

Braun nieda, grean auf, blau obnüba drauf

Von Sepp Genta

Zu den ältesten Kulturpflanzen dürfen wir unstreitig den Lein (*Linum usitatissimum*) zählen, der im Ostalpenraum allgemein „Har“ genannt wird. Welche Bedeutung dessen Anbau auch heute noch in der Gemeinde Katsch an der Mur, von der im folgenden die Rede sein soll, hat, geht aus der Tatsache hervor, daß z. B. in dieser Gemeinde mehr als die Hälfte der Bauern Flachs anbauen; auch in anderen Teilen der Steiermark ist der Leinanbau keine Seltenheit mehr und steigert sich nun von Jahr zu Jahr. Die Art der Durchführung seines Anbaues, deren Ernte und die Verarbeitungsweise mit all ihren Bräuchen im Ostalpenraum lassen darauf schließen, daß der Lein im Wirtschaftsleben dieses Raumes schon in frühester Zeit eine bedeutende Rolle gespielt haben muß.

Schon bei der Aufbewahrung des Lein-Saatgutes gehen die Katscher Bauern heute noch nach uraltem Brauch vor. In keinem Bauernhause findet man den Leinsamen in einem Mehlsack oder in der Mehlkammer überhaupt; meist wird er in einem kleinen, faßähnlichen Gefäß, in einem Häfen oder in einem „neugewaschenen“ (staubfreien) Sack auf dem Hochboden, dem Raum unter dem Hausdach, aufbewahrt. Nach einer alten Bauernregel soll der Lein, wenn irgend möglich, am Pankrazitag (12. Mai) auf einer alten Brache gesät werden, weil dann „der Har“ unkrautrein bleibt, was von wesentlicher Bedeutung für alle weiteren Arbeiten ist. Manche aber müssen der Lage ihrer Grundstücke wegen eine Woche oder gar zehn Tage vor diesem Lostage säen. Eine andere Regel sagt, man soll den Leinsamen am Vormittag des Pankrazitages der Erde anvertrauen, denn wenn man ihn am Nachmittag sät, blüht er immer, was natürlich keine gute Ernte verspricht. Dieses fortwährende Blühen soll auch dann eintreten, wenn der Lein im Neumond gesät wird. Allgemeine Gültigkeit hat der Satz: „Willst du verhüten, daß ‚der Har‘ immer blühe, säe ihn vor Sonnenaufgang!“ — Mancher Bauer wieder glaubt, daß der St.-Veits-Tag (15. Juni) der geeignetste Sättag sei.

Die Sämänner geben in die erste Schürze voll Saatgut drei, manche neun geweihte Palmkätzchen, die sie mit dem Leinsamen aufs Feld streuen, das vorher rein und glatt gemacht werden mußte; man glaubt,

die Lein... (faded text)

Der Pankrazitag als Sättag

Man... (faded text)

... (faded text)

daß die Palmkätzchen segenbringend seien und gegen Unwetter schützen. Manche Bauern stecken vor dem Säen des Leines ein „Antlasei“ (ein am Gründonnerstag, Karfreitag oder Karsamstag gelegtes Ei) in die Mitte des „Harfleckes“ (Harfeldes). Früher — heute äußerst selten — machte der Säer nach Beendigung seiner Arbeit mitten auf dem Felde aus kleinen Feldsteinen ein Häuschen, damit darin die Jungfrau Maria unterstehen könne. Nach dem Säen muß der Samen mit Heurechen „eingepeckt“ werden. Wenn der Acker dann später verunkrautet ist, muß er sauber gejätet werden, eine langwierige, zeitraubende Arbeit! Alle Arbeiten, die mit der Ernte in einem Zusammenhang stehen, stellt der Bauer unter den Schutz einer höheren Gewalt, wohl wissend, daß all seinem Mühen und seinem Plagen der Erfolg durch ein Naturereignis zu nichte gemacht werden kann. Wenn der Lein verblüht ist, so achtet der Bauer auf den Beginn des Blattabfalles und auf das Braunwerden der Pflanzen; denn dies sind Kennzeichen der Reife. Doch ist auch die Ansicht verbreitet, daß man den Lein vor seiner Reife „ausraffen“ soll. Das Herausraffen des Flachses ist eine ausgesprochene Arbeit für die Frauen und Mädchen; sie machen dabei kleine Büschel, die dann von den Männern „aufgehiffelt“ werden, u. zw. so, daß dabei die Samenkapseln immer gegen die Mittags- oder Abendsonne gerichtet sind. Als „Hut“ wird dann ein gebundenes Büschel so daraufgesetzt, daß die Wurzeln oben sind.

