





*Burger*  
*Hof*



Vielleicht werden Bauernhöfe in Zukunft nicht nur  
für Nahrungsmittel sorgen,  
sondern werden auch zu einem Ort,  
an dem Kinder und Erwachsene wieder eine Beziehung  
zu den tieferen Quellen des Anwesendwerdens  
aufbauen können.

Otto Scharmer



Es gibt Momente, da fallen einem ganz unerwartet die Dinge zu, die als Wunschträume schon längst da, aber im inneren Ordner „Nicht erreichbar“ abgelegt sind. Die Schenkung des Burger Hofes durch Frau Berta Schweitzer an die Sozialgenossenschaft EOS mit der Auflage, den Hof zum Wohle der Kinder und Jugendlichen im Pustertal zu nutzen, empfinde ich als einen Akt von innerer Größe. Dort anzusetzen, wo an der Zukunftsfähigkeit unserer Gesellschaft gebaut wird, zeugt von gereifter Weitsicht. Die Tatsache, dass die Sozialgenossenschaft EOS diese Schenkung in das Netzwerk „Kooperation Pustertal“ einbringt und die Entwicklung des Hofes in die Verantwortung all jener legt, die mit Kindern und Jugendlichen im Pustertal arbeiten, verlässt gewohnte Bahnen. An die Stelle von Konkurrenz tritt Kooperation – ein Grundprinzip für Zukunftsfähigkeit und Motor für eine „neue“, lebendige Gesellschaft. Was liegt näher, als diesen Hof auch in Kooperation mit Kindern und Jugendlichen zu entwickeln und ihn zu einem Ort zu machen, an dem wir das tun können, was zur Gesundung von uns allen beiträgt. Das erste Projekt am Burger Hof, nämlich die Geschichte des Burger Hofes zu recherchieren und Geschichten rund um den Burger Hof und aus dem Alltagsleben am Bauernhof zusammenzutragen, haben Schülerinnen und Schüler der Klasse 1B der Mittelschule Welsberg und ausgewählte Schülerinnen und Schüler der Mittelschule Toblach in Begleitung ihrer Lehrpersonen übernommen. Das vorliegende Buch ist das Ergebnis der gemeinsamen Arbeit. Als Schuldirektor habe ich mitbekommen, mit welcher inneren Beteiligung die Schülerinnen und Schüler ein Jahr lang daran gearbeitet haben. Sie haben verschiedenste geschichtliche

Quellen genutzt, haben alte Schriften entschlüsselt, in Archiven gestöbert und unzählige Gespräche mit verschiedensten Menschen aus der Umgebung des Burger Hofes und mit Historikergeführt. Ich habe gestaunt, welche Fragen die Schülerinnen und Schüler gestellt haben, wie sie sich zunehmend in der Sache bewegen konnten und allmählich ein Gespür für Zusammenhänge entwickeln. Ein Lernprojekt, das weit über das hinausgeht, was Geschichtsunterricht in der Regel bieten kann. Das, was die Schülerinnen und Schüler getan haben, hat innerlich berührt und hat Beziehung entstehen lassen zwischen Menschen, Themen und Dingen. Inspiriert von der Kraft des Burger Hofes und von geschichtlichen Aufzeichnungen sind zudem starke literarische Texte entstanden, die diese Publikation bereichern. Ein Kompliment allen Schülerinnen und Schülern für die gelungene Arbeit und das große Engagement! Ein Dank den Lehrpersonen, die dieses Projekt angeleitet und kompetent begleitet haben! Ein Dank all jenen, die sich mit ihrem Wissen, ihren Erfahrungen, ihren Emotionen mit eingebracht haben! Ich danke Frau Berta Schweitzer, die mit ihrer Schenkung eine Welt voller Möglichkeiten für Kinder und Jugendliche geschaffen hat. Der Burger Hof soll ein Ort des Lebens, der Arbeit, des Lernens und des Sich-Erdens werden. Der Burger Hof soll aber auch ein Ort werden, über den sich Dienste, Organisationen, Menschen vernetzen, um im gemeinsamen Dialog Verantwortung zu übernehmen für diese unsere gemeinsame Welt.

*Josef Watschinger  
Schulverbund Pustertal*







Nein, früher war nicht alles besser. Früher war die Arbeit härter, die Welt noch viel kleiner und die Menschen starben jünger. Die Möglichkeiten waren begrenzt und die Menschen waren den Großteil ihrer Zeit damit beschäftigt, das eigene Überleben und jenes ihrer Familien zu sichern. Und ja, ich bin froh über den Fortschritt, über eine hochentwickelte Medizin; darüber, dass dank der Digitalisierung die ganze Welt praktisch in Reichweite liegt und ausgeklügelte Technik unsere Arbeit einfacher und sicherer macht. Ich finde es unglaublich, welch ein Meer an Möglichkeiten den Menschen heute offen steht, und finde es wichtig, dass junge Menschen diese Möglichkeiten kennen und auch nutzen lernen – um sich zu bilden, um sich zu entwickeln und um die Welt jeden Tag noch ein bisschen besser zu machen.

Ich bin mir aber auch sicher, dass es keinen geeigneteren Ort gibt als einen alten, abgelegenen Bauernhof, um genau dieser Welt immer wieder bewusst zu entfliehen. Um die immer gültigen Werte, um die Menschen um einen herum und um sich selbst nicht zu vergessen. Innezuhalten, sich zu besinnen auf das, was wirklich wichtig ist, und um Ruhe zu spüren. Heimat. Und Geschichte.

Als Frau Berta Schweitzer der EOS Sozialgenossenschaft ihren Burger Hof in Prags schenkte, damit wir ihn mit neuem Leben füllen, wusste ich, dass der Hof so ein Ort sein kann. Dass sich daraus ein Projekt von solcher Tragweite entwickelt, hätte ich nie zu träumen gewagt. Bereits jetzt, noch bevor die Arbeit am Hof richtig begonnen

hat, hat sich schon so viel bewegt! Ich bin begeistert, wie viele Menschen unterschiedlichster beruflicher Herkunft, Schüler verschiedener Schulen und Experten aller möglichen Richtungen im Projekt zusammenarbeiten. Sie bringen nicht nur ihr Wissen, sondern ihr ganzes Herzblut mit ein, damit der Burger Hof zu dem werden kann, was wir uns ehrgeizig vorgenommen haben: zu einem Ort des Lernens, einem Ort des Sich-Erdens, einem Ort der Arbeit und einem Ort des Lebens.

Dieses Buch ist der erste gedruckte Beweis dafür, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Ich freue mich über so viel Einsatz von Seiten der Schüler und Lehrer, über ihr Interesse an Geschichte und an alten Geschichten. Die Lektüre der Texte hat mich unterhalten und gefesselt.

Genießen Sie mit mir dieses besondere Werk und freuen Sie sich mit uns auf alles, was noch kommen wird am Burger Hof!

*Heiner Nicolussi-Leck  
EOS Sozialgenossenschaft*

<b>Zum Geleit</b> .....	7
 <b>Burger Hof</b>	
Eindrücke vom Burger Hof (Rebekka Hofmann und Martina Patzleiner) .....	13
Gedankensplitter .....	14
Urkunde Burger Hof .....	20
Zeittafel - Der Burger Hof in Innerprags .....	22
Inventar .....	24
Erwachen (Rebekka Hofmann und Martina Patzleiner) .....	27
Zeitzeuginnen und Zeitzeugen .....	28
Erinnerungen aus der Kindheit .....	29
Kinder auf dem Burger Hof (Sandra Lercher und Sophia Lercher) .....	33
Das Leben auf dem Bauernhof .....	34
In der Bauernstube (Marilena Lanzinger und Elisa Maria Olivotto) .....	39
Was auf den Tisch kam .....	40
Sommer in St. Veit (Miriam Fauster und Sophia Lercher) .....	42
Herbst in St. Veit (Sandra Lercher, Thomas Putzer und Lena Maria Wisthaler) .....	43
Winter in St. Veit (Marilena Lanzinger und Elisa Maria Olivotto) .....	46
Weihnachtszeit am Burger Hof (Miriam Fauster und Lena Maria Wisthaler) .....	47

**Sagen**

Bocksleachl ..... 48

Die Entstehung des Pragser Wildsees ..... 51

Die bsoffenen Pragser (Spitzköfel) ..... 52

Der Hirschbrunnen ..... 55

Bärenseabl ..... 56

Der Hungerbrunnen ..... 59

Mein aufregender Tag (Miriam Fauster und Sophia Lercher) ..... 61

**Rezepte**

Tirtlan ..... 62

Mognkrapflan (Mohnkrapfen) ..... 63

Muis ..... 64

Knödel ..... 65

Schlutzkrapfen ..... 66

Brennsuppe ..... 67

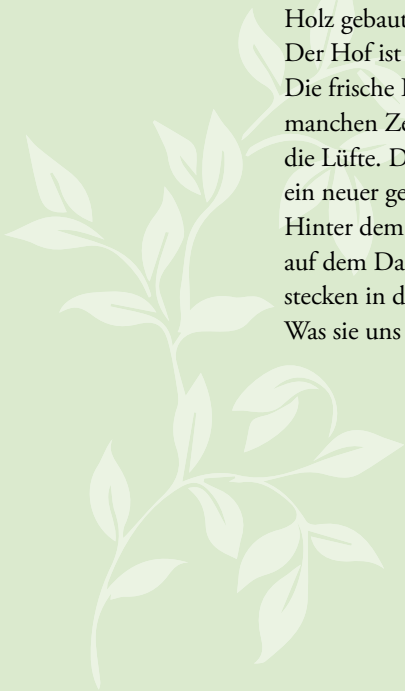
Auf Regen folgt Sonnenschein (Sandra Lercher, Thomas Putzer und Lena Maria Wisthaler) ..... 69

Glossar ..... 71

Impressum ..... 72



## Eindrücke vom Burger Hof



Der Burger Hof – ein Hof, der von oben auf die anderen herabschaut wie ein König auf sein Volk. Die alte Mühle, aus Stein gebaut, steht oberhalb des Feuerhauses. Gearbeitet wird in ihr schon lange nicht mehr. Das Futterhaus befindet sich daneben und wird nicht mehr benutzt. Aus Holz gebaut, mit Stein geschmückt, so präsentiert es sich. Der Hof ist von Bergen, Wäldern und Wiesen umgeben. Die frische Luft riecht nach Blumen und Gras und in manchen Zeiten nach Mist. Die Berge recken sich stolz in die Lüfte. Der alte Zaun neigt sich bedrohlich, bald wird ein neuer gebraucht. Die Wiesen ringsherum sind steil. Hinter dem Haus liegt ein dunkler Hof. Die Schindeln auf dem Dach sind schon morsch. Die alten Geschichten stecken in den Wänden, im Boden und im Dach. Was sie uns wohl erzählen?





Eva Hell



Mara Schwingshackl



Jessica Holzer



Hannah Seiwald



Emanuel Lamp



Hannes Rabensteiner

## Gedankensplitter

„Das Arbeiten am Burger Hof hat mir bis zum Schluss immer noch viel Spaß bereitet, wir haben so viele tolle Infos erhalten. Es war ein entspannter, abwechslungsreicher Unterricht und doch haben wir viel gelernt. Die Zeit verging viel zu schnell. Wir haben in vielen verschiedenen Gruppen gearbeitet und haben uns somit näher kennengelernt. Es war sehr toll!“

*Eva Hell*

„Das Arbeiten war zwar anstrengend, aber auch interessant. Wir haben sehr viele Texte geschrieben und sind immer besser darin geworden. Es war schwierig, aus langen Texten kurze zu machen oder aus einzelnen kleinen Texten einen großen zusammenhängenden Text zu erstellen. Es war toll, seine eigenen Ideen einbauen zu können.“

*Hannah Seiwald*

„Wir durften viele Stunden für den Burger Hof ‚verbrauchen‘. Wir hatten viel Spaß bei den Interviews. Wir arbeiteten an einer Präsentation und an einer Publikation und hatten viel Freude dabei. Wir wurden durch diese Arbeit eine noch bessere Gemeinschaft. Wir lernten, wie man richtig recherchiert und viele Informationen sammelt.“

*Mara Schwingshackl*

„Der Burger Hof ist ein alter Hof und er steht in Prags. Seine Geschichte war hin und wieder lustig und abwechslungsreich. Die Interviews, die wir mit den Bewohnern des Hofes führten, waren hilfreich und gefielen mir am besten.“

*Emanuel Lamp*

„Die Arbeiten am Burger Hof waren interessant und haben mir viel Spaß bereitet. Mir gefällt es, wenn man eine Arbeit zum Schluss präsentieren kann.“

*Jessica Holzer*

„Es gefiel mir sehr gut, die alte Schrift zu entziffern und genauestens über die Urkunde zu recherchieren. Es ist ein spannendes Projekt, bei dem man viel frei und auch am Computer arbeiten durfte. Es machte mir Spaß, mit meinem Klassenkameraden zu arbeiten.“

