

Führer durch Lotte Henschls

MUSEUM IM WOLFGANGHOF in Allentsteig

Das private Museum umfasst drei Sammlungen:

Die Heimatkundliche Sammlung

im Salettl mit zahlreichen Gegenständen aus dem bürgerlichen Leben, von der Schule, aus der Verwaltung und Religion.

Die Landwirtschaftliche Sammlung

im Heuboden der Scheune mit vielerlei Handwerksgeräten für den Ackerbau, zur Bearbeitung der Ernte, zur Vorratshaltung in vorindustrieller Zeit. Ein großer Leiterwagen, der Futtertrog für Pferde und die G'hack-Maschine stammen vom Wolfganghof.

Die Eulen-Sammlung

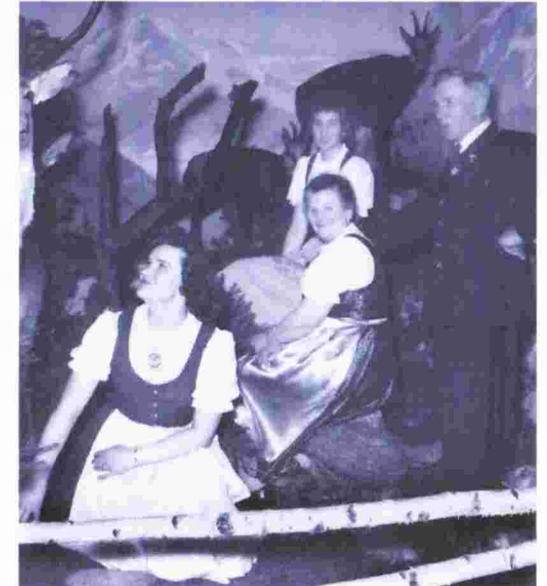
in der Scheune; ebenerdig sind über 4000 Exponate aus aller Welt zu sehen. Lotte sammelte schon in der Jugend Eulen. Diese Vorliebe war bald bei ihren Freunden bekannt. So wuchs die Sammlung stetig. 1990 waren es 1548 Eulen, die erstmals im Schüttkasten in Allentsteig ausgestellt wurden.

Die Eröffnung des Museums war im Jahr 2000. Es kamen viele Gäste aus Allentsteig und Umgebung. Etliche Leute übergaben für das Museum Erinnerungstücke aus früherer Zeit, damit sie im Wolfgangmuseum für die Nachwelt erhalten blieben. Die Sammlung gibt einen Einblick in die Alltagswelt der Waldviertler in der Zeit von 1910 bis heute.

Die Anfänge

Franz Wolfgang, der Vater von Lotte Henschl, ist in Allentsteig, Hauptstraße 40 zu Haus geboren. Er war Bauer, Forstmann, Jäger und Imker, Vermesser, Zureiter.

Als fleißiger und strebsamer Bauer erwarb er das Nachbarhaus dazu. Bevor er die Tochter des Einkehrghasthofs aus gutbürgerlicher Familie heiratete, vergrößerte er 1927 sein Elternhaus, so wie es heute zu sehen ist. 1929 konnte geheiratet werden. Im Jahr 1930 kam Thea und 1935 Lotte zur Welt, die hier eine glückliche Kindheit erlebten.



Zweite Heimat für die beiden Mädchen war das Elternhaus der Mutter. Mittelpunkt im Einkehrghasthof Leutmezer war Großmutter Leutmezer, die neun Geschwister hatte. Zwei Tanten waren verheiratet, hatten aber keine Kinder, zwei Tanten blieben ledig.