Ist der Lein halbwegs trocken, kommt er auf die Tenne, wo Männer und Frauen das „Riffeln“ besorgen. Dabei fallen die Samenkapseln ab, die später — meist von zwei Männern — mit Dreschflegeln oder auch mit dazu hergerichteten Haselnußstöcken gedroschen und abgewunden werden. Der mit der „Winde“ gereinigte Samen wird fürs nächste Jahr, wie eingangs geschildert, aufbewahrt. Manche Besitzer dreschen die Leinkapseln erst dann aus, wenn sie ihr Getreide bereits gedroschen haben, was bei den meisten Bauern kurz nach Lichtmeß der Fall ist. Der durch das „Riffeln“ von den Samenkapseln befreite Flachs wird sodann angelegt. Hierbei lassen sich die Bauern vielfach von der Ansicht leiten, daß man den Lein am besten auf einer alten „Brache“ oder einer „Ehgarten“ anlegen, d. h. ausbreiten soll; wieder andere glauben, daß das Anlegen des „Har“ auf einem Stoppelfeld besser sei, doch werden Haferfelder gemieden. Nach dem Dafürhalten einiger ist ein feuchter „Wasen“ (Rasen) der geeignetste Boden für das „Haranlegen“, das nach altem Brauch die Bäuerin selbst vornehmen soll und auch noch fast überall vornimmt. Gut ist's, wenn es bald nach dem Anlegen regnet. Über die Zeit des Anlegens gehen die Ansichten ebenfalls auseinander; allgemein aber ist der Brauch, den Lein in ganz bestimmten Figuren hinzubreiten, deren Deutung aber wieder ziemlich einheitlich, wenn auch etwas dürftig ist. Beim Erhardmar,

beim Leonhard in der Riesen und beim Glogger z. B. sollen die neun halbkreisförmigen Bogen drei Sonnen, drei Regen und drei Monde oder neun Sonnentage, neun Regentage und neun Mondnächte darstellen. Die Zahl Neun sagt uns also, daß der angelegte „Har“ neun Regen kriegen (viel naß werden) soll, um ordentlich gebleicht zu werden. Bei anderen Besitzern (Kropfmar und Hansmann, Engeleinshof) werden diese drei Bogen die „drei Windradln“ genannt, während die in den Bogen gelegten Harkreuze Sonne, Mond und Regen andeuten sollen. Beim Leonhard legt die Bäuerin die beim „Harriffeln“ auf den Boden gefallenen, mehr oder minder beschädigten Stengel als „Braut“ in den mittleren Halbkreisbogen. Beim Mautstätter werden sie an Stelle des mittleren Bogens, und beim Wunsum und Steiner ganz abseits gelegt. Die beiden äußeren Bogen heißen bei diesen Besitzern „Harmandl“. Da und dort (z. B. beim Erhardmar) bezeichnet man überhaupt den ganzen mittleren Halbkreis als „Braut“.

