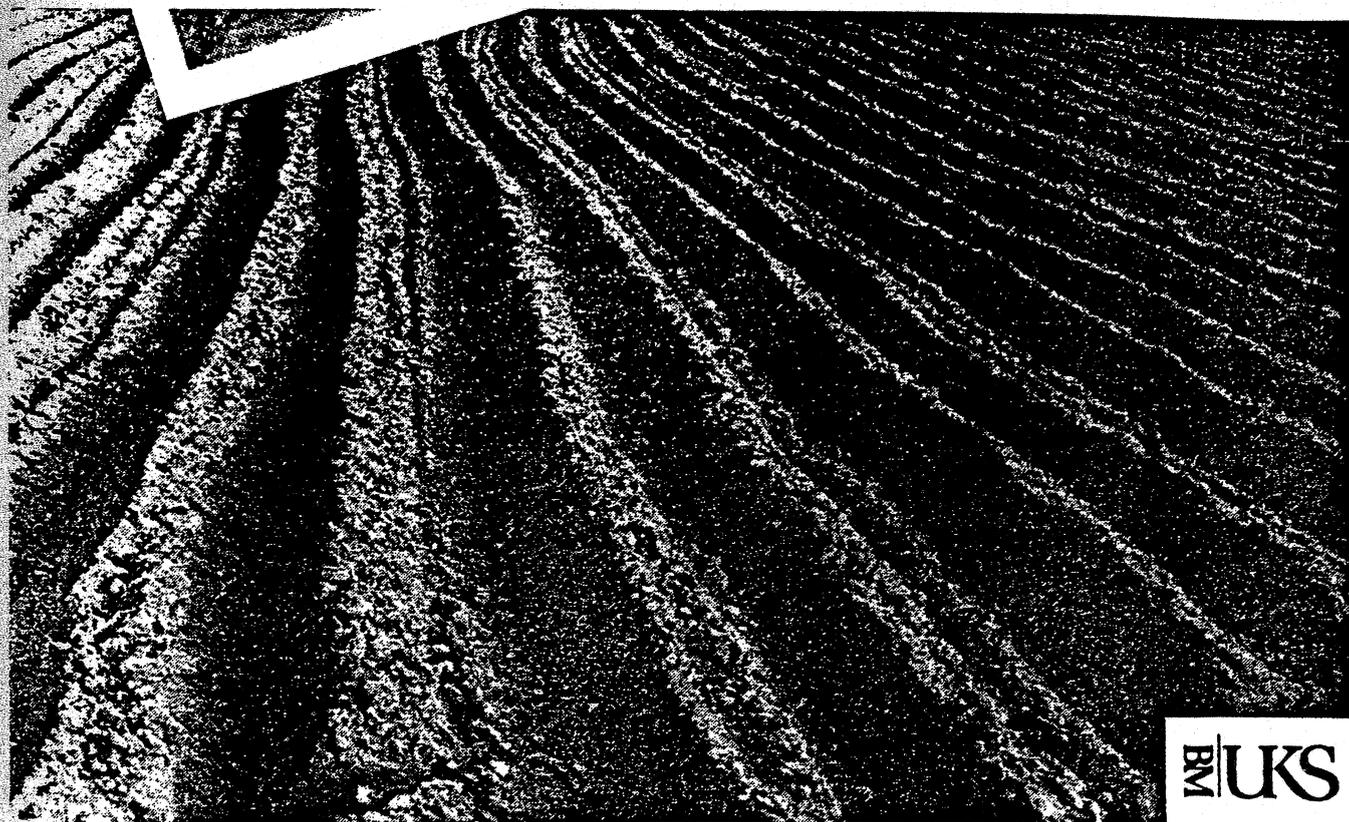




Frauen aus dem ländlichen Bereich erzählen :



Herstellung und Verarbeitung
unserer wichtigsten Lebensgüter



BM | UKS

Frauen aus dem ländlichen Bereich erzählen:

HERSTELLUNG UND VERARBEITUNG UNSERER WICHTIGSTEN LEBENSGÜTER

ÖNB



+Z11362501

1,382.097-C

VORWORT

Anlässlich des Welthauswirtschaftstages am 21. März stellt das Bundesministerium für Unterricht und Kunst seit mehreren Jahren zusätzliche Informationsmaterialien zum Thema "Haushalt" und "Hauswirtschaft" zur Verfügung. Ziel dieser Materialien ist es, den Lehrkräften Anregungen zu bieten und auf die vielfältigen Aspekte der "Hauswirtschaft" hinzuweisen.

Hauswirtschaftliche Bildung soll als Teil der Allgemeinbildung verstanden werden und einen entsprechenden Stellenwert sowohl im Unterricht als auch im Hinblick auf die künftige Lebensgestaltung der einzelnen Schüler und Schülerinnen erhalten.

Die Broschüren (eine Liste der Veröffentlichungen findet sich im Anhang) enthalten wichtige Hintergrundinformationen zu gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Fragen der "Hauswirtschaft", aber auch praktische Anregungen, die jede/r einzelne in Bezug auf Gesundheit und Umweltschutz umzusetzen vermag.

Ein weiteres Anliegen ist es, zum Teil vernachlässigte Bereiche wie bezahlte und unbezahlte Frauenarbeit (im Haushalt, in der Landwirtschaft, usw.) sowie Aspekte der Alltagsgeschichte stärker in den Vordergrund zu rücken.

Diese Informationsmaterialien beschränken sich daher nicht nur auf die Verwendung in hauswirtschaftlichen Unterrichtsgegenständen, sondern stellen auch fächerübergreifend - unter besonderer Berücksichtigung der Unterrichtsprinzipien - einen aktuellen Bezug zu den anderen Unterrichtsgegenständen her.

Doris RANFTL-GUGGENBERGER

Helga PEGAC

Abteilung für ressortspezifische Frauenfragen

INHALT

EINFÜHRUNG

1. Lebens- und Arbeitszusammenhänge von Frauen	4
2. Die Arbeit mit erzählter Lebensgeschichte	5
2.1 Methode	5
2.2 Die Gesprächsrunden	6
2.3 Stellenwert erzählter Geschichten	6
3. Kurzbiographien der Gesprächsteilnehmerinnen	7

FELDARBEIT

1. Die elementaren Lebensgüter und die Außenarbeit der Frauen	16
2. Frühjahrsarbeit	17
2.1 Distlstechen	18
2.2 Düngen	19
2.3 Pflügen und Eggen	20
2.4 Getreideaussaat	21
2.5 Pflanzenanbau	21
2.6 Erdäpfelanbau	22
2.7 Unkrautbekämpfung	23
2.8 Gartenarbeit	24
3. Sommerarbeit	
3.1 Schnitt	26
3.2 Andere Sommerarbeiten	
3.2.1 Heuen und Klee hüfeln	29
3.2.2 Beeren sammeln	30
4. Herbstarbeit	31
4.1 Dreschen	
4.1.1 Das Handdreschen	32
4.1.2 Das Maschinendreschen	32
4.2 Streuverarbeitung	33
4.3 Erdäpfelernte	34
4.4 Rübenenernte	35
5. Winterarbeit	35

STALLARBEIT

1. Die regelmäßige Versorgung der Tiere war Frauenarbeit	37
2. Kleintierhaltung	
2.1 Hühner	37
2.2 Eier - Verkauf und Lagerung	39
2.3 Gänse	39
2.4 Tauben	41
2.5 Enten	42
2.6 Ziegen	42
2.7 Verwertung der Felle und Häute	44
3. Nutztiere	44
3.1 Beziehung zu den Tieren	44
3.2 Bäuerin sein	45
3.3 Veränderungen	46
3.4 Kühe	
3.4.1 Stier treiben	46
3.4.2 Kälber	47
3.4.3 Verkauf	48
3.4.4 Kranke Tiere	48
3.4.5 Milchwirtschaft	49
3.4.6 Milchprodukte	49
3.5 Schweine	52
3.5.1 Fleischverarbeitung	54

TEXTILARBEIT

1. Flachsanzbau und-verarbeitung	55
2. Schafhaltung und Wollverarbeitung	60
3. Bäuerlicher Nebenerwerb und textile Heimarbeit	63
Literaturverzeichnis	
Verzeichnis spezieller Ausdrücke	67

EINFÜHRUNG

1. Lebens- und Arbeitszusammenhänge von Frauen

Inhalt des vorliegenden Beitrages sind Erfahrungsberichte von Frauen im ländlichen Bereich. Sie beschreiben darin frühere Arbeitsvorgänge zur Herstellung der wichtigsten Lebensgüter. Zu den elementaren Lebensgütern zählten sie alles, was sie in ihrem Lebensbereich selber produzieren konnten. Wir haben versucht, die Broschüre nach Arbeitsbereichen zu gliedern und anhand dieser aufzuzeigen, was wie hergestellt wurde, und welches dabei der spezielle Anteil an Frauenarbeit war.

Nach den ihrer Meinung nach wichtigsten Lebensgütern befragt, nannten die interviewten Frauen an erster Stelle Milchprodukte, weiters Brot, Erdäpfel, Kraut und Rüben, sowie Fleisch, Eier und Obst, aber auch Textilien bzw. die Grundmaterialien zu deren Herstellung, wie Schafwolle, Flachs und Federn.

Aus dieser Aufzählung ergaben sich die Arbeitsbereiche: Feld und Hausgarten, Stall und Hof, sowie die Küche.

Bei den befragten Frauen handelt es sich um Großbäuerinnen und Kleinbäuerinnen bzw. Frauen, die bei Bauern in Dienst waren. Auch Kleinstädterinnen und Arbeiterinnen, bei denen uns vor allem interessiert hat, wie sich bei ihnen die Selbst- bzw. Nahversorgung gestaltet hat, wurden interviewt.

Folgende Aspekte scheinen uns bei diesen Berichten bemerkenswert:

Erstens hatten die Frauen, welche kaum ein Lebensmittel im Geschäft kauften einen sehr unmittelbaren Bezug zu dem was sie verbrauchten. Bedeutete doch beispielsweise die Erzeugung von Butter einen Vorgang, der von der Aufzucht eines Kalbes zu einer gesunden Milchkuh bis zur Kon-

servierung von Butter ohne heutige Kühlmöglichkeiten reichte.

Das heißt, man war von Anfang bis Ende an der Produktion eines Stückes beteiligt. Es läßt sich unschwer daraus schließen, daß die Wertschätzung dieser Dinge dadurch eine andere war.

Zweitens scheint es uns wichtig, genau zu zeigen, wieviele Arbeitsvorgänge hinter der Produktion dieser Lebensgüter steckten, wie aufwendig die Herstellung war und wieviel an Eigenverantwortung dahinterstand.

Drittens ein Aspekt, der auch in den Gesprächen der Frauen immer wieder auftaucht, wenn sie frühere Zeiten mit heute vergleichen: Die Zeiten haben sich geändert. Viele Arbeitsvorgänge wurden leichter oder sogar durch wachsende Technisierung überflüssig gemacht. Trotzdem lohnt es sich, einen kritischen Blick auf diese Entwicklungen zu werfen. Nicht alle Veränderungen sind nur positiv zu bewerten. Dementsprechend wird unter den älteren Frauen diskutiert: Nicht nur gesundheitliche Fragen (Beispiel chemisches Düngen) werden gestellt, sondern auch ethische (Umgang mit Tieren) und lebensqualitative.

Viele Arbeitsvorgänge früher hatten wichtige kommunikative und soziale Funktionen. Das Beteiligtsein am gesunden Aufwachsen von Tieren oder gutem Gedeihen von Pflanzen trug mit Sicherheit zu einem höheren Maß an Zufriedenheit bei. Doch geht es hier nicht um einen verschönernden Rückblick, sondern um Entwicklungen, die nicht nur eindeutig gut oder schlecht zu bewerten sind, und die in dieser Widersprüchlichkeit auch gesehen werden sollen.

2. Die Arbeit mit erzählter Lebensgeschichte

Diese Broschüre ist im Rahmen des Projekts "Erzählte Lebensgeschichte – Frauen in Niederösterreich" entstanden. Lebensgeschichten von Frauen in den ländlichen Regionen des Most- und Waldviertels bilden in diesem Projekt die Forschungsgrundlagen.

Die Quellen (Erzählungen, Autobiographien, Fotos, etc.) werden in lebensgeschichtlichen Gesprächsrunden von Frauen mit Frauen erhoben, gedeutet und diskutiert.

Das vorliegende Material ist aus Gruppengesprächen entstanden, welche von jeweils einer Gruppenleiterin geleitet, auf Tonband aufgenommen

und im Anschluß daran transkribiert und geordnet wurden. Für das Verständnis der vorliegenden Broschüre sind mehrere Aspekte wichtig:

Erstens die Frage nach der Methode der erzählten Lebensgeschichte. Zweitens die Bedeutung der Gruppengespräche im Gegensatz zu reinen Interviews. Und drittens der Grund, der uns dazu bewegen hat, die Geschichten im großen und ganzen für sich sprechen zu lassen, und ihnen damit einen Wert beizumessen, der über den Wert von Quellenmaterial als Forschungsgrundlage hinausgeht. Auf diese Fragen soll im folgenden kurz eingegangen werden.

2.1 Die Methode

Warum haben wir die Methode der erzählten Lebensgeschichte für unsere Arbeit gewählt?

Erzählte Lebensgeschichte ist eine Form der "oral history", also der "mündlichen Geschichte". Das Ziel dabei ist, gerade den alltagsgeschichtlichen Lebens- und Arbeitszusammenhängen, in unserem Fall von Frauen, näherzukommen. Dieses Kriterium hebt die erzählte Lebensgeschichte vom herkömmlichen Geschichtsverständnis ab. Hier steht der Alltag im Mittelpunkt und darin der Mensch, der ihn zu bewältigen hat. Es ist gewissermaßen eine Geschichte "von unten". Eine Geschichte derer, auf deren (namenlosen) Rücken die Geschichte der Großen lastet.

Gerade für Frauen hat dieser Ansatz noch einmal eine spezielle Aktualität. Sie scheinen kaum auf in der herkömmlichen Geschichtsschreibung. Es drängt sich daher auf, nach einer Möglichkeit zu suchen, die Frauengeschichte in den Blickpunkt rückt. Diese Möglichkeit bietet sich uns durch die Methode der erzählten Geschichte. Eine Geschichte, die von persönlicher Betroffenheit und Erfahrung handelt. Erfahrungen, welche sich auch als gemeinsame herausstellen können, und darin ihre gesellschaftliche Bedingtheit erkennen lassen:

"Wenn wir unserem eigenen wissenschaftlichen Nichtsein nicht selbst zustimmen wollen, dann müssen wir einen Boden haben, auf dem wir stehen

können. Das ist zunächst nichts anderes als unsere Erfahrung und unsere Betroffenheit."

(Mies M., Frauenforschung. Die Debatte um feministische Wissenschaft und Methodologie. In: Beiträge zur feministischen Theorie und Praxis 11, Köln 1984, 44)

Die Methode der erzählten Lebensgeschichte scheint uns also in besonderem Maße dazu geeignet, verstärkt Sichtweisen und Erfahrungswelt von Frauen in den Mittelpunkt zu stellen. Dadurch kann nämlich auch besonders jenen Bereichen, die bislang wenig historische Beachtung fanden, wie zum Beispiel Hausarbeit, der gebührende Stellenwert in der Öffentlichkeit eingeräumt werden.

Gleichzeitig passiert dadurch eine Aneignung der Geschichte durch die Betroffenen selbst. Sie sind diejenigen, die nun als Subjekte der Geschichte ernst genommen werden.

Damit kann ein Prozeß, der über das bloße Sichtbar-machen hinausgeht, in Gang gesetzt werden. Durch das Ernstnehmen der Tatsache, daß jede und jeder Geschichte macht, wird das Selbstbewußtsein des/der Einzelnen gestärkt und Selbstbestimmung gefördert.

Ein erster Schritt für gesellschaftliche Veränderung in Richtung Gleichberechtigung und Gerechtigkeit.

2.2 Die Gesprächsrunden

Die Erfragung der Lebensgeschichten geschieht in Gesprächsrunden mit fünf bis zehn älteren Frauen. Es handelt sich also nicht um Interviews, die mit Einzelnen gemacht werden, sondern der Schwerpunkt liegt auf dem Gespräch, dem Austausch. Dabei kommt einerseits die persönliche Betroffenheit, bzw. der jeweils individuelle Zugang zum Thema zur Sprache. Die eigene Geschichte wird aber auch gleichzeitig in größere Zusammenhänge eingeordnet.

Im gemeinsamen Erzählen wird sowohl die Besonderheit der eigenen Geschichte deutlich als auch

das allgemein Verbindende. Die Frage "wie ist es mir ergangen" wird erweitert durch die Frage "wie ist es mir im Vergleich mit anderen gegangen". So wird sowohl subjektives als auch kollektives Verständnis von Geschichte gefördert.

Manches wird in diesem größeren Zusammenhang auch deutlicher. Abgesehen davon, daß durch diese Form der Erhebungen der alte Mensch nicht als Materiallieferant mißbraucht und ausgebeutet wird, sondern ihm auch die Möglichkeit geboten wird, sich mit seiner Geschichte und mit anderen auseinanderzusetzen.

2.3 Stellenwert der erzählten Lebensgeschichten

Das bestimmende Moment für unsere Arbeit und Dokumentation war das Anliegen, ein möglichst authentisches Bild der Lebenswirklichkeiten von Frauen zu bekommen. Der Zugang zu diesen Lebenswirklichkeiten kann aber nur über die Betroffenen selbst erfolgen.

Um dem Ansatz der Geschichte von unten nicht untreu zu werden, ist es wichtig, diese Lebenswirklichkeiten in ihrer geschichtlichen Relevanz ernst zu nehmen. Sie muß daher auch so dargestellt werden, daß sie nicht einem, nach herrschenden wissenschaftlichen Kriterien üblichen Abstrahierungsprozeß zum Opfer fällt.

Für die konkrete Praxis des Umgangs mit erzählter Lebensgeschichte heißt das, die Geschichten soweit wie möglich für sich sprechen zu lassen.

Dieses Anliegen hat uns auch dazu bewogen, sprachliche Ursprünglichkeit, die sich im regional-spezifischen Dialekt ausdrückt, und selbst ja schon ein Stück Geschichte für sich ist, weitgehendst unverändert wiederzugeben.

Wo es unumgänglich war, im Sinne einer besseren Verständigung mit einem Publikum, welches über die Region hinausreicht, haben wir die Geschichten ein wenig geglättet, bzw. besonders ausgefallene Begriffe mit erklärenden Fußnoten versehen.

Auch wenn das Lesen der Geschichten durch weitgehende Beibehaltung des Dialektes vielleicht ein wenig mühsam und erschwerend ist, so kann auf

der anderen Seite gerade dadurch deutlich werden, was es bedeutet, sich auf den Erfahrungszusammenhang von üblicherweise nicht im Rampenlicht der Forschung stehenden Menschen, in unserem Fall, Frauen des Most- und Waldviertels, einzulassen.

Zusammenfassend läßt sich also sagen, daß mit der Methode der erzählten Lebensgeschichte der Zugang zu den Erfahrungen der/des Einzelnen geöffnet werden kann.

Dies hat gerade im Zusammenhang mit unserem Thema noch eine spezielle Bedeutung, nämlich, daß wir auf diese Weise Zugang zu Bereichen des Alltags bekamen, die sich uns anders nicht erschlossen hätten.

Das heißt aber auch, daß gerade so Frauengeschichte sichtbar gemacht werden kann:

"Über die ündliche Überlieferung als mögliche Quellenbasis und über bisher vernachlässigte Handlungsräume, zum Beispiel den politischen Bewußtsein mitprägenden Alltag mit seinen Bereichen des Wohnens, der Familie, der Freizeit, der Sexualität, usw., rückte die Frage nach der Geschichte der weiblichen Lebenszusammenhänge ins Blickfeld der Geschichtsforschung."

(Bauer I., "Tschikweiber haum's uns g'nennt." Frauenleben und Frauenarbeit an der "Peripherie". Die Halleiner Zigarrenfabrikarbeiterinnen 1869 bis 1940, Wien 1988, S 8)

3. Kurzbiographien der Gesprächsteilnehmerinnen

Das hier vorliegende Material ist das Ergebnis aus Gesprächsrunden der Regionen Mostviertel und Waldviertel. Es handelt sich dabei größtenteils um sogenannte "offene Gruppen". Das heißt Gruppen, die sich auf Initiative der Gesprächsgruppenleiterinnen zusammengefunden haben, und sich seit mehr als einem Jahr regelmäßig treffen.

Die einzelnen Gruppen sollen im folgenden vorgestellt werden, wobei es uns wichtig ist, die Anonymität der einzelnen Gesprächsteilnehmerinnen so weit wie möglich zu wahren. Die Namen der einzeln vorgestellten Frauen wurden daher von der Redaktion geändert.

Es erschien uns aber wesentlich für das Verständnis der Geschichten, den Umstand deutlich zu machen, daß es sich um Frauen verschiedener Herkunft und Milieuzugehörigkeit handelt. Deshalb sollen die Biographien der Einzelnen kurz vorgestellt werden.

Die (erfundenen) Namen der Gesprächsteilnehmerinnen werden auch in den Geschichten weiter verwendet, sodaß es dem Leser/der Leserin möglich gemacht wird, die oben angesprochenen Bezüge (Milieu, Herkunft, Lebensumstände) herzustellen. Die nun folgenden Lebensbögen der Frauen sind auch als eine Möglichkeit zur Klarstellung gedacht, wenn in den Geschichten vielleicht manches unverständlich erscheint.

MOSTVIERTEL

Gesprächsrunde Amstetten

Frau Steinhofer

geboren 1937 in Celle BRD, einen Bruder. Sie ist ein lediges Kind. Frau Steinhofer wuchs in Deutschland bei ihren Großeltern auf, genauso wie eine Schwester von ihr. Ihre Mutter heiratet zweimal. Die Mutter war im Krieg als Schaffnerin und Lastwagenfahrerin tätig.

1953 übersiedelt Frau Steinhofer nach Vorarlberg, heiratet und bekommt 10 Kinder. Sie hat eine Lehre als Feinkostverkäuferin abgeschlossen.

Frau Weiss

geboren 1928 in Amstetten. Sie hat einen Bruder. Vater ist Eisenbahner.

Sie hat 4 Kinder. Nach 40 Jahren Ehe trennt sich ihr Mann von ihr.

Gesprächsrunde Ertl

Frau Almer

geboren 1922 in Maria Neustift. Vater Bauer, zum Hof gehören ca. 42 Joch Grund, 4 bis 5 Kühe, 5 Ochsen, 2 bis 3 Jungtiere, 4 bis 6 Schweine, 6 bis 8 Schafe für Wolle und Schafkäsproduktion, 20 bis 30 Hühner, 3 bis 4 Gänse (eigener Bettfedernverbrauch).

Der Vater war zweimal verheiratet. Frau Almer wuchs als neuntes Kind unter insgesamt 14 Kindern auf. Die Kinder müssen frühzeitig bei der Arbeit am Hof helfen, da sich der Vater kein Gesinde leisten kann.

Getreide wird für den eigenen Bedarf angebaut. Einnahmequellen des Hofes sind: Verkauf von Jungvieh, Ochsenhandel des Vaters.

Die Mutter hat ein halbwegs kleines regelmäßiges Einkommen durch den Verkauf von Butter, Eier, Schafkäse, die wöchentlich von Frau Almer oder einer ihrer Schwestern zu Fuß nach Waidhofen an der Ybbs auf den Markt oder zu Kundschaften getragen wurden.

Mit 21 Jahren geht sie in den Dienst zu verschiedenen Bauern, bis zur Heirat im Jahre 1947. Ihr Mann ist Tischler in Waidhofen. Sie verbesserte ihr Einkommen als Schneiderin bei Verwandten, Bekannten, Nachbarn, obwohl sie es nicht gelernt hatte. Sie hat 6 Kinder. Seit 1985 ist sie verwitwet.

Frau Egger

geboren 1926 in Maria Neustift. Sie ist die Schwester von Frau Almer. Auch sie arbeitet ein Jahr im Dienst bis zur Hochzeit im Jahre 1949. Ihr Mann ist als Bauer und Maschinist tätig. Sie hat 4 Kinder.

Frau Berger

geboren 1926 in Maria Neustift. Sie wächst auf ei-

nem größeren Bauernhof mit 52 Joch Grund auf. Sie hat 8 Geschwister, 3 Schwestern und 5 Brüder. Zwei der Brüder sterben im Kindesalter, drei Brüder fallen im Krieg.

Zum elterlichen Hof gehören: 6 bis 8 Kühe, Jungochsen, Stiere, 5 bis 6 Schafe, eine Ziege, Hühner. Ein Knecht arbeitet am Hof mit. Die Mutter produziert Butter, Rahm und Schafkäse, die Frau Berger oder ihre Schwestern ins Stift Seitenstetten oder in ein Geschäft bringen.

Bevor Frau Berger im Jahre 1938 nach Ertl heiratet, ist sie ein Jahr im Dienst bei verschiedenen Bauern tätig. Sie baut mit ihrem Mann in Ertl ein Haus. Ihr Mann arbeitet bei der Straßenmeisterei. Sie hat 4 Kinder und ist seit 1983 verwitwet.

Frau Dürauer

geboren 1914 in St. Michael bei Waidhofen. Sie wächst mit 11 Geschwistern auf, wovon vier Kinder im Kindesalter sterben.

Vater ist Bauer. Zum Hof gehören ca. 13 Joch Grund, 4 Kühe, ein Paar Ochsen, zwei Schafe, 6 Schweine. Getreide wird für den Eigenbedarf angebaut. Es arbeitet kein Gesinde auf dem Hof.

Einnahmequellen sind: Eier, Butter, Schafkäse, Butterkäse. Diese Produkte werden hauptsächlich nach Steyr verkauft.

Vor der Heirat 1943 arbeitet sie vier Jahre im Dienst bei Bauern. Sie hat drei Kinder. Seit 1970 verwitwet.

Frau Ensman

geboren 1930 in Ertl. Sie ist die Jüngste von 12 Geschwistern. Vater Bauer. Die Landwirtschaft umfaßt: 21 Joch Grund, 4 Kühe, 2 Ochsen, 2 bis 3 Jungtiere, 3 bis 4 Schweine, 3 Schafe, Hühner und ab und zu eine Ziege. Kein Gesinde.

Verkauf von Eiern, Butter und Schafkäse nach Waidhofen.

Frau Ensman heiratet im Jahre 1956. Dieser Ehe entstammen 3 Kinder.

Frau Auer

geboren 1922 in Kürnberg als Kind eines Bauernsohnes und einer Magd. Der Vater ist Huf- und Wagenschmied. Sie hat zwei Geschwister. Der elterliche Hof hat 22 Joch Grund, drei Kühe, ein Pferd, ein Schaf, Schweine und Hühner.

Verkauft wird Butter, Topfen, Äpfel, Kirschen nach Waidhofen zu Kundschaften.

Mit 15 Jahren kommt Frau Auer in den Dienst zu verschiedenen Bauern. 1952 heiratet sie nach Ertl. Ihr Mann ist als Bauarbeiter tätig. Sie hat drei Kinder und ist seit 1975 verwitwet.



Frau Auers Mutter als 17jähriges Mädchen mit ihren Geschwistern (1917)

Frau Cerny

geboren 1922 in Konradsheim bei Waidhofen. Sie hat 7 Geschwister. Der Vater besitzt einen größeren Bauernhof mit 60 Joch Grund, zwei Pferde, ca. 36 Stück Vieh, 8 Schafe, Hühner, Getreideanbau. zwei Knechte und zwei Mägde. Die größeren Kinder arbeiten am Hof mit. Milch wird täglich nach Waidhofen zu Kundschaften geliefert, Rahm in die Molkerei. Buttererzeugung nur für den eigenen Gebrauch. Bis zu ihrer Heirat 1947 arbeitet sie am elterlichen Hof. Durch die Heirat wird sie Bäuerin in Ertl. Sie hat 6 Kinder. Ihr Mann stirbt 1959. 1961 heiratet sie ein zweitesmal. Aus dieser Ehe stammen zwei Kinder.

Gesprächsrunde Neuhofen**Frau Knoll**

geboren 1910 in Ferschnitz, 3 Brüder und 3 Schwestern, Vater ist Maurer.

Mit 9 Jahren wird sie von ihrer kinderlosen Patin an Kindesstatt angenommen und übernimmt später deren Hof.

1936 Heirat. Sie hat 13 Schwangerschaften. Fünf der Kinder überleben das Kleinkindalter.

Frau König

geboren 1920 in Neuhofen, 1 Schwester und 1 Bruder

Die Eltern führen eine Landwirtschaft mit 25 Joch Grundausmaß.

Sie arbeitet am elterlichen Hof bis zu ihrer Heirat 1941 mit einem Mühlenbesitzer. Dazu gehört eine Landwirtschaft mit 18 Joch Grund, 4 Kühen, Ochsen, Schweinen.

Sie hat 3 Töchter. Frau König ist verwitwet.

Frau Kramer

geboren 1914 in Neuhofen, zwei Brüder

Der Vater ist Zimmermann. Die Mutter geht ins Tagwerk auf den Hof der Schwiegereltern, und betreut daneben noch eine eigene Landwirtschaft mit einer Kuh, zwei Ziegen und Schweinen.

Frau Kramer kommt mit 14 Jahren in den Dienst zu einem Bauern. 1930 stirbt der Vater. Die Mutter heiratet 1932 einen Sägemühlenbesitzer. Frau Kramer arbeitet nun bis zu ihrer Heirat im Betrieb ihres Stiefvaters.

1939 Heirat mit einem Landwirt, ca. 7 Hektar Grund, 6 Kühe.

Frau Kramer hat eine Tochter und einen Sohn. Sie ist verwitwet.

Frau Liebherr

geboren 1916 in Viehdorf. Sie ist das 4. von 10 Geschwister.

1920 übersiedeln ihre Eltern nach Neuhofen.

Der Vater arbeitet zuerst beim Kraftwerksbau in St. Georgen am Reith, später in einer Fabrik in Amstetten. Die Mutter arbeitet tageweise bei Bauern.

Nach dem Besuch der Hauptschule in Amstetten arbeitet sie als Haushaltshilfe 2 Jahre lang in einem Bäckereibetrieb in Neuhofen. Anschließend zwei

Jahre in einem Wiener Haushalt und zwei Jahre in St. Pölten.

1939 Heirat mit einem Berufssoldaten.

Sie hat 3 Söhne und 1 Tochter.

Frau Mahler

geboren 1921 als Tochter eines Landwirteehepaares in Neuhofen. Sie hat 2 Brüder und 2 Schwestern. Die Landwirtschaft umfaßt 25 Joch Grund.

1948 Heirat mit einem Landwirt. Sie hat 6 Töchter. Frau Mahler ist seit 1971 verwitwet.

Frau Maier

geb. 1909 in Neuhofen als zweites Kind eines Landwirteehepaares. Sie hat einen jüngeren und einen älteren Bruder. Außerdem einen Halbbruder aus der ersten Ehe ihres Vaters.

Nach dem Tod des Vaters heiratet die Mutter ein zweites Mal im Jahre 1919.

Sie arbeitet am elterlichen Hof und am Hof ihrer kinderlosen Patin, den sie später auch übernehmen wird.

1939 Heirat mit einem Maurer.

Sie hat eine Tochter.

