

Die Feldarbeit war hart – und schlecht bezahlt

GESCHICHTE Erst die Maschinen verbesserten die Bedingungen für die Menschen, die von und mit der Landwirtschaft lebten.

VON JOSEF POPP

SCHMIDMÜHLEN. Wer sich mit Schmidmühlens Heimatgeschichte auseinandersetzt, kommt an der Landwirtschaft nicht vorbei. Noch bis Ende der 50er-Jahre waren sehr, sehr viele Haushalte mit der Landwirtschaft verbunden. Sei es mit Ackerland oder Wiese, mit Großvieh oder einem Handwerksbetrieb, der auf Landwirtschaft ausgerichtet war. Oder auch „nur“ mit Federvieh, Hühnern, Enten und Gänsen. Was nicht zur Eigenversorgung verwendet wurde, wurde verkauft. Noch viele Bürger erinnern sich an die Zeit, als man zum Hüten das Vieh aus dem Ort trieb oder zum „Erdäpfelklauben“ auf den Acker fuhr.

Früher und bis nach dem Zweiten Weltkrieg wurde in der Gemeinde jedes Fleckchen Erde landwirtschaftlich genutzt. Sogar die steilsten Berghänge wurden mit Holzflug und Kuhgespann bearbeitet. Für diese Arbeit war immer eine zweite Person zum Führen des Gespanns notwendig, da die Tiere stets nach unten drückten und ohne Führung nicht in den Furchen blieben, erinnert sich Ortsheimatpfleger Franz Xaver Eichenseer im Heimatbuch. Restflächen, die mit dem Pflug nicht mehr erreichbar waren oder bearbeitet werden konnten, wurden mit der Stockhaube umgegraben.

Im Juni und Juli jeden Jahres waren die Täler und Berge im Vils- und Lauterachtal bebaut mit Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Linsen, Wicken, blaublühendem Flachs, Kartoffeln, Kraut und Klee – für Betrachter damals wohl ein besonderes Erlebnis. Viele dieser Früchte werden aber schon seit Jahren nicht mehr angebaut. Mais, Raps oder auch Getreide dominieren die Felder. Getreide war aber auch schon früher eine wichtige Feldfrucht.

Die Getreideschnitt mit der Sichel begann an den Berghängen Mitte Juli. Mit der Sense wie in den ebenen Feldern und in den Tälern konnte man dort wegen der Furchen nicht mähen. Das geschnittene Getreide wurde gleich auf dem Acker zum Trocknen ausgebreitet. Danach wurde es gesammelt, auf selbst gemachte Strohbänder gelegt, in Garben gebunden und auf dem Erntewagen hoch aufgeschichtet in die Scheune gefahren.

Das Getreidedreschen erfolgte bis zur Jahrhundertwende hauptsächlich mit der Drischel auf der Tenne – eine Tätigkeit, die der Heimat- und Volkstrachtenverein immer wieder auch beim Marktfest vorführt und so diese harte Arbeit immer wieder ins Gedächtnis bringt.

Eine Verbesserung brachten die ersten Dreschmaschinen. So taten sich einige größere Landwirte zusammen und schafften sich eine Dampfdreschmaschine an, die mit etwa zehn Arbeitskräften am Tag 15 bis 20 Schober (1 Schober = 60 Garben) fix und fertig ausdrosch. Mit der Drischel bedeutete das Monate lange Arbeit für vier Personen. Das Drischeldreschen im Takt hörte sich bei drei und vier Dreschern so an: „I und Du, Du und i, willst oder willst niat, willst oder...“

Die Viehhaltung damals ist mit der heutigen Viehhaltung nicht mehr zu vergleichen. Rationalisierung war bis vor 50 oder 60 Jahren ein Fremdwort. Das Vieh wurde im Sommer hauptsächlich mit Klee und Gras, Runkel- und Dorschenblättern gefüttert. An den Feld- und Wegrainen wurde gegrast und mit der Kirm trugen die Frauen das Gras nach Hause. Im Winter gab es nur Strohhäcksel mit etwas



Das Rübenkochen wird vom Heimat- und Volkstrachtenverein gepflegt. Alte Ackerbürgerhäuser zeugen heute noch von der Landwirtschaft auch im Ortskern. Meist lebten Mensch und Vieh unter einem Dach. Die Familie Spies in Archenleiten hatte sich einen Bulldog selbst gebaut. Auch Hopfengärten gab es rund um Schmidmühlen, wovon noch Steinmauern zeugen. Meist wurde aber Getreide angebaut – und das Dreschen war harte Arbeit; eine Pause hatten sich die Eglseer ebenso verdient wie die Frauen bei der Kartoffelernte (Fotos von links oben im Uhrzeigersinn).

Fotos: Popp/Repros: J. Fichtner

EIN INTERESSANTER BLICK AUF DIE SPEISEKARTE FRÜHERER ZEITEN

► **Suppen:** Wasserschnalz'n, auch Brot-suppe genannt, Einbrennsuppe, Schnitt-nudelsuppe, Buttermilchsuppe, Biersuppe, Linsen- und Erbsensuppe
► **Mehlspeisen:** Auflauf, Pfannkuchen, Spoz'n, Nudel-Drahdewixpfeif-

ferln, Bauchstecherln, Kartoffelnudeln, Kartoffeldatschn, Schmarrn, Maultaschen oder Strudel, Dampfndudel, Roh-nudel gefüllt, in der gusseisernen Rain und in der Röhre gebacken, Goldschnitten, Küchel, Vög'l und Haslohren, Eier-

schnalz und Ochsenaug'n

► **Fleischspeisen:** wochentags manchmal Geräuchertes mit Kraut, sonntags Geräuchertes mit Reiberknödel, manchmal Leberknödel; Frischfleisch gab es nur an den hohen Festtagen.

