

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

---

*E 793/1965*

**Mitteleuropa, Tirol**  
**Flachsverarbeitung**  
**Riffeln — Brechen — Hecheln**

GÖTTINGEN 1968

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

**Mittleuropa, Tirol**  
**Flachsverarbeitung**  
**Riffeln — Brechen — Hecheln<sup>1</sup>**

W. RUTZ, F. SIMON, Göttingen

Begleitveröffentlichung von WALTRAUT RAUTER, Toblach<sup>2</sup>

**Allgemeine Vorbemerkungen**

Der Anbau und die Verarbeitung von Faserflachs waren in früheren Jahrhunderten — wie überall in Mitteleuropa — auch in den deutschsprachigen Alpenländern weiter verbreitet als heute. Doch hat sich die Flachskultur hier im Gegensatz zum Flachland, wo sie seit den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts — bedingt durch steigende Intensivierung der Landwirtschaft — mehr und mehr zurückging, auf Bergbauernhöfen in abgelegenen Seitentälern der Alpen bis heute erhalten. So war es möglich, im Jahre 1963 im oberen Gsieser Tal, einem nordöstlich verlaufenden, sich bis zum Defregger Joch erstreckenden Seitental des Pustertals, die alten, seit Jahrhunderten geübten bäuerlichen Arbeitsweisen bei Flachserte und -verarbeitung zu filmen, ohne auch nur eine einzige Einstellung vor der Kamera rekonstruieren zu müssen.

Flachs, in der Mundart der Südtiroler „der Haar“ genannt, wurde nach dem Görzer Urbar von 1300 damals u. a. schon von zahlreichen Höfen im Gsieser Tal als Abgabe an die Grundherrschaft entrichtet (Stolz [7], S. 126). Auch STAFFLER ([6], Bd. 1, S. 238) und WEBER ([9], Bd. 2, S. 115; Bd. 3, S. 135f.), beide ältere Chronisten zur historischen Landeskunde Tirols, später v. HÖRMANN ([2], S. 166), TSCHURTSCHEN-

<sup>1</sup> Angaben zum Film und Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 453.

<sup>2</sup> Die Aufnahmeleiter, Herr Priv.-Doz. Dr. W. RUTZ, jetzt Nürnberg, und Herr Dr. F. SIMON, hatten die große Freundlichkeit, der Verfasserin von ihren damals gesammelten Eindrücken zu berichten. Herr Dr. RUTZ gewährte ihr zudem Einblick in seine Literatursammlung.

THALER ([8], S. 70) und in jüngster Zeit LEIDLMAIR ([5], S. 161) erwähnen das Gebiet des ehemaligen k. u. k. Landgerichtes Welschberg, zu welchem das Gsieser Tal gehört, als eines der von alters her berühmtesten Flachs- und Leinengebiete ihres Landes.

Die Gründe für den hier kontinuierlich bis in die Gegenwart fortgesetzten Anbau von Faserflachs dürfen wohl nicht nur in einer konservativen, zäh am Alten hängenden Denkkungsart seiner bäuerlichen Bewohner gesucht werden, in deren kinderreichen Familien stets ausreichend Arbeitskräfte für seine komplizierte Verarbeitung vorhanden waren. Vielmehr dürfte die geographische Situation und das durch sie bedingte System landwirtschaftlicher Nutzung ausschlaggebend für die hier bis in die Gegenwart beibehaltene Kultivierung der Flachspflanze sein<sup>1</sup>.

Wie Aussaat und Ernte, so wird die Gewinnung der spinnfähigen Flachsfaser — in mehreren, folgerichtig aneinandergereihten Arbeitsgängen — auch in diesem „urwüchsigen Gebiete des germanischen Volkstums“ (JIRLOW [4], S. 25) noch immer mit uralten Methoden erreicht. Vom nachstehend beschriebenen „Riffeln“ über das „Rösten“, „Dörren“ und „Brecheln“ bis zum „Hecheln“ werden von den Mitgliedern bäuerlicher Familienbetriebe nur selbstgefertigte Geräte, vornehmlich aus Holz, bei der Bearbeitung benutzt. Nur einige wenige Eisenteile, so z. B. die beim „Riffeln“ und „Hecheln“ benötigten Kämme, sind von einem bäuerlichen Handwerker, dem Dorfschmied, hergestellt worden. So haben auch die in der Industrie bei der Verarbeitung von Flachs angewandten Methoden hier bisher keinen Eingang gefunden.

### Riffeln

#### Arbeit an der Riffel

An das „Flachsziehen“ (vgl. RUTZ-RAUTER [11]) und das unmittelbar danach auf dem Acker erfolgte Trocknen schließt sich das Entsamern der Pflanzen an. Diese Arbeit wird jedoch nie in der Feldmark, sondern im Gehöft, und zwar im Futterhaus oder Stadel, manchmal auch auf dem Hofplatz ausgeführt. Von den verschiedenen in Mitteleuropa bei der Samengewinnung üblichen, oder besser gesagt üblich gewesenen Methoden, dem primitiven Abreißen mit den Händen, dem Abschlagen mit dem „Bleuel“ oder dem zweiteiligen Dreschflegel, dem Ausdreschen mittels eines Dreschflegels und dem Kämmen — das ist das „Riffeln“ — ist in den Alpentälern Südtirols nur die letzte gebräuchlich. Die beim Kämmen verwendete „Handriffel“, ein anspruchsloses, „Hoarriffel“, „Hoarriffe“, „Riffelbrett“ oder einfach „Riffel“ genanntes Werkzeug, besteht aus einem eisernen, während der Arbeit auf einer Bank oder einem

<sup>1</sup> Vgl. Begleitveröffentlichung zum Film Flachsernte [11], in welcher ausführlicher über die Zusammenhänge von Klima und Flachs-anbau berichtet wird.

