

# **Universitäts- und Landesbibliothek Tirol**

## **Chronik von Niederthai**

**Grießer, Isidor**

**Umhausen, 1999**

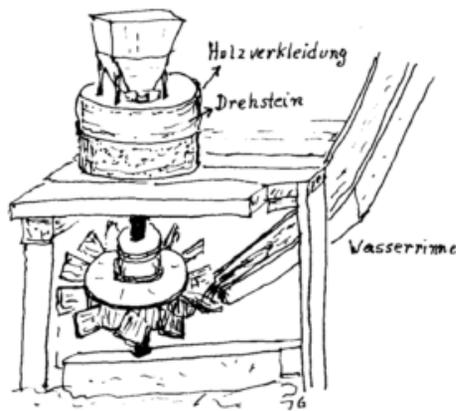
Korn, Mühlen und Brot

### Korn, Mühlen und Brot

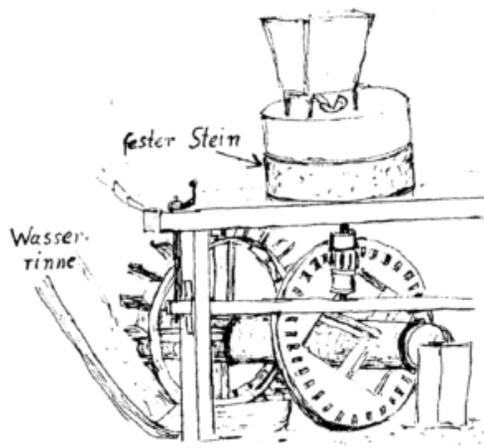
Fast jedes Haus besaß die Geräte zum Brotbacken: Den Zuber, Brotladen, Brottücher, den Schissel, die Laibchen in den Ofen einzuschließen; die Krucke, die Kohlen aus dem Ofen zu scharren; und den Kehrwisch, Tuch an einer Latte, den heißen Ofen von den Glütlein sauber zu kehren.

Aufgelogen ist die Mär, daß man früher bloß einmal im Jahr gebacken habe. Das mochte zum Teil für Innerötztal gelten, weil sie für die 3 Mahd-Monate von Peterstag bis Micheäle, 29.6. - 29.9. fürsorglich Brot bereitet haben. Aber in den gewöhnlichen Haushalten wurde durchschnittlich im Monat einmal gebacken. Ich weiß das aus vielen Erlebnissen. Wir backten für unsere 10 - 11 Hausleute rund 300 - 320 Laibchen; im Herbst auch gern etwas Erdäpfelbrot, das mit Butter bestrichen einzig schmeckte.

Nach 8 - 10 Tagen waren die handgroßen Laibchen steinhart und wurden in der Brothänga aufbewahrt. Aufgehängt, weil in den kluftigen Holzhäusern doch beliebig Mäuse herumspazierten. Fast bei jedem Hof bestand ein Backofen. Im Urbar 1627 wird sogar in der Schwaige Grastal und zu Larstig ein Backofen erwähnt; zu Larstig auch eine Stockmühle. Mancherorts errichteten einige Bauern mitsammen einen Gemeinschaftsbackofen.



Stockmühle



Radmühle

Freilich hatten unsere Vorfahren nicht immer durchs ganze Jahr Brot, weil manches Bäuerlein einfach selbst zu wenig Korn erzielte oder die Witterung versagte. In Niederthai gedeihen nur Gerste und Roggen ziemlich gut.

Jággls Johann erzählte, sie hätten auf der Höhe schon Weizen gebaut, dessen Mehl rötlich-braun geworden sei, aber kräftigen Weizenkoch (Schmarrn) ergeben habe. Allgemein klagten die Frauen, daß der Niederthaier Weizen für die Drucknudeln schrecklich viel Schmalz brauchten.

Bevor der Türggen über türkische Seefahrer im Dienste Venedigs, also der Mais von Amerika her um 1670 bei uns bekannt wurde, haben die Leute viel Hafermus gegessen und Gerstensuppe = Gasperach. In jeder Mühle arbeitete auch eine Stampfe mit zwei stehenden Bäumen, vom Wasser betrieben, den Spelt von Hafer und Gerste wegzustampfen.