► **Gemüse:** Salate, Kohlrabi, Bohnen, gelbe Rüben, rote Rüben, Dorschengemüse, Sauer- und Rübenkraut

► **Kaffee:** gedörrte Runkelrüben als Mangelkaffee in der Kaffeemühle gemahlen und Gerstenmalzkaffee (ajp)

Heu und abends aus dem Brühzuber bebrühtes Gsot mit kleinen Zutaten wie Viehsalz oder Futterkalk. Die Häcksel mussten im Strohschneider mit der Hand geschnitten werden.

Als Vitaminspender für die Familie wurde im Herbst für den Winter das Kraut eingemacht – das selbst angebaute, versteht sich. Mit dem Krautbohrer wurden die Krautköpfe hergerichtet und in den Stuben gelagert, bis der bestellte Krauthobler kam. In Schmidmühlen gab es davon zwei.

Das gehobelte Kraut wurde in Krautstanden aus Holz oder Stein mit Salz festgetreten, abgedeckt und mit Steinen beschwert. Es konnte dann gären. Durch die Gärung stieg Wasser nach oben, das laufend abgeschöpft wurde. Erst wenn kein Wasser mehr austrat, war es essbares Sauerkraut.

Zusätzlich gab es auch im Winter Birnenhutzel oder getrocknete Zwetschgen, deren Brühe ein besonders geschmackvolles Getränk war. Die Birnen und Zwetschgen wurden im Backofen nach dem Brotbacken getrocknet bzw. gedörrt. Brot wurde alle

drei bis vier Wochen selbst im gemauerten Backofen gebacken.

Für die Hausschlachtung im Winter wurden ein bis zwei Schweine mit gedämpften Kartoffeln, Rüben, Dorschen und Kleie ein Jahr lang gefüttert. Eine solche Schlachtung war immer ein großes Familienfest. Es gab Metzelsuppe (Wurstsuppe), Leber- und Blutwürste, Presssack und Bratwürste. Das Fleisch wurde in Holzzubern eingesalzen und musste vier bis sechs Wochen süren. Dieses Surfleisch kam dann in den Kamin oder in die Räucherkerker, bis es schön goldgelb oder braun als Räucherschinken oder Rauchfleisch herauskam.

Die Arbeit war hart und die Löhne niedrig. So bekam um die Jahrhundertwende ein Knecht 120 Mark Jahreslohn, die erste Magd 100 Mark, die zweite Magd 80 Mark, ein Hirtenbub bedeutend weniger. Kranken- und Altersversicherung gab es nicht oder ganz selten. Ältere, Langgediente, die immer ledig blieben, konnten auf einem Hof das Gnadenbrot bekommen, sobald sie viele Jahre dort arbeiteten.

Von manchen Bauern wurden diese Leute schwer ausgenutzt und geschunden. Der Jahreslohn wurde erst am Ende eines Arbeitsjahres an Lichtmess ausgezahlt.

Über Jahrhunderte war der Hopfenanbau ein sehr einträgliches Geschäft. Die Häuser im Zentrum, die Bierkeller und die Hopfengärten zeugen heute noch davon. An der Hauptstraße hatten alle Giebelhäuser Hopfentrockenböden und an beiden Giebeln mehrere Türen zum Lüften. Diese kann man heute noch an einigen Häusern sehen.

Nachweisbar besaßen die Schmidmühlener vor mehr als 400 Jahren schon Hopfengärten. Die Abgabe von Hopfenzehent war zur damaligen Zeit schon Pflicht. Der Hopfenanbau brachte Schmidmühlener einen gewissen Wohlstand und den Tagelöhnern Arbeit und Brot. Als „Siegelhopfen“ war er einer der Besten und fand reichenden Absatz.

Doch auch damals galt schon der Spruch: „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen.“ Die Arbeit war sehr intensiv. Die Hopfenstangen wa-

ren im Lauterachtal bis zur fünf Meter hoch und der Hopfenbauer musste dafür Sorge tragen, dass der Hopfen spiralförmig die Stangen hinaufkletterte.

1867 wurde zum ersten Mal die Hälfte des Hopfens durch Kupferbrand, eine neu aufgetretene Hopfenkrankheit, rot. Da es damals noch kein Mittel dagegen gab, wurde der Hopfenanbau immer unrentabler. Die Bauern gerieten immer mehr in Schulden und gingen schließlich pleite. Nach der Jahrhundertwende gab es in Schmidmühlen noch drei Hopfenbauern, der letzte warf noch vor dem Zweiten Weltkrieg das Handtuch.

Die Hopfengärten im Lauterachtal sind oberhalb des Sportplatzes noch gut zu erkennen. Sie wurden durch bis zu einem Meter hohe aufgeschichtete Steinmauern vor den Hochwassern geschützt. Frühere Untersuchungen ergaben, dass die Steine aus anderen Gegenden angeliefert wurden.

→ Im nächsten Teil des Streifzugs durch 1000 Jahre Schmidmühlen geht es um die Kirche und die Kirchengeschichte.