*Hannes Rabensteiner*



Andrea Moser



Moritz Ladstätter



Stefan Agostini



Felix Oberstaller



Stefanie Pahl



Theresa Patzleiner

„Die Arbeit war sehr mühsam, aber auch toll. Ich fand die Arbeit, über die Geschichte eines Hofes zu recherchieren, sehr interessant. Ich glaube, wir haben sehr viel und fleißig gearbeitet. Manchmal kamen wir nicht mehr weiter, aber dann hat unsere Frau Professor wieder alles sortiert. Ich glaube, alle waren sehr fleißig. Viele haben auch Freizeit investiert. Ich hoffe, es gefällt den Leserinnen und Lesern sehr, was wir hier so alles getan haben.“

*Andrea Moser*

„Es ist mal etwas anderes, nicht immer schreiben, auch mal am Computer arbeiten. Die ganze Klasse arbeitet fest mit, ich hoffe, es könnte nie aufhören. Ich wünsche mir, dass wir dieses Projekt gut vorstellen.“

*Moritz Ladstätter*

„Mir hat gut gefallen in der Gruppe und auch gemeinsam bei der PowerPoint zu arbeiten. Es hat mir gefallen, am Computer die Bilder zu beschreiben und in Büchern zu recherchieren.“

*Stefan Agostini*

„Wir haben das ganze Jahr über am Projekt Burger Hof gearbeitet. Wir haben auf verschiedenste Art und Weise geforscht, z. B. mit Interviews, im Internet ... und uns Wissen angeeignet. Wir wollten den Hof von allen Seiten beleuchten, z. B. das Panorama, den Hof selbst und seine Besitzer, die Geschichte und Geschichten des Burger Hofes.“

*Felix Oberstaller*

„Es war schön. Mir persönlich hat es gefallen, weil man in Gruppen arbeiten durfte. Auch am Computer haben wir viel gelernt.“

*Stefanie Pahl*

„Die Geschichte und die Geschichten des Burger Hofes waren eine mühsame und fächerübergreifende Arbeit. Wir haben in großen sowie in kleinen Gruppen gut zusammengearbeitet. Es war interessant, weil wir viele alte Sachen gesehen und bearbeitet haben. Die Arbeit und das Kennenlernen von neuen Leuten, die uns immer wieder weitergeholfen haben, waren sehr cool! Wir hatten sehr viel Spaß.“

*Theresa Patzleiner*



Manuel Huber



Ornella Zdrava



Miriam Fauster



Elisa Maria Olivotto



Lena Maria Wisthaler



Sandra Lercher



Thomas Putzer

„Am Beginn des Schuljahres wurden wir in vier Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe hatte einen Auftrag: die Personen des Hofes, rund ums Haus, die Umgebung, Blick von außen. Die Gruppen wurden dann ständig durchmischt und tauschten sich gegenseitig aus. Jeder arbeitete fleißig mit. Wir haben erkannt, dass alte Höfe immer noch interessant sein können.“

*Manuel Huber*

„Wir arbeiteten oft während Deutsch, Geografie und Geschichte am Projekt Burger Hof. Ab und zu haben wir Leute eingeladen, die auf dem Burger Hof gelebt haben, oder auch die Nachbarn. Alle Leute waren sehr nett und hilfsbereit. Wir möchten ein Buch für Erwachsene und Kinder schreiben.“

*Ornella Zdrava*

„Das Projekt Burger Hof war sehr interessant. Man konnte viel über früher erfahren und tolle Geschichten schreiben. Der Burger Hof ist ein sehr alter, aber schöner Hof. Insgesamt gefiel mir das Projekt sehr gut.“

*Miriam Fauster*

„Mir hat dieses Projekt sehr gut gefallen. Besonders toll war die Besichtigung des Hofes und es war auch sehr interessant zu entdecken, wie die Menschen früher auf dem Hof gelebt haben.“

*Elisa Maria Olivotto*

„Das Projekt über den Burger Hof hat mir sehr gut gefallen. Es war sehr interessant und lehrreich zu erfahren, wie es früher war.“

*Lena Maria Wisthaler*

„Das Projekt über den Burger Hof war wirklich sehr interessant. Das Erforschen alter Dokumente, das Geschichtsschreiben und das Interview waren wirklich toll.“

*Sandra Lercher*

„Das Projekt war sehr interessant. Wir haben die Geschichte Südtirols im 20. Jahrhundert besprochen, den Hof besichtigt und in kleinen Gruppen Geschichten über das Leben auf dem Burger Hof geschrieben. Ein besonderes Erlebnis war es auch, als wir Frau Demichiel interviewt haben. Insgesamt hat mir das Projekt gut gefallen und ich habe viel Neues dazugelernt.“

*Thomas Putzer*



Marilena Lanzinger



Jana Oberhofer



Martina Patzleiner



Rebekka Hofmann



Hannah Gitzl



Sophia Lercher

„Alles begann damit, dass wir eine Bewerbung schreiben mussten, die dann an eine Kommission weitergeleitet wurde. Nach ein paar Tagen sagte man mir, dass ich teilnehmen dürfte. Es war auf jeden Fall eine gute Idee, jeden, der teilnehmen wollte, eine Bewerbung schreiben zu lassen. Ein Interview machen zu dürfen war ebenfalls eine gute Idee, nur schade, dass nicht alle mitkommen durften. Insgesamt war das Projekt aber sehr cool, man konnte sich ein bisschen in das Leben eines Historikers hineinfühlen.“

*Marilena Lanzinger*

„Mir hat das Thema Burger Hof sehr gefallen. Mit den Personen ein Interview zu machen.“

*Jana Oberhofer*

„Das Projekt gefiel mir sehr gut, ich fand es gut, dass wir den Hof besichtigten, es war erstaunlich, wie alles noch so schön ‚urig‘ war! Ich fand es gut, dass wir nicht nur recherchierten und schrieben, sondern auch Legearbeiten und ein Interview machten. Ich würde sofort wieder mitmachen, wenn mich jemand fragen würde!“

*Martina Patzleiner*

„Besonders das Schreiben der Anekdoten und der Geschichten gefiel mir und es war sehr lustig. Durch ein Interview und ein Tagebuch erhielten wir Anhaltspunkte, zu denen wir schreiben konnten. Wir verfassten die Geschichten zu zweit und mit viel Fantasie, teils dramatisch, teils aber auch humorvoll.“

*Rebekka Hofmann*

„Mir hat besonders gefallen, wenn ehemalige Bewohner des Burger Hofes erzählt haben. Aufsätze zu schreiben und mehr über die Vergangenheit des Hofes zu wissen, war spannend.“

*Hannah Gitzl*

„Es war eine originelle Idee, etwas über unsere Vorfahren und über das Leben der Menschen früher zu erfahren. Am meisten beeindruckt hat mich die harte Arbeit, die die Menschen, die auf den Höfen lebten, verrichten mussten. Die Geschichten zu schreiben hat mir meistens Spaß gemacht und ich werde viele schöne Erinnerungen und hilfreiche Sachen für mein weiteres Leben mitnehmen!“

*Sophia Lercher*

Wir Schülerinnen und Schüler der Klasse 1B der Mittelschule Welsberg haben uns auf die Suche nach Menschen gemacht, die den Burger Hof in der zweiten Hälfte des

letzten Jahrhunderts kannten, als er bewirtschaftet wurde oder noch bewohnt war. Sie haben uns bereitwillig Geschichten und Anekdoten erzählt.



Schülerinnen und Schüler der Klasse 1B der Mittelschule Welsberg gemeinsam mit Karin Sparber



Wir Schülerinnen und Schüler der zweiten Klassen der Mittelschule Toblach haben uns im Rahmen der Begabungsförderung intensiv mit dem Burger Hof beschäftigt.

Wir haben ein Interview mit Frau Demichiel geführt, eine Ausstellung zum bäuerlichen Leben vorbereitet und unsere Eindrücke in kreative Texte umgesetzt.



Schülerinnen und Schüler der zweiten Klassen der Mittelschule Toblach gemeinsam mit Margareth Gutwenger und Iris Dapoz



## Urkunde Burger Hof

Am Samstag vor Laurenti im Jahr 1445 bestätigt ein Niklas Purger aus Prags, dass ihm und all seinen Erben Propst Niklas und der Konvent von Neustift den Hof zu Purg in Prags, das Haus und die Hofstatt, zu ewigem Baurecht verliehen haben. Bei Propst Niklas handelt es sich um Nikolaus Scheiber, Propst von 1439–1449. Der Burgerhof in Prags war vor allem im Pustertal und in Bruneck zinspflichtig. An der Urkunde hängt ein Siegel, der Siegler dieser Urkunde ist „Hans Hofstetter, Bürger zu Bruneck“.

[...] mir und allen meinen Erben zu ewigen Pawrechten und Zynnßgüt um den hernachgeschriben Zynß ewikleichen nicht zu gehöhrn Zugewynnen noch Zugemeun hingelihi und gelassen haben I(h)ren Hof gehayssen zu Purg in Prags gelegen unt allerseiner zugehorenn benanchenhen Hauses und Hofstat mitsambt fünf Yauch Akchers und ettwievil Stukch Wismad und ander Gefüch, alles pey dem Haus aneinander gelegen und auch mitsambt dem Wismade aufwendikchleichen und herdan gelegen das alles darzu gehört, mit Namen das Wysmat gehaissen „In Kameyad“, das pey „Sochis“

Tagmaden ist, und ligt am Weg der durch den Wald auf Sêen get, darnach vier Tagmad Wysmat gehaissen „Im Podem“, gelegen pey dem „Meyer“ und auchain Wysmad gehaissen „Auf der Gemaÿn“, ob dem obgenan(ten) Haus gelegen, zu „Sand Mawrinen Rast“. Alß das ich obgenan(ter) Niklas Purger und all mein Erben, die obgenan(tes) Pawrecht [...]

Es wird ausführlich bestätigt, dass Niklas Purger und all seine Erben den Burger Hof zu ewigen Baurecht, mit allen Rechten und Pflichten, verliehen werden. [...] Mas das ich und mein Erben und wer die obgenan(ten) Pawrecht nach mir innhat, I(h)n und allen I(h)ren Nachkömmen, hinfür Ennkchlenhen, davon dienen und tzynnsen, und all Jar in I(h)rer Pawreding zu Braunegk, oder wo sy die im Pustertal haben, I(h)n oder I(h)rem Amtman daselbs raychen und [...]

Und das ich obgenan(ter) Niklas Purger, mein Erben, und wer die obgenan(ten) Pawrecht nach mir innhat, alles das volfiern tun und volbringten wie oben geschriben stet, und in ander Weiz als Getrewen seinnen Pawlewtn zugehört und als sol(h)her Pawrecht und Landsrecht und das obgenan(te) Gotshawses Recht und Gewonhait ist getrewleichen und angenerd nachkomen sullen, [...]



## Der Burger Hof in Innerprags

Jahreszahl	Name des Besitzers	Zusatzinfo
um 1445	Niklas Purger aus Prags	Das Kloster Neustift verleiht ihm und seinen Erben den Hof namens „zu Purg“ in Prags (Haus- und Hofstatt, inklusive aller Rechte und Pflichten) <i>Quelle: älteste Urkunde aus dem Stiftsarchiv Kloster Neustift</i>
um/vor 1773	Andre Miller, „Purger in Prags“	„Inventur-, Vermögens-, Ergänzt- und Besitzvertrag“ aufgrund seines „Ablebens“ und zugunsten seiner beiden Söhne Gregori und Andre Miller junior <i>Quelle: Ger. Welsberg-Toblach, VB 1773, fol. 894-915</i>
um 1779	Gregori Miller „Purger“	Besitzt das Purger-Gut „in toto“ (inklusive Auflistung aller steuerlichen Abgabewerte und Angabe aller grundrechtlichen Lasten) <i>Quelle: Rustikal(steuer)kataster Welsberg (ca. 1779)</i>
ab 1805	Gregori Müller, „Purger in Prags“	„Vermögens-Übergabe-Kontrakt“ zwischen Altbauer Gregori Müller sen., „Purger in Prags“, und seinem ältesten Sohn Gregori Müller jun. <i>Quelle: Ger. Welsberg (bzw. Toblach), VB 1805, fol. 103-110</i>
ab 1812	Jakob Messner, urspr. vom „Thaler-Hof“ in Nasen	„Kaufvertrag infolge eines Konkursverfahrens inklusive Versteigerung“ vom vormaligen Besitzer Gregori Miller (o. a. Müller) <i>Quelle: Ger. Welsberg, AB 1811-1812, fol. 349-373</i>
ab 1846	Peter Messner, „Burger“ in Innerprags	„Überlassungs- bzw. Schenkungsvertrag“ von Jakob Messner, d. h. geregelte Hofübergabe noch zu Lebzeiten, an seinen Sohn Peter Messner <i>Quelle: Ger. Welsberg, VB 1846, fol. 711-715</i>
ab 1885	Peter Messner, „Purger Bauer“ zu Innerprags	Aufgrund einer „Erbabhandlung“ wechselt der Besitz des Burger Hofes vom verstorbenen Vater Peter Messner an seinen (ält.) Sohn Peter Messner (jun.) <i>Quelle: Ger. Welsberg, VB 1885, fol. 617-626</i>