Holzbalken befestigten Kamm. Dieser, in St. Magdalena „Riffzinnt“<sup>1</sup> genannt, hat auf dem Vorderstammer-Hof eine Höhe von 17 cm, eine Breite von 38 cm und ist auf eine „Klamper“ von 10 cm Höhe geschmiedet. Jeweils mehrere Flachspflanzen werden von einem Arbeiter durch die „Riffel“ gezogen, wobei die „Hoarpolln“ (Samenkapselfrüchte) von den Stengeln abgestreift werden, um sich hinter dem Kamm und auf dem Boden anzusammeln (JIRLOW [4], S. 23/24). Obwohl zeitraubend, verdient das „Riffeln“ im Hinblick auf eine schonende Behandlung unbedingt den Vorzug; denn gröbere mechanische Einwirkungen, die Stengel und Faser beschädigen könnten, sind bei diesem Verfahren ausgeschlossen (Der Flachs [1], S. 184).

Die abgeriffelten „Hoarpolln“ finden in der eigenen Bauernschaft weitere Verwendung. Man rischt sie aus, um das „Linset“ zu gewinnen. Dieses benutzt man als Viehfutter; stellt auch Öl, welches in der bäuerlichen Medizin für Mensch und Tier gebraucht wird, daraus her. Zudem bewahrt man das „Linset“ für die künftige Aussaat auf dem eigenen Acker auf. — Die beim „Riffeln“ entstehenden Flachsabfälle, in Südtirol „Braut“ genannt, werden wie die geriffelten Flachsstengel weiterer Bearbeitung unterzogen und zum Schluß zur Herstellung grober Säcke verwandt.

Die von den Samen befreiten Flachsstengel müssen anschließend noch mehreren Arbeitsgängen unterworfen werden, bis sie in spinnfähige Fasern, die später auf dem Handspinnrad zum Faden verarbeitet werden können, verwandelt worden sind.

### Rösten

Als nächster und wohl wichtigster Prozeß im Ablauf der ganzen Flachsverarbeitung schließt sich die „Röste“ an. Als Synonym von „Rötze“, „Rotte“, „Röthe“, „Rötten“ auftretend, hat „Röste“ nichts mit einem trockenen Erhitzen der Pflanzenstengel zu tun. Vielmehr stellt sie einen Fäulnisprozeß dar (Der Flachs [1], S. 215). Bei diesem wird auf biologischem Wege der „leimartige, grügelbe Klebstoff“, welcher in jedem Flachsstengel den inneren, holzigen, wertlosen Kern, die diesen umschließende Schicht der langen, dünnen Bastfasern und die dünne äußere Rinde zusammenhält, aufgelöst. Die „Röste“ ist ein unbedingt notwendiger Vorgang. Würde der leimartige Klebstoff nämlich nicht vor weiterer Verarbeitung des Flachses restlos entfernt, so könnte er später noch in dem fertigen Leinengewebe in Gärung übergehen und zerstörend wirken. Man führt deshalb den Gärungsprozeß rechtzeitig in künstlicher Weise durch die „Röste“ herbei. (JIRLOW [4], S. 38.)

Zwei deutlich zu unterscheidende Methoden des „Röstens“ sind in Mitteleuropa bekannt geworden, die „Wasserröste“ und die „Rasen“- oder

<sup>1</sup> Die hier verwendeten mundartlichen Begriffe aus St. Magdalena sind nicht normalisiert worden. Sie wurden so niedergeschrieben, wie sie dort heute von den Bauern gesprochen werden.

„Tauröste“. Jedoch ist das Zusammentreffen von Mikroorganismen und Wasser für beide Arten charakteristisch.

Bei der „Wasserröste“ wird der Flachs in Bündeln belassen und ins Wasser — in künstliche Wassergruben oder auch seichte, natürliche Gewässer — eingesenkt und mit Latten und Steinen beschwert, um ihn unter Wasser zu halten. Der hier vor sich gehende biologische Prozeß wird von Bakterien bewirkt.

Bei der „Rasen-“ oder „Tauröste“ wird der Flachs dagegen im Frühjahr oder Herbst — die Sommermonate sind zu trocken — manchmal noch an dem Tag, an welchem geriffelt wurde, auf gemähten, fetten Wiesen, Ackerrainen oder abgeernteten Ackerstücken in langen Bahnen ganz dünn ausgebreitet und für Tage oder auch Wochen, je nach Witterung, der Einwirkung von Tau und Regen ausgesetzt. Nach Ansicht der Fachleute sind an diesem Vorgang keine Bakterien, sondern vielmehr Pilze beteiligt. (Der Flachs [1], S. 219.)<sup>1</sup> Die „Tauröste“, durch welche größere Weichheit und bessere Spinnigkeit der Fasern erzielt wird, ist auch im Bergland Südtirols gebräuchlich<sup>2</sup>. Zwar ist die Bezeichnung des Vorgangs durch das Substantiv „Röste“ hier nicht bekannt, jedoch verwendet man für den Röstvorgang eine mundartliche Form des Zeitworts „rösten“, nämlich „reaßn“. Das Auslegen der geriffelten Flachsstengel in mehreren dünnen, parallel verlaufenden Bahnen, um welche abschließend eine Bahn wie ein Rahmen rundherum gelegt wird, nennt man „hoaranbroat'n“ oder „hoaranlegen“ (= Flachsausbreiten). Diese Arbeit wird immer nur von Frauen gemacht. Die Stengel sollen in nicht zu dünnen und nicht zu dicken Schichten, „gerade so daß ‚Sonne und Mond durchschaut‘“, gebreitet werden. Auch sollen Sonne und Regen abwechseln, damit der Flachs in gehörigem Maße „reaß'n“, d. h. in Fäulnis übergehen kann (HÖRMANN [2], S. 169). Ist er genügend „gereäßt“, was je nach Witterung kürzere oder längere Zeit dauert und sowohl am Auffransen als auch an grauer Färbung der Stengelenden zu erkennen ist, so wird er in den Stadel gebracht, wo er bis zur weiteren Verarbeitung aufbewahrt wird.

---

<sup>1</sup> Die beiden oben geschilderten Methoden der Flachsröste sind jedoch nicht streng geschieden. So berichtet JIRLOW ([4], S. 40) von Übergangsformen: „Obgleich Tauröste und Wasserröste den Eindruck machen, vom Grunde aus verschieden zu sein, zeigt eine genauere Untersuchung Übergänge von der einen Methode zur anderen. Eine deutliche Übergangsform ist die holländische Art, die auf dem Rasen verbreiteten Stengel durch Bespritzen feucht zu machen. Noch einen Schritt weiter ist man gekommen, wenn man, wie aus der Gegend von Halleby strom, Sjaelland, erzählt wird, bei trockener Witterung die Wasserröste benutzt, während man bei regnerischer sich mit der Tauröste begnügt.“

<sup>2</sup> Im Vintschgau, dem bekanntlich trockensten Gebiet Südtirols, wird der Flachs vielerorts in der „Wasserröste“ behandelt.

