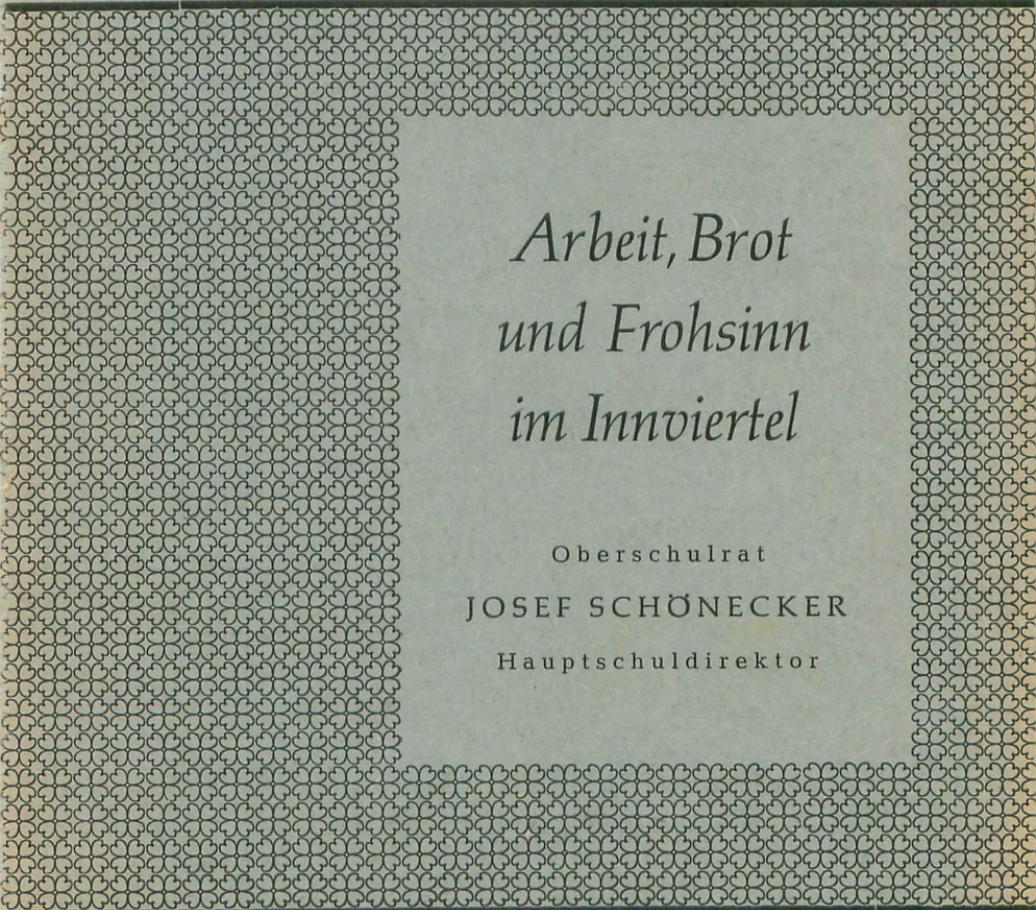


Innviertler Heimathefte

TAUFKIRCHEN/PRAM - BEZIRK SCHÄRDING - OÖ.



*Arbeit, Brot
und Frohsinn
im Innviertel*

Oberschulrat

JOSEF SCHÖNECKER

Hauptschuldirektor

FOLGE 4 · 1970

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	1
Arbeit und Arbeitskräfte am Bauernhof um 1890	3
Vom Dreschen und Lagern des Getreides (Troadkasten)	7
Das tägliche Brot	17
Fleckviehzucht und Milchwirtschaft im Innviertel	21
Alte Industriezweige im Innviertel (Ziegel- u. Granitindustrie)	28
Granitwerke — Steinbrüche — Granitindustrie	31
Ärzte im Dienste der Arbeits- und Volksgemeinschaft	34
Frohsinn im Innviertel	39
Mundartausdrücke „Innviertlerisch“	46
Weitere heimatkundliche Sammelgegenstände in unserer Hauptschule	48
Schlußwort	52

Arbeit und Arbeitskräfte am Bauernhof um 1890



Bild 1: Gleich das erste Bild dieses Heftes zeigt uns die Anzahl der Familienangehörigen und Beschäftigten in einem größeren Bauernhof des Innviertels im Jahre 1891. (Pfarrhoibauer, Gadern, Taufkirchen/Pr.)