So zeigen uns auch diese Figuren, wie reich an tiefem Sinn so manche Bauernarbeit und wie schön diese ist, wenn man sie versteht! Drei bis zehn Wochen später, je nach dem Wetter (Schnee schadet dem „Har“ nicht, wohl aber der Reif) macht die Bäuerin ihre Proben. Sie reibt etliche Leinstengeln zwischen den Handflächen und wenn die äußeren Fasern leicht weggehen, so daß der reine „Har“ sichtbar wird, dann ist es Zeit zum „Aufheben“. Dies besorgen auch die weiblichen Arbeitskräfte des Bauernhauses mit Sicheln, „Hebrechen“ oder ohne jedes Hilfsmittel nur mit den Händen. Dabei werden „Bunsen“ (Büschel) gemacht, die in der Mitte mit einer „Weidwidn“ oder mit Schnüren zusammengebunden werden; Strohbinden werden dazu nur selten verwendet (Strohwidnan), denn sie können insofern gefährlich werden, als sich im „Brechlofen“ zurückbleibende Strohhalme später sehr leicht entzünden. Im Spätherbst wird dann der „Har“ gebrechelt. Vielfach wird dabei vor dem „Einsetzen“, das meist 24 Stunden nach dem Einheizen des Brechlofens erfolgt, eine „Bunse“, die wie alle übrigen von der „Widn“ befreit wurde, ganz besonders hergerichtet: Ein „Harband“ oder eine „Weidwidn“ wird auf den Boden gelegt und die in der Bunsen enthaltenen Leinstengel senkrecht daraufgebreitet; auf die Stengel legt man dann eine „Betn“ (Rosenkranz), ein Heiligenbild (meist das des hl. Florian) und etliche geweihte Palmzweige. Das Ganze wird dann mit Weihwasser besprengt, zusammengebunden und dann vom Hausvater als „Harmandl“ zuerst in eine Ecke des Brechlofens oder der Brechlstube gestellt. Dann erst werden auch alle übrigen aus ihren „Widnan“ genommenen „Bunsen“ im Ofen oder in der Stube so aufgestellt, daß die „Bulln“ (der Rest der Samenkapseln) oben sind, die Wurzeln unten. Bei einigen Bauern entfällt das Besprengen mit

Weihwasser, dafür kommt ein Fläschchen mit Weihwasser ins „Harmandl“ oder wird neben oder auf dasselbe gestellt. Zuweilen kommt auch ein Kreuz aus „Weichholz“ (Späne vom zu Ostern geweihten Holz) hinein. Köstlich ist die Tatsache, daß bei einigen Bauern der Brauch besteht, statt des Weihwasserfläschchens ein „Flascherl Schnaps“ dem „Harmandl“ einzuverleiben; eine zwar etwas merkwürdig scheinende Verquickung religiösen Brauchtums mit allzu Irdischem! Doch geschieht es in der guten Absicht, beim Herausnehmen des „Har“ dem glücklichen Finder des „Harmandls“ einen willkommenen Finderlohn zu spenden. Das in den Ofen oder in die Brechlstube gestellte „Harmandl“ soll verhüten, daß der Flachs im Ofen (Stube) zu brennen beginne. Nach dem „Einsetzen“ muß die Tür der Brechlstube halb geöffnet bleiben, damit der Rauch heraus kann, denn sonst schlägt er sich in den „Har“ hinein und dieser wird schwarz und ist dann schwer zu brecheln! Im Brechlofen, der ein- oder zweimal wieder angeheizt wird, bleibt der „Har“ so lange, bis er, in die Hand genommen, kracht. Das Herausholen aus dem Ofen oder der Stube besorgen die Männer; jeder von ihnen ist natürlich bestrebt, das „Harmandl“ zu finden, um es dann jauchzend — früher sogar unter den Klängen einer Ziehharmonika — ins Freie zu tragen. Gehört ja nicht nur der im „Harmandl“ versteckte Schnaps ihm, sondern er hat außerdem nach altem Glauben die glückliche Aussicht, als erster der hier beschäftigten Männer ins Ehejoch zu kommen! Der aus dem Brechlofen (oder der Brechlstube) geholte „Har“ wird zuerst von den Burschen auf der „Überschlagbrechl“ gebrechelt, wobei das Allergrößte („Ogn“) in Wegfall kommt. Die Dirndln brecheln dann auf der „Ausmachbrechl“ weiter, was man auch „Ausmachen“ nennt. Dabei müssen sie zuletzt den „Har“ mit dem „Harbeasl“ (einem sehr glatten, halbmeterlangen und vier bis sechs Zentimeter dicken Holzstab) „ausbeasln“, d. h. klopfend ausstreichen, wobei sie den mit der linken Hand gehaltenen „Har“ auf das etwas gehobene Knie legen und ihn mit dem „Harbeasl“ in der rechten Hand ausstreichen. Der so gereinigte „Har“ wird zu Strähnen („Nudl“ genannt) gewunden und auf zwei in einiger Entfernung eingeschlagene Holznägel so aufgelegt, daß die Mitte der Strähne etwas durchhängt. Nach dem Brecheln werden die Strähne, schön geordnet, in einen Korb oder in ein Tuch gelegt und im Hause, meist unter dem Dach, aufbewahrt. Ernst, ja fast feierlich wird die Arbeit in der Saatzeit verrichtet, fröhlich und mit viel Spaß wird die Ernte eingebracht und verarbeitet; ja, übermütig lustig sind Mädln und Burschen beim Brecheln! Kommt ein Unbeteiligter des Weges an der Brechlstätte (Brechlhütte) vorüber, dann ist er im Nu von einer Schar Brechlerinnen umringt, die ihm einen Harsträhn um den Hals legen, an sich ziehen und fest „halsen“. Dies nennt

