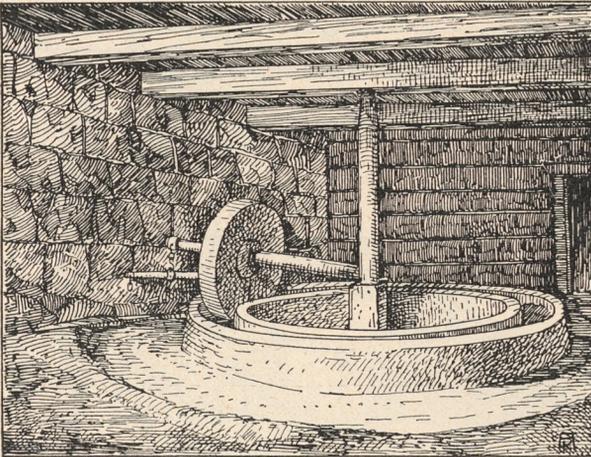


in sich hat, solid befestigt werden. Dies geschieht, indem die Säulen weit in die Erde ragen und Querhölzer tragen, auf welchen eine große Erdlast ruht. In Bozen ist die Torgel, das ist Weinpresse, von gleicher Bauart. Im „Civilingenieur“ 1887, S. 417, beschreibt Th. Beck eine dort abgebildete Weinpresse 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

15. Schmieden.

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.

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,

wo die Dorfschmiede im Tale weit entfernt ist, manchmal ein Schmiedfeuer mit den nötigen Werkzeugen, Eisen und Kohle, so daß der zeitweise oder auf besondere Bestellung erscheinende Störschmied gewisse Arbeiten, wohl auch für die Nachbarhöfe vornehmen kann. Einige Übung im Hufbeschlag müssen die Bauern in solchen Gegenden schon haben.

Schmiedehäuser sieht man auf den Tafeln Böhmen Nr. 3, 5, 12 und 15.

16. Mühlen.

Die Römer hatten bis in die Kaiserzeit nur Handmühlen, dann Wasser- und im sechsten Jahrhunderte auch Schiffmühlen. Doch blieben bei ihnen die Handmühlen noch stets im Gebrauche. Wassermühlen kamen wahrscheinlich von den Römern unmittelbar zu den Deutschen und doch sind Handmühlen noch immer in Verwendung, und zwar in den Karpathen, sehr häufig in Siebenbürgen, einzeln mindestens für Schrot und grobes Mehl auch in Unter-Steiermark, Krain und Kroatien.

T.-Abb. 59 bringt eine Handmühle aus der Bukowina*), wie sie in ähnlicher Weise in den Karpathen, bei den Polen und im östlichen Preußen zu finden war und im Osten noch ist. Wenn sie auch nicht überall für Kochmehl verwendet wird, so doch zum Schroten für Viehfutter.

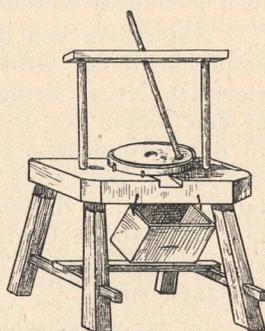
Tafel Krain Nr. 1, fünfte Abbildung und Bukowina Nr. 3, zeigen die Aufstellung der Handmühle im Vorhause.

Ein Fortschritt war die Errichtung von Hausmühlen (auch Bauern- oder Gmachmühlen genannt), allenthalben im Gebirge, wo kleine Wasserläufe mit gutem Gefälle vorkommen. Die Errichtung geschieht gewöhnlich von mehreren Bauern gemeinschaftlich, oft aber auch von einzelnen. Der Bauer zieht noch weit in der Höhe oben Kornfrucht, nicht für den Verkauf, sondern als Speise und Viehfutter, während das Stroh als Streu und für manche andere Zwecke Verwendung findet. Ist der Ertrag auch kein großer, so erspart er doch beschwerliche Fuhren aus dem Tale. Beim selbstgebauten Korn müßte man die Last behufs Mahlens hinab und wieder hinauf schleppen lassen. Schließlich hat der Bauer mit dem Müller nicht gerne zu tun, den er ganz offen beschuldigt, daß beim Mahlen im Beutelkasten noch mehr zurückbleibt, als das Maßel, welches er ihm als Mahllohn abnimmt. Er kauft sich daher feines Mehl für die Sonn- und Feiertags-Mahlzeiten, aber Mehl für Hausbrot und Schrot für das Vieh mahlt er selbst auf seiner „Reib'n“.

Die meisten Haus- oder Bauernmühlen in den Alpen sind gegenwärtig schon ziemlich gut eingerichtet, etwa so wie die kleineren Gewerbsmühlen es in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts waren. Wo Gewerbsmühlen bestehen, unterhalten die Bauern seltener Hausmühlen. Doch haben die großen Bauernhöfe im Murboden um Knittelfeld in ihrem Hofe, durch den gewöhnlich ein kleiner Bach fließt, modern eingerichtete Mühlen, deren Wasserrad auch ein Pumpwerk und landwirtschaftliche Maschinen betreibt.

Auf einzelnen Hausmühlen werden auch getrocknete Kräuter und Nadeln der Nadelhölzer für Vieharzneien gemahlen. Man heißt solche Mühlen dann „Stauden-Reib'n“.

Abb. 59.



Handmühle aus den Ostkarpathen.

*) Suchiewicz: Huculszczyzna I., S. 125.