ANZAHL, RANGORDNUNG UND AUFGABEN DER BESCHÄFTIGTEN

1. *Bauer und Bäuerin*, Besitzer, Familienerhalter und Betriebsführer. (Bauernfamilien mit 10 bis 18 und mehr Kindern waren damals keine Seltenheit.)
2. *Eehalten* (Ehaltn) = *Dienstboten* = Gefolgschaft = Gesinde = *vertragsrechtliche Dienstbeauftragte* der bäuerlichen *Eheleute* (siehe Dienstbotenbücher vom 1. März 1874).
Rangordnung der „Eehalten“ (Dienstboten):
 - a) 1 *Baumann* = Stellvertreter des Bauern im betriebswirtschaftlichen Bereich (Aufseher)

- b) 1 *Großknecht* = Betriebsführer = „Anschaffer“ (Vorarbeiter)
- c) 1 *Mittlerer Knecht* = für den Innenbetrieb verantwortlich
- d) 1 *Kleiner Knecht* = für „Handlangerdienste“
- e) 1 *Großer Bua* = (Kälberbua) Futter- und Streuträger
- f) 1 *Kloana Bua* („Hans in allen Gassen“) = Deanstbua = Dienstbube. „Da Bua ön Haufn, wann s' schrein, muaßt laufn!“
- g) *Erster Roßknecht* = verantwortlich für Roß, Geschirr, Wagen; (es gab 2 bis 6 und mehr Pferde zu betreuen).
- h) *Zweiter Roßknecht* = verantwortlich für Fütterung, Tränke, Pflege etc.
- i) *Ochsenknechte*
- j) *Da „Überi“* = der „Überzählige“ = Reserveknecht
- k) 1 *Große Dirn* (Magd) = Melkerin
- l) 1 *Kleine Dirn* (Hilfskraft der Melkerin), Jungviehbetreuung
- m) 1 *Saudirn* (Schweinefütterung etc.)
- n) 1 *Großes Kucherl* (Küchenhilfe der Bäuerin) = 's Mensch = Mädchen; 's *Deanstmensch*
- o) 1 *Kleines Kucherl* = 's Kindsmensch (Kindermädchen); auch zur Hühnerbetreuung eingesetzt.

Lohnverhältnisse der Ehehalten (Dienstboten):

- a) *Quartier*
- b) *Verpflegung* (ganzjährig) = Speise und Trunk (Most)
- c) *Jahreslohn* (meist zu Lichtmeß = 2. 2. d. J. ausbezahlt), z. B.:
 - Großknecht*: 70 bis 80 Gulden,
3 Hemden; Pantoffel, Werktagshosen,
3 Fetzen (Leinenschurz); 1 Paar Feiertagsschuhe = Jahreschuhe u. a.
 - Großdirn*: etwa 50 Gulden,
2 bis 3 Hangerlfetzen (Schürzen); zu den Brotbackzeiten
1 Laib Brot u. a.
 - Kloana Bua* = „Kleiner Bub“:
25 Gulden,
2 Hemden, Hangerlfetzen (blau)
- d) *Freizeit* = Sonn-, Feiertage und Bauernfeiertage (z. B. Leopoldi, Josefi, Kathrein etc.), zumeist ab Mittag, *nach der Wegarbeit* = tägliche Arbeit, wie Stallarbeit (Betreuung und Fütterung der Haustiere usw.)

e) *Dienstplatzwechsel*

2. Februar (Mariä Lichtmeß)

Erster Arbeitstag am neuen Dienstplatz = *Einstehtag* = *Blashtag* (Blasiustag) = 3. Februar d. J. (Probetag)

Pferdefuhrwerke brachten beim Dienstwechsel die Dienstboten mit ihren Habseligkeiten (Kleidertruhe etc.) an Ort und Stelle.

Schon zu *Martini* = 11. November d. Vorjahres, mußte der Dienstbote über sein jährliches Dienstverhältnis Bescheid wissen, daher „*Martini, wo bin i?*“

3. *Tagwerker am Bauernhof* = Hilfskräfte bei Heu-, Getreide-, Hackfruchternte und Druscharbeiten.

Der Bauer hat diesen Leuten vielfach ein Ackergrundstück zur Selbstbebauung überlassen, daher auch der Name „*Verlaßackerleut*“ (Überlaßackerleut). Statt Pachtgelder mußten sie dafür, wenn nötig, am Bauernhofe bei Stoßzeiten mitarbeiten.