man „Brechlwoazgebn“. Genießt aber der vorübergehende Mann besonderes Ansehen, dann wird er nicht gehalst, sondern es wird ihm der Harsträhn nur um die Hand gelegt; dies nennt man „binden“. Statt des Bindens wird oft der „Har“ vom Strähn herab nur vorgezupft, vorgestreut. Wie beim „Brechlwoazgebn“ ein Mann von den Mädeln behandelt wird, so treiben es dabei die Brechlburschen mit den vorübergehenden weiblichen Personen. Da dieser Brauch als Ehrung angesehen werden will, müssen sich die „Gehalsten“ oder „Gebundenen“ mit Schnaps, Wein, Bier oder Most loskaufen. Großen Spaß gibt es, wenn die Überfallenen ausreißen oder wenn ein des Brauches Unkundiger auf so eigene Art geehrt wird und nicht begreifen kann, was man mit ihm vor hat. Daß bei fleißigem „Brechlwoazgeben“ von den Brechlern und Brechlerinnen oft viel „Geistiges“ vertilgt wird, gehört ebenso zu dieser Arbeit wie das außergewöhnliche Aufkochen am Tages des Brechelns. Hier sei die Speisefolge angegeben, wie sie noch vor drei Jahrzehnten in und um Katsch herum üblich war:

Wenn mit dem Brecheln um Mitternacht begonnen worden war, dann gab es schon um zwei Uhr früh: Tee oder Kaffee mit Ofenkrapfen (für diese wurde Germteig sehr dünn ausgewalkt und eine Scheibe davon in eine ausgefettete Rein gelegt; darauf kam eine Schichte aus Schmalz, Mohn und Zucker, dann wieder eine Lage Teig u. s. f., bis die Rein voll war. Das ganze wurde sodann gebacken.) Der weitere Speisetzettel dieses Tages war: Zwischen sechs und sieben Uhr: Nudel (Schmarren), Kaffee und Krapfen. Neun Uhr: Gekochter Schnaps mit Ofen- oder gewöhnlichen Krapfen. Zwölf Uhr: Eingekochte Suppe (Lungenstrudl oder Knödl), Schweinsbraten, Krautsalat, mit roten Rüben garniert, und Krapfen. Zwischen drei und halb vier Uhr: Krautsalat und Krapfen und ein Trunk (gekochten Schnaps oder Most) mit „Woaza“ (Weizengebäck). Zwischen sieben und acht Uhr: Einmachsuppe und Kren (Semmelkren), Braten, Salat, Krapfen mit Zwetschkenpfeffer (Zwetschkenmus), Hasenöhrl, Schnapsnudeln (sie gleichen den Prangnudeln, waren nur etwas größer und wurden in Schnaps gebacken und noch mit gekochtem Schnaps übergossen), endlich gedörrte Kirschen oder Zwetschken als Magenschluß.