Frau Maurer

geboren 1924 in Ulmerfeld-Hausmening. Sie ist die jüngste von 5 Geschwister (1 Bruder und 3 Schwestern)

Der Vater ist Kriegsinvalide. Die Mutter arbeitet in einer Papierfabrik.

Nach Ende der Pflichtschule 1939 absolviert sie das im Nationalsozialismus obligate Pflichtjahr in einem Haushalt eines leitenden Angestellten einer Fabrik. Von 1939 bis 1945 ist sie kriegsdienstverpflichtet in einem Rüstungsbetrieb in Böhlerwerk. 1947 Heirat mit einem kaufmännischen Angestellten.

Frau Maurer hat einen Sohn und zwei Töchter

Frau Moser

geb. 1920 in Neuhofen als Tochter eines Eisenbahners. Die Mutter arbeitet zeitweise am Hof ihrer Eltern, später in einer Hutfabrik. Frau Moser arbeitet von 1936 bis 1946 in einem Holzverarbeitenden Betrieb. 1938 Heirat mit einem Faßbinder. Aufbau einer eigenen Werkstatt in Neuhofen und Bau eines Eigenheims. Sie hat zwei Töchter.

Frau Neumeier

geboren 1918 in Neuhofen als Tochter eines Landwirteehepaares. Sie hat zwei Brüder und zwei Schwestern. Die Landwirtschaft umfaßt 25 Joch Grund.

Nach der Pflichtschule arbeitet sie zuerst am elterlichen Hof, später in einem Krankenhaus in Amstetten.

Frau Ortmaier

Frau Ortmaier, Neuhofen (ca. 1940)

geboren 1922 in Gaming, Sie ist das 13. von 14 Geschwister. Fünf der Geschwister sterben im Kleinkindalter.

Vater und Mutter arbeiten im Forstbetrieb Rothschild in Gaming. Vom Arbeitgeber wird den Arbeitern ein Holzhaus zum Wohnen und 3 Hektar Grund für den Eigenbedarf zur Verfügung gestellt. Davon versorgen sie 3 Kühe und 2 Schweine. Sie verkaufen die selbsterzeugte Butter, um das niedrige Familieneinkommen aufzubessern. Besuch der Pflichtschule in Göstling (Schulheim des Betriebes Rothschild für die Kinder der Arbeiter)

Von 1936 bis 1940 ist sie Forstarbeiterin. Anschließend zwei Jahre Sennerin in der Steiermark. Um die Arbeitskraft der zum Militärdienst eingezogenen Brüder zu ersetzen arbeitet sie seit 1942 in der elterlichen Landwirtschaft.

1950 Heirat mit einem Forstarbeiter. Frau Ortmaier hat 5 Kinder.

Frau Ott

geb. 1920 als Tochter eines Landwirteehepaares. Sie ist das jüngste von 4 Geschwistern. Aus der ersten Ehe ihrer Mutter hat sie zwei ältere Brüder. Der erste Mann ihrer Mutter ist im 1. Weltkrieg gefallen.

Die Mutter stirbt 1924. 1925 heiratet der Vater eine Witwe mit zwei erwachsenen Söhnen.

Frau Ott arbeitet bis zu ihrem 30. Lebensjahr am elterlichen Hof und heiratet 1950 einen Fabrikarbeiter. Sie hat zwei Söhne.

1966 stirbt ihr Mann und sie führt allein die Landwirtschaft weiter.

Gesprächsrunde Waidhofen:**Frau Amon**

Geb. 1921 in Waidhofen/Ybbs, drei Schwestern. Vater und Mutter betreiben ein Gasthaus, 1 Hausbursche und zwei Mädchen sind angestellt, die natürlich auch im Haus wohnen. Nach der Pflichtschule besucht Frau Amon die Handelsschule, anschließend arbeitet sie im elterlichen Gastbetrieb. 1951 heiratet sie und übernimmt mit ihrem Mann den elterlichen Gastbetrieb. Ein Kind.

Frau Bader

Geb. 1910 in Triest. Vater Bahnbeamter, 1 Schwester. 1918 flüchtet die Familie nach Österreich, nach Waidhofen, da die Großmutter von Frau Bader Waidhofnerin ist. Die Familie wohnt in einem Haus, das vorerst gemietet wird und später erworben wird. Auch ein Garten gehört zum Haus, ebenso zwei Katzen, ein Hund. Mit vierzehn Jahren besucht Frau Bader die Handels- und Haushaltsschule. 1935 Heirat mit einem Lehrer, zwei Kinder, seit 1962 verwitwet.

Frau Bauer

Geb. 1907 in Waidhofen/Ybbs, zwei Geschwister. Der Vater führt einen Spediteurbetrieb, fünf bis sechs Kutscher sind angestellt, die teilweise auch im Haus nächtigen. Zum Haus gehören ein Obst- und Gemüsegarten, die Remise, in der die Fuhr-

werkskutschen untergestellt sind, Pferde und ein Hund.



Frau Bauer mit Mutter und Großmutter, Waidhofen (1908)

Frau Bauer besucht in Waidhofen die Volksschule, in Prag die Bürger- und Handelsschule. Anschließend arbeitet sie als Angestellte in einer Druckerei bis zur Hochzeit im Jahr 1927 mit einem Schriftsetzer und Redakteur. Ein Kind, seit 1978 verwitwet.

Frau Cadek

Geb. 1916 in Waidhofen/Ybbs, drei Geschwister. Der Vater ist Jagdaufseher, die Familie wohnt in einer Mietwohnung mit Garten. Nach der Pflichtschule besucht Frau Cadek die Klosterschule, anschließend eine Nähschule. 1940 Heirat mit einem Beamten, zwei Kinder, seit 1971 verwitwet.

Frau Daner

Geb. 1909 in Waidhofen/Ybbs, Älteste von vier Geschwistern. Der Vater ist ein Polizeibeamter, die Familie wohnt in einem Gemeindehaus, ein Stück Schrebergarten wird bebaut, Hasen gehalten.

Mit vierzehn Jahren macht Frau Daner eine dreijährige Schneiderlehre und arbeitet anschließend drei Jahre als Gesellin. Von 1932 bis 1934 ist sie als Schneidermeisterin mit eigenem Betrieb tätig. 1933 Heirat mit einem Friseur. Sie stellt ihren Beruf um und arbeitet mit ihrem Mann im eigenen Betrieb, der 1946 erweitert wird durch einen Handel mit Kosmetik und Fußpflege, bis einschließlich 1960. Seit 1979 verwitwet.

Frau Dorer

Geb. 1922 in Wien, eine Schwester. Der Vater führt einen Gärtnereibetrieb in Pacht, es sind ca 5000m² Garten zu betreuen, drei Burschen arbeiten mit. Die Familie wohnt in einem Haus in dem auch Ziegen, Hühner, Hasen und manchmal Enten gehalten werden.

Mit vierzehn Jahren beginnt Frau Dorer als Lehrling in einem Delikatessengeschäft zu arbeiten. Anschließend Arbeitsdienst im Drautal und in Posen. 1942 Heirat mit einem Installateur. 1954 zieht sie mit ihrem Mann nach Waidhofen und dort übernehmen sie ein eigenes Geschäft. Zwei Kinder, seit 1965 verwitwet.

Frau Eder

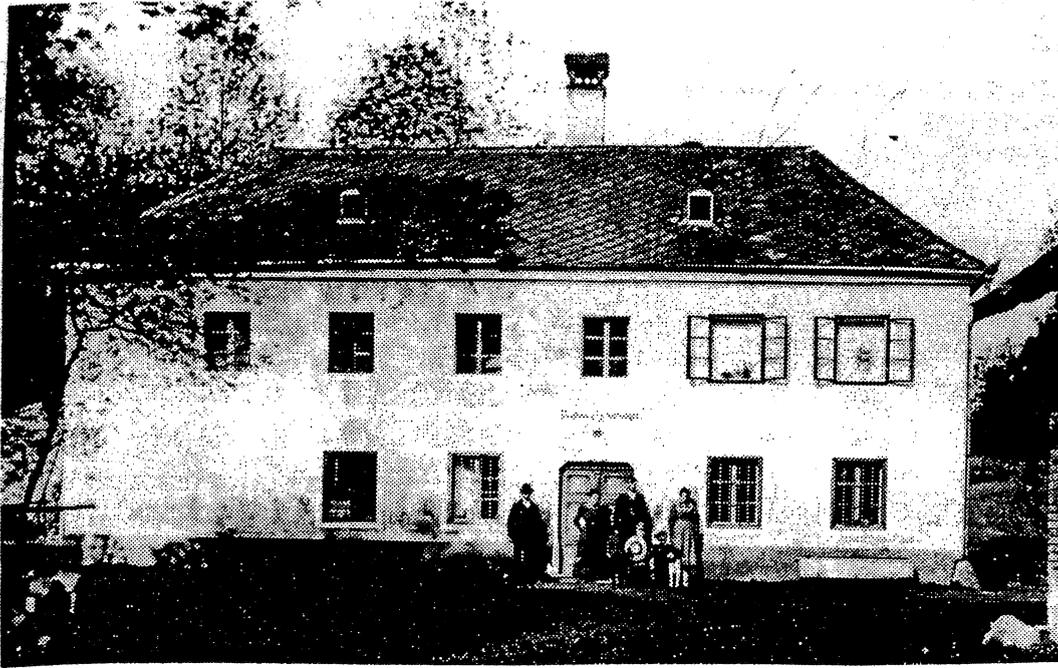
Geb. 1908 in Kirchdorf a.d.Krems, vier Geschwister, der Vater ist Sensenschmied. Mit sechzehn Jahren kommt Frau Eder nach Graz zu einem Onkel, wo sie den Haushalt führt. Anschließend besucht sie die Kindergärtnerinnenschule in Graz, danach arbeitet sie an verschiedenen Orten als Kindergärtnerin. 1941 Heirat mit einem Mittelschulprofessor. Einen Neffen großgezogen, seit 1974 verwitwet.

Gesprächsrunde Weistrach

Frau König

geboren 1932 in Ulmerfeld. Sie ist ein lediges Kind und wächst bei ihren Großeltern auf einem Bauernhof auf. Einen Bruder.

Nach der Pflichtschule arbeitet sie am Hof der



Ybbsitz

Gesprächsrunde Ybbsitz

Großeltern, später bei Bauern. 1957 Heirat. Sie ist immer im Dienst bei Bauern. Vor der Pensionierung arbeitet sie in einer Hühnerschlächterei. Sie hat zwei Kinder und ist geschieden.

Frau Aichgruber

geb. 1925 in Weistrach.

Nach der Pflichtschule absolviert sie bei ihren Eltern das Pflichtjahr. Danach ist sie vier Jahre Dienstmädchen. Anschließend pflegt sie vier Jahre lang ihre kranke Tante, und gibt dafür den Lohnerwerb auf. Währenddessen heiratet sie. Sie hat zwei Kinder. 1978 stirbt ihr Mann.

Frau Mayer

geboren 1924 in Weistrach. Schwester von Frau Aichgruber. Nach der Volksschule arbeitet sie als Dienstmagd bei einem Bauern. 1949 Heirat. Sie hat fünf Kinder (zweimal Zwillinge). Seit 1982 Witwe.

Frau Klein

geboren 1930 in Kürnberg, 10 Geschwister. Bis zu ihrer Hochzeit 1961 ist sie bei einem Bauern in Dienst. Sie hat einen unehelichen Sohn und fünf Kinder aus dieser Ehe. Seit 1977 verwitwet.

Frau Wagner

geboren 1905 in Grein.

Der Vater ist Fährmann auf der Donau, und die Familie wohnt in einem Fährmannshäusl. 1909 stirbt die Mutter bei der Geburt eines Sohnes. Ein paar Monate später heiratet der Vater wieder. Aus dieser Ehe stammen zwei Kinder.

1914 fällt der Vater im Krieg. Frau Wagner wird von ihrer Tante und Taufpatin, die keine eigenen Kinder hat, zu sich geholt. Ein paar Jahre später ist sie nicht mehr erwünscht und Frau Wagner kommt als Magd zu ihren Großeltern auf einen Bauernhof in Neustadl. Ab 1922 arbeitet sie als Magd in verschiedenen Diensten. 1928 hat sie ein lediges Kind, das sie im Dienst fast immer bei sich hat. 1937 Heirat mit dem Kindsvater, einem Bauernknecht, später Fotograf in Zeillern.

Ein paar Monate nach der Hochzeit erkrankt ihr Mann in TBC. Er leidet 11 Jahre an dieser Krankheit bevor er 1948 stirbt. Die kleine Tochter mit vier Monaten erkrankt ebenfalls an TBC und stirbt. 1950 kommt Frau Wagner nach Ybbsitz und heiratet hier einen Witwer. Sie bauen ein eigenes Haus, indem sie sehr glücklich mit Kind und Enkelkindern lebt. Sie ist seit 1968 verwitwet.

Frau Binder

geboren 1919 in Windhag Vater Kleinbauer und Holzknecht. Die Kleinlandwirtschaft umfaßt 3 Kühe, Schweine und Hühner.

Sie ist das einzige Kind dieser Ehe, wobei beide Elternteile ihrerseits ledige Kinder hatten.

Als sie 9 Jahre alt ist, stirbt die Mutter an TBC. Der Vater heiratet ein zweitesmal und Frau Binder bekommt noch fünf Halbgeschwister.

Mit 13 Jahren kommt sie in den Dienst zu einem Bauern nach Ybbsitz.

1953 Heirat, dieser Ehe entstammen drei Kinder.

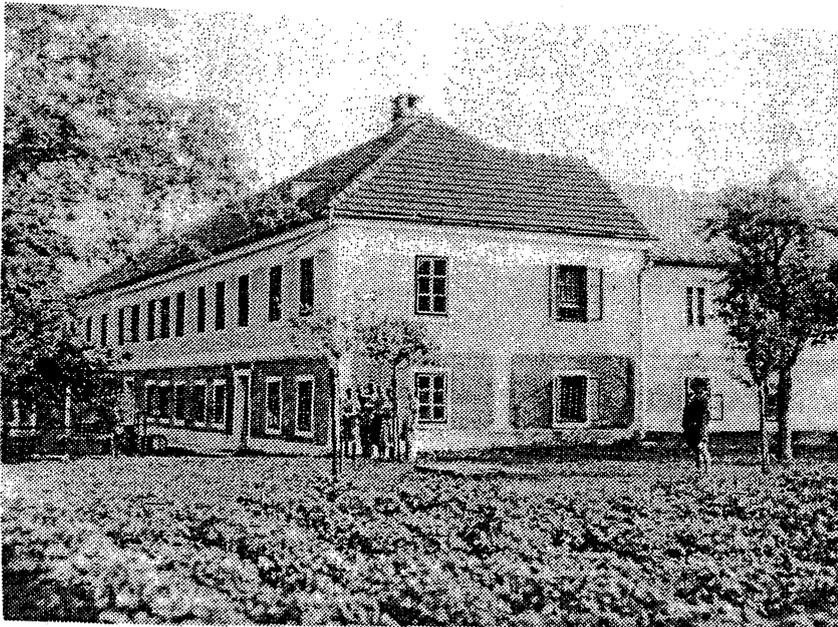
von 5 Kindern.

Ausbildung Verkäuferin. 1940 lernt sie ihren ersten Mann kennen, einen "Ostmärker". Sie zieht mit ihm in sein Heimatdorf und wird bei der Bahn kriegs verpflichtet. Der Mann fällt 1944. Sie darf trotzdem nicht zurück nach Deutschland. Nach Kriegsende sind die Grenzen gesperrt.

Sie lernt ihren zweiten Mann kennen, einen Bauernsohn (10 Hektar Grund) und entschließt sich Bäuerin zu werden. Im Laufe von 12 Jahren bekommt sie sechs Kinder. Seit 1988 ist sie Witwe und lebt allein am Bauernhof. Als Mutter einer Mitarbeiterin stand sie für alle Fragen, die unklar blieben, oder die aus Gründen der Selbstverständlichkeit übergangen worden waren, geduldig Rede und Antwort. Wir danken ihr dafür.

Gesprächsrunde St. Georgen**Frau Wiesbacher**

Geboren 1934 in Giggerreith als siebentes von

WALDVIERTEL

Mostviertler Vierkanthof (1947)

neun Kindern. Sie ist eine Bauerntochter, ist verheiratet und hat vier Kinder. Sie führt mit ihrem Mann ein Bauermuseum in Niederösterreich.

Frau Hofer

geboren 1919 in Duisburg/Ruhrgebiet

Vater Eisenbahner, Mutter Hausfrau. Sie ist das 4.

geborene Tochter von 5 Kindern. Ausbildung Krankenschwester beginnen. Vorher aber, als sie noch zu Hause bei den Eltern wohnte, mußte sie schon als Kind in der Landwirtschaft mitarbeiten. "Im Sommer hab' ich um sieben Schule gehabt, im Winter um acht. Da hab ich müssen Kühe halten vorher und da ist es mir immer gnädig geworden, ich bin immer zu spät gekommen. Ich bin

Frau Dolesch

Geboren 1921 in Rudolz, hatte fünf Geschwister und wuchs auf einem Bauernhof auf. Der Hof mußte 1936 wegen Überschuldung verkauft werden. Da die Familie nach Klein Motten im Gebiet des späteren Truppenübungsplatzes Allentsteig übersiedelt, waren sie nach dem Einmarsch Hitlers gezwungen abermals zu übersiedeln. Der "Umbruch" bedeutete für die Familie zunächst eine Verbesserung der finanziellen Situation und ermöglichte Frau Dolesch persönlich die Erfüllung ihres Berufswunsches - sie konnte 1938 die Ausbildung zur Krankenschwester beginnen.

dann auch sommerfrei geworden, weil sie schon zu hause auf mich gewartet haben (als Arbeitskraft)." Damals mußte sie auch die Schafe des ganzen Dorfes hüten.

Frau Freisl

Geboren 1917 in Thaures. Die Eltern hatten eine Landwirtschaft und ein Gasthaus. Sie hatte vier Geschwister. Frau Freisl besuchte vier Jahre die Volksschule und vier Jahre die Hauptschule. Nach der Schule arbeitete sie zwei Jahre zu Hause bei den Eltern, danach "im Dienst" , ab 1940 im Arbeitsamt. 1942 heiratete sie. Ihr Mann war Maschinenschloßer und arbeitete auf Grund einer Kriegsverletzung als Beamter. Solange ihre drei Kinder klein waren, verdiente Frau Freisl mit Heimarbeit "dazu". Später arbeitete sie als Telefonistin und Verkäuferin.

Frau Frühwirt

Geboren 1927 als zweitälteste von zwei Kindern in Bad Großpertholz. Die Familie lebte von der Landwirtschaft. "Meine jüngere Schwester habe ich fast allein aufgezogen, weil die Mutter keine Zeit gehabt hat. Ich bin von der Schule heimgekommen und da ist ein Zettel auf dem Tisch gelegen wo draufgestanden ist, was ich alles arbeiten muß. Und wenn sie (die Eltern) vom Feld heimgekommen sind, war ich stolz wenn eingehetzt war und die Erdäpfel am Ofen gekocht, wenn das Saufutter gerichtet war. Das war selbverständlich, da ist nichts geredet worden. Wir haben alle unsere Einteilung gehabt, jeder hat seine Arbeit gemacht. Geld haben wir Kinder überhaupt keines gehabt, das haben wir nicht gekannt. Und wenn du einkaufen geschickt worden bist, hast du's abgezählt mitgekriegt, weil die Mutter hat gewußt, was alles kostet." Bis zu ihrer Heirat 1949 arbeitete Frau Frühwirt in der elterlichen Landwirtschaft mit.

Frau Grossinger

Geboren 1926 "in der Scheiben" (Scheiben, ein Ort bei Großpertholz). Sie hat noch fünf jüngere Geschwister. Der Vater war Sägewerksarbeiter, die Mutter führte neben dem Haushalt eine kleine Landwirtschaft. Frau Grossinger mußte schon früh zu Hause mitarbeiten und lebte bis zu ihrer Verheiratung 1952 mit einem Sägewerksarbeiter bei ihren

Eltern. Frau Grossinger hat drei Kinder. Neben den Kindern und dem Haushalt hatte sie auch eine kleine Landwirtschaft zu versorgen.

Frau Hofbauer

Geboren 1924 in Hundsberg (schon in Oberösterreich) als erstes von sieben Kindern. Der Vater war Zimmermann. Die familie wohnte auf einem Einschichthof, Besitz eines bauern, außerhalb des Ortes. Die Miete arbeitete die Mutter während der Erntezeit in der Landwirtschaft des Hausherrn ab, im Winter nähte sie mit den Kindern Knöpfe in Heimarbeit. Während des Sommers wurde auch Frau Hofbauer schon als Kind tagsüber zu Bauern arbeiten geschickt, damit sie " aus der Kost war", nicht daheim gepflegt werden mußte. Nach ihrer Heirat brachte Frau Hofbauer fünf Kinder zur Welt. sie führte neben dem Haushalt eine kleine Landwirtschaft auf Pachtgrund, arbeitete zusätzlich bei Bauern und nähte mit ihren Kindern Knöpfe.

Frau Kainz

Geboren 1926 in Hirschenstein, einem kleinen Ort, bestehend aus den Gesindehäusern der Gutsverwaltung und einem Meierhof. heute gibt es dieses Dorf nicht mehr, vor ca 20 Jahren wurden mit Ausnahme des Meierhofes alle Häuser abgetragen. Ihr Vater war Holzarbeiter. Nebenbei hatten die Eltern eine kleine Landwirtschaft, für die die Mutter während der Erntezeit den Pachtgrund abarbeiten mußte. Sie ist das zweite Kind von sechs Geschwistern. 1931 übersiedelte Frau Kainz mit ihren Eltern in "die Scheiben" (bei Großpertholz). 1952 heiratete sie. Ihr Mann war beim Straßenbau beschäftigt und arbeitete 20 Jahre auswärts. Mit vier Kindern nähte sie noch 1960 Zwimknöpfe in Heimarbeit, um den Hausbau zu ermöglichen.

Frau Obermüller

Geboren 1920 als erstes von drei Kindern in Groß Taxen bei Kautzen. Die Eltern hatten eine kleine Landwirtschaft, der Vater war außerdem noch Heimweber. " Kaum daß man aus der Schule war, hat man ja müssen in den Dienst gehen, weil ja nichts anderes war. Na, so bin ich halt mit dreizehneinhalb Jahren zu Bauern gekommen. Und mein Vater hat halt alle Monat das geld geholt. das

war halt so. Ich hätt' gern was gelernt, weil ich hab' leicht gelernt, aber natürlich aht der Vater gesagt: "das Mensch (Mädchen) soll was arbeiten, weil ich brauch' das Geld.""

1944 heiratete Frau Obermüller und arbeitete, als ihre Kinder größer waren, in einem Sägewerk. Krankheitshalber mußte sie die schwere Arbeit aufgeben und wechselte in eine metallverarbeitende Firma.

Frau Simon (+)

Geboren 1901 in Harmannschlag als drittes von sechs Kindern eines Forstarbeiters. Die Mutter führte nebenbei eine Landwirtschaft. 1909 starb

sie. Nach ihrem Tod heiratete der Vater wieder. 1916 starb auch er. Frau Simon war bis zu ihrer Heirat 1923 im Haus der Eltern und führte den Haushalt. Zusammen mit ihrem Mann, er war Holzfäller, hatte sie drei Kinder. (Eines starb im Säuglingsalter.) auch Frau Simon führte neben dem Haushalt eine Landwirtschaft und verdiente nebenbei noch mit Näharbeiten dazu.

Frau Simon ist am 23. Dezember 1989 gestorben. Mit ihren Erzählungen hat sie uns ein wertvolles Dokument weiblicher Lebenserfahrung mit hoher regional- und zeitgeschichtlicher Relevanz hinterlassen.

FELDARBEIT

1. Die elementaren Lebensgüter und die Außenarbeit der Frauen

Wenn wir über die Gewinnung von elementaren Lebensgütern sprechen, meinen wir hier im besonderen die Feld- und Gartenfrüchte: Getreide, Erdäpfel, Rüben, Kraut und Gemüse.

Alle die Früchte, die der Grundnahrungsversorgung der Bevölkerung in Stadt und Land dienten, mußten noch in nicht allzuweiter Vergangenheit von bäuerlichen Frauen, Männern und Kinder mühevoll ohne die heute als selbstverständlich geltenden hochtechnischen Arbeitshilfen hergestellt werden.

Um die vielfältigen Arbeitsschritte bewältigen zu können, war eine große Anzahl von Menschen in der Landwirtschaft eingesetzt. Um einen ausreichenden Ertrag zu bekommen, bedurfte es einer sorgfältigen Vorbereitung und Pflege der Anbauflächen, der aufgehenden Saat und der Ernte. Der Einsatz von Chemieprodukten zur Düngung und Unkrautvertilgung war bis zur Mitte dieses Jahrhunderts weitestgehend unbekannt. Die einzelnen Fruchtarten besaßen noch nicht die Widerstandsfähigkeit wie die in Genlaboratorien speziell auf Boden- und Witterungsbedingungen hingezüchtete moderne Saat. Der Ernteertrag war deshalb im hohen Maße abhängig von einer günstigen Witterung. Sie bestimmte viel nachhaltiger und unmittelbarer die Existenz der bäuerlichen Menschen.

Die vorindustrielle Landwirtschaft war durch den hohen Arbeitsanfall wie er sich aus den verschiedenen Tätigkeiten des bäuerlichen Jahreszyklus ergab, auf den Einsatz vieler Arbeitskräfte angewiesen, die sich aus der landarmen oder landlosen Landbevölkerung rekrutierte. "Bauern, Kleinhäusler und Inwohner standen in vielfältigen Austauschbeziehungen zueinander, die gegenseitige Abhängigkeit konstituierten. Einerseits war der Bauer auf die Arbeitsleistung des Tagelöhners und seiner heranwachsenden Kinder, die das Dienstbotenreservoir für seinen Hof stellten, angewiesen. Andererseits waren es Wohnung, "Lostacker", Anger und Gespanndienste, dann die bis ins 20. Jahr-

hundert übriggebliebenen moralischen Ansprüche auf Restobst, Restähren, auf Laub, Reisig und Klaubholz im Bauernwald, sowie die milden Gaben der Bauern, die die ländliche Unterschicht an die Vollbauern gebunden hatte." (Ortmayr, S 112)

An alle Arbeitsvorgänge, die der Gewinnung und Verarbeitung der Nahrungs- und Lebensmittel galten, waren die Frauen beteiligt, wenn nicht ausschlaggebend. Es unterschied sich der Beitrag der Bäuerin an der Arbeit "draußen" zwar nach Größe eines Hofes und davon abhängig, von der Anzahl der zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte, doch unter den Frauen, die uns über ihre Arbeit "draußen" erzählten, war kaum eine, die nicht auch alle anfallenden Außenarbeiten bewältigen mußte.

Dies ist zum einen bedingt durch die Angehörigkeit dieser Frauen zur ländlichen Unterschichte, die noch weit bis in die Mitte des Jahrhunderts die Mehrheit der Landbevölkerung bildete, zum anderen, daß sie in einer Zeit in der Landwirtschaft arbeiteten, als diese aufgrund von allgemeinen Krisen und auch zunehmender Technisierung immer mehr auf die Einstellung von Hilfskräften verzichteten und sich vermehrt auf die Arbeit der Familienangehörigen stützte. Dies hieß für eine Bäuerin oder auch Magd nicht selten ein erhebliches Maß an Mehrarbeit.

So scheint bemerkenswert, daß die zunehmende Mechanisierung der landwirtschaftlichen Arbeit, die allgemein nach dem 2. Weltkrieg erfolgte, den Frauen zunächst wenig Erleichterung brachte. Da die Technisierung immer mehr den Abbau der unterbäuerlichen Arbeitskräfte zur Folge hatte, blieb die anfallende Arbeit meist den Bauernleuten und ihren Kindern und hier vor allem der Bäuerin, da der Mann die Bedienung und Pflege der Geräte besorgte. In diesem Zusammenhang äußerten sich viele Frauen. So auch Frau Hofer: "Sie war schwer die Zeit der Umstellung, mein Gott, da haben wir dann einen Bindemäher gehabt. Oftmals hat er nicht funktioniert, dann sind wir allein im

Schnitt dagestanden, mein Mann und ich. Und später mit den Maschinen, mein Mann hat sich net recht anfreunden können, der hat dazu verkehrte Händ g' hobt. Na und allein arbeiten, des war er ja überhaupt nicht g'wöhnt. Mein Gott, der hat sich da schwer getan und hat dann g'stritten mit mir.."

Die Verrichtung aller anfallenden Arbeiten auf Acker, Wiese und im Wald wurde im allgemeinen von den Frauen erwartet und entsprach auch ihrem eigenen Selbstverständnis. Ihr Einsatzzeifer trug nicht wenig zu dem Bild bei, das sich ihre Umgebung von ihr als Bäuerin, als Frau machte. Der Ruf, eine tüchtige arbeitsame Frau zu sein hing auch davon ab, wie oft sie bei der Arbeit gesehen wurde.

Frau Maier: Drinnen host koa Orbeit g'sehen, wenn'st g'heindlt host, host des g'sehen, daß du wirklich g'heindlt host. Ober drinnen, do host rennen können und es is nichts g'sehen.

Obwohl die Arbeit draußen oft schwer und der Druck der wartenden Kinder- und Hausarbeit sicher nicht einfach zu bewältigen war, bereiteten diese Arbeiten im Freien den Frauen meistens mehr Freude als die Innenarbeit, da sie hier selten allein arbeiteten.

Die Frauen erzählen auch von einer sinnlichen Beziehung zu der Erde und ihren Produkten, die sie durch die Arbeit entwickelten.

Frau Mahler: Durch das sind wir viel mehr heimatverbunden, weil wir die ganze Erden, alles mit der Hand bearbeitet haben. In einem Jahr sind wir überall hing'kommen, haben wir a jedes Kramperl, a jede Erden (berührt). Oder wir hob'n das Heu zu wag'nommen zwei-, dreimal, beim Aufladen und beim Abladen wieder. Gegen jetzgt, die Leut sind nicht mehr heimatverbunden, die fahrn ja nur

mit'n Traktor drüber, die wissen jo kaum den Roanstecka (Grenzstein)! Die Bäuerinnen jetz, i weiß net, ob eine jede noch den Roanstecka weiß.

Die Vorstellung einer geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung

Immer wieder wird die Außenarbeit der Frauen in der Literatur, aber auch von ihnen selbst als mit "helfend" bezeichnet. Dies suggeriert, daß diese Arbeiten nicht zum eigentlichen Bereich der bäuerlichen Frauen zählen und weist hin auf traditionelle Vorstellungen und Normen über eine Aufteilung der Arbeitsbereiche zwischen Männern und Frauen. Grundsätzlich gehen Vorstellungen über Arbeitsteilungen davon aus, daß den Frauen der Bereich des Hauses und den Männern der Außenbereich zukommt. Da der Außenbereich immer auch mit Öffentlichkeit verbunden wird, die in diesen patriarchalisch bäuerlichen Gesellschaften ausschließlich Männer repräsentieren, bedeutet dies auch eine gesellschaftliche Höherbewertung dieses männlichen Bereichs. Da aber die Bewältigung der bäuerlichen Außenarbeiten ohne den Einsatz der Frauen undenkbar gewesen wäre, mußte er auf einer Ebene von Duldung zum Ausdruck kommen.

