

Die Tafeln Salzburg Nr. 4 und Steiermark Nr. 5 bis 7 bringen Kasten aus Blockwerkswänden mit gemauertem Untergeschosse als Keller.

Tafel Kärnten Nr. 2, interessanter, dreigeschossiger Bau, unten in Mauer-, oben in Blockwerk, mit Mauswehr (s. o.).

Tafel Salzburg Nr. 6, vollständig gemauerter, reich bemalter Kasten im Lungau, ein Beispiel vieler dort in dieser Art vorkommenden Bauten.

In Ungarn, Kroatien und im nördlichen Dalmatien führen die Speicher den türkischen Namen Hambar. Sie stehen meist zum Schutze vor Feuersgefahr mitten im Hofe und sind entweder ganz feuersicher erbaut, oder doch, wenn tunlich mit Ziegeln gedeckt. Über kroatische Speicher wurde S. 88 gesprochen. S. Tafel Kroatien Nr. 2. Im slawischen Untersteiermark und in Bosnien hat man Speicher, welche nur auf zwei eingerammten Pfählen stehen und deshalb auch gegen die Angriffe der Mäuse gesichert sind.

Die Siebenbürger Sachsen, jahrhundertlang den Türkeneinfällen ausgesetzt, hatten ihre auf Hügeln bei den Orten liegenden Kirchen wohl befestigt, oder auch besondere Bauernburgen erbaut, welche als Zuflucht für die Bevölkerung des Dorfes und deren Habe dienten. Innerhalb der Ringmauern war für jedes Haus im Dorfe ein Gemach als Speicher für Lebensmittel und Wertsachen angelegt, welche beständig dort blieben. Der Bauer nahm sich von ersteren nur einen kleinen Vorrat mit nachhause, so daß bei Gefahr feindlicher Streifzüge hauptsächlich nur das Vieh in die Festung gebracht werden mußte. Diese Speicher werden zum Teile noch heute benützt. Auch im steirischen Raabtale, in Fehring und Feldbach sind derlei Kirchenfestungen mit Speichern noch in Resten vorhanden.

In Ungarn findet man noch manchmal unterirdische im Löß gegrabene, nach oben sich verengende Gruben zur Aufbewahrung von Getreide, welche seit Jahrhunderten auch in Griechenland, Süditalien, Frankreich, Spanien, Rußland und Ägypten als Silo bekannt sind. Auch in Norddeutschland kennt man sie als Getreidekeller. In derlei oben gut verschlossenen und gegen atmosphärische Feuchtigkeit geschützten Gruben erhält sich das Getreide lange Zeit gut. Man findet manche durch Einsturz. Zu Kronstadt in Siebenbürgen, Hof am L.-G. und Röschitz in Niederösterreich ist deren Vorkommen festgestellt worden.

13. Wein-Preßhäuser.

Über Wein-Preßhäuser wurde schon auf S. 142 im allgemeinen gesprochen. Derartige Räume sind höchst einfach und oft ist es nicht viel mehr als ein Schopfen. Interessant ist für uns die Vorrichtung zum vollständigen Auspressen des Mostes aus der Maische, welche meist schon auf dem Felde durch Stößeln der Trauben erzeugt wurde. Von der Weinpresse rinnt der Most entweder unmittelbar in Fässer des neben befindlichen Kellers, oder wenn die Gelegenheit nicht so günstig ist, in Bottiche, von wo er in die Fässer im Keller übertragen wird.

In früherer Zeit war wohl bei den Bauern das Austreten mit den Füßen üblich und soll in Dalmatien noch vor kurzem in Gebrauch gewesen sein. In Ungarn hatte man einfache Pressen ohne Hebel, wo der Druck nur mit Schraube ausgeübt wurde. Hebelpressen sind in unseren deutschen Weinländern aus dem siebzehnten, viele aus dem achtzehnten Jahrhunderte vorhanden. Es sind umfangreiche, interessant gebaute Apparate aus Eichenholz, von denen eine im nachfolgenden beschrieben wird. Sie sind dem Range und Vermögen des Besitzers entsprechend, oft mit Kehlungen und sogar Schnitzereien, Wappen und Inschriften versehen und bilden dann nebst den verzierten Fässern und wohl auch deren Inhalt den Stolz des Hauses.