Nach ihrem Ableben blieben die alten Sachen im Leutmezerhaus in Schachteln am Dachboden gelagert. Um diese Schätze für die Nachwelt zu erhalten, gründete Lotte im Wolfganghof im Einverständnis mit ihrer Schwester das Museum

Die Heimatkundliche Sammlung

Früher wurde viel in Handarbeit gemacht: gehäkelt, gestrickt, gestickt, bemalt. Bunt bestickte Borten zierten die Regale der Küchenkredenz. Teller waren mit Blumen verziert, Häferl mit dem Vornamen oder einer Widmung dekoriert, auch Gläser waren bemalt. In den 20iger Jahren waren die Verzierungen zierlicher, in den 30iger Jahren größer.

Sauberkeit strahlte die ganze Küche aus: das Holzbrett, die Töpfe und Kessel, die täglich geputzt wurden. Der Messingkessel war die Zierde der Küche. Ge reinigt wurde mit Sand, Soda und Seife und einer Bürste aus Reisig. Wasser wurde mit einer emaillierten Wasserkanne vom Brunnen geholt. In der Milchkanne holte man die Milch vom Bauernhof. Brot ist in Brotdosen aus Porzellan oder Blech aufbewahrt worden.

Zur Erleichterung der Küchenarbeit gab es den Fleischwolf (für Faschiertes), die Bröselreibe und die Mohnreibe. Das waren die einzigen „Küchenmaschinen“. Kaffeebohnen sind mit der Kaffeemühle frisch gemahlen worden. Bei den alten Kaffeemühlen waren die Seitenteile an den Kanten verzinkt, die Lade hatte einen Porzellanknopf. Die Karlsbader Kaffeemaschine, eine Kaffeekanne aus Porzellan mit einem Aufsatz, Vorgängerin des Filterkaffees, bürgte für köstlichen Kaffee. Im Alltag wurde meist Ersatzkaffee, z.B. Feigen- oder Malzkaffee getrunken oder Getreidekaffee. Das Getreide wurde in einem Eisenofen geröstet.



Vorratsbehälter für Reis, Brösel, Zucker waren bunt bemalt; sie sind aus dem Jahr 1930. Der Mörser aus Porzellan stammt aus 1910. Porzellanteller wurden im bürgerlichen Haus verwendet, im Bauernhaus Teller aus Stein gut. Arbeiter aßen aus emailliertem, manchmal bemaltem Blechgeschirr.



Im Gastbetrieb trug die Köchin eine weiße Kochhaube und eine weiße Schürze. Sie war den Vormittag über in der Küche beschäftigt. Es gab keine Fertiggerichte. Alles wurde frisch zubereitet. Die Druckwaage hat Großmutter Leutmezer aus Poigen mitgenommen. Die Balkenwaage war stets geputzt. Die Kochbücher der Urgroßmutter und Großmutter sind noch in Kurrent geschrieben.

Die Leute waren fleißig und sparsam. Reste wurden verwendet. Es wurde fast nichts weg geworfen. Hausrat wurde aus Holz hergestellt, wie Kochlöffel, Sprudler aus der Spitze des Tannenbaums. Die Küchengeräte, Deckel etc. wurden an die Wand gehängt.

Unverwüstlich waren Ausstecher für Krapfen mit 1 cm breitem Blechband. Hatte eine irdene Schüssel einen Sprung ist die Schüssel vom Rastelbinder mit Draht wieder geflickt worden. Auch löchrige Korb- oder Ledertaschen wurden ausgebeSSERT. Vorratshaltung war in der Zeit ohne Kühlschrank wichtig. Eier wurden in Kalk eingelegt, Kraut in Fässern eingestampft.

Der Maronibratofen stammt aus dem 19. Jhd. und ist aus einer Greislerei (einem Geschäft, in dem man fast alles kaufen konnte), die ihren Kunden im Winter für ihre Einkäufe gebratene Maroni mitgab.

Früher wurde wenig geheizt. Holz war knapp und teuer. Der „Hausfreund“, ein nur 20 cm hohen Eisenofen, wurden mit Birln = Bündel aus Reisig beheizt. In der Stube wurde mit Sägescharten geheizt.

