

MUSEUM Elsbethen

Sonderausstellung

Not macht



erfinderisch

24.4. bis 22.10.2016



salzburg
2016



LAND
SALZBURG

Not macht erfinderisch

Das Museum zum Pulvermacher nimmt das Jubiläum
„200 Jahre Salzburg bei Österreich“

zum Anlass, das Leben um 1816 in unserer Region darzustellen - ein Leben voller Entbehrungen und der Suche nach neuen Wegen aus größter Not.

Das Jahr 1816



Kaiser Franz I.
KK Österreich-Ungarn

Vereinbarungen zwischen dem österreichischen Kaiser Franz und dem bayerischen König Maximilian im Jahre 1816 brachten dem ehemals selbständigen Fürsterzbistum Salzburg grundlegende politische Veränderungen. Das Herzogtum Salzburg gehörte nun, nach mehrmaligem Herrscherwechsel, endgültig zum Kaiserreich Österreich und wurde verwaltungstechnisch an das „Erzherzogtum Österreich ob der Enns“ (Oberösterreich) angegliedert. Bei der neuen Gebietsaufteilung

traf Salzburg vor allem der Verlust des kornreichen Rupertiwinkels.

Der berühmte Salzburger Arzt, Historiker und Ethnograph Franz Valentin Zillner bemerkte über diese Zeit:

„So kam mit hergestelltem Frieden über das zerstampfte und ausgesogene Land, dem es nicht mehr gegönnt war, eine eigene Vertretung zu besitzen, ein Zeitraum der Entsagung, kümmerlichen Stilllebens und drückender Geistesenge.“

Erst 1849 erhielt Salzburg den Status eines Kronlandes zurück und mit Jahresbeginn 1850 nahmen die neuen Landesbehörden nominell ihre Tätigkeit auf.

Das Jahr ohne Sommer

Das Unheil begann 1815 mit einem gewaltigen Vulkanausbruch in Indonesien. Der Vulkan Tambora schleuderte riesige Mengen an Asche in die Atmosphäre. Tonnen an Staub bewegten sich vor allem auf der Nordhalbkugel der Erde durch die Atmosphäre und verdunkelten das Sonnenlicht. Die klimatischen Nachwirkungen, wie Kälte und Dauerregen sorgten auch bei uns für Missernten und Hungersnöte.



verschimmelte Getreideähre

Auch in Salzburg, das bereits heftig unter den Folgen der Napoleonischen Kriege zu leiden hatte, sorgten die Nachwirkungen des Vulkanausbruchs für Dauerregen, Überschwemmungen und Schnee im Sommer. Dadurch blieben die Ernten aus und es folgten ungeheure Hungersnöte für die damals noch stark von der Landwirtschaft abhängigen Menschen. Eine enorme Teuerungsrate für Getreide bedingte eine starke Zunahme an Bettlern:

„...Schwärme von Bettlern männlichen und weiblichen Geschlechts mit Kindern ziehen aus allen Thören von der Stadt in den Landgerichtsbezirk hinaus um zu betteln...“
(Auszug aus einem Schreiben des Landgerichts 1817).



Hungerjetton

Die Folgen des schlechten Wetters: Teuerung

Auf die schlechte Ernte 1816 folgte ein enormer Preisanstieg für Getreide und somit für das Grundnahrungsmittel schlechthin, das Brot. Über das Fünffache kostete ein „4-Pfünder“ im Vergleich von 1810 zum Höchststand der Teuerungskrise im Juni 1817. Mit guten Ernten fiel der Preis ein Jahr später 1818 wieder auf das Niveau von 1810.

Wirtschaft

Die klimatischen Bedingungen führten in weiten Teilen Europas auch zu einem Zusammenbruch der Infrastruktur.

Mobilität

- Dauerregen machte die Wege und Straßen unbrauchbar.
- Überschwemmungen zerstörten Brücken.
- Schnee und Eis machte die Pässe auch im Sommer unpassierbar.

Energie

Mit der andauernden Kälte nahe der Frostgrenze versiegte die wichtigste „vormoderne“ Energiequelle, die Wasserkraft.

