

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 9.

Fylke: Tirol.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne: Lauving.

Bygdelag:

Oppskr. av: Dr. Karl Ilg.

Gard:

(adresse): Innsbruck.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Was Ihre zweite Frage betrifft, möchte ich bemerken, dass die Laubfütterung heute in den Alpen mehr oder minder aufgelassen ist. Nur in Notfällen greift man zu dieser alten Futterbeschaffung zurück und benützt dazu weniger die Rinde als vielmehr das Laub. Bevorzugt wird Erlenlaub. Dieses wird durch ein Schneidmesser mit den Zweigen von den Bäumen geschlagen und auf der Wiese wie das Heu zur Trocknung ~~da~~ ausgelegt. Reime über den Unterschiedlichen Futterwert der Laubsorten sind mir unbekannt. Als Bezeichnung für derlei Futter ~~xxxxxx~~ begegnet vor allem der Name "Laub" in verschiedener mundartlicher Färbung. Mehrere Wissenschaftler leiten auch davon die Bezeichnung "Daube" für den Vorraum des Hauses ab, wobei sie vermuten, dass in diesem Raum eben diese Futterart untergebracht wurde. Weitere Namen für derlei Futter hielt ich in meinem "Walserbuch" fest:

"Wir werden bei dieser... Futterbeschaffung (in den Walsergebieten) nebst der Heuanbringung auch an andere Quellen und Mittel denken. Das Laub der Bäume wurde eingebracht. Eschen und Eichenlaub mag dabei besonders bevorzugt gewesen sein. Aus dem heutigen Wallis ist noch das "Glück", eine Mischung von Reckholdere, Alpenrosenschossen, Heublumen, Mehl und Salz bekannt, vielleicht aber waren sie es früher?" (Aus: Die Walser ~~xxxxxx~~ in ~~xxxxxx~~ Vorarlberg, 1. Teil; erschienen als 3. Band der "Schriften zur Vorarlberger Landeskunde". Dornbirn 1949, S.112.)

Univ. Prof. Dr. Ilg Kar'
 Institut für Volkskund
 INNSBRUCK,
 Universität

Innsbruck, am 16. Juli 1955

Frau
 Prof. Dr. Lily Weiser-Aall
 Norsk Etnologisk Gransking
 Norsk Folkemuseum
Bygdøy - Oslo

Sehr verehrte Frau Kollegin!

Herzlichen Dank für Ihr freundliches Schreiben. Ihre Anfrage kann ich vollends verstehen. Natürlich ist mir ein solcher Schlitten bekannt, und er wird häufig von unseren Bauern, insbesondere zum Holz- und Heuziehen benützt. Allerdings werden die Deichseln dieses Schlittens verwendet, um darin ein Pferd oder ein Zugtier einzuspannen. Sofern menschliche Kraft zur Weiterbeförderung dieses Gerätes benützt wird, werden an Stelle der Deichsel sichelförmig umgebogene Handhaben benützt, wie denn auch dann dieser Schlitten sinngemäß als "Horner" bezeichnet wird. Ich bin so frei und zeichne Ihnen diese Verwendungsart mit Rotstift ein. Sollte Ihnen diese Auskunft nicht genügen, bin ich gerne bereit, Ihnen diesbezüglich weiter zu Diensten zu stehen.

Was Ihre zweite Frage betrifft, möchte ich bemerken, daß die Laubfütterung heute in den Alpen mehr oder minder aufgelassen ist. Nur in Notfällen greift man zu dieser alten Futterbeschaffung zurück und benützt dazu weniger die Rinde als vielmehr das Laub. Bevorzugt wird Erlenlaub. Dieses wird durch ein Schneidmesser mit den Zweigen von den Bäumen geschlagen und auf der Wiese wie das Heu zur Trocknung ausgelegt. Reime über den unterschiedlichen Futterwert der Laubsorten sind mir unbekannt. Als Bezeichnung für derlei

G. Laurvig
 Turid

11115

Futter begegnet vor allem der Name "Laub" in verschiedener mundartlicher Färbung. Mehrere Wissenschaftler leiten auch davon die Bezeichnung "Laube" für den Vorraum des Hauses ab, wobei sie vermuten, daß in diesem Raum eben diese Futterart untergebracht wurde. Weitere Namen für derlei Futter hielt ich in meinem "Walserbuch" fest:

"Wir werden bei dieser...Futterbeschaffung (in den Walsergebieten) nebst der Heueinbringung auch an andere Quellen und Mittel denken. Das Laub der Bäume wurde eingebracht. Eschen und Eichenlaub mag dabei besonders bevorzugt gewesen sein. Aus dem heutigen Wallis ist noch das "Gläck", eine Mischung von Reckholdere, Alpenrosenschossen, Heublumen, Mehl und Salz bekannt. Weiters das "Gragg": Es sind Bartflechten an den Nadelbäumen. Das "Chries" wurde aus geschnittener Fichtenrinde und Stroh zubereitet. In den Vorarlberger Walsertälern sind zwar diese Rezepte heute nicht mehr bekannt, vielleicht aber waren sie es früher?" (Aus: Die Walser in Vorarlberg, 1. Teil; erschienen als 3. Band der "Schriften zur Vorarlberger Landeskunde" Dornbirn 1949, S. 112.)

Mit herzlichen Feriengrüßen verbleibe ich

Ihr sehr ergebener

R. Flg