4. *Auszügler* (Altbauern)

Auf dem Bild 1 ist links neben dem „Innviertler Vierseithof“ auch das *Auszugshaus* ersichtlich = die Wohnstätte des Altbauernpaares. Vielfach arbeiten diese Auszügler (Ruheständler), wenn es gesundheitlich möglich ist, am Hofe des Jungbauern noch fleißig mit.

Der *Hoferbe* = *Güaterer* = *Gutsübernehmer* muß den Auszüglern je nach Abmachung, einen *Auszug* = Altenteil entrichten.

BEISPIEL EINES „AUSZUGSBRIEFES“

Naturalienlieferungen:

a) *jährlich:*

Weizen: 12 Zentner (à = 50 kg)

Gerste: 5 Zentner

Korn: 5 Zentner

Kartoffeln: 10 Zentner

Rinds- und Schweinsschmalz je 10 kg

Schweinefleisch (darunter Geselchtes): 120 kg

Geflügel: 2 Gänse (um Martini)

4 Enten und 6 Hähne

„Brockäpfel“ = Pflückäpfel = $\frac{1}{5}$ vom Ertrag

Most: 10 bis 20 Eimer (à 56 l)

Schnaps: 10 l

Scheiterholz: 10 Raummeter

Wied = Kleinholz, gebündelt

3 Klafter (Klafter = altes Raummaß für gespaltenes und geschichtetes Holz)

1 Klafter = 30 Büad = 30 Bündel = 2 bis 3 m³

b) *monatlich*:
Butter: 1 bis 2 kg

c) *täglich*:
Milch: 3 l
Eier: 2 bis 3 (zur Legezeit der Hühner)

Geldabgaben:

Taschengeld = „Sackgeld“ (Hosensackgeld) monatlich bis
5 Gulden

Jedes Jahr zu *Martini* = 11. November, mußte der gesamte
Auszug abgegolten sein!

Vom Dreschen und Lagern des Getreides

(Troackasten)

Beim Getreidedreschen werden die Samenkörner durch *Dreschflegel* oder *Dreschmaschinen* — früher auch durch Austreten (Mensch und Tier) — aus den Ähren gelöst. Es sollen nun die wichtigsten Druscharten (Vorgänge) besprochen werden.

1. DRISCHELDRESCHEN

- a) *Drischel* = *Dreschflegel* = altes hölzernes Handgerät, bestehend aus *Halterung* (Hasel- oder Eschenholz) und *Kolben* (Birke); Verbindung zwischen beiden: Eisenöse und Schweinsleder oder Tiersehnen.
- b) *Dreschstock* = *Schlagstock* — ohne Kolben; seltener im Gebrauch!
- c) *Dreschboden* = *Dreschtenne* = festgestampfter Dreschplatz, meist in der Mitte der Scheune (Tenne).



Bild 2: Eine Drescherin mit Dreschflegel um das Jahr 1400
(Reproduktion einer alten Abbildung)

Das tägliche Brot

Geschichtliches

Schon die alten Kulturvölker, wie beispielsweise die Ägypter, haben vor mehreren tausend Jahren den *Getreidebau* und die *Broterzeugung* betrieben. Mit kleineren Steinen wurden die Getreidekörner auf größeren Steinen zerrieben und die daraus gewonnene mehligte Masse auf erhitzten Steinunterlagen gebacken.

Die Römer benützten schon eine Art Steinofen zum Backen des zerriebenen Getreides. Im römischen Weltreich wurden die Legionäre in der Hauptsache mit Brot ernährt. Eine Tagesration soll 1 kg betragen haben. Bei uns betrug noch um das Jahr 1800 der jährliche Brotverbrauch eines Menschen etwa 300 kg — heute nur mehr 70 kg (Brot, Mehlspeisen etc.).

Das Brot spielt bei allen Völkern seit eh und je eine wichtige Rolle. Der Ausspruch: „PANEM ET CIRCENSES“ = „Brot und Zirkusspiele“ hat auch heute noch seine Gültigkeit!

Redewendungen um das tägliche Brot

Brotherr, Brotgeber = Arbeitgeber

Broterwerb = Brot verdienen = Verdienst, Unterhalt

brotlos = erwerbslos

Brotneid = Verdienstneid

„Unser tägliches Brot gib uns heute . . .“ im Vaterunser

„Den Brotkorb höher hängen“ = Lohnverminderung
(früher wurden in der Brotkammer die Brotreste in einem Korb zur Decke gehangen; Schutz gegen Mäuse etc.)

