Für das Jahr 1729 liegt für das Land ob der Enns – damals noch ohne Innviertel – hinsichtlich der Mosterzeugung eine Schätzung auf 24.313 Eimer vor,¹¹ was einer Menge von 1,376.115 Litern entspricht.¹² Mit der seit 1733 ein-

7 s. Anm. 3, S. 156

8 F. Krackowizer, Der Most. Eine wirtschaftliche Studie. Linz 1899, S. 4

9 K. Karnig, Oberösterreichischer Most. In: Heimatland, Oktoberheft 1936. Linz 1936, S. 150

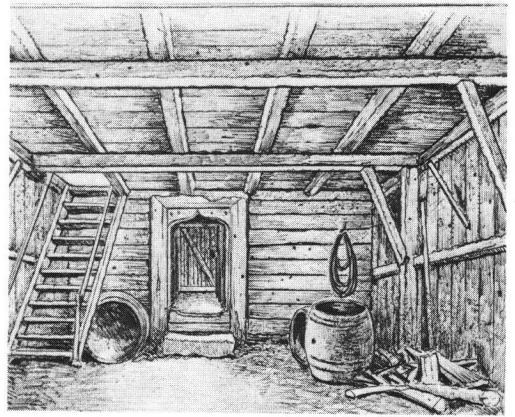
10 s. Anm. 8, S. 6; s. Anm. 9, S. 150

s. Anm. 1, S. 58 ff.

11 s. Anm. 1, S. 59

12 J. Auböck, Handlexikon über Münzen, Geldwerthe, Tauschmittel, Zeit-, Raum- und Gewichtsmaße der Gegenwart und Vergangenheit alter Länder. Wien 1894:

1 Eimer zu 40 Maß, die Maß à 4 Seidel = 56, 589 l.



Getreidekasten und Presshaus in Oberthan.
Inv.-Nr. 104.086

links: Mehrgeschossiges Presshaus. Mair im Thal, Gem.
Thalheim b. Wels, Inv.-Nr. 102.429

gehobenen Abgabe für den Most – ausgenommen war eine gewisse Menge als »Hausnotdurft« – sollte es Schwierigkeiten zur Genüge geben.¹³ Die Tatsache, daß ein eigenes Strafgeld auf Verfälschung des Weines mit Most gesetzt wurde, beweist, daß auch im 18. Jahrhundert die unedle Kunst des »Pantschens« gang und gäbe war.¹⁴ Die zunehmende Beliebtheit des Mostes rief schließlich auch den Unwillen der Bräumeister des Landes ob der Enns hervor, die mittels Eingabe im Jahre 1757¹⁵ beantragten, daß Most nur mehr von Georgi bis Michaeli¹⁶ verleutget werden dürfe, was auch mit Beschluß der Stände vom 25. August 1757 bewilligt wurde.¹⁷ Der Beschluß hatte keineswegs den gewünschten Erfolg, denn die Beschwerden häuften sich.¹⁸

Der Most erfreute sich nicht nur im Lande ob der Enns größter Beliebtheit, ja er wurde auch auf dem Wasserweg außer Landes gebracht.¹⁸ Daß nicht gerade unerhebliche Mengen donauabwärts gingen, mag der Umstand beweisen, daß seit November 1771¹⁹ für jeden außer Landes gebrachten Eimer Most ein Aufschlag von 15 Kreuzer eingehoben wurde.

Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich der Most als Haustrunk und landwirtschaftliches Produkt auch im Innviertel durchgesetzt.²⁰

Das älteste Obstbaugebiet Oberösterreichs war – und blieb es bis heute – die Strecke zwischen

13 s. Anm. 1, S. 59 ff; s. Anm. 8, S. 6 f

14 s. Anm. 8, S. 6

15 s. Anm. 8, S. 7

16 23. April bis 29. September

17 s. Anm. 8, S. 7

18 s. Anm. 1, S. 60

19 s. Anm. 8, S. 7

20 s. Anm. 1, S. 61

Aschach an der Donau und Enns. Aus dem 1. Viertel des 19. Jahrhunderts liegt ein schriftlicher Bericht vor:

»Von Aschach abwärts bis nach Enns erstreckt sich das eigentliche Obstland; die Bäume scheinen unter der Last ihrer Bürde zu erliegen.«²¹ Besondere Verdienste um die Hebung der oberösterreichischen Obstbaumkultur erwarb sich der St. Florianer Chorherr Josef Schmidberger (1773–1844).²² Wie sehr seinen Aufsätzen über die Pflege der Mostobstbäume Erfolg beschieden war – besonders in der Gegend von St. Florian – beschreibt Joseph Kyselak:

»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 Scharthner Gegend heute wohl schwerlich nach.«²³

Surrogate, nämlich die künstliche Mosterzeugung aus chemischen Produkten, sind zumindest seit dem Ende des 19. Jahrhunderts bekannt.²⁴

Mostobstbäume und Mostobst:

Es bestehen genügend Belege, die das Vorhandensein von Früchten, deren Tauglichkeit zur Obstgewinnung durchaus möglich ist, bis in prähistorische Zeit beweisen.²⁵ Als die Römer in unser Land kamen, fanden sie bereits Apfel- und Birnbäume vor.²⁶

21 J. Kyselak, Skizzen einer Fußreise durch Österreich, Steiermark, Kärnten, Salzburg etc. nach Wien im Jahre 1825. 2 Bände, Wien 1829