<b>ab 1912</b>	<b>Peter und Maria Messner, beide noch minderjährig</b>	Aufgrund einer „Einantwortungsurkunde“ wird das Eigentumsrecht den beiden minderjähr. Peter und Maria Messner je zur Hälfte einverleibt, unter Wahrung der väterl. Besitzvorrechte (Peter Messner mj.) <i>Quelle: Ger. Welsberg, KG Prags, hist. Grundbuchauszug (B-Blatt), EZ. 50, Nr. 2</i>
<b>ab 1928</b>	<b>Peter Messner, mittlerweile volljährig</b>	Aufgrund eines „Überlassungsvertrages“ bezüglich der Hälfte von Maria Messner erhält Peter Messner nun das volle Eigentumsrecht auf den Besitz des Bürger Hofes <i>Quelle: Ger. Welsberg, KG Prags, hist. Grundbuchauszug (B-Blatt), EZ. 50, Nr. 4</i>
<b>ab 1931</b>	<b>Sebastian Durnwalder</b>	Aufgrund eines „Kaufvertrages“ mit Peter Messner erhält Sebastian Durnwalder das volle Eigentumsrecht auf den Besitz des Bürgerhofes <i>Quelle: Ger. Welsberg, KG Prags, hist. Grundbuchauszug (B-Blatt), EZ. 50, Nr. 6</i>
<b>ab 1936</b>	<b>Ernst Schweitzer und Berta Pallweber, verheiratet Schweitzer</b>	Aufgrund eines „Kaufvertrages“, genehmigt von der kgl. Präfektur Bozen, wird das Eigentumsrecht für Ernst Schweitzer und Berta Pallweber, verh. Schweitzer, je zur Hälfte einverleibt <i>Quelle: Ger. Welsberg, KG Prags, hist. Grundbuchauszug (B-Blatt), EZ. 50, Nr. 7</i>
<b>ab 1955</b>	<b>Berta Schweitzer, Tochter von Ernst Schweitzer</b>	Aufgrund eines „Erbscheines“ wird für Berta Schweitzer, Tochter von Ernst Schweitzer, das Recht auf Miteigentum (d. h. zur Hälfte) auf den Anteil von Berta Pallweber verh. Schweitzer einverleibt <i>Quelle: Ger. Welsberg, KG Prags, hist. Grundbuchauszug (B-Blatt), EZ. 50, Nr. 8</i>
<b>ab 1974</b>	<b>Berta Schweitzer, verheiratet Obmascher</b>	Aufgrund eines „Erbscheines“ wird für Berta Schweitzer, verh. Obmascher, das Eigentumsrecht auf den halben Anteil von Ernst Schweitzer einverleibt <i>Quelle: Ger. Welsberg, KG Prags, hist. Grundbuchauszug (B-Blatt), EZ. 50, Nr. 9</i>
<b>2014</b>	<b>EOS Sozialgenossenschaft Sitz Bruneck</b>	Einverleibung Eigentumsrecht aufgrund der Schenkungsurkunde vom 22.09.2014



Die Familie Schweitzer aus Welsberg kaufte 1936 den Burger Hof vom Mesnerbauern Sebastian Durnwalder aus St. Veit. Beim Kauf des Burger Hofes durch Herrn Ernst Schweitzer wurde folgendes Inventar aufgelistet:

Inventar:

- |  |   |
|--|---|
| 1 Motor mit Riemen   | 1 kompletter Rossschlitten schwarz  |
| 1 Dreschmaschine   | 1 Rossschlitten   |
| 1 Futterschneidmaschine  | 2 Rennschlitten   |
| 1 Kreissäge  | 1 Pendl ( <i>Ein Schlitten zum Transport von Personen. Er wird auch Sonntagsschlitten genannt. Die Penne hingegen ist ein großer, ovaler Korb, der meist aus Haselruten geflochten war und auf einen Ganzschlitten oder einen Wagen gelegt wurde und zum Erntetransport diente.</i> ) |
| 1 Windmühle  | 1 Rossgeschirr komplett   |
| 1 Putzmühle  | 1 Hintergeschirr  |
| 1 Holzschnidsäge   | 1 Seitengeschirr  |
| 1 Mühleinrichtung (die Steine bei Durnwalder)  | 1 Rosskummet  |
| 3 Leiterwagen  | 1 Kuhkummet   |
| 1 Kretzwagen ( <i>Ein Wagen, mit dem die Bauern an Sonntagen im Sommer ausfahren, in die Kirche, auf die Alm usw. Er bot Sitzgelegenheit für mehrere Personen.</i> ) | verschiedene Ketten, Sperrketten  |
| 1 Mistgratten mit 2 Rädern ( <i>Schubkarren aus Holz zum Transportieren von Mist</i> )   | Kuhketten   |
| 1 Erdegratten ( <i>dreiecksiger Karren zum Transportieren von Erde in Hanglagen</i> )  | 4 Ganzschlitten ( <i>Sie dienten zur Beförderung von Personen oder zum Lastentransport.</i> )   |
| 1 Scheibe mit Seil   | 4 Halbschlitten ( <i>Sie dienten zum Holzziehen oder zum Transport des Bergheus.</i> )  |
| mehrere Stricke  | Zapin, Pickel, Schaufel, Rechen, Sensen, Sichel, Hauen, Tisch, Bänke, Truhe   |
| 3 Pflüge komplett  | 1 Strohbank ( <i>Gerät zum Schneiden von Stroh und Heu</i> )  |
| 1 Eisenegge ( <i>Egge aus Eisen</i> )  | 5 Korntruhen  |
| 1 Holzegge ( <i>Egge aus Holz, bei der auch die Nägel aus Holz sind</i> )  | 2 Spinnräder  |
| 1 kleine Holzegge  |   |



Familie Meßner mit den Dienstboten: Von links sieht man Jungknecht Hermann Brandmair, die Mutter Kreszenz Schuster mit dem Hofhund namens Hausmann, Tochter Maria Meßner, Sohn Peter Meßner, Marias Kusine (und Patenkind der Kreszenz) Anna Schuster und zwei Dienstboten.



## Erwachen

Der erste warme Sonnenstrahl  
durchbricht die Kälte des Winters  
und verringert wird die Zahl  
des kalten, weißen Schnees und die Dichter  
schreiben frei.

Langsam wagen sich die ersten Pflanzen aus der Erde  
und rufen die Vögel herbei,  
laut hört man das Wiehern der Pferde,  
und die Frauen segnen mit geweihtem Wasser das Feld.

Am Ackerrand sich die Palmkätzchen wiegen,  
geweiht vom Osterwasser, aus einer anderen Welt,  
und die Kinder in der Sonne liegen.

Ein Scheit am Ostersonntag wird zur Feuerweihe gebracht,  
am Ostermorgen in den Herd gelegt  
und damit Feuer gemacht,

drei Tage vor Christi Himmelfahrt hat man sich zum „Bittgang“ bewegt.

Der „Butterpater“ vor dem 15. Juni kam,  
nahm Butter mit und brachte ganz viel Kram,  
geweihte Heublumen, Rosenkränze, Heiligenbilder und bunte Ringlein ins Haus,  
vom Kapuzinerkloster aus.

Im Friedhof, da liegen sie alle im Sonnenschein,  
umrahmt vom Dolomit-Gestein,  
gebettet in Holztruhen,  
wo sie ewig ruhen.

Zuerst möchten wir unsere Interviewpartner und Interviewpartnerinnen kurz vorstellen.



**Berta Schweitzer** ist Geschäftsfrau aus Welsberg und vormalige Besitzerin des Burger Hofes in Prags. Sie lebte nie auf dem Hof, kümmerte sich aber um dessen Instandhaltung und dessen Zukunft. Sie hat der Sozialgenossenschaft EOS den Hof geschenkt.



**Magdalena Auer Oberhammer** lebt in Prags. Ihre Mutter, Anna Schuster, tat in ihrer Jugend auf dem Burger Hof Dienst. Auch der Bruder von Magdalena Auer Oberhammer arbeitete als Kind eine Zeit lang auf dem Burger Hof.



**Peter Weber** ist der Enkel von Maria Meßner, deren Familie bis 1930 in Besitz des Burger Hofes war. Maria Meßner hatte in Wiesen, Taisten, den Ditterbauer geheiratet. Er schreibt heute noch die Familienchronik.



**Ernst Oberhofer**, Altbauer des Messnerhofes in Welsberg, wuchs auf dem Burger Hof auf. Sein Vater David Oberhofer kam aus dem Ahrntal und pachtete den Burger Hof. Ernst verbrachte seine Kindheit und Jugend auf dem Hof und lebte über zwanzig Jahre in Prags.



**Johann Durnwalder**, Altbürgermeister und Mesner Bauer in St. Veit, ist der Enkel von Sebastian Durnwalder. Er und Ernst Oberhofer besuchten gemeinsam die Schule in St. Veit bei Pfarrer Anton Schwingshackl.



**Marianna Demichiel**, die Nachbarin des Burger Hofes, verfasste ein Tagebuch zum altbäuerlichen Leben in St. Veit, das den Schülerinnen und Schülern im Zuge dieses Projektes unter anderem als Informationsquelle diente.



**Maria Theresia Mair** vom Bach Hof in Prags lebt in der Nachbarschaft des Burger Hofes. Sie ist eine Verwandte des Mesnerbauern.



## Erinnerungen aus der Kindheit

*Es gab noch keine Selbsttränke für das Vieh. Am Morgen brauchte es mehrere Hände zum Helfen und der Vater weckte uns: „Hoi Buibn, auschtion, Vieche tränken!“ Danach ging es hinunter ins Dorf zur Schülermesse um viertel nach sieben. Der Besuch des Schülergottesdienstes war eine Pflicht. Wehe, wenn man einmal gefehlt hat. Dafür musste man schon einen besonderen Grund haben. Der Pfarrer fragte nämlich sofort nach. Um dreiviertel acht war die Messe beendet und dann ging es direkt in die Klasse. In der Schule gab es eine Schuldienlerin, die in der Früh Feuer im Ofen machte, damit es etwas warm war. (E. O.)*

*Manchmal war es am frühen Morgen schon richtig kalt, trotzdem fuhren wir immer mit der Rodel ins Tal zur Schule. In der Früh standen unsere Haare manchmal in alle Richtungen, dann hieß es, man solle sie nass machen und schön kämmen. Mit den nassen Haaren ging es dann auf die Rodel, und wenn wir unten ankamen, fühlten sich die Haare an, als hätte man einen Teller auf dem Kopf, so stark waren sie gefroren. Es wundert mich, dass ich heute noch Haare auf dem Kopf habe. Das waren Zeiten! (E. O.)*

*Die Schule besuchten wir in St. Veit, es gab einen Kirchsteig, eine Abkürzung. Hinauf brauchte man wenigstens zwanzig Minuten, wir als Schüler brauchten auch länger, und wenn es zu Hause viel zu tun gab und wir heimwärts trödelten, bekamen wir gelegentlich auch eine Ohrfeige. Das war eben so, damals war das nichts Besonderes. In der Schule gab es einen Raum für alle Klassen. Die ersten zwei Schuljahre hatten wir eine Lehrerin aus Niederdorf, eine Frau Pescosta, später unterrichtete der Pfarrer alle Klassen,*

*alle Schüler, alle Fächer. Für ihn war das schon anstrengend. Er stammte aus Taisten, vom Berg herunter. (E. O.)*

*Als es in St. Veit noch eine Schule gab, waren in einem Raum alle fünf Klassen untergebracht. Wir waren 29 Kinder, aber es war immer so still, so dass man jede Fliege brummen hörte! Ich ging beim Pfarrer Schwingshackl aus Taisten in den Unterricht. Er war der Lehrer und unterrichtete auch Religion. Er war ein gescheiter Mensch, hat Artikel geschrieben und war sehr an der Fauna interessiert. Als Lehrer war er sehr streng. (J. D.)*

*Wenn wir Strafaufgabe bekamen, haben wir sie heimlich erledigt, damit es die Eltern nicht merkten. Ab und zu fragten sie schon nach, warum man so lange an den Aufgaben schrieb, warum es so viel Hausaufgabe gab. Da hat man schon zugegeben, es gebe halt ein bisschen Strafaufgabe. Die Bänke standen in Reihen, ganz vorne saßen die Erstklässler. Gelernt haben wir viel, bei der Abschlussprüfung wurden wir immer sehr gelobt. Das war damals schon etwas Besonderes. Dafür waren wir dem Pfarrer Schwingshackl auch dankbar. (E. O.)*

*Im Winter, wenn es in der Früh richtig kalt war, war beim Aufstehen um den Kopfpolster herum alles weiß. Das war Eis von unserem Atem. So kann man sich vorstellen, wie kalt es war. (E. O.)*

*Es gab oft schneereiche Winter. Ich kann mich erinnern, wie oft wir den Schnee von den Dächern abschöpfen mussten. Das Jahr weiß ich nicht mehr: Auf der Bergseite*

hinter dem Dach lag so viel Schnee, dass er bis zum Dach reichte. Was war die Folge? Wir Buben sind mit der Rodel vom Dach oben gestartet, über das Dach hinuntergerodelt und auf der anderen Seite über den Berg hinauf und haben geschaut, wer weiter hinauf kommt. Dann sind wir von dieser Seite wieder, soweit es halt ging, in die entgegengesetzte Richtung gefahren und haben versucht, wieder auf den Giebel zu kommen. Nur musste man dann aufpassen, nicht über den Giebel hinauszugeraten, denn dann wäre es steil hinunter gegangen. Weiß Gott, was da passiert wäre. Die Eltern haben schon immer geschimpft: „Tut ja aufpassen!“ (E. O.)

