

Osttiroler Heimatablätter

Heimatkundliche Beilage des „Osttiroler Bote“

25. Jahrgang

Trienz, 28. März 1957

Nummer 3

Sammlung bäuerlicher Arbeitsgeräte in Trienz

Von Dr. Franz Kollreider

Die Geräteforschung Österreichs ist jüngst erst zusammenfassend in der „Österreichischen Volkskunde für Sebermann“ von Dr. Adolf Mais und in der „Tiroler Volkstechnik“ von Otto Lanzer, weiters durch die Herausgabe der „Johann Bünster-Sammlung“ von Schmidt-Riedl sowie durch die „Sachkultur der Almwirtschaft in Bayern“ von Dorsten Gebhart und die vielen bekanteten Teilabhandlungen von Wopfner, Geramb und Moro, Koren, Moser und Hubatschek ziemlich weit vorangetrieben worden. Es besteht ernstlicher Meinung nach auch kein allzu großer Unterschied im Arbeitsgerät der einzelnen Kulturvölker und Nationen, geschweige denn in dem unserer Länder, jedenfalls nicht in horizontal-landschaftlicher Ausdehnung, sondern bestenfalls in vertikaler Richtung, in zeitlich-geschichtlicher Entwicklung, so etwa, daß wir an einem langwährenden großen Reiche, wie im römischen oder im Römischen Kaiserreiche Deutscher Nation im wesentlichen eine einheitliche Kultur vorfinden, die auf allen früheren Errungenschaften der Menschheit, insbesondere der Chinesen, Babylonier oder Ägypter fußt und zufolge eigener Dynamik sich weiter entwickelte. Wenn daher heute noch in Spanien-Peru oder im Dintschgau die Dreschschiffen über die Drehschnecke getrieben werden, oder in Rumänien, Kärnten, Schweiz und Norwegen die Trostengerüste unserer Harpfen (Bild 1) aufstellen, so sprechen dafür entweder ähnliche geographisch-klimatische Verhältnisse (Trockenheit; Niederschlag) oder es handelt sich um Rückzugsgebiete älterer, glücklicher Großraumkulturen.

Ich möchte daher hier lediglich eine möglichst geschlossene Darstellung der bäuerlichen Arbeitsgeräte Osttirols, wie sie unser Landwirt im Ab-

lauf eines Arbeitsjahres zur Hand nehmen muß, geben: also die Bodenkultur eines kleinen, aber bis vor kurzem noch völlig in mittelalterlichen, vormaschinellen Arbeitsmethoden lebenden, autarken Bauernbezirkes, mit gelegentlich historischen Rückblicken schildern, so wie sie uns das im Juni 1955 eröffnete, neue Tiroler Gerätemuseum in Schloss Bruck zeigt. In diesem wurde lediglich der Versuch unternommen, eine gebietsweise Zusammenfassung und Hortung des alten, ehrwürdigen, von Geschicklichkeit und Erfahrung früherer Generationen sprachen-

den Arbeitsinventares, der „toten Fahrzeug“, wie es in alten Quellen heißt, des Osttiroler Hofes vorzunehmen, die zur Nachahmung auch in anderen Bezirken anregen möge.

Landwirtschaft ist dasjenige Gewerbe, welches Pflanzenbau und Tierzucht zu dem Zwecke verbindet, die größtmöglichen Mengen pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse hervorzubringen; landwirtschaftliche Geräte sind die mechanischen Hilfsmittel der Bodenkultur zur Bearbeitung des Bodens, zur Saat und zur Pflege der Nutzpflanzen, zur

