

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

---

*E 674/1964*

**Mitteleuropa, Tirol**  
**Roggenernte (Schnitt mit Sieheln)**

Mit 1 Abbildung

GÖTTINGEN 1974

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

## Mitteleuropa, Tirol

### Roggenernte (Schnitt mit Sichel)

W. RUTZ, Göttingen

Begleitveröffentlichung von F. SIMON, Göttingen

#### Allgemeine Vorbemerkungen<sup>1</sup>

Im Südtiroler Gsiestal, einem Nebental des Pustertales, wird die Sichel bei den Erntearbeiten heute noch gebraucht. Vor dem Ersten Weltkrieg hat man fast ausschließlich mit Sichel geerntet. Dieses Gerät wurde nach und nach von der Sense abgelöst, die bis heute das wichtigste Erntegerät in diesem Tal geblieben ist. Eine durchgehende Mechanisierung wird schon wegen der Unwegsbarkeit der Anbauflächen nicht möglich sein, so daß vorauszusehen ist, daß die Handschneidegeräte auch in Zukunft eine wichtige Funktion haben werden. Auch dort, wo man heute mit der Sense schneidet, wird die Sichel zumindest zum Aufheben des geschnittenen Kornes verwendet. Auch wenn das Getreide durch Witterungseinflüsse auf dem Boden liegt, wird mit der Sichel gearbeitet. Steht das Getreide gerade, wird immer den Hang von oben nach unten geschnitten, bei liegendem Getreide von der Neigungsseite her, damit man für das Schneiden einen guten Zugang hat.

Der geschnittene Roggen wird in Garben gebunden. Zum Binden werden Strohseile verwendet, die auf dem Acker aus den frisch geschnittenen Kornhalmen hergestellt werden. Zum Trocknen werden die Garben auf Holzgestellen angebracht, die *Hiffla* genannt werden. Ein *Hiffla* ist ein Holzpfeiler, der mit vier kreuzweise angebrachten Querstäben versehen ist. Er wird auch bei Heu- und Flachsernten verwendet und — je nach Bedarf — in entsprechender Anzahl auf dem Acker aufgestellt. Außerhalb der Erntezeit werden diese transportablen Trockengestelle beim Futterhaus aufbewahrt. Auf einem *Hiffla* finden 15 Roggengarben Platz. Ein so bestückter *Hiffla* wird *Mandlan* genannt. Beim Roggen machen vier *Mandlan* einen *Schober* aus, da ein *Schober* immer aus 60 Garben

---

<sup>1</sup> Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 7.

besteht. Bei der Gerste, wo z. B. ein Mandlan aus nur 12 Garben besteht, zählen fünf Mandlan für einen Schober.

Die obersten beiden Garben auf dem Hiffla bezeichnet man als *Staffgarbe*. Sie werden einander gegenüber, mit den Ähren nach unten (damit das Wasser gut abläuft), zum Schluß aufgesetzt und mit einigen Halmen miteinander verbunden.

Über Brauchtümliches bei der Ernte war zur Zeit der Filmaufnahmen nichts zu bemerken. Der Weißberg-Bauer wußte aber über einen, in früheren Jahren praktizierten Brauch zu berichten, über den Brauch der letzten Garbe. Dieser Brauch wurde als Abschluß der Getreideernte ausgeübt. Alle an der Erntearbeit beteiligten Personen schnitten von dem noch stehenden Rest des Getreides eine Handvoll ab und banden es zu einer Garbe zusammen. Diese Garbe wurde dann, mit den Ähren nach oben, auf dem Acker aufgestellt. Die Beteiligten hängten ihre Sicheln in diese stehende Garbe, knieten um sie herum nieder und beteten sechs Vaterunser. Dies alles geschah, nach Aussage des Weißberg-Bauern, zum Dank. Nach dem Gebet wurde die Garbe zu den anderen gestellt und spielte dann keine besondere Rolle mehr.