Ich kann mich daran erinnern, ich war vier oder fünf Jahre alt, dass wir auf dem Feld waren und Flugzeuge kamen. Die Erwachsenen sagten, dass alle schnell in den Wald laufen sollten, es sei gefährlich, es könnte auf uns geschossen werden. Das ist meine Erinnerung an den Krieg. Weiter oben im Wald hat anscheinend ein amerikanisches Flugzeug einen Kraftstofftank abgeworfen, vielleicht war es auch Leergut, später hat man gehört, dass dieser Flieger irgendwo abgestürzt sein soll. (E. O.)

Ich hatte mir mit dem Beil das Knie verletzt und man brachte mich ins Krankenhaus. Dort meinte ein gewisser Doktor Spitaler, dass mein Bein vielleicht steif bleiben würde. Aus dem Gelenk war nämlich Flüssigkeit ausgetreten. Ich bekam einen Gips vom Knöchel bis zum Oberschenkel. Aufs Feld musste ich aber trotzdem, denn bei der Heuernte mussten alle helfen. Beim „Fuido Fossn“ wurde das Heu mit Gabeln auf den Wagen hinaufgereicht und ich musste da

oben mit meinem Gipsbein den Haufen übernehmen. Man musste mir auf den Wagen hinauf helfen, alleine wäre ich nicht hinaufgekommen. Mit meinem Gips im weichen Heu zu stehen war sehr anstrengend. Gott sei Dank ist alles gut verheilt. (E. O.)

Mein ältester Bruder Georg Oberhammer war als Schulbub auch am Burger Hof zum Arbeiten, und zwar bei der Familie David Oberhofer. (M. A. O.)

Die Füchse haben auch immer wieder eine Henne geholt, auch der Geier, denn der Hof liegt ja am Waldrand. Ich kann mich erinnern, beim Mittagessen haben wir plötzlich die Hennen schreien gehört. „Rennt außn, rennt außn“, rief die Mutter. Ab und zu haben wir es noch geschafft, den Geier früh genug zu vertreiben. Manchmal hatte er schon eine in den Krallen und musste sie dann fallen lassen, weil wir rechtzeitig dahergekommen sind. (E. O.)

Im Stall waren am Anfang zwölf bis 15 Kühe gewesen, später, als wir Kinder etwas größer waren und mithelfen konnten, waren es auch bis zu 20 Stück. Es gab solche „Galtwiesen“, zu denen man vom Hof eine Viertelstunde bergauf gehen musste. Auch die wurden zum Teil gemäht. Die Kühe waren im Sommer auf diesen Wiesen, jeden Tag mussten wir als Kinder die Kühe hinauftreiben und am Abend wieder holen. (E. O.)

Oberhalb von meiner Bettstatt mussten sie im Sommer immer eine Schüssel hinstellen. Das Dach war undicht, sie schafften es einfach nicht, es zu reparieren. Einmal, als

*ich wieder einmal vergessen hatte, die Schüssel auszuleeren, kam in der Nacht ein Gewitter, die Schüssel lief über und das Wasser tropfte genau auf mein Bett. Da bin ich natürlich irgendwann aufgewacht und was habe ich getan? Ich habe die Bettstatt zur Seite geschoben, eine Schüssel hingestellt und weitergeschlafen. Am Anfang machten die Wassertropfen „Ticktack, ticktack“, aber als Kind schläft man gleich wieder ein. (E. O.)*



Rechts im Bild: Peter Meßner in der alten Mesnerstube, links Maria Durnwalder, seine Frau Paula Durnwalder, Aloisia Durnwalder, Bäuerin Anna Obexer Durnwalder, Bauer Sebastian Durnwalder, Sebastian Durnwalder Junior, Josef Durnwalder, Alois Durnwalder.  
Das Kind auf dem Tisch ist Hilda.



Pfarrer Josef Liensberger mit Schulklasse 1912



## Kinder auf dem Burger Hof

Im Vergleich zu anderen Bauernhöfen tummelten sich auf dem Burger Hof der 1940er-Jahre nur wenige Kinder: zwei Mädchen und zwei Buben. Immer wieder gab es Streit zwischen den Kindern. Die Mädchen zwickten die Buben, die Buben zogen die Mädchen an den Haaren. Die jüngste Schwester wurde am ehestens verschont. Sie litt an Diphtherie. Alles hatte mit einem leichten Kratzen im Hals und Fieber begonnen. Sie hatte sich schlapp gefühlt und Probleme beim Schlucken gehabt. Dazu war ein starker Husten gekommen, der durch das ganze Haus gehalten war. Jeder hatte Angst gehabt, sich ihr zu nähern, weil die Krankheit sehr ansteckend war. Das Gitschile hat die Krankheit nicht überlebt. Die Kindheit am Burger Hof war schnell vorbei. Zum Spielen blieb kaum Zeit. Jede freie Minute war von Arbeit geprägt. Die Tiere mussten gefüttert, der Stall sauber gehalten und die Felder bearbeitet werden. Alles wurde von Hand erledigt. Keine leichte Aufgabe – vor allem für noch kleine Kinderhände. Trotz der anstrengenden Arbeit durfte die Schule nicht zu kurz kommen. Obwohl es auch dort sehr geordnet zugeht, gab es genügend Möglichkeiten, mit den Freunden Spaß zu haben. Ein Höhepunkt war das alljährliche Rodelrennen, das direkt neben dem Burger Hof stattfand und an das alle noch lange zurückdachten. Es war ein wunderschöner Wintertag. Der Schnee funkelte im Sonnenschein. Endlich würde das große Rodelrennen stattfinden. Es traten gegeneinander an: die Volksschüler von St. Veit gegen jene aus Schmieden. Zwischen den beiden Fraktionen – St. Veit gehörte zur Gemeinde Olang, Schmieden zur Gemeinde Niederdorf – gab es seit jeher eine Feindschaft. Wir hatten das Rodelrennen schon lange vorbereitet: Die Preise waren gesammelt, die Bahn hergerichtet, die Startnummern verziert und angemalt

und die Rodeln standen bereit. Am Morgen war ich sehr früh aufgestanden, denn ich wollte nichts verpassen. Die ersten Teilnehmer standen schon auf dem großen Hügel hinter unserem Haus. Ich beeilte mich, meine Rodel aus dem Schuppen zu holen. Nun kam der unangenehme Teil des Morgens: Ich musste den Hügel hinter unserem Haus hinaufstapfen. Da ich sehr undichtes Schuhwerk hatte, wurden meine Füße schnell nass. Auf dem Weg nach oben holte ich den ältesten Sohn des Burger Hofes ein. Wir mussten uns beeilen, das Rennen würde bald beginnen. Als einer der Ersten war der Burgerbui an der Reihe. Er musste gegen einen Jungen aus Schmieden antreten, der gleich alt war wie er. Ein erbitterter Kampf begann – teils lag der Burgerbui, teils sein Konkurrent aus Schmieden vorn. Ich feuerte beide an. Ich war neutral. Bis zum letzten Meter war unklar, wer das Rennen für sich entscheiden würde. Und dann kam die große Überraschung: Beide fuhren zeitgleich ins Ziel – und das in einer Spitzenzeit! Am Ende mussten sie sich nur einem anderen Jungen geschlagen geben – und beide landeten auf dem zweiten Platz.

Als die beiden Zweitplatzierten bei der Siegerehrung auf das Treppchen stiegen, wurde schnell klar, dass es dort nur Platz für einen gab. Die beiden Sturköpfe fingen an zu schubsen und versuchten, sich gegenseitig vom Podest zu drängen. Zu allem Überduss gab es nur einen Preis für den zweiten Platz, den sich die beiden teilen mussten. Das gefiel ihnen gar nicht und ein hitziges Wortgefecht begann. Um die zwei Streithähne bildete sich ein großer Kreis von Schaulustigen. Am Ende musste der Herr Lehrer die beiden Buben auseinanderbringen. Zur Strafe mussten sie einen fünf Seiten langen Aufsatz über das Rodelrennen verfassen. Kein Wunder, dass es ihnen in Erinnerung blieb!

## Das Leben auf dem Bauernhof

*Die Bewohner des Burger Hofes waren Selbstversorger. Wenn ihnen das Wetter keinen Strich durch die Rechnung machte, wuchsen Roggen, Gerste, Weizen und Hafer, dazu Kartoffeln und Kraut. (M. Th. M.)*

*Der Vater fuhr jede Woche mit dem Rad nach Welsberg hinaus, manchmal fuhr auch ich. Man brachte einen Rucksack mit Butter und Eiern hinaus und kaufte dann in Welsberg beim Schweitzer ein paar Dinge ein, es waren nur wenige: hauptsächlich Nudeln und Zucker, etwas Mehl. Wir hatten ja selbst Getreide, aber nicht immer genug. In manchen Jahren war das Getreide schlecht und auch das Mehl war schlecht, dann ist das meiste an das Vieh verfüttert worden. (E. O.)*

*Vom Burger Hof ging man jeden Tag zu Fuß nach Niederdorf zur 5-Uhr-Messe, auch im Winter bei viel oder wenig Schnee, ob schon gespart war oder nicht. Das hat meine Mutter auch erzählt, jeder musste da mit. Kaum zu glauben! (M. A. O.)*

*Früher gab es oft schneereiche Winter und es ist schon passiert, dass die Leute tagelang nicht ins Tal gelangen konnten. Den Weg musste man erst austreten. Milch und Brot und etwas zum Essen hatte man. (J. D.)*

*Ja, und im Frühjahr, wenn hinter dem Haus sehr viel Schnee lag, mussten wir bei der Außenwand einen Kanal graben, damit das Wasser abfließen konnte. Sonst wäre es irgendwie in das Haus hineingeronnen. (E. O.)*

*Ein evangelischer Pastor hatte eine Weile den Zubau ge-*

*mietet. Er hat sich nicht erinnert, im Winter das Wasser aus den Rohren zu entleeren. Dann ist das gefroren, der Zubau war voller Spalten und musste abgerissen werden. Etwas anderes hätte keinen Sinn gehabt. Dieser Zubau war an der linken Seite, zum Futterhaus hin. Da sieht man heute nichts mehr. (B. Sch.)*

*Oft waren die Höfe nicht so groß, dass alle genug zum Leben gehabt hätten, und so sind sie halt auswärts zu anderen Bauern zum Arbeiten gegangen. Die Mägde und Knechte haben mit der Familie mitgelebt. Der Bauer war der Chef auf Hof und Feld, die Bäuerin war in der Küche und bei den Kleintieren die Chefin, und auch unter den Knechten und Mägden hat es eine Hierarchie gegeben. Es gab den Großknecht, den Mittelknecht, den Kleinknecht. Der Großknecht, glaube ich, hat sich um das Pferd gekümmert. Ganz genau weiß ich das nicht. Das Pferd war so etwas wie heute der Traktor. Das Pferd musste immer funktionieren, und es war heikel, wie man das Pferd führte. Es hat den ganzen Tag gearbeitet, im Sommer auf dem Feld, im Winter im Wald. Es war auch sehr heikel, wie man das Pferd fütterte. Der Knecht musste um 3 Uhr in der Früh aufstehen und das Pferd oder die Pferde füttern, damit sie um 7 Uhr früh bereit waren für die Arbeit. (P. W.)*

*Ich war, glaube ich, 19 Jahre alt, da habe ich über einen Winter das erste Mal in Deutschland bei einer Baufirma gearbeitet, und zwar in Hanau, das ist vor Frankfurt. Das war für so einen Bauernbub, der im hintersten Tale auf dem Berg aufgewachsen ist, eine große Umstellung und man hat schon große Augen gemacht. Aber ich bin überhaupt ein Typ,*





der sich gleich anpassen kann, Heimweh hat es bei mir keines gegeben, denn so lustig war es zu Hause auch nicht. Später habe ich nicht mehr arbeiten können, da ich das Militär machen musste. Ich war 15 Monate beim Militär. Und später war ich wieder einen Winter lang im Schwarzwald bei der Holzarbeit. Immer, wenn es zuhause etwas angenehmer gewesen wäre, versuchte man, ein paar Lire zu verdienen. So war's. (E. O.)

Die Mutter hat erzählt, dass alle Männer im Krieg waren und deswegen auch die jungen Mägde auf den Höfen ganz fest mitarbeiten mussten. So war es auch bei der Heuernte. Auf den steilen Feldern mussten die „Blochen“, das sind die großen Heutücher, gefüllt mit Heu und fest gebunden, auf die Schultern und den Kopf genommen und in den Stadel getragen werden – sicher nicht einfach für eine Frau. Auch bei der Getreideernte musste jede Hand mithelfen. Mit Sicheln das Getreide schneiden und Garben binden, immer in gebückter Haltung, war eine sehr anstrengende Arbeit. (M. A. O.)

Zum Hof gehörten früher noch zwei zusätzliche Wiesen, die Unterwiese und die Oberwiese. Sie sind jetzt zugewachsen und zu Wald geworden. Der Burger Hof hatte oben auf Plätz das Almrecht und in Seewald das Weiderecht. Die jungen Kälber zum Beispiel waren dann dort. (J. D.)

