

Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

Chronik von Niederthai

Grießer, Isidor

Umhausen, 1999

Wohnung und Haushalt

Niederthai fort aus Leuten vom Ort selbst, von Umhausen, Farst, Köfels, Gries und besonders aus Längenfeld. Umgekehrt heiraten viele Niederthai, vor allem Frauen, in die aufgezählten Dörfer und noch weiter hinaus. Als Beispiel haben aus dem Veithánnesen Haus 41 in Überfeld sechs Schwestern nach Längenfeld geheiratet; geordnet nach Hochzeitsjahr; die erste Zahl sagt die Reihenfolge der Tochter in der Familie:

1. Anna Leiter mit 26 Jahren 1795 ⚭ Michael Kuen, 36 J. alt, in Ennemoos. 7 Kinder. Von diesem Michael besteht in Espan noch der Hausname Muchn.

2. Maria, 25 Jahre, 1796 ⚭ den Witwer mit 1 Kind, Joh. Hausegger, Unterried, noch 7 Kinder. Die Tochter Karoline Hausegger heiratete zurück 1833 ⚭ den Witwer Konrad Scheiber in Thomelars Linie.

3. Magdalena, 24 Jahre, 1798 ⚭ Franz Schmid, 24, Au, 5 Kinder. Von ihnen die Enkelin Kath. Schmid hat wieder heroben in Lehen Jenneweins Christian 1885 geehelicht.

6. Catharina, 23 Jahre, 1800, ⚭ Fortunatus Hausegger, 25 Jahre, in Pürstigg, 2 Kinder. Als Witwe mit 32 den Peregrin Grüner, 28 J. alt, noch 6 Kinder. Von ihnen die Tochter Kath. Grüner hatte wieder Anton Leiter in Veitnloisn, eigentlich Hittls Linie auf dem Lehen zum Mann.

5. Barbara, 26 Jahre, 1803 ⚭ Josef Scheiber, Oberried, 9 Kinder

4. Klara, 30 Jahre, 1806 ⚭ Nikodemus Gstrein, 26, Unterlängenfeld, 7 Kinder. Von ihr das Totentafel stand noch zu meiner Bubenzeit im Wiesle: 3.12.1844, 68 J. alt.

Die jüngste von den oben genannten sechs Schwestern, Franziska, hatte mit Geäderes Josef Leiter in Sennhof, das Büblein Johann, und starb kurz darauf noch vor der Ehe. Von Johann stammen die Geäderes in Überfeld 38 und Lehen 46 und in Umhausen die Zäsen Leiter.

Mit scharfer Überlegung fände man noch 5 bis 6 Zurückheiraten in den letzten 150 Jahren.

Es kommt natürlich bei der mageren Auswahl der Partner bald zu entfernter oder enger Verwandtheirat. Häufig sind Braut und Bräutigam einander im 3. oder 4. Glied verwandt: eher die Braut, weil meist jünger, um ein Glied weiter entfernt. Es gab auch Eheschließungen zwischen Geschwisterskindern, im 2. Grad verwandt. Derlei Paare mußten vom Bischof eine besondere Genehmigung zur Heirat erhalten. Die Ärzte sagen, bei zu naher Verwandtheirat bestehe die Gefahr, wenn eine Schwäche oder negative Anlage in der Sippe der beiden Eltern auf ihr Kind übertragen werde, könne es in diesem Nachkomm zu schlimmer geistiger oder körperlicher Behinderung kommen.

Früher mußten die Geistlichen auch kaum verwandte Brautleute dem Bischofsrat melden; daher die dreimalige Verkündigung der beabsichtigten Hochzeit von der Kanzel, ob nicht ein Ebehinderis vorliege. Für das Gutachten vom Bischofsrat mußten die Brautleute je nach Besitz etwas zahlen, manchmal den Preis einer Kuh. Dafür werden die Mönche dann schon fest gebetet haben. 1768 zahlen in Lgfd. im 3. und 4. Grad verwandte Brautleute 41 fl. Das waren gemäß einer Erbschafts-Aufnahme 1761 zwei Kühe (eine 20 fl, eine 25 fl geschätzt). Bei einem schier mittellosen Brautpaar um 1930 verlangte der Bischofsrat, daß jeden Tag, sobald das älteste Kind zur Schule gehe, bis das jüngste ausschule, ein Kind oder Elternteil zur hl. Messe kommen soll, einen Weg von 8 Minuten. Sie haben des Bischofs Empfehlung takt eingehalten, und alle 5 Mädchen und 5 Buben sind geistig und körperlich gut gediehen.