## Brecheln

### a) Dörren

Ist nun der leimartige Klebstoff, welcher die Flachsfasern ursprünglich zusammengehalten hatte, während der „Tauröste“ durch die oben angedeutete Einwirkung von Mikroorganismen auch weitgehend aufgelöst worden, so hängen diese doch immer noch locker mit dem holzigen Kern und der Rinde zusammen. Die im Anschluß an die „Röste“ im Stadel aufbewahrten Flachsstengel werden deshalb noch weiter behandelt, und zwar zunächst durch „Dörren“ und „Brecheln“. Diese in engem Zusammenhang stehenden Arbeiten werden nach der Herbstbestellung der Felder, also im späten Herbst oder frühen Winter, in Angriff genommen und in unmittelbarer Folge an einem Tag oder auch in einer Nacht erledigt.

Das „Dörren“ der Flachsstengel, welches das anschließende „Brecheln“ erleichtert, kann durch künstliche Erwärmung auf der „Feld-darre“, durch „Grubentrocknen“, durch Trocknen in der sog. „Badstube“ oder im Backofen geschehen (JIRLOW [4], S. 60). In weiten Gebieten Südtirols wird heutzutage über einem in der „Dörr-“, „Dorr-“ oder „Prechlgrube“ angelegten Feuer gedörrt<sup>1</sup>. In St. Magdalena werden die „Prechlgruben“, rechteckige, gemauerte, in die Erde eingelassene Gruben, „Prechlloch“ genannt. Früher war ein solches auch auf dem Vorderstammer-Hof vorhanden. Da es jedoch vom „Bach vertragen“ und seither nicht wieder errichtet wurde<sup>2</sup>, finden „Dorrn“ und anschließendes „Prechln“ auf einem benachbarten Hof, „beim Mesner“, dessen Besitzer Johann Steger ist, statt. Das hier benutzte „Prechlloch“ ist 200 cm lang, 130 cm breit und 142 cm tief; die Stärke des Mauerwerks beträgt 38 cm. Ein „Hoardörrer“, „Brater“, „Schürer“, in St. Magdalena „Dorrer“ genannter Arbeiter, manchmal auch eine Arbeiterin, hat jeweils mit Reisig und Holz ein Feuer in der „Prechlgrube“ zu unterhalten, über welchem er den Flachs auf quergelegten Stangen „schlichten“ (aufschichten) und durch Hin- und Herwenden „dörren“, d. h. durch weiteres Austrocknen die Brüchigkeit der Flachsstengel herbeiführen muß. Das „Dörren“ ist dem Flachs jedoch wenig zuträglich, wenn es nicht von gelernter Hand mit der größten Sorgfalt geschieht.

„Prechlgruben“ sind nicht auf jedem Bauernhof vorhanden. Meist gibt es in einem Dorf nur drei oder vier. Sie sind der Feuersgefahr wegen

---

<sup>1</sup> In Südeuropa, auch in einigen südlicher gelegenen Gebieten Südtirols (z. B. am Nonsberg, wie die Verf. erfragte) und in Teilen der Schweiz ist des wärmeren Klimas wegen kein künstliches „Dörren“ nötig. Hier wird der Flachs bei starker Sonneneinstrahlung im Freien in der Nähe der Häuser oder auf dem Söller zum „Dörren“ aufgestellt.

<sup>2</sup> Heute sind in St. Magdalena auf 50 Höfen noch circa 15 „Prechlöcher“ in Betrieb.

abseits von den Wohnhäusern etwas außerhalb der Ortschaft — oft von den Bauern selbst gebaut — errichtet worden und können von allen Einwohnern benutzt werden<sup>1</sup>.

### Brecheln

Die durch das „Dörren“ steif gewordenen Stengel müssen noch geschlagen oder gebrochen werden, damit die unbrauchbaren Holzteilchen sich von den Bastfasern lösen. Die primitivste, jetzt kaum noch gebräuchliche Art, die Stengel weich zu machen, war das Schlagen mit einer einfachen Keule oder das „Bleueln“ (Schlagen mit einem „Bleuel“ auf dem „Bleuelstein“). Doch gehören Keule und „Bleuel“ schon seit Jahrhunderten zu den schwindenden Kulturelementen. Sie sind immer mehr von einem jüngeren Gerät, der „Breche“ (Handbreche), im tirolerischen Dialekt „Prechl“, verdrängt worden. (JIRLOW [4], S. 98.) Eine solche „Breche“ besteht aus einem bockartigen, mit drei oder vier Beinen versehenen Holzgestell, welches oben jeweils mit einer oder auch mehreren Spalten versehen ist, in welche hölzerne Stäbe oder Klingen eingreifen. Diese tragen an einem Ende Handgriffe. Am anderen drehen sie sich um Stifte, die in das hölzerne Gestell eingelassen sind. Es gibt ein-, zwei-, drei- und seltener vierfugige „Brechen“. Sind an einer „Breche“ mehrere Klingen vorhanden, so sind sie meist mit einem Handgriffe verbunden (JIRLOW [4], S. 131) oder auch in einem Deckel, im Gsies „Luck“ genannt, vereinigt. Beim „Brechen“ wird jeweils eine Handvoll Flachs unter die Klingen, bzw. das „Luck“, gelegt und durch Auf- und Abbewegen derselben der Holzkörper der einzelnen Stengel gebrochen. Zuerst wird das Wurzelende und anschließend der obere Teil bearbeitet. Dabei werden nach und nach die im Innern

---

<sup>1</sup> Heute sind in Südtirol fast nur noch „Brechelgruben“ in Gebrauch. Früher wurde auch in geschlossenen Räumen, sog. „Brechl-“ oder „Badstuben“ gedörnt. In diesen feuersicheren Gewölben stand ein großer Ofen. Auf waagrecht an den Wänden angebrachten Holzgestellen, „Bühnen“ genannt, wurde der Flachs ausgebreitet. Das „Dörren“ geschah hier durch starkes, meist nächtliches Erhitzen des Raumes. Doch ist man von diesem Verfahren abgekommen, da der Flachs leicht durch Überhitzen verbrennen konnte.