Handel

- Der zwischenstaatliche Handel kam fast gänzlich zum Erliegen.
- Getreidelieferungen wurden oft von Hungernden überfallen oder von anderen Städten bei der Durchfahrt konfisziert.
- Staatliche Maßnahmen, wie hohe Zölle und Transitbeschränkungen führten in Europa zum Ende des „Freien Marktes“.

Arbeitslosigkeit

Auch der Mittelstand und die Wohlhabenden brauchten ihr Geld nun für Nahrung und damit ging die Nachfrage nach Industrieware und Luxusgütern zurück. Dem Einbruch der Märkte folgten Entlassungen und damit ein zusätzliches Heer von Arbeitslosen.

Der Wucherer

Als Ursachen für die Getreideknappheit und enorme Teuerung sah die Bevölkerung nicht nur das schlechte Wetter, sondern auch die Schuld bei den Getreidespekulanten. Die „Kornwucherer“ erkannten bald die „günstige Profitgelegenheit“ durch die sich anbahnende Versorgungskrise.

Ein zeitgenössischer Artikel von einem unbekanntem Autor berichtet „...durch nicht ganz wohlgeratene Aernten ... sind die Fruchtvorräte bedeutend vermindert...“ und sieht die Schuld bei den Getreidespekulanten:

„Das Geld, als einziges Mittel sich Getreid im Überfluß zu verschaffen, befand sich in den Händen einzelner Individuen. Diese benützten ihre Überlegenheit, zogen alle Getreid-Vorräthe an sich, und bemächtigten sich des Alleinhandels. Die natürliche Folge war Wucher. Nicht zufrieden mit großem Gewinne mußte der höchste erzielt werden. Kein Mittel zu schlecht wurden alle ergriffen; die zum Zwecke führten. Ob der Nachbar sich vor Hunger am Boden krümmt, oder samt Weib und Kinder sich von Wurzeln und Kleien sättigt, dieß ist dem stolzen Wucherer gleichviel, wenn nur das Getreid am nächsten Markttage mehr gilt, ob Blut oder Schweiß an dem Getreide klebt, es ekelst ihn nicht.“



Armenhilfe in Salzburg und Umgebung



„Bettelnde Mutter“,
Joseph Bergler,
Oberhaus Museum Passau

1816 bis 1818 bildeten der Bürgermeister, die Stadtpfarrer, Stadtärzte, Viertelmeister und ein Armenkassier die Armenkommission von Salzburg. Diese wurde im Dezember noch ergänzt mit der „Kommission zur Anschaffung von billigem, minder edlem, aber doch gesundem Brot“.

Neben der öffentlichen Hand gab es auch von kirchlicher und privater Seite Initiativen zur Linderung der Not.

Bekanntmachung.

Aus eigenem Antriebe und einem regen Gefühle für die unter dem Drucke der gegenwärtigen Theuerung schmachtende ärmere Volksklasse hat sich der verdiente Dechant Joseph Harl zu Hallein bewogen gefunden, all dort eine Rumford'sche Suppen-Anstalt zu begründen.

Dieses edle, menschenfreundliche Benehmen wird hiermit zur allgemeinen Wissenschaft bekannt gemacht.

Kaiserlich Königliches Kreisamt

Salzburg, den 3. Februar 1817.

Sr.k.k. apost. Majestät wirkl. Kämmerer,

Regierungsrath und Kreishauptmann

Graf zu Welsperg-Kaitenau.

Libisch, Kreissekretär.

Indirekte Folgen

Neben der Not brachte dieses Elend Neuerungen und Veränderungen. So förderte die Futtermittelknappheit die Entwicklung des Fahrrades.



Erstes einspuriges Zweirad von
Carl Friedrich Christian Ludwig Baron Drais von Sauerbronn (1785-1851)

Nahrungsmangel führte zu Gründungen vieler Wohltätigkeitsvereine und brachte Innovationen in der Landwirtschaft, wie den „Aufstieg“ der Kartoffel als Grundnahrungsmittel.

Eine weitere Folge war neben der Entvölkerung durch Hunger und Krankheit auch eine massive Auswanderungswelle Richtung Amerika und Russland, die ganz Europa erfasste.

