

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

häufig zur Sommerszeit auch noch Mittags oder Abends etwas Obstmost gegeben.

Aber so gut, oder so entsprechend gut die Kost zu gewöhnlichen Zeiten ist, in eben dem Maße wird sie zu den großen Festtagen des Jahres noch verbessert und bereichert. Es findet da häufig zwischen den Bäuerinnen benachbarter Höfe ein förmlicher Wettstreit statt, es einer der andern an Zahl und Menge der Gerichte, welche aufgetragen werden, zuvorzuthun. Nicht genug an dem, daß die Dienstleute große Portionen erhalten, um wochenlang nachher von den Resten zehren zu können, so muß auch von ihrem Antheil stets so viel erübrigt werden, damit sie Andere damit zu theilen vermögen.

Solcher Haupt-Festtage werden 6 gefeiert. Sie entfallen auf Neujahr, Lichtmeß, Fasching-Sonntag, Ostern, Pfingsten und Weihnachten. In manchen Gegenden kommt noch der eine oder andere Feiertag dazu, oder finden in den Bauernhäusern noch drei große Mahlzeiten zum Schluß der Ernte, der Herbstarbeiten und des Dreschens statt. Im Allgemeinen sind es jedoch nur die erstbezeichneten Tage, an welchen so ausnehmend gut und reichlich gefastet wird.

Neben diesen großen Festtagen bestehen noch zahlreiche andere Tage, an welchen in den Gehöften des Landmannes die Arbeit ruht. Es sind dies die sogenannten abgeschafften Feiertage, die, wie schon Dr. J. R. Lorenz in seiner ausgezeichneten statistischen Probearbeit über 2 Gebietsabschnitte Oberösterreich's anführt, 34 betragen und mit den Sonntagen und gebotenen Feiertagen die stattliche Zahl von 102 Ferialtagen bilden. Es kann indessen mit Befriedigung constatirt werden, daß dieser Mißbrauch in Abnahme begriffen ist und daß sich derlei ungerechtfertigte Ruhetage meist auf solche beschränken, die in Zeiten fallen, wo die wichtigsten und dringendsten Arbeiten vorüber sind.

In kleineren Bauernhöfen, wo die eigene Familie des Besitzers den Hauptbestandtheil der arbeitenden Kräfte liefert, werden die Mahlzeiten gemeinsam mit den Dienstleuten gehalten; auf größeren Wirthschaften aber speist der Bauer abgesondert in seiner Kammer und nur die erwachsenen und in Arbeit stehenden Söhne und Töchter theilen mit dem Gesinde den Mittagstisch.

Neben den drei gewöhnlichen Mahlzeiten werden noch zwei besondere Imbisse um 9 Uhr Vormittags und um 3 Uhr Nachmittags genommen; sie bestehen aus Brod mit Obstmost, nach