Über „Brechl-“ und „Badstube“ vgl. auch HÖRMANN ([2], S. 173) und — sehr ausführlich — JIRLOW ([4], S. 73 ff.).

Für „Badstube“ finden sich auch die Bezeichnungen „Grammel-“ (JIRLOW [4], S. 68) und „Brechelhütte“ (JIRLOW [4], S. 91).

Früher gab es auch beim Vorderstammer eine „Bostube“ genannte „Prechlhütte“, welche 1929 verbrannte und seither nicht wieder aufgebaut wurde.

Kleinere Mengen Flachs wurden nach Abschaffung der „Badstuben“ auch manchmal im Stubenofen gedörnt.

befindlichen Stengel nach außen gekehrt, damit sie gleichmäßig zerbrochen werden können. Die auf den Boden fallenden, zersplitterten Holzteilchen, die Schäben, in Südtirol als „Ogen“, „Ogel“ oder „Oagl“ bezeichnet, werden später als „Ströbe“ (Streu für das Vieh) verwendet<sup>1</sup>.

Der vom „Dorrer“ über dem Feuer behandelte Flachs wird anschließend an das „Dorrn“ direkt neben dem „Prechloch“ in noch warmem Zustand „geprechlt“. Man verwendet in St. Magdalena nacheinander vierfüßige, zweifüßige „Grob-“ und „Feinbrechen“. Die benutzten Geräte weichen hier in der Form nicht voneinander ab. Sie dürften zwar auf manchen Höfen durch gröberen oder feineren Bau unterschieden sein. Beim Vorderstammer werden aber für das „Tschanken“ (Brechen auf der Grobbreche) und das „Ausprechln“ (Brechen auf der Feinbreche) Geräte von gleicher Stärke verwendet. Da die Arbeit an der „Tschanker-Prechl“ sehr schwer ist, wird sie fast immer nur von Männern, „Tschanker“ genannt, verrichtet. Diese müssen stehend den Flachs auf der „Tschankbank“ „tschanken“. Stehen für diese Arbeit keine Männer zur Verfügung, so wird das „Tschanken“ zur Not auch von Frauen verrichtet. Das „Ausprechln“ dagegen wird nur von Frauen, „Feinprechlern“ oder „Schlichterinnen“, im Gsies „Ausprechlern“ genannt, gemacht. Das benutzte Gerät heißt deshalb auch an manchen Orten „Weiberprechl“. Die „Prechlern“ sitzen oft bei ihrer Arbeit und haben die Aufgabe, den Flachs noch weiter zu reinigen. Sie befreien ihn endgültig aus den Hülsen und legen die nun sichtbar werdenden Flachsfasern auf „Reitern“ (groben, selbstgefertigten Sieben) zusammen, auf welchen jeweils 20 bis 25 Handvoll mit einem Band von zwei Längen „geprechtem Hoar“ zu einer „Zulgge“ zusammengebunden werden. (TSCHURTSCHENTHALER [8], S. 71.)

Je nach der Menge des zu verarbeitenden Flachses müssen mehrere „Tschanker“ und mehrere „Prechlern“ zu gleicher Zeit an der Arbeit

<sup>1</sup> Die Bezeichnung des zum Brechen des Flachses verwandten Gerätes ist jedoch in Südtirol nicht einheitlich. Neben „Prechl“ („prechln“) treten auch „Grammel“ („grammeln“) und „Grummel“ („grummeln“) auf. Auch wird die „Prechlgrube“ „Grammelloch“ genannt. Die dort hinziehende Gruppe von Arbeitsleuten wird neben „Prechlfuhr“ auch als „Grammelfuhr“ bezeichnet. Doch ist das in allen germanischen Sprachen vorkommende Wort „Brechel“ (mit seinen Wortableitungen) auch in Südtirol älter als „Grammel“, welches nachweislich ein — von gramolare = brechen abgeleitetes — italienisches Lehnwort ist. In diesem Zusammenhang ist es bezeichnend, daß „Grammel“ nicht eindeutig nur für das zum Brechen des Flachses dienende Werkzeug verwendet wird. Vielmehr trägt ein zum Zerkleinern des harten Dauerbrotes benutztes Gerät, welches noch heute in fast allen Bauernhäusern vorhanden ist, den gleichen Namen. Bei dieser Brot-Grammel arbeitet ein scharfes, einseitig eines Handgriffs bewegliches Messer über einer runden, seitlich eingefassten Unterlage aus Holz in gleicher Weise wie die Holzklingen beim „Brecheln“. (JIRLOW [4], S. 151—153.)



sein. Oft übersteigt die benötigte Zahl die auf einem Hof vorhandenen Arbeitskräfte. Deshalb wird beim „Dorrn“ und „Prechn“ zusätzlich zu den eventuell schon vorhandenen Tagelöhnern gerne die Hilfe der Nachbarn in Anspruch genommen. Man hilft sich gegenseitig, doch muß vorher um die Hilfeleistung gebeten werden. Die als „Prechlern“ mitarbeitenden Töchter eines Bauern, manchmal auch die Mägde, müssen in der Nachbarschaft um Mithilfe bitten, wobei die Bitte oft in Versen vorgebracht wird.

Der „Prechtag“ hebt sich in Südtirol — ebenso wie die Tage, an denen „Dreschen“, „Türkenausbratschen“, „Rüben-“ und „Krauteinschneiden“ stattfinden — zweifach von anderen Arbeitstagen ab. Einmal ist er im Ablauf des bäuerlichen Arbeitsjahres ein singuläres Ereignis; denn auf jedem Hof wird nur einmal im Jahr an einem Tag „geprecht“. Diese Einmaligkeit wird zum anderen durch die Mithilfe von Freunden und Nachbarn unterstrichen. Schon der Weg zu den „Prechllöchern“ — wie bereits beschrieben, liegen diese abseits von den Wohnhäusern — wird von allen Arbeitsleuten gemeinsam unternommen. Die Zusammenarbeit in einer größeren Gruppe trägt aber notwendig einen anderen Charakter als eine allein ausgeführte (HUBATSCHKE [3], S. 140). Dementsprechend fallen Speisen und Getränke, welche normalerweise den ganzen Tag über von der zu Hause gebliebenen Bäuerin an die „Prechgrube“ geschickt werden, reichhaltiger als an gewöhnlichen Arbeitstagen aus.

