

ISSN 0341-5910

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

SEKTION
ETHNOLOGIE

SERIE 8 · NUMMER 28 · 1978

FILM E 842

**Mitteleuropa, Tirol
Bergheuernte**



INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM · GÖTTINGEN

Angaben zum Film:

Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 126 m, 11½ min (24 B/s). Hergestellt 1963, veröffentlicht 1965.

Das Filmdokument ist für die Verwendung in Forschung und Hochschulunterricht bestimmt. Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1963 in St. Magdalena im Gsiestal in Zusammenarbeit mit dem Landesaussschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. W. RUTZ; Kamera und Schnitt: H. WITTMANN.

Zitierform:

RUTZ, W., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Bergheuernte. Film E 842 des IWF, Göttingen 1965. Publikation von H. STEIN, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 8, Nr. 28/E 842 (1978), 9 S.

Anschrift des Verfassers der Publikation:

Dr. HELGA STEIN, Auf dem Greite 28, D-3400 Göttingen.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

Sektion BIOLOGIE

Sektion TECHNISCHE WISSENSCHAFTEN

Sektion MEDIZIN

NATURWISSENSCHAFTEN

Sektion ETHNOLOGIE

Sektion GESCHICHTE · PUBLIZISTIK

Herausgeber: H.-K. GALLE · Schriftleitung: E. BETZ, 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 von etwa 500 Seiten zusammengefaßt und im Abonnement bezogen werden können. Jede Serie besteht aus 4 Lieferungen mit einer entsprechenden Zahl von Einzelheften; jährlich erscheinen 1–4 Lieferungen in jeder Sektion.

Bestellungen und Anfragen an: Institut für den Wissenschaftlichen Film
Nonnenstieg 72 · D-3400 Göttingen
Tel. (05 51) 2 10 34

WERNER RUTZ (IWF), Göttingen:

Film E 842

Mitteuropa, Tirol – Bergheuernte

Verfasser der Publikation: HELGA STEIN, Göttingen

Mit 1 Abbildung

Inhalt des Films:

Mitteuropa, Tirol – Bergheuernte. Der Film zeigt die Heuernte auf einer Hochalm im Gsiesstal und die dazugehörenden Arbeitsgänge wie Dengeln, Wetzen der Sense, das Wenden und Zusammenrechen sowie das Eintragen des Heus in den Schupfen. Neben der eigentlichen Arbeit können wir auch die Verhaltensweisen bei dem gemeinsamen Essen, dem Vorbereiten der Speisen und dem Gebet sehen. Der Film zeigt, wie sehr die Tätigkeiten des Einzelnen auf die gesamte Arbeit der Gruppe abgestimmt sind, sich ergänzen oder ohne gegenseitige Hilfe kaum möglich sind (z. B. das Aufheben der Last zum Eintragen).

Summary of the Film:

Central Europe, Tyrol – Hay-harvest in the mountains. The film shows hay-harvesting on a high alpine pasture in the Gsies valley with all operations belonging to it: mowing the grass, sharpening and whetting the scythe, tedding and raking the hay, and carrying the hay into the log-cabin. Beside harvesting we also see the behaviour of the workers at meal, preparing the food and saying grace. The film points out the coordination of the works of the different members of the group. Some operations can hardly be carried out without assistance (e. g. the lifting of the hay charge to be carried in).

Résumé du Film:

Europe centrale, Tyrol – Récolte des foins en montagne. Le film montre la récolte des foins sur un alpage élevé dans la vallée de Gsies avec toutes les opérations qui en font partie: le fauchage de l'herbe, le battage et l'aiguisage de la faux, le fanage et le râtelage des foins, et l'engrangement dans une cabane faite de rondins. Outre les travaux de la récolte, on voit également le comportement des ouvriers au repas, en préparant la nourriture et au bénédicité. Le film met en évidence la coordination des travaux des différents membres du groupe. Certains travaux (par ex. le levage de la charge de foins) ne peuvent guère être effectués sans assistance.