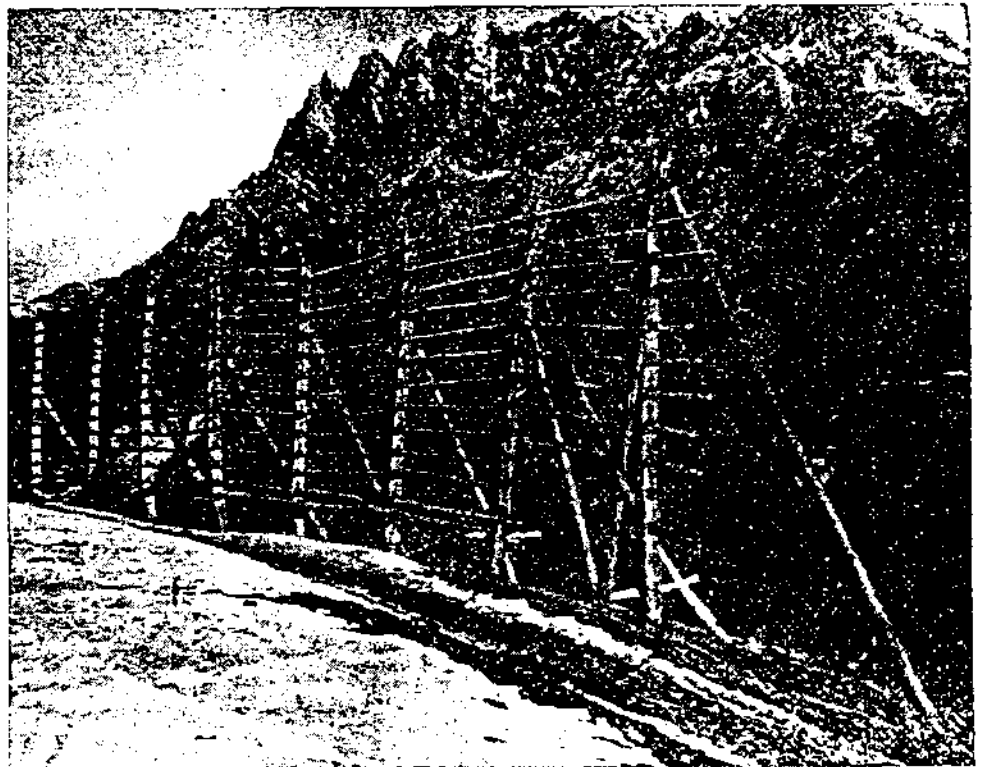


Bild 1 — Foto: Archiv

Bemerkfälligung der Ernte, zur Gewinnung der Produkte, zur Zubereitung des Futters, zur Verarbeitung der Milch u. f. w.

Wenn wir gleich mit dem Hause als dem Wichtigsten beginnen, so haben wir in Osttirol eine Kernlandschaft des Paarhofes vor uns, in dem Feuer- und Futterhaus paarweise neben- oder hintereinander stehen u. dazwischen einen freien Hof mit Tränke und Schweinestall etc. einschließen. Dieser „Hof“ ist als Raumbzeichnung zwischen Wohnhaus bzw. „Laabe“ und Stall in den auch bei uns vereinzelt — besonders in jüngeren Siedlungsgebieten (Willgratental) und Wirtschaftsgründungen — vorkommenden bayrisch-salzburgischen Einheitshause als geschlossener Raum erhalten geblieben, so daß man wohl mit Recht annehmen kann, daß der Paarhof die ältere von beiden Siedlungsformen darstellt. Das Verbreitungsgebiet des Paarhofes ist nicht nur ganz Osttirol, sondern erstreckt sich westwärts bis in die Brunekergegend und in das Gadertal hinein, ostwärts weit nach Kärnten hinunter und erfüllt vor allem das Möll-, Lesach- und Gasteinertal. Die ältere Konstruktion dieser Häuser, auch des Wohnhauses, ist ein reiner Holzblockbau, der nur zum etwa nötigen Waageausgleich auf zwei Steinblöcken oder Holzpfählen ruht. Eine wesentliche Rolle an diesen Häusern spielen die Holzgalerien und Trockengerüste (Säller), die dem gleichen Sonnenbedürfnis von Mensch und Ding entsprechen. Die wichtigsten Aufenthaltsräume darin sind die ebenerdig und südseitig gelegene Küche und Stube, während die Kammern und Schlafstellen im ersten Stock vielfach sehr bescheiden aussehen und oft auch gleichzeitig als Abstell- und Speicherräume, mit Truhen und Gränten vorstellt, dienen. Der Backofen, der Kornkasten, die Wassermühle und Badstube (die beiden letzten vielfach in nachbarlicher Gemeinschaftsnutzung), sowie das Bienenhaus, der Schweinestall und die Scheiterleggen sind freistehende Zu- oder Anbauten solch eines Paarhofes. (Bild 2.)

