

ISSN 0341-5910

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

SEKTION
ETHNOLOGIE

SERIE 13 · NUMMER 14 · 1983

FILM E 1221

Mitteleuropa, Tirol
Mahlen in einer bäuerlichen Mühle



INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM · GÖTTINGEN

Angaben zum Film:

Stummfilm, 16mm, schwarzweiß, 189 m, 17½ min (24 B/s). Hergestellt 1965/66, veröffentlicht 1968.

Das Filmdokument ist für die Verwendung in Forschung und Hochschulunterricht bestimmt. Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1965/66 in St. Magdalena, Gsiestal, in Zusammenarbeit mit dem Landesausschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON; Kamera und Schnitt: H. WITTMANN.

Zitierform:

SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Mahlen in einer bäuerlichen Mühle. Film E 1221 des IWF, Göttingen 1968. Publikation von M. KRISCHKE RAMASWAMY, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 13, Nr. 14/E 1221 (1983), 8S.

Anschrift des Verfassers:

Dr. M. KRISCHKE RAMASWAMY, Zur Scharfmühle 4, D-3400 Göttingen.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

Sektion BIOLOGIE

Sektion PSYCHOLOGIE · PÄDAGOGIK

Sektion ETHNOLOGIE

Sektion TECHNISCHE WISSENSCHAFTEN

Sektion MEDIZIN

NATURWISSENSCHAFTEN

Sektion GESCHICHTE · PUBLIZISTIK

Herausgeber: H.-K. GALLE · Schriftleitung: I. SIMON

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN sind die schriftlichen Ergänzungen zu den Filmen des Instituts für den Wissenschaftlichen Film und der Encyclopaedia Cinematographica. Sie enthalten jeweils eine Einführung in das im Film behandelte Thema und die Begleitumstände des Films sowie eine genaue Beschreibung des Filminhalts. Film und Publikation zusammen stellen die wissenschaftliche Veröffentlichung dar.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN werden in deutscher, englischer oder französischer Sprache herausgegeben. Sie erscheinen als Einzelhefte, die in den fachlichen Sektionen zu Serien zusammengefaßt und im Abonnement bezogen werden können. Jede Serie besteht aus mehreren Lieferungen.

Bestellungen und Anfragen an: Institut für den Wissenschaftlichen Film
Nonnenstieg 72 · D-3400 Göttingen
Tel. (05 51) 20 22 02

FRANZ SIMON (IWF), Göttingen:

Film E 1221

Mitteleuropa, Tirol – Mahlen in einer bäuerlichen Mühle

Verfasser der Publikation: MOHAN KRISCHKE RAMASWAMY, Göttingen

Mit 3 Abbildungen

Inhalt des Films:

Mitteleuropa, Tirol – Mahlen in einer bäuerlichen Mühle. Der Weißbergbauer bereitet seine Hausmühle zum Mahlgang vor. Er reinigt und schärft die Mühlsteine, indem er die Mahlflächen des Läufers und Legers mit dem Flachspitzhammer und dem Flachriffelhammer bearbeitet. Nach dem Zusammensetzen der Mahlvorrichtung wird die Technik der Kraftübertragung vom Schaufelrad über den *Mittelpam* zum Langeisen, und damit zum Mahlstein, gezeigt. Im Anschluß daran erfolgt der erste Mahlgang.

Summary of the Film:

Central Europe, Tyrol – Grinding in a Peasant Mill. The farmer „Weißbergbauer“ is getting his private mill ready for operation. He cleans the millstones and sharpens them. He works the surface of the runner (upper millstone) and of the bottom millstone with a pointed flat hammer and a flat fluting hammer, respectively. After the grinding mechanism is assembled, the film shows the technique of transferring the power from the bucket wheel through the central shaft to the long iron and thus to the millstone. Then follows an initial milling operation.

Résumé du Film:

Europe centrale, Tyrol – Mouture dans un moulin agricole. Dans sa ferme, le fermier „Weißbergbauer“ prépare son moulin à moudre du blé. Il nettoie et affûte les surfaces des meules courante et gisante, en utilisant le marteau plat à pointe et le marteau plat cannelé. Après l'assemblage du rouage, le film montre la technique de transmission du mouvement de la roue à aubes, par l'engrenage, au fer de meule actionnant la meule courante. Suit le broyage du blé.

