

# Osttiroler Heimatsblätter

Heimatkundliche Beilage des „Osttiroler Bote“

24. Jahrgang

Donn., 27. Dezember 1936

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 Borsarlberg, wurde er in Bräun, wo er als Domherr und Regens des Priesterseminars wirkte, 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 Geketzserhörungen bezeugt 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 Pfarren 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 Dekanatsbezirktes 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 Berratern der Gemeinde als neuer Seelsorger vorgestellt. Aber erst nach einem Aufenthalt in seiner Borsarlberger 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 erhal-

ten, die er 1849 bei patriotischen Anlässen hielt (abgedruckt in Meinbls Lebensbeschreibung Rudigiers, I., 202 und 205). Die Restaurierung der althehrwürdigen Stiftskirche hatte schon sein Vorgänger Propst Rappold begonnen, auch

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

Rudigier konnte sie nicht vollenden. Er schloß aber mit Josef Stauder in Sexten am 18. Oktober 1849 einen Vertrag über die Herstellung des neuen Hochaltars, 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 Auherrvillgraten hielt er am 17. März 1849 eine Predigt. Auch als Schulinspektor besuchte er die Schulen an der Pfarz- und Gyllalorien fleißig, sogar bei schlechten Wegen und tiefem Schnee ließ er sich einen Weg dahin bahnen.

Als der Fürstbischof in Bräun 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, ver-

sprach aber in einem Brief vom 18. Februar 1850 dem Bürgermeister, dem Propst, der schon am 1. Februar 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 treuergeb'nen 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 Bräun 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 Bräun 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 Bräun 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

und traulichen Neben wurde ein kleines Mahl gehalten, dann ging's um 7 1/2 Uhr nach Sannichen weiter. Der Markt war festlich beleuchtet, viel Volk und die Schulkinder warteten noch, der Magistrat startete 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 Fremden im Hochpustertal. Er hat es auch als Bischof nicht vergessen. So mag es ihm eine besondere Freude gewesen sein, als er auf seiner Reise im Jahre 1855 wieder von Briten 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 Sannichen. Bei dieser Gelegenheit weihte er fünf neue Altäre in der Stiftskirche und den Hochaltar in der Franziskanerkirche. Auch die Klosterkirche in Trienz 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 Trienz zu weihen. Von Sannichen kam er also am 1. Oktober nach Trienz. In Walfertersbach empfingen ihn Dekan Volzderauer, der Guardian P. Emerich Ertl und Bürgermeister Dr. Brigl. An der Feierlichkeit der Altarweihe am folgenden Tag, den 2. Oktober 1855, nahm trotz des Werttages eine große Volksmenge teil. Nach dem Mittagstisch besuchte der Bischof die Pfarrkirche, das Klosterle und das Spital. Um 5 Uhr war er unter dem Volk beim Rosenkranz, wie es auch in Trienz seine Gesplogenheit war. Am nächsten Tag um 7 Uhr verließ Rudigier Trienz 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 Sannichen. In der Beschreibung 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  
**Östiroler  
Heimatblätter!**

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

## Die Hexe Perchte

Don f. P. Wolsegger, Hirnbaumer in Matriel i. Ostirol

Der Dreikönigsabend ist voll ganz besonderer Geheimnisse. Da geht auch die Hexe Perchte um und die hat in alten Zeiten den Prägtratern 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 Auserbacher hatte man auf die Stalltür vergessen und so kam es, daß ihnen die Perchte die schönste Kuh aus dem Stalle holte.

Da waren die Auserbacherleute sehr traurig und jammerten und beteten, aber es half nichts, die Kuh blieb verschwunden. Im nächsten Jahr am Dreikönigs-Abend aber rief eine Stimme vor der Tür: „Kimm't' auf, die Kolerose ist wieder da.“ Sie stürzten hinaus bei der Tür und richtig stand die schöne Kuh Kolerose da und hatte einen Kranz frischer Mohlblumen um die Hörner gebunden. Von der Hexe Perchte war aber nichts mehr zu sehen.