Allgemeine Vorbemerkungen

In hohen Gebirgslagen, wo für den Ackerbau nur wenig geeignete Bodenfläche zur Verfügung steht, ist die Viehzucht die vorherrschende Wirtschaftsform. Das schwie-

rigste Problem bei der Viehzucht ist die Überwinterung bei Erhaltung des Viehbestandes. Man kann es entweder durch Stallung des Viehs (Speicherung von Wintervorräten) oder durch eine Berg-Tal-Wanderung (Transhumanz) lösen. In dem alpinen Raum, für den hier Südtirol mit dem Gsiestal – einem Seitental des Pustertals – stellvertretend steht, wird die Stallung und Speicherung betrieben. In diesem Gebiet sind sehr hochgelegene Dauersiedlungen anzutreffen. Nach A. LEIDLMAIR [5] liegt die Siedlungshöhe im Pustertal um 1000 m, vereinzelt auch höher (vor dem Ersten Weltkrieg bei 1400 m im nördlichen Hochpustertal).

Die allgemeinen agrargeographischen Angaben sind sowohl von österreichischer als auch von italienischer Seite sehr ungenau. LEIDLMAIR [5] greift daher nur unter Vorbehalt auf die Angaben von TURBATI zurück, nach denen in Südtirol für Äcker 5,2%, für Wiesen 7,6%, für Bergmäher 4,3%, für Weiden 29,5% der land- und forstwirtschaftlichen Nutzflächen anzusetzen sind. Schon diese auszugsweisen Daten zeigen deutlich das Verhältnis zwischen Ackerbau und Grünlandwirtschaft. Die Grünlandnutzung überwiegt am gesamten Abfall der Zentralalpen gegen die Talzüge von Etsch, Eisack und Rienz. Oberhalb der Waldgrenze ziehen sich die Almen bis in große Höhen. Nur im äußersten Westen Südtirols zieht sich die Grünlandzone bis in die Täler hinunter.

Der Ackerbau ist im inneren Alpenraum nur am sonnigen Nordrand des Brixener Beckens und an der Salurner Klausen möglich. In den übrigen Gebieten, besonders in Talzonen und sonnigen Terrassenlagen ist die Gras- und Waldwirtschaft üblich, so z.B. im Pustertal, am Rande der Sarntaler Alpen und am Vintschgauer Sonnenberg. Von diesen relativ kleinen ackerbaulich genutzten Flächen entfällt nur ein sehr geringer Anteil auf den Feldfutteranbau. Die Statistik nennt für 1930 nur 7% der Ackerfläche, die mit Klee und Luzerne bebaut war. Dabei standen Eisack, Etsch und Pustertal noch an erster Stelle (LEIDLMAIR [5]).

Die Hauptfutterquelle für die Viehwirtschaft stellen demnach die Wiesen dar. Es sind die sogenannten „Heimwiesen“, die in der Nähe der Höfe in den tieferen Lagen liegen. Je nach der geographischen Lage sind 2–3 Ernten (Heu, Grummet, Pofel) möglich. So macht man z.B. in Vintschgau (bei 1000 m ü.d.M.) und auf den Laureiner Heimwiesen (bei 1200 m ü.d.M.) drei Schnitte, während im oberen Pustertal aus alter Gewohnheit nur zwei Schnitte gemacht werden. Dafür hat sich hier durch den verstärkten Feldfutteranbau die Silowirtschaft einzubürgern begonnen.

Im Interesse der Viehwirtschaft kann man seit Beginn dieses Jahrhunderts eine echte Vergrünlandung beobachten (seit 1900 um 17%), vor allem in den Ackerbaugebieten der Sarntaler Alpen, der Dolomiten, des unteren Pustertals und des Eisacktals. Der Ackerbau bleibt nur so weit erhalten als er zur Selbstversorgung nötig ist (LEIDLMAIR [5]).