Der Backofen kann wegen Feuergefahr frei und etwas abseits vom Hause stehen oder ans Wohnhaus angebaut sein, wenn dieses z. B. schon bis zum ersten Stock gemauert ist, um dann von der Küche aus bedient zu werden, oder er kann sich, wie das in alten Rauchlücken immer der Fall war, auch unter dem Herde befinden. Schließlich dient auch der große Sonnen-Stubenofen zuweilen als Backofen. Er wird durch Abbrennen von Buchen- oder Lärchenscheitern erhitzt, mit der „Krucke“ zieht man die Holzohlen heraus, löscht diese in einer Eisenspfanne, um sie in weiterer Verwendung zur Füllung und Beheizung des Kohlenbügelofens zu nehmen. Hierauf wird die Bodenfläche des Backofens noch mit der „Leitrahuder“ gut gekehrt, so daß man mit dem „Schüpler“ die im „Mitten“

gekneteten, auf den „Backflecken“ aufgegebenen Teigfladen fein säuberlich hineinlegen und nach einiger Zeit die fertigen „Breadln“ mit dem Schüpler wieder herausnehmen kann, um sie nach dem Auskühlen in den „Brotrahmen“ zu schichten. Diese Arbeit wird verschiedentlich sechs-, vier- oder auch nur einmal im Jahre gemacht. Im Rahmen der Nachbarschaft werden jeweils frische Brote („Backbread“) verteilt, damit auf diese Weise — besonders ältere Leute — öfters im Jahr zu einem weichen Brote kommen. Häufig nützte man diesen gewärmten Ofen nach dem Baden auch noch zum Dörren des „gereaste“ Flachses, in welchem Falle sich an den Backtag ein Brecheltag anschloß; ein andermal wieder röstete man darin die gesammelten „Pflissen“ (Baumnadeln) oder das



Bild 2

Foto: Archiv

Bohnenstroh, welches dann zum schwarzen Led fürs Vieh vermahlen wird. In der Regel geht dem Backtag der Frau ein Mahltag des Mannes voraus, an dem die Frauen ihre große Wäsche mit Hilfe des „Waschzubers“, der „Seachte“, der „Waschflecke“ und des „Ploile“ (= Pleuel) besorgen.

Die wesentlichsten Bestandteile der Getreidemühle sind, wie schon bei den alten ägyptischen und römisch-keltischen Handmühlen, die beiden Mühlsteine, „Leger“ und „Koller“ (Läufer). Nur der Antrieb hat sich im Laufe der Zeit geändert und die Mahlweise ist durch das Hinzukommen des „Mühlbeutels“ und „Beutelkastens“ verbessert worden, Menschen- und Tierkraft wurden durch die Wasserkraft ersetzt. Bemerkenswert ist, daß in Osttirol vor 200 und mehr Jahren auch die Stöckmühlen (horizontal gestelltes Wasserrad), wie sie heute noch in Kärnten üblich sind und in Kals noch eine steht, zuhause waren und daß erst die fortschrittlich eingestellte Herrschaft des Haller Damensitzes hierzulande die Mühle mit dem unter-, mittel- oder oberflächigen Wasserrad eingeführt hat. Diese Art von

Radmühlen brauchten weniger Wasserkraft, sie mahlen das Getreide besser aus und können wegen geringerer Verletzungsgefahr ganzjährig betrieben werden. Neben den Bauern- oder Gemachmühlen, die nur eigenes Getreide vermahlen durften, gab es auch Bannmühlen, wo alle nichtmühlenbesitzenden Keuschler eines Gebietes ihr Getreide mahlen lassen mußten und Mehlmühlen, die auf freier gewerblicher Basis beruhten; Frohmühlen hatten das Urbargetreide zu vermahlen. Der gemauerte, nur mit einem Estrichboden versehene Kornkasten ist selbstverständlich an die Ackerbaugelände gebunden und daher an der sonnigen Mittelgebirgsterrasse des Pustertales und im Bereich Obertauern/Dölsach besonders häufig zu sehen. In seinem Erdgeschoße sind meistens die lebenswichtigen Ackergeräte, vor allem die Pflüge, aufbewahrt, während sich in dem trockenen und feuerfesten Stod mit Eisentüre die großen hölzernen Korngränze mit den einzelnen Glitschen (Abteilen) für die diversen Getreidesorten befinden. Von den an der Decke an Ringen angebrachten Holzspießen hängen die geselzten Fleischvorrate, der berühmte Pustertaler Speck, herunter.

Die ehemalige Badstube dient heute nur mehr als Brechelstube, bzw. als Dörr- oder Röststube, wo der auf einem Holzgerüst ausgebreitete „gereaste“ Flach durch die Hitze eines mächtigen gemauerten Ofens (ähnlich einem russischen Saunaofen) gedörrt wird, um dann in der freien Laube vor der „Stuke“ gebrechelt, gehackelt und geschwungen zu werden. Wo die Badstuben schon verschwunden sind, dienen die außerhalb der Dörfer liegenden, mit Steinen ausgemauerten viereckigen Brechelöcher diesem Röstvorgang. Allerhand Kurzweil, wie Durchhacheln der Liebesaffären und Krageln der Vorübergehenden bis zu deren Loskauf begleitet diese von vielen Leuten aus der Nachbarschaft verrichtete Arbeit. Der Ofen wird hierbei wochenlang nicht mehr auskühlen gelassen und dient als sehr angenehme Wärmeröhre für die Feldhirten an kalten Herbsttagen. Ähnlich laut und lustig geht es auch bei den anderen Gemeinschaftsarbeiten wie Rübenputzen, Krauthacken, Türkenribbeln und zum Teil auch beim Kartoffelgraben (Braten derselben am Feldfeuer) zu.

