



**MÜHLEN
FREUNDE
ÖSTERREICH**



**VEREINSZEITSCHRIFT
„GLÜCK ZU!“**

Erste Ausgabe, Juni 2017
Erstellt von Elisabeth Schöffl, Walter Eberl und Dena Seidl

Inhaltsverzeichnis

Brief des Präsidenten	3
„Glück zu!“	4
Beziehung zwischen Bergbau und Müllerei	5
Die Hypolzmühle	5
Retzer Windmühle - Holzbackofen neu gebaut, nach alter Art.....	8
Vom Korn zum Brot.....	8
Lang-Mühle.....	9
Heilige Johannes von Nepomuk, Patron der Müller	13
Mühle und Müller in Sprichwörtern	14
Ein Müllerwitz:.....	15
Veranstaltungskalender	15
Mühlenfest bei Johann Wagner Sonntag 10. September	15
Mühlenausflug zur Mühle Rannersdorf am Freitag 15. September	15
Nächste erweiterte Vorstandssitzung am Freitag, 29. September	15
Mühlenausflugsziele:	16



Brief des Präsidenten

Richard Fritze



Ich freue mich, die erste Nummer unserer neuen Vereinszeitschrift „GLÜCK ZU“ präsentieren zu können.

„Glück zu“, der traditionelle Müllersgruß, soll nicht nur eine freundliche Grußformel wiedergeben, Glück Zu ist für uns Programm.

Jahrhunderte lang war die Versorgung der Bevölkerung mit den grundlegenden Lebensmitteln von der Funktion der Mühlen abhängig. Jeder Ort, oft auch jedes Gehöft hatte eine eigene Mühle. Erst im Laufe des letzten Jahrhunderts kam es durch die verbesserten Möglichkeiten des Transports zu einem Konzentrationsprozess der Mühlen, so dass wir heute von den z.B. im Jahr 1661 in Niederösterreich vorhandenen etwa 3.500 Mühlen nur mehr eine Handvoll aktive Mühlen, welche in höchster Perfektion alle erforderlichen Mehlsorten erzeugen, besitzen. Das Wissen, welches von vor wenigen Generationen den meisten selbstverständlich war, geht progressiv verloren. Hier wollen wir Wissen bewahren und den vielen Mühlenbesitzern und Mühlenliebhabern eine Plattform zum Informationsaustausch bieten.

Ganz besonders möchte ich mich bei unserem Redaktionsteam, Dena Seidl, Elisabeth Schöffl-Pöll und Walter Eberl, welche nicht nur für das hervorragende Layout der Zeitschrift verantwortlich zeichnen, sondern auch die oft mühevollen Aufgabe der redaktionellen Strukturierung der Zeitschrift und der Sammlung der Beiträge übernommen haben, bedanken.

Wir wollen zweimal jährlich über interessante Mühlen, nationale und internationale Termine für Mühlenfreunde, ein wenig Mühlengeschichte und Mühlenkunde und alle sonstigen Themen, welche für Mühlenfreunde interessant sind, informieren.

Wir wünschen viel Freude und eine spannende Zeit bei lesen von „GLÜCK ZU“. Wenn Sie Anregungen, Beobachtungen, Vorschläge oder Wünsche haben, bitten wir um eine kurze Rückmeldung unter glueckzu@muehlenfreunde.at

Noch einen schönen Sommer wünscht Richard Fritze



„Glück zu!“

Beitrag von Otto J. Schöffl

Das ist die traditionelle Grußformel der Müller. Dieser geht auf die Wandertätigkeit der zünftigen Müllerhandwerker zurück, weil die angehenden Gesellen das Glück von Mühle zu Mühle tragen sollten. An einer neuen Mühle ankommend, begrüßten die wandernden Lehrlinge den ansässigen Müllermeister oder seinen höchsten Gesellen mit den traditionellen Worten „Glück zu!“ Ein Wandersmann spricht um Arbeit an und einen schönen Gruß vom letzten Meister und Gesellen...!“ Hinzugefügt wurde dann der Name des Meisters und der Herkunftsmühle.

Der Glückwunsch soll Müller und Mühle vor Unwettern, Missernten, Bränden und anderen Schadens- und Unglücksfällen bewahren, die im Mühlenwesen verbreitet waren und leicht einen Mühlenbetrieb ruinieren konnten. Er bedeutete auch „Glück zu auf allen Wegen!“ - also bei der unsicheren Wanderschaft, aber auch eine glückliche Hand im Umgang mit der Mühlentechnik. Der Gruß wurde auch zum Abschied gesprochen, wenn der Müllerbursche zur nächsten Mühle weiterzog.