Da man außer den eigenen Hausleuten gerne saubere Dirndln und flotte Buam — „scheani Brechlerinnen und scheani Brechla brechln schea“ — zum Brecheln nimmt, ist es wohl selbstverständlich, daß ein Tanz den Brechtag beendet.

Daß solch ein Brechtag aber der Bäurin noch bis in die letzte Zeit viel Arbeit in der Küche verursacht hat, kann aus nachstehenden Speisefolgen ersehen werden, die auf den einzelnen Bauernhöfen üblich waren: Beim Rüapl in Göggeburg begann das Brecheln um vier Uhr früh.

Essenszeiten: Sechs Uhr: Kaffee und Krapfen. Neun Uhr: Kaffee und Krapfen, Ofenkrapfen und Almmilch (zu dieser nahm man zwei Liter Rahm und ein Viertelliter Schnaps, sprudelte in die Mischung drei Eier hinein, gab Gewürznelken und Zimtrinden dazu, ließ das ganze aufsieden und hernach auskühlen). Elf Uhr: Nudelsuppe, Schweinsbraten, Preiselbeeren, Krapfen und Stiermilch (in zwei Liter Vollmilch wurden drei Löffel Weizenmehl und drei Eier gequirlt; nach dem Aufkochen wurde die Stiermilch kalt gestellt und Zucker und Zimt hineingegeben). Vier Uhr: Ribiselwein, warmen Schnaps und Ofenkrapfen. Sieben Uhr: Kaffee, Krapfen, Schnapsnudeln, Woaza.

Der Kropfmar fing das Brecheln zwischen drei und vier Uhr an; um fünf Uhr: Kaffee und Woaza. Um halb neun Uhr: Brot mit Speck oder mit Butter, abgesottener Schnaps oder heißer Most mit Wein gemischt oder Tee. Zwölf Uhr: Knödel-, Nudel- oder Lungenstrudelsuppe, Schweinsbraten mit Preiselbeeren oder mit Endivien- oder Krautsalat, zwei weitere Zuspeisen, Reiskoch (Milchreis), gekochte Äpfel und Zwetschen. Drei Uhr: Kaffee mit Brot und Speck oder mit Butter. Zwischen sieben und acht Uhr: Kaffee mit Krapfen; Apfel- oder Weinbeerstrudel.

Beim Glogger wurde mit dem Brecheln um halb sechs Uhr begonnen. Vorher (fünf Uhr): Kaffee und Kaiserschmarren. Acht Uhr: Brot, Speck, Most. Elf Uhr: Lungenstrudel in guter Rindsuppe, Braten mit Bohnenschoten, Milchreis, gebackene Leber, neugesäuertes Kraut, Marmeladekuchen. Vier Uhr: Brot, Butter, Honig. Einhalb Sieben: Einmachsuppe, paniertes Schnitzel mit Gurkensalat, Braten mit eingekochten Preiselbeeren, Schnapsnudeln, Krapfen mit Zwetschkenpfeffer, Gugelhupf.

