# Osttiroler Heimatblätter

Heimatkundliche Beilage des „Osttiroler Bote"

24. Jahrgang | Lienz, 27. Dezember 1956 | Nummer 12


# Erinnerung an Bischof Rudigier von Linz

P. Dr. Florentin Nothegger, Hall

Mancher Osttiroler ist vielleicht auf einer Reise nach Linz gekommen und hat auch den Mariendom besucht. Dort in der Gruft ruht der große Bischof, der dieses Werk begonnen, Franz Josef Rudigier. Gebürtig aus Partenen in Vorarlberg, wurde er in Brixen, wo er als Domherr und Regens des Priesterseminars waltete, auf den Bischofsstuhl von Linz berufen und verschied nach dreißigjähriger Arbeit für das Wohl seiner Herde am 29. November 1884. Der Ruf der Heiligkeit, in dem er lebte und starb und der auch heute noch von zahlreichen Gebetserhörungen bekräftigt wird, bewog zur Einleitung des Seligsprechungsprozesses. Die Akten liegen jetzt in Rom und es wäre für ganz Österreich eine große Freude, wenn dieser ehrwürdige Diener Gottes zur Ehre der Altäre erhoben würde. An dieser Freude könnte Osttirol noch besonders teilnehmen, denn Rudigier war 1848 bis 1850 Propst in Innichen und zugleich Dekan. Als solchem unterstanden ihm auch die Pfarreien des jetzigen Dekanates Sillian, das ja erst nach dem ersten Weltkrieg von Innichen getrennt wurde. Auch wurde er nach damaligem Brauch zum Schulinspektor des ganzen Dekanatsbezirkes bestellt. Rudigier weilte in Wien, als er die Bestellung für Innichen erhielt; auf der Rückreise kam er am 16. September 1848 nach Innichen und tags darauf erfolgte die Angelobung und die Übernahme des neuen Amtes, auch wurde er den Vertretern der Gemeinde als neuer Seelsorger vorgestellt. Aber erst nach einem Aufenthalt in seiner Vorarlberger Heimat begann er seine Wirksamkeit in Innichen. Allerdings dauerte sie nur kurz, aber in dieser Zeit gewann er allseits Achtung und Liebe. Zwei Predigten sind erhalten, die er 1849 bei patriotischen Anlässen hielt (abgedruckt in Meindls Lebensbeschreibung Rudigiers, I., 202 und 205). Die Restaurierung der altehrwürdigen Stiftskirche hatte schon sein Vorgänger Propst Rappold begonnen, auch Rudigier konnte sie nicht vollenden. Er schloß aber mit Josef Stauder in Sexten am 18. Oktober 1849 einen Vertrag über die Herstellung des neuen Hochaltares, der nun an die Wand gerückt wurde, wie es heute noch ist. Manche wirtschaftliche Sorge bereitete ihm als Vorstand des Stiftes die damalige Ablösung der Untertansgiebigkeiten. Als Dekan genoß er das Vertrauen der ihm unterstellten Priesterschaft. In Außervillgraten hielt er am 17. März 1849 eine Predigt. Auch als Schulinspektor besuchte er die Schulen an den Pfarr- und Filialorten fleißig, sogar bei schlechten Wegen und tiefem Schnee ließ er sich einen Weg dahin bahnen.

Als der Fürstbischof in Brixen den ausgezeichneten Priester Rudigier für eine höhere Stelle brauchte, wandte die Gemeinde Innichen alles auf, den beliebten Propst zu erhalten. Der Bischof konnte die Bitte zwar nicht erhören, versprach aber in einem Brief vom 18. Feber 1850 dem Bürgermeister, den Propst, der schon am 1. Feber zum Domherrn ernannt worden war, nicht vor Ende des Schuljahres abzuberufen. So schied Rudigier tatsächlich im September 1850 von Innichen, nachdem er fast genau zwei Jahre dort segensreich tätig gewesen. In Niederdorf fanden sich nochmals die Priester und Lehrer des Dekanates Innichen zu einer Abschiedsfeier ein und überreichten ihm zum „Zeichen des innigsten Dankes für die weise Leitung und liebevolle Sorgfalt" ein Album. Darin stand auch ein Dank des Volkes an den scheidenden Hirten:

Nimm den Dank von sechzehntausend Seelen
Deiner treuergebnen Herde an.
Einstens werden wir es Gott erzählen
Alles Gute, das Du uns getan.