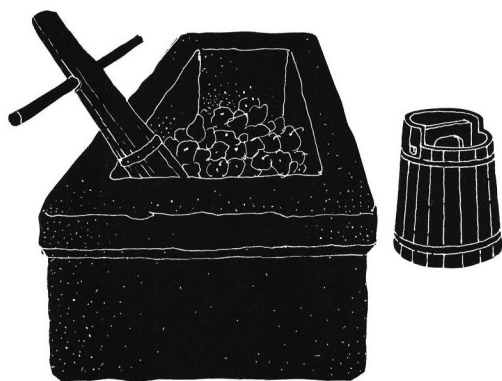
22 s. Anm. 8, S. 7

23 s. Anm. 21

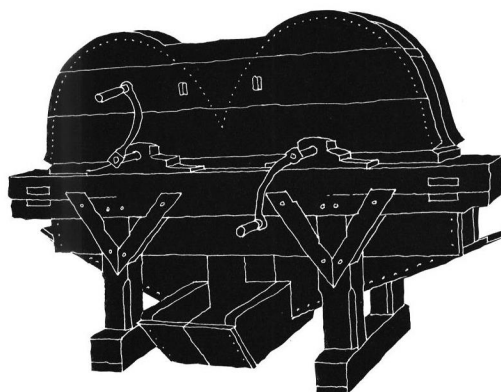
24 s. Anm. 1, S. 64

25 ebenda, S. 65

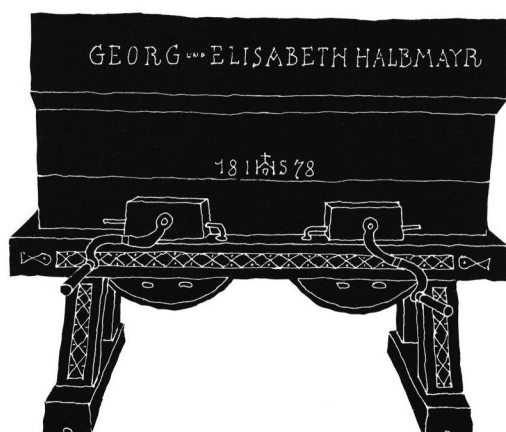
26 ebenda



Stoßgrander und Mosteimer



Obstmühle



Obstmühle

Aus fränkischer Zeit stammt die Nachricht, daß Obstwein dem Traubenwein vorgezogen wurde.²⁷ Im Mittelalter nahmen sich die Mönche in und um ihre Klöster der Obstkultur an.²⁸ In der Neuzeit sprechen die Auszüglerverträge dafür, daß das Mostobst einen nicht unbedeutenden Wert besaß.²⁹

Die ältesten Baumschulen für Mostobst in Oberösterreich sind in Maria Scharfen und St. Florian nachzuweisen.³⁰ Was die Verbreitung der Mostobstbäume betrifft, so ist den Welser Obstbaummärkten eine nicht unbedeutende Rolle zuzuschreiben.³¹

Zahlreiche Sorten von Mostbirnen und -äpfeln³² sind in Oberösterreich bekannt, doch bestehen hinsichtlich der Namen einige Schwierigkeiten, da diese Sorten nach Landschaft, ja sogar von Ort zu Ort verschiedene Bezeichnungen tragen.

Auch heute prägen noch die blühenden Mostobstbäume, obwohl sie entschieden weniger geworden sind, das Antlitz des Landes ob der Enns.

Mostbereitung und Geräte:

Die älteste Art der Mostbereitung war denkbar einfachst und dürfte in vorrömische Zeit zurückgehen. Das Obst wurde mittels Prügeln in Stoßgrandern zerstoßen, in einen sich nach unten erweiternden Kübel gefüllt und mit Wasser übergossen. Dieses nahm einen Teil des

27 O.A. Erich – R. Beitzl, Wörterbuch der deutschen Volkskunde, Stuttgart 1955. S. 876

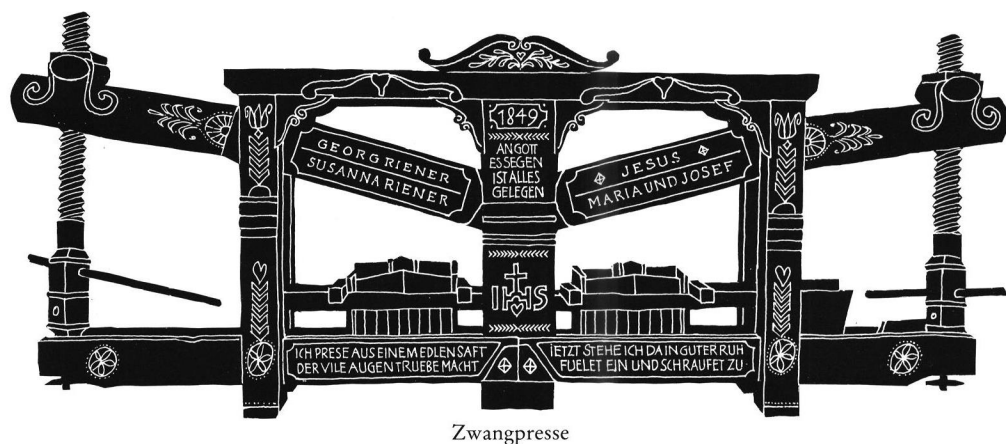
28 F. Tremel, Wirtschafts- und Sozialgeschichte Österreichs, Wien 1969. S. 72