Beziehung zwischen Bergbau und Müllerei

"De Re Metallica" von Georg Agricola, ausgestattet mit prächtigen Holzschnitt- und Kupferstichen über den Erzbergbau, beschreibt 1556, dass der Getreidemahlgang in unveränderter Form auch als Erzmahlmühle verwendet wurde. Die schon seit dem Frühneolithikum verwendeten primitiven Reibmühlen wurden im Paläolithikum zunächst zum Zerreiben von Erdfarben als Farbreibmühle verwendet. Die bekannte doppelkonische griechische Eselmühle (5. Jhdt. v Chr.) wurde nach dem Vorbild der Erzmahlmühle, wie sie in den Silbergruben von Laurion zum Einsatz kam, konstruiert.

Bergleute und Müller fürchteten die gleiche Gefahr bei ihrer Arbeit: Was dem Bergmann die "Schlagenden Wetter" waren, waren dem Müller die Mehlstaubexplosionen.

Der Gruß der Bergleute: Glück auf ! Der Gruß der Müller: Glück zu !

Die Hypolzmühle -

Beitrag von Richard Fritze

Ein voll erhaltenes historisches Mühlenbiotop lässt sich nicht unterkriegen



Mitten im tiefsten Waldviertel liegt in dem kleinen Dorf Hypolz nahe der Stadtgemeinde Groß Gerungs die Hypolzmühle mit ihrem noch erhaltenen historischem Umfeld



bestehend aus Mühle, Wohnhaus, Wirtschaftstrakt sowie Mühlbach, Wehr und Wasserantrieb.

Erstmals wurde die Hypolzmühle im Jahr 1382 urkundlich erwähnt, als die „ehrbaren Leuth“ Andreas und dessen Sohn Gebhard für den dritten Priester in Groß Gerungs Geld- und Naturaldienste auch aus dieser Mühle stifteten. Die Mühle ist in der Folge in etlichen Lehenbriefen und in den Kirchenbüchern wiederholt erwähnt. Damit werden so manche Familienschicksale erahnbar. So verlässt Blasius Rogner mit Frau und Kindern 1639 die Mühle wegen seines protestantischen Glaubens. Viele Müllersfrauen wurden jährlich schwanger, die Kinder überlebten aber die Geburt nur selten oder verstarben in jungen Jahren. Auch waren viele Mühlenbesitzer in der Umgebung mit einander verwandt. Bis in das Jahr 2005 wurde in der Mühle trotz widriger Umstände durchgehend Getreide gemahlen. Erst als die letzte Müllerin aus Altersgründen sich aus dem aktiven Geschäft zurückzog, wurde die Mühle nach über 620 Jahren still gelegt.

Im Jahr 2009 erwarb die Familie Fritze die Mühle und begann mit der Generalsanierung. Heute sind die Mühle und das angeschlossene Sägewerk Teil des Museums Hypolzmühle.

Die technische Ausrüstung der Mühle spiegelt die Situation einer Lohnmühle Anfang des 20. Jahrhunderts wieder, mit einem Steingang und 4 Walzstühlen. Entsprechend dem damaligen Stand der Technik sind alle Transportwege noch in beeindruckender Zimmermannstechnik aus Holz gefertigt und auch die Geräte der Reinigung, der Aspirateur, der Trieur und die Spelzmaschine zeugen von der hohen Handwerkskunst der Mühlenbauer. Über die Elevatoren (Becheraufzüge), welche sowohl im Betrieb besichtigt werden können als auch in ihren Bestandteilen vorgeführt werden, erfolgt der Vertikaltransport von Getreide und Mahlgut. Der große Plansichter erledigt die Siebung während des Mahlvorgangs. Zusammen mit der Erfindung des Walzstuhls fand gegen Ende des 19. Jhdts. der große Technologiesprung in der Müllerei statt, welche eine differenzierte Mehlerzeugung erst ermöglicht hat. Auch hier ist es möglich, den Sichter als einsatzfähiges Gerät sowie in dessen Teilen zu besichtigen und zu analysieren. Wenn sich dann noch die Transmissionswelle dreht, kann man ein wenig das Flair des oft als romantisch beschriebenen, doch in der Tat sehr mühevollen Lebens eines Müllers nachvollziehen.