Im Bienenhaus oder „Peinstand“ haben die „Peinkästen“ die alten, strohgeflochtenen Bienenkörbe schon längst abgelöst.

Gehen wir nun ins Wohnhaus hinein und betrachten wir uns die alte Rauchkuchl, die heute fast nur mehr auf den Almen in ihrer Grundfunktion und im Tale höchstens vereinzelt als „Selchkuhl“ zu finden ist. Ihr Inventar besteht aus Kuchelstoch, Wasserschiff, Schrittruhe und Reischbejen, Tischherd mit darunterliegendem Backofen und aufstehender Wärmebank, dem „Reicherl“ oder der

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 scheint mir bloß politisch. Es hielten sich hier nämlich immer einige Ausländer aus Steyermark und Kärnten auf, die aus ihrem Vaterlande der Rekrouierung wegen flüchtig gingen und hier Sicherheit fanden. Seit dem Bestande des Militär-Contractes mit Osterreich sind nun diese weggezogen, denn ihre Sicherheit war nun nicht mehr garantirt und das Gerichtchen selbst wird seinem 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 Rekrouierung hat die männliche Volksschicht bisher nicht so sehr zurückgesetzt und das Verhältnis der auswärtigen dienenden Burschen und Mägde ist sich völlig gleich.

Wie ich bereits angeregt 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 verwittibte Frau Pflugs-Kommissarin Gehinger, die dormalen 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 Pinzgauer. Er muß es auch, denn die Natur liefert ihm selten Überschuß, 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 Brode, oder statt dessen aus Bohnen und einem Milchmuse, aus Türlen-, Roggen- oder Gerstenmehl (auf 4 Personen rechnet man ein dasiges oder ^{1 1/2}/₀₆ Maß salzb. Maß).

Zu Mittag

Knödel oder statt dessen Milchknödel, beide aus Gersten- oder Haibdenmehl und Kraut oder Milchmuse und Kraut, Sturz oder Plenten aus Türlenmehl mit Milch od. Zuspeise. In Ermanglung des Krautes müssen Fisoln oder eine andere Zuspeise

seine Stelle vertreten. Bisweilen vertreten auch Ofenplatteln, dünne wie Brod gebackene Kuchen aus Brotteig mit Milch oder ein bißchen Schmalz oder mit darauf gestreuten Birnmehl oder Mohn (hier Magen) 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 angemachtes 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 Schlüpfkrapsen — eine Lieblingspeise der Bewohner dieser Gegenden — aufgetischt werden. Diese Schlüpfkrapsen bestehen aus Roggen- und Haibdenmehl, haben die Größe eines starken Thalers, sind mit sauren Rüben, Äpfeln oder Birnen, auch Kirschen, die samt den Kernen gestoßen werden, oder Schotten oder Brei unter einander vermischt. Manchmal auch mit Biseln 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 gebackenen Nigeln, d. i. kleine in der Größe walcher Nüsse von Weizenmehl gebackene Krapsen, einer sauren Suppe — Boressen — Kraut und Speck mit gefelchtem Fleisch, grünem Rind- oder Schafffleisch, Rüdlnmus, d. i. geschnittene in Milch gesottene Rüdln mit Weinbeeren, Knödel in einer mit Speck und Schmalz abgeschmalzten Fleischsuppe, Schlüpfkrapsen mit Schotten gefüllt und mit gestoßenem Mohn und Birnmehl abgeschmalzen, Braten von Kalb- oder Schafffleisch, endlich Krapsen, die auf den Tisch geschüttet werden, mit einer Schüssel guter Milch und einem Topf zerlassenen Schmalzes. Ebenso wird auch bei den sogenannten Rindsmählern (§ 44) aufgetragen.