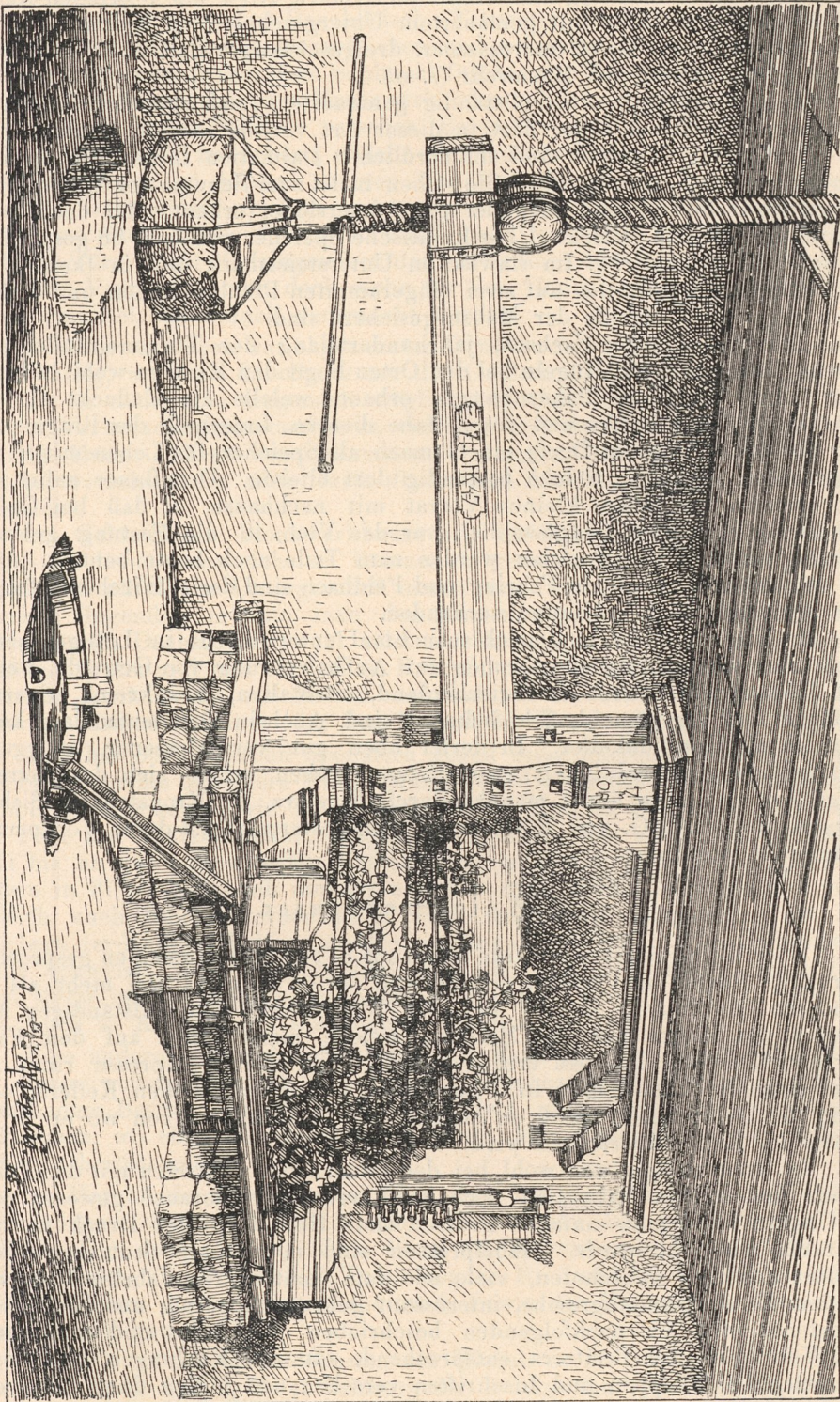


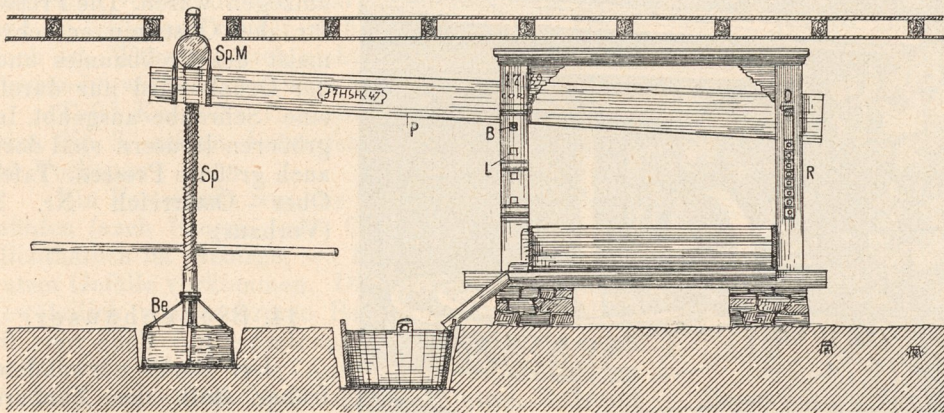
Abb. 57a.

Weinpresse in Kritzendorf bei Wien, Haus Nr. 50.

Die Pressung erfolgt durch einen großen Hebel, den Preßbaum, welcher durch einen an seinem Ende frei hängenden Stein niedergezogen wird. Die Hebung des Steines geschieht durch eine stehende Schraube, die mehrere Menschen mit Hebelstangen drehen. Es gibt noch andere Einrichtungen, doch beruhen alle auf der Schraubebewegung, und die im nachfolgenden beschriebene ist die beste der volkstümlichen Weinpressen, daher in Niederösterreich allgemein im Gebrauche.