In den benachbarten Wirtschaftsgebäuden wird das Leben abseits der Stadt in einem durch lange und strenge Winter geprägten Hof thematisiert. Da auf Grund der Nutzung der Wasserkraft bereits im Mittelalter eine für die damalige Zeit hohe Antriebsleistung zur Verfügung stand, haben sich schon früh die Mühlen zu ersten Gewerbeparks entwickelt. Neben der Mühle wurden an der Hypolzmühle auch eine Säge, die heute noch besteht und ebenfalls besichtigt werden kann und eine Walkerei, welche nicht mehr vorhanden ist, betrieben. An anderen Mühlen war öfters auch eine Schmiede angeschlossen. Wie eh und je bezieht auch heute die Mühle ihre Antriebsenergie aus der Wasserkraft des kleinen Mühlbaches. Eine Turbine, die das Mühlrad ersetzte, erzeugt noch heute den benötigten Strom.

Besichtigt kann die Hypolzmühle vor allem an den Wochenenden werden. Wir freuen uns auf Ihre telefonische Voranmeldung unter 0650/4786661. Machen Sie mit uns eine Zeitreise durch 6 Jahrhunderte Lebensmittelproduktion!



Retzer Windmühle - Holzbackofen neu gebaut, nach alter Art

Beitrag von Hermi Schuch

Vom Korn zum Brot



Das Brot kann nun wie in historischen Zeiten mit Hilfe aller 4 Elemente gebacken werden: Feuer, Wasser, Luft und Erde und dazwischen die Mühle, mit der die Frucht der Erde gemahlen wurde und wird. Mitglieder des Mühlenteams zeigen an Ort und Stelle die Handhabung des Ofens. Zuerst wird Feuer gemacht, nach Erreichen der Backtemperatur wird die Glut ausgeräumt und das Brot mit der in den Steinen gespeicherten Hitze gebacken.

Der Teig wird mit Kraft der Hände von den Gästen in der uralten Mühlenbackstube selbst geknetet. Während der Teig ruht gibt es eine Mühlenführung, wenn die Brotlaibe „eingeschossen“ sind und backen, verkosten die Hobbybäcker/innen Feuerflecken aus dem Brotteig und Weinproben oder Traubensaft. Jede/r darf sein Brot mit nach Hause nehmen (sowie gute Ratschläge, Rezepte, Sauerteig)

Backen entspannt, bringt Abstand zum hektischen Alltag und passt genau zum historischen Spruch der Retzer „Alles mit der Zeit“ – heute ergänzt mit dem Slogan „Geruhige Gelassenheit“.



Lang-Mühle

Beitrag von Ingird Braun - Lang

HOHENRUPPERSDORF – ÖSTLICHES WEINVIERTEL/ NÖ



Unsere Mühle wurde als Schrotmühle mit Sägewerk von Fr. Maria PETZ 1931 errichtet und von Hr. Josef und Fr. Barbara LICHTL als Besitzer mittels elektrischer Motormühle betrieben.

Durch das Konkursverfahren der Firma LICHTL erstand Dr. Oskar Hirschbühl, Tierarzt aus Gaweinstal, 1935 das Objekt, wobei sein Verwandter, Hr. August WITHALM, Besitzer der Kirchenmühle in Gaweinstal (am Weidenbach), als Pächter eintrat.

Ab September 1939 wurde der Mühlenbetrieb an meine Eltern, Josef und Anna Lang, verpachtet und im Jahr 1949/ 50 ging dieser in ihren Besitz über.



Während des 2. Weltkrieges war mein Vater als Soldat (Panzerfahrer) in Russland in Einsatz. Meine Mutter, Fr. Anna Lang, betrieb in dieser Zeit die Mühle in kleinerem Umfang (Schrotmühle und Warenhandel) zusammen mit einem französischen Kriegsgefangenen aus dem Gefangenenlager in Hohenruppersdorf. Von dort wurden die Inhaftierten für Tagesarbeiten zur



Verfügung gestellt. Eine wesentliche Geschäftstätigkeit meiner Mutter war die Übernahme der Zwangsablieferungen von Getreide der Bauern und dessen Weiterlieferungen an die damalige Behörden. (siehe Kopien Schriftverkehr)

Leider blieben die Mühle und das Wohngebäude auch von Bombenschäden nicht verschont. Noch heute sind an einer Stelle Einschusslöcher einer Granate sichtbar, wobei durch den Explosionsdruck die Glasscheiben am Mühlengebäude zerbrachen.