Jederzeit gab es Einheiraten von auswärtigen Männern. Dann begann in Niederthai ein neuer Sippenname, der sich kürzer oder länger hielt.

Etwas anderes Blut kam jedenfalls neu in die Bevölkerung.

Wohnung und Haushalt

Älteste Holzwände bestehen wohl noch im Inneren des Hauses 12/13 und besonders im Doppelhaus 36/37, da ist eine Jahrzahl vorhanden 1569, Jággls Stadel 1573. Sehr alt ist auch das Haus 6; man sieht das an den von der Sonne tief eingebraunten Flöggen. Die zwar sehr dunkel aussehenden Holzhäuser 7 auf dem Höfle und 44, 46 auf dem Lehen sind wahrscheinlich nicht so alt.

Die Türen in den Holzhäusern waren niedrig, aus Raumersparnis und Warmhaltung, die Leute ums Merken kleiner. Auch waren die Türen bloß mit einer Klappschnalle zu schließen. Noch die späteren Mauskastenschlösser aus festem Blech hatten die Klappschnalle und darunter das Sperrschloß. Erst die neuesten, in die Tür eingelassenen Schlösser, besitzen einen Vorschnell-Dorn.

Größere Fenster mit dem sogenannten Kreuzstock wurden erst ab 1850 eingebaut. Federbetten gab es selten, meist Wolldecken, und wenn schon Betten, dann aus gewöhnlichen Hühnerfedern, warm, aber schwer. Die Strohsäcke mußten zweimal im Jahr neu eingestroht werden. Manche Bauern haben Türggenflitschen vom Land herein für 1-2 Strohsäcke besorgt.

Ganz alte, zusammenpassende Ehebetten hab ich nie gesehen, wohl aber breite Bettstellen, worin Brautleute zuweilen beisammen schliefen, aber vielfach auch allein. Das Schlafzimmer der Eltern war die Stubenkammer. Von der Stube zog etwas warme Luft durch eine Öffnung im Getafel nach oben. Die Küche lag allgemein mehr hinten, hatte

stets offenen Herd, nicht immer einen Holzboden, sondern festgetretene Erde. Etwa von 1500 ab ließen einzelne Bauern ihre Küche mit einem Gewölbe versehen; das war sicherer gegen Feuer ausbruch. Wie umständlich aber war es, ausreichend gebrannten Kalk von Sautens oder Haiming nach Niederthai zu bringen. Der Rauch zog durch den einzigen Kamin hinauf, bei Wind und drückendem Wetter auch durch den Hausgang; daher die rauchgeschwärzten Balken alter Häuser.

In allen Stuben gab's noch das Kemele, in die Wand gegen die Küche eingelassen, wo man mit Kien-spänen die Stube erhellen konnte. Der Rauch kroch durch den nahen Kamin ab.

Gewiß hat manche Frau schon damals beim warmen Ofen sitzend und vor solchem Kaminfeuer auch bei Nacht spinnend zufrieden gesagt: „Ist das Leben doch schön! Trotz Dunkelheit und Kälte draußen haben wir es hier gemütlich.“

Aber das Getafel wurde rußig, dafür haben sie alljährlich die Stuben abgewaschen. Auch die Küchengewölbe wurden schwarz und pechig, weil man vielfach in der eigenen Küche selchte: Schaf- und Bockfleisch, zu Zeiten vom Rind; und vor allem Schweinefleisch und Speck.

Hauptgeräte auf dem offenen Herd waren der Dreifuß und ein Hafen aus Glockspeis mit starkem Bügel und drei Beinen, über das Feuer zu stellen oder am Reider aufzuhängen; solche starke Ketten vom Reider herunter; Haala geheißen, sind noch vorhanden. Das Glockspeis-Kesselchen wurde bei Verhandlungen oder als Brautgut immer nach Gewicht angegeben, 6 - 8 Pfund = 3 - 4 kg.