„Salz und Brot macht Wangen rot“ = unentbehrliche Nahrungsmittel

BROT = ein Gemisch aus Mehl, Wasser, Hefe = Germ (Sauer-
teig) und Salz. Entwicklungsvorgänge: *Kneten* — *Gären* —
Backen.



Bild 14: Ein „Backhäusl“ = Backhaus (Backofen)
(Aubachmühle, Ruholding 8, Koping, 1962)

Das *Backhaus* stand außerhalb des Wirtschaftsgebäudes.

Der *Backofen* hingegen war im Innern der Wirtschaftsgebäude (Backstuben) eingebaut.

Je nach Zweckmäßigkeit waren bei dem einen Bauern das *Backhaus*, beim andern der *Backofen* mit *Backstube* im Gebrauch.

Das *Innengewölbe* des *Backofens* hat man aus Ziegeln gebaut und in die tiefere Bodenfläche — für die „*Brotauflage*“ wurden auch Kieselsteine eingebettet, um die Wärme besonders zu halten.

Dieses *Innengewölbe* wurde dann vor dem „*Bachen*“ (*Bakken*) mit *Scheiterholz* richtig erhitzt. Für den *Rauchabzug* gab es „*Zuglöcher*“.

Schließlich wurden die *Glutreste* aus dem *Backofen* herausgeholt und die *Brotlaibe* (*Teigmasse*) in den *Backofen* „*ingeschossen*“ (eingelegt).

Nach entsprechender Backzeit wurde das Brot wieder her-
ausgeholt.

Folgende *Brotbearbeitungs-* und *Brotlagerungsgeräte* finden
wir in der heimatkundlichen Sammlung unserer Hauptschule:

a) *für den Backofen:*

Backofenwischer (Reiniger) — langer Holzstiel — daran
grünes Tannenreisig

„*Glucka*“ = Glutsammler = Glutverteiler = Backkrücke
(Bakrucka)

„*Ofenschüssel*“ = Schüsselbrett (Platte) mit langem Stiel
zum „Einschießen“ (siehe Heimatheft 2, Seite 56)

b) *für die Teigbearbeitung:*

„*Jeringfaß*“: Holzfäßchen für flüssige Hefe = Germ

(„*Jeringweib*“ = Germverkäuferin)

„*Urasechter*“ = Holzbehälter für Sauerteig

(Ura = Urstoff)

„*Uraschaffl*“ = wie oben — nur noch mit Deckel versehen

„*Batrog*“ = Backtrog aus einem Eichenstamm — *Jahrgang:*

1795 (Überbringer: Ludwig Herzog, Lambrechten, OÖ.), 1969

„*Trogcher*“ = Eisenscherer = zum Auskratzen des Back-
troges (siehe auch Heimatheft 3, Seite 49).

c) *für die Brotlagerung:*

„*Brottschüsseln*“ = Strohschüsseln zur Aufbewahrung der
Brotlaibe (Überbringer: Baumann Frieda, Schärding), 1969.

„*Brotleiter*“, *stehend*; 2 m hoher Balken mit Stellstecken
(Lagerung für Brottschüsseln).

Überbringer: Familie Kalchgruber, Taufkirchen 19.

„*Brotleiter*“, *hängend*; Familie Glas Josef sen., Holzling 3.

Brotfaß = Holzbottich, ähnlich der Brottruhe, mit Deckel;
bevor das Brot hier gelagert wurde, hat man das Faß leicht
ausgeschwefelt (Schutz gegen Schimmelpilze). Familie Rauch-
dobler-Aigner, Wimm 8.

Die hier angeführten Brotlagerungsgeräte waren am Bauern-
hof zumeist in der Mehl- bzw. *Brotkammer* untergebracht.

Die wichtigsten Brotarten am Bauernhof:

Schwarz- und Weißbrot (Roggen, Weizen) wurde am Bauern-
hof nur in der Form des *Brotlaibes* verabreicht.

Kletzenbrot gab es in der Weihnachtszeit (24. 12. bis 6. 1.
d. J.). Zusammensetzung: Dörrzwetschken = Kletzen, Rosinen =
getrocknete Weinbeeren, Zibeben = größere Rosinen, Mandeln,
Schnaps und die gewürzte Teigmasse.

*Stör*ibrot gab es ebenfalls in der Weihnachtszeit, und zwar konnte es ein Stück Schwarz- oder Weißbrot oder auch ein Stück Kletzenbrot sein. Es wurde sowohl Hausleuten als auch den Gästen verabreicht. („Störi“: siehe — Mundartausdrücke). Derzeit wird nur mehr ganz selten im Bauernhof gebacken!