Zudem zeichnen verschiedene Bräuche, die in den Landschaften Tirols allerdings verschiedenen Ausdruck gefunden haben, diesen Tag aus. Schon ZINGERLE ([10], S. 174f.) hat das Brauchtum beim „Prechn“ für viele Orte Nord- und Südtirols beschrieben. Auch HÖRMANN ([2], S. 170, S. 172), TSCHURTSCHENTHALER ([8], S. 72) und HUBATSCHKE ([3], S. 140f.) berichten von den ihnen bekannt gewordenen Bräuchen. Vorwiegend werden die beim Abschluß der Arbeit üblichen Endbräuche (sogenannt in der Terminologie der Volkskunde) beschrieben. Auch spielt das „Aufhalten von Personen“ häufig eine Rolle. Einer vorbeigehenden reputierlichen Person — meist ist es ein größerer Bauer, seltener eine Bäuerin — wird von einer der „Prechlern“ eine Handvoll Flachs in Form einer Fessel um den Hals gelegt. In der Mundart der Südtiroler nennt man diesen Vorgang „Kragln“. Die „gekragte“ Person kann erst nach Zahlung eines Lösegeldes — meist von alkoholischer Art — ihren Weg fortsetzen. Ebenfalls ist es Brauch, daß „Tschanker“ und „Prechlern“ nach Beendigung der Arbeit kleine Geschenke austauschen. Zudem werden die „Prechlern“ mit einem Brot und einer Handvoll „geprechtem“ Flachs, die sie zu Hause für den eigenen Bedarf weiterverarbeiten können, entlohnt. Den Abschluß eines „Prechtages“ bildet ein Schmaus im Bauernhaus, der sich nicht selten im „Prechtanz“ fortsetzt.

## Hecheln

Anschließend, manchmal noch am „Prechtag“ selbst, wird der „geprechlte“ Flachs „gehachlt“. Das benutzte Werkzeug, die „Hechel“, — tirolerisch „Hachl“ — ist wie die oben beschriebene „Riff“ ein anspruchsloses, kammartiges Gerät. Doch sind im Gegensatz zu dieser die Zähne hier in konzentrischen Kreisen angeordnet. In St. Magdalena verwendet man nacheinander „grobe“, mit weniger Zähnen versehene, und „feine Hachln“, bei welchen eine größere Anzahl von Zähnen vorhanden ist. Die beim Vorderstammer benutzte „grobe Hachl“ hat einen Durchmesser von 20 cm und 60 Spieße (mit den Spitzen nach oben gerichtete Nägel). Die dort verwendete „feine Hachl“ hat dagegen einen Durchmesser von nur 19 cm und dazu 69 Spieße. Beide Geräte sind rundherum mit einem Eisenband versehen und auf je einer „Hachlbank“ fest angebracht.

Das „Hachln“ ist Frauenarbeit. Hinter jeder „Hachlbank“ sitzt eine Frau. Zunächst werden die „geprechelten Handvo“ Flachs von einer Arbeiterin nacheinander vorsichtig und sorgfältig mit kleinen Rissen durch die „grobe Hachl“ gezogen, zwischendurch auseinandergezupft und Kopf- und Wurzelenden der Pflanzen umgedreht, damit alle Teile gleichmäßig bearbeitet werden. Die entstehenden Abfälle, das „grobe Werch“, welches später zu Leintüchern und Hemden gröberer Art, dem „Rupfenen“, verarbeitet wird, fallen in eine vor der „Hachlbank“ aufgestellte „Reiter“. Der so bearbeitete Flachs wird dann an die an der „feinen Hachl“ sitzende Arbeiterin weitergegeben. Diese behandelt ihn in der gleichen Art wie ihre Vorgängerin. Die jetzt entstehenden Abfälle, das „feine Werch“, werden in St. Magdalena „das Glanze“ genannt und ergeben beim späteren Wirken das „glanzene Tuich“. Der nach zweimaligem „Hachln“ verbleibende Rest ist der eigentliche „Hoar“, auch „Raischte“ genannt, aus welchem Zwirn und die feinsten Gewebe hergestellt werden.

Das abfallende „Werch“ wird anschließend an das „Hachln“ von einer weiteren Arbeiterin mit den „Klufen“ (60 cm langen, geschnitzten Holzstäben mit nur leicht angedeuteten Handgriffen) geschüttelt, damit sich die letzten Abfälle, die „Oagl“ ablösen. Auch diese Arbeit erfordert Sachkenntnis und Sorgfalt, da sonst leicht ein „Wickel gemacht“ werden kann und das „Werch“ verdorben wird.

## Über den Vorderstammer-Hof

Die im Film gezeigten Vorgänge wurden im Bereich des Vorderstammer-Hofes aufgenommen. Dieser Hof liegt etwa 1400 m hoch. Seine Liegenschaften setzen sich aus 5,6 ha „Baufeld“, das die in einer Feld-Gras-Wirtschaft genutzten Gründe zusammenfaßt, 40 ha Wald und 30 ha Almwiesen bzw. -weiden mit zwei Almhütten zusammen. Auch wird das Weidenutzrecht auf den Fraktionsweiden der Gemeinde

St. Magdalena wahrgenommen. Mit den genannten Liegenschaften und einem Viehstand von 20 Stück Rindvieh, einschließlich des Jungviehs, ist dieser Hof zu den größten im ganzen Tal zu zählen. Besitzer des Hofes ist der 75jährige Michael Hofmann. Die Bewirtschaftung des Anwesens liegt jetzt in den Händen seines 38jährigen Sohnes Josef Hofmann, welcher zeitweise von seinem Bruder Michael unterstützt wird. Neben der Bäuerin arbeiten auch die Töchter Maria und Theresl auf dem Hofe. Die Tochter Rosl ist zwar in St. Magdalena mit einem Bauern verheiratet, hilft aber auch bei Bedarf auf dem elterlichen Anwesen mit. Als Hilfskräfte sind die alte Magd Gretl, einst mit der Bäuerin auf den Hof gekommen, der 60jährige Knecht Hansl Reier, früher als Ziehkind angenommen, und der 14jährige Josef Steidel, ebenfalls ein Ziehkind, tätig. Bei gewissen Arbeiten werden Tagelöhner herangezogen. Auch besteht seit alten Zeiten der Brauch der Nachbarschaftshilfe, d. h. man leistet sich bei gewissen Arbeiten von Hof zu Hof Hilfe, ohne Entgelt zu fordern.