Allgemeine Vorbemerkungen

Die Mühle ist kulturgeschichtlich ein Kennzeichen menschlicher Siedlung und ist von ihr nicht zu trennen. Sie ist die Voraussetzung für die Herstellung von Brot (vgl. Film E 676 [6]). Die Wassermühle, als Ablöser der alten Handmühlen, kam in der Römerzeit nach Mitteleuropa. Schon im 16. bis 18. Jahrhundert werden im östlichen Pustertal Stockmühlen urkundlich erwähnt. Im Ötztal stehen bei den Rofnerhöfen die höchstgelegenen Mühlen Tirols und möglicherweise Europas; sie befinden sich in ca. 2 000 m ü. d. M.

Obwohl Fachleute das Alter einiger Mühlen auf 200 bis 300 Jahre schätzen, wurden die meisten Wassermühlen im Pustertal zwischen 1850 und 1900 gebaut. Die gewerblichen Wassermühlen sind heute weitgehend verschwunden. Anders ist das mit der Hausmühle: Durch ihre einfache Technik in Verwendung der zur Verfügung stehenden Mittel, Wasser und Holz, erhielt sie bis in die heutigen Tage ihre traditionelle Erscheinungsform bei.

Ausschlaggebend für die bauliche Lage der Mühlen ist die Möglichkeit der Krafternutzung der vorhandenen Gewässer. Die bevorzugte Lage ist dabei oberhalb einer Terrasse oder an einem Terrassenrand. Kräftige Bäche, die die Stufungen zwischen Berghängen und Terrassierung bereits ausgeglichen haben, sind auf der ganzen Länge ihres Laufes nutzbar.

Man unterscheidet zwei Arten von Wassermühlen. Die ältere Mühlenart arbeitet mit unterschlächtigem Wasserrad. Bei dieser Mühle schlägt das Wasser unten am Mühlrad an, treibt ein auf der gleichen Welle sitzendes Kammrad, das mit seinen Kämmen in ein kleines Stockgetriebe greift und so den oberen Mühlstein, über dem der Rumpf aufgehängt ist, antreibt. Wird das Wasser von oben auf das Mühlrad geführt, wie das bei der im Film gezeigten Wassermühle der Fall ist, nennt man das eine oberschlächtige Mühle. Das von den Römern übernommene Prinzip hat sich im Laufe der Jahrhunderte nicht geändert.

In den Gebieten von gerodeten Terrassen stehen meist steinerne, in waldreichen Gegenden hölzerne Mühlgebäude. Die Bestandteile werden vorzugsweise aus Lärchenholz gebaut. In späterer Zeit wurde bei einigen Teilen, z. B. bei dem Schau felrad, das Holz durch Eisen ersetzt.

Gemahlen wurde alles Getreide: Gerste, Weizen, Roggen, Hafer und Mais; allerdings Mais und Hafer nur für Futterzwecke. Die Tagesleistung z. B. der Weißbergmühle beträgt ca. 180–200 kg (10 *Staa*); wobei der Mehlertrag bei 50 % liegt. Der Rest (*Leck*) wird verfüttert.

Die Hausmühle des Weißberghofes

Der Weißberghof in St. Magdalena im Gsiestal Südtirols liegt ca. 1 500 m ü. d. M. und etwa 100 m über der Talsohle (Abb. 1). Zum Hof gehören 26 ha Landfläche, von denen 4 ha in Feld-Gras-Wechselwirtschaft genutzt werden. Jeweils ein Hektar wird unter Pflug genommen, drei Hektar dienen als Wiese. Nach acht bis zehn Jahren werden der Reihe nach die älteren Wiesenteile unter Pflug genommen. Der eigene Wald ist ca. 7 ha groß, und die Almwiesen erstrecken sich über 15 ha. Der Weißbergbauer LEOPOLD STEINMAIR (geb. 1905), der zweitgeborene Sohn vom Joa-

serhof, hat 1941 auf dem Weißberghof eingehiratet und wird nach dem örtlichen Sprachgebrauch WEISSBERGER genannt. Der Familienname STEINMAIR gilt nur 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 der Arbeitsgeräte oder anderer Bedarfsgüter wie z.B. des eigenen Leinens. Die Söhne arbeiten auch auf anderen Höfen oder im Baugewerbe, die Töchter in Gasthäusern oder in Hotels.