Tatsächlich zeugen die Erzählungen der Frauen von einem gleichwertigen Arbeitseinsatz der beiden Geschlechter im Hinblick auf die als männlich definierten Arbeitsbereiche (Feld-Wald, Pferde-stall). Das heißt, Männer verrichten kaum eine Arbeit ohne Frauen, während Frauen viele (auch Außen-)Arbeiten ohne die Mitarbeit von Männern verrichteten.

2. Frühjahrsarbeit

Im Märzen die Bäuerin

Kaum war der härteste Frost vorüber, begann die Frühjahrsarbeit auf dem Feld und im Garten. Bevor die Erde für die Aussaat bearbeitet wurde, mußten die größten Unkrautpflanzen entfernt werden. So war eine der ersten Arbeiten für die

Frauen das "Distlstechen".

Anschließend wurde der im Herbst auf die Anbauflächen und Wiesen verbrachte Stallmist "gebretet", d.h. gleichmäßig über die Fläche verteilt. Danach wurde das Feld umgepflügt, "kultiviert" und gegeggt, um eine feinere Struktur des Bodens herzustellen. Die Bearbeitung des Bodens erfolgte mit

den von Ochsen oder Pferden gezogenen Arbeitsgeräten, wie Pflug, Egge etc., die in der Regel von Männern geführt wurden. Dennoch waren Kinder und Frauen in diese Arbeitsvorgänge einbezogen: ihnen oblag meist das "Weisen" der Tiere.

Anschließend erfolgte die Aussaat des Sommerweizens, der Sommergerste, des Hafers, u.a., sowie der Zuckerrüben. Während im Mostviertel die Aussaat in der Regel von Männern durchgeführt wurde, erzählen Frauen aus dem Waldviertel, daß in ihrer Region die Frauen die Felder bestellten.

Frau Freisl: Einen Mann hab ich nie dabei gesehen.

Bald im Frühjahr, um Ostern herum wurden die Mieten (Erdhaufen, in denen Erdäpfel und Gemüse überwinterten) geöffnet und dann saßen die Frauen in diesen Erdhöhlen und bereiteten die Saaterdäpfel vor: Sie wurden entkeimt, halbiert und in "Zegern" sortiert. "Eingelegt" wurden sie in die vorbereiteten "Roaln" (aufgehäufelte Erdfurchen). Eine Arbeit, die, in ständiger Bück- oder Hockstellung, in der Regel von Frauen durchgeführt wurde. Ebenfalls Mitte März wurden die im Garten oder im Kisterl gezogenen Rüben- und Krautpflanzen auf einen eher kleineren Feldfleck ausgesetzt. Die Krautpflanzen wurden meist auf ein Stück Feld ausgesetzt, das durch Branddüngung vorbereitet wurde.

In Gegenden, in denen Zuckerrüben gebaut wurden, begannen die Jätarbeiten Ende April, Anfang Mai. Die in Zeilen aufgehende Rübensaat mußte geheindelt (geharkt), später vereinzelt werden, d.h. im Abstand von ca. 30 cm mußten die Rübepflanzen ausgeharkt werden, sodaß immer nur eine einzige übrigblieb. Eine Arbeit, die mit kurzstieligen Harcken (Heindeln) gebückt durchgeführt werden mußte, und die je nach Größe der Felder wochen-

lang dauern konnte. Geheindelt werden mußten auch die Erdäpfelfelder.

In den Kriegsjahren kam eine zusätzliche Arbeit dazu: das Erdäpfelkäferklauben. Die Frauen berichteten, daß Erdäpfelkäfer als Kriegswaffe eingesetzt wurden und von amerikanischen Flugzeugen in großen Mengen abgeworfen wurden. Vorher gab es keine Kartoffelkäfer in diesen Gegenden.

Über die Heumahd, die meist Mitte Mai begann, erzählen die Frauen, daß sie sehr früh am Morgen schon begann. Je nach Entfernung der Wiese vom Haus wurde zwischen zwei Uhr und vier Uhr mit der Mahd begonnen. Das Mähen mit der Sense war in der Regel Männerarbeit, wurde aber auch von Frauen durchgeführt.

Viele Kindheitserzählungen handeln über diese Arbeit: Kinder mußten den Mähern und Mäherinnen in den dunklen Morgenstunden mit einer Laterne vorausgehen. Der Weg dauerte oftmals bis zu zwei Stunden. Nach der Mahd mußte das nasse Gras ausgebreitet werden, damit es bei Tag in der Sonne trocknen konnte. Es mußte anschließend in Zeilen und Schober (Haufen) zusammengerechnet werden.

Bei der Heuernte, die in der Regel nach einigen Tagen erfolgte, standen die Frauen auf dem Wagen und faßten das Heu zum "Fachtl" (Fuhre). Hierein legten die Frauen ihr ganzes Können. Das Heu mußte fest sitzen, und das Fachtl auf allen Seiten ausgewogen sein, damit das Ladegut bei der Heimfahrt im ungleichmäßigen Pferde- oder Ochsenzug über oft abhängende Wege nicht abrutschte. Daß die Frauen großes Selbstvertrauen in ihr Können hatten, läßt sich daran ablesen, daß sie meist bei der Heimfahrt auf dem Fachtl sitzen blieben. Heu wurde im Laufe des Sommers bis zu viermal gemäht.

2.1 Distlstechen

Eine ganze Woche hoben wir oft Distl g'stochen

Moser: Wenn't oft so eine Wiese siehst wo Lamstadln sind (hartnäckiges Unkraut), do tut mir direkt s'Herz weh.

Neumeier: Die sind auch ausg'stochen worden beim Distl stechen. Hoben wir uns Kramp'n

mitg'nommen, und hoben's ausg'haut, daß jo nix, keine Wurzel drinnen bleibt.

Maier: Die Distl, die tun's heut spritzen. Wir haben's früher ausg'stochen.

Ott: Eine ganze Woche haben wir oft Distl g'stochen.

König: Ausg'stochen, dann haben wir's g'waschen. War ein Futter für die Kühe. Erden hat keine



dran bleiben dürfen.

Moser: Ich hab's den Goäß'n geben. (Ziegen)

Maier: Ist ein gutes Futter. Ist das erste Notfutter g'wen die Distl im Frühjahr.

Neumeier: G'freut hoben sie sich, wenn's was Grünes kriegt haben. Silo hat's keinen geben. (Gruppe Neuhofen)

Distel ausstechen (1942)

2.2 Das Düngen

Als eine körperlich anstrengende Arbeit wird immer wieder auch das Düngen geschildert.

Das Miststreun war unsere Arbeit

Gl: So, und jetzt gehen wir zu den Viechern über, z'erst noch das Mist streuen. Habt's das viel machen müssen. War das nicht nur Männerarbeit?

Ensman: Na,na, das war unsere Arbeit.

Berger: Den Mist haben wir fassen müssen mit die Mistgabeln.

Almer: Eine Fuhre fassen.

Berger: Das haben meistens d'Weiberleut tun müssen. Das war stark.

Almer: Und wir alle so schön, und haben uns auf den Misthaufen stellen müssen.

Cerny: Ja früher hat's oft g'heißen, steh'n eh die Schönerm am Misthaufen.

Ensman: Ja, es hat was in sich.

Berger: Am liebsten bin i hinten nachg'gangen mit dem Mistkreui und hob obgezogen. (Den Mist vom Wagen heruntergezogen) Das hob ich am liebsten g'tan.

Gl: Und wer hat dann den Mist ausgebreitet?

Almer: Da ist man dann wieder hinten nach gegangen, wenn ausg'führt g'wen is.

Berger: Da haben alle z'amng'holfen.

Ensman: Ich muß sagen, s'Breiten war stärker als s'Laden.

Cerny: Ja, himmer (manchmal) schon.

(Gruppe Ertl)

Im Winter haben wir halt wieder einen Haufen (Mist) auf's Feld g'führt.

Gl: Und wie oft ist Mist ausgeführt worden im Jahr?

Almer: Ah, schon ein paarmal.

Cerny: Wenn s'Anbaun kommen is auf den Feldern.

Almer: Vorm Troad baun und im Winter. (Getreide ansäen)

Ensman: Im Winter haben wir halt wieder einen Haufen auf's Feld g'führt, mit'n Schlitten.

Berger: Da hast einen Haufen z'amg'macht.

Dürauer: Und im Herbst hat man ihn eh braucht zum Anbaun. Korn bauen, Woaz (Weizen) bauen, da hat man ihn eh schon braucht. Da hat man ihn im Winter nur auf einen Haufen g'führt.

Almer: Auf eine Wiese oder auf ein Feld, und da ist er im Frühjahr ausgebreitet worden.

(Gruppe Ertl)

Und (die Mistwägen) immer wieder umg'spannt

Gl: Ihr könnt's doch nicht gleichzeitig ausführen und aufladen?

Almer: Da sind's mit die Roß und Ochsen g'fahren. Die einen haben fassen müssen, die andern sind g'fahren auf's Feld oder auf d'Wies'n. Die andern haben wieder den Mist obzogen. Und der ist dann wieder heimg'fahren um eine neue Fuhr.

Berger: Man hat eh ein paar, drei Wägen g'habt. Bis daß die z'rückkommen sind, ist der eine Wagen schon wieder voll g'wen, wieder anprackt, schön schief z'ammprackt mit die Schaufeln.

Cerny: Weiß'd, daß nix hinunterfällt, deshalb is der Mist schön aufgeklöpft worden.

Gl: Ist man mit den Ochsen oder den Pferden g'fahren?

Ensmann: Ja, und immer wieder umg'spannt.

Almer: Den leeren ausg'spannt und den vollen wieder eing'spannt.

(Gruppe Ertl)

Da hab'n wir d'Ruabn und das alles damit gossen, mit der Mistsuppn

Gl: Und wie habt's die Mistsupp'n ausg'führt?

Almer: Die ist eh verronnen.

Ensmann: Mein Gott, das ist eh grad so eine kleine Boding (Bottich) g'wen, und da haben wir Fassl

g'habt, Holzfassl.

Dürauer: Da haben wir schon wieder d'Ruabn, Burgunder (Rübensorte), das alles wieder damit gossen, mit der Mistsuppn.

Cerny: Mit der Jauche.

Gl: Mit einer Kanne, oder wie?

Auer: Mit einem Spritzkrug.

Berger: Na, schon mit an großen Mistsuppenrohr, heraus aus der Ohlgruabn (Senkgrube), mit einer Pumpe. Und da ist dann das große Mistsuppnfassl, da is vom Rohr hineing'ronnen, bis daß das Fassl voll g'wen is. Das ist dann ausg'führt worden, wenn wir halt g'ohlt haben am Feld.

Almer: Aber für'n Garten daheim..

Ensmann: Da haben wir nur einen Schöpfer g'habt.

Almer: Und ist ausgetragen worden.

Cerny: Ja, für'n Garten hat man grad so ausg'schöpft. Der ist eh net so weit vom Haus weg g'wen.

(Gruppe Ertl)

2.3 Das Pflügen und Eggen

Vorbereitung der Anbaufläche

Das Pflügen vor der Zeit der Traktoren war eine Schwerarbeit: Mußte doch viel Kraft aufgewendet werden, um den Pflug richtig zu führen und dabei die ungleichmäßigen Bewegungen des Tieres auszugleichen. Das "Weisen" der Tiere haben oftmals Kinder und Frauen übernommen, wie wir aus den folgenden Erzählungen sehen werden. Als Zugtiere wurden meist die Ochsen oder Pferde verwendet, da man trachtete, die Kühe mit dieser anstrengenden Arbeit nicht zu belasten, damit sich ihre Milchleistung nicht verringerte.

Da Vota hot mit den Kühen g'ackert.

Kramer: Ich hob weisen müssen. Und wenn's ihn hinausg'schmissen hot aus der Furche mit'n Pflug, hot er g'sogt, muß g'scheiter weisen. Hob ich g'sagt, Vota tun wir tauschen, tu ich ackern (den Pflug halten) und soll er weisen (die Kühe führen). Wenn's mich rausg'schmissen hot mit'n Pflug, hot er g'sogt, muß halt den Pflug besser halten. Do hob immer ich d'Schuld g'hobt.

Liebherr: Mein Mann und ich beim Erdäpfel an-

wön (anhäufeln). Der obere Acker war das. Do hoben wir recht eine Mirl von einer Kuh g'hobt, und ich muß weisen. Und ich mich eh so g'fürcht vor der Kuah. Einmal is recht g'rennt die Kuah, dann is wieder langsam gangen, dann is steh'n blieben. Und wie wir ganz heraußt waren (an der Feldgrenze), is uns dahin g'west. Was ich do für Ängste ausg'standen hab, das kann ich überhaupt niemand sagen. Im Stall hat's eh nix g'macht, ober das Einspannen hot's net mögen.

Knoll: Der Ged (Pate) hot immer Schnittling g'nommen, daß er net d'Küh hot einspannen braucht. Und die hob auch ich weisen müssen. Das sind Ochsen, die noch net g'scheit zahmt (gezähmt) sind. Hot er mich einmal niederg'stoßen. Do bin ich ihm aber dann davon g'laufen und bin heim.

(Gruppe Neuhofen)

Hob ich mich müssen auf die Egg'n raufsetzen

Frau Berger: In der Früh, ich glaub, da bin ich noch nicht in die Schule gegangen wie wir Hof gebaut haben. Wir haben ja arbeiten gehen müssen zu den Bauern. Für das, daß wir nicht immer die Kühe ha-

ben einspannen müssen zum Ackern, da haben wir ja arbeiten gehen müssen. Der St., das war unser God'nhaus (Haus des Paten), und da war ein Knecht da zum Zusammeneggen, zum Haferan-

baun im Frühjahr. Da bin ich noch nicht in die Schule gegangen, hab ich mich müssen auf die Egge raufsetzen, damit sie schwerer war.
(Gruppe Weistrach)

2.4 Die Getreideaussaat

Die Arbeit der Getreideaussaat erfuhr im Laufe dieses Jahrhunderts immer wieder entscheidende Modernisierungen. Waren noch bis in die zwanziger Jahre das leinerne Saattuch oder der Säkorb die einzigen Arbeitsmittel des Bauern oder der Bäuerin, trat in der Zwischenkriegszeit die von Pferden gezogene Sämaschine an seine Stelle. Frauen übernahmen wiederum das Weisen und/oder gingen hinter der Maschine nach, um darauf zu achten, daß die Maschine die Saatkörner regelmäßig in den Boden fallen ließ.

Da haben wir so eine Sämaschine g'hobt

Frau Hofer: Früher hoben's jo des Troad mit der

2.5 Der Pflanzenanbau

Der bäuerliche Hausgarten lieferte nicht nur frisches Gemüse für die Eigenversorgung, sondern bildete auch die Grundlage für den Anbau der Feldfrüchte.

Der Hausgarten hot einen ganz großen Stellenwert g'hobt

Mahler: Ganz viel Rüben hot's früher geben. Im Gartl hot man früher selbst die Rüben anbaut, und dann auf s'Feld g'setzt. Und da hat man sich recht bemüht, daß man ja den schönsten Platz dafür g'hobt hot.

Der Hausgarten hat einen großen Stellenwert g'habt. Den hat man gut gedüngt, und do hot man g'schaut, daß man recht bald angarteln kann, daß man ja recht bald Pflanzen hot zum Setzen am Acker. Das war einmal ganz das Erste und Notwendigste. Weil wenn die Bäuerin net tüchtig war, und hot keine Pflanzen g'hobt, is das ganze Jahr schon g'fehlt gangen. Do sind's net zum Setzen kommen, hoben's keine Burgunder (Rübensorte) g'hobt.

Hand ausg'sät, der Großvater und mein Mann auch noch, wie er jung war. Wie ich im 46er Jahr herkommen bin, hoben wir dann schon a Sämaschine g'hobt, aber noch von den Rössern zogen. Des hot aber der Großvater und mein Mann g'mocht. Wie wir dann den Traktor kriegt hoben und die moderneren Maschinen, hob ich bei der Aussaat auch dabei sein müssen, kontrollieren, ob der Samen auch durchrinnt. Und beim Wenden hob ich die Sävorrichtung mit einem Hebel in die Höh stellen müssen, damit's net am Boden anstreift. Das war aber nachdem der Großvater nimmer (arbeiten) können hot. Vorher is er hinter der Maschine gangen und hot mit an Steckn kontrolliert.

(Gruppe Neuhofen)

S'Gartl wor früher der Stolz.

Mahler: Ja, ganz genau. Und einen Zeller hot's geben.

Moser: Na, net so viel.

Mahler: Einen Petersil hot d'Mutter g'sagt, das muß man haben und ein Kraut. Das ist am Acker kommen.

Gl: Aber angebaut hot's die Bäuerin im Garten?

König: Ja, und einen Zwiebel.

Moser: Den hot's mehr im Garten geben. Am Feld hat man ihn früher net g'setzt.

Mahler: Früher hot's überhaupt net so viel Zwiebel geben.

Neumeier: Schalottl.

Mahler: Wo hätten wir den Platz herg'nommen? Des Gartl wor einfach net so groß. Und des host einfach net ansetzen können.

König: Nur wegen der Rüben.

Mahler: Nur Burgunder, das war net anders. Vier Beetln hoben wir halt meistens g'hobt. (mit Rübenpflanzen) Aber das war eh schon z'wenig. Wir hoben immer vier Beetln g'hobt. Aber do host net

aussetzen können aufeinmal. Do host warten müssen, bis die andern wieder nachkommen sind. Des hob ich net mögen. Dann hab ich immer viel anbaut, daß ich gleich auf einmal ansetzen kann. Jo, des wor wichtig.

Moser: Ganze Felder immer, Maria!

Maier: D'Wasserruabn (Rübensorte) hot man auf d'Halm (nach der Getreideernte) anbaut. Und dann hot man's g'hobelt und als Sauerkraut g'essen.

(Gruppe Neuhofen)

Vorig's Joahr hobn wir d'Krautwürm g'hobt und heuer d'Missionar

Cerny: Die Krautpflanzen hoben oft a weng so an G'ruch g'hobt. Wenn'st die auf'mocht host, is ein Wurm herauskrochen.

Ensmann: Und wenn'st solche g'setzt hast, dann hast kein Happel kriegt (hat sich kein Krautkopf gebildet). Das ist ein Narr g'wen.

Wenn'st es mit dem Kropf da (Verdickung an der Pflanze) g'setzt host, dann is kein Happel worden.

Dürauer: Da sind's Stauden worden.

Berger: Wenn'st so einen Kropf aufg'macht hast, dann sind Würm drinnen g'wen.

Cerny: Ja genau. Hat man g'sagt, das werden lauter Narm, die kann man net setzen.

2.6 Der Erdäpfelanbau

Do hobn wir uns auf Schamerl (Schemel) do einig'sitzt

Frau Hofer: Im Frühjahr, z'Ostern, hoben wir dann die Mieten geöffnet, des waren so Erdhaufen, in denen des Gemüse und die Erdäpfel und Rüben überwintert hob'n. Die Haufen hoben so ein Ab-

Gl: Hat's noch irgendein Ungeziefer geben beim Kraut?

Ensmann: Krautwürm.

Gl: Hat man Mittel dagegen g'habt?

Dürauer: Obklauben.

Almer: Wart, wie haben's g'sagt? Voriges Jahr hoben wir d'Krautwürm g'hobt und heuer d'Missionar.

Ensmann: War gar nie ein gutes Jahr.

(Gruppe Ertl)

Brennflecken haben wir g'sagt, da ist das Kraut am schönsten worden.

Dürauer: Kraut ist auch z'erst anbaut worden und dann ausg'setzt. Meistens auf so einem Brandfleck, wenn man wo obbrennt hot.

Cerny: Oder sonst im Garten.

Gl: Ist da brandgerodet worden?

Ensmann: Ja, wenn man einen Baum ausgraben hat.

Cerny: Da ist viel ang'fallen zum Verbrennen.

Ensmann: Und da haben wir meistens anbaut.

Berger: Brennflecken haben wir g'sagt.

Almer: Da ist es am schönsten worden.

Ensmann: Da sind weniger Narm dabei g'wen.

Berger: Da sind's schon schöne Pflanzen worden.

(Gruppe Ertl)

zugsrohr drinn steck'n g'hobt. Also die sind geöffnet worden und dann hoben wir uns auf Schamerl einig'sitzt, und do hobn wir dann die Saaterdäpfel durchg'schnitten und die langen Keimlinge wegg'schnitten, dann in Zegern einitan.

Und die S. hot jo eh immer so viel zum Erzählen g'wußt, von den alten Zeiten hots mir dann immer



Kartoffel in die Erde einbringen (Frühjahr 1941)

erzählt. Na und dann hob'n wirs eing'legt. Do is mein Mann mit'n Roß und dem Pflug vorangangen und hot so Furchen g'zogen, da hob'n wir dann die Erdäpfel im Schuhgrößenabstand eing'legt. Drüber is dann wieder die Erde g'häufelt worden. Da hob ich oft so Kreuzweh g'hobt, vom vielen Bücken.

Die hoben uns die Amerikaner umabrocht

Gl: Die Erdäpfelkäfer sind abklaubt worden?
 Almer: Die hat's dort noch gar net geben.
 Berger: Die sind ja erst unerm Krieg kommen. Da haben's die Amerikaner oberlossn.
 Almer: Die hoben uns die Amerikaner brocht.
 Cerny: G'sagt hoben's halt so, daß die oberlossn

2.7 Unkrautbekämpfung

Die aufblühenden Feld- und Gartenfrüchte mußten vom ebenfalls heramwachsenden Unkraut gesäubert werden. Eine Arbeit, die viel Zeit und Mühe kostete. So bestand der erste Schritt dieser Arbeit in der VERMEIDUNG von Unkraut überhaupt. Um sich möglichst viel der Jätarbeit zu ersparen trachteten die Frauen, Unkraut und Unkrautsamen von den übrigen Samen zu trennen und sie sorgsam zu "entsorgen".

Ist überhaupt kein Gift net kommen auf s'Feld.

König: Heute spritzen's.
 Ott: Ja warum? Weil das heute am Acker bleibt. Früher ist daheim droschen worden.
 König: Da hat's eine Dreschmaschin geben. Do war die Gossl. Der Unkrautsamen, der do owakemma is, des hot man dann auf d'Wiesen g'führt.
 Mahler: Ist der Misthaufen und alles zusammenkehrt worden. Das hat man dann auf d'Wiesen g'streut.
 Maier: Sogar beim Bohn (Barren, Futtertrog) ausputzen, das (die von den Tieren übriggelassenen Grasreste) hot man net zum Mist geben dürfen.

hoben.
 Gl: Könn't ihr euch net erinnern an Erdäpfelkäfer vorher?
 Auer: Na, überhaupt net, niemals.
 (Gruppe Ertl)

Da haben wir uns schon d'Mannerleut eing'laden.

Gl: Und das Erdäpfelheindln war das hauptsächlich Frauenarbeit.
 Cerny: Na,na.
 Berger: Na, da haben wir schon d'Mannerleut auch eing'laden.
 Almer: Wer halt Zeit g'habt hat, hat's tun müssen.
 (Gruppe Ertl)

Ott: Na, gar nix. Des is lauter Samiwer. (Samen)
 König: Auf den Acker ist überhaupt nix kommen (kein Unkrautsamen). Und jetzt bleibt alles dort. Muß ja alles aufgehen wieder. (Bei den modernen Dreschmaschinen, die auf dem Feld dreschen, fällt der Unkrautsamen, der mit dem Getreide gedroschen wird, gleich wieder auf das Feld)
 (Gruppe Neuhofen)

Da sind wir den ganzen Tag mit dem Kopf beim Boden gewesen

Kellner: Da sind wir vom Waldviertel runter nach St.Valentin kommen in die Zuckerrübenfelder arbeiten. Vom 1.Mai an. Z'erst g'heindelt und dann vereinzelt.



Zuckerrübenvereinzeln, Frau Hofer

Da sind wir um drei in der Früh aufg'standen. Mein Lieber, solang's noch nicht so heiß war. Mittag's, ein oder zwei Stunden ein wenig g'rastet. Da sind wir den ganzen Tag mit dem Kopf beim Boden g'west. So ein Tag hat lang dauert. Zu zweit waren wir, oder zu viert. Und einen Muskelkater. Vier,

fünf Wochen is das so gegangen. Do hoben wir ein paar Bauern g'hobt. Je nach Jochausmaß. 90 Schilling hoben wir g'hobt für's Joch. Do host aber dranhängen dürfen, damit'st des z'ambrocht host. Wir hoben's um s'Geld g'mocht.
(Gruppe Weistrach)

2.8 Die Gartenarbeit

Den Samen hoben wir uns überall selber abg'nommen

Mahler: Wenn eine net tüchtig g'wen is, hot's keinen Samen g'hobt. Hot's net Burgunder (Rüben) anbaun können. Weil s'kaufen wor net der Brauch. Hätten wir gor net g'wißt, wo wir's kaufen sollten. Und man hätt' sich's gor net kauft, weil der Samen, den man selber g'hobt hot, das waren jo die richtigen Burgunder, und die andern wären ja alle nix g'wen.

Burgunder hot man schon beim Abputzen im Herbst, hot man schon die schöneren g'halten. Und die hot man daheim im Keller wieder eing'setzt. Neun oder zehn hoben wir immer heim. Im Frühjahr hot man's ausg'setzt recht bald, daß man einen schönen Samen kriegt hot. Do is dann vielleicht noch einmal schneibat worden. Host du's wieder eina tun müssen, daß dir's net g'frohm hot. Weil, z'erst is es ein Sam und dann is es a Sami hot d'Mutter immer g'sogt. Wenn man's z'spät aussetzt is a Sami.

Ott: Zum Frauotog (25.März, Maria Verkündigung = ein Frauentag) sollt man die Samenpflanzen ausg'setzt haben.

Gl: Und beim Krautsamen?

König: Hat man's auch so g'macht. Do hot man dann einen Tüll drüber tun müssen wegen der Vögel.

Ott: Das Kraut ist dann ausg'wachsen und hat einen Stamm kriegt.

Maier: Sind dann so Hülserl dran g'wesen wie bei einer Bohne. Do is der Samen drinn g'wen.

Gl: Und die Karotten?

Maier: Hot man auch ausg'setzt für'n Samen.
(Gruppe Neuhofen)

Höchstens wenn d'Erschperln zeitig waren, sind d'Mannerleut a in Garten kommen

König: Und dann hoben wir immer mit Mistsuppn (Jauche) gossen. Keinen Kunstdünger, nur Mistsuppn.

Gl: Und das alles hat die Frau allein g'macht im Garten?

Mahler: Jo, im Garten schon. Höchsten's wenn d'Erschperln (Erdbeeren) zeitig (reif) waren, dann host du's g'sehn, daß die Mannerleut auch kommen sind. Do sind's schon auch in den Garten kommen. Mein Mann hot immer g'sagt, das sind die schönsten Blumen.

(Gruppe Neuhofen)

Und der Salat is guat g'woachsen

Ensman: Früher hot man jo grad a Klo, das Schaffl g'hobt. Wenn's voll war, is ausg'leert worden.

Berger: Ah, des wor a Arbeit!

Cerny: Hoben's immer g'sogt, geh tragt's doch s'Schaffl aus.

Berger: Des is immer wos g'wesen. Alle 14 Tag, das hab ich nie mögen. Hab ich g'sagt zur Bäuerin, das is a Arbeit, die was i net mag. Ja, muß a sein, hat sie g'sagt, kann'st sonst a andersmal nimmer gehn.

Almer: Niemand hat's tun wollen. Wenn's schon schier (fast) an Gupf kriegt hot.

Ensman: Hat man einen Stecken durchstecken müssen. Da haben zwei tragen.

Gl: Und wo habt ihr's hing'leert?

Auer: In den Garten.

Berger: In d'Wiesn, zu die jungen Bamerl dauni.

Almer: Und der Salat is guat g'wachsen.

(Gruppe Ertl)

Mein Vater hat immer so Gemüse mieten g'macht

Gl: Welches Gemüse gab es früher?

3. Sommerarbeit



Kornschnitt (11. Juli 1931)

3.1 Der Schnitt: Zu Kilian schneid't jederman

Schnitterzeit bedeutete für die Frauen den vollen Einsatz ihrer Kräfte und Geschicklichkeit. Der Getreideschnitt mit der Sichel, die traditionelle Form wurde im ersten Jahrzehnt dieses Jahrhunderts, zu Beginn des Ersten Weltkrieges, von der Arbeit mit der Sense abgelöst. (Ortmaier, S 115)

Die Sense wird als Arbeitsmittel eher den Männern zugewiesen. Meist mähten die Bauern mit den Knechten und Tagwerkern, aber nicht selten fanden sich Mäherinnen bei dieser äußerst anstrengenden Arbeit. Die Mähmaschine, von Pferden gezogen, fand sich vereinzelt schon in den dreißiger Jahren. Allgemeine Verbreitung fand sie erst in der zweiten Hälfte dieses Jahrhunderts.

Nicht weniger anstrengend als das Schneiden mit der Sense, war die den Frauen zukommende Arbeit des "Aufhebens" und Garben Bindens. Das gemähte Getreide wurde von den Frauen auf die meist von alten Leuten oder Kindern vorbereiteten "Bandln" (gewundene Bänder aus Getreidehalmen) gelegt und gebunden. Am Ende des Tages

wurden die Garben zu "Mandln" aufgestellt, mit der korntragenden Spitze nach oben.

So blieben sie dann ungefähr 14 Tage auf dem Feld zum Trocknen. Wurden sie jedoch zu trocken, fiel das Korn aus den Ähren. Wenn es zu feucht blieb, wuchsen die Halme wieder an. Oft mussten sie nach Unwetter und Stürmen wieder aufgerichtet werden. Es musste also darauf geachtet werden, die Garben möglichst stabil zusammenzustellen.

Ende Juli wurde das Getreide "eingeführt". Wieder standen die Frauen auf den Wägen, um die Garben vorsichtig zu einem "Fachtl" zu fassen. Das Getreide wurde bis zum Herbst in der Tenne gelagert und im September/Oktobre mit der Dreschmaschine gedroschen.

Die Schnitterzeit, sicherlich das wichtigste Ereignis des Jahres wird von vielen Frauen als eine sehr schöne Zeit erzählt. Sie arbeiteten zwar intensiv und oft unter dem Druck der Witterung, doch gestaltete sich das Arbeiten mit vielen Leuten auf ein Ziel hin als lustvolles Erlebnis. Das Gefühl etwas



Frau Nobauers Tante bei der Getreideernte (1935)

als die ehemaligen Garben. Die Hilfskräfte wurden weitestgehend wegrationalisiert.

Jetzt hot der Tog um vier ang'fangen

Schranz: Und wenn's recht heiß war nachmittag, und der Woaz (Weizen) hot sich so g'spreitzt. Wir hoben ihn dann net schöbern können, weil da röbelt man den ganzen Woaz aus, und er liegt am Akker. Dürfen wir nimmer anfangen zum Schöbern, sind wir um vier in der Früh gangen. Jetzt hot der Tag um vier in der Früh ang'fangen. Hat aber wieder dauert bis auf d'Nacht.

(Gruppe Ybbs)

Mit der Sichel host raufen müssen

König: Mein Gott, wenn'st du's eh gnädig (eilig) g'hobt host, das Heuen, dann der Schnitt. Mit der Sichel host raufen müssen. Wicken hot's geben. Das Troad is jo net g'spritzt worden. Do wor man so froh, daß man z'Mittag a Neichtl hot heim können. Wenn's noch net fertig wor mit'n Kochen, hot man zehn Minuten g'hobt, was man g'wartet hot auf s'Essen. Aber einstweilen hoben's mich schon wieder in den Garten g'schickt gießen.