29 G. Grill, Der Bauer im Lande ob der Enns am Ausgang des 16. Jahrhunderts. Linz 1969, S. 92

30 s. Anm. 9, S. 151 und F. C. Weidmann, Der Traunkreis im Erzherzogthum Österreich. Wien 1840, S. 18

31 I. Gielge, Topographisch-historische Beschreibung aller Städte, Märkte, Schlösser, Pfarren und anderer merkwürdiger Oerter des Landes Österreich ob der Enns. Wels 1814, S. 262

32 H.L. Werneck, Die Stammformen der bodenständigen Mostbirnen in Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark. Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz 1962 und 1963. Karl Karnig, Alte oberösterreichische Obstsorten. Heimatgaue, 16. Jg. 1935. Linz 1936, S. 86 ff.



Zwangpresse

Obstsafte auf, floß am unteren Rand durch Löcher ab und trat nach einigen Tagen in leichte Gärung; dem Getränk war allerdings nur kurze Haltbarkeit gegeben.

Die Mosterzeugung im 19. Jahrhundert begann mit Ende August, vorerst jedoch nur für den Haustrunk. Mit Oktober begann das »Abräumen der Bäume«, entweder durch Schütteln oder mittels Stangen und Leitern. Die immer noch verbleibenden Früchte trugen die Bezeichnung »Afterpaß«³³ und kamen Kleinhäuslern sowie Inwohnern zugute.

Zum Obstklauben stand ein geflochtener Behälter in runder oder viereckiger Form – die Zistel – in Verwendung.

Der Preßvorgang ging im Preßhaus vor sich. Dort befand sich zum Zerkleinern des Obstes der Obstwalzel, bei dem wir zwei Typen unterscheiden: den mit Pferdekraft betriebenen »Roßwalzel« und den von Menschenkraft betriebenen, wesentlich kleineren »Leutschinder«.

Vor den Walzeln standen Stroßgrander in Verwendung. Die Walzel selbst wurden wiederum von den Obstmühlen abgelöst. Nach dem Zerkleinern wird das Obst gepreßt, wobei drei Arten von Pressen bekannt sind:

Baumpresse: der Preßdruck wird durch einen steinebeschwerten Preßbaum – er wirkt als Hebel – erzeugt.

Zwangpresse: eine Baumpresse, bei der die Veränderung der Lage des Preßbaumes durch eine Schraube erzeugt wird.

Spindelpresse: die Spindel wird durch Schraubenwirkung abwärts bewegt, was den Preßdruck erzeugt. Sie kam bei uns seit der Renaissance zur Entfaltung. Oft sind mehrere Spindeln zu einer Presse vereint. Im 19. Jahrhundert ersetzte man die hölzernen Spindeln durch eiserne. Die Holzteile von Obstwalzel, Obstmühlen und Pressen wiesen oft vielfältige Verzierungen und hübsche Sinnsprüche auf.

33 s. Anm. 9, S. 152

Der Gärvorgang geht im Faß vor sich und muß spätestens nach drei Tagen einsetzen. Vier bis sechs Wochen nach vollendeter Hauptgärung ist die richtige Zeit für den ersten Abstich, der für die Haltbarkeit besonders wichtig ist. Meist wird dies im Jänner sein. Ein zweiter Abstich erfolgt nach abermals sechs bis acht Wochen.

Während Birnen- und Mischlingsmost kaum über das Jahr halten, sind dreijährige Apfelmöster keine Seltenheit und auch wesentlich ältere wurden schon getrunken.

Zu den Preßrückständen, den Trebern, ist noch zu bemerken, daß diese bis in unsere heutigen Tage Verwendung fanden und finden. In nassem Zustand für die Schweinemast, mit Salz versetzt auch zur Wildfütterung. In getrocknetem Zustand leisten sie brauchbare Dienste als Brennmaterial.

Verbreitung:

Österreich weist diesbezüglich drei Schwerpunkte auf:³⁴

- Oberösterreich mit dem Salzburger Flachgau sowie das niederösterreichische Alpenvorland und Voralpengebiet;
- Steiermark und Kärnten;
- Vorarlberg.

In Österreich muß noch heute der Most als »Haustrunk« angesprochen werden, worunter jenes Getränk verstanden wurde, das für den Großteil der Haushalte in alltäglichem oder zumindest überwiegendem Gebrauch stand und sowohl zu den Haupt- und Zwischenmahlzeiten als auch bei Haus- und Feldarbeiten Verwendung fand.«³⁵

In Europa sind weiters noch außer den süddeutschen die französischen und englischen Obstweine bekannt.

Lostage – Bauernregeln:

Soweit die Werkstatt des Bauern unter freiem Himmel liegt, ist das Gedeihen vom Wetter abhängig – so auch das Obst und damit der Most. Daher auch die zahlreichen Lostage, denn Menge und Güte des Mostobstes und somit auch des daraus gepreßten Mostes werden vom Winterfrost und den Wetterbedingungen bestimmt.