Die nächste Futterquelle neben den Heimwiesen, die sozusagen den Übergang zu den Almen bildet, sind die Bergwiesen oder auch Bergmäher. Sie machen gut 10% des gesamten Grünlandes aus und werden nur einmal im Jahr zwischen Ende Juli und Ende August gemäht. Darüber liegen dann die Almen, die eigentlichen Weiden, die $\frac{2}{3}$ des gesamten Grünlandes umfassen. Sie können sich bis zu 2500 m ü.d.M. (z.B. oberes Etschtal) oder gar bis 2700 m ü.d.M. (z.B. am Ortler und in Schnals) hinaufziehen. Sie werden vorwiegend von Jungvieh (Galtalmen), von Milchkühen

(Melkalmen) oder von Schafen (Schafalmen) genutzt. Die Nutzungsperiode kann 80–100 Tage vom Sankt-Veit-Tag (15. Juni) bis Mitte September, dauern (LEIDLMAIR [5]).

Die Speicherung des Winterfutters ist das Hauptproblem der Bergbauern, wenn man bedenkt, daß pro Stück Großvieh täglich 14 kg Normalheu benötigt wird. Wenn auch mit großen regionalen Abweichungen kann man für Südtirol durchschnittlich 110–120 Stück Vieh pro 100 ha annehmen (LEIDLMAIR [5]). Statistische Angaben über den Anteil oder die Menge des Bergheus sind uns bisher nicht bekannt geworden. Um einen Eindruck von der Menge zu geben, die herbeigeschafft werden muß, sollen hier einige Beispiele aus andern alpinen Gebieten gegeben werden. So werden z.B. in Obernberg am Brenner ungefähr 16000 Meterzentner (16 t) Heu gewonnen, davon 60 % Bergheu. Im Schmirntal beträgt der Anteil des Bergheus ungefähr ein Drittel des gesamten Heus. In der Gemeinde Sölden beträgt die Heuernte im Tal ca. 2800 t, während das Bergheu auf 1200 t geschätzt wird (HOLZMANN [1]). Auch in Stuls (Südtirol) muß das gesamte Heu, einschließlich des Bergheus, für einen kleineren Hof in ca. 300 „Traglan“ von 40–50 kg, also 15 t eingetragen werden (HUBATSCHKEK [3]).

Diese hohen Zahlen werfen ihrerseits wieder Probleme der Besitz- und Arbeitsverhältnisse auf. Die Bergalmen haben in Südtirol verschiedene Besitzformen. 33 % gehören den Gemeinden und Fraktionen und stehen damit unter öffentlicher Kontrolle, 40 % gehören nach altem Recht „Teil und Gemein“ den Interessent- und Nachbarschaften und werden durch die Höfegemeinschaften bewirtschaftet. Die Nutzung dieser Bergmäher kann in gemeinsamer Arbeit und späterer Gewinnbeteiligung bestehen, oder sie werden nach Absprache oder nach dem Los dem einen oder andern Bauern zugesprochen. Diese Almen sind nach der Angabe verschiedener Autoren nicht in dem wünschenswerten Zustand, wie er für eine Höchstproduktion gefordert werden sollte, da die einzelnen Benutzer sich nicht die Arbeit oder die Investition aufbürden, die zu einer Verbesserung der Wiesen führen könnte. Nur 27 % sind in Privatbesitz, eine Form, die für das westliche Pustertal typisch ist, ebenso auch im Ahrntal, im Bozner Mittelgebirge und in Schnals (LEIDLMAIR [5], HUBATSCHKEK [3]). Die Kennzeichnung der einzelnen Besitzgrenzen erfolgt durch das Stehenlassen eines Grasstreifens, in dem sich sehr bald kleine feste Hölzer ansiedeln (z. B. Heidelbeeren und Wacholder).