Solcher Kirchtage gibt es hier vier — als den dritten Sonntag nach Ostern wegen der Kirche zum hl. Kyrill in Rörtsch, — am Sonntag vor Jacobi, wegen des einen Kirchenpatrones zu Nikolsdorf feiern ihn die Rotten am Berge als Trattenberg, Lindenberg, Michelsberg,

Plan und Dammer, am Barthmättag, wenn es kein Fasttag ist, sonst am Sonntag darauf; wegen des zweiten Kirchenpatrones zu Nikolsdorf begeht ihn das Dorf Nikolsdorf; endlich am Sonntag nach Niklas feiert die Rote Lengberg wegen der dem hl. Nikolaus geweihten Schloßkapelle die vierte oder letzte Kirchweihe. 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 Krapsen 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 Kleider in Leder aus Schaf-, Geiß- od. Kalbsellen; seine Strümpfe sind meist aus seiner Schaf-, selten aus fremder Baumwolle; seine Weste oder Leibstück ist Hauszeug, nämlich Zwidch oder Grabl, Kanafas, seltener ein Tuch. Er trägt unterweißen Flöre, in neueren Zeiten aber häufiger grellfarbene, seidene Lächer um den Hals, und runde, schwarze, ledige Burschen aber auch grüne, große Hüte mit flachen Gupf, seidnem Futter und Bändern und Burschen.

Die Kleidung des Frauenzimmers bedarf mehr von den Produkten des Auslandes; nebst tüchenen, seidengezeugenen oder aus andern Stoffen verfertigten Miedern müssen auch die Brustlässe aus Seiden bestehen, die gewöhnlich zwei ineinander befindliche Herzen bilden, von denen das mehr sichtbare kleinere aus einem schönern hellfarbenedem Fleck als das größere besteht und mit Vorder manchmal guten, meist aber somischen, besetzt ist. Ihre langen vielfältigen Röcke sind meist aus Raß, einem Hauszeuge, aber auch aus Kanafas oder nach Art der Perse gedruckter Leinwand. Die Röckeln (Korsetten) die nur im Winter getragen werden, sind meist aus Raß, aber auch von Boi, Wolton, Pers und Tuch verfertigt, die blauen od. weißen Strümpfe aus Baumwolle, Bortücher aus gedruckter, feiner Leinwand oder Pers. Das Frauenzimmer hat seidene Halstücher, mit Spitzen besetzte Vor- und Überhemden 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.)

Die Kalser Seiliz

Der folgende Beitrag stammt von dem im Vorjahr in Kuris verstorbenen Schmied Johann Weider, der seinerzeit in seinem Beruf auch in Eins tätig und hier auch Gemeinberater war.

Ich war zu Ende der Siebziger und zu Anfang der Achtzigerjahre in Kals als Hüterbub bei einem alten Ehepaar beschäftigt, das allein noch in ganz Kals an der Seiliz, einem ganz eigenartigen Gericht, dessen Herstellung im folgenden kurz beschrieben werden soll, festhielt. Diese beiden alten Leute waren auf die Seiliz berart veressen, 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 mitzuhalten, — wie schon gesagt, war bei uns das einzige Haus, in dem die Seiliz noch gekocht wurde. Bei uns freilich gab es sie jeden Tag, jahraus jahrein, zum Nachtmahl. Ich habe diese Kreise gut kennen und kochen, aber auch essen gelernt. Das Essen hat die erste Zeit feiner 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 Seiliz war folgende: Eine Menge Hafermehl kam in einen 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 gefeilt. Das Sieb hielt die grobe Kleie — die Griescheln — 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 Brunnentrog, wo sie bis zum Nachtessen stehen blieb. Natürlich war die Seiliz bis dahin eiskalt geworden. Abends kam die Seiliz dann als erste Kreise auf den Tisch. Sie hatte eine „Mordsporst“ (Muschhaut). Diese zog der Bauer mit dem Löffelstiel über die ganze Pfanne herüber. War die Seiliz recht gekocht, so hatte die Haut keine Sprünge und ließ sich wie ein Lederstück abziehen. Die Haut bekam der Hund, die übrige Seiliz, blissauer und eiskalt, bekamen wir. Es war eine ganz kräftige Kost!

In früheren Zeiten war die Seiliz die Kost aller Kalsler. 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 Birgen vor etwa 100 Jahren im Gebrauch. Der Geyon (Trauzuge) des Bräutigams, meist einer von dessen nächsten Verwandten, sagte ihn am Hochzeitsmorgen 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 weislich macht,
hat alles Glück und Heil auf Erden bracht.

Ihm wollen wir den ersten Ehrenpreis geben,
durch Tugend seine Ehr' zu mehrten streben.

Den zweiten Gruß bring' ich von deinem Bräutigam her,
zu deiner, feiner und des heutigen Tages Ehr'.

Ist dein Wille so, wie fein 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!

Hiemit 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 Soachims 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', beehrte 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.