Nach der Rückkehr meines Vaters im Jahr 1946 aus der Kriegsgefangenschaft in Metz, Frankreich, wurde die Mühle wieder in Vollbetrieb genommen. Überwiegend wurde hier Roggen vermahlen und zahlreiche Wiener Bäcker (Bäckerei Mann in Wien 23. und Wien 12., Bäckerei Elias 1010 Wien am Fleischmarkt) und Bäcker aus dem Weinviertel beliefert. Als Transportmittel diente ein KW Steyr Diesel 380.



Unsere Mühle, Motormühle, Kunstmühle, besteht im Originalzustand und wird privat genutzt. Wir beabsichtigen diesen Originalzustand zu erhalten, da die bestehende Infrastruktur funktionstüchtig ist. Die Mühle liegt im Dorf Hohenrappersdorf an der Hauptstraße. An das Mühlengebäude schließt im Osten das Wohngebäude an, mit Zugang über das Erdgeschoss.

Die Mühle ist in 4 Ebenen eingerichtet:

Im **Untergeschoss** sind die Haupttransmission mit Elektromotor, ein Aspirateur mit nebenliegender Schüttgasse und die Schrotmühle installiert. Bis in das Untergeschoss reichen hölzerne und metallene Fallrohrschächte und Elevatoren für den Weitertransport des Mahlgutes. Zu den anderen Geschossen gelangt man über steile Holztreppe.

Die Ebene des **Erdgeschosses** ist einen Meter über Straßen – Niveau und auf der Länge des Gebäudes befindet sich eine Rampe mit dem Eingang zur Mühle.

Im Erdgeschoss ist der Mahlboden mit vier Walzenstühlen – zwei unterschiedliche Fabrikate, jeweils zwei gleichartige, zusammengestellt von der „Turbinen- und Mühlenbauanstalt Josef OSER“, Krems a. d. Donau und von der „Mühlenbauanstalt, Maschinenfabrik und Eisengießanstalt Jos. PROKOP'S Söhne“ aus Pardubice. CS. R.



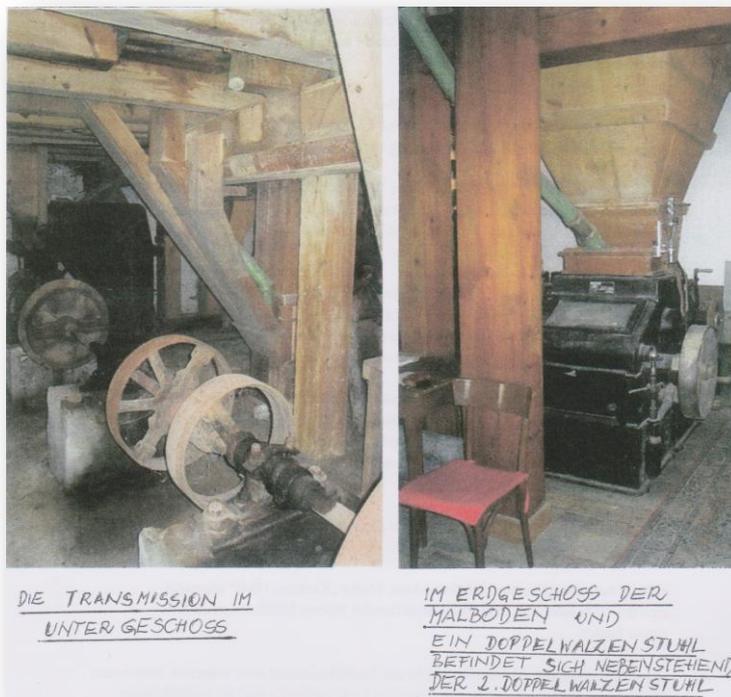
Die vorhandene Sackwaage war im Boden eingelassen, diese Öffnung ist zurzeit mit einem Holzboden abgedeckt. In dieser Ebene ist eine Absackstelle für Getreide. Der Mehlvorratsbehälter reicht vom Boden des Erdgeschosses bis zum 2. Obergeschoss. Am Boden dieses Behälters ist eine Förderschnecke eingebaut.