Aus der neuen Stellung als Domherr und Regens des Priesterseminars in Brixen wurde Rudigier auch schon bald wieder abberufen, denn Ende 1852 erfolgte seine Ernennung zum Bischof von Linz und nachdem er in Wien die Weihe erhalten, betrat er am 12. Juni 1853 seine Diözese. Kurz vor seiner Abreise von Brixen verehrte ihm die Gemeinde Innichen einen Bischofsring. Weil Rudigier durch das Pustertal nach Wien reiste, gab es noch einmal ein Wiedersehen mit bekannten Orten. In Niederdorf hatte der Postwagen, mit dem Rudigier am 10. Jänner von Brixen abreiste, eine Stunde Aufenthalt. Propst Comini, sein Nachfolger in Innichen, war ihm schon nach Welsberg entgegengefahren und empfing ihn mit dem Bezirksrichter. Im Postgasthof zu Niederdorf waren 23 Priester des Dekanates Innichen mit dem Bezirksrichter von Sillian versammelt. Unter Glückwünschen


*Frohe Weihnachten*
und
*viel Glück im neuen Jahr*
wünschen
ihren Mitarbeitern, Freunden und Lesern
die
„Osttiroler Heimatblätter"

und traulichen Reden wurde ein kleines Mahl gehalten, dann ging's um 7½ Uhr [illegible] nach Innichen weiter. Der Markt war festlich beleuchtet, viel Volk und die Schulkinder warteten noch, der Magistrat stattete seinen Glückwunsch und Dank ab und der neue Bischof sprach tiefgerührt wenige warme Worte zu seinen ehemaligen Pfarrkindern. In drei Wagen geleiteten ihn Geistliche und Bürger noch bis Sillian. Im Postgasthof Forcher, der im Lichterschmuck prangte, nahm Rudigier Abschied von seinen dankbaren Freunden im Hochpustertal. Er hat es auch als Bischof nicht vergessen. So mag es ihm eine besondere Freude gewesen sein, als er auf einer Reise im Jahre 1855 wieder von Brixen her durch das Pustertal kam. Wieder wurde er in Niederdorf am 29. September 1855 begrüßt und verbrachte den Sonntag, 30. September, in der Propstei zu Innichen. Bei dieser Gelegenheit weihte er fünf neue Altäre in der Stiftskirche und den Hochaltar in der Franziskanerkirche. Auch die Klosterkirche in Lienz bekam damals einen neuen Hochaltar von Josef Obbrugger in Leisach. Der Altar steht zwar nicht mehr, wohl aber sind noch die Statuen St. Franziskus und St. Klara erhalten, die Josef Müller in Hall geschaffen hat. Bischof Rudigier wurde nun gebeten, den neuen Altar in Lienz zu weihen. Von Innichen kam er also am 1. Oktober nach Lienz. In Abfaltersbach empfingen ihn Dekan Volderauer, der Guardian P. Emerich Ertl und Bürgermeister Dr. Brigl. An der Feierlichkeit der Altarweihe am folgenden Tag, den 2. Oktober 1855, nahm trotz des Werktages eine große Volksmenge teil. Nach dem Mittagstisch besuchte der Bischof die Pfarrkirche, das Klösterle und das Spital. Um 5 Uhr war er unter dem Volk beim Rosenkranz, wie es auch in Lienz seine Gepflogenheit war. Am nächsten Tag um 7 Uhr verließ Rudigier Lienz und hat dann wohl unsere Täler nicht wieder gesehen, aber noch ein Jahr vor seinem Tode stiftete er einen silbernen Kelch für die Propstei zu Innichen. In der Verklärung des Himmels aber ist der große Bischof und Diener Gottes und sicher auch seine Fürbitte unserer Heimat noch näher, mit der er in seinem Leben, wenn auch kurze Zeit, so doch innig verbunden war.