(Gruppe Weistrach)

Sensenschnitt Neuhofen



Sichtbares erarbeitet zu haben, vermittelte das Selbstbewußtsein von Können und Tüchtigkeit. Für Angehörige der bäuerlichen Unterschichten, den Häuselleuten, den landlosen Landwerkern, bedeutete der Schnitt, die Getreidearbeit, das Abarbeiten der Miete, Pacht, Spanndienste. War aber sehr beliebt wegen der oftmals guten Jause, bei der sich die Bäuerin meist nicht "lumpen" ließ, da ja für sie auch die gute Nachred' am Spiel stand. Erst ab Mitte dieses Jahrhunderts änderte sich diese traditionelle Form rapide. Die einzelnen Arbeitsschritte wurden durch den selbstfahrenden Drescher, der nur noch einer einzigen Person bedarf, vereinheitlicht. Neben der Trauer um die verlorene Geselligkeit und Identifikation mit ihrer Arbeit, die die Frauen in ihren Erzählungen immer wieder thematisieren, muß die Bäuerin jetzt oftmals allein am Ladewagen stehen, und die nun maschinell gebundenen Strohbindel schlichten. Die allerdings von weitaus schwererem Gewicht sind

Getreideernte



2
A
M
g
cl
g
D
de
zu
(C
M
Bo
he
Ba
g'
rei
g'
(G
Au
ho
Jau
Gl:
Rie
hau
Zeg

A jedes Kind hot seine Arbeit g'hobt

Mahler: Aber schön schon auch. Da haben sie g'wißt, sie sind auch notwendig, und wir brauchen's notwendig. Ein jedes Kind hot seine Arbeit g'hobt. Im Schatten haben sie sich Bandl g'mocht. Daß sie's wieder auflegen hoben können. Die andere hot wieder geh'n müssen, daß wir wieder was zum Trinken g'hobt hoben.

(Gruppe Neuhofen)

Mentscha, heut könnt's Bandlmachen gehen.

Berger: Wenn die Mutter g'sagt hat "Mentscha heut wüßt ich was für euch, heut könnt's zum Z. Bandlmachen gehen", haben wir uns wieder g'freut, hat's eine gute Jause geben. Oder zu unserer Godn, die hat immer so eine gute Marmelade g'macht. Da haben wir uns immer g'freut.

(Gruppe Weistrach)

Auf die Garben sind wir g'sessen und hoben fest g'jausent



Jause beim Getreideschnitt (nach 1945)

Gl: Haben die Leut eine gute Jause kriegt?

Riemer: Sehr gut, eh gut, jo. Die Bäuerin war überhaupt recht ein guter Kerl. Damals hot's noch an Zegern geben. Wenn sie sich erinnern können, mit

den zwei Deckeln zum Zuklappen, und einen Henkel. Do hot's drinnen g'hobt, alles, Fleisch, Butter, Käs, Eier, was man halt hat wollen. Die war recht a guter Kerl. Zum Trinken hot's an Most geben. Auf die Garben sind wir z'amg'sessen in der Runde, und hoben fest g'jausent. G'essen hoben wir im Haus, die Mahlzeiten.

(Gruppe Ybbs)

Des ganze Feld war voller Leut

Maier: Wenn wir früher g'arbeit hoben draußen in Eigenberg, was sind do für Leut draußt g'wen? Beim Hofbaun, das ganze Feld war voll.

Mahler: Jetzt sieht man keine Leut am Feld.

Maier: Und wenn'st außi kimm'st auf d' Äcker bist allein. Am Feld sind oft 15, 20 Leut draußen g'wen.

Moser: So wie das Erdäpfel klauben im Pfarrhof, das war doch so schön, da waren so viel Leut.

(Gruppe Neuhofen)

Meist haben's zu Kilian ang'fangen zum Schneiden.

Hofer: Z'erst wie ich da hinkommen bin, da hat mein Mann und der Knecht das Getreide noch mit der Sense g'schnitten. Meist haben's zu Kilian, das war der 8. Juli, ang'fangen zum Schneiden. Ich und die Tagwerkerinnen, wir haben die Garben gebunden. Ich weiß noch im 50iger Jahr, da ist an einem Montag der Hansi auf d'Welt kommen, und am Samstag hab ich noch Garben gebunden. Die Bandeln hat der Großvater g'macht, später dann schon die Kinder. Aber das war schön.

Das war wirklich schön, obwohl es oft wirklich trawi war, (eilig war). Ich oft net g'wußt hob, wie ich das Kochen und das Kinder Versorgen füreinander bringen soll.



Frau Nobauer bei der Getreideernte

Aber damals war's noch schön.

Hofer: Es waren Leute da, die haben erzählt. Da hat man z'amg'holfen. Später dann Mitte der fünfziger Jahre haben wir mit dem W. zusammen einen Bindemäher kriegt. Mein Gott, den hab ich dann schon g'fürchtet. Da haben wir dann keine Leut mehr g'nommen, weil ja die Maschin, die hat ja was gekostet. Und dann hat's oft net funktioniert. Da sind wir dann allein dag'standen, mein Mann und ich. Dann hat die Schnitterarbeit gleich viel länger dauert. Die war schon schiach die Zeit der Umstellung. Später sind ja dann die Dreschmaschinen kommen, die Selbstfahrer, die gleich am Feld droschen haben. Aber vorher war's schöner.

3.2 Andere Sommerarbeiten

3.2.1 Heuen und Kleehüfeln

Neben dem Schnitt fiel auch den ganzen Sommer über das Heuen an. Neben dem Gras wurde auch Klee getrocknet und als Futter verwendet.

Diese Arbeit erfolgte meist noch vor dem Schnitt. Regional verschieden wurde der Klee geschnitten und angetrocknet. Anschließend kam er auf die "Kleehüfeln". Das waren ca. 10 cm dicke und 2m hohe Rundholzer, die oben und unten zugespitzt waren. Durch diese Hölzer sind Sprossen durchgesteckt worden. Darauf wurde der angetrocknete Klee gehängt und nach ca. 2 Wochen eingeholt.



Heuernte

Das Kleefassen war eine schwierige Aufgabe, da der Klee im Gegensatz zum Heu kurz und locker war. Diese Arbeit wurde bis zu zweimal im Sommer wiederholt.

(Nach einem Bericht von Frau Hofer).

Nimmst schon a kloane Mahd

Frau Egger: Aber nur das einzige Mahn hot mir der Hans g'lernt. Des hot mir nie sonst wer g'lernt, des hot mir der Hans g'lernt. Er hot mir's g'wetzt, hot er g'sogt, "Nimmst schön a kloane Mahd und dann foahrst schön g'schwind". Und mit 15 Jahr hob i schon mitg'mäht.

(Gruppe Ertl)

Do hoben wir am Vortag g'maht, er und ich

Berger: Wie ich in G. war, da haben wir am Vortag mähen müssen, er und ich. Ich wor jo ein kloaner Dreck. Stark war ich eh. Aber der G. war stark, meine Güte, ich hab net nochi mögen (bin mit dem Mähen nicht nachgekommen). Und den anderen Tag is dann ein Gewitter kommen. Haben wir recht viel Futter liegen g'habt. Schreit die Bäuerin, ich glaub um ein Uhr schon "He, Miasl, i moan wir miassn unser Heu einbringen." Und um zwei hoben's mich dann aufg'jagen, und ich hob das Fachtl fassen miassn. Aber schön is trotzdem g'wen.

Gl: Wie alt waren sie da?

Berger: 18 Jahr war ich, noch net einmal.

Egger: Wenn ein Gewitter kommen is, um vier Uhr weiß ich auch, daß wir schon g'laden hoben.

(Gruppe Ertl)

Do hoben's oft eine Stunde gehen müssen

Oder beim Futtermähen, um eins in der Früh hat's Mähen geh'n müssen, die Mutter. Do hob ich allein in der Mändschakammer liegen müssen. Do hoben's oft eine Stunde gehen müssen. Der Knecht

voran mit der Latern'. Heu mähen hoben's das g'nannt. Dann, wenn's z'ruckkommen sind, hot sie immer hereing'schaut zu mir. Dann hot's die Stallarbeit g'mocht.

(Gruppe Weistrach)

Das Schober machen, das hat passen müssen

Berger: Ich weiß noch, s'Schober machen, das hot passen müssen. Die hoben in einer Reih sein müssen. Beim zuwirechen, beim Zeilenrechen, da hoben wir mit dem verkehrten Teil vom Rechen, do hoben wir's zuwi g'stoßen das Heu, damit nix herdaun liegen blieben is.

(Gruppe Weistrach)



Frau Knotzer (r.) während der Heuernte bei der "Herrschaft" (Pfeiderer), ca. 1952

Da hab ich schon fest mithelfen müssen

Berger: Meine Schwester hat schon zum Nachbarn müssen, weil die Buben haben einrücken müssen wie der Krieg kommen is. Und ich bin noch ein halbes Jahr in die Schul gangen. Hob aber schon viel daheim bleiben müssen. Da hab ich schon fest mithelfen müssen wollen. Beim H., da bin ich am Fachtl g'west, und da hat die Mutter auf'geben (Heu auf die Fuhre geladen), weil ich das Fachtlbinden net können hab. Da hoben wir so ein Fachtl g'faßt, und do is so ein langer Bindbaum drüber g'legt worden. Das hab ich noch net kön-

nen. Das hot die Mutter g'macht. Beim Abladen bin ich am Fachtl g'wesen und die Mutter is oben g'wesen am Stock (Heustock). Hob ich wieder das Schwerere g'mocht. Die kleineren G'schwister hoben oben sein müssen bei der Mutter, s'Heu annehmen.

Do is einfach z'ammg'holfen worden, und die G'schicht wor aus. Da hat's kein Jammern geben. (Weistrach)

Da haben wir den Wagen allein hinaufgezogen

Berger: Wenn's oberhalb war, hoben wir den Wagen allein hinaufziehen müssen. Wir Kinder und d'Mutter, damit wir keine Kuh haben einspannen brauchen. Und hinunterg'fahren sind wir ohne Zug. Da hoben's in der Wagenstange einen Nagl drinn g'hobt, der is dann eing'setzt worden wenn's ein wenig steiler worden is. Damit sicher der Wagen net davonrennen kann. Bin hinein in die Tenn sind wir g'fahren mit dem Wagen. (Gruppe Weistrach)

3.2.2 Das Beerensammeln

Da sind wir alle Himbeer brocken gegangen

Berger: Oder beim Kornschnneiden, da haben wir auch immer fest mithelfen müssen. Da waren ja Ferien. Da sind wir immer Himbeer brocken gegangen. Dann sind wir nach Weistrach hinunter und haben sie dort verkauft. Das ist unser Geld g'wesen. Das Geld haben wir uns behalten dürfen. Oder es ist ein Gewitter gekommen. Das ist früher öfters g'wesen, daß ein Gewitter kommen is. Da war ein Mordswetter, und das hat auf einmal um vier oder so wieder ang'fangen. Da hat's g'sagt "Mändscha, ihr könnt's Himbeer brocken gehn, weil das Schnneiden wird nix mehr." Im Hochstraßholz haben wir so einen schönen Schlag g'habt. Mit einer Schnelligkeit haben wir 10 Liter beisammen g'habt. Nächsten Tag sind wir am Vormittag wieder nach Weistrach g'stapft, damit wir wieder was dafür bekommen.

(Gruppe Weistrach)

4. Herbstarbeit

Der Höhepunkt der Erntearbeit war das Dreschen des eingebrachten Getreides. Noch bis in die dreissiger Jahre hinein arbeiteten besonders die kleinbäuerlichen Betriebe noch mit dem Drischel (Dreschflgel) und der Göpeldreschmaschine. Das bedeutete, daß für die Gewinnung des Getreides Menschen und Tiere ihre Muskelkraft einsetzen mußten.

Abgelöst wurde diese traditionelle Form der Drescharbeit durch die dampfbetriebene Dreschmaschine, die schon seit den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts in Österreich zunehmende Verbreitung fand. (Ortmayr S. 116) Diese Maschine wurde genossenschaftlich von mehreren Bauern angekauft. Gemeinschaftlich erfolgte auch das Dreschen: Die Bauern, ihre TagwerkerInnen, Mägde und Knechte wanderten mit der Maschine, die ja einer großen Anzahl Arbeitskräfte bedurfte, von Hof zu Hof.

Diese Drescharbeit war immer auch begleitet von

besonderen Leckerbissen, die die bäuerliche Bevölkerung das ganze Jahr sonst nie sah. Doch zum Dreschen legte die Bäuerin ihr ganzes Können in die Zubereitung von Apfelstrudel, Mostschobern, Gselchtem, Knödel und v.m.

Nicht nur das Korn als wichtigstes Getreideprodukt wurde beim Dreschen gewonnen. Auch das Stroh wurde als kostbar angesehen und sorgfältig bearbeitet. Es diente nicht nur als Futter und Unterstreu für die Stalltiere. Stroh brauchte man zum Dachdecken und zum Füllen der Liegesäcke, zum Körbfechten, etc. Diese Aufbereitungsarbeiten wurden meist von den HofbewohnerInnen in den Wintermonaten verrichtet.

Die bäuerliche Herbstarbeit bedeutete vor allem Erntezeit. Für die Frauen hieß dies, daß sie viele Tätigkeiten in Bückstellung verrichten mußten. Erdäpfel, Wasser- und Feldrüben mußten ausgegraben, aufgesammelt und eingeholt werden. Oft schon war das Wetter unbeständig, die Erde oft

naß und kalt. Als besonders anstrengend galt die Erntearbeit in den Zuckerrübenfeldern, die spät im Herbst (Ende Oktober bis Ende November) stattfand. Bei Nässe waren die Rüben schwer aus der Erde zu heben. Nicht selten mußte bei Schneefall und Frost gearbeitet werden.

Nach und neben dem Einbringen der Feldfrüchte mußten die abgeernteten Felder für die Wintersaat vorbereitet werden. Wieder standen die "Schönen am Misthaufen", luden den Mist und verbrachten ihn auf die Felder und Wiesen. Dort mußte er

entweder "gebreitet" werden, oder er wurde in Haufen bis im Frühjahr auf dem Feld belassen. Ochsen- und Roßweisen, manchmal selbst das Acker- und Saatgerät, führen, waren Arbeiten der Frauen auch im Herbst.

Daneben versorgten die Frauen und Mädchen das reif gewordene Obst, es wurde meist zwischendurch geklaubt. In der Hauptsache wurden Äpfel und Birnen zu Most (im Mostviertel), Zwetschken zu Marmelade verarbeitet. Obst wurde auch getrocknet und gedörst und z.B. fürs Kletzenbrot gebraucht.

4.1 Dreschen

4.1.1 Das Handdreschen

So horuck, daß d'Radln schön g'flogen san



Frau Gröblinger beim Dreschen

Frau K.: Die Garb' haben wir z'erst aus'geschlagen, des hoben wir schon oft im Sommer tun müssen, daß der Hochboden (im Stadl) leer worden is.

Frau Berger: Des hobn wir im Jänner immer g'macht.

Frau Cerny: Auf an so an Radl hobn wirs aus'geschlagen, auf so große Radl. In die Mitten sind so Scheiter zusammeng'stellt worden.

Frau Almer: Sind die Garben aus'geschlagen worden, das Troad außerg'schlagen.

Frau K.: So horuck, daß die Radln schön g'flogen sind.

Frau Ensmann: Da sind Radln aufg'stellt worden und do hoben wir hing'haut.

Frau Auer: Ketten hobens auch noch umidraht.

Frau Almer: Und die Weiberleut, do hobn wirs oft mit so an Knüppl

noch abklopfen müssen, d'Ähren beim Bandl ausklopfen. Host nie an Schab g'mocht?

Frau Almer: Weißt, vorn sind die Ähren aus'geschlagen worden, und hinten wo's bunden waren, hoben wirs noch mit an Prügel so aus'geschlogn.

(Gruppe Ertl)

4.1.2 Das Maschinendreschen

Und do is da Dampf aus'fohrn

Frau König: Des Dreschen, wenn i dran z'rückdenk, das war was. Mit dem schwarzen Dampfkesseln. Da war ich noch so ein Kind. So ein Trum Kessel, mit zwei Paar Roß. Da hoben wir so einen

Berg g'hobt beim Haus hinauf. Hoben wir sie oft vorg'spannt. Do hots extra so ein paar Roßg'schirr geben. Extra schöne Roßg'schirr hats geben und do ist g'putzt worden. Das wor so feierlich. Wenns ang'fangen hoben, do is g'piffen worden. Da war oben so ein Hebel, unten ist geheizt worden und do is der Dampf aus'fohrn. Das war schön.

Mein Gott, was is do g'kocht worden beim Dreschen. Meine Großmutter, die hot Schlangerl g'macht und so Reierkrapfen sind g'mocht worden, sieben, acht so Apfelschlangerl...

(Gruppe Weistrach)

Mannerleut hots a net so viel geben

Frau Maier: Das Maschinendreschen, das war immer so schön. Drei, vier Wochen sind wir oft gangen. Aber g'staubt hot's. Schwer wars schon. Und mich habn's immer dort hing'stellt, was recht g'staubt hot, bei der Lucken hot ma g'sogt oben. Ich hob alles tan. Man muß sowas schon mögen. Aber schön wars schon, das Schwobenbinden hoben wir oft tan. Mannerleit hots a net so viel geben, des war schon stark.
(Gruppe Weistrach)

Da is ganz schön was beinand g'wesen

GL: Wie war des denn beim Dreschen, wie viel Leute waren do dabei?

Frau Reisinger: Najo, a zwanzig, mein ich sind schon oft zamkemma beim Dreschen. Wennst alles rechnet, naja wieviel warens? Drei sind am Grüst gwesen, zwei zum a-Bischmeissen, drei zum Boinden, no und dann welche, die die Schwoben legt hobn müssen. Sind auch meist zwei g'wesen und zwei weitere zum z'rücktrogen. Na und die Maschinisten.

4.2 Streuverarbeitung

I bin viel Strahmahn gangen (Strah = Streu)

Frau Egger: S'Strahmahn, das is jo ganz abg'kommen. Das is aber was Schönes g'wesen, das Strohmahn. Do is im Herbst zamgangen worden. Do sind zwanzig, zweiundzwanzig Strahmäher beinand g'wesn. I weiß, da hoben wir im Vorderndorf einmal g'mäht. Do hoben wir in der Früh ang'fangt um sieben im Vorderndorf herunt. Zum Mittagessen sind wir schon am Gipberg ob'n g'wesn. Hoben wir einmal aufig'mäht, den ganzen Vormittag. Do worn wir zweiundzwanzig Mäher. Und s'Mittagessen hobns aufizahn miaßn am Gipberg, so weit aufi. Ich bin viel Strahmahn gangen, s'Woadputzen sogt man. (Woad = Weide)

GL: Und wann war das?

Frau Egger: Im September, Oktober, um Michaeli umanand. Und die Strah, des is dann zamg'rechent worden, nur für die Viecher. Weil, früher hot man jo kein Stroh net geben zum (Unter) Streuen. Do

Herr Litzberger: Und die Körndltroger
Frau Reisinger: Jo, die Körndltroger, jo da is ganz schön was beinand g'wesen.
(Gruppe Mank)

Das Dreschen, das wor jo wie ein Fest

Frau Berger:... weil wir jo die Ernte kriegt hobn und a gutes Essen. Mostschober, die guten, die guaten Sochen. Do hobens jo zum Neid aufkocht, wer halt das bessere Essen herricht. Das war halt ein Fest. Do hobn's halt a Freud g'hobt. So viel Säck Getreide! Die sind jo aufg'schrieben worden. Und auf d'Nacht hobn wir tanzt noch der Arbeit. Do hobn wir die Müdigkeit ganz vergessen. Des wor a Maschinentanz auf d'Nacht. Eh in der Tenn. Oder es sind Spiele g'mocht worden, so Stockschlog'n oder Tellerscheiben, Polsterlschmeissen oder es ist halt tanzt worden oder g'sungen. Do worn immer welche dabei, die recht schön g'sungen hoben. Do sind wir oft bis um zwölfe, eins beinander g'sessen. Und um fünfi, sechse in der Früh hobn wir wieder aufstehn müssen. Am nächsten Abend hobn wir wieder so g'tan.
(Gruppe Weistrach)

hot man ein Gras g'nommen als Unterstreu für d'Viecher.
(Gruppe Ertl)

Bis die Schab g'mocht worden sind

GL: Und die Garben hobts ihr dann aufgehoben?

Frau Almer: Aufg'hoben bis in Winter.

Frau Cerny: Bis die Schab g'macht wordn sind.

GL: Was war das?

Frau Almer: Die ausg'schlognen Garben.

GL: Was hobt's da beim Schab mochen g'macht?

Frau Almer: Da sind a vier, fünf Garb in a Glubn aufg'mocht worden, einglubl worden. Bei den Ähren, und dann mit'n Rech'n.

Frau Ensmann: Mit einem hölzernen Rechen, soo lange Zähn't.

Frau Almer: Zu zweit hoben wir das, was das kürzere Stroh g'wesen is, auszogen. Es is oft a Gras oder was drinn g'wen, so lang bis man die schönen

Fr
Er
(19
sat

langen Halme herauskriegt hot.

Frau Auer: Und dann sind's noch abg'schnitten worden.

Frau Cerny: Mit dem Schabstock. Sind dann schön z'sammg'stösselt worden.

(Gruppe Ertl)

Kennen Sie des Schab mochen?

Frau Binder: Früher wie's Dach g'deckt hobn, das Stroh, des hot ausg'rauft werden müssen. Und do hob'n wir so einen Rechen g'hobt, in die Wänd drinn im Stadl. Do hobn wir so reiß'n müssen. Und des schöne Stroh is dann 'bunden worden. Schab mochen hot des g'heißen. Und wennst dann mit der Arbeit fertig worst, dann wor der Tennpass.

(Gruppe Ybbsitz)

4.3 Erdäpfelernte



Frau Kainz beim Erdäpfelklauben (1940 beim Landeinsatz ganz rechts)

Alles händisch

Frau Cerny: Mit der Hau (Harke) hoben wir die Erdäpfel heraus.

GL: Ist da net mit dem Pflug durchg'fahm worden?

Frau Cerny: Mit dem Göller, später dann.

Frau Almer: Vorher alles händisch

Frau Auer: Zuerst g'heindlt, dann aufg'häufelt.

Frau Berger: Am liebsten hob ich s'Kraut herauszogen. Wir hobn immer das Kraut herauszogen, net abg'mäht, wenn die Erdäpfeln schön g'wen sind. Da is nachher das Graben auch schön g'wesen, nochi. Und das Kraut hobn wir dann so zamg'schmissen auf so Zeilen.

Frau Ensman: Und dann host du's ausg'klaubt, die Sau-erdäpfel, (für die Schweine), die kloan, und dann die Schönen. Die sind gleich sortiert worden.

Die Sam (Saaterdäpfel) hoben wir dann gleich herausklauben müssen.

(Gruppe Ertl)

Jedes Erdapferl is z'amklaubt worden, damit wir's nützen hoben können

Frau Berger: Das Erdäpfelklauben, das weiß ich auch noch. Wir Kinder hoben die Schöneren oben wegklaubt, und die Mutter is nachgangen und hot die Erd'n aufg'wühlt, doß nichts drinn blieben is. Do hoben die Größeren schon die Zegem zahn müssen. (Körbe tragen) Die Kleineren hoben die Säck auf'halten zum Hineinleeren. Oder wenns zum nacheggen war, jedes Erdapferl is zamklaubt worden, damit wirs für die Sau ausnutzen hoben können.

(Gruppe Weistrach)

Ein Flascherl hob ich mitg'nummen

GL: Beim Erdäpfelklauben, wo hobt's do die Kinder g'hobt?

Frau Mahler: Do hoben wir einen alten Laden (Brett) mitg'nummen. Hoben eh lauter Dungwägen g'hobt, und do hoben wir einen Laden durchg'steckt, und die Kinder hoben sich do unterhalten müssen.

Die hoben sich einen ganzen Tog unterhalten müssen. Ein Flascherl hob ich mitg'nummen und a weng Keks.

Frau Ott: Arm sind's oft g'wesen, wemns kalt war.

Frau Moser: Aber g'wöhnt hobn's auch wos.

(Gruppe Neuhofen)

Der Erdäpfelrodler fand ca. in den 40er Jahren Verbreitung. Es ist dies ein Gerät zum Auswählen der Erdäpfel bei der Ernte.

4.4 Die Rübenernte

Da wars alle Tag weiß im Herbst.

Frau Kellner: Do hoben wir müssen ausstechen, köpfen und zamschmeissen. Da kann ich mich erinnern, do hob'n wir immer einen Herbst g'hobt, da war's alle Tog weiß. G'regnet, die Lack'n zamg'frozen auf den Wegen, so stark g'frozen, daß wirs net eintreten hoben können mit unsere Gum-

5. Winterarbeit

Im Zyklus der bäuerlichen Produktion wurde der Winter hauptsächlich zur Herstellung von Brennmaterial genutzt. In Wald und Au wurden Bäume umgeschnitten und zerkleinert. In den meisten der Arbeitsschritte steckte auch die Arbeit der Frauen: Sie sägten, hackten, sammelten die Äste auf, banden die Reisigbündel, stellten Scheiter her und schlichteten sie an die Hauswand. Diese Arbeit im Wald war zu der Zeit als es noch nicht üblich war, daß auch Frauen Hosen trugen mitunter beschwerlich. Die langen Röcke saugten die Nässe an, die Holzschuhe boten überdies kaum Schutz vor Nässe und Kälte. Die Brennholzproduktion dauerte je nach Ausmaß des geschlägerten Holzes

Meistens hobns miteinander an Rodler g'hobt

GL: Und daß man sich gegenseitig geholfen hot bei der Arbeit?

Frau Mahler: Das war nachher erst, wie der Rodler kommen ist.

Frau Maier: Erdäpfelrodler.

Frau Neumeier: Meistens hobn's miteinander einen Rodler g'hobt.

Frau Mahler: Und früher ist man jo mit die Roß g'fohm. Das is jo net so einfach g'wesen, daß man stehn blieben is. Heut kann der Rodler überall stehnbleiben. Aber früher mit die Roß, da hoben schon viel Leut sein müssen, damit das Roß immer arbeitet. Die hobn jo sonst was ang'stellt.

(Gruppe Neuhofen)

mistiefel. Aber g'arbeitet hoben wir. Da sollst die g'frozenen Blattln angreifen. Und in einer Hand die schwere Gabel, und mit der anderen helfen beim herausziehen. Die Rübengabel, die schwere, host müssen viel hineinhausen in die Erde, damit's du's kriegt host die Rüben.

(Gruppe Weistrach)

und der Arbeitskräfte den gesamten Winter über.

Alles mit der Hand schneiden

Frau Egger: Ja, alles mit der Hand schneiden, alles mit der Zugsag (Säge). Den ganzen Baum umschneiden, alles. Und er hot oft g'handelt mit die Schnittling, (junge Ochsen) is oft fort g'wesen. Dann hob ich in der Hütten drauß, in der Holzhütten, hob ich Hüfen putzn, Steckl putzen und Kras hacken müssen. Weißt', das Kras (Reisig der Nadelbäume) recht klein hacken für die Streu. Do hot's keine langen Hosen geben und do hot die Bäurin dann einmal g'sagt, "Du Miasl, weißt was

Winterarbeit:
Schneiden des Brenn-
holzes mit der Hand-
säge (Frau Knoll, ca.
1930)



ich heut g'funden hob im alten Schubladenkosten?" Hat's grüne Wicklgamaschen g'funden. Dann hot's mir immer Wicklgamaschen umdraht bis rauf. Eh dicke Strümpf und Wicklgamaschen, aber keine langen Hosen. Einen langen Kittl und hot soviel Schnee g'hobt. Da hintern Ludwig hob i nachwaten müssen. Bin eh a so a kloane Dreck g'wesen.

Aber wirklich wahr, i war net groß, aber stark war i schon.

(Gruppe Ertl)

Do hot's mich schon mitg'hobt
zum Reiserhacken

Frau Felbermaier: Zeitlich in der Früh hat sie mich schon mitg'hobt zum Reiserhocken. Wagerl hot's keins g'hobt. Auf'n Radlbock hat sie mich sitzen g'hobt. Ich bin die ganze Zeit neben ihr g'sessen im Wald. Oft war's recht kalt, da hätt i halt auch oft reden wollen mit ihr. "Mußt weg gehn, Dirndl", hot sie g'sogt, "sonst fliegt dir ein Trum auf den Kopf".
(Gruppe Weistrach)

STALLARBEIT

1. Die regelmäßige Versorgung der Tiere war Frauenarbeit

Für die Gewinnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern war die gute Viehversorgung wichtigste Voraussetzung. Die Betreuung, die Aufzucht aber vor allem die regelmäßige Versorgung der Tiere war vor allem Frauenarbeit.

Bei den Kleinbäuerinnen war es die Bäuerin selbst, bei den Großbäuerinnen waren es meist die Mägde, die Stalldirnen, die sich um die Stallarbeit kümmern mußten.

Mit der Tierhaltung verbinden viele der erzählenden Frauen Abhängigkeit, Angebundensein aber auch Befriedigung, die sie ob des gesunden Aufwachsens eines Tieres bzw. ob des Erfolgs den ein guter Ertrag brachte, empfanden.

Die Nutz- und Kleintierhaltung bedeutete eine relativ sichere Einkommensquelle. Nicht selten war der Viehverkauf bzw. der Verkauf von Eiern und Milchprodukten der einzige Bargeldertrag einer Bauernfamilie.

Der Grund aber, warum die Betreuung der Tiere in den Zuständigkeitsbereich der Frauen fiel, lag aber wohl auch daran, daß die Sorge für andere ihnen gut vertraut war. Der Umgang mit und die Versorgung der Tiere entsprach der Zuständigkeit der Frau für die sozial-emotionalen Bedürfnisse der Familienmitglieder.

Durch die Verantwortung für Kinder, Kranke und Alte hatten die Frauen gelernt, eigene Bedürfnisse in den Hintergrund zu stellen und sich auf die Bedürfnisse anderer ganz einzustellen. Auch die Arbeit mit dem Vieh verlangte von der Frau, jeden

Tag dazusein, zu füttern, zu waschen, kranke Tiere zu betreuen, junge Tiere aufzuziehen.

Diese Arbeit rund um die Uhr war den meisten so zur Gewohnheit geworden, daß sie die Abhängigkeiten gar nicht mehr bemerkten.

An einen Urlaub oder ähnliches war damals ohnehin nicht zu denken, schlimm genug wenn sie selbst krank wurde.

Viele Frauen sprachen aber auch davon, daß ihnen diese Arbeit Spaß machte, zum einen deshalb, weil sie einen sichtbaren Erfolg brachte, zum anderen war es auch eine gewisse emotionale Befriedigung, wenn sich die Tiere anhänglich und dankbar zeigten.