Die während der Aufnahmen getragene Kleidung entspricht der landesüblichen Arbeitskleidung. Auch die Männer tragen „Fürtuich“ genannte Schürzen.

## Filmbeschreibung

### *Riffeln und Auslegen*<sup>1</sup>

Zunächst werden die in etwa drei bis vier Tagen getrockneten „Boasn“ [11] wieder von den auf dem Acker aufgestellten „Hiffla“ heruntergenommen. Diese Arbeit wird von dem Jungbauern Josef Hofmann und von Steidel, welche zusammen vom Hof kommen, ausgeführt. Beide nehmen „Boasn“ von den „Hiffla“. Hofmann trägt einen Teil davon auf einer „Kraxen“ (einem hölzernen, auf dem Rücken zu tragenden Traggestell) bis ins Obergeschoß des Futterhauses, welches durch eine Obereinfahrt erreicht wird. Steidel transportiert den anderen Teil auf einer „Radlpege“ (einer Art Schiebkarre) dorthin. Hier werden die „Boasn“ abgeworfen, um anschließend gleich „geriffelt“ zu werden. Das „Riffeln“ geschieht Jahr für Jahr an der gleichen Stelle des Futterhauses. Jedoch wurde das benutzte Werkzeug, die „Riffel“, für die Filmaufnahmen aus Gründen der Beleuchtung an der gegenüberliegenden Stelle angebracht. Josef Hofmann hatte den benötigten Holzbalken auch hier schon entsprechend vorbereitet, so daß er ihn schnell im Dachstuhl befestigen kann. Der verwendete „Riffelzinn“ wird anschließend mit wenigen Handgriffen in den Balken eingeschlagen. Das „Riffeln“, in St. Magdalena von Frauen und Männern aus-

<sup>1</sup> Die *Kursiv*-Überschriften entsprechen den Zwischentiteln im Film.

geführt, wird diesmal von Hofmann begonnen. Steidel hilft ihm, indem er die „Boasn“ öffnet, dem Jungbauern Teile davon zureicht und den Flachs nach beendetem „Riffln“ von neuem bündelt. Die von Steidel zugereichten kleineren Flachsmengen werden von Hofmann ruckweise durch den „Rifflzinnt“ gezogen. Die „Hoarpolln“ fallen dabei auf den Boden. Hofmann wird später von seiner Schwester Theresl beim „Riffln“ abgelöst. Die „Riffl“, während der Aufnahmen mit dem Blick des Arbeitenden aber auch von der Gegenseite zu sehen, muß während der Arbeit verschiedene Male von hängengebliebenen Flachsresten gereinigt werden. Die herabgefallenen „Hoarpolln“ werden von Theresl ab und an zusammengekehrt. Sie bleiben so lange auf dem Boden des Futterhauses liegen, bis sie für das nachfolgende Ausdreschen und die weitere Verarbeitung trocken sind, müssen aber von Zeit zu Zeit „umgeriirt“ werden, damit ein eventuell mögliches Schimmeln vermieden wird. Die beim „Riffln“ entstehenden Flachsabfälle, auch in St. Magdalena „Braut“ genannt, welche man später ebenfalls „precht“, werden mit einem „Rechen“ auf einen Haufen „gerecht“.

Der „gerifflte“ Flachs wird zusammen von der Bauerntochter Theresl und Steidel wieder nach draußen gebracht, und zwar auf ein abgeerntetes Wiesenstück in der Nähe des Hofes. Wie beim Herintragen, so führt das „Knechtl“ die Flachsbindel auch diesmal auf einer „Radlpege“. Theresl trägt die Bündel dagegen unter dem Arm.

An dem nun folgenden „Hoaranlegen“ ist Steidel nicht beteiligt. Jedoch helfen die alte Magd Gretl und ein elfjähriges Nachbarskind. Zunächst werden „Hände verteilt“, d. h. die wieder geöffneten Flachsbindel werden händeweise in mehreren Reihen über den Acker verteilt. Das mithelfende Kind bleibt die ganze Zeit über bei dieser Arbeit. Die Frauen gehen dazu über, den Flachs noch weiter auseinanderzuziehen, so daß gleichlaufende, geschlossene Bahnen entstehen, in welchen Kopf- und Wurzelenden der Flachsstengel immer in die gleiche Richtung weisen. Der sog. „faule Hoar“ (Flachs von schlechterer Qualität) wird in einer gesonderten Bahn „angelegt“. Zuletzt wird der „Zaun gemacht“, d. h. eine Bahn von Flachsstengeln wird, die Wurzelenden nach außen gerichtet, in geschlossener Form um die anderen herumgelegt. Der „angelegte Hoar“ ist damit gut gegen den eventuell zu gleicher Zeit von den Nachbarn ausgebreiteten abgegrenzt. Nach Abschluß der Arbeit wird von der alten Magd eine Handvoll Flachs geteilt und übereinander in der Form eines Kreuzes — als Dank- und Bittzeichen zugleich — auf eine Ecke des „Zaunes“ gelegt.

Wie Hofmann erklärte, soll das „Hoaranlegen“ nach Möglichkeit vor einem Regen geschehen, damit der „Hoar“ niedergedrückt und zugleich der erwünschte Fäulnisprozeß beschleunigt wird. Von der Witterung hängt es auch ab, so sagte er, ob der Flachs Tage oder

Wochen auf dem Wiesenstück bleiben muß, um in rechtem Maße „reaßn“ zu können.