Manchmal, hat die Oma erzählt, haben sich die Kühe einfach von der Weide entfernt und sind zwischen den Bäumen über den Berg hinauf den Pilzen nachgelaufen. Dort musste man sie dann holen, denn die Pilze schmeckten ihnen und sie wollten nicht mehr nach Hause gehen. (P. W.)

Zwischen Futterhaus und Feuerhaus gibt es einen Trog mit fließendem Wasser. Auch das Vieh musste heraus vom Stall, um zum Trog zu gehen. Im Stall selbst gab es keine Tränke. Die Milch behielt man selbst. Niemand hat damals in Prags Milch geliefert, das begann erst später in den 50er- und 60er-Jahren. Der Pächter hielt Braunvieh und Schweine. (J. D.)

Einfach war das Leben nicht. Dazu kam dann auch, dass mein Vater schwer erkrankt ist. Er hat sich wahrscheinlich im Sommer so stark verkühlt mit Schwitzen und Arbeiten, dass ihm die Ärzte nicht helfen konnten. Er ist nach Villach gefahren, heute fährt man nach Innsbruck oder sonst wo hin, aber damals, ich weiß nicht warum, hat man ihm empfohlen, nach Villach zu gehen. Es hieß, da sei ein Spezialist für das. Der Vater war lange Zeit im Krankenhaus, das war tragisch. Bezahlen musste er selbst, wahrscheinlich weil er sich im Ausland behandeln ließ. Er musste eine Kuh verkaufen, damit er das Krankenhaus bezahlen konnte. (E. O.)

Früher sind die Fotos nicht über Facebook oder WhatsApp versendet worden, sondern aus den Fotos wurden Postkarten gemacht und sie wurden an alle Verwandten und Bekannten versendet. Die Motive waren aus dem Arbeitsleben. (P. W.) In meiner Zeit sind eigentlich keine Bauten oder Zubauten mehr gemacht worden. Eine Wasserleitung gab es schon immer, aber die erste Leitung bestand aus Holzrohren. Das waren Holzstämme, die waren ca. 25 cm dick und so drei bis vier Meter lang. Mit einem Bohrer auf einer langen Eisenstange wurde von beiden Seiten hineingebohrt. Ab und zu faulten diese Holzstämme und dann musste man sie austauschen. Vorher gab es einen großen Brunnen, wo das

Vieh getränkt wurde und auch das Wasser für die Küche geholt wurde. Aber sobald die neue Leitung kam, wurde das Wasser in die Küche geleitet. Der Hof besteht aus einem Futterhaus, Stall und Stadel sozusagen, und einem Wohnhaus. Es gab eine Küche, in der man auch selchte, dann war da eine Stube mit einem gemauerten Ofen. Oben waren ein paar Kammern. Beim Burger gab es kein Wasserklosett, sondern ein Plumpsklo. Die Eltern schliefen in einer Kammer oberhalb der Stube. Im Oberboden der Stube war eine Öffnung, durch die die Wärme aus der Stube in die Kammer aufsteigen konnte. Hinter dem Zuhäuschen war ein Holzzubau, eine alte Säge. Ich kann mich noch erinnern, dass das Dach schon zum Teil verfault war. Es war ein Holzdach, ein Schindeldach. Später haben die neuen Besitzer ein neues Dach mit Dachplatten gebaut. Der Stadel ist noch mit Schindeln gedeckt. (E. O.)

Dusche gab es früher auch keine, ganz sicher nicht. Gewaschen hat man sich entweder am Trog oder in einem Schaff mit warmem Wasser. (J. D.)

Peter Messner hatte eine Art Bastelzimmer. Er war handwerklich ziemlich begabt. Ich habe zu Hause ein Glas-kästchen mit vielen Verzierungen von ihm, als ob dies ein Tischler gemacht hätte. (P. W.)

Man hat gesagt, dass die heutige Zufahrt zum Großteilsteil asphaltiert ist. Die Zufahrt ist heute ja viel länger und weniger steil und man kommt jetzt ja auch mit einem Auto zum Hof, was früher unmöglich war. Früher gab es nur einen Fuhrweg als Zufahrt. (E. O.)



Hochzeitsfoto von Peter Meßner und Paula Durnwalder



Peter Meßner als Soldat während des Zweiten Weltkrieges



Hochzeitsfoto von Peter Jakob Meßner und Kreszenz Schuster  
Hochzeit am 04.02.1902 im Wallfahrtsort Trems



## In der Bauernstube

Auf der Ofenbank sitzt der Hund,  
einen Stock in seinem Mund.

Das war kein toller Fund,  
denn sein Mund ist schon ganz wund.

Der Boden knarzt, wenn man darüber geht,  
plötzlich jemand in der Stube steht.  
Der Boden knarzt, wenn man darüber geht!

Der Ofen strahlt viel Wärme aus,  
unter ihm schläft eine kleine Maus.  
Im Herrgottswinkel, auf dem Brett, steht ein Kreuz darauf,  
so schön ist die Stube im Bauernhaus.

Oft man Kältegrade misst,  
vor allem, wenn es dunkel ist.  
Oft man Kältegrade misst!

Im Fenster sieht man dunkle Schatten,  
im Garten laufen manche Ratten.  
Im Hause knarren die Latten,  
und die Bauersleute spielen Watten.

Die Kerzen erleuchten strahlend den Raum,  
sie erinnern mich an einen Traum.  
Die Kerzen erleuchten strahlend den Raum!

## Was auf den Tisch kam

*Das Essen war einfach, aber es reichte aus: Milch, Speck, Eier gab es. Das war genug, heute wäre man damit nicht mehr zufrieden. (E. O.)*

*Zum Frühstück gab es eine Brennsuppe und Milch und Brot dazu. Wenn es Bohnen gegeben hatte, gab es auch gesottene Bohnen dazu. Und wenn man dann zur Schule ging, roch man dort die Bohnen auch noch. (J. D.)*

*Zu Mittag war es gang und gäbe, dass es dreimal die Woche Knödel gab, und zwar am Sonntag, Dienstag und Donnerstag, am Montag entweder einen Ribbler oder Schmarrn, am Mittwoch Nudeln. Nudeln hatte man damals schon, Spaghetti, Maccheroni. Am Freitag kam Polenta oder Milchreis auf den Tisch. Das war so das Essen, alle Wochen derselbe Rhythmus. (E. O.)*

*Im Sommer, kann ich mich erinnern, wenn die Arbeit auf dem Feld sehr anstrengend war, durften wir zur Marende etwas Weißbrot essen. Das war etwas Besonderes. In der heutigen Zeit ist das selbstverständlich. (E. O.)*

*Abends gab es fast täglich Mus. Zwei- oder dreimal die Woche gab es Knödel, einmal Schlutzkrapfen. Wenn es gut ging, gab es samstags Tirtlan und am Sonntag immer Knödel. Schweißknödel (Blutknödel) gab es nur an Weihnachten, wenn man die Schweine geschlachtet hatte. Schweißnudeln (Blutnudeln) hat man hergestellt und dann getrocknet, so dass man wenigstens zwei oder drei Monate etwas davon hatte. Freitag war Fasttag, da war Polenta auf dem Programm, mit ordentlich Schmalz darauf. Beim Mus*

*war es so: Wenn die Mutter gut gelaunt war, hat sie Mohn darübergestreut, dann war das Mus süß und gut. Später hat es auch Boxelemehl (Johannisbrotschotenmehl) mit Zucker und Schmalz auf dem Mus gegeben. (J. D.)*

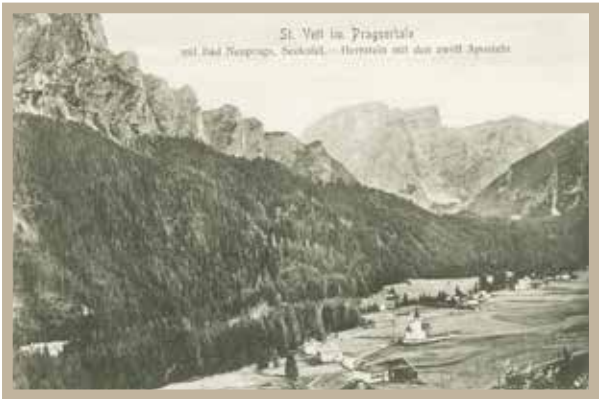
*Am Kirchtag gab es (in St. Veit) zuerst Milchreis, dann Kirchtagskrapfen, dann wieder Fleisch. Danach gab es die Mohnkrapflan und zum Schluss dann noch Torte und hinterher noch einen Kaffee. Kaffee war schon ein Luxus. Auch Gerstekaffee gab es erst spät. Die Mutter hat gleich eine große Kanne voll gemacht, die für die ganze Woche reichte. Die Gerste röstete man selber in einer Pfanne. Wie gut und gesund das war, weiß ich nicht. (J. D.)*

*Wir hatten auch zwei Schweine. Vor Weihnachten wurden diese geschlachtet und Speck daraus gemacht. Speck hatten wir oft das ganze Jahr über. (E. O.)*

*Es gab so eine alte Küche, in der hat man auch Speck geselcht, der Überboden war ganz schwarz. Wenn der Speck geselcht wurde, hieß es immer: „Tut die Fenster auf, tut die Fenster auf!“ Beim Kochen wurde es nämlich warm und der Speck durfte nicht zu schwitzen beginnen. (E. O.)*

*Bei mir zuhause gab es zu Weihnachten Stocktirtlan, die großen Tirtlan mit Mohn obendrauf und Topfen gefüllt. Zuckerwasser wurde darübergegossen. Die gibt es heute noch. Geschenke gab es keine, höchstens ein paar Nüsse. Auf dem Christbaum hingen ein paar Äpfel, die hat man als Kinder der Reihe nach herunterstibitzt. (J. D.)*

# Postkarten um 1910



Fraktion St. Veit im Pragserthal, um 1910 (Fotograf: Josef Werth; Sammlung Monika Weissteiner, Stadtarchiv Bruneck – TAP)



Ausblick auf die Fraktion St. Veit bei Prags, um 1910 (Fotograf: Josef Werth; Sammlung Monika Weissteiner, Stadtarchiv Bruneck – TAP)



Blick auf St. Veit, 1895 (Verlag Stengel & Markert; Sammlung Stadtgemeinde Lienz, Archiv Museum Schloss Bruck – TAP)



Blick ins Pragserthal mit der Fraktion St. Veit, um 1910 (Fotograf: Unbekannt; Sammlung Monika Weissteiner, Stadtarchiv Bruneck – TAP)

## Sommer in St. Veit

*Liebes Tagebuch,*

heute sind wir schon um 5 Uhr früh aufgestanden. Der Tag war gerade erst angebrochen, die Sonne sendete ihre ersten Strahlen aus. Zum Frühstück gab es Milch und Pricke. Noch während wir die harten Brotbrocken in die warme Milch tunkten, kam unser Nachbar, der nette Kuhhirte, vorbei, um – wie jeden Tag im Sommer – die Kühe abzuholen und hinauf auf die Waldweide zu bringen. Er musste sich um sie kümmern und darauf achten, dass sie am Abend vollzählig und wohlbehalten in ihre Ställe zurückkehrten.

Nach dem Frühstück gingen wir auf die „Morgentroscht“ zum Heuarbeiten. Unser wichtigstes Arbeitsgerät ist die Sense, die sich aus der Sichel entwickelt hat. Mit ihr schneiden wir das Gras. Ist die Sense stumpf geworden, kann sie mit dem Wetzstein geschliffen werden. In der Sonne trocknet das Gras – es wird zu Heu. Um das Heu zusammenzuschieben, verwenden wir Rechen. Diese Arbeit ist sehr mühsam. Meine Hände waren immer schon nach kurzer Zeit aufgeschürft, kleine Holzsplitter waren überall in die Haut eingedrungen. Zum Einbringen des Heus wird der Leiterwagen verwendet. Vater sagt, dass wir das „Fuder“ Heu mit Stricken, Ketten und „Wiesbaum“ festbinden müssen. Den Leiterwagen zieht unser Pferd Lutze. Es ist nicht mehr das jüngste und trotzdem noch ein gutes Pferd. Ich mag Lutze sehr gerne. Nach der schweren Arbeit gab es endlich etwas zum Essen: Muis. Mhmm! Am Nachmittag ging ich mit meiner Mutter zum Holzzuber, um die Wäsche zu waschen. Dafür benutzen wir ausgekochte Aschenlauge. Zuerst öffnen

wir den Zapfen des Zubers, lassen die Lauge ab, bringen sie nochmals zum Kochen und schütten sie über die Wäsche. Diesen Vorgang müssen wir sehr oft wiederholen, damit die Wäsche sauber wird. Außerdem müssen wir sie ständig „rippeln“, also mehrmals auf dem Waschbrett mit Seife abrubbeln. Die Seife stellen wir selber her. Nach dieser schweren Arbeit taten uns die Arme weh und der Hunger war besonders groß. Zum Abendessen gab es eine große Schüssel Gerstesuppe, aus der wir alle gemeinsam aßen. Das schmeckte! Um 19 Uhr lag ich schon in den Federn. Ich muss mir ein Doppelbett mit meinen zwei kleineren, nervigen Brüdern teilen. Unser Zimmer ist nicht sonderlich schön. Wir haben einen mit Weizen- oder Gerstestroh gefüllten Sack als Matratze, ein Federbett, eine Decke, grobe Leintücher und Polster mit Federn. Mein sehnlichster Wunsch wäre es, ein eigenes Zimmer zu haben.