Bäckereien und Brotfabriken versorgen heute die Menschen bis ins letzte Haus mit dem täglichen Brot!

Zum *Abschluß* dieses Kapitels sei noch folgende interessante Begebenheit erwähnt.

„*Das Kreuzerweckerl vom 9. August 1914 aus Raab im Innkreis*“

Vor einiger Zeit wurde für unsere heimatkundliche Sammlung durch den Sparkassendirektor Johann Glas, Raab, ein noch gut erhaltenes Stück Brot, ein *Kreuzerweckerl*, vom 9. August 1914 übergeben.

Dieses alte „Kreuzerweckerl“ stammt aus der Backstube des ehemaligen Bäckermeisters Hochuber Johann — jetzt Grabmann — Raab.

Der Lehrbub des damaligen Bäckermeisters hat dieses Brot dem damals 30jährigen Max Lang vor dem Einrücken zum Frühstück gebracht.

Durch die Abschiedsstimmung gelangte es unbeachtet in eine alte Lade, wo es liegen blieb.

1918, nach Kriegsende, fand es der Heimkehrer Max wieder, freute sich über den „steinalten“ Fund und ritzte sein Einrückungsdatum, 9. 8. 1914, hinein. In den vergangenen Jahrzehnten wurde es immer wieder als Schaustück gezeigt, bis es erfreulicherweise in unserer Sammlung landete.

Nun wurde es konserviert und kann jetzt weiteren Jahrzehnten entgegensehen!

Granitwerke - Steinbrüche - Granitindustrie

Granit ist das wichtigste und bedeutendste *Eruptivgestein* (Erstarrungsgestein), das vor Jahrmillionen durch vulkanische Ausbrüche bis zu unserer Erdoberfläche gelangte.

Granit ist körnig, widerstandsfähig, gut spaltbar und besteht aus Feldspat, Quarz und Glimmer. Die *Färbung* kann blau, grau, hell und rötlich sein.

Es sind über 30 Granitsorten bekannt!

Durch Steinbrucharbeiter können wir in unserer Schulsammlung 7 Granitarten aufweisen.

Schon die Kelten und später die Römer verstanden es, mit Eisenwerkzeugen, wie Hammer, Schlägel, Meißel, Bohrer etc. den Granit zu bearbeiten. Lange waren das „*Steinfäustl*“ und der *Holzkeil* zur „*Keilspaltung*“ die Arbeitsgeräte der Steinbrucharbeiter.



Bild 19: Ein gesprengter Granitblock im Steinbruch Riedlberg, Allerding, 1961 (man vergleiche damit die Körpergröße der Arbeiter)

Frohsinn im Innviertel

Der Frohsinn eines Volkes oder einer Volksgruppe drückt sich zumeist in der Musik, im Gesang, im Tanz, im Mutterwitz und in der Dichtung (Mundart) aus.

Im Innviertel waren beispielsweise Jahrzehnte hindurch die „Zechgemeinschaften“ der Mittelpunkt der Fröhlichkeit.

Die *Zechen* = Kameradschaftsbünde der Landjugend des Innviertels waren die Hüter des alten Brauchtums und traten besonders bei Festlichkeiten, wie Hochzeiten, Kirchweih (Kiritag), Faschingsveranstaltungen usw., geschlossen vor die Öffentlichkeit.

Sie tanzten, sangen, musizierten, spielten und tranken miteinander, und wenn es sein mußte, wurde auch mit anderen Zechen gerauft.

Die „Zechen“, auch „Gesellschaften“ genannt, hatten ihren Namen nach Wohnorten (Dörfern) oder auch nach „*Hoifnamen*“. Der Leiter der Zeche war der „Zechmeister“.

Zu den Höhepunkten einer Zechenveranstaltung gehörte der „*Landlertanz*“, der gut einstudiert und gekonnt sein mußte.

Auf einem „Zettel“ wurde jedem Zechenmitglied die Reihenfolge der vielen „Tanzfiguren“ aufgeschrieben, so daß der Landlertanz auch unter dem Namen „*Zetteltanz*“ bekannt geworden ist.