Je nach Witterung bleiben die Mandlan länger oder kürzer auf dem Feld stehen, bis die Garben ganz ausgetrocknet sind. Ist das Getreide trocken, wird es in das Futterhaus transportiert. Auf dem Weißberg-Hof befindet sich das Roggenfeld in der Nähe des Futterhauses; das Hineintragen erfolgte auf dem Rücken. Der Bauer und sein Sohn setzten sich aus Leinen hergestellte Kapuzen, die sog. *Heukappen*, auf, damit beim Tragen kein Stroh unter das Hemd geraten konnte. Die Mandlan wurden einzeln mit einem Seil fest umwickelt und zusammen mit dem Hiffla weggetragen.

Die Roggenernte im Gsiestal konnte im Sommer 1963 auf dem Weißberg-Hof beobachtet und gefilmt werden. Der Weißberg-Hof liegt 1500 m ü. d. M. und etwa 100 m über der Talsohle. Vor dem aus Holz gebauten Wohnhaus steht eine Kapelle, neben dem Haus der Backofen. Das Futterhaus, auf gleicher Hanghöhe gebaut, liegt etwa 150 m vom Wohnhaus entfernt (s. Abb.).

Zum Hof gehören 26 ha Land, von denen 4 ha in Feld-Gras-Wechselwirtschaft genutzt werden. Jeweils 1 ha wird unter Pflug genommen, 3 ha dienen als Wiese. Nach 8—10 Jahren werden der Reihe nach die älteren Wiesenteile unter Pflug genommen. Der eigene Wald ist 7 ha groß, und die Almwiesen erstrecken sich über 15 ha.

Der Weißberg-Bauer, LEOPOLD STEINMAIR (geb. 1905), der zweitgeborene Sohn vom Joaser-Hof, hat 1941 auf dem Weißberg-Hof eingeheiratet und wird nach dem örtlichen Sprachgebrauch Weißberger genannt. Der Familienname Steinmair gilt als „Schreibname“.

Das Ehepaar, die drei Söhne und die drei Töchter bewirtschafteten zur Zeit der Filmaufnahmen den Hof. In seiner Gesamtstruktur weist der

Hof starke autarke Züge auf. Brot, Fleisch, Milch und Milchprodukte werden aus dem Hof erwirtschaftet bzw. aus eigenen Erzeugnissen hergestellt. Dies gilt auch für die Herstellung von Arbeitsgeräten oder anderer Bedarfsgüter wie z.B. des eigenen Leinens. Die Söhne arbeiten zeitweise auch auf anderen Höfen oder im Baugewerbe, die Töchter in Gasthäusern oder in Hotels.



Weißberg-Hof in St. Magdalena

Für die während der Filmaufnahmen gewährte Hilfe soll auch an dieser Stelle dem Weißberg-Bauern und seiner Familie ein herzlicher Dank ausgesprochen werden.

#### **Zur Entstehung des Films**

Die Filmaufnahmen entstanden im Rahmen einer Dokumentationsserie über das Südtiroler Volksleben. Eine der zentralen Fragen beschäftigte sich mit dem täglichen Brot. Zu dieser Thematik wurden Filmaufnahmen nicht nur über das Brotbacken selbst, sondern — im Zuge der methodischen Klarstellung der unmittelbaren Zusammenhänge — auch über Roggenschnitt, über Dreschen und Mahlen hergestellt. Die Aufnahmen über die Herstellung eines Brotschneiders bilden den Abschluß dieses Komplexes.

Die Aufnahmen wie auch die Veröffentlichung des Filmmaterials wurden durch die Unterstützung der Stiftung Volkswagenwerk ermöglicht.

## Filmbeschreibung

Der Bauer kommt mit seinem Sohn beim Futterhaus an. Die mitgebrachten Sicheln werden von ihm im Stadel gedengelt. Die ankommende Tochter nimmt eine der Sicheln und geht mit dem Bruder zum Roggenfeld. Der Sohn zieht mit dem Wetzstein die Schärfe der Sichel nach und beginnt sogleich mit der Arbeit. Aus der ersten Handvoll Roggenhalme dreht er ein Seil und schneidet die erste Garbe. Geschnitten wird den Hang hinunter, jeweils auf das noch stehende Getreide zu. Das geschnittene Getreide wird mit Hilfe der Sichel hochgehoben.