Sammelt die

**Osttiroler Heimatblätter!**

Erst der lückenlos geschlossene Jahrgang läßt ihren Wert als Osttiroler Heimatkunde in Erscheinung treten

# Die Hexe Perchte

**Von F. P. Wolsegger, Birnbaumer in Matrei i. Osttirol**

Der Dreikönigsabend ist voll ganz besonderer Geheimnisse. Da geht auch die Hexe Perchte um und die hat in alten Zeiten den Prägratern viel zu schaffen gemacht. An alle Türen und an alle Fenster der Häuser machten sie mit geweihter Kreide drei Kreuze, um vor der Perchte sicher zu sein.

Bei Außerbacher hatte man auf die Stalltür vergessen und so kam es, daß ihnen die Perchte die schönste Kuh aus dem Stalle holte.

Da waren die Außerbacherleute sehr traurig und jammerten und beteten, aber es half nichts, die Kuh blieb verschwunden. Im nächsten Jahr am Drei-König-Abend aber rief eine Stimme vor der Tür: „Kimmt's außa, die Kolerose ist wieder da." Sie stürzten hinaus bei der Tür und richtig stand die schöne Kuh Kolerose da und hatte einen Kranz frischer Mohnblumen um die Hörner gebunden. Von der Hexe Perchte war aber nichts mehr zu sehen.

—

Ein Prägrater war sehr neugierig und hätte schrecklich gerne einmal die Perchte gesehen. Deswegen versteckte er sich am Drei-Königs-Abend unter der Zuchental-Brücke, denn dort mußte sie vorbeikommen. Und es dauerte auch gar nicht lange, da kam tatsächlich in der Abenddämmerung eine hohe Frauengestalt daher, mit langen flatternden Haaren, einem goldenen Stirnreif, goldenen Armbändern und einem breiten goldenen Gürtel. In der Hand aber trug sie ein silbernes Hackl. Als sie zur Brücke kam, blieb sie eine Weile stehen und blickte suchend umher. Dann aber stieg sie hinunter unter die Brücke und sagte: „Hier in diesen Klotz schlag ich mein Hackl hinein und übers Jahr zieh ich's wieder heraus." Bei diesen Worten gab's dem Manne unter der Brücke einen furchtbaren Stich ins Knie und er hinkte ganz erbärmlich heimzu. Das ganze Jahr mußte er Schmerzen leiden und herumhinken. Am Drei-Königs-Abend ging er wieder zur Zuchental-Brücke, ob vielleicht die Perchte nochmals dort vorbeikäme und ihn von seinen Schmerzen befreite. Diesmal aber blickte er nicht neugierig um sich. Und richtig, als die Abenddämmerung einbrach, waren seine Schmerzen plötzlich verschwunden wie sie gekommen waren.

—

Wieder einmal am Drei-Königs-Abend sah ein fürwitziger Peterer Knecht die Perchte in riesengroßer Gestalt draußen auf der Frößn stehen. Plötzlich machte sie einen ungeheuren Satz von der Frößn hinüber auf den Bichl, um den Knecht zu fassen. Er konnte sich aber losreißen, nur der Rockärmel blieb in ihren Händen zurück.

# Sagen aus Prägraten

**Von F. P. Wolsegger, Birnbaumer in Matrei i. Osttirol**

### Das Dabergäungle

Auf der Prägratner Schafalm, Daber genannt, hauste vor alten Zeiten ein ganz böser, verwunschener Geist, das „Dabergäungle". Die Schafhirten auf der Alm hatten durch den Geist schrecklich viel zu leiden. Keine Nacht war Ruhe. Kaum hatten sich die Hirten schlafen gelegt, ging's los. Die Hüttentür wurde aufgerissen und wieder zugeschlagen, Steine flogen an die Fensterbalken, vom Dach flogen Bretter herunter, dazu ertönte ein höllisches Geschrei und Gelächter und so ging es Nacht für Nacht fort. Es war nicht auszuhalten.