Ein Prägtrater war sehr neugierig und hätte schrecklich gerne einmal die Perchte gesehen. Deswegen versteckte er sich am Dreikönigs-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 Dreikönigs-Abend ging er wieder zur Zuchental-Brücke, ob vielleicht die Perchte nochmals dort vorbeikame 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 Dreikönigs-Abend sah ein fürniziiger Peterer Knecht die Perchte in riesengroßer Gestalt draußen auf der Fröhn stehen. Plötzlich machte sie einen ungeheuren Satz von der Fröhn hinüber auf den Bichl, um den Knecht zu fassen. Er konnte sich aber losreißen, nur der Rockärmel blieb in ihren Händen zurück.

## Sagen aus Prägtraten

Don f. P. Wolsegger, Hirnbaumer in Matriel i. Ostirol

### Das Dabergängle

Auf der Prägtrater Schafalm, Daber genannt, hauste vor alten Zeiten ein ganz böser, verwunschener Geist, das „Dabergängle“. Die Schaffirten auf der Alm hatten durch den Geist schrecklich viel zu leiden. Keine Nacht war Ruhe. Raun hatten sich die Hirten schlafen gelegt, ging's los. Die Hüttentür wurde aufgerissen und wieder zugeschlagen, Steine flogen an die Fensterbänke, 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 Prägtraten, ob man nicht etwa den bitten solle, die Alm auszusprechen 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 härtnstark und ein berüchtigter Rauber, 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 Dabergängle 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 Ruchel und Heuboden leer und auf einmal rief weit oben im Gewand eine schrille, kreischende Stimme:

„Die Haut auf'n Dachlan — —  
der Leib dreim im Bachlan  
Der Kopf in der Kling — —  
wer brav suacht, werd ihn wohl fin.“

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

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

## Die Kalser Seilitz

Der folgende Beitrag stammt von dem im Vorjahr in Kauris verstorbenen Schmied Sobann Seider, der seinerzeit in seinem Beruf auch in Dienz tätig und hier auch Gemeindevater war.

Ich war zu Ende der Siebziger und zu Anfang der Achtzigerjahre in Kals als Hütterbub bei einem alten Ehepaar beschäftigt, das allein noch in ganz Kals an der Seilitz, einem ganz eigenartigen Gericht, dessen Herstellung im folgenden kurz beschrieben werden soll, festhielt. Diese beiden alten Leute waren auf die Seilitz derart verfaßten, 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 mitzuhaltten, — wie schon gesagt, war bei uns das einzige Haus, in dem die Seilitz 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 teurer 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 Seilitz 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 gesiebt. 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 so weit war, stellte man die Pfanne hinaus auf den Brunnenrog, wo sie bis zum Nachtessen stehen blieb. Natürlich war die Seilitz bis dahin eiskalt geworden. Abends kam die Seilitz dann als erste Speise auf den Tisch. Sie hatte eine „Morospork“ (Muschhaut). Diese zog der Bauer mit dem Löffelstiel über die ganze Pfanne herüber. War die Seilitz recht gekocht, so hatte die Haut keine Sprünge und ließ sich wie ein Lederstück abziehen. Die Haut bekam der Hund, die übrige Seilitz, blinsauer und eiskalt, bekamen wir. Es war eine ganz kräftige Kost!

In früheren Zeiten war die Seilitz 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 Kirgen vor etwa 100 Jahren im Gebrauch. Der Weipen (Trauzenke) des Bräutigams, meist einer von dessen nächsten Verwandten, jagte ihn am Hochzeitmorgen 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 weißlich macht,  
hat alles Glück und Heil auf Erden bracht.

Shm wollen wir den ersten Ehrenpreis geben,  
durch Jugend seine Ehr' zu mehrten 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!

Hiermit 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.

# Die Herrschaft Lengberg

Von Anton Wernspacher, Pflugsadministrator, 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 jazeit nur bloß politisch. Es hielten sich hier nämlich immer einige Ausländer aus Steiermark und Kärnten auf, die aus ihrem Vaterlande der Rekrutierung wegen flüchtig gingen und hier Sicherheit fanden. Seit dem Bestehen des Militär-Cartells mit Osterreich sind nun diese weggezogen, denn ihre Sicherheit war nun nicht mehr garantiert und das Gerüchten selbst wird jenem 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 härter nicht so sehr zurückgesetzt und das Verhältnis der auswärtig dienenden Burshen und Mägde ist sich völlig gleich.