Mit dem Mostmachen begann man früher nach »Bertlmai«.³⁶

Schönwetter zu »Maria Verkündigung«³⁷ ließ eine reiche Mosternte erhoffen.³⁸

Gab es am Ostersonntag Regen, so bedeutete das für das Mostobst: »Soviel Tröpfel – soviel Äpfel«.³⁹

Als Lostag galt auch der St. Pankraztag: »Regnet es am St. Pankraztag, so rinnt der Most an

34 I. Kretschmer, *Haustrunk-Most, Bier, Wein im bäuerlichen Haushalt* (österreichischer Volkskundeatlas – Kommentar. Herausgegeben von der Wissenschaftlichen Kommission für den Volkskundeatlas unter ihrem Vorsitzenden Richard Wolfram, 3. Lieferung, Wien 1971, S. 1

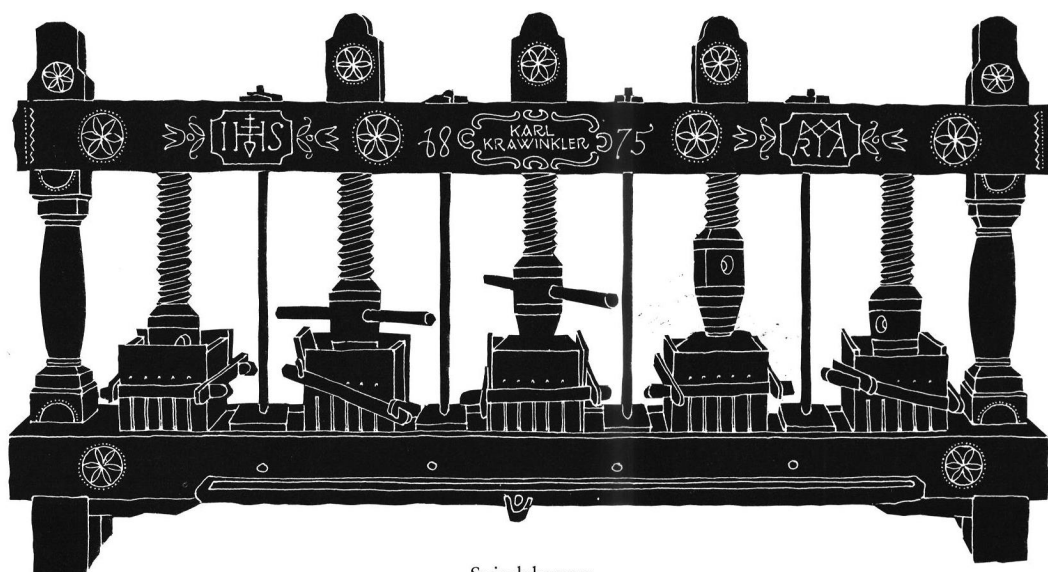
35 s. Anm. 34, S. 2

36 24. August

37 25. März

38 s. Anm. 9, S. 151

39 ebenda



Spindelpresse

den Bäumen herunter«. Dies ist so zu verstehen, daß die Mostäpfel und Mostbirnen besonders saftig werden, wenn es am 12. Mai regnet.

Für den St. Wolfgangstag⁴⁰ hieß es, wer da seine Bäume düngte, solle im darauffolgenden Jahr besonders viel Most erhalten.

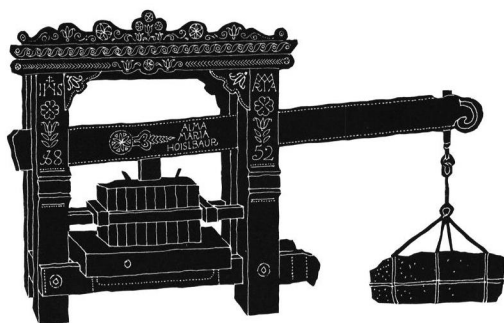
Wichtig für ein gutes Mostjahr war auch das Wetter zu den »Eisheiligen«. Waren Pankraz, Servaz, Bonifaz und die kalte Sophie⁴¹ den Blüten gnädig, so durfte einer guten Obsternte entgegengesehen werden.

Eine besondere Stellung hinsichtlich des Mostes nahm schließlich im Lande ob der Enns der Sebastianstag⁴² ein. Als der Heilige sein Martyrium erlitt, soll er an einem Obstbaum angebunden gewesen sein. Man fastete daher zu St. Sebastian, enthielt sich des Obstgenusses in jeder Form und somit auch des Mostes.

40 31. Oktober

41 12., 13., 14. und 15. Mai

42 20. Jänner



Baumpresse

- III/144 *Spindelpresse* Inv.-Nr. 102.830
Holz, H 222, L 183, B 64
Tollet, 1837

Zweispindelige Presse mit spärlichen Schnitzverzierungen und reichlicher Beschriftung am Querbalken. Die Inschrift in Blockbuchstaben hat folgenden Wortlaut:

»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.«

Weiters sind ebenfalls am Querbalken die Namen Lorenz Zellinger und Mathias Fischer, das Erzeugerjahr 1837 und der fromme Spruch »In Gottes Segen ist alles gelegen« angeführt.

Auf dem linken Preßgutbehälter Christogramm, auf dem rechten Marienanagramm. G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 185, Anm. 37

W. Rieß, Der Most, 19. JMV Wels 1973/74, S. 76

- III/145 *Obststößel* Inv.-Nr. 102.819
Holz, L 91, D 10
Radlach, 19. Jh.

Keulenförmiger Stößel mit Knauf am oberen Ende. Die Obststößel dienen zum Zer-

stampfen des Obstes im Stoßgrander – meist aus Granit.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 184, Anm. 33

W. Rieß, 19. JMV Wels 1973/74, S. 71

- III/146 *Obststößel* Inv.-Nr. P 87
Holz, L 100
19. Jh.

