

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.

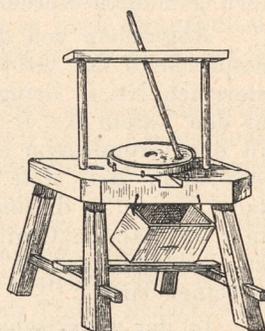
Tafel Krain Nr. 1, fünfte Abbildung und Bukowina Nr. 3, zeigen die Aufstellung der Handmühle im Vorhause.

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.

Das Mühlwerk ist bei kleinen Besitzern in einem unansehnlichen Häuschen, zumeist aus Blockwerkswänden. Das Wasser wird oberhalb aus dem Bächlein in ausgehöhlten, auf Böcken liegenden Baumstämmen zur Mühle hingeleitet und schießt dann wie üblich in stark geneigter Rinne auf das einfache, oberflächliche Rad, die Stoßwirkung möglichst auszunützen. T.-Abb. 2 bringt links eine Bauernmühle zum Marhof bei Georgen am Reith bei Ybbsitz in Niederösterreich. Rückwärts sieht man noch einen Teil der Zulaufrinne, welche in die kleinere Hütte mit dem Wasserrade oben einmündet, rechts davon ist das Blockwerkshäuschen mit dem Mühlwerk.

Es gibt auch Hausmühlen mit Turbinen-Antrieb und zwar in Kärnten, Kroatien und Bosnien, wie auch im Schweizer Kanton Tessin, womit eine unmittelbare Übertragung der Drehung auf den Stein ohne Übersetzung ermöglicht ist. Tafel Kärnten Nr. 2 zeigt eine solche Anlage. Auch hier wird die Kraft des bewegten Wassers durch Stoß ausgenützt. In Kroatien und Bosnien hat man auch Turbinen mit löffelartigen Flügeln.

Die Gewerbs- oder Mautmühlen waren früher durchwegs Eigentum oder Regale der Grundherrschaften und die umwohnenden Bauern waren verpflichtet, an der Mühle ihrer Herrschaft gegen bedungene Abgabe vom Mahlgute mahlen zu lassen. Daher durfte auf den Hausmühlen nur eigenes Korn gemahlen werden.

Abgesehen von den Räumen für den Mühlbetrieb ist das Mühlgebäude entsprechend der Größe der zugehörigen Landwirtschaft erbaut. Tafel Oberösterreich Nr. 5 bringt Pläne einer Mühle in Steegen bei Peuerbach, wozu auf den Tafeln Nr. 6 und 7 verschiedene Einzelheiten folgen. Im Vergleiche mit den Grundrissen oberösterreichischer Häuser auf den Tafeln Nr. 1 und 2 sieht man, daß statt des Stalles das Mühlwerk eingerichtet ist. Stall und Stadel liegen in diesem Falle seitwärts. Tafel Böhmen Nr. 13 enthält Pläne einer ehemaligen Ölmühle in Schanzendorf, Gerichtsbezirk Zwittau im nord-östlichen Böhmen, wo die Räume für das Wasserrad der Sandsteinwand abgewonnen sind.

In der ungarischen Tiefebene, wo auf großen Strecken kein Mühl-Gefälle ist, hat man mit Zugvieh getriebene Göppelmühlen als gewerbsmäßige Anlagen. Gegenwärtig sind dort Dampfmühlen häufig und auf den Strömen sind möglichst viele Schiffmühlen angelegt.

Windmühlen waren bei uns wenig im Gebrauche und auch diese sind verschwunden.

17. Krautgruben.

Kraut ist eine Lieblingsspeise des Bauers, weil es billig zu beschaffen ist und besonders, weil es sättigt. Er versieht sich damit zur Zeit der Ernte für ein ganzes Jahr und dies macht eine gehörige Menge aus. Zur Aufbewahrung dient im gebirgigen Niederösterreich der „Krautaller“, ein fast einen Meter weiter, runder, bis drei Meter tiefer Schacht außer dem Hause, seitlich mit starken Dielen verkleidet.

Die frischen Krauthäuptel werden in siedendem Wasser flüchtig abgebrüht, dann dicht in den Schacht eingedrückt und mit Pfosten abgedeckt. Der Bedarf für zwei bis drei Wochen wird stets herausgenommen und geschnitten. Das Kraut soll sich in diesen Schächten mehrere Jahre lang genießbar erhalten. In den vorgeschritteneren Gegenden wird nach städtischer Gewohnheit das Kraut nach der Reife klein geschnitten, in Bottiche eingetreten und vor Luftzutritt geschützt.