Um diesen Teil der alpinen Wirtschaft zu dokumentieren, erschien das schon immer als traditionsbewußt geltende Pustertal mit seinen Einzugsgebieten geeignet. Die Höfe zeigen hier große Stabilität und scheinen sich nach dem Leitsatz der Selbstversorgung zu richten. Auch ist dieses Tal von Kriegseignissen, Aussiedlung und Bergflucht relativ verschont geblieben (LEIDLMAIR [5]).

Die Bergheuernte

Bei der Bergheuernte sind drei Arbeitsgänge zu beobachten: a) das Mähen, dazu gehört das Dengeln und Wetzen der Sense, sowie die eigentliche Mahd; b) das Trocknen, bzw. das Wenden und Zusammenrechen des Heus; c) das Einbringen des Heus.

Zum Vorbereiten der Sense gehört das Dengeln. Dazu benötigt man den Dengelstecken und den Dengelhammer, die man beide einkauft. Das Dengelroß, um darauf zu sitzen, wird selbst hergestellt. Anderorts nimmt man den Dengelstuhl mit auf die Alm, da es sich darauf sitzend besser arbeiten läßt als auf einem Stein (HUBATSCHEK [3]). Dann folgt das Wetzen. Der gekaufte Wetzstein wird in den mit Wasser gefüllten Kumpfen mitgeführt. Der Kumpfen wird selber aus Zirbelholz hergestellt und verziert.

Die Sense ist das wichtigste Instrument der Heu- und Graswirtschaft und wird in Gebirgsgegenden noch lange erhalten bleiben. Neben der normalen langstieligen Sense kennt man bei der Bergmahd noch die kleinen kurzstieligen Sensen, die der Arbeit im Gelände besser angepaßt sind, da man damit auch in die kleinsten Grunden (Mulden) hineinkommt. Sicheln waren dagegen bei der Heuernte in Tirol unbekannt. Nach ILG [4] hat man in Südtirol sehr frühe historische Sensenfunde bei St. Zeno gemacht, die eine entscheidende Verbesserung zeigen, und zwar hat die Sense „zum ersten Mal einen zur Versteifung scharf aufgekanteten Rücken an einem dünnen Sensenblatt“. Diese Versteifung war eine Voraussetzung zu einer weiteren Vervollkommnung. Man konnte nun die Hamme vom Blatt abdrehen und damit den Stiel so befestigen, daß der Schnitter nicht mehr, wie bisher, in gebückter oder kniender Haltung das Blatt parallel zum Boden führen mußte, sondern den Schwung in aufrechter Haltung ausführen konnte. Dieser Fortschritt wird für das 12./13. Jh. angesetzt. Damit konnte die langstielige Sense ihren Eingang finden. Auch in späteren Jahrhunderten galt die Tiroler Sensenerzeugung für vorbildlich, und die Sensen wurden in weite Gebiete nach Westen und Norden exportiert.

Zum Trocknen und Wenden benötigt man den Rechen. Bei der Bergheuernte werden Rechen mit engstehenden Zähnen (20–22 Zähne) benutzt, während zu Hause Rechen mit 18 Zähnen ausreichen, da im Tal das Gras nicht so fein und kurz ist, wie am Berg (vgl. [6]).

Zum Eintragen des Heus kann man die Ploche oder das Seil nehmen. Mit der Ploche (einem Tuch, Plachen) kann man Bündel von 70–80 kg auf dem Kopf tragen. Unser Gewährsmann berichtete, daß er schon Lasten bis 100 kg, ja sogar von 130 kg auf dem Kopf habe tragen müssen. Ist das Gelände besonders schwierig, so nimmt man das Seil, weil man damit das Heu besser zusammenbinden kann. Das Seil ist 6fach aus Leder geflochten, sehr elastisch und strapazierfähig. Man legt es in zwei Bahnen aus, schichtet das Heu in festen Bündeln darauf und bindet dann das Ganze fest zusammen, so daß es leicht zu tragen ist.