Keulenförmiges Stoßstück mit eingepaßtem rundem Stiel.

Lit.: s. Nr. 145

- III/147 *Obststößel* Inv.-Nr. 101.879
Holz, H 61, D 11
Augeneder in Pichl, 19. Jh.

In das keulenförmige Stoßstück ist ein runder Stiel mit aufgesetztem Querholz zwecks besserer Handhabe eingepaßt.

Lit.: s. Nr. 145

- III/148 *Maischetrichter* Inv.-Nr. 103.662
Holz, H 29, D 35, D 17,5
Grill in Kappern (Schnapsbrennerei), 19. Jh.

In Holzgebilde-Technik hergestellt. Diente zum Einfüllen der Maische zwecks weiterer Verarbeitung.

- III/149 *Mostkrug* Inv.-Nr. 105.901
Keramik mit grauer Glasur, H 34, B 22,5, D (oben) 9, D (unten) 12
Neukirchen am Walde, 19. Jh.

Bauchiger Mostkrug mit Henkel und Ausguß. Eingepprägtes Längs- und Querstreifen-dekor aus zu Linien und Doppellinien zusammengefaßten Kreisen, wobei die Doppellinien vertikal, die einfachen Linien horizontal am unteren und oberen Ende verlaufen.

- III/150 *Mostkrug* Inv.-Nr. 105.026
Grau glasierte Keramik mit blauem

Dekor, H 38,5, D 9, D 12,5

Weizenkirchen, 19. Jh.

Bauchiger Mostkrug mit Henkel und Ausguß und blauer Florealornamentik.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 185

III/151 *Gärspund* Inv.-Nr. 222.237

Keramik, H 20, D 17

Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels, 19./20. Jh.

Konischer Aufsatz für Spundlöcher. Diese keramischen Gärspunde hatten den Zweck, das sog. »Gleger« – im gärenden Most vorhandene Preßrückstände – vom Faß fernzuhalten. Es wurde somit nur der Gärspund ausgeleert und ein ständiges Reinigen des Fasses um den Gärspund konnte unterbleiben.

III/152 *Mostpippe* Inv.-Nr. 222.236

Holz, L 32, H 21

Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels, 19./20. Jh.

Drehwechsel zum Ablassen des Mostes aus dem Faß.

III/153 *Mosteimer* Inv.-Nr. 101.873

Holz, H 37, D 23, D 31

Huemer in Uttendorf, Pichl b. Wels, 19. Jh.

Konisch sich nach oben verjüngendes Holzgebilde mit 2 Handhaben in Form von verlängerten und durchlochten Dauben, sowie 2 dreifachen und einem zweifachen Weidenholzring.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 185

III/154 *Schnapsfäßchen* Inv.-Nr. 102.595

Holz, H 33, D 27

Mösl in Oberthan, 19. Jh.

Holzgebilde mit 4 Weidenholzringen, davon zwei 2fach, einer 3fach und der letzte

nur mehr in einfacher Ausführung, mutmaßlich ursprünglich 2fach vorhanden.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 184

III/155 *Mosttrichter* Inv.-Nr. 222.233

Holz, H 22, D 56

Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels, 19./20. Jh.

Rundes Gebinde mit ursprünglich 3 Metallreifen – 2 davon fehlen – und im Boden eingelassener Metallröhre. Diese Trichter fanden zum Abfüllen des Mostes in Fässer Verwendung, dienten aber auch zum Ableiten des gepreßten Obstsaftes vom Erdgeschoß des Preßhauses in die Röhren zu den im Kellerraum befindlichen Fässern.

III/156 *Mosteimer* Inv.-Nr. 222.235

Holz, H 42, D 33

Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels, 19./20. Jh.

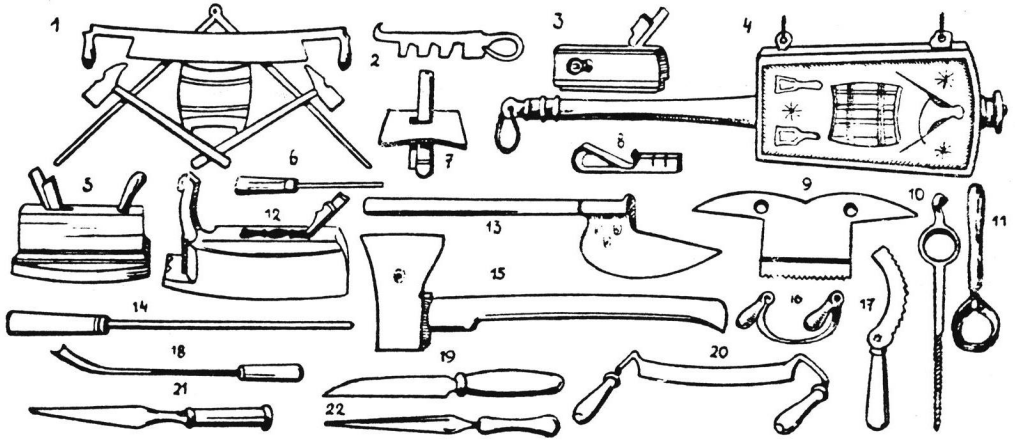
Holzgebilde mit ursprünglich 3, jedoch nur 2 erhaltenen Eisenreifen und 2 aus den Dauben herausgearbeiteten Handhaben.