Ganz verzweifelt saßen die Hirten wieder einmal beisammen und berieten, was wohl zu tun sei. Der eine meinte, in den nächsten Tagen käme ein Kapuziner nach Prägraten, ob man nicht etwa den bitten solle, die Alm auszusegnen und dadurch den bösen Geist zu vertreiben. Da ging die Hüttentür auf und herein trat der bucklige Naz, wegen seines Buckels mehr breit als lang, aber trotzdem bärenstark und ein berüchtigter Raufer, Schmuggler und Wildschütz. Der brach, als er hörte, daß die Hirten einen Kapuziner kommen lassen wollten, in ein höhnisches Gelächter aus und meinte: „Da werden wir keinen Kapuziner brauchen. Ihr geht jetzt fort, ich bleib allein in der Hütte und wenn das Dabergäungl kommt, schlag' ich ihm das Kreuz ab, dann wird's wohl Ruh geben".

Die Hirten schlichen davon, als sie aber am nächsten Morgen zurück zur Hütte kamen, fanden sie die Hüttentür sperrangelweit offen, aber Kuchel und Heuboden leer und auf einmal rief weit oben im Gewänd eine schrille, kreischende Stimme:

„Die Haut aufn Dachlan — —
der Leib drein im Bachlan
Der Kopf in der Kling — —
wer brav suacht, werd ihn wohl fin'."

Und so war es auch; der buckelte Naz wurde zerstückelt und abgeschunden aufgefunden.

So geht's, wenn jemand in übermütigem Vertrauen auf die eigene Kraft glaubt, auf jede göttliche und menschliche Hilfe verzichten zu können.

# Die Kalser Geilitz

Der folgende Beitrag stammt von dem im Vorjahr in Kauris verstorbenen Schmied Johann Weider, der seinerzeit in seinem Beruf auch in Lienz tätig und hier auch Gemeinderat war.

Ich war zu Ende der Siebziger- und zu Anfang der Achtzigerjahre in Kals als Hüterbub bei einem alten Ehepaar beschäftigt, das allein noch in ganz Kals an der Geilitz, einem ganz eigenartigen Gericht, dessen Herstellung im folgenden kurz beschrieben werden soll, festhielt. Diese beiden alten Leute waren auf die Geilitz derart versessen, daß sie nichts hätte davon abbringen können. Übrigens mochte es anderen alten Leuten des Dorfes nicht viel anders gehen, denn diese kamen vielfach zu uns, um mitzuhalten, — wie schon gesagt, war bei uns das einzige Haus, in dem die Geilitz noch gekocht wurde. Bei uns freilich gab es sie jeden Tag, jahraus jahrein, zum Nachtmahl. Ich habe diese Speise gut kennen und kochen, aber auch essen gelernt. Das Essen hat die erste Zeit keiner so recht fertig gebracht, aber nach ein paar Wochen ist's schon gegangen und nach und nach ist sie sogar die Lieblingsspeise aller geworden, die die „Anfangsschwierigkeiten" überwunden hatten.

Die Zubereitung der Geilitz war folgende: Eine Menge Hafermehl kam in einem gereinigten Säurekübel in frisches, kaltes Wasser. Ein derartiges Gefäß stand das ganze Jahr hinter der Feuerstelle auf dem offenen Herde. Sparherde gab es zu jener Zeit in Kals erst ganz wenige, fast überall waren noch Rauchküchen, in denen auf dem offenen Feuer gekocht wurde. Nach 24 Stunden war die Mischung sauer genug. Nach dem Mittagessen kam der Dreifuß aufs Feuer und eine Kupferpfanne darauf. Durch ein feines Sieb wurde der Inhalt des Säurekübels in die Pfanne geseiht. Das Sieb hielt die grobe Kleie — die Grischeln — zurück. Dann wurde die ganze flüssige saure Brühe solange gekocht, bis sie dick wurde wie ein Mus. Butter oder Schmalz kam keines dazu. Wenn es soweit war, stellte man die Pfanne hinaus auf den Brunnentrog, wo sie bis zum Nachtessen stehen blieb. Natürlich war die Geilitz bis dahin eiskalt geworden. Abends kam die Geilitz dann als erste Speise auf den Tisch. Sie hatte eine „Morosporst" (Mushaut). Diese zog der Bauer mit dem Löffelstiel über die ganze Pfanne herüber. War die Geilitz recht gekocht, so hatte die Haut keine Sprünge und ließ sich wie ein Lederfleck abziehen. Die Haut bekam der Hund, die übrige Geilitz, blitzsauer und eiskalt, bekamen wir. Es war eine ganz kräftige Kost!