Bürgersleute waren feiner ausgestattet. Sie trugen Hüte, verzierte Stöcke und Schirme. Im Winter einen Muff. Handtaschen waren bestickt, die Kleider aus Taft oder Seide. Die Schuhe waren handgenäht. Am Sonntag ging man im Sonntagsgewand mit Hut und Handschuhen zur Kirche. Die Großmutter Leutmezer war meist in schwarz gekleidet, ein Zeichen der Trauer, die man ein ganzes Jahr über hielt. Wochentags trug sie ein blaues Kleid.

Den Wäschekasten zierten weiß bestickte Borten. Zur Aussteuer gehörten 24 Stück Bettwäsche, die bestickt wurde. Im Schlafzimmer gab es einen dreiteiligen Spiegel, die Psyche, einen Wäschekasten für Hosen und Hemden. Die Nachthemden waren im Sommer aus feinem Leinen, das ebenfalls bestickt war. Im Winter war die Nachtwäsche aus Barchent. Im Bett wurden Rosshaarmatratzen. Im Winter legte man einen Ziegelstein ins Backrohr um das Bett vorzuwärmen. Im Bett waren ein Federpolster und eine Stepp- oder Daunendecke.

Im Schlafzimmer hatte man entweder einen Leibstuhl oder unterm Bett einen Nachtopf, da das Klo draußen war. Im Nachtkastl war ein Spucknapf; auf dem Nachtkästchen das Gebetbuch und Wachskerzen. Am Waschtisch standen eine Waschschüssel aus Porzellan, ein Wasserkrug und eine Seifenschüssel. In der Ausstellung ist auch eine kleine Sammlung von Parfümfläschchen zu sehen, darunter ein Warzenglas mit gehäkeltm Ballon, das Ende des 18. Jahrhunderts verwendet wurde. In den 30er Jahren zierte man die Parfümfläschchen mit Quasten, sie hatten Gummizerstäuber.

Der Wohnzimmerkasten stammt aus Poigen und ist ein Hochzeitsgeschenk der Urgroßmutter. Die Borde sind mit Durchbruchstickerei, durch das ein goldgelbes Seidenband gezogen wurde, geziert. Das Kaffeeservice mit Goldeinlage und die schönen Gläser wurden nur selten, bei besonderen Gelegenheiten verwendet, wenn etwa der Bürgermeister oder der Pfarrer zu Besuch kam



Besondere Gläser bekamen auch die Stammgäste im Gasthaus. Kinder aus gut bürgerlichen Verhältnissen bekamen Stoffpuppen und Holzspielzeug. Lotte bekam eine liebevoll ausgestattete Puppenküche mit Porzellangeschirr geschenkt.

Am Feierabend zündeten sich die Herren eine Pfeife an. Die Pfeifenköpfe waren schön verziert. Tabaksbeutel waren aus Samt oder aus Seide und umhäkelt. Bauern bewahrten den Tabak in einer Schweinsblase auf.

Bürgerstöchter lernten auswärts sticken, nähen und kochen. Abends wurde gehandarbeitet und geplaudert. Borten, Wandbehänge und Polster bestickt,



