

## **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

die heiße Zeit mit der Marmorplatte und den vier gedrechselten Füßen. Zum Sitzen sind zwei feststehende Wandbänke und zwei freistehende Stühle vorhanden. In der Ecke oberhalb der Wandbänke hängt das Kreuzifix und zwei Heiligenbildchen, hinter denen die Diensthöfen (Eh'halten) ihre Eßlöffel aufbewahren. Neben dem Tischplatte führt eine Tür in die Milchammer; dort weist die Bäuerin mit gerechtem Stolz auf ihre Borräte, wie süße und gestandene Milch, Butter, Schmalz, Eier, Hauskäse, Fleischkübel usw. hin. Vom Flek führt auch eine Tür in den Ochsenstall, in dem zwei prächtige Landschecken ihren Stand haben.

Im Flek steht neben dem Werkzeugammerl der „Delstampf“, in welchem die Früchte des Flachses (Leinsamen oder Linsert) zerdrückt werden, um daraus Leinöl und Viehfutter (Delzette) zu machen. Nun gehts in die Küche; dort steht der offene Herd mit dem Dreifuß, dem Feuerbock, der Ofengabel, dem Spanleuchter. An der einen Wand hängen Pfannen in verschiedener Größe mit den Brettern zum Aufsetzen des Stieles, Kupferkesseln, an einer anderen Wand gravierte Schärer, Spieße, Häfen,



Schlederer in Höbmannsbach bei Taufkirchen.

Phot. Pinter.

Modeln aus Ton ohne Glasur, Schüsselförbe mit Zinngeschirr; auch steht dort neben einer Truhe das bemalte Butterfaßl. Durch eine mit einem uralten Schlosse versehene Tür, deren Füllungen einfach verziert sind, kommen der Bauer und die Bäuerin und der Besichtigter in die Stube. Sie ist wie die Küche in mattes Licht getaucht, weil die vier hoch angebrachten „Sternfenster“ nicht das notwendige Licht einlassen. Die Decke zeigt einen sogenannten „Reamlingboden“ von drei schweren Trämen gestützt. An einem dieser Träme hängt, an Hacken befestigt, der Hutschkorb für die kleinen Kinder. Zwei andere starke Hacken dienen dem Bauern zum Aufhängen der geschlachteten Schweine, um sie in der Stube zerteilen und einpökeln zu können. In der einen Ecke der Stube steht der schöne große Ofen mit den „Weitlingfacheln“, umrahmt von der Ofenbank, die im Winter einer sehr mächtigen Belagerung ausgesetzt ist. Der Ruheplatz des Auszugsbauers (Aehnl) füllt den Raum zwischen Ofen und Wand aus und heißt „Höhbahrl“. Die dem Ofen gegenüberliegende Ecke heißt „Herrgottswinkel“, so genannt, weil in derselben das Kreuzifix mit den Heiligenbildern angebracht ist. Unter diesem kleinen Hausaltärchen steht der Stubentisch,