Kaiserlich Deutsche Post.
Hamburg-Amerikanische
Packetfahrt-Actien-Gesellschaft.

(224) **Directe Deutsche Post-Dampfschiffahrt**

Hamburg-Newyork

regelmäßig zwei Mal wöchentlich
jeden Mittwoch und jeden Sonntag, Morgens.
Durch-Passagen nach allen Plätzen der Vereinigten Staaten.
Nähere Auskunft wegen Fracht und Passage erteilt der General-
Bevollmächtigte

August Bolten, w. Miller's Nachfolger,
Hamburg, Admiralitätsstraße Nr. 33/34
sowie der General-Agent Wilhelm Maassen in Köln, Dusseldorfer 20
und der Haupt-Agent Herm. Lindemann aufelbst, Thurnmarkt 44.
„Die Direction.“

Diese schreckliche Zeit war aber auch die Geburtsstunde für düstere Romane, Gedichte, Gemälde und besinnliche Liedtexte (Stille Nacht).

Dr. Wolfgang Oberlechner

Nach mehreren Stationen als Landphysikus in Zell am See, Neumarkt und Radstadt übernahm Dr. Oberlechner 1814 das Amt als Stadtphysikus in Salzburg. Als ein von Amts wegen bestellter Arzt nahm er neben seiner privaten Praxis in etwa die Aufgaben eines heutigen Gesundheitsamtes wahr.

In Seuchenzeiten und Zeiten besonderer Not veröffentlichten viele Physici kleine, gedruckte Ratgeber. So versuchte Dr. Oberlechner das Elend der Bevölkerung in Stadt und Land von Salzburg 1816 in Form von „belehrenden Gesprächen“, statt wissenschaftlicher Abhandlungen, zur Herstellung von „gesundem“ Brot zu lindern. Dabei ging es ihm nicht nur um die Herstellung von „*gutem Brod ohne Getreid*“, sondern auch um die Abwehr von Gesundheitsschäden und die Empfehlung von Anleitungen zur gesunden Mehlgewinnung.

„Wie kann man sich bey großer Theuerung und Hungersnoth ohne Getreid gesundes Brod verschaffen?“

„Um künstliches Getreide, Mehl und nährendes Brod zu bereiten, sind hauptsächlich zwei Körper nötig: ein aufnehmender, feiner, weißer, unschmackhafter, unschädlicher Staub aus dem Pflanzenreich, ein Leim-, Schleim- und Zuckerstoff enthaltender Absud; diese zwei Stücke innigst vereinigt, geben wahrhaftig einen Getreidekörper.

Dazu nehme man Staub aus Wurzeln, aus getrockneten Graswurzeln, aus Stroh oder aus flockigen Holzspänen und vermische diese mit einem Absud aus Milch und Leinsamen zu einer teigigen Masse. Diese streicht man flach auf ein Brett und lässt das Ganze trocknen. Danach wird der getrocknete Teig vermahlen und in weiterer Folge wie Getreidemehl zu Brod verbacken.

Zur Herstellung des Absudes bieten sich auch eine Mischung aus Knabenwurzel und Molke oder der Saft aus Pappel gemischt mit den süßen Säften aus Ahorn, Birke, Rüben und Birne an.“

Zitat und Rezept stammen aus dem Buch „Wie kann man sich bey großer Theuerung und Hungersnoth ohne Getreid gesundes Brod verschaffen?“

Dr. Oberlechner, Stadtphysikus von Salzburg, 1816.

Ein Gespräch im Jahre 1816

Grüß Gott, werter Herr Pfarrer!

Gott grüße dich, werter Sorgfalt! Wo warst du so lange? Mehrere Sonntage habe ich dich nicht gesehen.

Ich war in Salzburg bei meinem Freund Pongratz, einem Bäckermeister.

Setze dich zu mir nieder, mein Sorgfalt und erzähle den ganzen Verlauf der Sache.

Also mit Verlaub: Ich und mein Freund, der Bäckermeister klagen zuerst über den schlechten Sommer, über nasse Witterung und lehrte mich derselbe, wie aus schlechtem Mehle ein gutes, schmackhaftes Brot zu backen sei.