Bild 23: Gesellschaft Klein-Spreitzer, 1935



Bild 24: In die Zechen konnten auch Mädchen = „Zechmenscha“ Aufnahme finden (Gesellschaft Etzelsdorf, 1932)



Bild 25: Die Geschlossenheit einer Innviertler Zeche ist fast symbolisch auf diesem Bild zu sehen. Dieses „Hochzeitsbild“ wurde 1949 dem heutigen Gastwirtehepaar Hanslauer, Unterteufenbach 22, übergeben

Weitere heimatkundliche Sammelgegenstände in unserer Hauptschule

(Fortsetzung: siehe Heft 1/1958, 2/1964, 3/1966;
siehe auch vorhergehende Abhandlungen in diesem Hefte)

Alte Pferde Zähne (Backenzähne) — einige Jahrtausende —
nacheiszeitlich.

Überbringer: VDir. Bachmayr Ludwig, Eggerding, 1967.

Tüllenspitze — Speerspitze (Bronzezeit) 2000 Jahre vor Christi.

Überbringer: Hans Lang, Leoprechting 14, Taufkirchen
an der Pram, 1967.

Römische Kleinziegel — 2. bis 3. Jahrhundert n. Chr.

Überbringer: Schreiner Josef, Postbeamter, Taufkirchen
an der Pram, 1968.

NB.: Beratung: Universitätsprofessor Dr. Amilian Kloiber,
Linz a. d. D., Landesmuseum.

Dreigroschen-Münze — *Prägungsjahr 1593* (Sigismund III.)

Fundort: *Streitfeld*, südlich der Pram, zwischen den Ort-
schaften: Unterpramau—Igling—Inding—Schusteredt.

Finder: Schönböck Josef, Inding Nr. 7, Post Taufkirchen
an der Pram, 1968.

Berater: Dr. Marks Alfred.

(Siehe unsere Münzensammlung, Heft 1/1958).

Wandlungsglocke aus dem Jahre 1669

(Glockengießerei Lidiens, Passau;

Leihgabe des Pfarramtes Taufkirchen an der Pram), 1960.

„*Reise-Beschreibungen mit Landkarten der Beyden — Indien
und anderen über Meer gelegenen Ländern 1642—1726*“
von Joseph Stücklein (Jesu Priester)

Spende: Schuldirektorsgattin Maria Holzinger, Schärding,
Oberösterreich, 1968.

Backtrog — 1795 — aus einem Holzstamm gearbeitet; Außen-
seite bemalt.

Überbringer: Herzog Ludwig, Lambrechten, 1969.

Gegenstände aus Zinn: Teller, Löffel, Kannen und Kerzen-
leuchter sowie einen „zinnägelbeschlagenen“ Bauchranzen
(Leibriemen).

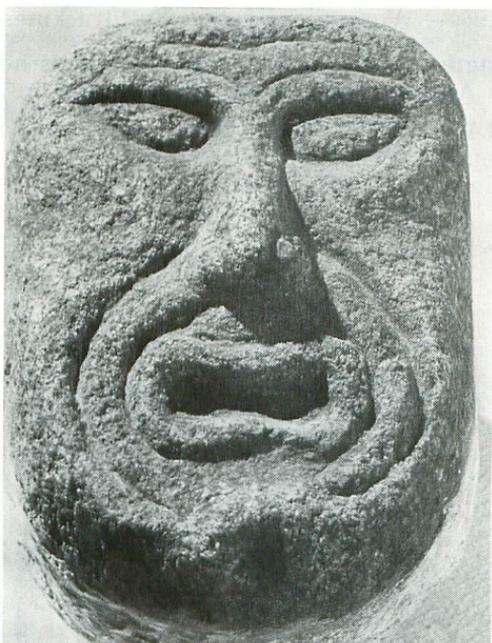


Bild 33: Gähnmaul

Geanmäul — *Gähnmaul* — Steinkopf aus Granit — etwa 300 Jahre alt; war an der Außenseite eines Bauernhofes eingemauert und sollte böse Geister und Wegelagerer vom Hofe abhalten!

Erwerber: Schönecker Josef, 1968.

Spindeluhr — Taschenuhr um 1800 mit Kleinstkettenantrieb — Spindel — Welle mit Gewinde zur Bewegung eines Gegenstandes.

Herzog Ludwig, Lambrechten, 1969.

Holzfigur „St. Florian“ (um 1800).

Überbringer: Hiermann Anton, Leoprechting, 1967.

Ölbild auf Blech „St. Nepomuk“ (1800).

Burndorfer Erich, Gadern, 1967.

Alraune — *Alraunwurz* — Zaubermittel des Altertums; bei uns als „gespensterhafte“ Holzgewächse bekannt. (Glücksbringer).

Spender: Steffi Mayr, Taufkirchen, 1964.