Türggen für Musmehl und Kleinmehl zu bekommen, haben sie oft mit den Landtigar Bauern in Oetz, Sautens, Haiming schon ausgemacht. Sobald genug Schnee gefallen war, fuhren sie mit Schlitten und Kalbin, nur wenige mit ihrem Roß hinaus, ihre 150 - 200 kg Mais zu holen.

Adolf Trientl schreibt wohl um 1862 in seiner Gurgler Chronik, daß (für das kornlose Gurgl) das Getreide jetzt billig sei. So was ist nicht glaubhaft, denn wirklich ausreichend billiges Zusatzgetreide kam erst ins Oberland, nachdem die Eisenbahn gebaut war, 1883. Es heißt, zur Zeit der Besetzung Tirols durch die Franzosen und Bayern von 1806 - 1814, sei besonders ins Unterland mehr Getreide aus Bayern eingeliefert worden; das flaute nach 1814 wieder ab.

Mühlen waren genug vorhanden. Schon im Urbar 1627 werden im Ötztal von Vent-Gurgl heraus bis Nöblach/Lgfd. 22 Stock- oder Radmühlen aufgezählt und einige sind nicht angeführt, weil sie doch keinen Zins trugen. In Niederthai mag die Mühle statt des Gasthofs Stuibenfall sehr früh existiert haben. Um 1870 bauten mehrere Bauerngruppen eine Mühle für sich, sodaß schließlich sechs Mühlen klapperten.

1. Die gemauerte auf den Bödelen wurde nach Sennhof vor Tolas Haus Nr. 29 als kleiner Holzbau übertragen.

2. Ungefähr dem Gasthaus Niederthai gegenüber stand als „Hilzane Mühl“ ein Riegel-Bretter-Gebäude.

3. Vor dem Rauhen Bühel gegenüber der jetzigen Bodenstation des Ennebacher Lifts stand die „Gemauerte Mühl“.

4. Von der Mühle, die zum Gasthof Stuibenfall umgebaut wurde, heißt es 1627: „Am Pach eine schlechte Mahlmühl, mit einem gehenden Stein,

zwei Stampfen und einem gar schlechten unachtsamen Herbergl; kein Zins gerechnet." Weiter ist auch erwähnt: „Von der Mühl her ist am Pach ein Harpleuel für die Fichtauer Höfe.“

5. Die Höfler Bauern haben ihre Mühl um 1870 inner dem Pfaffenwaldele gemauert.

6. Die Sennhofer Mühl, auch eine gemauerte, stand knapp außer der einstigen Säge. Mühl und Säge sind schon 1627 genannt und 2 Pleuel für die Enderseiter, wo jetzt die Säge steht.

Ich weiß in Sennhof noch 5 Wasserbetriebe laufen: Die zwei oben angeführten Mühlen, die Schmiede, einen Flachsbrecher unter der Säge und Christlas alte Säge. Nebenbei sei lobend bemerkt: Auf jener Säge mit einem Blatt sind außer anderen Tätigkeiten 1908 allein für das Dach unseres Stadels 1600 Lärchenbretter von 180 cm Länge geschnitten worden. Und für den Bau der Zwieselbacher Schupfe und Thaja mit insgesamt 75 m Länge hat gewiß hauptsächlich Christlas Blasig 1912/13 alles Kantholz und die unzähligen Dachladen geschnitten. In der alten Schmiede sah ich, daß man die Holzkohle nicht stets mit dem Blasbalg anfauchen mußte, sondern das Bachwasser, sonst für den Schmiedhammer gebraucht, schuderte in ein weites Faß hinunter, das unten keinen Boden, aber freien Auslauf hatte. Dieses Wasser riß viel Luft mit, die unten aus dem Faß durch weite Holzrohre zur Esse geleitet, tadellos die glühenden Kohlen anblies.

Erstmals erwähnt wird eine Schmiede 1748 in einer Handwerks-Beschreibung für die Gemeinde: „In Niederthai eine Handschmitte, wo ein Schlosser gearbeitet hat; nach seinem Ableben hat Josef Falkner die Schmitte gekauft und einen Sohn das Schmitthandwerk erlernen lassen.“

Dieser Josef Falkner war der älteste Bruder von Jakob Falkner, lebte mit 7 Buben und 2 Töchtern auf dem Lehen 45. Beide Mädchen heirateten nach Längenfeld. Die Brüder kamen wohl zu noch einem Haus, aber nur Peter und Franz mit fast 60 Jahren zu einer Frau. Etlichemal heißt es noch „Josef Falkners Erben“, weiter nichts.