*Bis morgen, liebes Tagebuch*

*Quellen:*

*Progsa Gemeindeblatt, Juli 2010.*

*Progsa Gemeindeblatt, Dezember 2011.*

*Marianna Demichiel, Tagebuch, 1978.*

*Maria Santer, Der Lebens- und Arbeitsbereich der Frau im altbäuerlichen Toblach.*

*Ein Beitrag zur Terminologie, Padova 1975.*



## Herbst in St. Veit

### *Liebes Tagebuch,*

heute Früh rissen mich die lauten Geräusche, die beim Dreschen entstanden, aus dem Schlaf. Ich war noch müde. Mein Schädel dröhnte. Ich hatte verschlafen! Und niemand hatte mich geweckt! Meine Söhne mussten schon lange mit dem Dreschen begonnen haben.

Ich zog mir meinen wollenen Rock an, streifte mir die Schürze über und schlurfte schlaftrunken die Treppe hinunter. In der Küche fand ich in einem Topf auf dem Herd etwas Brennsuppe vom Vorabend, die ich hungrig verschlang. Draußen auf dem Hof sah ich schon meine Enkelkinder umhersausen. Ich dachte mir nur: „Kindolan, tit enk et wea!“

Nachdem ich mit der Grommel einen Brotlaib in Pricke geschnitten und gut zwei Stunden lang Flachs und Wolle gesponnen hatte, ging ich hinaus. Der Herrnstein, unser Hausberg, lag im Sonnenlicht. Er sah wunderschön aus. In meiner Jugend hatte ich ihn oft bestiegen. Ich nahm einen Eimer, ging zum Trog und schöpfte Wasser heraus, das ich zu meinen Söhnen in die Scheune brachte. Erich, der Jüngere von beiden, war eigens aus der Stadt gekommen, um beim Korndreschen zu helfen. Als ich die Tür zum Stadel öffnete und mich die Männer mit dem Eimer sahen, stürzten sie sich auf das Wasser und tranken den Eimer bis auf den letzten Tropfen leer. Ernst, mein ältester Sohn, der den Hof geerbt hatte, war nur leicht außer Atem, Erich hingegen schwitzte und keuchte, als habe ihn der Teufel höchstpersönlich durch das Land gejagt. Er war die Arbeit auf dem Hof einfach nicht mehr gewöhnt. Ich sah mich um. In einer Ecke

lag das gedroschene Stroh, das nur noch darauf wartete, dass es jemand zusammenbinden und auf den Heuboden bringen würde. Nach der kurzen Trinkpause gingen die Männer wieder an die Arbeit. Auf meine Krücke gestützt humpelte ich zurück zum Feuerhaus.

Wie jeden Dienstag gab es Knödel mit Köpflkraut.

Meine Schwiegertochter war schon fleißig am Kochen. Es war ja auch höchste Zeit. Die Sonne stand schon hoch am Himmel. Während sie das Brot, den Speck, die Zwiebeln und den Schnittlauch für die Knödel klein schnitt, wusch ich das Kraut. Danach half ich ihr, den Tisch zu decken.

Ich rief meine Enkelkinder zu mir und bat sie, die Männer aus der Scheune zu holen. Alle fielen über das Essen her. Kaum jemand sagte ein Wort. Jeder hing seinen Gedanken nach. Die Männer dachten an die Arbeit, die sie noch vor sich hatten, ich dachte daran, dass bald die große Wäsche anstand. Die Arbeit am Hof würde nie ausgehen. Aber vorerst stand ein kurzes Mittagsschläfchen auf dem Programm.

### *Quellen:*

*Progsa Gemeindeblattl, Jänner 2013.*

*Marianna Demichiel, Tagebuch, 1978.*

*Maria Santer, Der Lebens- und Arbeitsbereich der Frau im altbäuerlichen Toblach. Ein Beitrag zur Terminologie, Padova 1975.*



Postkarte der Patenochter Maria aus Geiselsberg/Olang an ihre Patin Kreszenz Schuster, verfasst am 08.06.1917. Die Fotografie auf der Postkarte zeigt die Bauersleute in Geiselsberg mit ihren Tieren.



Der junge Peter Meßner bei der Arbeit mit dem Pferd als Zugtier

## Winter in St. Veit

Draußen war es kalt. Ich wärmte mich auf der Ofenbank. Dort war es sehr gemütlich. Leider war die Advents- und Weihnachtszeit – eine der schönsten Zeiten im Jahr – schon längst vorbei. Es war der 5. Februar: Lichtmess, der Tag, an dem die Mägde und Knechte ihren Lohn bekommen und sich, wenn nötig, eine neue Arbeit suchen. Das alte Arbeitsjahr war zu Ende, ein neues brach an.

Mein Herrchen Josef war damit beschäftigt, Mist auf das Feld zu streuen. Als er zurückkam, rief er meinen Namen und ich begleitete ihn in den Wald, wo er Bäume fällen wollte. Der Weg war nicht weit, aber es war sehr kalt.

Unter meinen Hundepfoten spürte ich das Eis.

Zurück in der Stube, schob ich meine Schnauze nah an den Ofen. Bei uns war gerade der Weber auf der Stör und ich setzte mich neben ihn. Auch ihm war kalt. Es war interessant, ihm beim Weben zuzusehen. Nach einer Weile schloss ich die Augen und wäre beinahe eingeschlafen, da hörte ich die Tür knarren. Ernst, der Sohn meines Besitzers, kam zu mir, griff nach meinem Halsband und zerrte mich aus dem Haus. Sollte ich etwa schon wieder spazieren gehen?

Während Ernst draußen den Schlitten aus dem Stall holte, hörte ich ein seltsames Geräusch in der Ferne. Es klang wie ein lautes Rascheln und Knistern. Doch ich hatte keine Zeit, länger darüber nachzudenken, denn Ernst kam aus dem Stall und stellte den Schlitten in den Schnee. Die Fahrt begann!

Ich lief neben dem Schlitten her. Wir wurden immer schneller und ich begann zu hecheln, da stürzte plötzlich aus der Dunkelheit des Waldes ein Mann auf uns

zu. Ernst fiel vor Schreck vom Schlitten und landete kopfüber im Schnee. Ich sah nur noch seine Füße. Sofort eilte ich ihm zu Hilfe. Als er sich aus seiner misslichen Lage befreit hatte, merkte ich, dass der seltsame Mann verschwunden war – und mit ihm unser Schlitten. Ernst fing an zu laufen und rief lauthals nach mir, damit ich ihm folgte. Sein Geschrei klang wie Wolfsgeheul. Noch nie hatten wir den Weg ins Tal so schnell zurückgelegt. Dort angekommen, suchten wir jeden Winkel nach dem Mann und unserem Schlitten ab. Endlich entdeckten wir beide hinter einem alten Schuppen. Der Mann hatte es sich auf unserem Schlitten bequem gemacht. Zum Glück kehrte er uns den Rücken zu und bemerkte uns nicht. Ich fiel ihn an und Ernst zog den Schlitten unter seinem Hintern weg.

Ohne uns noch einmal umzusehen, liefen wir zurück nach Hause hinauf und ruhten uns für den Rest des Tages aus. Aufregendes hatten wir genug erlebt.

Quelle:  
*Marianna Demichiel, Tagebuch, 1978*

## Weihnachtszeit am Burger Hof

Das Leben am Burger Hof war geprägt von drei Dingen:  
Beten, Arbeiten, Essen.

Schon früh am Morgen, kurz nach dem ersten Hahenschrei, waren alle bereit für die harte Arbeit. Während die Mutter Feuer machte, ging der Vater in den Stall, um die Kühe zu versorgen. Für die Kinder begann der Tag damit, dass sie sich auf den Weg zur Frühmesse machen mussten – ohne vorher gefrühstückt zu haben. Manchmal knurrte ihr Magen derart heftig, dass der Pfarrer irritiert innehielt. Alle mussten sich das Lachen verkneifen, damit der Gottesdienst nicht gestört würde. Erst nachdem der Pfarrer seinen Segen gegeben hatte, durften die Kinder in den Widum gehen, um zu frühstücken. Das Frühstück hatten alle selbst dabei: ein Stück Brot und Milch in einer Kanne.

Vom Widum aus war es nicht weit bis zur Schule. Der Unterricht dauerte bis 12.00 Uhr. Auf dem Weg nach Hause wurde sehr viel geplaudert und gelacht. Die Kinder redeten über das Essen und darüber, was es geben würde. Der Speiseplan war für jeden Tag festgelegt. Besonders häufig gab es Knödel. Auf die Tirtlan mit Gerstesuppe am Freitag freuten sich deshalb alle besonders. Die Kinder nahmen die Beine in die Hand und rannten, so schnell sie konnten, nach Hause. Zu Hause angekommen stürmten sie in die Küche an den Tisch, nahmen die Löffel in die Hand und fingen an zu essen. Der Hunger war groß, da auch für die Kinder jede Menge Arbeit anstand, doch nicht immer wurden alle satt. Nur an Weihnachten durfte man sich den Bauch vollschlagen.

Die Mutter fing schon um 6.00 Uhr an, das Weihnachtessen vorzubereiten. Es halfen alle mit, außer dem Vater und den beiden Buben, die den Christbaum schmückten und die Krippe aufstellten. Aus der Küche konnte man schon das gute Muis riechen, das die Frauen des Hauses zubereiteten. Darüber streuten sie eine Handvoll Mohn. Das Beste war aber das Fleisch, das stundenlang im Ofen gebraten wurde und dessen wunderbarer Geruch allen das Wasser im Mund zusammenlaufen ließ. Das Haustor des Burger Hofes stand für jeden offen – außer am Heiligabend. An diesem Abend blieb die Familie unter sich. Niemand durfte sie stören. Ein ungebetener Gast brachte Unglück im kommenden Jahr, dessen war sich der Bauer sicher.

## Bockslechl

Es waren einmal Hunderte von Hexen, die in St. Veit auf einer Wiese tanzten. Die Menschen hatten im Dorf große Angst vor den wilden Hexen.

An einem Donnerstagabend hatten sie ein großes Feuer gemacht. Ein mutiger Bursche schlich sich hinter die Büsche und schaute den Hexen zu. Da entdeckte eine der Hexen den großen Burschen. Die wild gewordenen Hexen zogen ihn hinter den Büschen hervor zum Feuer und rissen ihm die Kleider vom Körper. Sie tanzten wie wild mit ihm, bis er nicht mehr konnte und tot zu Boden fiel. Sie wurden immer grausamer! Die Angst der Leute wuchs, man traute sich abends nicht mehr aus den Häusern. Die Menschen beschlossen nun, ein Gotteshaus zu bauen. Sie bauten und bauten, bis sie vor Müdigkeit beinahe umfielen. Am Hexendonnerstag kam die größte Hexe angelaufen. Sie schlug vor, das halbfertige Gottes-

haus zu zerstören. Alle Hexen ritten auf ihren Besen los und zerstörten es. Sie machten es dem Erdboden gleich. Aber die Menschen bauten das Gotteshaus wieder auf und befestigten während des Bauens auf allen vier Seiten Kreuze an der Wand. Daraufhin konnten die Einwohner den Turm fertig bauen und ganz zum Schluss hängten sie noch die Glocke auf. Genau an einem Donnerstagabend läuteten die Pragser die Glocke zum ersten Mal. Die Hexen hörten das Glockengeläut und mussten sich die Ohren fest zuhalten. Sie konnten das Läuten der Glocke nicht ertragen und so flogen sie auf ihren Besen und Ziegenböcken über den Kuhwiesengraben hinauf. Ein Hirte wanderte auf die Kuhwiesenalm, um Schafe zu hüten, aber von den Hexen war nichts mehr zu sehen und nichts mehr zu hören.







bocksieacni





Prager Wildsee

## Die Entstehung des Pragser Wildsees

Vor vielen Jahren gab es in Prags ein paar „Wilde“. Sie waren Riesen und hatten die Gestalt von Bergen. Zu der Zeit, als die Wilden lebten, gab es viel Gold in den Bergen.

Die Wilden waren sehr nette Gestalten. Sie waren aber so gierig nach dem Gold, dass ihr Herz zu Stein wurde. Im Sommer kamen stets Hirten auf die Wiesen, damit ihre Tiere weiden konnten. Die Hirten freuten sich, wenn sie auf die Wiesen kommen durften, denn die Wilden gaben ihnen etwas von dem glänzenden Gold ab. Eines Tages aber war das den Hirten zu wenig und sie wurden gierig. Einer der Hirten hatte die Idee, den Wilden ein wenig von dem Gold zu stehlen. Die Riesen bekamen anfangs von dem Diebstahl nichts mit. Als sie jedoch eines Morgens aufwachten, bemerkten sie, dass ein Teil ihres Goldes fehlte. Ihnen war sofort klar, dass das Gold nicht einfach verschwinden konnte. Da begannen die Wilden einen Streit mit den Hirten. Die Riesen waren viel

stärker als die Hirten, die Hirten aber waren viel schlauer. Die gierigen Hirten bestahlen die Wilden, die Wilden nahmen das nicht hin und holten sich das Gold wieder. Das ging viele Monate so. Die Wilden wurden mit der Zeit so wütend, dass sie laut schrien und in den Boden stampften, so dass tiefe Risse und Gräben entstanden. Da sprudelten viele kleine Quellen aus dem Erdinneren hervor. Nach kurzer Zeit entstand ein See. Dieser wurde immer tiefer und tiefer. Schließlich trennte der See die Riesen von den Hirten. Die Hirten konnten die Wilden jetzt nicht mehr erreichen und hatten keine Möglichkeit mehr, das Gold zu stehlen.