Der Bauer kommt mit einigen Hiffla an, legt sie hin und beginnt ebenfalls mit der Schnittarbeit. Die Bäuerin kommt mit einer anderen Frau, und beide beteiligen sich am Schnitt. Der jüngste Sohn hilft beim Zusammentragen und Einbinden der Garben. Der Bauer rammt einen Hiffla in den Boden und legt die Garben ringsherum mit den Ähren nach unten an.

Die vorletzte Garbe wird auseinandergefächelt und, mit den Ähren nach unten, wie eine Kappe dem mit Garben beladenen Hiffla aufgesetzt. Die letzte Garbe wird in ähnlicher Weise der vorletzten gegenüber angebracht. Zum Schluß werden die zwei oberen Garben mit heraushängenden Halmen verbunden. Die weiteren Hiffla werden in ähnlicher Weise bestückt.

Nach einer Zeit nimmt die Familie in einer Ecke des Roggenfeldes das Frühstück ein. Vor dem Frühstück, das aus Milch und Einjahrsbrot besteht, wird ein Gebet gesprochen.

Sobald der Roggenschnitt beendet ist, sammeln die Frauen die liegengebliebenen Ähren auf, die auf einen Mandlan gelegt werden.

Nach einer Blende zeigt der Film wie der Bauer und sein Sohn die Mandlan auf dem Rücken in das Futterhaus tragen. Die Männer haben bei dieser Arbeit Heukappen auf dem Kopf.

## Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] RAUTER, WALTRAUT: Begleitveröffentlichung zum Film E 793. Mitteleuropa, Tirol — Flachsverarbeitung: Riffeln — Brechen — Hecheln. Publ. Wiss. Film, Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 2,5 (1969), 439—453.
- [2] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Roggendrusch mit Flegeln. Film E 730 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [3] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Bäuerliches Brotbacken (Einjahrsbacken). Film E 676 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1964.
- [4] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Herstellen eines Brotschneiders (»Grambl«). Film E 1088 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [5] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Mahlen in einer bäuerlichen Mühle. Film E 1221 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1968.

## Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1964 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 177 m, 16 ½ min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1963 in St. Magdalena in Gsies in Zusammenarbeit mit dem Landesaussschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. W. RUTZ; Aufnahme: H. WITTMANN.

## Inhalt des Films

Ende Juli, Anfang August wird der Roggen geerntet. Vor der Ernte, an der die ganze Familie teilnimmt, werden die Schnittgeräte (Sicheln) durch Flachklopfen der Schneide (Dengeln) geschärft. Während der Schnittarbeiten werden die Geräte mit einem Wetzstein nachgeschärft. Nachdem der geschnittene Roggen gebündelt ist, wird er auf Holzgestelle (*Hiffla*) zum Trocknen aufgelegt. Der ausgetrocknete Roggen wird in die Scheune getragen.

## Summary of the Film

In late July, early August the rye is harvested. Before harvesting, which is done by all members of the family, the reaping-tools are sharpened by beating the cutting-edges flat. During reaping the tools are sharpened again with a whet stone. When the reaped rye is bound, it is put on wooden frames (*Hiffla*) and left to dry. The dried rye is carried into the barn.

## Résumé du Film

Fin juillet, début août le seigle est moissonné. Avant la moisson, qui est faite par tous les membres de la famille, les outils de coupe (faucilles) sont aiguisés en aplatissant en battant le tranchant. Au cours du fauchage les outils sont aiguisés de nouveau avec une pierre à aiguiser. Lorsque le seigle coupé est lié, il est mis à sécher sur des châssis en bois (*Hiffla*). Séché, le seigle est engrangé.