Die Bergheumahd beginnt Mitte Juli und endet Mitte August. In manchen Gegenden ist der 25. August der letzte Termin, an dem die Arbeit fertig sein muß, will man nicht Schande ernten. Die Arbeit am Berg kann auch nicht länger hinausgezogen werden, weil dann schon wieder andere Erntearbeiten auf dem Hof fällig sind und man sonst damit zu sehr in Verzug kommen würde (HUBATSCHEK [3]). Die Bergwiesen werden im allgemeinen nur einmal gemäht. Nach Auskunft unserer Gewährsleute können jedoch gut gedüngte Bergwiesen auch zweimal gemäht werden, wenn es nicht zu kalt ist, so daß das Gras wachsen kann.

Gemäht wird meistens und am besten in der Früh und am Abend, oder auch bei feuchtem, auch regnerischem Wetter. In der Mittagszeit zu mähen ist schwer, weil

das Gras dann welk ist und sich nicht gut schneiden läßt. Das Gras wird nicht lange getrocknet. Was am Vormittag gemäht worden ist, wird am Nachmittag eingetragen, auch wenn es noch ein wenig feucht ist. So können zwei Mann pro Tag zwischen 500–600 kg Heu schaffen. Die Arbeitsteilung liegt fest. Die Männer mähen, die Frauen wenden und rechen zusammen. Gemeinsam wird eingetragen, wobei die Männer die größeren Lasten zu tragen haben. Aus dem Passeier Tal und aus Sexten werden eine ganze Reihe von Neckereien und Redensarten genannt, die sich die Frauen gefallen lassen müssen, wenn sie bei der Arbeit den Männern nicht nachkommen können (HUBATSCHEK [3]).

Das Heu wird sofort in den Heuschupfen gebracht, der meist am unteren Rand der Bergwiese oder nahe der Riese, auf der es im Winter zu Tal gebracht werden kann, steht. Soweit noch keine Seile gespannt sind, auf denen es im Winter zum Hof „gedrahtet“ werden kann, müssen die Männer das Heu im Winter in halsbrecherischer Fahrt zum Hof bringen. Das Heu kann nicht überall bereits im Sommer zum Hof gebracht werden. Teils weil die Transportmöglichkeiten fehlen, teils weil beim Hof nicht der nötige Raum vorhanden ist, die großen Heumengen zu speichern.

Wie bei jeder Gemeinschaftsarbeit sind die Rollen und Vorgänge fest eingespielt. So liegen auch die Pausen und Mahlzeiten fest. E. HUBATSCHEK [3] zählt folgende Mahlzeiten auf: Im Sommer beginnt die Arbeit auf der Bergwiese um 5 Uhr. Mancherorts erst nach einer Stunde Arbeit geht man „formesn“ (frühstücken), wobei es Milch, Kaffee und Brot gibt. Gegen 9 Uhr gibt es „Halbmittag“, das „Noanern“, mit Brennsuppe und Brot. Dann folgt das Mittagessen meist mit Plente (s. Film E 1445 [11]) und etwas dazu. Die Nachmittagsjause, „Marende“, bringt wieder Kaffee, Brot und Speck usw. und „z'nacht“ zum Abendessen gibt es wieder eine Suppe, Mus oder ähnliches.

Auf der Pfinnalm gab es in der Früh Brennsuppe und Milch. Bei der Brennsuppe wird Mehl trocken in einer Pfanne gebräunt, dann Wasser dazugegeben. Schließlich noch zwei Handvoll Mehl daruntergerührt und unter ständigem Rühren aufgekocht (ca. 5 min). Dann gibt man zum Schluß hartes Brot dazu (s. Film E 676 [8] und Film E 1088 [10]). Für die Mahlzeit wird die Suppe in eine Schüssel geschüttet, aus der man dann gemeinsam ißt. Auf der Pfinnalm ist es üblich, daß es zum „Noanern“ Speck, Milch oder ähnliches gibt. Zu Mittag wird Plente gegessen. Die Verköstigung während der Heumahd wird auf der Alm zubereitet. Meist steht in der Nähe des Schupfens, wegen der Brandgefahr etwas abseits, eine kleine Kochhütte, in der die Frauen ihrer Arbeit obliegen.