Wie ich bereits angedeutet 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 Hilfsprediger, dann die verwitwete Frau Pflugs-Kommissarin Gehinger, die demalen mit ihrer kleinen Familie auf dem sogenannten Gehenshofe lebt, und ein Mautschreiber.

## § 14.

### Lebensweise, Kleidung, Nahrungsquellen

Der Bauer lebt hier sehr einfach, wenigstens viel einfacher als der wohlhabende Pitzgauer. 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 Brete, oder statt dessen aus Bohnen und einem Milchmüß, aus Türlen, Roggen- oder Gerstenmehl (auf 4 Personen rechnet man ein basiges oder 1<sup>1/2</sup> Maß salzb. Maß).

#### Zu Mittag

Knödel oder statt dessen Milchknoden, beide aus Gersten- oder Haideemehl und Kraut oder Milchmus und Kraut, Sturz oder Plenten aus Türlenmehl mit Milch od. Zuspelze. In Ermanglung des Krautes müssen Fjolen oder eine andere Zuspelze

seine Stelle vertreten. Bisweilen vertreten auch Ofenplatteln, dünne wie Brot gebackene Kuchen aus Brotteig mit Milch oder ein bißchen Schmalz oder mit daraufgestreutem Birnmehl oder Mohn (hier Mägen) die Stelle des Mittagmahles.

#### Auf die Nacht

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

Alle Sonn- und Feiertage aber muß auf die Nacht eine Schottsuppe oder statt dieser gesottene Erdäpfel mit Salz und sogenannte Schlüpfkrapfen — eine Lieblingspeise der Bewohner dieser Gegenden — ausgerichtet werden. Diese Schlüpfkrapfen bestehen aus Roggen- und Haideemehl, haben die Größe eines starken Thalers, sind mit sauren Rüben, Äpfeln oder Birnen, auch Kirichen, die samt den Kernen gestoßen werden, oder Schwarzen oder Brei unter einander vermischt. Manchmal auch mit Bibern und etwas Spinat gefüllt, im Wasser gesotten und mit etwas Schmalz abgeschmalzt; 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, wo man sich am besten geizhen läßt, in einer Fleischsuppe mit gebadenen Nigeln, d. i. kleine in der Größe welcher Nüsse von Weizenmehl gebadene Krapfen, einer sauren Suppe — Borsien — Kraut und Speck mit geiseltem Fleisch, grünem Rind- oder Schafffleisch, Rindmus, d. i. geschrittene in Milch gesottene Nudeln mit Weinbeeren, Knödel in einer mit Speck und Schmalz abgeschmalzten Fleischsuppe, Schlüpfkrapfen mit Schotten gefüllt und mit gestoßenem Mohn und Birnmehl abgeschmalzen, Braten von Kalb- oder Schafffleisch, endlich Krapfen, die auf den Tisch geschüttet werden, mit einer Schüssel guter Milch und einem Topf zerlassenen Schmalzes. Ebenso wird auch bei den sogenannten Rindsmählern (I § 44) aufgetragen.

Solcher Kirchtage gibt es hier vier — als den dritten Sonntag nach Ostern wegen der Kirche zum hl. Krysant in Mötsch, — am Sonntag vor Saboti, wegen des einen Kirchenpatrons zu Nikolsdorf feiern ihn die Rotten am Berge als Trantenberg, Lindsberg, Michelsberg,

Plan und Dammer, am Bartholomäus, wenn es kein Fasttag ist, sonst am Sonntag darauf; wegen des zweiten Kirchenpatrons zu Nikolsdorf begehrt ihn das Dorf Nikolsdorf; endlich am Sonntag nach Niklas feiert die Rote Lengberg wegen der dem hl. Nikolaus geweihten Schloßkapelle die vierte oder letzte Kirchweih. An diesen Festen laden sich die Verwandten und Bekannten 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, Geiß- od. Kalbfellen; seine Strümpfe sind meist aus seiner Schaf-, selten aus fremder Baumwolle; seine Weste oder Leibstück ist Hauszeug, nämlich Zwilch oder Grabl, Kanakas, seltener ein Tuch. Er trägt unterweilen Flöre, in neuern Zeiten aber häufiger grellfarbene, seidene Tücher um den Hals, und runde, schwarze, ledige Burschen aber auch grüne, große Hüte mit flachen Supf, seidenen Futter und Bändern und Burschen.

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

(Fortsetzung folgt.)