In früheren Zeiten war die Geilitz die Kost aller Kalser. Die Leute waren gesund, stark und leistungsfähig, die harte Bauernarbeit machte ihnen nichts aus. Die Zeit dieser einfachen Lebensweise ist nun freilich längst und für immer vorbei.

# Schuhreim

Der folgende Schuhreim war in Virgen vor etwa 100 Jahren im Gebrauch. Der Gripan (Trauzeuge) des Bräutigams, meist einer von dessen nächsten Verwandten, sagte ihn am Hochzeitsmorgen im Elternhause der Braut auf, bevor er diese zur Trauung abholte. Gleichzeitig übergab er ihr die Brautschuhe.

„Gelobt sei Jesus Christus" ist ein schöner Gruß,
der allezeit vorausgehen muß.

Gott grüß' dich, Braut, zum guten Morgen;
der Herr im Himmel ist der Lohn für unsere Sorgen.

Gott allein, der alles weislich macht,
hat alles Glück und Heil auf Erden bracht.

Ihm wollen wir den ersten Ehrenpreis geben,
durch Tugend seine Ehr' zu mehren streben.

Den zweiten Gruß bring' ich von deinem Bräutigam her,
zu deiner, seiner und des heutigen Tages Ehr'.

Ist dein Wille so, wie sein guter Sinn,
so nimm das Geschenk als Pfand seiner Treue hin.

Mit diesen Schuhen angetan, wirst du zum Altar Gottes gehen,
um dann im gegebenen Worte die ew'ge Treue zu bestehen.

Heilig wirst du in Aller Angesicht
Treue schwören. Vergiß des Eides nicht!

Hiemit wird unlösbar das eheliche Band,
geknüpft durch Gottes Segen und des Priesters Hand.

Gedenkt daran, heut und zu jeder Stund',
daß ihr erneuert Gottes Gnadenbund.

So wie Gott die Kirche hat zur Braut erwählt,
so hat er euch der ehlichen Gesellschaft beigezählt.

Liebet einander ehrlich, lebet fromm und rein,
so wie ihr, werden eure Kinder sein.

Spiegelt euch an Joachims und Annas Leben
und lernet, welches Beispiel ihr müsset geben.

Sie, die heiligsten Eh'leut von allen,
haben Gott dem Allmächtigen am meisten gefallen.

Gott der Allmächtige will die Bedrängten laben,
er gießt auch auf euch seine Himmelsgaben.

Geh', begehrte Braut, nur guten Muts daran
und nimm alles als Schickung Gottes an.

Er ist der beste Schutz in aller Fährlichkeit
und auch der größte Lohn in seiner Herrlichkeit.

15. Teil.

# Die Herrschaft Lengberg

Von Anton Wernspacher, Pflegsadministrator, 1806 — Zur Verfügung gestellt von Lehrer i. R. Th. Innerhofer

Der Grund dieser Abnahme liegt nicht in der Verminderung der Ehen, ihrer Fruchtbarkeit oder einer größeren Sterblichkeit, sondern scheint mir bloß politisch. Es hielten sich hier nämlich immer einige Ausländer aus Steyermark und Kärnten auf, die aus ihrem Vaterlande der Rekrutierung wegen flüchtig gingen und hier Sicherheit fanden. Seit dem Bestande des Militär-Cartells mit Österreich sind nun diese weggezogen, denn ihre Sicherheit war nun nicht mehr garantiert und das Gerichtchen selbst wird seinem Bevölkerungsstande hart eine Aufnahme verschaffen, weil sich seine Gebornen und Sterbenden immer gegenseitig aufheben; ja diese manchmal, wie es z. B. gleich wieder im laufenden Jahre der Fall sein wird, jene überwiegen. Das weibliche Geschlecht ist auch hier das zahlreichere, den Grund davon kann ich mir nicht erklären, denn die Rekrutierung hat die männliche Volksklasse bisher nicht so sehr zurückgesetzt und das Verhältnis der auswärts dienenden Burschen und Mägde ist sich völlig gleich.