T.-Abb. 57 a und b bringen die genaue Aufnahme der Weinpresse im Hause Nr. 50 in Kritzendorf bei Wien. Sie stammt aus dem Jahre 1739. Der Aufriß zeigt den höchsten Stand des Preßbaumes *P*, die Perspektive den Stand während des Pressens. Der am vorderen Ende an der Spindel *Sp* hängende Beschwerstein *Be* wird durch Umdrehung derselben frei gehoben und preßt ohne weitere Arbeit so lange, bis er wieder in der Grube aufrucht und nach Bedarf von neuem gehoben wird. Der Preßbaum wird durch den Dorn *D* in seiner Längenrichtung festgehalten und liegt im Ruhestande auf dem Brustriegel *B*. Die Spindel ist in einem Loche des Preßbaumes frei beweglich und auch

Abb. 57 b.



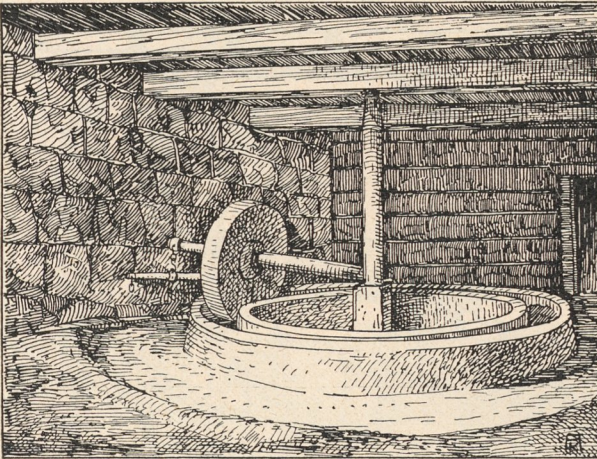
Weinpresse in Kritzendorf bei Wien, Querschnitt.