## *Brecheln*

### *a) Dörren*

Da der „gereaaßte“ Flachs von den Leuten des Vorderstammer-Hofes schon vor längerer Zeit hereingetragen worden war, wurde er vor Beginn der Aufnahmen wieder auf dem gleichen Ackerstück, auf welchem er schon früher „angelegt“ wurde, ausgebreitet. Die Aufnahmen beginnen in dem Augenblick, in welchem der Flachs von der Bauerntochter Theresl und dem Knecht Reiher „übersche gehebt“ (aufgehoben), mit einem „Reche zusammengerecht“ und anschließend locker aufgestellt wird. Dann folgt das „Zusammentun“. Mit einem ausgeworfenen „Troageseil“ wird von dem Knecht unter Mithilfe von Theresl ein „Troagat“ (größerer Ballen Flachsstroh) gemacht, welches man auf einer „Radlpege“ fortführt. In der Regel wird der „gereaaßte Hoar“ dann länger im Stadel aufbewahrt, um bei passender Gelegenheit weiterverarbeitet zu werden.

Im Film aber wird sogleich auf die Vorarbeiten für das „Dorren“ und „Prechln“ umgeblendet. Man sieht die Arbeitsleute nach und nach mit den benötigten Geräten vom Hof zum „Prechlloch“ herunterkommen. Der „Dorrer“ — an diesem Tag ist es der Steinmair Peter, ein Tagelöhner vom Hinterstammer-Hof — fährt auf einer „Radlpege“ das Brennmaterial, Reisig, „Prechlholz“ (größere Holzscheite) usw., zusammen mit einer Leiter und einigen Holzstangen zum „Prechlloch“. Um das benötigte Feuer anzumachen zu können, muß er mit der Leiter in das Loch steigen. Während die Glut langsam bis zur benötigten Stärke weiterglimmt — es darf kein lodernes Feuer entstehen —, folgen vom Vorderstammer-Hof Reiher, Steidel und die am „Prechln“ beteiligten Frauen mit weiterem Arbeitsmaterial. Das Flachsstroh wird zusammen mit einem „Rechen“ und verschiedenen „Reitern“ auf einem „Schlütte“ (von Menschen gezogener Schlitten, welcher nicht nur auf Schnee, sondern auch auf Rasen benutzt wird) gebracht. Die „Prechln“ werden von den an der Arbeit beteiligten Frauen getragen, an Ort und Stelle sofort aufgestellt und mit Steinen beschwert.

Inzwischen hat der „Dorrer“ die mitgebrachten Stangen in Längsrichtung über das „Prechlloch“ gelegt. In diesem unterhält er mit den größeren, langsam brennenden Holzscheiten ständig die Glut. Gleichzeitig „schlichtet“ (aufschichten) er das Flachsstroh nach und nach „Pochet“ für „Pochet“ (lockere Bündel), welche jeweils das Arbeitsmaterial für zwei „Tschancker“ ausmachen, über den Stangen und „dorrt“ ihn, indem er ihn hin- und herbewegt. Da das Flachsstroh leicht brennbar ist, wird neben dem „Prechlloch“ ein Kübel mit

Wasser bereitgehalten, um notfalls ein entstehendes Feuer löschen zu können.

### b) *Brecheln*

Der von Steinmair „gedorrte“ Flachs wird direkt am „Prechloch“ von Reiher und Steidel nach und nach zu weiterer Bearbeitung übernommen. Beide sind als „Tschanker“ tätig und bearbeiten jeweils eine große Handvoll Flachs in ihrer „Tschanker-Prechl“. Der „getschankte“ Flachs wird dann an die „Prechlern“ — es sind dies die Magd Gretl, dazu Moidl, Theresl und Rosl (die Töchter des Altbauern) — weitergegeben. Diese bearbeiten den Flachs an den „Ausprechn“. Ist das „Ausprechn“ beendet, so legen die Frauen die „geprechlenen“ Handvollen Flachs in den „Reitern“ über einem Band — aus zwei Längen „geprechlenen“ Flachs geknotet — kreuzweise übereinander und binden später jeweils 20 bis 25 davon zu einer „Zulge“ zusammen. — Die beim „Tschanken“ und „Ausprechn“ entstehenden „Oagl“ werden zusammengekehrt und später als „Ströbe“ für das Vieh verwendet.

Während die Arbeit noch in vollem Gange ist, kommt ein Mann — es ist der Wirt des benachbarten Gasthofes Hofmann — am „Prechloch“ vorbei. Diese Gelegenheit benutzt die „Prechlern“ Gretl, um ihn zu „kragln“. Erst als er ein Lösegeld anbietet, wird er freigelassen. Bald darauf erscheint er auch mit dem versprochenen Doppelliter „Roten“, welcher von allen Arbeitsleuten getrunken wird. Den „Kragl“ (beim „Kragln“ verwendeter Flachs) bekommt der Spender anschließend geschenkt.

Nach Beendigung der Arbeit bekommen Reiher und Steidel, die beiden „Tschanker“, als Dank für ihre Hilfe von je einer „Prechlern“ den „Tschankerbusch“, bestehend aus einer Nelke und Rosmarien, an den Hut gesteckt. Den „Prechlern“ wird später — im Film nicht gezeigt — von der Bäuerin mit einer Handvoll „geprechlenen“ Flachs und einem „Breatl“ (hartes Dauerbrot) gedankt.

Bevor man wieder zum Hofe aufbricht, wird der Arbeitsplatz gesäubert; die „Oagl“ werden zusammengekehrt, Arbeitsgeräte und -material zusammengeraumt. Der „Dorrer“ bedeckt das „Prechloch“ mit einer Art Dach, um es vor Feuchtigkeit und Verschmutzungen zu schützen. Die „Tschanker-Prechn“, „Ausprechn“, „Reiter“, „Zulgen“ und die beim „Dorrn“ benutzten Stangen werden bergan in Richtung des Vorderstammer-Hofes transportiert. Auch der „Schlitt“ wird von Reiher auf dem Rücken dorthin getragen.