Die persönliche Einstellung der Frauen zur Stallarbeit war also zwiespältig: Einerseits beschrieben sie die Arbeit als körperlich sehr anstrengend und aufwendig, andererseits aber auch befriedigend: Das Miterleben der Entwicklung eines Tieres bedeutete eine Art "ganzheitliches Naturerleben". (Wimer, 69)

Die vorliegenden erzählten Lebensgeschichten stellen eine Mischung aus erinnerten Episoden dar, wie bestimmte Erlebnisse mit Tieren, sowie Beschreibungen von Arbeitsvorgängen rund um die Viehhaltung und der damit in Zusammenhang stehenden Herstellung von Lebensgütern. Aus den berichteten Erfahrungen läßt sich deutlich Stolz heraushören. Nicht zuletzt stellte diese Arbeit ein Betätigungsfeld dar, wo Selbsterfahrung und Selbstbestimmung möglich war

2. Kleintierhaltung

2.1 Hühner

Die Versorgung der Kleintiere lag ebenfalls im Aufgabenbereich der Bäuerin. Von ihrer Tüchtigkeit hing es ab, ob ausreichend Eier auf dem Hof

waren. Die Eier waren vor allem ein Produkt, das für den Verkauf bestimmt war. Das Eiergeld gehörte zu den Einkünften, die die Bäuerin erwirtschaftet

hatte und in den meisten Fällen konnte sie auch über deren Verwendung entscheiden.

Nicht nur bäuerliche Haushalte, auch die Handwerker und Arbeiter oder Angestellten hatten in den Dörfern und Kleinstädten bis in die fünfziger Jahre hinein Hühner, die den Haushalt mit Eiern für den Eigenbedarf und mitunter auch für den Verkauf versorgten. Junge Hähne wurden geschlachtet und waren das wenige Frischfleisch, das neben dem Hasenfleisch im Sommer zur Verfügung stand. Die jungen Hühner wurden großgezogen und lieferten im nächsten Jahr die Eier.

Obwohl sich die Frauen beim erzählen weitgehend einig waren, daß die Eier früher, als es noch keine Geflügelindustrien und Legebatterien gab, viel besser schmeckten, so wußten sie trotzdem noch sehr gut, wieviel Arbeit die Hühnerhaltung bedeutete: Die Bäuerin mußte sich um das Brüten und Eierlegen der Hennen kümmern indem sie ihnen Eier unterlegte und dabei darauf achtete, daß das Tier gut auf den Eiern saß. Brütende Hennen mußten gut gefüttert, und durften nicht gestört werden. Die Hühner wurden täglich gefüttert, meist mit Getreide und frischem Wasser, ab und zu auch mit gekochten, zerkleinerten Erdäpfeln. Der Hühnerstall mußte regelmäßig gereinigt werden, die Nester gesäubert und die Eier eingesammelt. Bei der Hühnerzucht waren auch noch die Küken zu versorgen. Bei diesem Arbeitsaufwand wundert es nicht, daß Eier als Luxusgüter galten. Vor allem bei den ärmeren Bauern wurden sie eher verkauft als für den Eigenverbrauch behalten.

Die Bäuerin hat ansiedeln müssen (der brütenden Henne Eier unterlegen).

Mahler: Wenn das nicht hing'haut hot, hot's keine Eier g'hobt nächstes Jahr.

König: Wenn die Henn' net sitzn blieb'n ist. Eine jede is net sitz'n blieb'n (auf den Eiern um sie auszubrüten).

Ott: Oder wenn'st keine Bruat-

henn (brütende Henne) g'hobt host,

König: Ich hob mir vom ...hof eine g'holt. Die hom so alte Pritschna g'hobt. Die sind mein i eh die mehra Zeit a Bruathenn g'wesen. Die hob'n wir uns immer ausg'liehen, dann hoben wir's wieder z'rückgeben.

Maier: Ich hob gleich zwei ang'siedelt und d'Henderl dann zamg'schmissen auf eine Bruathenn.

Ott: Wenn's z'viel sind, hot sie's jo auch gar net decken können.

Mahler: Hot sie's nicht wärmen können (unter ihren Flügeln). So hot man bei einer grad fünfzehn Eier unterlegen können.

Auf einmal sind's ausg'fallen (ausgeschlüpft)

Maurer: Do is'd Henn davon. Ein paar sind ausg'fallen und dann is d'Henn nimmer sitzn blieb'n. Jetzt hob ich's g'schnappt, hob's in ein Schachterl und do hoben wir früher den g'mauerten Ofen noch g'hobt, do hob ich's hinaufg'stellt, zudeckt. Wenn's z'heiß worden is, hob ich's wieder a bißerl runtergeben. Und so auf einmal sind's ausg'fallen. Drei Henderln! Des hot mich so g'freut, daß die noch was worden sind.

Und d'Bruathenn hot am meisten g'fressen

GL: Und früher was hot man do den Henderln so g'füttert?

Mahler: Weizen, Kukurrus, a Droat (Getreide)

Moser: Körndln, aus.

Maier: Oder man hat a weng was g'kauft, an Reis

König: Und ganz kloani, hot ma ihna d'Eier zamg'hackt. (zerkleinert) Des hobn eh d'Kinder tuan me-assn.

Maier: A Woche lang. (nach dem Ausschlüpfen)

Ott: Und d'Bruathenn (Kükenmutter) hot am meisten g'fressen



Fütterung der Hühner (1934)

Ansiedeln, Hühner aufziehen waren Arbeiten, die den Frauen auch Freude machten:

..is nu des Schener (Schönere) g'west

Maier: Recht schen kloan zampeckt(gekochtes, zerkleinertes Ei)

Moser: Ah, do hobn's pickt de Kloan!

Ott: Bis dann a weng des Fuader kemma is. (zum Kaufen)

Mahler: Najo, s'Ansiedeln is jo noch viel schöner g'wen. I hob viel ang'siedelt.

Ott: Jo wenn sie sich selber ang'siedelt hoben, is nu

des Schöner g'west.

Mahler: Daß wieder a poar zum Vorschein kommen sind.

König: Jo do hoben sie's versteckt. (Die Hennen)

Ott: Ober hearst jetzt muaßt direkt schon schau, wenn'st wo a Bruathenn siehst.

Mahler: Gibt's überhaupt gar nimmer mehr

Ott: Ihr hobts voriges Jahr oani g'hobt, gell?

Maier: Jo, wegen dem Roman(Enkerl)

Ott: Heut schaut man schon direkt, wenn man eine Bruathenn sieht.

(Gruppe Neuhofen)

2.2 Eierverkauf und Lagerung

GL: Und die Hendeln, wegen der Eier, also da hobt's aufs Fleisch net g'schaut?

Cerny: Na gar net.

Almer: Höchstens die jungen Hahnl. (Hähne)

GL: Was habts mit die g'macht?

Almer: Die haben wir verkauft.

Ensman: Am Markt ganga damit.

Cerny: Da hat man im Sommer g'sagt, wenn'd Wiener kemman, da bringt man's am teurem an, in Waidhofen in der Stadt.

GL: Ahso, die Sommerfrischler.

Ensman: Ja die habend s'Henderl g'nommen und abgriffen. Ja des is a weng fett, das nehmen wir.

Cerny: Da habens net so g'schaut wie heut aufs Magere.

GL: Da hat man sich nur einen Hahn g'halten.

Cerny: Ja, einen Hahn hat man sich g'halten.

Almer: Und dreißig Henn'

GL: Aber die Eier, die hat man verkauft?

Almer: Ja ang'siedelt wieder, unterg'legt, damit man wieder Nachwuchs g'habt hat.

Cerny: Da hat ma sich halt koane Henderl kauft, die hat ma selber großzog'n.

(Gruppe Ertl)

Und wenn's einmal mehr Eier waren, die sind eing'legt worden in Kalk?

Berger: Das habn's früher tan ja.

Ensman: Wir hab'ns ins Troad.(Getreide)

Cerny: Ins Troad eing'legt ja.

Ensman: In Troadkasten.(Getreidespeicher) Zwischen die Frontag haben wir die Eier eing'legt.

Auer: Aber die sind so auch blieben.

Cerny: Einfach nur liegen lassen ?

Auer: Grad so, da hat sie's in an Kübel eini und so.

Cerny: Ahso, wir hab'ns halt ins Troad einig'legt.

Berger: Wir auch. Die andern hat man halt ins Kalkwasser g'legt ins Glasel.

GL: Im Keller dann oder?

Almer: Aber die san eh a net so guat g'wen, die im Kalkwasser.

Cerny: Jo, die haben oiwei a weng an G'schmack kriaht

Almer: Und wenn'st es außer hast, dann is es Wasser schon außeg'runna.

GL: Und im Troad sind's besser blieben?

Cerny: Sans besser blieben.

(Gruppe Ertl)

2.3 Gänse:

Neben Hühnern wurden auch Gänse, Enten und sogar Tauben gehalten. Gänse wurden vor allem wegen der Federn gezüchtet. Das sogenannte "Federn schleifen" (Ausnehmen und Säubern der Fe-

dern) war ein kommunikatives Ereignis für Frauen, bei dem sie sich treffen konnten um miteinander zu plaudern, zu singen und Informationen auszutauschen.



Waldviertler Frauen beim Federnschleifen

Die Großmutter hat etliche Gänse g'habt

Steinhofer (bei den Großeltern in Deutschland aufgewachsen): Die Großmutter hat Schweine g'habt und Hühner selbstverständlich. Die Hühner sind größtenteils wegen der Eier, bevor sie zu alt geworden sind, zum Essen und bei den Gänsen war's ganz das gleiche, die Federn sind auch verwertet worden. Das war immer ein mords Trara wenn wir die Federn haben schleifen müssen. Das war ja furchtbar, weil da ist man ja voller Federnzeug gewesen. Den Kindern hats halt Spaß g'macht.

GL: Ja und für den eigenen Gebrauch die Federn?

Steinhofer: Für Kissen und Polster, weil früher hat man ja alles Federnpolster g'habt. Heut kann man sich das gar net mehr vorstellen, also ich kann mir Federnpolster auf meinen Gelenken nicht vorstellen. Ich glaub ich tät überhaupt net mehr schlafen vor Schmerzen.

GL: Man sagt ja, Federn ziehen.

Weiss: Ja wenn man Zahnweh g'habt hat, hat d'Mutter immer g'sagt, schmeiß den Polster weg,

leg dich auf eine Decke.

Steinhofer: Ja und du hast dann entweder auf eine Decke oder du hast so ein kleines Holpolsterl, also so ein kleines Strohpolsterl g'habt. Genauso, du hast ja keine richtige Matratze g'habt, du hast ja so eine Strohschütte unten drinnen g'habt im Bett. Also das weiß ich noch. Das Stroh ist in einen Sack eingefüllt worden und der Großvater hat jeden Herbst, weil da war er schon so zerlegen, im Herbst hat man ihn neu g'macht.

Weiss: Also ich weiß ,bei uns hat nur mehr der Großvater an Strohsack g'habt und wir, wir haben schon Seegrasmatratzen g'habt.

GL: Woher hatte man das Seegras?

Weiss: Seegras, das hat man gemäht in der Au. Wie ich g'heiratet hab im 49er Jahr, da hat man noch nix kriegt. Do bin ich mit meinem Mann g'fahren in die Au und do hama Seegras g'schnitten und dann hama trocknet und dann is es über eine Winde gedreht worden, so eine Raffel, und dann hama einen g'habt, der hat die Tapeziererei g'lernt, und dann hama an Gratl kauft g'habt und der hot uns dann die Matratzen g'macht. (Gruppe Amstetten)

Mein Gott, die warn harb (böse)

GL: Sind die Gänse hauptsächlich wegen der Federn g'halten worden oder wegen dem Fleisch?

Cerny: Oh ja scho wegen den Federn, wegen dem Fleisch net.

Berger: Jo ,Federn.

Ensmann: Mir haben Gans g'habt, zwoa Ganseln, mein Gott die waren harb.

(Gruppe Ertl)

Im Herbst dann haben wir sie abg'stochen

Grossinger: Wir haben daheim bei meinen Eltern eine Zeitlang alle Jahr Ganseln gehabt, wenn wir selber eine angesetzt haben, die Eier ausbrüten lassen. Im Herbst dann haben wir sie abgestochen. Da haben wir keine verkaufen dürfen, weil der Vater hat sie selber gern gegessen, die haben wir also selber gegessen. Aber das war erst nach dem Krieg. Wenn wir halt eine kochen haben wollen, dann ist eine abgestochen worden. Ein Gänserich und ein, zwei Gänse haben überbleiben müssen, übern Winter, daß wir im Frühjahr wieder Junge gehabt haben. Machen schon viel Arbeit. Da ist das Wasser von einem Brunnen weggeronnen, in einen Graund, zum Saufen und in der Wiese haben wir ihnen so ein kleines Teicherl gemacht, sie müssen ja wo baden können, die kann man ja nicht nur so herumrennen lassen.

Wir haben auch einmal eine Gans geschoppt

Grossinger: ..aber nie wieder! Mir haben die Viecher so derbarmt! Einmal hat sich meine Mutter eingebildet, da haben wir eine geschoppt. Die Mutter war lang in Weitra beim Waschka im Dienst, und da haben sie immer fest geschoppt. Da muß

2.4 Tauben

Die Tauben kamen" zugeflogen" und brauchten wenig Pflege. Junge Tauben galten vor allem als Krankenkost:

Die jungen Tauben, bevor's wegg'flogen sind, hat ma's scho g'fangt.

man die Gänse auf die Schoß setzten , einzwicken zwischen die Knie, daß sie nicht davonrennen, dann macht man ihnen mit einer Hand den Schnabel auf, mit dem Daumen und schoppt sie. Am leichtesten gehts halt mit Nudeln. Da haben wir Sterznudeln vom Schrot so ganz kleine gemacht und hinein und dann streift mans ihnen übern Hals hinunter in den Magen. Weil schlucken tun sie's ja nimmer. Aber das ist eine Qual, eine furchtbare Quälerei! Das haben wir zweimal am Tag gemacht und höchstens eine Woche lang oder vierzehn Tage. Wir haben das einmal gemacht und ich hab gesagt, ich mach das nimmermehr. Mir hat das Viech so viel erbarmt und sonst hats auch niemand machen wollen und somit wars aus.

So eine richtige Freilandgans aber nur keine gemästete, das ist schon was Gutes.

Grossinger: Und von so einer Gans ist dann alles verwendet worden, vom Darm angefangen. Die hat man aufgeschnitten und mit Salz einmal fest abgeribbelt. Da ist die Schleimhaut eh schon einmal heruntergegangen und gut ausgewässert, und dann ist dazu gekommen das Gänseklein(Innereien). Wir haben das dann gemacht wie ein Reisfleisch. Da sind die Darm dann noch drübergewickelt worden über die Haxeln und die sind dann dazugekommen. Um das haben wir uns immer gerauft.

Hauptsächlich wegen der Federn haben wir die Gänse gehalten.

Grossinger: Wir sind doch vier Dirmdln gewesen und da hat jede dann Tuchenten gekriegt - hauptsächlich nur wegen der Federn.

(Gruppe Bad Großpertholz)

Mahler: Und wenn wer krank g'wen is, is ma recht froh gwesen ,wenn man gefüllte Darm mochen hot kenna. Die alten Leute haben jo überhaupt nie was Frisches g'hobt. Tauben gefüllt, is eh scho gleich nix dran g'wesen, aber das is noch so viel guat g'wesen. A weng a Butter drauf, das hot ein alter Mensch kriegt ,an Salat dazu. Damals hobens eh

net so viel Fleisch g'essen.

Moser: Die jungen Tauben, bevor's wegg'flogen sind, hat ma's scho g'fangt.

Neumeier: Nachher erwischt ma's jo nicht mehr.

Mahler: Das hat ma eh genau wissen müssen. Do sind eh die Kinder immer schon schau'n gangen, wie groß die Tauben schon sind. Das is ein guater G'schmack g'wesen. Die hoben wir g'füllt und a weng a Butter drauf. Des woar guat!

König: Ich hob mit sieben Joahr Lungenentzündung g'hobt, ober ganz stark. Und so viel Fieber hob ich g'habt, daß ich gar nicht da war. Und auf

einmal werd ich munter, steht neben meinem Bett auf einem Sessel ein Zeger (Korb mit Deckel). Waren zwei weiße Tauben drinnen. Do hot in P. oben die alte Rosl, haben wir immer g'sagt, g'wohnt. Und mein Vater war Armenrat von der Gemeinde und wenn sie wos braucht hot, Schuhe oder so wos, hot's zum Vater kommen müssen. Das hot's dann kriegt, vom Armenrat hoben's g'sogt. Und die hot mir die Tauben brocht, als Dank dafür, weil's halt immer Schuhe und G'wand kriegt hot.

(Gruppe Neuhofen)

2.5 Enten

Die haben wir (Kinder) am meisten g'haßt, die Enten

Dorer: Mein Vater hat dann mit die Enten ang'fangt, die haben wir am meisten gehaßt, die Enten. Weil da ham's ihm eingeredet, g'schnittene,

o'brennte (mit heißem Wasser übergossen) Brennesseln fressen's. Jetzt hoben wir immer Brennesseln holen müssen und o'brennen mit heißem Wasser und kochte Fleck (Innereien) habens kriegt.

(Gruppe Ertl)

2.6 Ziegen

Ziegen wurden hauptsächlich wegen der Milch gehalten, aber auch das Fleisch wurde verwertet. Zu den wichtigsten Arbeiten gehörte das richtige Füttern und Melken der Ziegen, sowie das Decken und die Aufzucht der "Kitzeln".

Die Ziegenmilch (Goaßmilch) galt als besonders gesund und wurde häufig getrunken.

Da Kaffee is a viel besser von da Goaßmüch

GL: Und bei der Frau Maurer, wo is do'd Milch herkemma?

Maurer: Wir hob'n a Goaß g'hobt.

Liebherr: Ziegenkäs hobt's net g'mocht?

Maurer: Unterm Krieg hot d'Mutter immer a Goaßbutter g'mocht. Der wor hoit weiß.

Ortmaier: Hot da Dokta g'sogt: "Wos kriagt's denn für Milch? A Goaßmüch? Sind's froh, daß nu net g'storben is." Die hot aufgehörn müss'n mit der Goaßmüch.

Maurer: Bei mir wor's des Gegenteil. Bei mir hot der Doktor damals g'sogt, geben's ihr a Goaßmüch, do hob'n wir nu ka Goaß g'hobt, do hobn wir nu g'wohnt, do heruntern Bader Berg. Ober a Bekannte a Stückl weiter, d'S., hot schon a Goaß



Junges Kitz

g'hobt. Do hoben wir jeden Tag an viertel Liter nur für mich, weil da alte P. (Arzt) g'sogt hat, i soll a Goaßmüch trinken. Und da Tierarzt, wenn der auf Neuhofen kemma is, bei uns Sau impfen, hot er ollweil g'sogt zu mir, host a Goaßmüch? Sog i, jo. Der hot jedesmoi a Glasl Goaßmüch trunken fürm Durst.

Maurer: Is eh g'sund

Kramer: Da Kaffee is a viel besser von da Goaßmüch.

Maurer: Mein Sohn hot, wenn'd Goaß trogen hob'n (trächtig waren), daß wir'd Milch hoamtrog'n hob'n, s'erstemoi hot er g'sogt: host du heut den Kaffee g'wassert?

Liebherr: Die Milch hot an eigenen G'schmack.

Laumer: I glaub das war wie's eing'stallt waren, wenn das recht g'stunken hot..

Maurer: Der Tierarzt und ich sind lang oft auf da Bank g'sessen, do hob'n wir so g'redt', sog i, daß oft a Kuah oder a Goaß oder woaß i ..(die Milch einen unangenehmen Geschmack gehabt hat). Sogt er, do hot net des Viech d'Schuld und a net d'Milch d'Schuld, do hob'n d'Leut d'Schuld. Weil wenn des Euter lang in dem Dreck liegt, zieht des an und dann stinkt's.

(Gruppe Neuhofen)

Und do hob'n wir a Goaß g'hobt, die war so grau mit Hörndln

Maurer: Die hoben wir im Herbst ausg'hängt und grod im Berg drinnat, wo der Rucken is, wo's so owa geht.. So jetzt is spät worn, jo neamd hot d'Goaß g'holt. Nau, jetzt bin i um die Goaß gangen. Eh fuchsteufelswild g'wen, weils neamd hoamtrieben hot. So, jetzt kimm i eini, jetzt steht die hörndlade Goaß mittn, also grod am Roa(Rand), daß owaschaut. Do hot's scho g'schaut ob's wer holt. Und hinter ihr der Mond. I sog euch wos, des Bild hätt' fotografiert g'hört. Des hot net anders herg'schaut, als wenn der Leibhaftige do oben stehen würd'. Finster, der Mond, nur'd Hörndln host g'sehn. Hob i mir denkt, heiliger Gott, wenn i's net wissat, daß unser Goaß is, i rennat davon. Jetzt bin i hoit aufi und hob die Goaß zammg'fangt. Na, des vergiß i net.

(Gruppe Neuhofen)



Die Ziege - hier für Schabernack im Dorfwirtshaus - war die "Kuh" der Kleinhäusler

Mein Vota, der hot d'Goaß ollweil zum Bock trieben

Maurer:... weil d'Mutta in der Arbeit war. Jedenfalls is er amoi fuchsteufelswild hoamkemma, sogt er, jetzt kannst dir dei Goaß selber zum Bock treib'n. Die is eam net weitergangen. Nau, die is liegenblieben, einfach nimmer weitergangen. Jetzt is er zum H. uma, und hot sich do wos ausg'liehen, weil wir jo verwandt worn zam, so a Radltrog (eindrädiger Schubkarren), und do hot er die Goaß aufg'loden. Dann hot er die Goaß hoamg'führt. Sogt er, nie wieder, daß i mit der Goaß zum Bock geh.

Laumer: Mei Schwester, die hot unterm Krieg a poar Goaß g'hobt, die is ollweil alloini ins Zeilinger Häusl, übern Holzplatz beim Rauscher drüber, und is ganz alloini zum Bock gangen.

Maurer: Manche gehn eh recht gern. Amoi hob i oane g'suacht beim Aushängen im Herbst. Es fehlt oa Goaß. Jo wo is die Goaß hinkemma? Wir gehn herum, jo es is koa Goaß do. Nau, jetzt hob i mir denkt, jetzt schaut zum D. die hob'n an Bock g'hobt. Bin i einigangenen. Sog i, Frau D. is unser Goaß do? Jo sogt's, do is heut oani kemma mitsamt der Kett'n. Die muaß wo durchgangen sein. Die is allein zum Bock gangen. Nau, sie hot's zulossen (die Ziege vom Bock befruchten lassen). Sie hot in

Bock auslassen, weil'd Goß jo net weggangen is. Und dann is blicben, bis i's g'suacht hob zum Hoamtreiben.

GL: Hauptsache, man weiß wo man's suchen muß.
Laumer: Des Bock treiben, des war ollweil wos.

2.7 Verwertung der Felle und Häute

Ein Nebenprodukt bei der Tierhaltung waren die Felle und Häute der Tiere, die für Bekleidung verwendet wurden.

Hob ich einen schönen Hut kriegt, einen Velourhut.

Maier: Hasen hob'n wir g'hobt, fünfzehn bis zwanzig Stück. Do hob'n wir ollweil a frisches Fleisch g'habt. Chinchilla, das sind die grauen. Die haben recht ein schönes Fell. Do hob'n wir zehn oder fünfzehn Felle zamg'halten und verarbeiten lassen. Hob ich einen schönen Hut kriegt, einen Velourhut.

Des hob i ollweil tun müß'n. Auf Mitterbach umi.
GL: I hob's dann zum Schluß schon mit'n Auto g'führt, die Goß. Jo, do hot's jo dann eh fost koan Bock mehr geb'n.
(Gruppe Neuhofen)

Moser: Schau, wir hob'n Kitzfelle g'hobt. Wie wir noch Ktzi g'hobt ham, hob'n wir's aufg'hoben auch. Do wor unsere Tochter neun oder zehn Jahre alt, hob ich ihr von den Kitzfellen einen Mantel machen lassen. Do hob'n wir selber gegerbt. Schön aufg'spannt, eing'salzen.....

Mahler: Und mit einem Bimstein hot man das abreiben miassen, die Fleischreste. Wenn's dann schon trocken woar, hot ma's abreiben müssen.

Moser: Jo, das hot ma oft machen müssen. Das Leder is dann schön fest worden. Und so Muff (Handwärmer) hob'n wir auch g'mocht.
(Gruppe Neuhofen)

3. Nutztiere

Die Haltung von Nutztieren wie Schweinen und Kühen war die Grundlage für die Erzeugung einer Reihe wichtiger Lebensgüter.

Die Betreuung dieser Tiere erforderte einen ziem-

lich großen Aufwand. Von der Aufzucht bis zum Schlachten oblag diese Tätigkeit weitgehend den Frauen, den Bäuerinnen und Mägden. sie hatten daher auch eine eigene Beziehung zu den Tieren:

3.1 Beziehung zu den Tieren

Habt ihr Namen g'habt für die Viecher?

Dürauer: Ja, schon a weng

Ensman: Wie's passt hat

Berger: Fuchsl, Scheckerrl

Dürauer: Bauzerl

Almer: So Kosenamen

Berger: Aber net so wie jetzt, a jede is ang'schrieben.

GL: Das war net?

Berger: Na so war's net, san gar net so eing'richt g'wen die Stallungen

Ensman: Früher host die Viecher oiwei ordentlich putz'n miass'n

GL: Das war auch der Stalldim ihre Arbeit, oder?

Cerny: Ja, ja und a sonst mit dem Stall, da haben wir so Kranda g'habt mit an Holzdeckel drauf und die Schaffeln, des hot ois putzt werden miassen.

Auer: Alles reiben miassen in an Samstag. Die eine hot Kiah obputzen miassen, die zweite hot Saustoi auframa miassen..

Almer: Und die dritte hot ausreiben miassen.
(Gruppe Ertl)

Geben's d'Milch net her bei wem andern

GL: Ich denk mir, wenn man so jeden Tag in der Früh und auf'd Nacht g'molken hot, ob jetzt a Kua oder a Goß, irgendwie hot ma a Beziehung zu dem Tier.

Kramer: Hobs immer ich g'molken die Kuah z'erst und do hob i entbunden, jetzt hot's Mutter probiert.
 Laumer: Geben's d'Milch net her bei wem andern.
 Kramer: G'schlogen (ausgeschlagen), daß neamd mehr zuwi gangen is. Dann hot er d'Nochbarn Traudi g'holt. Da Vota hot d'Kuah g'schlogen und d'Kuah hot d'Traudi g'schlogen. Na des wor entsetzlich. Vierzehn Tog hob i nix tuan kenna. Und wie ich s'erste Mal aussigang bin in Stall, na die hot g'schaut, g'hupft is direkt, z'ruckg'schaut auf mi. Waugerl hots g'heißen. "Jo Waugerl wos treibst denn du?" I bin zuwi ganga, mei i sog euch, i bin eh recht matt g'wesen und sie hot eh koa Milch mehr

geben. I hobs ober wieder zu einer Milch brocht. Anstandslos. Die hot so a Freud g'hobt.

GL: Und wenn so ein Viech verkauft werden hot miassen, hot man sich wahrscheinlich auch schwer getrennt?

Kramer: Jo sicher

Laumer: Do hot's dir passieren kenna, daß'd a schlechte Nachred a g'hobt host. Wenn's dann denen keine Milch geben hot.

Kramer: Die hoben wir (ab) liefern miassen, dann hoben wir nimmer g'wißt wo's hinkemma is. (Gruppe Neuhofen)

3.2 Bäuerin sein



Frau Simon
(1961)

Na, na des wor schon wos, früher Bäurin sein:

GL: A Frau hot eigentlich überall anpacken miassen. Dagegen denk ich mir, ein Mann, ob sich der ums Gartel annehmen würd'?

Ott: Ich sag, do können die jungen Bäuerinnen heut gor net reden.

Mahler: A geh, net einmal denken!

Ott: Die können kein Reisbirl hocken (Bund Reisig hacken), die können koa Kuah melken.

Moser: Die sind jo nur mehr Frauen ("Damen") jetzt.

Mahler: Wos is denn g'wen, wenn a Keubi (Kalb) auf d'Welt kommen ist. Überall hot d'Bäuerin her müssen.

König: Des hob i ollweil tan.

Mahler: Bei uns auch ollweil. Höchstens daß'd dann g'sagt host: Jetzt kemmt's außi, jetzt heiß anziehen. (das Kalb aus dem Mutterleib ziehen) Ober z'erst hob ich alles richten miassen.

GL: Ich hab mir gedacht, das hot alles der Mann g'macht.

Mahler: Na, der hot a net Zeit g'hobt, daß er in Stall viel kemma is.

GL: War der Stall auch ihr (Bereich)?

König: Jo freili, melken und das, nur d'Frau.

GL: Füttern, alles d'Frau?

Mahler: So weit's halt gangen is. Hob schon eing'füttert auch.

3.3 Veränderungen

Immer wieder betonen die Erzählerinnen, wie sich der Umgang mit den Tieren auf einem Bauernhof in den letzten Jahren verändert hat. Das Tier wird immer mehr zum Produktlieferant, die Beziehung zwischen Mensch und Tier ist vielfach verloren gegangen:

Früher hoben sie's ablecken lassen von der Kuh

König: Sobald s'Kalb auf'd Welt kommen ist. Die Kuh hot's obg'schleckt, hot alles obg'schleckt und das Kalb is trocken g'wesen dann.

Mahler: Heut das kommt auf die Welt und wird schon einig'schmissen.

Ott: Die Kuh sieht gar nix mehr vom Kalb. Kommt net zuwi und gar nix.

Mahler: Überhaupt net. Und wenn du's einmal nicht ablecken läßt, und das Kalb kriegt selber einmal ein Kalb, die mag wirklich nicht mehr. Da kann passieren, wenn'st ein Kalb zu so einer Kuh gibst, die stößt's weg.

3.4 Kühe

3.4.1 Stier treiben

Nur die großen Bauernhöfe hatten eigene Stiere. Die andern mußten die Kühe zu den Zuchtstieren treiben um sie decken zu lassen (gegen Bezahlung). Das Auslassen des Stiers war eine schwierige und auch nicht ungefährliche Aufgabe, sie wurde oft von den Stallmenschern (Mägden) ausgeführt. Dafür gab's dann ein Trinkgeld, d.h. das Geld welches die leute, die ihre Kuh decken lassen wollten dem Bauern zahlen mußten wurde entweder zur Gänze oder ein Teil davon unter den Mägden aufgeteilt.

GL: Hat jeder Bauer einen Stier g'habt?

Almer: Na

Moser: Höchstens den Mist ausg'führt, wenn recht viel war (hat der Bauer gemacht)

Mahler: Na, na des war schon was früher eine Bäurin sein!

(Gruppe Neuhofen)

GL: Die hat das nicht erfahren und kann das auch nicht weitergeben.

Maier: Die hot keine Mutterliebe mehr.

Ott: Die haut dich dauni(weg) Ich habs einmal probiert.

(Gruppe Neuhofen)

Erbarmt hobens mir, die Viecher

: Wie i hinkemma bin zum Bauern (in Dienst) des vergiß i net, des woar der 1. Jänner. Voll Dreck g'west die Viecher. Derboarmt hobens mir. Sogt da Bauer, so und heute gehst in d'Kircha. sog i, wissen's wos, i tua a Kua woschen und geh net in d'Kircha. Sogt er, kannst a tuan. Jetzt hob i mir's außeg'hängt zum Brunnen her, do hob ich's dann oft obg'waschen. Und dann sind's do amoi schen worden. Wenn i Zeit g'hobt hob, hob i wieder oani g'woschen. Die wom dreckig umadam.