Beim Erhardmar: Beginn: zwischen drei und vier Uhr. Sechs Uhr: Milch und Woaza oder Nudeln. Neun Uhr: Tee mit Brot, dazu Speck oder Honig und Butter. Zwölf Uhr: Nudelsuppe, Fleisch und Krautsalat. Einhalb vier Uhr: Honig und Butterbrot, Hasenöhr, Zwetschkenpfeffer und Kaffee. Zwischen acht und neun Uhr: Reis- oder Selchfleisch, Braten, Krautsalat, Kompott, Stiermilch, Schnapsnudeln, Schnaps; Krapfen wurden den Brechlern mitgegeben.

Wunsum i. K.: Beginn vier Uhr früh; sechs Uhr: Milch und Woaza. Neun Uhr: Tee und Ofenkrapfen. Zwölf Uhr: Krenfleisch, Nudelsuppe, Stiermilch. Vier Uhr: Kaffee und Krapfen. Neun Uhr: Milchsuppe mit Woaza, Schweinsbraten und Krautsalat, Reiskoch mit Schmalz, Apfelkrapfen, Kaffee mit Ofenkrapfen, Schnapsnudeln.

Beim Mautstätter: Beginn fünf Uhr: Brot mit Milch. Acht Uhr: Tee und Woaza. Zwölf Uhr: Nudelsuppe, schweinerne Fleisch mit Krautsalat. Hier war das Brecheln um 12 Uhr beendet.

Haben nun alle Bauern der Gemeinde ihren „Har“ „unter Dach“, dann wird ab und zu bei einem Bauern ein lustiges, dem Volksleben entnommenes Spiel, das „Brechlschreckn“, aufgeführt, das einer sehr ulkigen Gerichtsverhandlung etwas ähnelt, in der alle besonderen Vorkommnisse — oft selbst die geheimsten Dinge — die sich im abgelaufenen Jahr in der Gemeinde zugetragen haben, kund und offenbar werden. In Katsch war ein solches Brechlschreckn beim insgemein Moser im Jahre 1919 und beim insgemein Kropfmar 1935 aufgeführt worden. In den letzten Kriegsjahren hat Radio Wien das Brechlschreckn beim Kropfmar aufgenommen.

Ende November oder anfangs Dezember wird der „Har“ von den Männern „gehacht“, wodurch drei, sich der Güte nach unterscheidende Produkte entstehen: Rupfen, Oborten (auch Oborschten) und Reisten. Das beim Hacheln abfallende Werch wird mit der Schüttspindel geschüttelt und dabei von den „Ogn“ gesäubert. Rupfen, Oborten und Reisten werden im Winter gesondert gesponnen; Oborten und Reisten sind einander ähnlich. Das Hacheln besorgten früher vielfach von Haus zu Haus ziehende Männer, meist ein auf „die Stör“ gehender Weber mit seinen Gehilfen; außer der Verköstigung gab man ihnen beim Abschluß der Arbeit gewöhnlich allerlei Lebensmittel, vor allem Brot, den „Stör-laib“. Auch die „Braut“ wird gehacht und gesondert gesponnen, um dann in die Rupfen eingetragen zu werden. Das Werch (Sammelname für Rupfen und Oborten) wird auf zweierlei Art für die Aufbewahrung hergerichtet: Entweder preßt man es in einen alten Häfen fest zusammen und stürzt es dann in eine Truhe („Werchschütten“) oder man legt es auf eine Bank oder auf einen Stuhl ordentlich auf und wickelt es, bevor es in die Truhe kommt, mit der Schüttspindel (Eindrehen). Das gewickelte Werch aus der Schüttspindel gezogen, nennt man „Wickale“, es kommt in eine Truhe. Die Reisten wird an einem an die Wand geschlagenen Holz- oder Eisennagel zu einem Zopf, dem „Harzopf“, gedreht und dann so in einen Korb, den Reiskorb (Wäschkorb) getan, daß die Mitte der Zöpfe an den Rand, die Enden in die Mitte des Korbes zu liegen kommen. Der Reiskorb wird mit einem steinbeladenen Deckel abgeschlossen, „niedag'schwart“. In die Reisten ließ man früher gern Baumwolle vom Weber beimischen (eintragen), wodurch sie weicher und weißer wurde; dieses Gespinst hieß dann Wollreisten.