### *Hecheln*

Das „Hachln“, auch in St. Magdalena nur von Frauen verrichtet, findet des sich entwickelnden Staubes wegen im Freien, und zwar auf

dem am hinteren Ausgang des Wohnhauses gelegenen Hofplatz, statt. Die benötigte Menge an „ausgeprechtem“ Flachsstroh war hier schon niedergelegt worden, bevor die Aufnahmen begannen. Diese setzen in dem Augenblick ein, in welchem die Hofleute des Vorderstammer mit den Vorbereitungen für das „Hachln“ beginnen. Sie tragen zunächst die benötigten Geräte, zwei „Hachlbänke“, auf denen die „Hachln“ befestigt sind, einige „Reiter“ und die „Klufen“ herbei. Die „Hachlbänke“ werden mit größeren Steinen beschwert.

Bei den nun beginnenden, von den Töchtern des Altbauern ausgeführten Arbeiten ist rechts im Vordergrund der Haufen des noch nicht „gehachteten“ Flachsstrohs zu sehen. Hinter der linken „Hachlbank“ sitzt Rosl, hinter der rechten Marie. Vor jeder Bank steht eine „Reiter“. Rosl beginnt nun, eine Handvoll des „geprechelten Hoar“ wiederholt durch die „grobe Hachl“ zu ziehen. Dabei fällt das „grobe Werch“ in die vor ihr stehende „Reiter“. Den verbleibenden Rest der „Handvo Hoar“ gibt sie an die Schwester Marie weiter, welche ihn durch die „feine Hachl“ zieht. Hier fällt das „feine Werch“ in die aufgestellte „Reiter“. Der zum Schluß nach zweimaligem „Hachln“ verbleibende Rest, die „Raischte“, wird ebenfalls in „Reitern“ abgelegt. Marie wird zwischendurch von der Bäuerin beim „Hachln“ abgelöst. Theresl schüttelt unterdessen das „Werch“ mit den „Klufen“, um die letzten anhaftenden „Oagl“ zu entfernen.

#### Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] Der Flachs. 1. Abteilung. Berlin 1930.
- [2] HÖRMANN, L. v.: Tiroler Volksleben, ein Beitrag zur deutschen Volks- und Sittenkunde. Stuttgart 1909.
- [3] HUBATSCHKE, ERIKA: Ein Tiroler Bergbauernjahr. Jahrbuch des Österreichischen Alpenvereins. 1949. = Alpenvereinszeitschrift 74, 129—143.
- [4] JIRLOW, R.: Zur Terminologie der Flachsbereitung in den germanischen Sprachen. 1. Teil. Göteborg 1926.
- [5] LEIDLMAIR, A.: Bevölkerung und Wirtschaft in Südtirol. Innsbruck 1958.
- [6] STAFFLER, J. J.: Tirol und Vorarlberg, statistisch mit geschichtlichen Bemerkungen. Teil 1 u. 2. Innsbruck 1839ff.
- [7] STOLZ, O.: Zur Geschichte der Landwirtschaft in Tirol. Tiroler Heimat. N.F. 3 (1930), 93—139.
- [8] TSCHURTSCHENTHALER, P.: Das Bauernleben im Pustertal. Bolzano 1935.
- [9] WEBER, B. Das Land Tirol. 3 Bde. Innsbruck 1838f.
- [10] ZINGERLE, I. v.: Sitten, Bräuche und Meinungen des Tiroler Volkes. 2. Aufl. Innsbruck 1871.
- [11] RUTZ, W.: Flachsrate. Film E 790 der Enc. Cin., Göttingen 1966. Begleitveröffentlichung von WALTRAUT RAUTER.

### **Angaben zum Film**

Der Film ist ein Forschungsdokument und wurde zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht.

Stummfilm, schwarzweiß, 276 m, 25 ½ min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1963 in St. Magdalena im Gsieser Tal. Kamera: Arriflex 16, Objektive: Kinetal 12,5 mm, Xenar 16, 25 u. 50 mm, Cinegon 10 mm und Angénieux 17—70 mm, Aufnahmen: H. WITTMANN und K. NOWIGK. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen (Direktor: Prof. Dr.-Ing. G. WOLF), Sachbearbeitung: Dr. F. SIMON u. Dr. W. RUTZ.

### **Inhalt des Films**

Die allmähliche Umwandlung von Flachsstengeln in spinnfähige Fasern wird auf verschiedenen Arbeitsplätzen im Bereiche eines bäuerlichen Anwesens in St. Magdalena im Gsieser Tal in Südtirol gezeigt. Zuerst werden die Samenkapseln von den Stengeln entfernt. Diese Arbeit wird im Futterhaus verrichtet. Anschließend werden die entsamten Flachsstengel in dünnen Lagen auf einem Wiesenstück ausgebreitet, wo sie unter Einwirkung der Witterung einen — im Film nicht sichtbaren — Fäulnisprozeß durchmachen. Bei einer abseits vom Gehöft liegenden Dörrgrube werden die Stengel dann gedörrt und gebrochen, um abschließend auf dem Hofplatz gehechelt zu werden.

### **Summary of the Film**

The gradual transformation of flax-stalks into spinning fibres is shown at different working places on the domain of a farm in St. Magdalena in the Gsieser valley of Southern Tirol. First of all, the seminal capsules are removed from the stalks. This work is carried out in the feeding house. After this the stalks — now without capsules — are spread out over grass in thin layers where they go through the decaying process under the influence of the weather — this process is not shown in the film. In a drying pit, which lies apart from the farm, the stalks are then dried and broken and are, finally, combed on the court-yard.

### **Résumé du Film**

La transformation successive des tiges de lin en des fibres aptes à être filés est démontrée sur divers endroits de travail de l'exploitation agricole à St. Magdalena dans le Gsieser Tal, dans le Sud-Tirol. En premier lieu, les enveloppes séminales sont détachées des tiges. Ce travail est effectué dans le jangar d'affouragement. Ensuite, les tiges débarrassés des enveloppes séminales sont étendus en des couches peu épaisses sur une prairie, où ils sont soumis à un processus de pourriture — non visible dans les prises de vue du film. Près d'une fosse de séchage assez loin de la ferme, les tiges sont ensuite séchés et brisés, et à la fin ils sont passés au sérançoir dans la cour de la ferme.