III/157 *Mosttrichter* Inv.-Nr. 222.234

Holz, L 47, B 39, H 40

Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels, 19./20. Jh.

Wannenförmiges Gebilde mit 2 Metallreifen, jedoch nur mehr einer vorhanden. Im Boden ist ein Auslaß aus Kupfer eingearbeitet. Der Trichter besitzt an der Vorderseite seitlich 2 Füße, sodaß er aufgestellt eine leichte Neigung zum Abfluß hin besitzt.



Geräte der Binder:

1 Werkstattzeichen – 2 Ausputzzeisen – 3 Binderhobel – 4 Handwerkszeichen der Welser Binder (Binderschlägel) – 5 Binderhobel – 6 Brenneisen – 7 Streichmaß – 8 Ausputzzeisen – 9 Gratsäge – 10 Bohrer – 11 Geißfuß – 12 Binderhobel – 13 Binderhacke – 14 Brenneisen – 15 Binderhacke – 16 Tafelreifeisen – 17 gebogener Fuchsschwanz – 18 Ausputzzeisen – 19 Bastmesser – 20 Reifmesser

Binderhandwerk

III/158 *Spankorb eines Binders*

Inv.-Nr. 104.078

Holz, Korbteil: 65x30x30,

H (max.) 48

Aigen bei Offenhausen, 19. Jh.

Die Mostgebinde wurden üblicherweise vom Mosterzeuger selbst instandgehalten. Bei sehr großen »Mostbauern« war es allerdings auch möglich, daß der Faßbinder diese Arbeit am Hofe versah. Zu diesem Behufe mußte er, ähnlich den Störgehern, das notwendigste Werkzeug mit sich führen. Dazu dienten diese spangeflochtenen Körbe mit 4 Füßen und 2 Bügeln.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168, Anm. 15

III/159 *Stechzirkel für Binder*

Holz, L 27,5 Inv.-Nr. 102.023

Pramhas, Wels-Lichtenegg, 19. Jh.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168, Anm. 1

III/160 *Bindermaß*

Inv.-Nr. 105.938

Holz, L 33, B 7,5

Öhlgraber in Öhlgraben, Gem.

Pichl, 19. Jh.

III/161 *Bindermaß*

Inv.-Nr. 105.939

Holz, L 33, B 8,8

Öhlgraber in Öhlgraben, Gem.

Pichl, 19. Jh.

III/162 *Hobleisen*

Inv.-Nr. 101.984

Holz/Eisen, L (ges.) 32, L (Eisen)

5,5, B (Eisen) 4,5

Pramhas, Wels-Lichtenegg, 19. Jh.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168

III/163 *Binderhobel*

Inv.-Nr. 103.093

Holz/Messingband, L 14,7, B 6,

H 6,5

Brunnbauer, Hötzendorf bei Weißkirchen, 19. Jh.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168, Anm. 3

III/164 *Stemmeisen* Inv.-Nr. 101.992

Holz/Eisen, L 33, B 2

Pramhas, Wels, 19. Jh.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168 f., Anm. 1

III/165 *Binderschlägel* Inv.-Nr. 102.330

Holz, L 24,5

Wels, 19. Jh.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168, Anm. 9

III/166 *Binder-Streichmaß*

Holz, L 32, B 9,5 Inv.-Nr. 28.085

Datiert mit der Jahreszahl 1836.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168, Tafel V/36

III/167 *Hölzerne Zwinge zum Reifen-*
aufziehen Inv.-Nr. 102.728

Holz, L 46, B 8

Singer, Traun-Öd, 19. Jh.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 168, Anm. 12

III/168 a–g *Brenneisen*

Inv.-Nr. 105.676, 105.679, 105.680,
105.682, 105.686, 105.690, 105.701

Eisen/Holz, L 42,5

Pichl, 19. Jh.

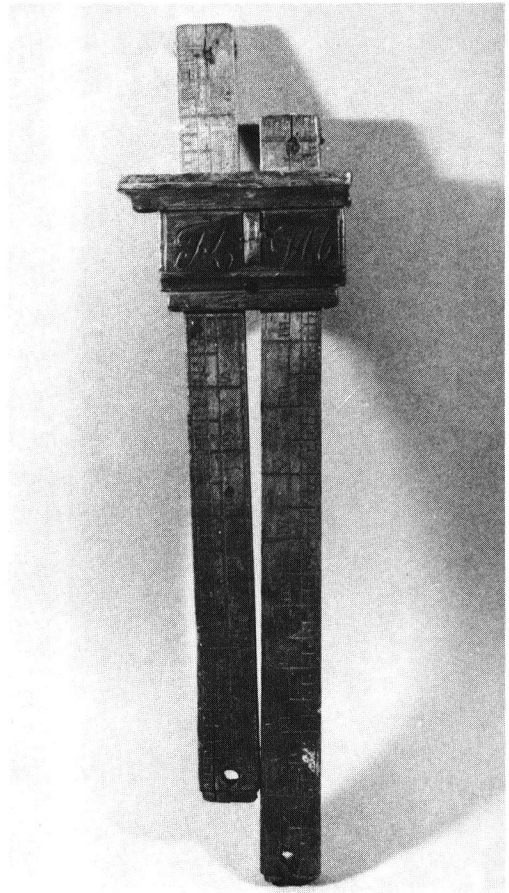
Brenneisen mit Zahlen dienten zum Markieren des Faßinhaltes usw.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums III, 6. JMV Wels 1959/60, S. 170

III/170 *Binderhacke* Inv.-Nr. 105.651

Holz/Eisen, Hacke mit Stiel: L 45,
Hacke: L 19, H 14

Pichl, 19. Jh.