In diesem Raum sind die notwendigen Einrichtungen und Gegenstände für Verwaltung und Betrieb: Schreibpult an der Wand mit „Lohnmahl- und Umtausch-Buch“, ein Holzhammer zur „Auflösung“ von Verstopfungen in den Elevatoren, eine Waage zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades von Getreide, Glocke beim Eingang, Übersicht über den verordneten Mahllohn.

Im **1. Obergeschoss** befindet sich die Absackanlage. Die Vorratsbehälter für Getreide und Mehl gehen durch das 1. Obergeschoss. Hier ist auch die Spitz- und Schälmaschine, Marke „Rentabel No 0“ abgestellt, eine um 1900 gefertigte Originalkonstruktion der Wiener Mühlenbauanstalt Anton BESSER.

Das **2. Obergeschoss (Dachgeschoss)** ist der Sichterboden mit zwei elektrisch betriebenen Plansichtern. Beim Durchsteigen der obersten Geschossdecke sind die verschiedenen Ausgänge des Plansichters in die Fallrohre und deren Verlauf für den weiteren Mahlvorgang oder zur Absackanlage sichtbar.

Die fünf hochstehenden Vorratsbehälter für je 6 t Getreide reichen bis zur Decke des 2. Obergeschosses und werden von oben mittels Elevator über einen Trieur gefüllt. In diesem Geschoss sind Teile eines Durchschlauchfilters. Der noch vorhandene Ventilator saugte die staubbeladene Luft (vermutlich von einem Mahlstuhl im Untergeschoss) ab und blies sie in den Schlauchfilter. Der Filterkasten mit den Befestigungsstutzen für die Filterschläuche ist vorhanden.





Meine Eltern gingen Ende 1978 in den wohlverdienten Ruhestand und besaßen noch ein größeres, gesetzliches Mahlkontingent für Roggen. Bis auf einige Ausnahmen verkauften die Müller, welche eines besaßen, mit gutem Ertrag dieses Mahlkontingent, jedoch meine Eltern verkauften NICHT.

Meine Mutter sagte dazu: „Ohne besagtem „Kontingent“ hat der Betrieb als Mühle keinen Wert mehr!“ Durch eine Information vom GAF (Getreideausgleichsfond) erfuhr 1989 Hr. Mag. Dyk, Mühlenbesitzer aus Raabs/ Thaya im Waldviertel, von diesem noch bestehenden Roggen-Mahlkontingent (seine Mühle erzeugte mittels Laboranalysen als eine der Ersten das Mehl für Kornspitz), besuchte daraufhin meine Eltern und ersuchte, dieses Kontingent pachten zu können.

Mit einer „fahrbaren Mühle“ vermahlte die Fa. Dyk 2 Tage im Monat das mitgebrachte Getreide auf unserem Mühlenvorplatz bis zum Jahr 1994. In dem Jahr 1995 wurde das Kontingent durch die EU aufgelöst.

Mein Vater Josef LANG, geb. 1912 in Söchau/ Bez. Fürstenfeld in der Oststeiermark, begann mit 14 Jahren seine Ausbildung zur Müllerei bei der Wassermühle von Müllermeister DELANITZ in Breitenfeld a. d. Ritschein / Bezirk Feldbach. Es war eine allgemein verbindliche drei-jährige Lehrzeit, laut Handwerksordnung der Müller, vorgeschrieben. Die Müllerburschen verbrachten die Lehrzeit als Mitglied der Meisterfamilie in deren Haus und saßen an ihrem Tisch.

Der Meister hatte dem Lehrling aber nicht nur die Kenntnisse und Fähigkeiten des Handwerks zu vermitteln, ihn zu verköstigen und zu kleiden, sondern seine gesamte Erziehung im Sinne des Handwerks zu einem „ehrlichen Gesellen“ zu überwachen. Die Belohnung erfolgte in Realien und in Geld. Nach Abschluss seiner Lehrausbildung musste jeder ehrliche Gesell eine bestimmte Anzahl von Wanderjahren ausüben, um den begehrten Titel MEISTER zu erlangen.

Bei einer feierlichen Zeremonie begann für den freigesprochenen „Junggesellen“ die vielbesungene Wanderzeit. „ Das Wandern ist des Müllers Lust.“ Der junge Handwerker sollte noch andere Mühlen und Meister kennenlernen, um sich in seinem Fach zu vervollkommen.

Der wandernde Müllgesell nahm sein „PINKERL“ und begab sich auf die „WALZ“. Laut Generalhandwerksordnung von Kaiser Karl VI. von 1732 wurde die Wanderzeit mit 4 Jahre festgesetzt.