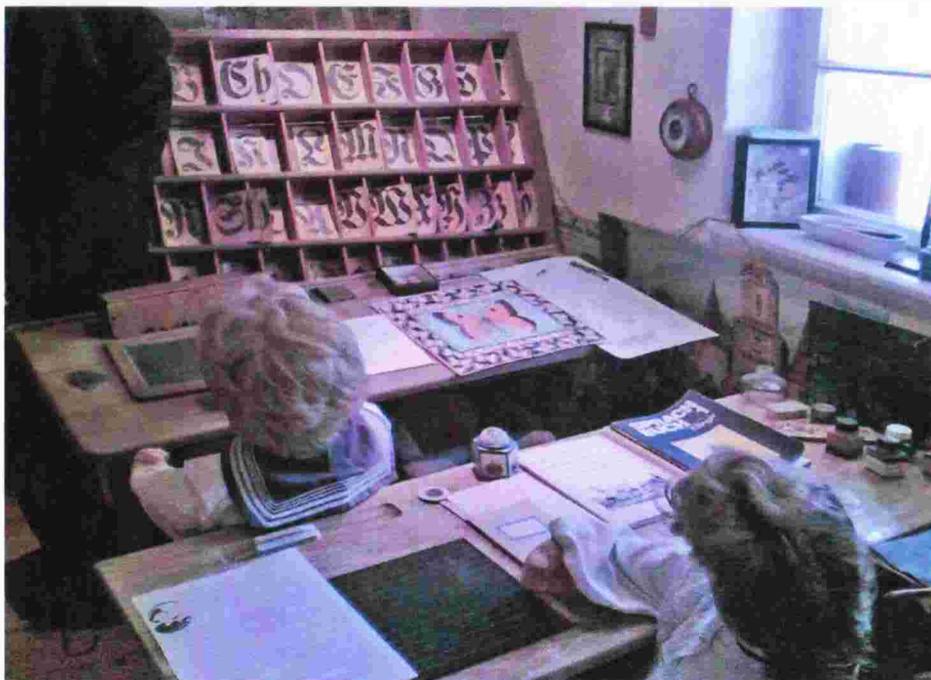
Spitzendeckerl gehäkelt. Stempel, die als Druckvorlage für Weißstickerei dienten, erleichterten eine gleichmäßige Weißstickerei. Für feine Stickereien wurde das Stück in einem Stickrahmen festgeklemmt. Zum Aufputz der Alltagskleidung sind Spitzenkragen gehäkelt worden. In der Ausstellung ist eine Nähmaschine zum Treten zu sehen und Zwirnspulen aus Holz, dann Gabeln zum Netzen, Strick- und Häkelnadeln.

In früherer Zeit hatten Kirche und Religion einen hohen Stellenwert. Der Herrgott stand in der Mitte des Lebens. Kreuze, Marien- und Heiligenbilder, ein Weihwasserkessel, Gebetbücher, Kerzen und der Rosenkranz, Andenken von Wallfahrten gehörten dazu. Zu sehen ist ein altes Kirchenfenster der Pfarrkirche in Allentsteig, davor das Prager Jesulein, eine Figur aus Holz. Altartücher und „Das Leben Jesu Buch“, ein bebildertes Buch aus der Zeit des Jugendstils. Man hielt gern am Brauchtum fest: Weihnachten, Fasten- und Osterzeit wurde gefeiert. Zu diesen Festen war es üblich an Freunde oder Familienangehörige Glückwunschkarten zu senden.

In der Kirche zahlte man für seinen fixen Sitzplatz. Das Pfarramt bestätigte das Tote Angehörige wurden im Haus aufgebahrt und für sie gebetet. Hinter dem Sarg stellt man ein Standkreuz auf, daneben entzündete man Kerzen.

In der Stadt Allentsteig waren vor Kriegsbeginn viele Geschäfte, Gast- und Kaffeehäuser, es gab zwei Hutgeschäfte. Sommerfrischler kamen zur Erholung. Sie wurden vom Bahnhof mit dem Pferdefuhrwerk abgeholt. Während des Krieges veränderte sich vieles. Im Jahr 1942 wurden die Ortschaften um Döllersheim ausgesiedelt. Die Gegend wurde zum Truppenübungsgelände und ist bis heute so geblieben.

Im ersten Schuljahr übten die Kinder erst auf Schiefertafeln. Danach lernten sie mit Feder und Tinte schreiben. In den Schulbänken waren Tintenfässer aus Glas eingelassen, die der Schulwart mit Tinte auffüllte. Schultaschen waren aus Pappe mit einem Lederdeckel und Lederriemen, die Federschachtel war aus Holz. Im „Klassenzimmer“ sieht man einen Lehrerwaschtisch (1880), eine kleine Bibliothek und eine Rechenmaschine mit großen Holzkugeln. Ein Setzkasten mit Schwabacher Schriftzeichen (eine Schrift, die sich aus der Gotik entwickelt hat).