Die Zeit der Bergheumahd gilt bei den Bergbauern trotz der schweren Arbeit als eine fröhliche Zeit. Die verschiedenen Arbeitsgruppen (Männer und Frauen; je nach den Besitzverhältnissen von einem Hof oder einer anderen Gemeinschaft) treffen hier zusammen und haben so mehrere Wochen lang Gelegenheit nach Feierabend zu geselligem Leben. Im Winter dagegen ist der Heuzug eine reine Männersache und wird als ernste Angelegenheit angesehen (vgl. HOLZMANN [1] und Film E 843 [9]).

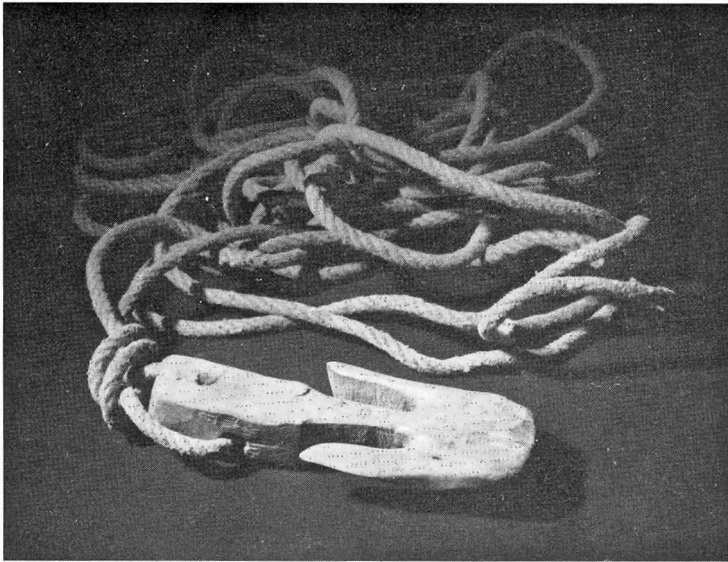
Im allgemeinen sei noch vermerkt, daß das Bergheu nur für den eigenen Viehbestand geerntet wird und daß man es nur ganz selten verkauft. In neuerer Zeit kann es

vorkommen, daß man das Heu um die Hälfte mähen läßt, d.h., ein Bauer macht die ganze Arbeit um die Hälfte des Ertrages.

Zur Entstehung des Films

Die Filmaufnahmen entstanden am 27. 8. 1963 auf der Pfinnalm (2150 bis 2500m ü. d. M.) in St. Magdalena. Die Pfinnalm gehört als Privateigentum 7–8 Höfen.

Das Aufnahmeteam des IWF unter der Leitung von Dr. W. RUTZ konnte hier MARIA STEINMAIR (geb. 1944) und SEBASTIAN STEINMAIR (geb. 1942), beide vom Joaser-Hof, beobachten und befragen. An dieser Stelle danken wir ihnen für die freundliche Hilfe bei den Filmaufnahmen.



Seil zum Heubündeln
Foto H. SEILS (IWF)

Die Aufnahmen, die im Rahmen einer Dokumentationsserie über das Südtiroler Volksleben entstanden, wie auch die Veröffentlichung des Filmmaterials wurden durch die Unterstützung der Stiftung Volkswagenwerk ermöglicht. Die zentralen Fragen dieser Dokumentation waren neben Lebensgewohnheiten und Verhaltensweisen die bäuerlichen Techniken und Produktionsmittel.