Aber im Verfachbuch FVb 3.1.1762 steht: „Die Brüder Bernhard und Peter Falkner (eben Söhne des obigen Josef) haben mit dem Wasser zurückzustehen, wenn es darunter die Mühle oder die Säge brauchen“.

Dazwischen fehlen nun 120 Jahre. Zu unserer Zeit besaß diese Schmiede Johann Falkner, der „Alte Schmitt“, aus der Jenneweins Linie Haus 43. Sein Sohn Oswald begehrte die Schmiederei nicht, sodaß sie Kneißls Ferdinand Falkner aus Haus 35 kaufte, besser einrichtete und eine Wohnung draufbaute. Ferdinand hat sein Lebtag viel geschmiedet und auch Wasserleitungen installiert. Unser Vater

tat den Ausspruch: „A gueter Schmitt in Darf ist schoa döcht a Voartool“.

Um 1931 hat Ferdinand von den Fulpmer Schmieden einen großen Federhammer gekauft. Den gewichtigen Sockel mit Führungsrahmen in einem Stück vom Tal heraufzuliefern, stellte er 6 Pferde an und über 20 Mann, die an Deichsel und Seilen den schweren Koloß an einem frischen Morgen von Umhausen nach Sennhof zogen: auch ich habe die letzten Kilogramm mitgezerrt.

### Tiere

Noch zwischen den zwei Weltkriegen hielten die Niederthai bei 200 Ziegen und brauchten 3 Geißbuben: für Höfle, Sennhof und die Endere Seite einen. Engelbert allein hatte gut 20 Ziegen, über Sommer in Larstig. Die Geiße brachten von April bis November viel Milch nach Haus. Und im Nachwinter die 300 Kitze - viele Geiße hatten 2 Junge - und wenn 50 davon aufgezogen wurden, gaben die 250 Stück als Kitzfleisch eine kleine Einnahme. Selbst haben die Bauern selten Kitzfleisch gegessen, es wurde an feine Herrschaften verkauft. Eher haben sie 1 - 2 Böcke von 2 - 3 Jahren für sich geschlachtet.

Die meisten Bauern hatten 6-10 Schafe, durchwegs Steinschafe. Davon gab es Wolle für den Haushalt und ein paar Stechschafe zum Verkauf und für die eigene Küche. Hennen hatten sie sowieso genug; zum Ärger für den Bauern und zur Freude für die Hausfrau. Zum Verdruß des Bauern, weil die Hühner das Gras um den Hof niedertrampelten und bemisteten. Das morgendliche Hahnengekräh in jedem Stall sorgte auch, daß Eltern und Kinder früh genug zur Arbeit aufgestört wurden.

Lange Zeit herauf hausten die Bauern mit dem kleineren Grauvieh, unter denen auch schwarze, gefleckte und andere Farben vorkamen. Die Kühe wogen 340 - 380 kg, sie waren berggänglich und abgehärtet. Die Almen waren voll bestoßen = ausgenützt. Vater erzählte, daß in Zwieselbach außer den 65 - 70 trächtigen Rindern über 100 Kälber und Jährlinge auf den Hochweiden grasten. 11 Tage blieben sie gewöhnlich im Weiten Kar, und da habe es in seinem Hirtenjahr um 1893, 12-mal heruntergeschneit, an einem Tag sogar zweimal, in der Früh und am Abend; aber kein Tier habe sich derkeiet = erkältet.

Als Löcka gab's nur die Grischen = Kleien aus der eigenen Mühle und das rote Vihsalz. Für die Hirten wurde je Stück Almvieh ½ bis 1 Laibchen Brot aufgesammelt, daß die Hirten allzeit in der Alm Brot hätten. Als Leckerbissen bekamen die Kühe im Herbst die gehackten Kábesstánggn, höchstens 150 - 200 Stück.

Einige Bauern pflanzten Tuschen, jene gelblichen Rüben, etwas größer als eine Männerfaust. Sie sind