Wie ich bereits angezeigt habe, so kann hier keine politische Einteilung oder Klassifikation des Volkes stattfinden, denn alle 48 sind zugleich Bauern. Die einzigen Ausnahmen davon sind ein jeweiliger Beamter, der Herr Pfarrer in Nikolsdorf mit seinem Kaplan oder Hilfspriester, dann die verwittibte Frau Pflegskommissärin Getzinger, die dermalen mit ihrer kleinen Familie auf dem sogenannten Getzenhofe lebt, und ein Mautschreiber.

## § 14.

### Lebensweise, Kleidung, Nahrungsquellen

Der Bauer lebt hier sehr einfach, wenigstens viel einfacher als der wohlhabende Pinzgauer. Er muß es auch, denn die Natur liefert ihm selten Überfluß, ja häufig nicht einmal die Notdurft.

Seine Speisen, die er des Tages dreimal zu sich nimmt, bestehen am

Morgen oder in der Früh

in einer Schottsuppe mit schwarzem, doch schmackhaftem Brote, oder statt dessen aus Bohnen und einem Milchmuse, aus Türken-, Roggen- oder Gerstenmehl (auf 4 Personen rechnet man ein dasiges oder $1^{37}/_{96}$ Metzl salzb. Maß).

Zu Mittag

Knödel oder statt dessen Milchnocken, beide aus Gersten- oder Haidenmehl und Kraut oder Milchmus und Kraut, Sterz oder Plenten aus Türkenmehl mit Milch od. Zuspeise. In Ermanglung des Krautes müssen Fisolen oder eine andere Zuspeise seine Stelle vertreten. Bisweilen vertreten auch Ofenplatteln, dünne wie Brot gebackene Kuchen aus Brotteig mit Milch oder ein bißchen Schmalz oder mit darauf gestreutem Birnmehl oder Mohn (hier Magen) die Stelle des Mittagmahles.

Auf die Nacht

ist Kraut und Gerste, oder statt letzterer Milch-, Käse- oder Brenn-Einbrennmus, d. i. ein aus Türken-, Roggen- oder Gerstenmehl mit Wasser angemachtes und mit Schmalz oder Speck eingebranntes Mus die gewöhnliche Nahrung.

Alle Sonn- und Feierabende aber muß auf die Nacht eine Schottsuppe oder statt dieser gesottene Erdäpfel mit Salz und sogenannte Schlüpfkrapfen — eine Lieblingsspeise der Bewohner dieser Gegenden — aufgetischt werden. Diese Schlüpfkrapfen bestehen aus Roggen- und Haidenmehl, haben die Größe eines starken Thalers, sind mit sauren Rüben, Äpfeln oder Birnen, auch Kirschen, die samt den Kernen gestoßen werden, oder Schotten oder Brei unter einander vermischt. Manchmal auch mit Bisseln und etwas Spinat gefüllt, im Wasser gesotten und mit etwas Schmalz abgeschmälzt; sie haben eine äußerliche Ähnlichkeit mit den sogenannten Revellen.

Dies ist die gewöhnliche Kost der hiesigen Bewohner. Es versteht sich aber, daß sie sich an Festtagen und besonders an den sogenannten Kirchtagen auch besser zu gute tun und es lohnt sich der Mühe, auch die Kirchtags-Leckerbissen kennen zu lernen. Diese bestehen, wie man sichs am besten geschehen läßt, in einer Fleischsuppe mit gebackenen Nigeln, d. i. kleine in der Größe welscher Nüsse von Weizenmehl gebackene Krapfen, einer sauren Suppe — Voressen — Kraut und Speck mit geselchtem Fleisch, grünem Rind- oder Schaffleisch, Nudlmus, d. i. geschnittene in Milch gesottene Nudeln mit Weinbeeren, Knödel in einer mit Speck und Schmalz abgeschmalzenen Fleischsuppe, Schlüpfkrapfen mit Schotten gefüllt und mit gestoßenem Mohn und Birnmehl abgeschmalzen, Braten von Kalb- oder Schaffleisch, endlich Krapfen, die auf den Tisch geschüttet werden, mit einer Schüssel guter Milch und einem Topf zerlassenen Schmalzes. Ebenso wird auch bei den sogenannten Kindsmählern (1 § 44) aufgetragen.