GL: Haben's halt koa Streu g'hobt?

Forsthuber: Schlampig g'west. Überhaupt nix.

Ensman: na, mir ham oiwei..

Berger: ..hast Stier treiben miassen

Cerny: zammtrieben

Almer: Die hob'n nur gewisse Bauern g'habt.

Berger: Mir san oiwei zum Nachbarn, der hat an Zuchtstier g'habt, net ,so an Springstier haben's g'sagt.

Ensman: Mir haben zum Krenn umitrieben

GL: Einen Stier hat net jeder gehabt, hat sich nicht jeder geleistet?

G: Da bei uns, beim G. wenn da wer kemma is, mit oaner Kuh, das hot den Stallmensch g'hört, das Geld.

Berger: Ja, des hast kriagt, des is wahr

Dürauer: Hast ihn ja außelassen miassen, aussitreiben?

Auer: Ja, da hat koa Mannerleut koa G'schäft net g'macht

GL: Das hat alles die Stalldirn g'macht, den Stier ausselassen?

Auer: Ja, ja ,beim X ; da san oft a sieben, acht Nachbarn zamkemma und das Geld haben wieder mir kriegt.

Berger: Trinkgeld hat's geheißten, net.

G: Trinkgeld, ja, da san guate dabei g'wesen und recht magere a.

Ensman: Je nachdem der Stier weh tan hat..

Berger: Ja da hat der Bauer, 15 Schilling oder bis 45 fürs Zulassen verlangt

Auer: Naja, so 10 bis 15 Schilling haben mir oft kriegt, das is teilt worden und das hat den Men-

Auch vom "Kaiblgeld" hat die Stalldirn einen Teil bekommen, es lag also auch in ihrem Interesse , daß die Kälber gut gediehen:

Und wenn man ein Kaibl g'habt hat, das war ein schöner Verdienst?

Cemy: Ja, das hat ma entweder selber behalten...

Auer: Oder aufzogen und danach amoi größer verkauft ,oder du hast es weiterg'füttert.

Ensman: Mein Gott, früher hat mans nach Ertl treiben müssen.

Berger: Und wens halt oans hergeben haben, und du bist stalldirn g'wesen, dann hast halt a guates Trinkgeld kriagt von an Kaiberl



Mostviertel
(um 1920))

schern g'hört ,net.

Berger: Mir haben nach B. trieben, da war i so neugierig, i hab mittreiben miassen, weil neamd Zeit g'habt hat. Hat der Göd (Taufpate) g'sagt: "Miasl, du gehst jetzt amoi eini" ,hab i g'sagt, "warum, i hab ja antreiben miassen?"

Ensman: Mein Gott, neugierig woarst als kleine scho.

Berger: I habs zwar net verstanden, aber zuschaun hätt i mögen. (Gruppe Ertl)

3.4.2 Kälber

Kälber wurden entweder behalten, oder verkauft.

GL: Ah, da hat ma geschaut, daß aus dem Kaibl was...

Berger: Ja, daß a weng was worden is, hast ihm nach oiwei Semmelsuppen nachig'schoben, net, geben miassen, daß a weng schwerer worden san.

Ensman: Oder an anzogenen Woaz (Weizen).

Berger: Na, das gibt's ja heut nimmer, aber dort war's so. Und dann hast a schönes Trinkgeld kriagt für's Kaibl, wens der Vater verkauft hat.

GL: Um die Pflege der Kaiberl und Kühe haben sich eh hauptsächlich die Frauen gekümmert?

Almer: Die Männer schon um die Ochsen und die Stier, die hben bei uns die Männer g'futtert.

GL: Ah, die haben's g'füttert, und die Kühe und

melken habt's ihr machen müssen

Almer: Das haben mir g'macht

Berger: Kaiberl haben a mir, mit die Kiah g'füttert, das ganze Jungvieh.

Almer: Aber d'Schnittling, wie's bei uns war Schnittling hat der Vater oiwei g'habt, sechs oder was hab'n wir g'habt

Berger: a Kuahdirm und an Ochsenknecht haben wir oiwei g'habt, der hats Ochsenvieh.....

Almer: Des hat bei uns der Vater g'macht, der woar der Ochsenknecht

GL: ah, so viel Schnittling hat er sich g'halten?

Almer: Ja

GL: Und die sind dann verkauft worden?

Ensmann: Früher habens ja auf die Ochsen mehr Wert g'legt, als wia auf die Kuah

Cerny: Ja genau, a guate Kuah is net sovü wert g'wen

GL: Ja, wieso, wegen der Arbeitskraft der Ochsen?

Ensmann: Na und wegen dem Handel, da haben stellenweis die Ochsen mehr kriagt als wie a Kuah, daß g'schaut hätten, daß a Milch hätten.

Cerny: Woßt eh, oft is a durch das, das Schnittling g'halten haben, jetzt haben's g'schaut daß die Kuah groß is, weil des dann schwere Kaibeln werden und oft werden das schöne Ochsen.

(Gruppe Ertl)

3.4.3 Verkauf

Bis zum Krieg wurden die meisten Tiere verkauft, Rindfleisch wurde weniger gegessen, eher Schweinefleisch, außerdem konnte man das Fleisch ja nicht so lange aufbewahren. Für die Frauen war es oft ein wenig schmerzlich, Tiere die sie selbst großgezogen hatten wieder herzugeben:

GL: Wie war das denn, wenn man das Kaibl jetzt aufgezogen hat, man hat's täglich gefüttert und so und dann ist's verkauft worden, ist man an dem Vieh nicht gehängt, hat einem das nicht leid getan?

Almer: Ja sicher a weng

Ensmann: Scho a

Almer: Aber es war halt einmal so, daß es wieder verkauft hat werden müssen, man hat wieder Geld braucht

Almer: Alle Jahr ein paar Ochsen, na das is a schönes Geld g'wen, net.

GL: Alle Jahr ein paar Ochsen?

Berger: na da bist eh guat beieinand g'wen, wennst alle Jahr ein paar Ochsen hast gradn(entbehren) kenna. I bin scho oiwei g'hängt an die Ochsen, wenn oa verkauft worden san.

GL: Und so hat ma sich kein Kaibl g'halten, zum Essen?

Almer: Na ,i woäß nix davon.

Cerny: Bis zum Krieg net.

Almer: Da is koa Kaibl abg'stocha worden.

Ensmann: Nachher is des anders worden

GL: Hat ma da überhaupt kein Rindfleisch gegessen, nur wenn eine Kuh krank war, oder wenn mans notgeschlachtet hat

Cerny: Sans zamganga, Fleisch, net so a Not-schlachtung...

Ensmann: A G'friertruhen, nix hat's geben (Gruppe Ertl)

3.4.4 Kranke Tiere

Die Viehdoktor, des san so Bauern g'wen, die sich a bisserl auskennt haben bei die Viecher...

Almer: an einen Tierarzt kann imi net erinnern

Cerny: Na, eh net

GL: Und wenn ein Vieh krank war, wer hat das kurier?

Cerny: Do scho, da hast schon den Tierarzt g'holt

Ensmann: Oja, da habens so Viehdoktoren g'habt, die a weng was kenna haben. Is ja beim Kaiblziagn (Kalb aus der Kuh herausziehen) a so g'wen.

Dürauer: Des san so Bauern g'wen, die sich a bisserl auskennt haben bei die Viecher.

GL: Habts ihr irgendwelche Mitteln kennt, wenn eine Kuh krank war, z.Bsp. ein schwiererts (eitriges Euter), was habens da g'macht?

Cerny: oja an Loahm, an Kren und Essig, lauter Hausmittel halt, so Sachen..

Auer: Schleifstoakot, Vom Schleifstein, was da überblieben is vom Schleifen, der Satz, was da zamkemma is in dem Taschl drin, das haben wir halt oiwei aufs euter aufig'schmiert.

Almer: Oder mit Essig, und Leinöl

Ensmann: Früher hat man's Leinöl vül g'habt.

Cerny: Für die Menschen a, bei Lungenentzündung hat ma viel mit Leinöl eing'schmiert.

(Gruppe Ertl)

3.4.5 Milchwirtschaft

Bevor die Molkereigenossenschaften die Milchverarbeitung und -verteilung übernommen haben, wurden Butter, Rahm und Käse auf dem Bauernhof erzeugt und verkauft, entweder direkt an den Konsumenten, an Geschäfte oder an den Händler.

Früher is ma um viere auf'standen

GL: Und wie dann die Melkmaschinen kemmasan, war des recht a Umstellung?

König: Im 52er Jahr hoben wir's scho kriagt. Wir hoben's scho bald kriagt.

Mahler: Weil do in Anfang hobens jo nu ollweil so g'schimpft über d'Melkmaschin. Euterentzündung kriagen die Vicha und so Sachen.

König: Danach hot's hoit a net auf'passt

GL: Is des schon so, wie man noch mit der Hand g'molken hat, daß weniger Krankheiten g'habt haben?

Neumaier: D'Kiah hoben net so vü Milch geben (früher), die worn net so hochgezüchtet.

Mahler: Bei einer Euterentzündung bist scho schneller draufkemma wenna's mit der Hand g'molken hast. Gegen jetzt, do wird's ang'hängt na und woßt das jo net.

König: Dort hot ma jo dreimal g'molken.

Moser: Z'Mittag auch.

König: Statt'n Kaiberl wenna's vollmöchat (höchste Milchleistung) woarn, hot ma z'Mittag a g'molken. So wos gibt's doch heit nimmer.

Mahler: Jo warum denn, weils in da Früh net aufstehn brauchen so bald. Wenna's T so bald aufg'standen bist wie mir aufg'standen san, müssa'tens a z'Mittag melken. Und auf d'Nocht sind wir um sechse fast no nia in Stall kemma. Heut is des anders einteilt. Jetzt geht es sich auf zwöf Stund aus, do geht's jo no.

Maier: Früher is ma um viere aufg'standen.

König: Najo, do hättens die Kiah net ausg'halten bis um siebene auf d'Nocht.

Ott: Kälber a net, hättest jo net mocha kenna.

(Gruppe Neuhofen)

3.4.6 Milchprodukte:

Aus der Milch wurden Butter, Topfen, Rahm, Käse,

und besonders in der Gegend um Waidhofen Schafskäse erzeugt.

Welche Lebensmittel sind zu Hause hergestellt worden, was ist da alles produziert worden?

Binder: Ja Butter g'rührt, dann hot's oiwei so an Kiahkas geben, da is der Topfen kocht worden, so lang kocht bis er zäh worden is der Käs, da hat man dann a bisserl a Butter dazugeben und a bißl an G'schmack.

GL: Was is ein G'schmack, Salz und Pfaffer?

Binder: Ja solche Sachen halt, a bißl a G#würz eini, das war der Kiahkas.

GL: Ja, war das anders als der RTopfen heut?

Binder: Ja das war anders, ist ja kocht worden, der Topfen, bis er ganz zäh worden is, zach haben wir g'sagt. Den haben wir am Herd hing'stellt und da haben wir oiwei rühren miassen, daß er sich net anbrennt hat. Und wenn er die richtige Feste g'habt hat, daunig'stellt und auskühlen lassen und dann hat man ihn ewssen können. So Oberschneiden, wie's heut von an Käs obschneiden.

GL: so fest is der worden?

Binder: So fest worden, ja, den haben wir oft g'macht

GL: Und der woar rein aus Kuhmilch?

Binder: Rein aus Kuhmilch, praktisch aus Magermilch, die Milch zerst obadraht, die saure Milch hot ma jo von der oberdrahten g'macht, weil die andere hot ma jo ollas verkaufen miassen, Butter und wos a weng woar, net.

GL: Und die Eltern haben das nach Waidhofen verkauft?

Binder: Jo, bis nach Waidhofen, hab i oft gehn miassen nach Waidhofen mit'm Butter, da hab i mi so viel gefürchtet, da in den Urgraben auss. Ja weil da waren früher so viel Mühlen und Holz is ganz zuweganga und da hab i mi g'fürchtet. Und auf Ybbsitz hab i a oft gehn miassen.

GL: Das war schon ein weiter Weg, wieviel Stunden sind Sie da gegangen?

Binder: Na, i bin immer recht g'rennt, daß i mi net so lang fürchten muß. Aber anderthalb Stunden hat ma auf Ybbsitz scho gehn miassen, auf Waidhofen a, oder zwoa Stund, oamal in der Wochen.

GL: Und was haben sie da alles verkauft?

Binder: Eier, Butter und an Topfen, net, sonst eh

nix, da haben wir unsre Kundschaften g'habt, bei an Bäcker, Kleingärtner, Greißler. Da haben wir's hinbracht.

(Gruppe Ybbsitz)

Alle Mittwoch kommen die Käfer vom Hummelberg

Maurer: Ich war noch ein kleines Dirndel, do sind immer zwei so kleine Leuteln kommen. Ihr müßt es eh kennt hoben. Käferleut, Käferleut vom Hummelberg hobens g'heißen. Die hoben immer Eier und Butter, alles hobens brocht. Sind jede Woche einmal kemma und denen hoben wir des obkauft. Und do hob ich Aufgab g'mocht. Vom Mittwoch sollten wir schreiben irgendeinen Satz. Und mein Vater sagt: "Weißt was'd schreibst? Alle Mittwoch kommen die Käfer vom Hummelberg" Und ich hobs wirklich g'schrieben. Und akurat komm ich zum Vorlesen. Hob ich g'lesen: "Alle Mittwoch kommen die Käfer vom Hummelberg" Sogt der Lehrer: Was heißt Käfer und was heißt Hummelberg? Sog i, des sind zwei kleine Leut mit Butter und Eier und dort wo's wohnen des heißt holt Hummelberg. Aber g'locht hat ollas.

Da Buttermann

König: Do is ein Mann kemma von Wien, da Buttermann hoben wir immer g'sogt, der hot so viereckige Kisten g'hobt do hot er die Butterstriezel eini. Dann ist er nach Kröllendorf zum Zug ganga und ist nach Wien g'fahren. Bevor wir zum Milch liefern ang'fangen hoben war des.

Neumaier: Wir haben zerst nur Rahm g'liefert an die Molkerei.

König: Na, des hoben wir net g'macht. D'Wocha zwoamal haben wir Butter g'rührt. Wie wir dann den Strom kriegt hoben (1924) hot da Vota dann an Riemen und Motor herg'richt, dann hoben wir elektrisch Butter g'rührt.

Das Butterschmalz haben wir dem Konsum g'liefert

Ortmaier: Ein Kilo Butter hat damals 2.60 kost, der Liter Milch 21 Groschen. Do haben wir ein paar Küh g'habt. Die Butter haben wir dem Förster

bracht, der hat keine Wirtschaft g'habt, der hat 2.60 S zahlt. Und die andere Butter haben wir zerlassen auf ein Butterschmalz und das haben wir dem Konsum geliefert. Da haben wir was kriegt zum Leben. Da haben wir d'Winterfossung kriegt, von Oktober bis Mai, die hat ausgemacht 500 Schilling und da Vota hot 45 Schilling im Monat verdient. Und die Kuh hot ollweil grad ge langt für die Winterfassung.

Nur so ein Striezerl, das hat für uns g'hört

Laumer: Wir haben eine Kuh gehabt. Am ganzen Haagberg habens überall eine oder zwei Küh g'habt. Und da haben wir noch Butter verkauft. Nur so ein kleines Striezerl hat für uns g'hört.

(Gruppe Neuhofen)

Wiesbacher: Butter 'rührt hama im 45er Jahr nach dem Krieg, wie die Russen gekommen sind, weil da is ja alles zambrochen, da hama unsere Milch daheim g'habt, niemand hat die Milch geholt vom Haus, des hat sich alles aufgehört wie die Russen gekommen sind. Jetzt hama selbst zum Butter rühren ang'fangt, net, a Butterfassl hama eh no g'habt, des hama heut no. Da hama als Kind oft Butter rühren mssen und blehrt (geheult) hama oft, wenns net zamganga is. Langwierig wars halt, oiwei stehen und umdrahn und des hot ma am Klang scho kennt, jetzt wirts dann bald. Jo und da war ein Entlüftungstoppel und da hama oft ein wenig aufgemacht, da ist dann ein wenig Gas aussa kemma und dann hat mas wieder umdraht. Dann wie's dann zamgangen ist, do hats dann eh scho richtig plätschert und plumpst, wie die Klumpen oiweil obig'fallen sind. Fertig g'macht hats dann oiweil d'Mutter, des ausbuttern, zamrichten und waschen, des hot d'Mutter g'macht.

(Gruppe St. Georgen)

Konservierung der Butter

GL: Das ist gleich meine nächste Frage, wo ist denn das alles aufbewahrt worden, einen Kühschrank hats ja nicht gegeben?

Daner:ins kalte Wasser g'stellt

Cadek: Wir haben ein Tongefäß gehabt, da ist der Butterstriezel drinnen gewesen, mit einem Tondeckel drauf.

Bader: Ja und rundherum Wasser, so ist's im Keller gestanden

Cadek: Und die Bäurin ist gekommen mit die Krenblätter eingewickelt (die Butter)
(Gruppe Waidhofen)

Daß er schön frisch bleibt

GL: Und sie haben erwähnt, daß sie den Butterstriezel in Burgunderblatteln eingewickelt haben, habens das früher oft gemacht?

Berger: Ja, wenn's am Markt gegangen sind

GL: Hats da noch kein Butterpapier gegeben?

Almer: Na, da hast es eingewickelt (in Rübenblätter) wenn'st am Markt gegangen bist, ist oft so warm gewesen, so heiß, und da is schön feucht blieben.

Die Milchversorgung in der Stadt

GL: Wie war die Milchversorgung in der Stadt?

Bauer: Ich weiß, daß wir von an Bauer die Milch kriegt haben.

Daner: Mit an Esel hat er die Milch ausgeführt, da hat er so einen Wagen gehabt und da ist er seine Runden gefahren.

Dorer: Also ich erinnere mich, wir haben die Milch selbst vom Bauern geholt, und dann da war ich vielleicht sieben, acht Jahre, dann ist eine Molkekeri, als eine Art Ablieferungsstelle gekommen. Die haben, das sehe ich heute noch vor mir, eine Art Milchabkühler gehabt. Da war so ein Ding aufgestellt, wie eine Wand, da ist die Milch hineingeschüttet worden und beim Runterrinnen abgekühlt. Da haben wir dann dort immer die Milch geholt.

GL: Thea, Rama, sowas hat es nicht gegeben?

Cadek: Oja

Bauer: Magerine ist schon auf gekommen damals (1920,30)

Dorer: Speisemargarine

Cadek: Unikum, ja sehr richtig!

Dorer: Oder Butter, ich erinnere mich noch wie ich im Geschäft war, Mitte der dreißiger Jahre, an eine packetierte Butter, das war diese Teebutter, wenn da einmal einer ein Achtel gekauft hat, das war schon was, ein Viertel hats gar nicht gegeben. Wir haben so fünf Kilo Striezel gehabt (im Geschäft) und die Leut haben fünf Deka Butter gekauft für den Samstag Abend oder für den Sonntag

GL: Ja was war der Durchschnittsverbrauch an Butter?

Dorer: Gar net viel, ganz wenig nur.

Cadek: Es ist ein Schweinefett auch dagewesen, Marmelade und Butterschmalz.

Bader: Am wenigsten ist Butter verbraucht worden, mehr ist Schmalz verbraucht worden.
(Gruppe Waidhofen)

Margarine „Marke Unicum“ und Margarine „Marke Kleeblatt“

11

wurden bei der „Internationalen Kochkunst-Ausstellung Wien 1906“ mit der höchsten Auszeichnung, dem Ehrendiplom u. der goldenen Medaille, prämiert, und beide vorgenannten Marken in der Musterküche obiger Ausstellung, während der ganzen Dauer derselben, ausschließlich zur Bereitung der dortselbst hergestellten Speisen verwendet.

Man verlange in jedem besseren Geschäfte ausdrücklich „Margarine Unicum oder Kleeblatt aus den Vereinigten Margarine- und Butterfabriken“.

Man schreibt uns:

Seit Wochen werden in der unter meiner Leitung stehenden Koch- und Wirtschaftsschule die Erzeugnisse der

Vereinigten Margarine- und Butterfabriken
14 XIV. Dielenbachgasse 59

verwendet.

Die Erfahrung, die ich während dieser Zeit gemacht habe, veranlaßt mich, öffentlich zu erklären, daß speziell die

Marke „UNICUM“

ein vollkommenen Ersatz für die feinste Naturbutter beim Kochen, Backen und Braten bietet. Ferner stellt sich der Einkaufspreis im Vergleich zur Naturbutter beinahe um die Hälfte billiger.

Jede Hausfrau, die auf Hygiene und Oekonomie in ihrer Wirtschaft bedacht ist, kann sich durch eine einzige Probe von der Wahrheit meiner Behauptung überzeugen.

ANNA POHL, Kochschule der Frauenvereinigung für soziale Hilfstätigkeit.

Man achte genau auf die obige Markenbezeichnung und schütze sich vor minderwertigen Nachahmungen!!

Aehnliche Atteste liegen uns noch Hunderte vor!!

Aus: "Gute Küche" - Neuestes Kochbuch (Wien 1906)

Bei der Fabrik, da ist ein Geschäft gewesen, wo er's hingetragen hat

Kramer: Die Eltern haben ein Häusel baut in H. Und da haben wir eine Kuh gehabt und zwei Goaß (Ziegen) Die Goaßmilch haben wir selber verbraucht und von der Kuhmilch haben wir Butter gerührt. Jeden Sonntag ist der Vater dann auf Ulmerfeld mit einem Butter zum Verkaufen. Bei der Fabrik da ist ein Geschäft gewesen, wo er's hintragen hat. Und Sau gefüttert haben wir mit der Goaßmilch.

Maurer: Unterm Krieg hat d'Mutter immer eine Ziegenbutter gemacht. Die war weiß.

(Gruppe Neuhofen)

Von der Buttermilch haben wir einen Schotten gemacht (Käse)

Ortmaier: Die Buttermilch host zamgehalten bis sie sauer worden ist. Hast jeden Tag umrühren müssen. Dann ahst einen Kessel gehabt, einen großen, da hast so lang rühren müssen, zwei Stunden, bis das gesotten hat. Das ist kocht worden und dann ist der Satz unten blieben. Der ist in ein großes Fassel, wie dei Krautfässer san hineingekommen, und dann hast ihn jeden Tag kneten müssen.

3.5 Schweine

Bäuerliche Haushalte waren Selbstversorger in fast allen Bereichen der Lebensmittelherstellung. Ein Produkt zu kaufen, das man selber herstellen konnte, wäre ein Luxus gewesen. War doch oftmals auch nicht das Geld vorhanden für solche Art von Einkäufen.

Und so lieferte das Schwein nicht nur das für die Ernährung wichtige Fleisch, sondern war auch ein wichtiger Fettlieferant. Ein möglichst großes, fettes Schwein abzusteichen, war der Stolz jeder Bäuerin, und ein Zeichen für gutes Wirtschaften.

Es waren nicht zuletzt die Dorfbewohner, die darauf achteten, ob in einem Anwesen gut gewirtschaftet wurde, mit dem Selbsterzeugten auch das Auslangen gefunden werden konnte. Wer zukaufen mußte setzte sich dem Gerede der Leute aus.

Der ist dann bröselig geworden. Und das ist im Winter (eine Art) der Topfen gewesen, bei den Bauern. Is guat! Host ollweil a Schottensuppen kriagt. Host a Schottentatschkerl machen können. Do host den Topfen genommen, ein Mehl und ein Ei dazu, salzen und im Fett dann herausbacken.

(Gruppe Neuhofen)

Die Butterbäuerin hat uns auch den Schafkäse bracht

GL: Wie hats bei ihnen mit dem Schafkäse ausgeschaut, wir leben ja in einer richtigen Schafkäsgegend? (um Waidhofen)

Daner: Von Ostern bis zur Sonnenwende, dann hats ja keinen mehr gegeben.

GL: Übern Sommer nicht?

Cadek: Na, weil er nimmer so guat war.

GL: Und den hat die Bäuerin gebracht mit der Butter und den Eiern?

Bauer: Topfen auch, auch in so grünen Blättern war das eingewickelt

Cadek: Wir haben eine extra Rahmbäuerin gehabt und eine extra Butterbäuerin und die Butterbäuerin, die hat uns auch den Schafkäse gebracht.

(Gruppe Waidhofen)

D'Hauptsoch, wenn's recht viel Fett hoben

Mahler: Und überhaupt hot man so g'ringe Sau früher net obg'stochen.

Moser: Hättest jo kein Schmalz g'hobt.

Mahler: Hätt sich jo niemand was kaufen können.

Maier: Die Zuchtsau (Mutterschwein), sobald sie nimmer zum Zualossn (befruchten) g'wen sind, hoben wir's schneiden lassen, daß mehr ziegeln (Fett ansetzen). Die sind recht schön worden, recht fett.

König: Auf der Wampe (Wamme, Bauch) hoben sie's g'schnitten, d'Eierstöck, daß sie nicht mehr brünftig wird.

Mahler: Weil so eine Zuchtsau, wenn die brünftig ist, die frißt nichts. (umgangssprachlich: "Wenn sie bärt" von Saubär = Eber abgeleitet)

Moser: Do werden's zaundürr. Und wenn'st wirk-

lich einmal eine Margarine kauft host, das war schon was (Großartiges)!

Ott: Und host im G'schäft eine Margarine kauft, Hoben's g'sogt "Die müssen sich gor was kaufen!" Do hätten wir uns doch so viel g'schämt, wirklich wahr.

Mahler: Daß sie sich selber net einmal so viel erwirtschaften können, was sie brauchen.

König: Ich kann mich gut erinnern, als Kind, hoben's immer g'sogt, beim..., die müssen alle Jahre Schmalz kaufen.

Mahler: Do hätten wir uns doch g'schämt.

Gl: Daß man sich's nicht einteilen kann?

König: Oder daß so schlecht g'wirtschaft hoben.

Geheiratet wurde nicht nur der Mann oder die Frau, sondern auch der Hof. Der Wert eines Anwesens, seine Wirtschaftlichkeit drückte sich auch im Vorhandensein von viel Fleisch, Fett, Schnaps oder Most aus.

Des hot zählt, d'Schmalzhäf'n

Maier: Do is einmal eine schau'n gangen, so a Junge. Und die hoben's hoit überall hinschauen lassen. So viel Sachen sind do, Fleisch und so viel Schmalzhäfen kommen is, jetzt hot sie d'Hälfte mit Wasser voll g'hobt und übersi (obenauf) is s'Schmalz drauf g'wen.

Mahler: Wenn's g'heiratet hob'n, hoben's auch noch ein Häf'n voll Schmalz kriegt. Maier: Des zählt d'Schmalzhäf'n.

Ott: Des d'Mostfassln bei einem Mosthaus.

Mahler: "A Mosthaus, a guats Haus". (alter Sruch) Und die ein gutes Wagenzeug (Wägen) g'hobt hoben, was des auch g'wen is! (was das wert war) (Gruppe Neuhofen)

Steinhofer: Ja wir haben ja auch Schweine g'habt, so ein oder zwei, ja und im Krieg hat man ja das verstecken müssen. Ja und da hat's g'heissen wannst a Schwein hast, dann nur eines das ist dann weggholt worden und dann groß aufgeteilt worden. Ja und jetzt haben wir auch oft zwei und drei g'habt, jetzt ist für uns oft auch was blieben. Im Krieg hat man es halt im finstern abstechen müssen, eben für den Eigenverbrauch, wir haben selber Blutwurst gemacht, das Blut hat gerührt werden müssen, wenn ich dran denk wird mir heut noch

schlecht. Mich haben sie eh nicht dazulassen, weil ich bin umgefallen.

GL: Hat das die Mutter gemacht?

Steinhofer: Das hat die Großmutter g'macht, meine Mutter die war schon im Krieg Ja, es ist Blutwurst g'macht worden, es ist Leberwurst g'macht worden, es ist gesurt und geselcht worden. Wir haben eine eigene Slech im Keller g'habt, das war so ein richtiger abgeschlossener Raum im Keller. Ja und ich muß sagen, es ist auch sehr viel konserviert worden.

Es hat auch das gegeben, ich weis zwar nicht wie sie diese Dosen zugemacht haben, irgendwie haben sie diese Dosen verschlossen und dann sind die verschlossenen Dosen gekocht worden. Also haltbar gemacht worden.

GL: Was ist darin haltbar gemacht worden?

Steinhofer: Ja, Schweinsbraten zum Beispiel, schon angebraten und mit Fett übergossen und dann mit irgendeiner Maschine ich weis nicht mehr wie das ausgeschaut hat, ist diese Dose verschlossen worden und gekocht worden. In einem Kessel gekocht worden und diese Dosen, die was rauslassen haben, sind wieder aufgemacht worden und neu verschlossen worden. Ich weis nicht wo die diese Dosen her'habt haben ja und sehr viel ist halt eingerext worden.

(Gruppe Amstetten)

Da hast ja net für'n Fleischhauer die Sau g'füttert

Cerny: Ja, weil das is so g'wen bei uns, daß ja alle dohoam san. Außer d'Berta und d'Miasl, aber drei Menscha san mir dahoam g'wen. Eine is im Stoi zuständig g'wen und d'Resl is der Knecht g'wen, die is oiwei gleich mit'm David in der Früh mitgan-ga zum Kiahfüttern oder was. Und d'Hedwig die is hoit, die hat Saug'fuatter und der Mutter drin g'hoifn, wieder Kessel ang'füllt oder was oft g'wen is.

GL: Die hat drinnen ihr Arbeit g'habt?

Cerny: Ja die hat drinnen noch helfen miaßn, Sau-fuatter herichten und des.

Ennsman: Früher hat man ja ganz anders Saug'fuatter.

Almer: Ja und danach hast wieder außimießn.

Cerny: Freihlich alle außi, nur zu die Malzeitn is

des g'west.

Almer: Da habn alle wieder draußt am Feld g'darbit.

Cerny: Da hast ja net füm Fleischhacker d'Sau g'fuattert, heut is des alles nimmer, brauchst koan Erdäpfelsterz machn, is alles o'kemma. Und Blekkan schneidn, mit'm Blekkanstock.

Almer: Woaßt mit an Fuatterstock, mit so an großen Messer. Das san die Burgunderblekkan g'wen, die mir da so z'sammg'schnittn habn. O'brochen im Garten, und dann z'sammg'schnittn. Oft san's o'brennt wordn, a weng a Saumehl drunter.

Ennsman: Oder Hafermehl, was halt g'habt hat, weil Brechert hat's ja ah noch koans gebn, net.

Almer: Ja Hafermehl hat's gebn, was ih mith erinnern kann, Haferkleibn.

Ennsman: Aber vom Troad, das is alles g'mahln word, für d'Leut, für's Brot.

(Gruppe Ertl)

3.5.2 Fleischverarbeitung

Mahler: Die Blunzn. Wenn's so viel Sau obg'stochn hoben in die großen Häuser, sind jo die Blunzn überhaupt net obg'rissen den hanzn Winter. Hoben's ollweil g'sogt "Blunzn und Sauhaxn hoben mi vertrieben, sonst wär i beim Z. nu länger bliebn"

Moser Hob i schon einmoi g'heart.

Mahler: Is jo olle 14 Tog obg'stocha wordn.