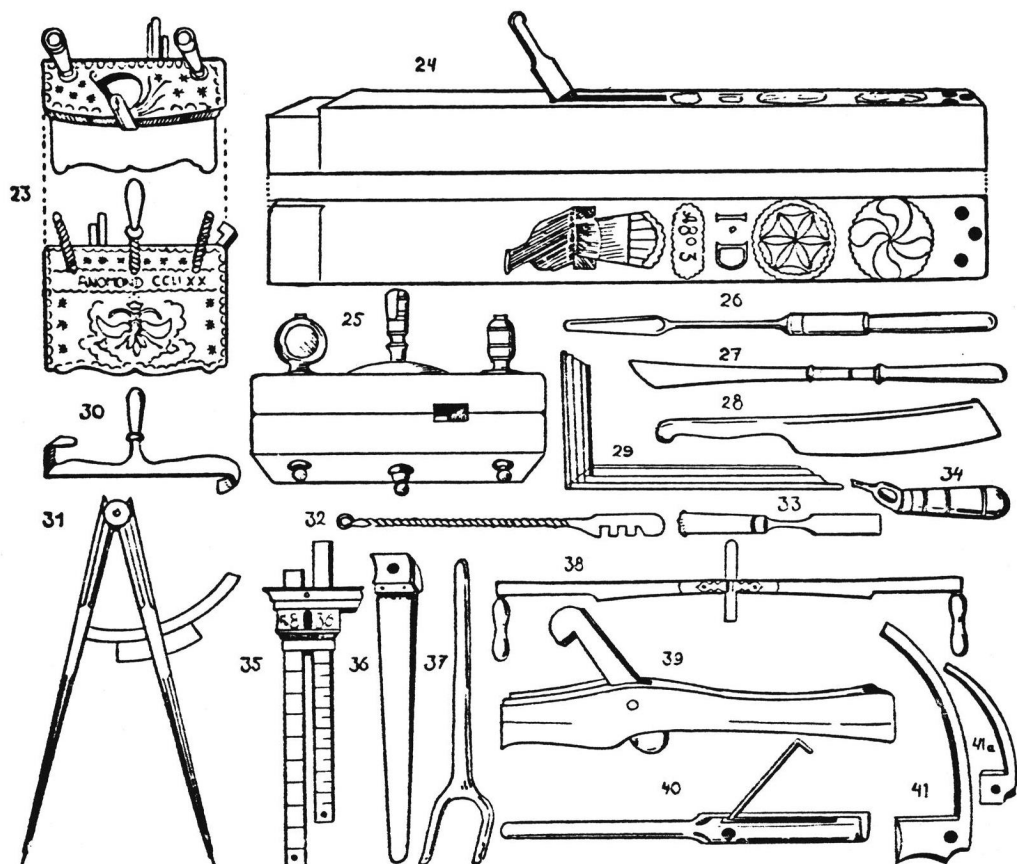
III/166

III/171 *Faßboden* Inv.-Nr. 222.231

Holz, D 145

Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels,
19./20. Jh.

Reich geschnittener Faßboden eines 32-hl-Mostfasses. In einem Kreis umgeben von Mostäpfeln, 2 Rosetten und 2 Spruchbändern ist in Reliefschnitzerei das Objekt Fabrikstraße Nr. 18 dargestellt. Das Gasthaus »Zum Stuckwirt« galt als das bekannteste Welser Mostwirthshaus und schloß am Altjahrstag 1984 für immer die Ausschank. Nunmehr ist es zu einem Wohnhaus umgebaut.



Geräte der Binder:

23 Binderhobel – 24 Binderhobel groß – 25 Binderhobel – 26 Ausputzeisen – 27 Gehrungseisen – 28 Schrägmaß – 29 Winkelmaß – 30 Lehre – 31 Stechzirkel – 32 Ausputzeisen – 33 Stemmeisen – 34 Schroppeisen – 35 Streichmaß – 36 Schablone – 37 Behelf zum Auseinanderzwängen der Dauben – 38 Krummeisen – 39, 40 Behelf zum Reifenaufschlagen – 41, 41a Schablonen

Oberes Spruchband: »Ein guter Tropfen Apfelwein, kann oft eine gute M(e)d(i)zin woll sein«.

Unteres Spruchband: »Joh. u. Klara Tischlinger«, »Joh. Filser Bindermeister«

III/172 *Faßboden* Inv.-Nr. 222.232
Holz, D 145
Ehem. Gasthaus Stuckwirt, Wels,
19./20. Jh.

Eingerahmt von einem Bogen aus Weinlaub,

welcher auf den Kapitellen zweier schraffierter Säulen ruht, befindet sich auf dem Boden des 32-hl-Fasses aus dem Mostkeller des ehemaligen Stuckwirtes folgende Beschriftung: »Diesen Mostkeller haben Joh. u. Th. Tischlinger im Jahre 1904–1905 von Math. Filser Bindermeister einrichten lassen. Es lebe hoch der Bauernstand, der Most kommt aus Gottes Hand«.