Der Winter ist dann für die Frauen und Mädchen die Zeit des Spinnens, weil sich ja die langen Winterabende sehr gut hiefür eignen. Das Spinnen soll nach einer alten Regel am Gertraudtag (17. März) beendet sein, sonst „beißt die Maus den Faden ab“. Gesponnen wird entweder in der Stube oder in der Küche und dabei werden noch heute Geschichten,

am liebsten gruselige Geistergeschichten, erzählt. Eine tüchtige Magd soll außer ihrer Hausarbeit täglich einen Strähn spinnen (ein Strähn ist zwei große Spulen). Das auf eine Spule Abgesponnene wird mit einem eigenen Haspel zu Strähnen abgewickelt. Ist beiläufig die Hälfte der Spule heruntergehaspelt, so wird das Abgewickelte abgebunden und wenn die Spule gar ist, wieder. Das von der Spule Abgewickelte nennt man „Widl“; zwei solche geben einen Strähn. Die Strähne müssen gewaschen werden; zunächst werden sie in Aschenlauge eingeweicht, nach einem Tag herausgenommen, gekocht und dann einzeln auf einen Stuhl gelegt, wo man sie mit dem Waschschlegel („Waschbluia“) schlägt („bluit“) und dann in ein Schaff legt; zuoberst wird manchmal mit zwei Strähnen ein Kreuz gebildet. Durch wiederholtes Eintauchen in heißes Wasser werden die Strähne ausgewaschen und wie Wäschestücke ausgewunden („ausgebalgt“), in kaltem Wasser geschwemmt und hernach auf eine Stange aufgehängt, wobei die Bündel (abgebundenen Teile) in eine Reihe kommen müssen. Sind die Strähne trocken, müssen sie abgerieben werden, bei welcher Arbeit immer zwei und zwei Mägde zusammenhelfen. Jede faßt die beiden Enden ihres Strähnes mit je einer Hand, wobei sie vorher ihre Hände gekreuzt haben, und ziehen dann abwechselnd bald mit der einen, bald mit der anderen Hand, wodurch sich die Strähne abreiben. Nachher muß jeder Strähn ausgeschlagen werden, d. h. mit der linken Hand wird er an dem einen Ende gehalten, während die rechte Hand den Strähn streifend abschlägt. Sodann wird ein Strähn auf den Stuhl gelegt und auf diesen kommen senkrecht zehn bis fünfzehn — meist aber zwölf — Strähne, die mit dem querliegenden Strähn zu einem Bund zusammengeknüpft werden; dieser wird dann am Strähnband auf einem Nagel oder einer Stange aufgehängt. Alle Strähne werden gewogen und ihr Gesamtgewicht sodann aufgeschrieben, damit errechnet werden kann, wieviel der Weber „auflegen“ kann, bzw. wieviel Leinwand daraus werden muß. Die Strähne kommen auf einen besonderen Haspel und werden mittelst des sogenannten Spulrades auf größere Spulen, 20 bis 30 Zentimeter lang, abgehaspelt.

Jetzt erst ist alles so weit fertig, daß der Weber ins Haus — auf die „Stör“ — kommen kann. Wohl kaum eine andere Kulturpflanze unseres Landes erfordert so viel und so vielerlei Arbeit wie der Lein; vielleicht ist dies mit ein Grund dafür, daß seine ganze Bearbeitung — von der Saat bis zur Vollendung — von so vielen und schönen Bräuchen förmlich umwoben ist, Bräuche, die, Gott sei's gedankt, in unserer Gemeinde zum größten Teil noch erhalten sind! Uns aber soll diese Abhandlung unter anderem zeigen, daß Bauernarbeit wohl beschwerlich, aber sehr schön ist!