Moser Worn jo do so viel Leut.

Neumaier: In ganzn Summer meaßn's gnua hobn Fleisch.

König: So viel Geselchtes habens braucht und dafür sind halt soviel Sauhaxen und Blunzen gewesen

Mahler: Und hat alles verwendet werden müssen, ka Schwarte, nix is überblieben

König: Und im Winter habens doch ollweil d'Suppen g'habt, die Darmsuppen.

Moser Darm auch gekocht und in Essig eini

Neumaier: Is a guate Suppen gewesen

Mahler: Jetzt essat's neamd mehr

Konservierung

GL: Wie man das Fleisch und alles haltbar ge-

macht?

Wiesbacher: No, hauptsächlich g'söcht und vom Bratl ins Fett, des woas i ganz sötn daß des d'Muata g'mocht hot. Amoi do woa nochn Krieag a Saukrankheit, wia hot des g'hoaßn, do hama oille Sau hergebn müassn.

GL: Schweinepest?

Wiesbacher: Jo und do hama oille Sau hergebn müassn. No und do hama hoit g'sch g'schwind a poa g'sunde obgstochn. No und ihne Tiefkühltrucha und a Schübe Leut'is g'wesn, hot hoit d'Muata a Bratl brotn und dann in Schmoiz eingoßn.

GL: Schweineschmalz darübergegoßen und das hat gehalten?

Wiesbacher: Jo des hot g'hoitn, wia lang, des woas is net. Oba es hot sicher längere Zeit g'hoitn. Jo und im Winter, des woas i a nu, stott da Tiefkühltrucha, do hamas in Droatkostn g'hängt, wos schön g'hoit woa, daß es g'from hot.

GL: Wenn es aufgedaut war, hat man es dann schnell essen müssen?

Wiesbacher: Jo, oder zumindest bis nächsten Sonntag hot's g'hoitn. Grammel, olles is richtig verwertet worden.

GL: Man hat eigentlich alles vom Schwein verwertet

Wiesbacher: Jo, olles, nur Darm ham mia net gëssn. Darmsuppn ham mia niea g'hobt.

GL: Die Flecksuppe, die ist vom Magen gewesen, hat man das bei euch auch gegessen?

Wiesbacher: Na, do hot's höchstens an g'füllten Saumagn gebn bei uns.

GL: Womit ist der gefüllt worden?

Wiesbacher: Jo mit ana Semmelfülle woa des, jo wias d'Muata g'mocht hot, und dann kocht und aufg'schnittn und in Bratlfett einiglegt. So kann i mich erinnern, daß mia des so gëssn ham.

GL: Das Kuheuter hat man ja auch gegessen

Wiesbacher: Jo, do hama amoi a Kuah g'schlogn, unser Muata woa do recht tüchtig, wos de eindosnd hot und eingrexnt und einkocht hot. Do hama a Kuah g'schlogn, eh untern Krieag und de is' eh beschaut wordn, net schworz. Do woaß is a nu, daß ma do vom Kuaheuter Schnitzl g'hobt ham. Wos i mi nu erinnern kann, b'sonders woas net, oba gëssn hamas a. (Gruppe St. Georgen)

TEXTILARBEIT

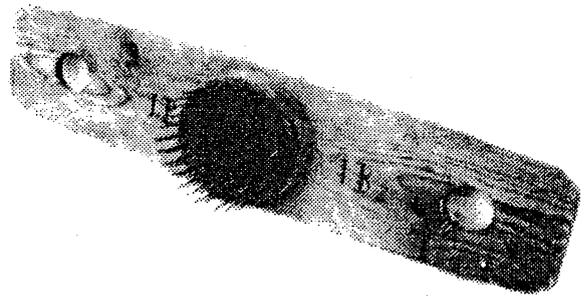
1. Flachs-anbau und -verarbeitung

Flachs und Schafwolle bildeten einst die Rohstoffgrundlage für die Weberei im Waldviertel. Da Flachs für sein Gedeihen keinen besonders guten Boden beansprucht, rauhes, feuchtes Klima verträgt war er im nördlichen Waldviertel weit verbreitet. Der überwiegende Teil der Kleidung und Wäsche bestand aus dem daraus gewonnenen Leinen - Unter- und Oberkleidung ebenso wie Tisch- und Bettwäsche, Saattücher, Säcke usw. Seit dem 18. Jahrhundert büßte Flachs seinen Rang zugunsten Baumwolle, die nun importiert wurde, immer mehr ein, der Flachs-anbau spielte für eine industrielle Produktion immer weniger Rolle. Baumwolle bedurfte keiner annähernd so aufwendigen Vorarbeiten wie Flachs um versponnen zu werden, Spinnmaschinen für Flachs waren wesentlich kostspieliger als solche für Baumwolle. Hatte Flachs also jene Bedeutung aus der Zeit der Hausweber im 20. Jahrhundert längst verloren, wurde er doch für die Selbstversorgung bis in die Nachkriegszeit (des 2. Weltkrieges) angebaut, im Haus bearbeitet und versponnen und zu den wenigen Webern gebracht, die ihn noch auf Handwebstühlen verwebten. Er war in Notzeiten eines der wesentlichen Lebensgüter dessen Eigenerzeugung ein wenn auch geringes Maß an Unabhängigkeit - wie Selbstversorgung überhaupt - gewährleistete und gegebenenfalls als Tauschmittel eingesetzt werden konnte.

"Hoararbeit" war, wie auch Frau Grossinger erzählte, Frauenarbeit. Schon die Aussaat wurde bei ihnen zu Hause von Frauen erledigt, damit die Männer nicht aufgehalten waren. Was händisch war, war zum Großteil Frauenarbeit - das Jäten, "eine scheußliche Arbeit", ebenso wie die Veredelung bis zum fertigen Garn.

"Im März ist es auch an der Zeit, Flachs und Hanf zu säen... Wie aber Lein gesät, von Unkraut frei gehalten, gerauft und geriffelt wird, wie die Rüste vorzunehmen ist, wie Flachs gewaschen und nach dem Trocknen gedroschen, gebrochen, geschwungen, gehechelt, gesponnen, gewickelt, eingepackt

und auf Darren aufbewahrt wird, brauche ich nicht zu erklären, weil die Frauen klug genug sind und das wissen.- So können sie Bettlaken, Bord- und Handtücher, Hemdem, Unterkleider und andere Notwendige machen." (Sieder, S. 91)
Flachsarbeit hatte sich entsprechend der allgemei-



An der "Hoarhechel" wurden die Fasern abgezogen

Aus: Katalog Mostviertler Bauernmuseum (31)

nen Veränderungen in Arbeitsorganisation und -techniken ebenfalls gewandelt. Beispielsweise erzählen Frauen nichts mehr über verschiedene Bräuche, Aberglauben oder alte Weisheiten rund um den Flachs. So sollte er bis zunehmendem Mond gesät werden, lange Eiszapfen im Winter versprachen einen schönen, langen Flachs, ebenso wenn im Fasching das Haar der Mädchen und Frauen beim Tanz flog. In die Flachsfelder wurden geweihte Birkenzweige gesteckt um die Wuchshöhe vorzugeben und um eine gute Ernte zu erbitten oder um Böses fernzuhalten. War Flachsarbeit früher durch eigene "Hoarstuben", in denen das Stroh von mehreren Frauen gedörnt und gebrochen wurde, eine Gemeinschaftsarbeit, verlor sie mit dem Verschwinden dieser auch den Gemeinschaftscharakter und damit jenen geselligen Anteil der dieser mühsamen Tätigkeit noch einen gewissen Reiz verliehen haben mag.

Frau Aloisia Grossinger, geboren 1926 "in der

Scheiben" (Ort bei Bad Großpertholz) wuchs dort mit ihren fünf jüngeren Geschwistern auf. Der Vater war Sägewerksarbeiter, die Mutter führte neben dem Haushalt eine kleine Landwirtschaft. Frau Grossinger mußte schon früh zu Hause mithelfen und unterstützte die Mutter nicht nur bei der Kinderbetreuung und im Haushalt sondern auch bei außerhäuslichen Tätigkeiten. Über den Flachs-anbau auf den elterlichen Feldern hat sie uns ausführlich erzählt. Wir wollen ihre Erzählungen auch so detailliert wiedergeben um vor Augen zu führen wie aufwendig die "Hoararbeit" war.

Das war sowieso nur eine Weiberarbeit

Grossinger: Daheim haben wir den Flachs noch angebaut. Meine Eltern haben erst im 45er Jahr die Wirtschaft übernommen von meinen Großeltern. Der Bruder von meinem Vater, der das Haus übernehmen hätte sollen, ist gefallen, jetzt hat's dann mein Vater übernommen. Von 45 bis 50 in den Jahren haben wir noch Flachs angebaut und auch versponnen, alles noch fix und fertig gemacht.

GL: Wo hat man den Flachs angebaut, hat da ein bestimmter Boden sein müssen?

Grossinger: Ja, möglichst unkrautfrei. Hat man müssen schauen, daß nicht im Vorjahr weißgottweller Unkrauthaufen dort gestanden ist, von dem der Samen abgefallen ist, sonst hat man ihn ja nicht sauber gebracht. Die Pflege war ja sehr heikel, er hat ja gejätet werden müssen. Das Unkraut hätt sich ganz einfach nicht weggeputzt, da hättst in den Fäden dann die harten Stengel vom Unkraut drin gehabt. Hast du's beim Spinnen erst herauszupfen müssen. Der Hoar ist ja praktisch nur die innere Markstelle von den Stengeln, das Äußere muß ja weg. Und das ist ja die Arbeit, die ganze, die dran hängt! Drum sind ja so viele Arbeitsgänge.

GL: Erzählen Sie uns einmal über den Anbau?

Grossinger: Das waren ja Leinsamen, nicht! Das ist der Samen, den hat man mit der Handso hingesät.

GL: Haben das die Frauen gemacht oder die Männer?

Grossinger: Das war eine Weiberarbeit. Die ganze Flachsarbeit war eine totale Frauenarbeit. Den hat man hingesät mit der Hand, schön verteilt und mit einem Rechen dann eingepackt, auf so Ackerln,

daß man in der Seite dazu hat können, links und rechts zum Jäten. Wie ein Beet hat das ausgeschaut.

GL: Ich hab immer gedacht, das Säen ist Männerarbeit?

Grossinger: Das war bei uns nicht so. Säen war bei uns überhaupt eine Frauenarbeit, auch das Korn. Das haben bei uns fast nur die Frauen gemacht.

GL: Hängt das vielleicht damit zusammen, daß da heroben so viel Nebenerwerbslandwirtschaft war, die von den Frauen geführt wurde, während die Männer in der Arbeit waren?

Grossinger: Nein, das weniger. Aber die Männer sind mit den Rössern oder Ochsen gefahren und damit die halt nicht aufgehalten sind, hat die Frau den Samen ausgesät. Was händisch war, war zum Großteil Frauenarbeit. Ich hab wenig Männer gekannt, die auch den Samen niedergesät haben. Das war Frauenarbeit. Er hat schön dick gesät werden müssen, daß möglichst wenig Zwischenraum war je mehr Zwischenraum war umso mehr Unkraut hat sich entwickeln können -, damit alles im Dunkeln war. Wenn er dann einmal so ein Länge gehabt hat von 10-15 Zentimeter, dann haben wir ihn schon einmal jäten müssen und aufpassen, daß wir dort, wo's Unkraut war, den Flachs nicht gelockert haben. Das ist zweimal passiert, nach einer Zeit noch einmal. Das war eine scheußliche Arbeit, das kann ich Ihnen sagen! Na, das waren aber natürlich keine solchen Flächen. Es hat sich das ein jeder im Rahmen gemacht, wie er's halt gebraucht hat. Aber manche haben schon ganz schön große Fleck angebaut. Ich kann mich erinnern, unsere Nachbarin, die ist meistens mit dem Regenschirm drin gesessen, die hat immer gejätet, wenn es geregnet hat, weil da sind am wenigsten Mücken drin gewesen. Die Mücken haben sich da immer aufgehalten in den Stauden, die haben sie halb gefressen bei dem Jäten. Also gejätet hat man sowieso nur bei trübem Wetter. Weil man hat ja den Flachs beim Jäten doch ein bißl zur Seite drücken müssen, damit man dazugekommen ist, und so ist er ja hinternach gleich wieder aufgestanden. Wenn die Sonne draufgescheint hat und man hat ihn gelockert bei den Wurzeln, da wär er gleich umgefallen. Das waren so Beete, aber so lang halt wie ein Feld. Damit man von einem Steig links und rechts dazu hat können, so einen Meter ungefähr. Das ist schon so geackert

worden. Dann ist das abgereicht worden mit einem Rechen und Samen drein gestreut. Bei uns war alles so in Streifen angebaut. Wer mehr gehabt hat, da sind dann mehr Frauen beim Jäten dabei gesessen, das hätt ja eine nicht machen können. Bis er halt im Herbst reif war. Dann hat man ihn müssen ausreissen. Da hat man so ganz kleine Büscherl zusammengestellt, so wie ein Kornmandel, am Feld gleich. Und dann hat man mit ein paar Strohhalmen - da hat man vorsichtig sein müssen, das hat ja nicht drunterkommen dürfen - oben das Büscherl zusammengebunden, daß es nicht umgefallen ist und es der Wind nicht holen hat können. Dann ist das stehen geblieben, bis die Samenkapseln oben trocken waren. Wenn's Wetter schön war, dann war's in einer Woche so weit, wenn's geregnet hat d'runter hats oft drei Wochen gedauert. Dann hat man aber schau'n müssen, daß man's bei schönem, trockenem Wetter erwischt hat und eingeführt (in die Scheune).

Dann hat man den Flachs müssen brecheln, das war dann das nächste. Und zwar war das so ein eiserner Kamm, da hat man so kleine Büscherl nehmen müssen, die hat man so über den Kamm d'rübergeschlagen und durchgezogen. Da sind die Kapseln auf der drüberen Seite hinuntergefallen. Das hat man natürlich auch müssen ein paarmal machen, bis alles hinuntergefallen ist. Dann hat man einmal die Samen gehabt, das war aber die wenigste Arbeit. Die sind dann getrocknet worden, zerdrückt und mit der Windmühle hat man's dann gereinigt. Also ganz früher noch sind sie ja mit dem Linsat (Leinsamen) in die Mühle gefahren und haben das Leinöl machen lassen. Da hat es Mühlen gegeben, die das gepreßt haben und die Leute haben von dem Leinöl dann gekocht. Zu meiner Zeit haben wir das verfüttert, da hat es ja nirgends mehr wo eine Presse gegeben. Wenn die Kühe Kälber gehabt haben, haben sie das gekriegt, war ja ein Milchfutter, ein Eiweißfutter. Oder wenn ein Viech krank war, hat man ihnen's ja auch gegeben. Aber das mit dem Linsat war ja nicht so tragisch. Aber dann ist ja die Arbeit mit dem Stamm erst weitergegangen. Das Brecheln war sowieso nur eine Weiberarbeit, da hab ich niemals einen Mann gesehen dabei. Wenn dann die Kapseln weg waren, hat man ja müssen vorsichtig sein, daß er schön glatt und gerade liegen bleibt, daß er nicht

durcheinandergerüttet wird. Dann ist er wieder auf's Feld gekommen und ist aufgearbeitet worden auf Kornstoppeln. Dort hat er dann liegenbleiben müssen, dort ist er dann verwittert. "Retzen" hat man das genannt. Die Schale außen hat müssen weich und brüchig werden. Das war natürlich auch wieder wetterabhängig. Wenn die Sonne drauf gescheint hat und es hat wieder drauf geregnet, da hat es oft gar nicht lang gedauert, da ist das in 14 Tagen fertig gewesen und oft hat es vier Wochen auch gedauert.

GL: Dann hat man ihn wieder schön zusammenklauben müssen, büscherlweis wieder zusammenbinden, und dann ist er wieder heimgekommen und in den Backofen hinein. Da hat er gut getrocknet werden müssen.

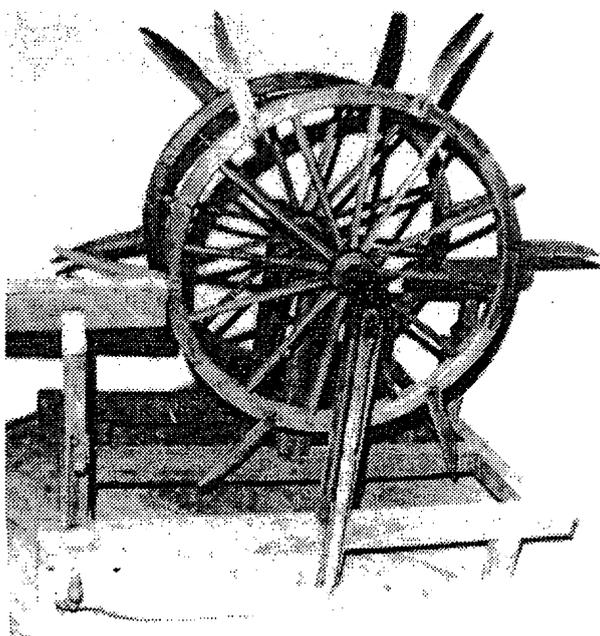
(Gruppe Bad Großpertholz)

Über diesen Dörrvorgang u. das anschließende "Brecheln" schreibt Adolf Böhm in "Das Waldviertel":

"In ganz früheren Zeiten wurde der Flachs an den Hausöfen getrocknet. Mitunter geschah dies in besonders dazu geheizten Backofen, meistens aber nach dem Brotbacken. Den Boden des heißen Backofens kehrte man sorgsam aus, damit ja kein Fünkchen zurückblieb. Dann wurde der Flachs in dünnen Lagen ausgelget. Dazu verwendete man die "Einschußkrucka". Da jedoch bei diesen Arbeitsgang leicht ein Brand ausbrechen konnte -- denn um diese Zeit waren die meisten Häuser noch aus Holz -, wurde das Dörren im Backofen von der Obrigkeit verboten. Es mußten hierfür eigene Brechhäuser ("Hoarstuben") gebaut werden, in denen der Flachs auch gedörrt wurde. Mindestens 100 m von jedwedem Haus mußten sie entfernt stehen. Es gab gemeindeeigene "Hoarstuben", aber zum größten Teil besaß jeder größere Bauer ein eigenes Brechhäusel. Als der Flachsbau zurückging, wurden diese zu Wohnungen ausgebaut. Die "Hoarstube" hatte zwei Räume, den Brechraum und die Darre. Die Darre war mit einem unterirdischen Kanal versehen, an dessen Ende sich die Feuerstelle befand. Nach der damaligen Anordnung mußte in jeder "Hoarstube" ein Faß mit Wasser bereitstehen, um einen ausbrechenden Brand sofort löschen zu können. Von Zeit zu Zeit wurden die "Hoarstuben" von den Gendarmen geprüft, ob

auch alle erforderlichen Vorkehrungen zur Brandbekämpfung getroffen worden sind. Den zweiten Raum nannte man die "Stube". Dort wurde der Flachs locker auf Stangen aufgestellt. Von außen wurde geheizt, so daß in diesem Raum eine drückende Hitze entstand, sonst wäre der Flachs nicht dürr geworden. Hier stand auch eine "Brechrolle", dies war eine Art Tisch. In der Mitte waren zwei gezähnte Eisenwalzen angebracht, die die Holzteile des Flachses zerquetschten, um den Flachs später leichter durch die Brechel ziehen zu können." (Zeitschrift für Heimat- u. Regionalkunde des Waldv. u. der Wachau)

Grossinger: Und dann, nach dem Trocknen ist er gerollt worden. Gleich warm vom Backofen heraus, da hat er nicht mehr kalt werden dürfen, daß er noch gut resch und steif war.



Doppelte Radbrechel

Aus: Katalog Mostviertler Bauernmuseum (31)

Da war so ein Gestell auf einem großen Tisch, mit dickeren Latten, die oben gespitzt waren und d'rüber eine Rolle, genau rund aber mit Zacken, die genau, wenn man sie draufgelegt hat da hineingepaßt haben in diese Latten. Wie ein Zahnrad hat das ineinander gegriffen. Zu zweit, auf jeder Seite ist wer gestanden, hat man die Rolle hin und hergerollt, solange bis das ganz weich war. Da ist dann die

Haut aufgebrochen und ist durchgefallen, zumindest der Großteil. War die erste Arbeit, daß einmal die äußere Haut gebrochen ist. Und dann ist er "geflacht" worden: und zwar war das so eine Art Spinnrad, nur waren auf dem Rad so Schaufeln drauf da hat man die Büscherl so hingehalten und da hat das Rad mit den Schaufeln drauf'haut und so "owegflacht".

So haben die Schaufeln die restliche Haut noch weggenommen. Hat man's umgedreht, die Büscherl, einmal rechts, einmal links, und schön auseinander gelöst, damit du alles erwischst hast. Der Hoar selber ist ja unwahrscheinlich stark, der hält das aus. Da sind dann die letzten Reste von den Schalen hinuntergefallen. Nach dem Flachten hat man ihn meistens noch einmal gewärmt im Backofen. Das hat nicht unbedingt sein müssen, aber wenn er noch ein bißl feucht war, hat man ihn noch einmal gewärmt.

Dann hat man erst müssen hecheln. Der innere Markfaden ist der Feinste. Das Äußere, dazu hat man dann "Werg" gesagt, das war dann nimmer so schön. Die schönen langen Fäden, da ist dann der Zwirn gemacht worden.

GL: Und was hat man mit dem Werg gemacht?

Grossinger: Das hat man auch versponnen, nur ist der Faden nicht so fein geworden. Das ist für Säcke und solche Sachen genommen worden. Das war dann das "rupferne" Leinen. Manche haben schon aus dem Rupfern auch Leintücher gemacht. Und dann ist das auch verarbeitet worden zusammen mit Wolle (Schafwolle). Und zwar hast dann daraus den Stoff gemacht für die Männer ihre Hosen und Röcke (Jacken). Das ist dann eingefärbt worden. Das war der "Mischling", den hat man verwendet für ein Arbeitsgewand für die Männer. Die "Fiata", das ist Leinen allein gewesen. Wenn ich mich so erinnere, das war so rupfen, was der Großvater umgehabt hat.

GL: Und der feine Faden?

Grossinger: Das war dann der feine Zwirn. Das war dann das schöne Leinen, das Hausleinen. Das waren eben die ganz langen Fäden, wo man geschaut hat, daß man nur einen, zwei erwischte hat beim Spinnen. Das gleiche Spinnrad hat man gehabt wie für die Schafwolle, nur hat man den Flachs aufgehängt, auf so einen "Rocka". Da hat man die Büscherl hinaufgehängt, weil man zum

Spinnen dann alle zwei Hände gebraucht hat. Das war nur unten ein Dreifußständer und eine Stange und in der Höhe waren zwei, drei so Bolzen quer, daß er nicht runterrutscht. Das war alles.

Mit dem feinen Zwirn hat man auch genäht, die groben Röcke (Jacken) und Hosen und vor allem ist der dann verwendet worden auf Leinen, eben das Hausleinen. Da hat es Weber gegeben, wir zumindest haben noch einen gehabt in der Scheiben mit einem Webstuhl. Der hat nach dem Krieg (2. Weltkrieg) noch gewebt. Aber er hat die letzten Jahre auch nur mehr so Fleckerlteppiche und so grobes Zeug gewebt.

GL: Braucht man da nicht eine Unmenge Flachs bis man so ein Leintuch beieinander hat?

Grossinger: Naja, sicher aber so arg ist es nicht. Es ist schon was drin in den Fäden, man spinnt schon was heraus davon. Wir haben meistens so fünf, sechs Ackerl gehabt, das waren vielleicht 20,30 Ar was wir halt angebaut haben. Aber das Mengenverhältnis kann ich jetzt nimmer sagen, ich würd sicher was Falsches sagen. Wir haben damals Leintücher nimmer gemacht. Wir haben uns damals das Grobe machen lassen eben für Getreidesäcke, für's Mehl, und hauptsächlich haben wir's dann dazugegeben zum Fleckerlteppichweben. Man hat ja damals nichts bekommen. Was man gekriegt hat, war so ein Papierfaden, der hat ja nicht gehalten. Und dann für Plachen (Planen), die großen die man auf den Wagen hinauf zum Korn einführen, da ist ja der Wagen (Wagenplateau) zugedeckt worden, damit das Körndl nicht durchfällt.

GL: Das ist ja sehr aufwendig gewesen. Wär das nicht besser gewesen, Sie hätten das alles gleich fertig gekauft?

Grossinger: Ja wer hätte damals Geld gehabt dazu? Zu meiner Zeit hätte man es schon zu kaufen gekriegt, aber vorher hat man's ja gar nicht gekriegt, weil das von Haus zu Haus selber gemacht worden ist.

(Gruppe Bad Großpertholz)

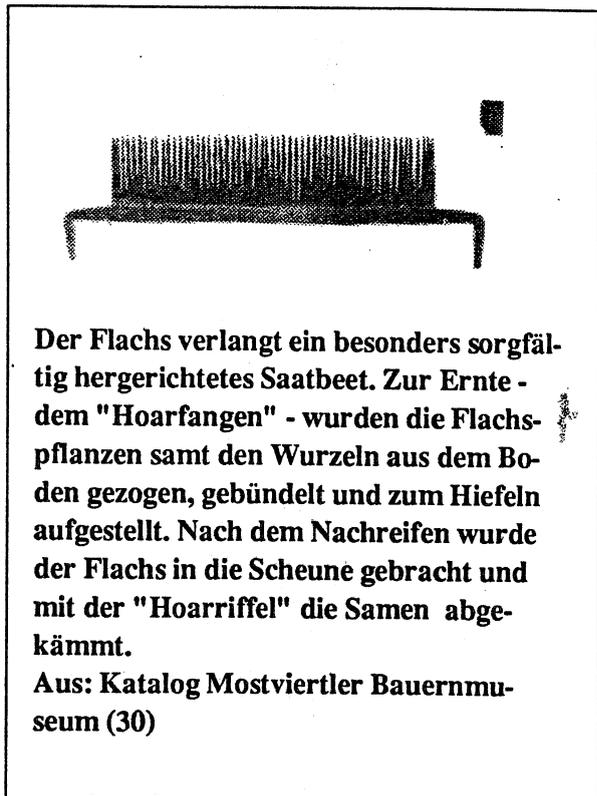
Eine Möglichkeit, die Flachsstengel mürbe zu machen, war die von Frau Grossinger beschriebene, nach der das "Rösten" durch Wind, Regen, Tau und Sonne auf einem abgeernteten Kornfeld (Stoppelfeld) erfolgte. Ein anderes Verfahren war das Einweichen in Teiche, sogenannte "Hoarteiche". Das Endprodukt war dann der "Wasserflachs", er war

dem Hanf ähnlich und wurde für gröbere Leinware und von Seilern verwendet.

Es hat so schön lichblau geblüht...

Freisl: An den Flachsbanbau kann ich mich gut erinnern. Also, da haben wir schon ein gewisses Feld gehabt, wo der beste Grund für den Flachs gewesen ist. Das hat "Wiesenfleckerl" geheißen. Da haben wir die Körner im Frühjahr angebaut, dort ist er immer gut gewachsen. Der ist so cirka einen halben Meter, vielleicht 70 oder 80 Zentimeter hoch geworden. Er hat so schön lichtblau geblüht, wunderschön war das. Auch ausjäten haben wir ihn müssen. Wenn er dann dürr geworden ist, so wie das Korn, wenn er braun war, war er reif. Dann hat man ihn ausgezogen, schön die Erde abgeschlagen - die Wurzeln waren ja noch drauf- und dann so Büschel gebunden. Wir haben dazu "Bestln" gesagt. Die hat man dann genommen und die Körner heruntergeriffelt, da hat es einen eigenen Riffel gegeben.

Dann hat die Großmutter sie noch hin und her geschlagen, damit die letzten Körner rausgefallen sind. Die sind dann mit einer Windmühle gereinigt



Der Flachs verlangt ein besonders sorgfältig hergerichtetes Saatbeet. Zur Ernte - dem "Hoarfangen" - wurden die Flachspflanzen samt den Wurzeln aus dem Boden gezogen, gebündelt und zum Hiefeln aufgestellt. Nach dem Nachreifen wurde der Flachs in die Scheune gebracht und mit der "Hoarriffel" die Samen abgekämmt.

Aus: Katalog Mostviertler Bauernmuseum (30)

worden. Da hat man einmal den Leinsamen gehabt. Das Stroh ist dann, noch gebündelt, ins Wasser geweicht worden. Wir haben im Wald einen Teich gehabt, der ist ganz ausgelegt worden mit diesen "Bestln". Da sind sie vielleicht acht oder vierzehn Tage drin gelegen. Das hat gestunken! So ist das Stroh weich geworden, die äußeren Teile sind heruntergefallen und jetzt war es ganz weich, fast schon der Faden aus dem dann das Leinen gemacht ist worden. Wenn das Wetter recht schön war ist es auf die Wiese gelegt und getrocknet worden. Nachher ist es gebrechelt worden und war dann weich wie der Flachs den heute noch die Installateure verwenden. Dann ist er noch einmal geriffelt worden damit er ganz fein war. Die Großmutter hat ihn dann auf den "Rocken" gesteckt. Da haben wir Hauszwirn daraus gemacht. Den haben wir zum Nähen verwendet, das war ein fester Zwirn den

man nicht zu kaufen gekriegt hat. Den Rest haben wir zum Weber gebracht. Der Stoff ist aber grob gewesen. Eine ganze Rolle haben wir da immer nach Hause getragen. Auf einer Wiese ist das dann gebleicht worden, das war ja ganz grau. Mit einem Spritzkrug haben wir das ein paarmal am Tag begossen, die Sonne hat es wieder getrocknet und so ist es schön langsam weiß geworden. Das hat oft vierzehn Tage, drei Wochen gedauert. Meistens haben wir Leintücher daraus gemacht, grobe Handtücher oder Fiata (Schurze) für die Männer. Die Männer haben früher alle Fiata umgehabt, blau gefärbt. Wie die Großmutter noch gelebt hat haben wir alles noch gemacht. Jahr für Jahr. Meine Mutter hat dann nicht mehr Zeit dafür gehabt, das war viel Arbeit.

(Gruppe Heidenreichstein)

2. Schafhaltung und Wollverarbeitung

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts wurden im Waldviertel von den Herrschaften große Schafherden gehalten, die den Bedarf der Region für textile Produktion deckten. Auch Bauern verkauften überschüssige Wolle ihrer Schafe an Händler und Tuchmacher. Billige Wollimporte und Veränderungen in der Bodenbewirtschaftung drängten die Schafzucht nach und nach zurück. Für die Selbstversorgung spielte sie aber weiterhin eine wichtige Rolle. In Notzeiten wurde Wolle auch als Tausch und Zahlungsmittel eingesetzt, ab und zu brachte der Verkauf von Wolle oder Schaffellen noch etwas Bargeld ins Haus. Während in jüngerer Vergangenheit Schafzucht wegen des Fleisches wieder an Bedeutung gewann und Wolle eher als lästiges Nebenprodukt galt - nicht zuletzt weil für die meist sehr geringen Mengen Wolle die Infrastruktur zur Veredelung in der Region fehlte, wurden Schafe von unseren Großeltern vor allem wegen der Wolle gehalten.