die Spindelmutter *Sp.-M.* kann sich um ihre Achse soweit nötig drehen. Behufs Pressens wird die Maische auf die Bühne gebracht, an den Seiten mit Weinlaub bedeckt und mit Eisenreifen zusammengehalten. Oben legt man starke Bohlen und quer darüber einige Hölzer, welche senkrecht zur Preßbaumrichtung sein müssen. Nun wird durch Drehen der Spindel der Preßbaum etwas gehoben, der Brustriegel *B* herausgenommen und durch entgegengesetztes Drehen zuerst der Preßbaum auf die Maischlage herabgelassen, durch fortgesetztes Drehen der Stein gehoben, wobei die Pressung der Maische beginnt. Bei einiger Hebung des Steines wird mit dem Umdrehen ausgesetzt, bis der Stein wieder in der Grube aufrucht. Wegen starker Schiefstellung des Preßbaumes gegen die Spindel muß er hinten bei *D* öfter herabgelassen werden. Die dort liegenden Riegel *R* werden nach Bedarf herausgenommen, der Preßbaum durch umgekehrtes Drehen der Spindel am vorderen Ende gehoben, die Riegel oberhalb wieder eingesteckt und die Pressung in dieser Art so lange fortgesetzt, als noch Most abrinnt. Dann muß der Baum gehoben werden, man lüftet den Maischeballen, bringt das Innere desselben nach außen und umgekehrt und preßt nochmals in vorbeschriebener Art. Selbstverständlich muß das rückwärtige Gestelle, welches den Hebel Drehpunkt

in sich hat, solid befestigt werden. Dies geschieht, indem die Säulen weit in die Erde ragen und Querhölzer tragen, auf welchen eine große Erdlast ruht. In Bozen ist die Torgel, das ist Weinpresse, von gleicher Bauart. Im „Civilingenieur“ 1887, S. 417, beschreibt Th. Beck eine dort abgebildete Weinpresse aus Malans in Graubünden (Schweiz) von 1621 und eine von 1767. Sie sind genau der Kritzendorfer Presse gleich. Es wird dort zu beweisen gesucht, daß schon die Römer im 3. Jahrhundert v. Ch. ähnliche Einrichtungen hatten.

In Oberösterreich und Steiermark ist die Herstellung des Obstweines aus dem eigens dazu gezogenen Mostobste allgemein verbreitet. Das Obst wird zuerst im sogenannten Rollnursch, T.-Abb. 58, mit steinernem Rade gequetscht, dann auf einer Presse weiter behandelt. Der Rollnursch ist öfter nur Teil eines Kreisbogens, wo dann das Rad nur eine hin- und hergehende Bewegung hat. Der Rollnursch wird in neuerer Zeit aus Stein oder Beton gemacht. Früher bestand er oft aus einzelnen ausgesuchten, gekrümmten

Abb. 58.



Obstquetsche aus Ober-Österreich.

Wurzelstücken oder Asten, welche sorgfältig zusammengearbeitet und mit Reifen umzogen waren. Die Presse für den Obstwein entbehrt meist des Preßbaumes und der Druck wird nur durch eine Schraube ausgeübt. In größeren Häusern sind dort auch größere Pressen. Tafel Ober - Österreich Nr. 3 (Vorhaus).

14. Bienenhäuser.

Der Bauer verwendete früher statt des Zuckers zur Verstüßung der Speisen selbsterzeugten Honig, der ihm auch ein geschätztes Heilmittel war. Bienenstöcke

waren daher noch Anfang des vorigen Jahrhunderts häufig zu sehen. Gegenwärtig wird die Bienenzucht nur von wenigen betrieben, obwohl sie einiges Erträgnis liefern würde. Die Stockanlage ist am Hause oder in besonderer Hütte im Garten. Die Schwarmseite ist nach Süden zu richten und die Stöcke sind vor Regen zu schützen.

15. Schmieden.

Der Schmied ist in Gegenden, wo viele Pferde gehalten werden, wegen des Huf- und Wagenbeschlages für den Bauer eine wichtige Person und nebst dem Wagner derjenige Gewerbsmann, mit dem er stets in gutem Verhältnisse lebt, während er allen andern gerne etwas am Zeuge flickt. Der Schmied ist zugleich der Arzt seines Lieblingshaustieres, daher es schon die Klugheit gebietet, sich mit ihm stets gut zu vertragen. Trotz der vielen Eisenarbeiten auf einem größeren Hofe wird doch ein ständiger Schmiedgehilfe nirgends gehalten. Dagegen ist auf größeren Einzelhöfen im Gebirge,