Filmbeschreibung

Wiesenlandschaft. Der Bauer geht zum Dangelstuhl, setzt sich hin und dengelt. Im Hintergrund sieht man die Berglandschaft mit den Bergwiesen, weiter unten im Tal das Dorf. Dann geht der Bauer zum Bach, holt Wasser für den Wetzstein, wetzt die Sense und beginnt mit dem Mähen, ohne eine bestimmte Richtung einzuhalten.

Nun sieht man eine Blockhütte. Ein Mädchen kommt heraus und geht zu einer anderen, etwas abseits stehenden Kochhütte. In dieser befindet sich die offene Feuerstelle, die ca. 1 m hoch ist und auf der Feuer gemacht wird. Über das Feuer wird ein Dreibein gestellt, darauf eine Pfanne gesetzt und in diese Wasser gegossen.

Aus einem Leinensack wird Mehl in die Pfanne gegeben und unter ständigem Rühren aufgekocht. Die fertige Brennsuppe wird nun in eine Kanne gefüllt und die Kanne vor der Hütte abgestellt. Aus einem größeren Leinensack werden Brotbrocken in die Suppe getan. Das Mädchen nimmt dann Brot und Suppe, geht auf die Wiese und setzt sich nieder. Der Bauer kommt hinzu und setzt sich ebenfalls. Unterdessen füllt das Mädchen die Suppe in einen Teller. Vor und nach dem Essen wird ein kurzes Gebet gesprochen, bei dem der Bauer seinen Hut jedesmal abnimmt.

Dann geht die Arbeit mit wetzen, mähen, wetzen und mähen weiter.

Das Mädchen zieht das gemähte Gras mit einem Rechen zusammen und macht kleine Haufen. Diese werden dann weiter zusammengeschoben und dann auf einer kleinen Fläche noch einmal ausgebreitet. Schließlich ziehen der Bauer und das Mädchen das ganze Gras zusammen und schieben es bergab. Dann legt der Bauer ein Seil aus. Mit dem Rechen formt er ein dichtes Heubündel, legt es auf das Seil, dann häuft er weitere Bündel darauf, bis ein Bündel von ca. 1,80 m Länge, 50 bis 60 cm Höhe und 70–80 cm Breite aufgeschichtet ist. Dann wird das Bündel zusammengezogen und fest geschnürt. Mit Hilfe des Mädchens nimmt der Bauer das Bündel auf den Kopf. Dann glättet das Mädchen das Bündel noch einmal, und der Bauer geht mit seiner Last bergab zum Schupfen. Dort angekommen, wirft er das Bündel ab, geht hinein und zieht das Heu hinein.

Literatur

- [1] HOLZMANN, H.: Heuziehen in Tirol. *Tiroler Heimat*, Jb. für Gesch. und Volkskde. 19 (1955), 63–85.
- [2] HUBATSCHKEK, E.: Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern. *Schlern-Schriften* 53, 2 (1948), 159–178.
- [3] HUBATSCHKEK, E.: Bergmahd in Südtirol. *Tiroler Heimat*, Jb. für Gesch. und Volkskde. 19 (1955), 87–99.
- [4] ILG, K.: Die Sense in ihrer Entwicklung und Bedeutung. *Schlern-Schriften* 53, 2 (1948), 179–190.
- [5] LEIDLMAIR, A.: Bevölkerung und Wirtschaft in Südtirol (= *Tiroler Wirtschafts-Studien* 6). Innsbruck 1958.
- [6] Österreichischer Atlas für Volkskunde Nr. 61–64, Grasrechentypen I–II.
- [7] TSCHURTSCHENTALER, P.: *Das Bauernleben im Pustertal*. Bolzano 1935.

Filmveröffentlichungen

- [8] 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.
- [9] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Heuzug von einer Hochalm. Film E 843 des IWF, Göttingen 1965.
- [10] 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.
- [11] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Zubereiten einer Mahlzeit auf einer Alm. Film E 1445 des IWF, Göttingen 1975. Publikation von H. STEIN, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 8, Nr. 6/E 1445 (1978), 9 S.