Die Verarbeitung mußte in den weniger arbeitsintensiven Monaten erfolgen und war hauptsächlich Frauenarbeit. Bei großen Bauern mit Gesinde war es die Beschäftigung der Mägde über den Winter, wurde noch in Gemeinschaft erledigt und gab auch

Anlaß zum Tratschen (im positiven Sinn) und zu anschließender Unterhaltung. Der "Rockatanz" war lange Zeit fröhlicher Ausklang solcher Arbeits- und Spinngemeinschaften von Frauen. Nach getaner Arbeit tauchten Burschen mit Musikinstrumenten - vom Kamm bis zur Ziehharmonika - auf, in der Stube wurde Platz geschaffen und getanzt. Damit war auch eine der Möglichkeiten gegeben, Kontakt mit dem anderen Geschlecht aufzunehmen - allerdings unter Aufsicht der "Frau" und des "Herrn" wie die Hofbesitzer angedeutet wurden.

Fixer Bestandteil der Kindheit im ländlichen Milieu war die Mitarbeit am elterlichen Hof, in der landwirtschaftlichen Selbstversorgung oder im Dienst bei Bauern. Früh mußten Kinder beispielsweise die Arbeit des "Hoidamensch" bzw des "Hoidabuam" übernehmen. Neben Kühen mußten auch Schafe beaufsichtigt werden. Solche Aufgaben mögen das kindliche Selbstbewußtsein durchaus positiv beeinflusst haben in einer Umgebung, wo Arbeit der Wertmaßstab war (und nach wie vor ist) wurde von Kindern aber als mühsame und lästige Pflicht erlebt, die ihren Freiraum wesentlich einschränkte. Schließlich bedeutete es auch ein relativ hohes Maß an Verantwortung, die Schafe des ganzen

Dorfes zu hüten und sie wieder zeitgerecht und vollzählig zurückzubringen

Das war uns als Kinder das Lästigste...

Frühwirt: Das Ärgste war immer das Schafsuchen im Herbst. Bei uns hat das ganze Dorf im Herbst die Schafe ausgelassen, im November, wenn nichts (Frucht) mehr war auf den Getreidefeldern. Da hat's fünfzig bis hundert Schafe gegeben und auf d'Nacht hat jedes Haus seine Schafe geholt. Was das Leittier war hat eine Glocke gehabt. Da hat man es erstens weit gehört wenn ein Nebel war und da hast dann das Schaf geführt und alle anderen sind nachgelaufen. Das war uns als Kinder das Lästigste wenn wir die Schafe von weißgottwo von den Feldern draußen holen haben müssen.

Beim Scheren, das war eine eigene Schere, mit der hat man die Schafe nicht verletzt. Mit einer gewöhnlichen Schneiderschere hat man sie immer hineingezwickelt. Ich hab das schon als Kind gemacht. Die Verarbeitung von der Schafwolle war praktisch eine Teamarbeit. Geschert sind sie ja im Herbst worden, bevors kalt geworden ist und im Sommer einmal. Wir Kinder haben die Wolle "zoasen" müssen und der Vater hat sie gekämmt. Je schöner das gemacht ist worden um so leichter war sie zu spinnen. Das hat die Mutter gemacht. Dann sind zwei Fäden zusammengespult worden, das hab wieder ich gemacht, das hab ich bald beherrscht. Im Advent war das die Hauptarbeit. Da hat's immer geheißen "die Wolle muß bis Weihnachten fertig sein". Ich hab viel gestrickt und ich hab gern gestrickt. Sowie die Mutter die Wolle gesponnen hat, hab ich sie gleich hintennach verstrickt, da war ich neun Jahre. Die Wolle ist sortiert worden, die schlechtere für grobe Socken und für Fäustlinge zum Holzmachen oder für Männersocken. Gummistiefel hat es ja nicht gegeben, da sind auf die Schafwollsocken Ledersohlen aufgenäht worden und damit ist man in Holzschuhe geschlüpft. Die schöne Wolle, vom Buckel (Rücken) ist extra gesponnen worden, da haben wir Westen draus gestrickt, Schals und schöne Handschuhe, das ist nicht gefärbt worden, alles andere ist dann meistens eingefärbt worden, grau, schwarz oder blau, für die Arbeit. Und zum Teil ist's auch genommen worden zum Verweben. Das war ein eigen-

ner Stoff für Hosen, das war ein Mischling. Das ist in die Weberei gekommen und mit einem Leinenfaden gewebt worden. Von dem haben sich die Bauern Hosen und Janker (Jacke, Röcke) machen lassen.

Und nach dem Krieg haben wir die Wolle umgetauscht. Meine Mutter ist mit dem Zug von Pertholz nach Gmünd gefahren und von da nach Hohenreich zum Koller zu Fuß gegangen, mit dem Wollbinkel. Dafür hat sie Flanellstoffe für Kleider gekriegt. Wir haben so rot-grau karierte Kleider gehabt, ganz was Rupfernes, was Grobes. Aber wir waren froh, daß wir's zum Schulgehen gehabt haben. Da hat uns die Mutter draus Winterdirndl geschneidert und eine Schürze dazu und wir waren warm angezogen. Du hast damals ja nichts gekriegt und mit der Schafwolle hast du dir da viel helfen können. Du hast dafür was zu Essen gekriegt oder ein Gewand.

(Gruppe Litschau)

"Wir haben alles gemacht, haben nichts kaufen braucht..."

Frau Anna TÖPFLER wurde 1915 in Hohenau geboren. Gemeinsam mit ihrer Schwester wuchs sie auf einem Bauernhof auf und war nach ihrer Heirat ebenfalls Bäuerin. Aus ihrem Elternhaus erzählt sie:

Wir haben die Schafe mehr für die Wolle gehalten, nicht für's Fleisch. Ja, gegessen haben wir's schon, aber mehr für die Wolle. Uns sind acht Leute gewesen in der Familie, da geht schon Wolle auf. Wir haben die Schafe zweimal geschert, im Frühjahr auf Josefi (19. März) und im Herbst auf Michaeli (29. September). Vom "zoasen" haben wir immer recht grausliche Finger gekriegt, die haben recht gestunken. Wir haben alles gemacht, haben nichts kaufen braucht. War ja kein Geld da. Westen haben wir selber gestrickt und Pullover. Diese Haxlwolle (W. von den Beinen) ist nichts, die haben wir umgetauscht. Manche haben sich Kitteln auch gestrickt, die waren recht warm. Wir haben die Wolle auch gefärbt.

(Gruppe Hohenau)

Herr Zeitler, Jahrgang 1909, Sohn einer Kleinhäuslerfamilie, war schon als Kind bei Bauern im Dienst, zuerst als "Hoidabua" (Halterbub, Kühe

halten) später als Knecht. Aus seinen Erfahrungen aus dieser Zeit meint er:

Jeder Bauer hat Knecht und Dirn gehabt, ein Paar Socken das war auf Weihnachten automatisch ausgemacht. Gewaschen gehört ein Schaf im rinnenden Bach, nicht nur die Wolle, sondern das ganze Schaf, weil da wird die Wolle erst richtig schön. Dann war es gang und gebe, wenn du gefirmt worden bist und du hast einen Firmgöd gehabt hast du ein gebackenes Lamperl gekriegt. Das war das Firmungsgeschenk.

Zum Zoasen haben wir immer eine ganze Schar Mädchen eingeladen...

Obermüller: Ich bin im Dienst gewesen und da haben wir auch zwei, drei Schafe gehabt. Die haben wir selber geschert mit einer Schere, da haben wir die Schafe auf einen Tisch gelegt. Das war schon eine lausige Arbeit, das hast schon ein wenig können müssen. Zuerst haben wir sie schön gewaschen und bis sie trocken waren, in ein paar Tagen, immer schön Stroh eingestreut, damit sie nicht mehr dreckig werden. Von dem Scheren hat man Blasen gekriegt. Zum "zoasen" haben wir immer eine ganze Schar Mädchen eingeladen auf d'Nacht, damit wir schneller fertig waren - wie das Federschleißer so ist das Wollzoasen gewesen. Und dann hat's der Großvater (Altbauer) gekämmt, da ist sie dann ganz fein geworden. Und die Frau (Bäuerin) hat's gesponnen. Wir haben die Wolle nicht färben lassen, wir haben sie roh genommen. Da sind Socken gestrickt worden und Pullover, wir haben die ganze Wolle gleich verwertet. Auf's Hergeben, auf's Verkaufen haben wir nicht gerechnet, soviel haben wir ja nicht gehabt von zwei, drei Schafen. Wenn sie alt waren haben wir sie abgestochen und wieder junge aufgezogen. Aber das Schaffleisch hab ich eigentlich nicht mögen.

(Gruppe Litschau)

Wenn sie auch gekratzt haben, anziehen haben wir sie müssen

Dolesch: Schafe haben wir vor allem wegen der Wolle gehalten. Da ist ja viel gestrickt worden von der Schafwolle - Westen, Pullover und Strümpfe. Wenn sie auch gekratzt haben, anziehen haben wir

sie müssen. Strümpfe, Patschen und was weiß ich was da alles gestrickt ist worden.

Zuerst sind die Schafe einmal ins Wasser gekommen. Wir haben sie zum Jaringbach hinuntergetrieben und da haben wir sie gewaschen. Nachher haben wir frisches Stroh in den Schafstall gegeben, sonst wären sie ja wieder dreckig geworden. Ja, nachher haben wir sie geschert, die Haxen zusammengebunden, dann ist die Wolle "zoast" worden, gekämmt, versponnen und nachher ist gestrickt worden. Manche haben die Wolle gefärbt, manche haben sie weiß gelassen.

(Gruppe Hohenau)

"... hauptsächlich wegen der Wolle."

Grossinger: Wir haben auch Schafe gehabt. Ich selber hab dann keine mehr gehalten, aber wie ich noch daheim war, bei den Eltern, haben wir immer Schafe gehabt. Na, zwei, drei halt. Im Frühjahr haben sie Junge gehabt, die hat man mitrennen lassen bis in den Herbst und hat's dann abgestochen. Gehalten haben wir sie hauptsächlich wegen der Wolle. Im Frühjahr und im Herbst ist geschert worden und die Wolle haben wir selber verarbeitet, für Westen, Strümpfe und so Zeug. Das haben wir selber gleich versponnen, fix fertig halt zum Verarbeiten. Wolle gesponnen hab ich noch wie ich schon verheiratet war. Da hab ich mir Wolle gekauft und hab sie selber versponnen. Zum Teil hat man auch die Felle gerben lassen, für innen auf ein Pelzfutter. Meine Mutter hat einen Mantel gehabt mit so einem Fell drinnen. Da hat man's müssen gerben lassen, damit das weich geworden ist. Wenn man das daheim aufgehängt hat ist es ja bockhart geworden. Was wir von dem Fell oft gemacht haben, das waren Schuheinlagen, die haben wir oft davon runtergeschnitten, weil's ja doch wärmer war. Aber meistens hat man das Fell gleich verkauft. Da sind eh immer die Fellhändler gekommen, wenn man im Frühjahr die Kitzerl abgestochen hat.

GL: Haben Sie da beim Spinnen die Schafwolle auch auf den "Rocka" gesteckt?

Grossinger: Normal haben wir die Schafwolle überhaupt nicht aufgesteckt, wir haben die in der Hand gehalten. Das waren so schöne Fladen, wie mans von der Kämptn herausgebracht hat, die hat man sich auf die Schoß gelegt und hat man nach

der Reihe so versponnen. Die haben wir niemals aufgehängt. Der Kämptn, das waren so Zähne, ganz kurze, da hat man oben und unten einen gehabt und da hat man die Wolle so durchgezogen, so durchgekämmt, drum heißt's ja "Kämptn". Das war dann ganz gleichmäßig, wie ein Vlies. Und wie feiner als das war, umso schöner ist es spinnen gegangen. Wenn man das wieder wo hinaufmurxen würde würde man's ja wieder zusammendrücken. Das wird ja niemals was. Die Vliesstücke hat

man nacheinander schön locker hingelegt und dann hat man ein Stück ums andere in die Hand genommen und das hat man auf der Schoß liegen gehabt und hats hineinlaufen lassen (ins Spinnrad). Die Spindel ist dann das auf dem Spinnradl, wo die fertige Wolle aufgewickelt wird. Dann hat man den Haspel, wo man's wieder abwickelt, wo man's dann herunternimmt und Strähnen schön zusammendreht.

(Gruppe Bad Großperthelz)

3. Bäuerlicher Nebenerwerb und textile Heimarbeit

Der Herstellung von Textilien widmeten sich im Waldviertel nicht nur frühe Handwerkszünfte und einer der in dieser Region ältesten und bedeutendsten Industriezweige, jener der in jüngster Vergangenheit durch die Krise der Textilindustrie einen rapiden Niedergang erlebt und wesentlichen Anteil an der hohen Arbeitslosenrate im nördlichen Waldviertel hat, textile Produktionen prägten auch außerhalb fabrikmäßiger Arbeitsorganisation wesentlich diesen niederösterreichischen Landesteil an der tschechischen Grenze, im besonderen den Arbeitsalltag vieler Frauen. Waren die starken Zünfte noch männerdominiert, wurden mit zunehmender Technisierung und dem Einsetzen von Massenproduktion immer mehr ungelernete Arbeiter - in diesem Fall ArbeiterINNEN - benötigt. Frauen waren bei einem ohnehin niederen Lohnniveau gezwungen als ungelernete Kräfte noch einmal billiger zu arbeiten um sich und ihre Familien mit einem Nebeneinkommen "durchzubringen". Neben der, aus den Fabriken ausgelagerten Produktion, spielte bis in die jüngste Vergangenheit und teilweise bis heute die textile Heimarbeit fast ausschließlich für Frauen, eine nicht unwesentliche Rolle. Sie kam und kommt den "Bedürfnissen" (eher sind es gesellschaftliche Zwänge) von Frauen mit Ehemann und/oder Kindern, nach flexibler Arbeitszeit und Anwesenheit im Haus, entgegen. Während die noch besser bezahlte Fabrikarbeit starre Zeiteinteilung und Abwesenheit von zu Hause vorgab und nur für Frauen in Frage kam, die noch keinen eigenen Haushalt führten oder deren Mütter oder Verwandte die Hausarbeitspflicht

ten übernahmen, bot Heimarbeit zwar einerseits die Möglichkeit Hausarbeit und Erwerbsarbeit zu koordinieren, zementierte andererseits bei einem hohen Maß an Ausbeutung die traditionelle Rollenverteilung zwischen den Geschlechtern. Sie brachte höchstens einen Zusatzverdienst ein, der abhängig machte von einem - meist männlichen - Haupterwerb. Nur unter dieser Bedingung konnte man sich Heimarbeit "leisten".

In der trotz Industrialisierung stark agrarisch bestimmten Region spielte (und spielt noch immer) der landwirtschaftliche Nebenerwerb - für die Vergangenheit sollte man eher von Kleinhäuslern sprechen - zur Absicherung einer Selbstversorgung, zumindest mit den grundlegenden Gütern des alltäglichen Lebens (v.a. Lebensmittel wie Gemüse, Milch, Fleisch) eine wesentliche Rolle. Für die Betreuung dieser Kleinsfelderwirtschaften, häufig ausschließlich auf fremden Grund und Boden gegen Robot betrieben, und die Haltung von Tieren und Kleintieren waren Frauen verantwortlich - ein weiteres Betätigungsfeld neben Haushalt und Kindern, das Frauen an das Heim band. Im Milieu dieser "Häuselleur" (Kleinhäusler) war daher Heimarbeit die einzige Möglichkeit für Frauen Geld, wenn auch in äußerst bescheidenem Ausmaß, zu erwirtschaften - eine Möglichkeit die gleichzeitig als Notwendigkeit gesehen wurde. In der Gegend von Bad Großpertholz war in den 60er Jahre das "Knepfenahn" (Nähen von Zwirnköpfen) verbreitet, eine typische Heimarbeit die immer stark verknüpft war mit bäuerlichem Nebenerwerb. Die meiste Beschäftigungsmöglichkeit

fanden die Bewohner in jenem Teil des Waldviertels, der auch heute noch diesem Namen Ehre macht in der Land- und vor allem in der Forstwirtschaft. "Die Herrschaft", Sägewerk und landwirtschaftliches Gut, seit Mitte der 20er Jahre im Besitz der Brüder Pfeleiderer, deshalb auch "der Pfeleiderer"- kaum eine Gesprächsrunde in der sie nicht genannt werden. Sie waren nicht nur die wichtigsten Arbeitgeber für Männer, auch Frauen arbeiteten dort und keineswegs nur in der herrschaftlichen Küche. Sie wurden sowohl in der Landwirtschaft wie auch zu schwerer körperlicher Arbeit im Sägewerk und im Wald eingesetzt. (Zum "Bamesetzen" = Bäumsetzen wurden übrigens schon Kinder herangezogen.) Ob Frauen einer solchen Beschäftigung nachgehen konnten hing aber von ihrem Lebenszyklus und der wirtschaftlichen Lage ab. Waren sie zu Hause, gingen sie oft der hier verbreiteten Heimarbeit des Knöpfenähens nach - weiße Zwirnknöpfe wie sie eventuell noch auf Bettwäsche oder schon wieder auf Trachtenkleidung (allerdings maschinell hergestellt) zu finden sind. Es ist kaum vorstellbar, daß zu dieser typischen Frauenarbeit (Frau Sasima's Vater ist eher als Ausnahme zu sehen), die viel Geschicklichkeit und noch mehr Geduld erfordert, auch schon Kinder im Vorschulalter, und zwar beiderlei Geschlechts, herangezogen wurden. Gegen schlechte Bezahlung wurden die Knöpfe für Wiener Firmen erzeugt. Die Ausgabe des benötigten Rohmaterials, Zwirn und Metallringe in unterschiedlicher Größe, und die Abgabe der fertigen Knöpfe erfolgte über Sammelstellen der Umgebung, die ihrerseits wieder als Nebenerwerb betrieben wurden.

Simon: Wir haben eine kleine Landwirtschaft dabei gehabt, zwei Kühe und zwei Schweindl haben wir immer gehabt. Das war wie wir noch Kinder waren. Da haben wir mithelfen müssen im Haushalt, Holz hereintragen und so. Unsere Mutter war ja immer krank, hat ja nicht so viel arbeiten können. "Geh', Mariedl, geh her" hat sie immer gesagt, "geh herein und hilf mir". Und ich wär halt auch gem mit den anderen Kindern geflogen (herumgezogen), ist uns ein Schibbel Kinder gewesen in unserem Kretzl. Knöpfe (Zwirnknöpfe) nähen haben wir müssen, da bin ich noch nicht einmal in die Schule gegangen. Da ist man schon gepeinigt ge-

wesen, mit dem Knöpfenähen! Nur zwischen der Lichtn (in der Dämmerung) hat man ein bißl Schlittenfahren gehn dürfen und auf d'Nacht hat man schon bei der Petroleumlampe genäht. Der Vater und ein Kind - ich hab mich immer zum Vater gesellt, weil zur Mutter hat immer niemand mögen, da ist meistens der Lois gewesen, und der Franzl bei der Dirn. Wir haben dann eine Dirn gehabt, weil die Mutter hätt das nicht alles allein tun können. Dem Vater hats g'schlaunt (war flink) und mir auch, sind wir zuerst fertig geworden.

GL: Der Vater hat auch Knöpfe genäht?

Simon: Ja, der war auf einer harten Arbeit im Wald, und auf d'Nacht hat er auch Knöpfe genäht. Alle Tage drei Karten genäht worden. Da sind 48 Knöpfe auf einer drauf. Ich mit dem Vater und der Lois, mein Bruder, mit der Mutter. Da hat sie nebenbei die kleinen Kinder gehabt, jetzt hat sie halt oft weg müssen, jetzt sind sie halt oft hinten geblieben. Knöpfenähen haben wir müssen, daß uns die Haut geraucht hat! Und Freizeit haben wir nur gehabt zwischen der Lichtn, wenn man sonst nichts tun hat können. Dann sind wir g'schwind Schlitten gefahren, weil sobald das Licht angezündet worden ist, hat man schon wieder her müssen. Das ist verschieden gewesen von Haus zu Haus.

(Gruppe Weitra-LPH)

Das war ja eigentlich ihre einzige Einnahme

Kainz: Mit elf Jahren bin ich in Dienst gekommen zu einer Familie mit fünf Kinder. Ich war selber noch ein Kind hab auf die schon aufpassen müssen. Um acht auf d'Nacht hab ich heingehn können, schlafen. Mit zwölf Jahren bin ich dann nach Pertholz gekommen, zu einem Bauern. Ich hab auf die Findlkinder aufpassen müssen. Vorm Schulgehen hab ich den Stall gehn müssen, die Kühe putzen oder im Sommer die Kühe halten. Dann hab ich dürfen in die Schule gehn. Am Sonntag hab ich flicken müssen, da hab ich nicht heimgeh'n dürfen - ich hab Sehnsucht g'habt nach daheim, hab aber flicken müssen. In die Schule hab ich doch gehn dürfen. Lernen hab ich müssen in der Nacht, bei einer Kerze. Da hab ich mir die Kerze im Bett angezündet und so hab ich gelernt. Und auf einem Sonntag hab ich auch Kühe halten müssen. Da hab ich halt immer auf dem Rain gehalten, neben der

Straße, weil da ist die Mutter in die Kirche gegangen, daß ich halt die Mutter gesehn hab. Im Herbst hab ich halten müssen - gefroren hat mich so viel in den Zehn - da hab ich meistens ein Buch mitgenommen und hab gelesen. Das weiß ich heut noch, "Die Titanic", ein dickes Buch war das, ich hab's eh nicht verstanden, aber ich hab's gelesen. Da bin ich bei einem Stein gehockt, gefroren hat mich, daß ich oft gemeint hab ich werd narrisch. Ums Essen hast arbeiten müssen und zu Weihnachten hab ich kriegt - das war der Jahreslohn - ein Wochenkleid und ein Sonntagskleid, zwei Unterhosen, zwei Hemden und zwei Schürzen.

Der Vater war Holzarbeiter und nebenbei haben wir eine kleine Landwirtschaft gehabt. Dafür, daß wir bei den Bauern unsere Erdäpfel angesetzt haben und Kraut, haben sie das auf ihren Äckern arbeiten müssen. Und da hat's auf d'Nacht dann immer ein Essen gegeben, bei den Bauern. Da haben wir Kinder wenn's dann schon finster geworden ist, nachgehen dürfen mit einem Schüsserl und haben uns auf das Fensterbrettl setzen dürfen und haben halt auch ein Schüsserl voll Milchsuppe gekriegt. Die Kitzlerin war ein guter Mensch, die hat unserer Mutter immer - da hat sie so irdene Milchküpfen g'habt - so ein Küpfen voll Suppe mit heim gegeben. Da haben wir uns immer schon gefreut auf Schnitt und auf's Erdäpfelgraben. Beim Kitzler, wennst da Erdäpfel gegraben hast sind sie immer mit einem Sack Birnen herumgegangen, da hast dir eine nehmen können. Das war köstlich. Nebenbei hat die Mutter mit uns Kindern auch noch Knöpfe genäht. Zwei oder drei haben sie vorgehäht und die Mutter oder die älteren Geschwister haben sie fertig gemacht. Zuerst hat man sie "aufschlagen" müssen. Das waren so Ringerl über die ist der Zwirn in drei Bündeln drübergewickelt worden, die haben sich überkreuzt und es waren dann sechs Büschel. Wie oft du den Zwirn drübergewickelt hast, war abhängig von der Größe der Knöpfe. Dann sind sie ausgehäht worden. Wenn wieder eine Partie fertig war ist die Mutter liefern gegangen. Für das Geld hat sie Bettwäsche gekauft oder zu Weihnachten was für die Kinder. Das war ja eigentlich ihre einzige Einnahme. Beim Liefern und wenn sie sich die Ringerl und den Zwirn geholt

hat, hat sie weit gehn müssen, bis nach Fischbach oder nach Rindlberg. Beim Kohl und beim Habinger, dort haben wir uns das holen müssen.
(Gruppe Bad Großpertholz)

Wenn du dann in der Finstern heimgekommen bist, hast noch fest Knöpfe nähen müssen.

Hofbauer: Wir waren sieben Kinder, ich war die Älteste. Gehabt haben wir nicht viel, aber unsere Kindheit war schön - wir sind nie geschlagen worden. Mistluder (Fratzen, schlimme Kinder) waren wir oft, wie halt Kinder sind - wenn so viele beieinander sind wird gestritten und gerauft. Wir haben halt einen weiten Schulweg gehabt. Fünfviertel Stunden haben wir gehn müssen. Von acht bis um drei nachmittag haben wir Schule gehabt. Da sind wir jeden Tag um sechs in der Früh fortgegangen und oft sind wir erst um sieben, halb acht auf d'Nacht heimgekommen. Da haben wir getrödelt und gespielt. Wie ich dann bei den Bauern (im Dienst) war, da war halt das dann ganz anders. Da hab ich Kälber füttern müssen, Saufutter herrichten, Heu runterschmeißen. Die Bauern haben meistens kleinere Kinder gehabt, da haben sie auch ein Kindmensch gebraucht. Man hat dann nicht mehr so lang herumtrödeln dürfen, da hat's geheißt g'schwind heimgehn von der Schule. Da war ich oft noch mit dem Vieh draußen auf der Weide wenn schon die Sterne am Himmel waren. Wenn du dann in der Finstern heimgekommen bist, hast noch fest Knöpfe nähn müssen. Als Kind schon. Und sogar meine Kinder haben mit fünf Jahren schon Knöpfe genäht. Die Mutter hat's uns "aufgeschlagen" und wir haben sie genäht, auch die Buben. Jeden Tag haben wir eine gewisse Anzahl nähn müssen. Wir hätten oft schon Hunger gehabt, aber ist oft nicht einmal Brot im Haus gewesen. Die Mutter hat oft nicht gewußt wovon sie ein bißl Mehl kaufen soll. Ein paar Hühner haben wir gehabt, da hat sie halt fünf Eier genommen und ist zur Kramerin (Greißlerin) gegangen und hat's gegen Mehl und Zucker getauscht.

(Gruppe Bad Großpertholz)

Literaturverzeichnis:

Das Waldviertel, Zeitschrift für Heimat- und Regionalkunde des Waldviertels und der Wachau.

Distelberger Anton und Anna, Mostviertler Bauernmuseum, Amstetten (o.J.)

Inhetveen H. und Blasche M., Frauen in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft, Opladen 1983

Karsten M.E. und Waninger H., Haus und Hof - Bildung und Beruf. Landfrauen zwischen Tradition und Fortschritt

Kolbeck T., Landfrauen und Direktvermarktung. Spurensicherung von Frauenarbeit und Frauenalltag, Gesamthochschule Kassel, 1986

Mitterauer M., Geschlechtsspezifische Arbeitsteilung in vorindustrieller Zeit, In: Beiträge zur historischen Sozialkunde 11 Nr.3 1981, 77-104

Ortmayer N., Beim Bauern im Dienst, In: H.Ch. Ehalt (Hg.) Geschichte von unten. Fragestellungen, Methoden und Projekte einer Geschichte des Alltags. Wien, Köln, Graz 1984, 95ff

Sieder R., Hausarbeit oder die "andere" Seite der Lohnarbeit. In: Beiträge zur historischen Sozialkunde 3, 1981, 91

Wimer, M., Zweierlei Leut'. Patriarchalische Strukturen in landwirtschaftlichen Familien, Witzenhausen 1988

Verzeichnis spezieller Ausdrücke

Besteln - Bündel, Garben

Hoa - Flachs, von Haar

Linsat - Leinsamen

flachten, owegflacht - schlagen, hinunterhauen

Fiata - Schurz zum Arbeiten, vor allem für Männer

rupferne Leinwand - grobes Leinen

harwerne Leinwand - feines Leinen

Mischling - Mischgewebe aus Leinen und Schafwolle

Buckel - Rücken

Janker - Jacke, Rock

gnädig, es wird mir gnädig - die Zeit wird mir knapp, ich hab es eilig

sommerfrei - frühzeitige Beendigung des Schuljahres für Kinder, die in der elterlichen Landwirtschaft als Arbeitskraft für die Ernte gebraucht werden.

Hoidabua - Kinder (meist im Schulalter) die Kühe oder auch Schafe gehütet haben (Halterbub, Haltermädchen)

zoasen - zersausen, zerrauen, Arbeitsabschnitt bei der Schafwollverarbeitung Herstellen kl. Vliesstücke durch "Kempen"

Kämpte - Brett mit vielen feinen Drahtstiften, durchs Gegeneinanderstreichen zweier Kämpten entsteht ein feines Vlies

Troadsofa, -soa - frisch angeachsenes Getreidefeld, junge getreidepflanzen

Sofagros - Grasart die Getreidepflanzen ähnlich sieht

es schlaunt - es geht flink von der hand, von schleunig

Kindsmensch - Kindermädchen

Roastecka - Grenzstein

Zeger, Zoa - längliches Korbgeflecht mit Henkel

Roaln - aufgehäufelte Erdfurchen

Fachtl - Fuhre (z.Bsp. Heu)

Lamstadln - hartnäckiges Unkraut

Mistkreni - Mistgabel

himmer - manchmal

Droat - Getreide

Mistsuppe - Jauche

Ohlgrube - Senkgrube

ohlen - Jauche ausbringen

anwön - anwallen, anhäufeln

Göd, Goden - Pate, Patin

Bohn - Futtertrog

Erschperln - Erdbeeren

schier - fast

trabi - eilig

Schnittling - junge Ochsen

Kras - Reisig der Nadelbäume

ANHANG

Broschüren, die anlässlich des WELTHAUSWIRTSCHAFTSTAGES erschienen sind:

"HAUSWIRTSCHAFT IM LÄNDLICHEN BEREICH: Frauen aus dem Mostviertel erzählen aus ihrem Lebensalltag" (Hrsg. vom BMUK, 1989)

"HAUSWIRTSCHAFT IM LÄNDLICHEN BEREICH: Waldviertler Frauen erzählen aus ihrem Arbeitsalltag" (Hrsg. vom BMUK, 1989)

"Frauen aus dem ländlichen Bereich erzählen: HERSTELLUNG UND VERARBEITUNG UNSERER WICHTIGSTEN LEBENSGÜTER" (Hrsg. vom BMUK, 1990)

"HISTORISCHES ÜBER UNSERE NAHRUNGSMITTEL" (Hrsg. vom BMUK, 1990)

"LANDWIRTINNEN IN DER DRITTEN WELT" (Hrsg. vom BMUK, 1990)

"HAUSHALTSFÜHRUNG EINST UND JETZT. Zur Gewinn- und Verlustrechnung eines Modernisierungsprozesses in technischer, sozialer und ökologischer Hinsicht" (Hrsg. vom BMUK, 1991)

"BEWUST EINKAUFEN, BEWUST ERNÄHREN - IM JAHRESRHYTHMUS. Mehr Qualität statt Quantität" (Hrsg. vom BMUK, 1991)

"ZEITBOMBEN IN DER WOHNUNG. Umweltschutz im Haushalt" (Hrsg. vom BMUK, 1991)

"ABFALL - VERRINGERN, VERMEIDEN, VERWERTEN" (Hrsg. vom BMUK, 1991)

"HAUSEN UND WOHNEN. Eine Alltagsgeschichte der Wohnkultur." (Hrsg. vom BMUK, 1992)

"WER, WO, WAS - IN ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT". Adressensammlung zur Anforderung von Informationen und Materialien. (Hrsg. vom BMUK, 1992)