Hast du nie davon gehört, dass ein Doktor im Gebirge Brot aus Graswurzeln, Stroh und Holzstaub gebacken hat?

Das habe ich wohl gehört, aber die Leute lachten über den Einfall, denn die Zeiten waren gesegnet und Lebensmittel im Überfluß vorhanden.

Die Stufen des Staubes wären beiläufig diese: Staub aus schleimichten Wurzeln, Graswurzeln, Stroh, Holzspänen. Die Stufen des Absudes wären: Milch und Leinsamen; Knabenwurzel und Molke; Pappel, Himmelbrandwurz mit süßen Säften aus Ahorn, Birke, Birnen oder Rüben. Man sammelt, was am häufigsten zu finden ist.

In größeren Mengen wächst bei uns wohl die Hundsgewurz. Es wächst überall als Unkraut hervor, man nennt sie auch Reiberwurzel.

Oh, diese Wurzel schätzt hoch, sammelt sie alle! Sie muß gut vom Sand reingewaschen werden, geschnitten, stark gedörrt und dann zum feinsten Staub vermahlen werden.

Ich habe mir das Ganze so gemerkt, dass ich sogleich einen künstlichen Getreidekörper bereiten und daraus Mehl machen werde. Aber, Herr Pfarrer, meinen Sie wohl im Ernst, dass ein solches Brot ebenso nährend und gesund sein würde, wie das aus natürlichem Getreide?

Ebenso nährend und gesund, denn es enthält die nämlichen Stoffe, als das natürliche Getreide. Wenn die Körper ganz fein vermahlen werden, so gehen sie in ein anderes Wesen über. Die Gärung ist eine Veränderung und Zerlegung organischer Stoffe, sagen die Gelehrten.

Ich habe den Priesterstand immer hoch geschätzt, aber so ehrwürdig ist er mir noch nie vorgekommen, als heute, da ich merke, dass er auch körperliches Leiden zu mindern und Not hintan zu halten strebt.

Lebe wohl, werter Sorgfalt! Möge dir ein gutes Brot gelingen.



Hunger ist der beste Koch

In Zeiten der Not stand allem voran stets die Frage nach einer ausreichenden Ernährung. Man nutzte alles vor Ort verfügbare, weil Produkte aus anderen Regionen oder gar aus Übersee unvorstellbar teuer oder einfach nicht zu bekommen waren. Also griff man zu jenen Zutaten, die man vor der eigenen Haustüre finden konnte und die in ausreichendem Maße vorhanden waren.

Die folgende Sammlung an Rezepten zeigt, mit welchen Mitteln die Menschen nach 1816 versuchten, sich über die ärgste Hungersnot hinwegzuretten. Nachdem vor allem Getreide fehlte, wurde es beispielsweise durch Graswurzeln, Rüben, Leinsamen, Malz, Erdäpfel und zu guter Letzt sogar durch Holzspäne ersetzt.



Stroh



Rübe

Leinsamen

Holzspäne



Brot aus Malz – Gott erhalt's!

Der Braumeister Birkenmayer aus Konstanz kam auf die wunderbare Idee, den Bodensatz aus Malz, der bei der Bierherstellung anfällt, als Brotzutat zu verwerten und damit Getreide zu sparen.

„Nämlich 10 Pfund von jenem Taige [das Malz], ein Pfund Hefe (Sauertaig), 5 Pfund einzügiges Backmehl und eine Handvoll Salz lieferten 11 Pfund, 36 Loth schwarzen, aber schmackhaften und nährenden Brotes.“

Diese Anleitung stammt aus dem Intelligenzblatt von 1816.

Früher wie heute wurde der so genannte Trebern hauptsächlich als Viehfutter oder zum Schnapsbrennen verwendet. Ein Rezept aus der heutigen Zeit nimmt diese Zutat wieder auf und verwendet sie ebenfalls zur Herstellung von Brot – damals eine Zutat aus der Not heraus, heute eine Besonderheit. Probieren Sie es aus!