Das Wasser war in den tiefen Gräben geströmt und es hatte sich dabei ein wunderschöner, kristallklarer Bergsee gebildet. Die Menschen nennen den See Pragser Wildsee, weil er in Prags liegt und durch den Zorn der Wilden entstanden ist.



## Die bsoffenen Pragser (Spitzköfel)

Als Prags noch eine Alpe war, trieben Bauern ihr Vieh auf die Weide ins Grünwaldtal. Die Männer kehrten in der Grünwaldhütte zu, spielten Karten und tranken dabei auch immer wieder einige Gläser über den Durst. Da schrie einmal einer im Übermut: „I bin fa enk olla do Mutigschte“, und er rief: „Grienwold Mandl, kimsche ocha, hosche Ongscht?“ Die Männer erschranken. Sie hörten nichts. Der Mann ging zum Kamin und rief hinein: „Grienwold Mandl, kimm decht ocha, wenne koa Ongscht hosch! Sauf mit ins!“ Die Männer hörten einen Piff, dann ein Rauschen und plötzlich stand ein kleines Männchen auf dem Tisch. Die Bauern erschranken, wurden leichenblass und ihnen ward eigen zumute. Schon

bereuten sie, dass sie das Mandl herausgefordert hatten. Da schrie das Grienwold Mandl aus voller Kehle: „Des Toifl, des hop mi ausgschpottnt!“ Das Grienwold Mandl machte kurzen Prozess, schnipste mit den Fingern und klatschte mit der Hand auf seine Lederhose. Da wirbelten die angetrunkenen Männer durch den Kamin hinaus die längste Zeit durch die Luft, bis es sie wieder zu Boden fallen ließ. Dort wurden sie zu Stein und ragen seither als Berggipfel empor.

Auf dem Rücken der Männer blühen im Spätsommer schöne Edelweiß. Die Pragser nennen diese Berge „Die bsoffenen Pragser“, auf der Landkarte heißen sie „Spitzköfel“.





Spitzköfel





Hirschbrunnen

## Der Hirschbrunnen

Vor langer, langer Zeit streifte in Prags ein wunderschöner Hirsch durch die Wälder. Eines Tages wurde er von Jägern gesehen. Von da an konnte er nicht mehr in Ruhe leben, denn einige Jäger verfolgten das stolze Tier mit seinem großen Geweih Tag und Nacht.

An einem wunderschönen Tag machten sich die Jäger wieder auf, den Hirsch zu suchen. Sie teilten sich in Gruppen auf und pirschten durch den Wald. Da entdeckte ein Jäger den Hirsch hinter einem Gebüsch. Leise versteckte sich der Jäger hinter einem Baum, zielte und schoss auf den Hirsch. Er traf das Tier. Der Hirsch fiel zu Boden. Der Jäger lief in das hohe Gras hinein und näherte sich dem prächtigen Tier, als dieses plötzlich wieder aufstand und im Gebüsch verschwand. In Prags erzählten sich die Menschen, was geschehen war. Die Jäger machten sich im Morgengrauen des nächsten Tages wieder auf, um das verwundete Tier zu suchen. Sie mussten den Hirsch finden, aber sie hatten kein Glück. Die Suche wurde tagelang fortgesetzt und plötzlich hatte einer der Jäger doch Glück: Er sah den Hirsch, wie er gerade ein Grasbüschel fraß. Aufgeregt schoss er auf ihn.

Dabei stieß der Jäger mit seinem Arm an einem Ast an. Der Hirsch stürzte zu Boden, rappelte sich aber wieder auf und verschwand abermals im Gebüsch. Nach einigen Tagen entdeckte ein Jäger ihn wiederum. Er pirschte sich an und schoss. Der Jäger traf ihn mitten ins Herz. Der Hirsch aber hetzte davon. Dieses Mal verlor er viel Blut, deshalb konnte der Jäger der Spur leicht folgen. Nach einiger Zeit hörte der Jäger das Rauschen eines Baches. Er sah den Hirsch in einer Quelle baden. Das schwer verwundete Tier hielt seine Wunde in das Wasser. Nun aber konnte der Hirsch nicht mehr entkommen! Der Jäger zielte mit dem Gewehr und schoss zum letzten Mal. Jetzt war der Hirsch wirklich tot! Der Jäger trug den Hirsch stolz ins Dorf. Er erzählte sein Erlebnis überall herum. Die Leute probierten von dem Wasser und sahen, dass Kranke wieder gesund wurden. Das Wasser half den Menschen, es handelte sich um ein Heilwasser. Seit diesem Ereignis nennen die Menschen diese Quelle und ihren Bach den „Hirschbrunnen“. Diesen Hirsch sehen wir heute noch auf dem Wappen von Prags.



## Bärenseabl

In Prags gibt es seit vielen, vielen Jahren einen kleinen See. Die Menschen dort nennen ihn Bärenseabl, aber er ist auch bekannt als Bärenbad.

Als Prags noch Pragas hieß und eine Alpe war, gab es dort zum Leidwesen der Hirten mehrere Bären. Diese rissen jeden Sommer viele Schafe. Ein kleiner See diente den Schafen als Tränke und bot ihnen Schutz vor der Sommerhitze. Das Seabl war Ziel der Schafherden und ihrer Hirten. Die Bären bemerkten die Schafe und kamen von den Wäldern des Herrsteins herab. Deshalb wurde der Hang oberhalb des Sees „Bärenleite“ genannt. Die Hirten wollten diese Bären loswerden und versuchten sie zu erschlagen. Sie lauerten den Raubtieren mit Lärchenknüppeln auf, denn sie wussten, dass die Bären, nachdem sie ein Schaf gerissen und sich daran satt gefressen hatten, einen Bärendurst bekamen und sich auf den Weg machten, um am See zu trinken. Als ein Bär seinen Durst

stillen wollte, prügelten und schlugen die Hirten wie wild auf ihn ein. Der Bär richtete sich auf und fuchtelte mit seinen Tatzen herum. Er drehte sich im Kreis. Die Hirten schafften es, den Bären schwer zu verletzen. Der Bär zog sich zurück, schleppte sich zum See und legte sich hinein. Seine Wunden brannten fürchterlich. Von da an badete er jeden Tag im See und kühlte dort seine tiefen Wunden. Die Hirten sahen das. Der kleine See lag in einem tiefen Loch, er war gerade groß genug, dass einige Bären darin baden konnten. So schichteten die Schafhirten gegenüber der Bärenleite eine ganze Menge Steine zu einem lockeren Haufen. Als sich der Bär das nächste Mal in den See legte, ließen sie den Steinhaufen wie eine Lawine auf den Bären hinunterprasseln. Der Bär konnte diesmal nicht entkommen.

Von diesem Tag an wurde der See „Bärenseabl“ genannt.







Bärensabl



Hungerbrunnen

## Der Hungerbrunnen

Vor langer Zeit brach über ganz Prags eine Hungersnot herein. Der Bach versiegte und es regnete nicht. Die Menschen hungerten und litten sehr. Wenn nicht bald ein Wunder geschähe, werden die Menschen in Prags verhungern!

Im Wald stand ein kleiner Bauernhof, da lebte ein Mädchen. Es musste recht viel arbeiten. Die Mutter schickte es in den Wald, um Beeren zu pflücken. Aber das Mädchen fand keine Beeren. Es war einfach zu trocken und nichts wuchs. Aber das kleine Mädchen gab nicht auf, plötzlich erschrak es sehr: Auf dem Boden stand ein winziges Männlein. Nach einer Weile fragte das Mädchen das Männlein, woher es denn komme. Das Männlein antwortete: „Ich komme aus Burgstall.“ Und es fragte: „Warum weinst du denn?“ Das Mädchen erzählte, dass im Dorf eine große Hungersnot herrschte und dass es fast kein Wasser gäbe. Um Wasser zu holen, mussten die Leute den ganzen Hang hinunterlaufen, um im Pragser Bach noch ein wenig zu finden. Der Zwerg bot dem Mädchen seine Hilfe an, dafür aber wollte er die Halskette des Kindes. Das Mädchen beteuerte, dass diese nicht wertvoll, sondern nur für es wichtig und von Wert wäre, denn es

habe sie von seiner Mutter geschenkt bekommen. Alles Flehen und Betteln half nichts, ohne Kette gab es kein Wasser. Dem Männlein gefielen die bunten Perlen, die so schön glitzerten. So gab das Mädchen dem Zwerg seine Halskette. Es nahm einen Wacholderzweig und schlug damit auf den Boden. Sogleich sprudelte Wasser hervor. Das durstige Mädchen traute seinen Augen nicht, hastig trank es davon. Es bedankte sich bei dem Männlein. Dieses sagte: „Du darfst niemandem etwas davon erzählen, sonst versiegt die Quelle. Komm morgen wieder und ich bringe dir Brot!“ Zu Hause fragte die Mutter sogleich, wo es denn seine Halskette habe, und das Mädchen musste lügen. Es erzählte, dass es sie beim Beeren Suchen verloren habe. Die Mutter war traurig darüber, aber doch froh, dass ihre Tochter wieder gesund aus dem Wald zurückgekommen war. Am nächsten Tag brachte der Zwerg dem Mädchen das versprochene Brot. Es aß gierig davon. Dann bedankte es sich und ging. Es hatte zu trinken und es hatte zu essen.

Kurz darauf entdeckten die Bauern mit ihrem Vieh die Quelle. Seitdem wird sie Hungerbrunnen genannt.





## Mein aufregender Tag

Heute erzähle ich euch eine tolle Geschichte, nämlich davon, wie auf dem Burger Hof einmal Korn gemahlen wurde.

Ich heiße Brunhilde, bin eine Schnecke und lebe seit meiner Geburt in der Nähe des Burger Hofes. Um genau zu sein, lebe ich in einer wunderschönen, grünen Wiese mit vielen saftigen, knackigen Blättern.

Eines Morgens, als die ersten rötlichen Sonnenstrahlen hervorkamen, kroch ich aus meinem bunten Haus.

Sofort merkte ich, dass etwas anders war als sonst.

Aufregung lag in der Luft. Trotzdem ließ ich mich nicht aufhalten und fing an, an einem Blatt zu naschen. Kurz nach Sonnenaufgang kam die Bauersfamilie aus dem Haus: Es war Kornmahhtag! Auf diesen Tag hatte die Familie lange hingearbeitet. Im Frühling hatte sie das Korn gesät, im Sommer hatte sie es mit der Sense gemäht und zu Garben gebunden.

Jeweils zwölf Garben waren zum Trocknen aufgestellt worden. Schließlich waren die getrockneten Garben gedroschen und gesäubert worden. Heute nun sollte das Korn in der Mühle zu Mehl verarbeitet werden.

Neben der riesigen, aus Steinen erbauten Mühle fließt ein Bach, der das große Mühlrad antreibt. Als die Tür zur Mühle geöffnet wurde, vernahm ich ein quietschendes Geräusch. Die Mühle ist alt und die Bretter des Holzbo-dens sind morsch.

Während das Mehl gemahlen wurde, schlich die kleine Agnes auf den Dachboden, um mit ihrer Puppe zu spielen. Plötzlich hörte ich ein lautes Knacken und einen noch lauterem Schrei: Ein Brett des Dielenbodens war

gebrochen und die kleine Agnes war hinuntergeplumpst – direkt auf einen offenen Sack Mehl. Sie war von oben bis unten weiß und alles um sie herum war voller Mehl. Ihre Mutter schimpfte laut mit ihr, beruhigte sich aber schnell, weil sie froh war, dass Agnes nichts passiert war. Beide gingen ins Haus. Ich glaube, Agnes wurde in den Waschzuber gesteckt. Ich blieb auf der Wiese und schaute den Bauersleuten weiter beim Kornmahlen zu, wobei ich vergnügt ein saftiges Blatt nach dem anderen futterte. Noch mehr als über meinen aufregenden Tag beim Korn-mahlen freute ich mich auf die nächsten Tage, denn dann würde aus dem Mehl herrlich duftendes Brot gebacken werden.



## Tirtlan



Zutaten für ca. 10 Stück

### Teig:

170 g Roggenmehl

80 g Weizenöl

1 Esslöffel Öl

1 Ei

70–90 ml lauwarme Milch

Salz

### Fülle:

1 Esslöffel Butter

30 g Zwiebel, fein gehackt

250 g Topfen

100 g Kartoffeln, gekocht und geraspelt

1 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten

Pfeffer aus der Mühle

Salz

### Zubereitung:

Für den Teig das Weizenmehl und das Roggenmehl vermischen und mit dem Ei, dem Öl, der Milch und dem Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Die Butter schmelzen lassen, die gehackte Zwiebel darin dünsten, erkalten lassen. Den Schnittlauch, die Kartoffeln, den Topfen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen, runde Teigblätter (ca. 15 cm Durchmesser) ausstechen oder herausradeln.