Früher wurde viel musiziert und gesungen. Begleitinstrumente waren Zither, Geige, und Hackbrett. Bei Umzügen oder beim Tanz auch Blasinstrumente. Ein Onkel von Thea und Lotte gehörte den „Schrammeln aus Allentsteig“ an.

Nach der Aussiedlung verlor Allentsteig das Bezirksgericht an Zwettl. Ein Buch über: Die alte Heimat dokumentiert die Aussiedlung und die Umwälzungen in jener Zeit.

1912 gab es als Zahlungsmittel noch Kronen. 1920 bekam man Gutscheine statt Geld. Einen Heller für jede Stadt. Papiergeld aus der Zeit vor dem Krieg ist gesammelt zu sehen. Aus der städtischen Sparkasse stammen eine Rechen- und eine Schreibmaschine, sowie Sparbücher.

Es gibt einige Erinnerungstücke aus dem 1. Weltkrieg: eine wöchentliche Zeitschrift über die Entwicklung des Krieges. Aus der Kriegszeit 1939 – 1945 stammen ein Ariernachweis, ein Kanister, Feldpostbriefe, eine Patronentasche und eine Gasmasken.

Lebensmittelkarten wurden nach 1945 ausgegeben, als Milch und Brot rationiert waren. Allentsteig war 11 Jahre lang von Russen besetzt.

Die Landwirtschaftliche Sammlung

Wäschewaschen war früher eine aufwendige Tätigkeit. Man wechselte auch nicht täglich die Leibwäsche. Die Wäsche wurde vor dem Waschen eingeweicht, gestampft, im Waschkessel in der Lauge gekocht, auf der Rumpel oder mit der Wurzelbürste mit Kernseife gereinigt, danach im Trog oder am Bach einige Male geschwemmt. Die Sonne half die Wäsche zu bleichen. Sie wurde zum Trocknen aufgehängt. Kluppen wurden aus Holz selbst gefertigt. Zum Bügeln füllte man das Bügeleisen mit glühender Kohle oder mit dem Flachs-tagel, einem heißen Eisen, das in der Glut erhitzt wurde. Im Gasthof gab es zum Glätten eine Wäscherolle, die von zwei Personen betätigt werden musste.

Die ersten elektrischen Geräte brachten große Erleichterung bei der täglichen Arbeit. Ausgestellt sind der erste Staubsauger, verschiedene Bügeleisen und eine elektrische Bügelmaschine.

Im Haus wurde gekehrt und aufgewaschen. Bretterböden mit der Wurzelbürste gerieben. Man kniete auf dem Kniesimperl, einem Brett mit einer Holzkannte, damit die Knie dabei nicht nass wurden. Der Boden wurde dann mit Wachs eingelassen und gebürstet.

Zur Vorratshaltung gab es in der Speisekammer Töpfe für Schmalz und Eier.

Gesprungene Schüssel oder Töpfe wurden vom Rastelbinder mit Drahtgeflecht zusammengeflickt. Der Rastelbinder machte auch Trockengestänge für die Wurst, Siebe, Körbe und Christbaumschmuck.

Obst, Kraut, Rüben und Fleisch wurden haltbar gemacht. Äpfel und Birnen wurden zu Most gepresst, manchmal getrocknet oder zu Kompott verarbeitet. Beeren zu Marmelade eingekocht oder der Saft mit der Fruchtpresse gepresst und konserviert. Gepresste Äpfel kamen ins Essigfass. Eine Heidelbeerriffel ist ausgestellt. Kraut wurde gehobelt, eingesalzen und gestampft. Wurzelweg für den Winter eingesalzen.