Obstpflge

- III/173 *Obststange* ohne Inv.-Nr.
Holz, L 8

Obststangen dienten zum Abschlagen des Mostobstes von den Bäumen. Tafelobst wurde gepflückt – »gebrockt« – um häßliche Druckstellen zu vermeiden.
W. Rieß, 19. JMV Wels 1973/74, S. 72

- III/174 *Bogensäge* Inv.-Nr. 102.224
Eisen/Holz, L 25
Wels, 19. Jh.

Gebogenes, nach außen gezahntes Sägeblatt mit Holzgriff. Ein Teil des Sägeblattes ist abgebrochen. Diente zum »Ausschneiden« der Mostobstbäume.

- III/175 *Baumsäge* Inv.-Nr. 102.327
Eisen/Holz, L 46,5 B (Griff) 10,
B (Blatt) 45
Pichl, 19. Jh.

Sensenförmiges Sägeblatt mit gerader Tülle. Am inneren Bogen gezahnt. Die Tülle ist auf einen Stock gesetzt. Diente zum Absägen höher gelegener Äste.

- III/176 *Baumschere* Inv.-Nr. 104.716
Eisen, L 22, B 8,5
Werkstatt in Günskirchen
(1896–1933), 19. Jh.

- III/177 *Baumschere* Inv.-Nr. 102.315
Eisen, L 40
Augeneder in Pichl, 19. Jh.

Diese Baumschere ist mit einer Tülle und einer Öse an den Enden versehen. Mittels der Tülle konnte sie auf einem Stock befestigt werden. An die Öse wurde eine Schnur gebunden, sodaß auch Äste in größerer Höhe abgeschnitten werden konnten.

- III/178 *Astsäge* Inv.-Nr. 102.384
Holz/Eisen, L (ges.) 286, Sägeblatt:
L 62, B 8 Pichl, 19. Jh.

- III/179 *Apfelbrocker* Inv.-Nr. 102.380
Holz, L (ges.) 155, Brett: L 23, B 16
Kühberger im Moos, Gem. Steinerkirchen, 19. Jh.

Ein länglich ovales Brett mit einem Kranz von Holzstiften ist auf einem Stiel befestigt. Diese Apfelbrocker dienten nicht zur Ernte des Mostobstes, sondern ausschließlich zur Ernte von Tafelobst.

- III/180 *Obstwalzl* Inv.-Nr. 102.826/827
Granit/Holz, Trog: D 396, Walzl:
D 160, Ständer: L 285
Sigl, Weilbach, Bez. Wels, 1833

Der Obstwalzl besteht aus einer hölzernen Säule, datiert 1833. Diese ist mit diverser Schnitzerei und Bemalung versehen sowie den Initialen KTM und STM. Von der Säule führt nahezu waagrecht eine Verbindungsstange durch den Rollstein, dem eigentlichen Obstwalzl. Dieser ist an der Außenseite konkav, an der Innenseite konvex gewölbt und hat Querrillen auf der Lauffläche. Der Obstwalzl wiederum ruht im sogenannten Rollnursch oder Kollergang. Nursch und Walzl sind aus Granit gefertigt. Mittels des Obstwalzls wurde das Obst zerkleinert und so für den eigentlichen Preßvorgang vorbereitet.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 184 f., Anm. 34
W. Rieß, 19. JMV Wels 1972/73, S. 73 f.

- III/181 *Maischeschaufel* Inv.-Nr. 106.105
Holz, L 62,4, B 20,3
Haid, 19. Jh.

Einschließlich des Stiels ist die Schaufel aus einem Stück gefertigt. Mittels der Maischeschaufel wurde das im Rollnursch zerkleinerte Obst zum Pressen eingefüllt.

G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II, 5. JMV Wels 1958/59, S. 185
W. Rieß, 19. JMV Wels 1973/74, S. 74

- III/182 *Maischeschaufel* Inv.-Nr. 103.326
Holz, L (ges.) 132,5, Schaufel: B 20,
L 39
Pichl, 19. Jh.

- III/183 *Modell eines Preßhauses*
Inv.-Nr. 222.214
Holz/Stein, L 37, B 38, H 31,5
Maßstabgetreue Anfertigung von
Alfons Eder nach dem Original in
der Gemeinde Finklham, M: 1:25

Dieses Preßhaus befindet sich in der Gem.
Finklham beim Anwesen des Landwirtes
Ernst Oberbauer vulgo »Bauernberger« in
Finklham 46 bei Breitenach, Bez. Eferding.
Während der Türsturz des Vierkanters mit

17 $\frac{M}{K}$ 94 datiert ist, geht die Erbauung des
Preßhauses mutmaßlich auf die 1. Hälfte des
19. Jahrhunderts zurück. Die dargestellte
Situation zeigt den Sommer – die Mostfässer
befinden sich zum Trocknen außerhalb des
Preßhauses. Der Holzbau ist an den Hang
gebaut und ruht auf Grundmauern aus Stein.
Die 3 Ebenen der Preßhäuser dienen zu
nachstehendem Zweck:

Dachgeschoß: Aufbewahrung von Gerät-
schaften.

Erdgeschoß: Hier ging der Preßvorgang vor
sich.

Kellergeschoß: Lagerung von Mostfässern,
aber auch von Feldfrüchten.

III/144–183: W. R. – P. O.



Gefäße zur Mostwirtschaft:

1 Holzkrug – 2 Mosttrichter – 3 Mosteimer – 4 Holzkrug – 5 hölzernes Fäßchen mit Trinkrohr – 6, 7 Flasche –
8 Plutzer