Abb. 1. Weißberghof in St. Magdalena

Zur Entstehung des Films

Die Stiftung Volkswagenwerk unterstützte 1963 finanziell den Beginn von Filmdokumentationsarbeiten der Südtiroler Volkskultur im Ahrntal und im Gsiestal, zwei Nebentälern des Südtiroler Pustertales. Im Rahmen dieser Arbeit wurde auch eine Serie über Getreideverarbeitung geplant. Im August des Jahres 1963 wurden die Roggenernte (Film E 674 [4]), im Oktober der Roggendrusch (Film E 730 [5]) und im November das Brotbacken (Einjahrsbacken; Film E 676 [6]) aufgenommen. Sämtliche Aufnahmen dieser Serie wurden auf dem Weißberghof unter direkter Mitwirkung des Weißbergbauern und seiner Familie durchgeführt. Die zwischen dem Aufnahmeteam und der Weißbergfamilie entstandenen freundschaftlichen Beziehungen, die noch heute bestehen, ermöglichten eine reibungslose Aufnahmetätigkeit. Der Familie des Weißbergbauern soll an dieser Stelle herzlich für die gewährte Hilfe gedankt werden.

Ungestörte, unbeeinflusste Aufnahmen sind, solange es sich nicht um heimliche, unbemerkte Aufnahmen handelt, reine Fiktion. Für diesen Film ist die Beeinflussung jedoch auf ein unvermeidbares Mindestmaß reduziert worden.

Filmbeschreibung

Der Weißbergbauer arbeitet in der Mühle; er schwenkt die Kornzuleitung (*Gosse*) beiseite und nimmt den Schacht (*Schlucker*) ab. Als nächstes hebt er die Holzverkleidung des Mühlsteins (*Zarge*) beiseite und setzt eine Hebschraubenvorrichtung am



Abb. 2. Mühlen am Finnbach

oberen Stein an. Danach stellt er die Feineinstellung des Laufsteins so ein, daß dieser sich hebt, nimmt vier Holzkeile, hebt den Läufer mit einem Brecheisen weiter an, bis ein Holzkeil daruntergeschoben werden kann. Nach und nach werden auf die gleiche Weise die anderen drei Keile untergeschoben. Ist der Laufstein ca. 15 cm angehoben, legt der Weißbergbauer eine Holzrolle darunter, entfernt die Holzkeile und schiebt auf dieser Rolle mit Hilfe eines Holzknüppels und eines Brecheisens den Laufstein zu einem inzwischen herangeholten Balkenbock. An der Kante des unteren Mühlsteins, des Legers, wird der Läufer auf die Balkenfüße des Holzbocks gekippt. Von der anderen Seite wird er mit dem Brecheisen angehoben und auf den Bock gekippt. Der Haltebock ist ca. fünf bis zehn Zentimeter höher als die Oberkante des unteren Steins.

Der Weißbergbauer säubert die Oberfläche des Legers, nimmt eine Sitzunterlage, setzt sich darauf und beginnt den Stein zu schärfen, indem er ihn zuerst mit dem Flachspitzhammer (*Mühlbill*) bearbeitet. Als diese Arbeit beendet ist, steht er auf und setzt im Stehen seine Arbeit mit dem Flachriffelhammer (*Kriendlhammer*) fort.