Dann einige Pfannen. Wichtig war die Muspfanne, in der fast jeden Morgen das Milchmus gekocht wurde. Was für berechtigter Jammer bei Frauen, wenn die Muspfanne zu rinnen anfang. Im Ötztaler Heimatmuseum besteht eine Pfanne aus Sölden, deren Boden am Innenrand oft ausgebessert wurde, ein neues Blech mit Nietnägeln eingesetzt. 78 Nietnägeln sind sichtbar, ältere darunter verdeckt. So versteht man, wie gern gesehen und auch verlacht der Pfannenflicker war. Wenn heute ein Geselle derlei Pfanne so oft „flicken“ müßte, könnte man eine gleiche Pfanne zweimal neu kaufen.

Viel Arbeit verlangte auch das Milchgeschirr. Die Milch wurde zum Entrahmen in Napfen aufgestellt, daß der leichtere Rahm nach oben stieg: Im Sommer für einen Tag, im Winter litt es 1½ Tage, bis die Milch sauer wurde. Ein Bauer mit 4 - 5 Kühen hatte mindestens 25 - 30 Napfe in Gebrauch. Selbst ein größerer faßt nur 4 l; dann brauchte man pro Melkkuh im Winter 6 Napfe. Über den untersten Napf wurden zwei Spreidelen gelegt, darauf der zweite Napf gestellt und so drei übereinander. Aber die Napfe mußten sauber gehalten werden; mancher glänzte innen glatt und nußbraun vom Sonnenbrand, appetitlich wie Porzellan.

Der Gaißlach-Bauer soll 96 Napfe besessen haben, ist verständlich bei seinen vielen Kühen und Geißen. Als einmal die Dierna die täglichen Napfe nach des Bauern Ansicht zu schlecht gereinigt hatte, warf er zornig all seine Napfe in den Dreck heraus: „So, und jetzt kannst du alle sauber machen, 96 Stück! “

In einem großen Napf hat man sogar Kleinkinder gebadet. Ich kann mich an den alten, rauchgeschwärzten Napf erinnern, in dem unsere jüngste Schwester Moidl gewaschen wurde. Ein Hittls Bauer hat in Larstig Napfe gedrechselt.

Ab 1910 bekam man die großen Milchschüsseln aus Steingut; sie faßten 10 - 12 Liter, hatten in der Mitte ein Loch, das mit Gummistopfel verschlossen war. So konnte man den Stopfel am Eisenstab heraufziehen, die Milch in den untergestellten Hafen ablassen, wieder zumachen und zuletzt den Rahm in den eigenen Topf hinunterstreichen. Schön sauber zu halten waren die Schüsseln viel einfacher.

Nach dem Ersten Weltkrieg tauchten die Zentrifugen auf, die durch rasches Herumschleudern der Vollmilch den leichteren Rahm nach oben drängen, daß er durch das obere Rohr abfließt, die Milch durchs untere. Wichtig war auch die große Wasserkelle, sie gehörte fast zum Schatz der Braut. Schier zu allen Häusern mußte das Wasser vom Dorfbrunnen geholt werden und stand dann in Eimern oder einem Schaff bereit.

Daraus wurde zum Kochen mit der großen Kelle geschöpft. Ebenso erste Geräte waren die Muespal, das Mus zu rühren und vorher das Mehl einzustreuen, der Muesbesen aus entrindeten Birkenzweigen schön gebunden. Gleichfalls der Stöchar, eine ganz flache Eisenschaufel, 5 x 6 cm, mit eisernem Stiel. Er diente Butter und Schmalz herauszusteichen, vor allem Schmarrn zu wenden, die Muspfanne sauber zu schaben usw. Ich habe in Küchen - auch bei uns daheim - Stöchar gesehen, die schon klein und vorn kreisrund abgenutzt waren.

Kürzlich sagte ich: „In unserer Speis wäre viermal das Geschirr für einen einstigen Haushalt“, und alle vier jungen Frauen gaben mir recht. Die bekannte Lehrerin Josefine Steiner in Niederthai hatte den Spruch:

„Mit vielem hält man Haus, mit wenig kommt man aus.“ Wirklich: Kaffee, Zucker und Tee waren um 1925 noch Raritäten. Der Zucker wurde als spitzer Kegel in blauem Papier, als Zuckerhut von 2 - 3 kg ausgeliefert.

Zu den großen Geräten gehörte das Butterküble und möglichst ein Nudeldruck, aus trockenem Teig von Türggen- und Gerstenmehl die schmalzfresenden Drucknudeln zu pressen.