Zutaten für 1 Kastenform:

500 g Mehl Type 550

21 g frische Hefe

250 g Biertreber

250 ml Bier

3 TL Salz

Butter

Mehl, Biertreber und Salz in eine Schüssel geben. Die frische Hefe hineinbröseln und das Bier hinzugeben. Den Teig gut durchkneten und danach eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 220° Umluft vorheizen. Den Teig in eine mit Butter gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 45 Minuten backen bis die Kruste herrlich goldbraun ist.



Biertreber

Rezept:

www.leckermussessein.de

Von den Erdäpfeln

„Die Erdäpfeln sind daher, vorzüglich bei so vielen Mißjahren, die wir erleben müssen, für uns die größte Wohltat, und geben uns die Mittel an die Hand, uns selbst vor Hunger zu schützen, unser Vieh vorteilhaft zu benützen und abzusetzen, und noch überdieß mit einem fetten und wirksamen Dünger unsere Felder zu versehen.“

Intelligenzblatt von 1816.

Die Erdäpfel, auch Kartoffel genannt, waren in den Jahren vor der Hungersnot in der Bevölkerung gar nicht beliebt. Man verschmähte die Knolle als Frucht des Teufels, weil sie unter der Erde wuchs. In Zeiten des Getreidemangels wurden sie aber zu einer wichtigen Nahrungsgrundlage: gekocht und beispielsweise mit Butter gegessen oder als Teig verarbeitet.

Zubereitung eines Kartoffelteiges:

300 g mehliges Erdäpfel

100 g griffiges Mehl

2 Eidotter

Eine Prise Salz

Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack

Die geschälten Kartoffeln kochen und noch heiß passieren. Mit allen anderen Zutaten zu einem Teig vermengen und beispielsweise zu Knödeln formen und in Salzwasser kochen.



Aspik der Armen

Aspik, eigentlich ein Leckerbissen der Reichen, wurde nun - hergestellt aus Knochen statt aus Fleisch - als Grundlage für die einfache Suppenküche angepriesen:

„Keine Stadt ist arm, in der die
frischen Knochen gesunder Thiere
weggeworfen werden.“

„Nachdem die Knochen von allem Fleische gereinigt wurden, sammelt man sie in ein sauberes Gefäß, wäscht sie mit frischem Wasser [...] und stoßt sie in einem Mörser oder unter einer Knochenstampe zum Teige. Ein Pfund von solchem Teige wird in einem Hafen mit zwei Maaß Wasser drei Stunden durch fleissig gesotten[...]. Wenn nun ein Tropfen von der gekochten Brühe auf dem Nagel des Daumens sich geschwind verdichtet stockt; so ist es wirklich Zeit die Brühe in eine flache Schüssel oder ein anderes, nicht zu tiefes Gefäß auszugießen.“

Intelligenzblatt von 1816.



Um daraus nun eine schmackhafte Suppe zu machen, nimmt man einen Teil des Gelees, kocht es mit zwei Teilen Wasser auf und gibt noch Salz und Kräuter dazu. Die Suppe kann man, je nach Vorhandensein, auch mit der Zugabe von Rüben, Erdäpfelstücken oder Brot aufwerten.

Die Rumfordsche Suppe

Ein weiteres einfaches Suppenrezept nahm in Zeiten der Not seinen Aufschwung, nämlich die Rumfordsche Suppe. Nach ihr wurden ganze Suppenküchen benannt, die Essen an Bedürftige verteilten.

Man nehme dazu

- Graupen und Erbsen zu gleichen Teilen
- Wasser
- Salz und Essig zum Würzen

Die Graupen und die Erbsen werden in Wasser so lange gekocht, bis eine sämige Suppe entsteht. Diese wird mit Salz und Essig gewürzt. Wenn vorhanden, kann sie mit Brotresten oder Erdäpfeln aufgewertet werden.

Heute ist die Graupensuppe, auch Gerstlsuppe genannt, als kräftigende Speise in der Gesunden Küche wieder sehr beliebt.