Auf jede Scheibe Fülle auftragen, mit einer zweiten Scheibe bedecken und die Ränder gut schließen.

Eventuell den Teig an den Rändern mit etwas Wasser bestreichen, damit er gut klebt. Die ganz geschickten Bäuerinnen rollten jedes Teigblatt einzeln aus einem kleinen Teigstück aus! Die Tirtlan müssen gut verschlossen sein, damit die Fülle beim Backen nicht ins heiße Fett gerät.

Die Tirtlan in heißem Fett schwimmend 2–3 Minuten backen. Wenden nicht vergessen!

## Mognkrapflan (Mohnkrapfen)



### Zutaten für den Teig:

1 kg Mehl (Weizen und Roggen gemischt)  
 3 Eier  
 200 ml Milch  
 100 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, Anis

### Zutaten für die Fülle:

300 g Topfen  
 200 g Mohn gerieben  
 3 Esslöffel Grantenmarmelade  
 1 Esslöffel Zucker  
 1 Vanillezucker  
 Salz, Zimt

### Zubereitung Krapfenteig:

Mehl in eine große Schüssel geben und mit der Milch, dem Öl, den Eiern, Zucker, Salz und Anis vermischen. Auf einer Arbeitsfläche (Nudelbrett oder Tisch) zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

### Mohnfülle:

Topfen, Mohn, Grantenmarmelade und Zucker vermischen, mit Zimt, Vanillezucker und einer Prise Salz abschmecken.

### Fertigstellung:

Den Teig in Stücke teilen, mit der Nudelmaschine dünn austreiben und Scheiben von ca. 6–7 cm Durchmesser ausstechen. Etwas Mohnfülle auf die Scheiben geben, diese zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit Daumen und Zeigefinger fest zusammendrücken. Das Backfett erhitzen und die Krapfen auf einer Seite knusprig braun backen, dann umdrehen und auf der zweiten Seite fertig backen. Herausnehmen, mit Zucker bestreuen und servieren.

Backzeit: etwa 3 Minuten



## Muis



### Zutaten für 4 Personen:

50 g Butter  
1 l Milch  
4 EL Muismehl (weißes Maismehl)  
1 EL feiner Grieß  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Butter  
Zimt  
Zucker

### Zubereitung:

Butter in einer Eisenpfanne schmelzen lassen, Milch dazugeben und mit dem Schneebesen Maismehl, Grieß, Zucker und Salz einrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Auf mittlerer Flamme ungefähr 20–30 Minuten köcheln lassen, nicht mehr rühren, damit am Boden eine schöne Kruste, Scharren, Schoor oder Raschpn genannt, entsteht. Etwas abkühlen lassen. Butter erhitzen, bis sie schön braun ist und über das Muis gießen. Mit Zimt (früher auch Boxelemehl der Johannesbrotschote) und Zucker bestreut in der Pfanne servieren.

**Tipp:** Muis löffeln alle gemeinsam aus der Pfanne.

## Knödel



Zutaten für 4 Personen, d. h. 8 Knödel:

250 g älteres Weißbrot (z. B. Semmeln) zu kleinen Würfeln schneiden  
150 g Speckwürfel  
2 Eier  
¼ Liter Milch  
1 Esslöffel Zwiebel, fein gehackt  
1 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Petersilie, gehackt  
weniger als 30 g Mehl, je weniger, desto besser  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel mit Butter und Speck anbraten. Den Speck und die Zwiebel mit den Brotwürfeln vermengen. Die Milch mit den Eiern verrühren, Schnittlauch und Petersilie dazu geben, mit Pfeffer und nicht zuviel würzen. Alles gut rühren und vermischen und für ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nach 15 Minuten ein bisschen Mehl daruntermischen. Anschließend mit der Hand oder mit der Knödelkelle die Knödel formen, sie sollten möglichst rund sein. Die Knödel in Salzwasser für eine Viertelstunde köcheln lassen.

**Tipp:** Eventuell einen einzelnen „Probeknödel“ kochen. Sollte er zerfallen, noch etwas Mehl in den Knödelteig mischen.

## Schlutzkrapfen



### Zutaten für den Teig:

250 g Roggenmehl  
250 g Weizenmehl  
2 Eier  
Salz  
1 Esslöffel Öl,  
lauwarmes Wasser nach Bedarf

### Zutaten für die Spinatfülle:

800 g Spinat  
4 Esslöffel gehackte Petersilie  
1 kleine Zwiebel  
40 g Butter  
1 Esslöffel Mehl  
¼ Liter Milch  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer  
80 g Butter  
60 g zerkrümelter Graukäse

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten, eine Stunde rasten lassen. Spinat gut waschen, in Salzwasser kochen, gut ausdrücken. Mit der Petersilie mischen. Kleingehackte Zwiebel in Butter anrösten, mit Mehl anstauben, heiße Milch zugießen, gut verrühren. Spinat hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Graukäse würzen. Die Fülle erkalten lassen.

Teig sehr dünn austreiben, mit einem Ausstecher oder einem Glas runde Teigblätter ausstechen, mit einem kleinen Löffel die Fülle draufgeben und die Blätter zu kleinen Halbmonden zusammenklappen. Die Ränder mit den Fingern „festpitschen“ (andrücken). Man darf die Ränder ruhig sehen. Dieser Arbeitsablauf soll sehr schnell geschehen, damit der Teig nicht austrocknet.

Die Schlutzkrapfen in heißem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abseihen und mit zerkrümeltem Graukäse und geschmolzener Butter servieren.

Man kann die Schlutzkrapfen auch mit einer Spinat-Topfen-Fülle oder mit einer Kartoffel-Topfen-Fülle füllen.



## Brennsuppe



### Zutaten:

110 g Mehl

1 ½ Lorbeerblätter

½ Teelöffel Kümmel

Salz, Pfeffer und 2 Erdäpfel

½ l Wasser

### Zubereitung:

Das Mehl in heißer Pfanne nussbraun rösten, dann kalt stellen. Einen Topf mit dem Wasser auf den Herd stellen und das Mehl mit einem Schneebesen in das Wasser einrühren. Das Ganze würzen, dann zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten lang köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, hobeln oder in dünne Scheiben schneiden und dann mitkochen.



## Auf Regen folgt Sonnenschein

Do Regn prosslt af die Scheibn,  
es isch sofl laut, i konns kaum beschreibn.  
Donnon und blitzn tuits hoffntlich et,  
sischt gea i glei ins Bett.  
Es wettot iatz schun seit an Tog,  
es geht schun ibbo is Trog.

Die Sunne kimp, man kann et klogn.  
Schaug, do weart a Regnbogn!  
Hoffntlich isch die Sunne et glei wido weck,  
sischt kimp die Dunklheit ibbo inson Fleck.  
Bitte, Regnbogn, heb nou long,  
des were sogn in die Kindolan.  
Damit se a sechn des schiane Bild,  
si wern sich freidn wia wild.

Und wia i schun vorausgsechn hon,  
hom die Kindolan gijutzt  
und hom in Regnbogn ungschaug, gonz long.  
Die Hetz hot a Ende kop,  
bol die Sunne isch untogong, noar honi gsog:  
Iatz gettas obo ins Bett,  
sischt saitas morgn ibonachtig und  
se isch et nett.





## Glossar

- Aschenlauge: Im Selchkessel wurde Wasser gekocht und mit Holzasche vermischt. Diese Lauge wurde durch das Aschetuch gefiltert und über die Wäsche im Zuber gegossen.
- Bittgang: eine Wallfahrt (von Prags: nach Niederdorf, nach Welsberg und nach Aufkirchen)
- Breatl: (Brötchen) runder Roggenbrotlaib
- Brennsuppe: eine Suppe aus Butter, Mehl und Wasser (siehe Rezept)
- Butterpater: ein Pater, der für ein Kloster Butter sammelte
- Dreschen: Mit einem Dreschflegel wird das Korn aus den Ähren geschlagen.
- Dreschflegel: Der Dreschflegel besteht aus einem Stiel, der über ein ausgeselchtes Lederband mit einem Holzstück verbunden ist. Zum Dreschen legt man das Korn auf den Boden und drischt auf das Korn ein.
- Eisenegge: Egge aus Eisen
- Erdegratten: dreiachsiger Karren zum Transportieren von Erde in Hanglagen
- Feuerhaus: das Wohnhaus eines Bauernhofs
- Fuder: (von Fuhre) Ladung auf einem Wagen, besonders von Heu oder Getreide
- Futterhaus: Im Erdgeschoss des Futterhauses befindet sich der Stall, im ersten Stock wird das Heu gelagert.
- Ganzschlitten: Sie dienten zur Beförderung von Personen oder zum Lastentransport.
- Gerstesuppe: Die Gerste wurde in kaltes Wasser gegeben und dann so lange gekocht, bis die Suppe cremig war. Oft wurde zudem Mehl in die Suppe eingerührt. Sie wurde besonders schmackhaft, wenn ein Stück Selchfleisch mitgekocht wurde.
- Gromm(e)l: Die Gromm(e)l ist ein Schneidebrett mit drei Seitenwänden und einem befestigten Hackmesser. Mit der Gromm(e)l hackt man die harten Breatlan in Pricke.
- Halbschlitten: Sie dienten zum Holzziehen oder zum Transport des Bergheus.
- Holzegge: Egge aus Holz, bei der auch die Nägel aus Holz sind
- Kindolan, tit enk et wea! Kinderlein, tut euch nicht weh.
- Knödel: mit einer Kelle oder mit der Hand geformte Klöße, bestehend aus Weizenbrot, Speck (manchmal Wurst), Petersilie und Sellerie, alles klein geschnitten, gut vermischt und mit Eiern, Milch, Wasser und Salz zu einem Teig vermengt
- Köpflkraut: Krautkopf
- Kretzwagen: Wagen, mit dem die Bauern im Sommer an Sonntagen ausfahren, in die Kirche, auf die Alm usw. Er bot Sitzgelegenheit für mehrere Personen.
- Mistgratten mit zwei Rädern: Schubkarren aus Holz zum Transportieren von Mist
- Morgentrost: Prager Feld
- Muis: Milchmus (siehe Rezept)
- Pendl: Ein Pendl ist ein Schlitten zum Transport von Personen. Er wird auch Sonntagsschlitten genannt. Die Penne hingegen ist ein großer, ovaler Korb, der meist aus Haselruten geflochten war und auf einen Ganzschlitten oder einen Wagen gelegt wurde und zum Erntetransport diente.
- Pricke: hartes Schwarzbrot, auf der Grommel in mundgerechte Stücke gehackt
- Rippeln: Die Schmutzwäsche rieb man auf einem Brett öfters ab, um sie sauber zu bekommen.
- Strohbank: Gerät zum Schneiden von Stroh und Heu
- Wiesbaum (vom Slawonischen „Wesla“, eine starke Stange): eine Stange, die man über das Fuder auf dem Wagen legt und an beiden Enden festbindet

## Impressum

### *Herausgeber*

Schulverbund Pustertal und EOS Sozialgenossenschaft Bruneck

### *Autorinnen und Autoren*

#### *Mittelschule Toblach*

Miriam Fauster, Rebekka Hofmann, Marilena Lanzinger, Sandra Lercher,  
Sophia Lercher, Elisa Maria Olivotto, Thomas Putzer, Martina Patzleiner, Lena Wisthaler,

#### *Mittelschule Welsberg*

Stefan Agostini, Hannah Gitzl, Eva Hell, Jessica Holzer, Manuel Huber, Moritz Ladstätter,  
Emanuel Lamp, Andrea Moser, Jana Oberhofer, Felix Oberstaller, Stefanie Pahl, Theresa Patzleiner,  
Hannes Rabensteiner, Mara Schwingshackl, Hannah Seiwald, Ornela Zdrava

### *Projektbegleitung*

Iris Dapoz und Margareth Gutwenger, Mittelschule Toblach  
Karin Sparber, Mittelschule Welsberg

### *Projektkoordinierung*

Hermann Rogger

### *Lektorat*

Leni Dorner

### *Redaktion*

Leni Dorner, Hermann Rogger, Karin Sparber

### *Fotos*

Schulverbund Pustertal und EOS Sozialgenossenschaft  
Familie Durnwalder, Prags  
Peter Weber, Taisten

### *Grafik und Druck*

Kraler Druck, Vahrn

©2016

Alle Rechte vorbehalten

Wir danken allen Interviewpartnerinnen und Interviewpartnern sowie Claudia Durnwalder,  
Bettina Gartner, Ernst Hofer, Martin Kofler, Egon Kùhebacher, Margot Pizzini, Elmar Rainer,  
Andreas Rauchegger, Ursula Stampfer, Maria Stifter, Barbara Stocker und Karin Strobl.

*Weblink:* <http://www.schulverbund-pustertal.it/arbeitsfelder/burgerhof/>