Zu Beginn seiner Walz (aus der Steiermark kommend) war mein Vater in Atzenbrugg/ NÖ, im Tullnerfeld, bei der „LANGER MÜHLE“ tätig. Anschließend folgte seine Weiterbildung als Müller im Marchfeld, in Weikendorf, bei der „WEISLEIN MÜHLE“.

Seine Meistprüfung (bzw. die Aufnahme in die Zunft der Müller) legte mein Vater, kriegsbedingt erst 1947, in Gegenwart von Landesinnungsmeister Hr. Korseska und einigen weiteren Landesinnungsmeistern ab und in feierlicher Form wurde ihm der Meisterbrief überreicht.



Heilige Johannes von Nepomuk, Patron der Müller

Beitrag von Otto J. Schöffl



Der heilige Johannes von Nepomuk ist einer der wenigen Heiligen, der durch seine verbreitete Präsenz im Land doch noch vielen Menschen einigermaßen geläufig ist. Vor allem als „Brückenpatron“ hat er so große Bekanntheit erreicht, dass oft mit Verwunderung zur Kenntnis genommen wird, dass er häufig auch auf völlig wasserlosen Plätzen zu finden ist. Zum Schützer in Wassergefahren prädestinierte ihn das Ende seines Martyriums, sein Tod durch Ertränken in der Moldau.

Zur Person des heiligen Johannes von Nepomuk gibt es umfangreiche Literatur.¹

Um 1350 wurde Johannes Welfin (auch Wölflin) im böhmischen Pomuk (tschechisch Nepomuk) als Sohn eines wahrscheinlich deutschen Amtsmannes geboren. Er wurde 1370 Kleriker und öffentlicher Notar der erzbischöflichen Gerichtskanzlei in Prag, 1380 Priester, studierte dann in Prag und Padua die Rechte und war ab 1389 Kanonikus am Prager Dom und Generalvikar des Erzbischofs Johannes von Jenzenstein. Diese Tätigkeit brachte ihn in Konflikt mit König Wenzel IV., der gewaltsam kirchliche Angelegenheiten in seinem Sinne lösen wollte. Der Generalvikar, der als einziger Nichtadeliger in der höheren bischöflichen Verwaltung für den König leichter angreifbar war, wurde gefangen genommen, gefoltert und anschließend von der Karlsbrücke in Prag in die Moldau gestürzt. Zahlreiche Legenden bildeten sich bald, die bekannteste ist wohl jene, dass Johannes von Pomuk als Beichtvater der Königin vom Herrscher zu Tode gebracht wurde, weil er nicht verraten wollte, was dessen Frau gebeichtet hatte.

Als Zeichen seines Martyriums trägt er oft die Märtyrerpalme. Auch die Sterne (fünf, sieben, manchmal auch neun), die seinen Nimbus und oft auch die Sockeln der Statuen zieren, gehen auf diese Ereignisse zurück. Dort, wo man seinen Leichnam in der Moldau



find, sollen Lichter in Form von Sternen geleuchtet haben. Seine Kleidung ist die eines Kanonikers: über einem Talar trägt er das Rochett, - Chorhemd, meist als Zeichen der Priesterschaft eine Stola, darüber die Almutia aus Pelz. Ein Birett bedeckt manchmal sein Haupt, oft hat er es aber auch, wie im Beichtstuhl üblich, abgelegt.

Der heilige Johannes von Nepomuk galt in der Barockzeit als Helfer in sehr unterschiedlichen Angelegenheiten. Am häufigsten wurde er als Hüter der Ehre und des guten Rufes, als Retter gegen Verleumdung angerufen. Heute ist er als Patron gegen Wassergefahren am bekanntesten, wobei er den im Mittelalter dafür „zuständigen“ hl. Nikolaus weitgehend abgelöst hat. Übrigens galt auch Nikolaus vor der Reformation, wie dann in der Barockzeit Johannes von Nepomuk, als ein fast allumfassender Helfer in verschiedensten Unglücksfällen und Problemen. Obwohl seine Seligsprechung 1722 und seine Heiligsprechung erst 1729 erfolgte, sind sehr oft auch ältere Standbilder von ihm zu finden, manchmal sogar gegen alle Vorschriften mit Heiligenschein.