Nachdem der untere Stein geschärft ist, wird die Unterseite des Läufers mit dem Mühlbill bearbeitet. Anschließend wird der Läufer vom Bock gekippt und steht zwischen dem Leger und dem Bock. Zwei Rollen werden angelegt: eine an der Kippkante und eine an der gegenüber liegenden Seite des Legers. Ein zweiter Mann



Abb. 3. a) Der Weißbergbauer vor seiner Mühle; b) Abheben des Läufers; c) Schärfen des Legers; d) Auflegen des Läufers

kommt und hilft dem Weißbergbauern den Läufer auf den Leger zu hieven. Die Holzkeile werden unter den Läufer gelegt, der Stein ausgerichtet; anschließend werden die Rollen herausgenommen und der Bock auf die Seite gestellt. Nach und nach werden die Keile durch Anheben und Herausziehen ganz entfernt. Der Weißbergbauer stellt den Feinheitsgrad für den Mahlgang ein und versucht, den Stein von Hand zu bewegen.

Er zieht an einem Hebel, und Wasser kommt auf die Schaufeln; die Zahnradvorrichtung faßt ineinander, und der Stein beginnt sich zu drehen. Durch Betätigung des Hebels wird das Wasser abgestellt, der Stein steht. Die Zarge wird aufgesetzt, der Schlucker angepaßt und die Gosse zurückgeschwenkt und fixiert. Zusätzlich werden zwei Stöcke zwischen Holzdecke und Gosse geklemmt, um dem Ganzen mehr Halt zu geben. Der Weißbergbauer steigt von der Bühne, öffnet die Beuteltruhe und paßt den Siebschlauch an die Rüttelvorrichtung an. Er geht zur Bühne zurück, schüttet Korn in die Gosse, öffnet die Wasserzufuhr und regelt den Feingang. Danach geht er zur Mehltruhe und prüft das Ergebnis des ersten Mahlganges. Der Antrieb der Mühle ist in verschiedenen Einstellungen zu sehen. Das Wasserrad treibt den *Mittelpam*, die horizontal liegende Hauptachse an. Das auf dem Mittelpam angebrachte Nockenrad, das Kammrad, greift in das Stabzahnrad (*Riggel*), das mit der vertikalen Achse, dem Langeisen, verbunden ist. Das Langeisen treibt den Läufer an.

Der Weißbergbauer füllt den ersten Gang aus der Mehltruhe in einen Sack. Die automatische Abschaltvorrichtung tritt in Funktion, und der Stein bleibt stehen. An der Rüttelvorrichtung wird ein neuer Siebschlauch befestigt. Der erste Gang wird noch einmal ausgeschüttet. Die Mühle wird wieder in Betrieb gesetzt und die Abschaltvorrichtung wieder eingehängt. Der Feingang wird reguliert. Der Weißbergbauer prüft die Körnigkeit und reguliert den Mahlgang.

Literatur

- [1] GLEISBERG, H.: Beiträge zu einer Volkskunde des Müllers und der Mühlen. Dt. Jb. f. Volkskunde 1, 1/2 (1955).
- [2] JENTSCH, CH.: Die Bauernmühlen der Brunecker Umgebung im Pustertal. In: Geographische Studien über Mensch und Siedlung in Südtirol. Innsbruck 1961. (= Schlern-Schriften 217.)
- [3] LANSER, O.: Tiroler Volkstechnik. Innsbruck 1954. (= Schlern-Schriften 107.)

Filmveröffentlichungen

- [4] RUTZ, W., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Roggenernte (Schnitt mit Sichel). Film E 674 des IWF, Göttingen 1964. Publikation von F. SIMON, Publ. Wiss. Film., Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 5, 2 (1975), 146–150.
- [5] RUTZ, W., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Roggendrusch mit Flegeln. Film E 730 des IWF, Göttingen 1965. Publikation von F. SIMON, Publ. Wiss. Film., Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 6, 4 (1976), 351–357.
- [6] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Bäuerliches Brotbacken (Einjahrsbacken). Film E 676 des IWF, Göttingen 1964. Publikation von F. SIMON, Publ. Wiss. Film., Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 5, 3 (1975), 240–252.
- [7] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Herstellen eines Brotschneiders (»Grambl«). Film E 1088 des IWF, Göttingen 1966. Publikation von F. SIMON, Publ. Wiss. Film., Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 5, 1 (1975), 47–53.

Abbildungsnachweis

Abb. 1–3: Foto Dr. F. SIMON (IWF).