

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

sofort bei der Hand und legt ihm Brot vor. Der Bauer geht unterdessen mit dem Krüge in den Keller, um Most zu holen. Ist der Besucher ein Raucher, so holt ihm die Hausfrau sofort „Tabakfeuer“; in diesem Falle braucht er nichts zu essen, während es ihm, wenn er nicht raucht, sehr verübelt wird, wenn er vom vorgelegten Brote nichts genießt. Ueblich ist die alte Ausrede: „Ins Essen bin ich ja nicht gekommen.“ Ist es ein seltener Besuch, dem man besondere Ehre erweisen will, so kocht die Hausfrau eigens für den Gast. Man ladet diesen ein, die Wirtschaftsgebäude zu besichtigen. Hausherr und Hausfrau begleiten ihn. Zuerst geht man in den Stall, dann in die anderen Räume, auch in die „obere Stube“, wo die Hausfrau ihre Schätze aufgespeichert hat. Nicht selten wird auch ein kleiner Rundgang durch den Obstgarten und die Felder unternommen. Hierbei klagt man dem Gaste Freud und Leid und weicht ihn ins Familienleben ein. Nach dem Rundgange setzt man sich wieder in der Stube zusammen. Unterdessen ist der Nachmittag verstrichen und die Sonne sinkt langsam am Horizont hinab. Jetzt empfiehlt sich der Gast. Aber es hat noch lange keine Eile; er erhält zur Antwort, er habe noch lange Zeit, es sei noch lange licht. Dieses Verfahren wiederholt sich einige Male. „Ist es wirklich schon Zeit“, so sagt der Hausherr, „Wenn es schon so eilig ist, will ich dich nicht mehr länger aufhalten,“ oder „Wäre ohnehin noch nicht so eilig.“ Mit diesen Worten entläßt der Hausherr den Gast und begleitet ihn noch ein Stück Weges, wenigstens aber bis zur Hausthüre.

Ist einem auch ein Besuch lästig oder hätte man ihn schon gerne fort, der Bauer läßt es nicht im geringsten merken, ja, nötigt ihn, noch hier zu bleiben. Es entstehen da keine Kunstpausen im Gespräch, um dem Gast in vornehmerer Weise erkennen zu geben, er hätte sich zu entfernen; gleiche Herzlichkeit erfährt auch der unwillkommene Gast.

Zu einem Besuche wird nur selten eine Person allein eingeladen, sondern gleich die ganze Familie. Kommt sie nicht, so müssen die zu Hause Gebliebenen entschuldigt werden, d. h. man erkundigt sich nach ihnen und fragt nach der Ursache ihres Ausbleibens.

Speisekarte des Bauers. Die Speisekarte des Bauers ist sehr einfach. Morgens kommt die sogenannte „Mehlsuppe“ auf den Tisch, abends Kraut und Erdäpfel und gesottene Milch. An Sonn- und Feiertagen wird ein besseres Frühstück aufgestellt, meistens Kaffee. Mittags ist die erste Speise immer Kraut und Erdäpfel, die zweite ist nach den Wochentagen verschieden. Sonntag, Dienstag und Donnerstag gibt es Geselechtes mit Erdäpfeln und eigens dazu bereiteten Knödeln, an den anderen Wochentagen Mehlspeisen und zwar am Montag gewöhnlich Fleischknödel, Mittwoch Nudeln, Freitag „Maultaschen“, Samstag Reis. Am Freitag und Samstag werden jedoch auch andere Mehlspeisen aufgestellt, manchmal auch an Mittwochen. An großen Feiertagen gibt es zweierlei Fleisch, auch ein reichlicheres Abendessen. Zur Erntezeit ist auch an einigen Tagen das Mittagessen und das Abendessen reichlicher. Natürlich dürfen bei einem besseren Mahl die Krapsen nicht fehlen; auch das „Schmalzloch“ ist bei solchen Gelegenheiten unausbleiblich. Am Sonnenwendtag erhält jeder Hausbewohner eine Schüssel voll Krapsen und einen großen, weißen Laib Brot. Faschingkrapsen kennt man in unserer Gegend nicht.

*

*

*