Bei der Schlachtung wurde alles verwertet, nichts weggeworfen: es wurden Blut- und Leberwürste gemacht, Fleisch und Würste geselcht, Schweinefleisch in die Sur gegeben. Das Schweinefett wurde ausgelassen, die Grammeln gegessen oder in Knödel gegeben, das Schmalz aufbewahrt. Die Schweinhaut wurde gesäubert und nach dem Trocknen weiter verarbeitet. Der Darm wurde zur Wurstherstellung verwendet. Die Schweinsblase war als Tabaksbeutel nützlich.



Die Feldarbeit war sehr beschwerlich. Das Pferd wurde eingespannt und zog die Egge oder den Pflug, dahinter ging der Bauer. Es wurde Getreide, Hanf und Flachs gesät, Erdäpfel, Kraut und Rüben angepflanzt. War das Getreide reif wurde es mit der Sense („Fledern“) gemäht, zu Garben gebunden und dann Kornmandeln gemacht, um das Korn trocknen zu lassen. Sobald es eingebracht war wurde das Korn auf der Tenne mit dem Dreschflegel gedroschen, zuerst mit einem groben Sieb von der Streu gesäubert und kam dann in die Windmühle. Mit einem Häcksler, G'hack, wurden die Strohhalme zerkleinert. Hanf und Flachs wurden nach der Ernte in Sonne und Regen geweicht, nach dem Trocknen gebrechelt und dann mit grobem und feinem Hechler durchgehechelt.

Das Erdäpfelklauben war mühsam. Die Erdäpfel kamen in Säcke und wurden auf einer großen Waage gewogen.

Das Gras wurde mit der Sense gemäht. Dabei wurde die Sense in regelmäßigen Abständen mit dem Wetzstein frisch gedengelt. Mit einem großen Leiterwagen wurden die Ernte und das Heu eingebracht, der Stallmist zur Düngung aufs Feld geführt. Für den Mist brauchte man eine Mistkralle / Mistgabel..



Im Stall war wenig Licht, er wurde nur mit einer Laterne beleuchtet.

Werkzeug und Feldgerät wurden häufig selbst hergestellt. Vater Wolfgang war dabei sehr kreativ und geschickt. Er stellte nicht nur Werkzeug selbst her, sondern auch Skier aus Eschenholz, Schlitten für den Holztransport und einen für die Kinder. Er machte einen Erdstampfer und einen Stampfer für das Saufutter, das aus gekochten

Erdäpfeln, Magermilch und Häcksel bestand. Er bastelte Fallen für Marder, Iltis und Krähen.

Auf dem Hoazl, der Werkzeugbank, machte man Werkzeugstiele, Holzschuhe, Heurechen und Heugabeln. Man brauchte einen Mistheber, eine Mistpumpe und eine Scheibtruhe.

Aus Stroh wurden Strohschuhe als Wärmeschutz für den Winter gemacht. Bei Regenwetter hielten Stiefel aus Ballonstoff die Füße trocken.

Im Milchgeschäft waren verschieden große Milchmaße in Verwendung, um die gewünschte Milchmenge aus der großen Kanne abzumessen. Butter wurde im Butterfassl gemacht, bevor man eine Milchzentrifuge hatte. Mit der Milchzentrifuge wurde fette und Magermilch voneinander getrennt. Zur Zubereitung von Schlagobers sind Rührgeräte aller Generationen ausgestellt.





Manche Leute konnten sich für Regenwetter einen so genannten Kleppermantel und Galoschen leisten.

Vater Wolfgang hat gerne und oft Ausstellungen und Feste organisiert, so auch die Faschingsfeste, den Jägerball oder Stadtfeste.

Die Großeltern Leutmezer besaßen einen Fotoapparat. Die Fotos wurden in Alben geordnet. Eine Fotopresse ist ausgestellt.

Eine Lampe, ein Radiogerät und Schnapsgläser aus den 50iger Jahren.

Die Eulensammlung

Etwa 4000 Eulen aus aller Welt und aus unterschiedlichsten Materialien sind in der Sammlung zu sehen.