In der Zeit der Not erlebte auch die Erfindung des Franzosen Denis Papin in den Jahren 1816/17 einen großen Durchbruch, nämlich der Dampfkochtopf. Damit konnte schnell und mit wenig Energieaufwand die Knochensuppe gekocht werden.

Rumfordsche Suppe



Papinscher Topf
Museum der Sternwarte Kremsmünster;
Gusseisen, Dm 19,5 cm, H 31 cm, B
Inv.Nr. Fell. WL 17, 11102421 35 cm

... und heute?

Unser heutiges Leben ist vom Überfluss geprägt, unsere Zutaten kommen aus der ganzen Welt und vieles davon landet sogar ungenutzt im Müll. Mittlerweile wird 2/3 unseres Essens industriell gefertigt und allein der Begriff der Nahrungsmittelindustrie lässt wenig Romantik am Teller aufkommen. Ob das nun ein Fortschritt gegenüber der einfachen Küche früherer Jahre ist?

Um rundum gesund zu leben, können wir uns die folgenden Punkte wieder mehr zu Herzen nehmen:

1. Am allerwichtigsten: Wieder selbst mit frischen Zutaten kochen! Es gibt ganz einfache Rezepte, die sich schnell auch nach der Arbeit umsetzen lassen – das tut dem Körper und der Seele gut!
2. Zutaten nach folgenden Kriterien verwenden:
 - regional
 - saisonal
 - frisch
 - biologisch

Wenn man diese Kriterien beim Einkaufen beherzigt, tut das unserer Natur und den Menschen gut, die für uns diese Nahrungsmittel produzieren. Es regt unsere Kreativität an und bindet uns wieder mehr in die Jahreszeiten ein.

3. Kreativität beim Restkochen entwickeln

Nicht streng nach Rezeptbüchern, sondern nach dem Bauch kochen. Mit dem, was über die Woche liegen geblieben ist, entstehen wunderbare Gerichte nach Gefühl! Und sie werden jedes Mal noch ein bisschen besser.

Daten - Themen - Infos

Adresse: Museumsverein Elsbethen
Joh.-Herbst-Straße 35, 5061 Elsbethen
www.museum-elsbethen.at
Telefon: 0676 3158590 oder 0680 1326593

Öffnungszeiten: April - Oktober, jeweils Mi. und So.
10 - 12 und 14 - 17 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Eintrittspreise: Erwachsene: 3 €.
Gruppen: ermäßigte Eintritte, individuelle Führungen für Jugend- und Schulgruppen mit Museumsquiz für verschiedene Altersstufen.

Anreise: Bahn/S-Bahn und O-Bus-Linie 3,8: Salzburg Süd oder O-Bus-Linie 7: Kreisverkehr Glasenbach.
Autobahnabfahrten:
Salzburg-Süd oder Puch-Urstein

Veranstaltungen im Rahmen der Sonderausstellung:

22. Mai (Sonntag)

Internationaler Tag der Museen von 10-17 Uhr mit Rahmenprogramm.

22. Mai (Sonntag), 14:00 - 16:00 Uhr

Kräuterwanderung mit Andreas Thomasser und Sabine Pinterits, Treffpunkt Museum zum Pulvermacher.

18. September (Sonntag), 14:00 - 18:00 Uhr

Gerichte aus der einfachen Küche, gemeinsames Kochen und Essen mit Andreas Thomasser und Sabine Pinterits, Volksschule Vorderfager.

April und Juli

Errichtung einer Erdäpfel-Pyramide mit einer Schulklasse aus Elsbethen, der genaue Termin findet je nach Witterung statt.

Vortrag von Pfarrer MMMag. Roland Kerschbaum über das Jahr 2016, Termin wird noch bekanntgegeben.

Angebote im Rahmen des Elsbethner Ferienprogramms.
Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Homepage:
www.museum-elsbethen.at

Impressum: Museumsverein Elsbethen-Glasenbach
ZVR-Zahl 448613683
Johann-Herbst-Str. 35, 5061 Elsbethen
Obmann: Richard Breschar
Telefon: Franziska Scheibl 0676 3158590
Text: Bernhard Schlag, Sabine Pinterits
Gestaltung: Horst Jungwirth
Herstellung: Stadermedia