Auf Grund seines Martyriums, ertränkt in der Moldau, wurde Johannes auch zum Patron der Flüsse, Brücken und aller Berufen, die mit dem Wasser zu tun hatten, der Schiffer, Flößer, Fischer und natürlich der Müller.

¹ Nahezu alle Literatur zu diesem Thema findet sich zusammengefasst in: Brigitte FASZBINDER-BRÜCKLER, Theodor BRÜCKLER, Johannes von Nepomuk, Seine Zeit – Sein Leben – Sein Kult (Hollabrunn 2001);

Gerhard WELLERSHAUS, Überall ist Nepomuk. In: Geraser Hefte 8 (1983, 9-11); 11 (1984, 4-7); 12 (1985, 11-17); 13 (1985, 31f.); 15 (1986, 12-15); Walpurga OPPEKER, Zur Verehrung des heiligen Johannes von Nepomuk in der Diözese Sankt Pölten. In: Thomas AIGNER (Hg.), Aspekte der Religiosität in der frühen Neuzeit = Beiträge zur Kirchengeschichte Niederösterreichs 10 (St. Pölten 2003) 170- 214; Walpurga OPPEKER, Johannes von Nepomuk-Bruderschaften in Österreich unter der Enns im Bereich der Diözesen Passau und Wien. In: Unsere Heimat 83, H. 3-4 (2012) 151-198; zu Ikonographie etc. http://www.bhw-n.eu/gemeindeamt/download/220707399_1.pdf (Walpurga OPPEKER, Der „Brückenheilige“ Johannes von Nepomuk. Dominator in der Kleindenkmälerlandschaft Niederösterreichs = PP vom 26.9.2009, Weitersfeld);

Otto Wimmer u. Hartmann Melzer, Lexikon der Namen und Heiligen (Innsbruck-Wien 1988) 440f.

Mühle und Müller in Sprichwörtern

Beitrag von Dena Seidl

„Wer mit dem Müller zu handeln hat, wird mehlig.“

„Des Müllers Kinder sind des Klapperns gewöhnt.“

„Der Müller kann die Mühle drehen, aber nicht den Wind.“

„Der Müller ist nicht eher fromm, denn wenn er zum Fenster ausguckt.“

„Des Müllers Hühner taugen nicht auf den Bauernmist, denn sie mögen nicht scharren.“

„Die geht die Klipp die Klapp, das beste Mehl in unsern Sack!“

„Der Müller ist ein adlig' Kind, es arbeiten für ihn Wasser und Wind.“



Ein Müllerwitz:

„Sie laufen die Treppe auf und nieder, sie geben den Leuten das Ihre nicht wieder.“



Veranstaltungskalender

Mühlenfest bei Johann Wagner Sonntag 10. September

Sonntag 10. September, ab 11h
Pfaffenlehnermühle in Gitzing Nr. 2
3364 NEUHOFEN a. d. YBBS
nur bei Schönwetter
für leibliches Wohl ist gesorgt
durchgehend Schaumahlen

Mühlenausflug zur Mühle Rannersdorf am Freitag 15. September

Besichtigung der moderneren Bio – Mühle Rannersdorf
der GoodMills Group
Preissmühlgasse 8
2320 SCHWECHAT-RANNERSDORF
Anreise mit eigenem Auto
Treffpunkt: vor dem Haupteingang der Mühle, um 15:00
Anschließend: Heurigenbesuch geplant!

Nächste erweiterte Vorstandssitzung am Freitag, 29. September

Freitag, 29. September 2017, Beginn 17:00 Uhr
im Cafe IHM
Hauptstrasse 27
2000 STOCKERAU



Mühlenausflugziele:

Beitrag von Elisabeth & Otto Schöffl mit einem Müllergruß „Glück zu“

Mühlen-Museum Reichenthal

in Hayrl/OÖ <http://www.museumstrasse.at/freilichtmuseum-hayrl>

10 MühlenWanderweg Reichenthal

Tal der sieben Mühlen bei Peuerbach

Eine romantische Alm-Mühlenrunden-Wanderung durch das Tal der sieben Mühlen bei Peuerbach, auf halbem Weg zwischen Linz und Passau.

Auf Schautafeln erfährt man Wissenswertes aus der Zeit der Vorindustriellen Produktion und über die Arbeit der Kleinkraftwerke, die danach entstanden.

Der Weg ist 5 km lang, Dauer eineinhalb Stunden.

Start bei der Kapelle bei Ludwigs Rastplatzl 5 km außerhalb von Peuerbach im Leithental.