Solcher Kirchtäge gibt es hier vier — als den dritten Sonntag nach Ostern wegen der Kirche zum hl. Krysant in Nörsach, — am Sonntag vor Jakobi, wegen des einen Kirchenpatrones zu Nikolsdorf feiern ihn die Rotten am Berge als Trattenberg, Lindsberg, Michelsberg, Plan und Dammer, am Bartlmätag, wenn es kein Festtag ist, sonst am Sonntag darauf; wegen des zweiten Kirchenpatrons zu Nikolsdorf begeht ihn das Dorf Nikolsdorf; endlich am Sonntag nach Niklas feiert die Rotte Lengberg wegen der dem hl. Nikolaus geweihten Schloßkapelle die vierte oder letzte Kirchweihe. An diesen Festen laden sich die Verwandten und Befreundeten gegenseitig zum Essen und es glückt also den meisten, daß sie des Jahres einen viermaligen Kirchtagsschmaus haben, bei denen man sie auch mit Krapfen beschenkt.

Auch in der Kleidung hat der Lengberger wenig Luxus; denn er kleidet sich meist in seine eigenen Produkte. Seine langen über die Knie reichenden Röcke bestehen selten in Tuch, sondern meist in selbst erzeugtem Loden; seine Beinkleider in Leder aus Schaf-, Geißen- od. Kalbfellen; seine Strümpfe sind meist aus feiner Schaf-, selten aus fremder Baumwolle; seine Weste oder Leibstück ist Hauszeug, nämlich Zwilch oder Gradl, Kanafas, seltener ein Tuch. Er trägt unterweilen Flöre, in neuern Zeiten aber häufiger grellfarbene, seidene Tücher um den Hals, und runde, schwarze, lodige Burschen aber auch grüne, große Hüte mit flachem Gupf, seidenem Futter und Bändern und Buschen.

Die Kleidung des Frauenzimmers bedarf mehr von den Produkten des Auslandes; nebst tüchenen, seidenzeugenen oder aus andern Stoffen verfertigten Miedern müssen auch die Brustlatze aus Seiden bestehen, die gewöhnlich zwei ineinander befindliche Herzen bilden, von denen das mehr sichtbare kleinere aus einem schönern hellfarbenem Flecke als das größere besteht und mit Borden manchmal guten, meist aber somischen, besetzt ist. Ihre langen vielfältigen Röcke sind meist aus Raß, einem Hauszeuge, aber auch aus Kanafas oder nach Art der Perse gebruckter Leinwand. Die Röckeln (Korsetten) die nur im Winter getragen werden, sind meist aus Raß, aber auch von Boi, Molton, Pers und Tuch verfertigt, die blauen od. weißen Strümpfe aus Baumwolle, Vortücher aus gedruckter, feiner Leinwand oder Pers. Das Frauenzimmer hat seidene Halstücher, mit Spitzen besetzte Vor- und Überhemden und große, meist schwarz mit Seide besetzte Hüte. Vom Dienstag nach Ostern bis zum sogenannten Schloßkirchtage oder dem Sonntag nach Lukas im Oktober geht das Frauenzimmer, selbst Eheweiber nicht ausgenommen, in bloßen Hemdärmeln zur Kirche und trotzt aus Liebe zum Herkommen der Kälte und dem Regen.

(Fortsetzung folgt.)

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Osttiroler Heimatblätter - Heimatkundliche Beilage des "Ostiroler Bote"

Jahr/Year: 1956

Band/Volume: 1956-24-12

Autor(en)/Author(s): Nothegger Florentin

Artikel/Article: Erinnerung an Bischof Rudigier von Linz 1