

nach alter Gepflogenheit 10 Prozent des Gewichtes vom Mahlgut für sich behalten. Später, bis zur Aufgabe des Handwerks, wurde seine Arbeit in Geld abgegolten.

Der Arbeitstag eines Müllers, der nebenbei auch Bauer war, dauerte meist recht lange. Vom frühen Morgen bis oft spät in die Nacht hinein war er auf den Beinen, dabei waren 17 und 18 Arbeitsstunden keine Seltenheit. Nur am Sonntag stand die Mühle still und ihr Lärm störte nicht die sonntägliche Ruhe. Der Lebensabend eines Müllers war sehr oft von Krankheit überschattet, denn das tägliche Einatmen des Mehlstaubes führte zum Asthma, das das Atmen vor allem in der Nacht zur Qual werden ließ. Aber auch das Gehör litt im fortgeschrittenen Alter unter dem monotonen Geklapper der Mühle.

Nach dem Zweiten Weltkrieg verstummten die Mühlen. Durch die in der Nachkriegszeit um 1954 eingeführte Stützung des Brotmehls, die einen großen Arbeitsrückgang bei den Mühlen verursachte, wurde der Mühlenbetrieb unrentabel, und damit ging gleichzeitig auch der Anbau von Getreide stark zurück.

Ölschlägerei

Einst gab es eine Anzahl ortsansässiger Gewerbe, die uns heute nur noch dem Namen nach bekannt sind. Soweit sie die unmittelbare Verarbeitung heimischer Naturprodukte besorgten, hatten sie meist ihren Sitz auch auf dem Lande und bildeten hier, oft neben der Landwirtschaft betrieben, eine Art ländlicher Kleinindustrie. Sie sind schon vollends eingegangen. Man denke an die alte Hausweberei, an die zahlreichen Hausmühlen, an die bäuerlichen Kalköfen und Kohlenmeiler. Ebenso gänzlich ausgestorben sind die Salpetersiedereien, die Pechölbrennereien und die Lodenwalchen. Auch die Ölschläge und Ölstampfen existieren nicht mehr. Sie stammen aus der Zeit, wo noch das Leinöl, um dieses handelt es sich in der Regel, wegen seiner vielseitigen Verwendung zur Beleuchtung und Speisebereitung, als Heil- und Schmiermittel und zu verschiedenen gewerblichen Zwecken eine so bedeutende Rolle im Haushalt spielte, daß es zu den unentbehrlichen Stoffen des täglichen Bedarfs gehörte und in großen Mengen verbraucht wurde. Der einst so sehr ausgedehnte Flachsbau lieferte im Leinsamen das Rohmaterial. Am Ende

des 18. Jahrhunderts zählte man im Bezirk Kufstein 15 Leinölschläge, im Jahre 1926 nur mehr fünf und zwei davon standen in Schwoich, in der Lampert- und Egerbacher-Mühle. Die alten Ölschläge und Ölstampfen waren mechanische Werkanlagen, die mit Wasserkraft betrieben wurden, daher waren sie gewöhnlich den Mühlen angegliedert. Der ölliefernde Samen mußte bis zur Gewinnung der Enderzeugnisse Keimöl und Leinkuchen ein ziemlich umständliches Verfahren durchmachen.

Die Leinsamen kamen zuerst in die Windmühle. Diese diente zur Reinigung der von den Bauern angelieferten Flachslinsen von Staub und Unkraut, worauf die Linsen in die Steinmühle geschüttet und zwischen zwei 300 und 200 Kilo schweren Steinen zermalmt wurden. Von hier aus wanderte die ölhaltige Linsenmasse in die Ölstampfe, wobei die Masse durch etwas Wasserzusatz bearbeitet und gefügig gemacht wurde, bis man einen Knödel formen konnte. Die in den Ölstampfen entstandene Masse wurde in Brennkesseln gedämpft, und erst dann gelangte die zur Ölgewinnung vorbereitete Linsenmasse in den Ölstock, wo der durch ein Wasserrad in Bewegung gesetzte Holzschlägel den keilförmigen Holzstock auf die Masse preßte, bis alles Leinöl abgelaufen war. Aus der entölten und ausgepreßten Masse entstand der sogenannte Leinkuchen in Form eines Käselais zu 4 bis 5 Kilogramm. Diese Leinkuchen wurden mehrere Tage gelagert und hernach in dem Stampfer zerstampft und daraus das fertige hochwertige Leinkuchen-Futtermehl hergestellt, welches von den Bauern sehr begehrt war. Holz-Kammräder dienten zum Antrieb der gesamten Betriebsanlage. Das Kammrad mit waagrecht Welle war mit dem 4 Meter hohen Wasserrad, welches ungefähr 4 PS Kraft erzeugte, verbunden und setzte die Stampfe, den Preßhammer und das Rührwerk in Betrieb. Das Kammrad mit senkrechtem Gründel betätigte den Antrieb der Steinmühle. In einer Mühle wurden in diesem Betrieb bei etwa täglich sechsstündiger Nacharbeit bis zu 400 Kilogramm Flachslinsen verarbeitet und Leinkuchen-Futtermehl nach der beschriebenen Art hergestellt.

Solch ein Betrieb war an den Besitz einer „Gerechsam“ und an die Bewilligung der Behörde gebunden, wofür ein Rekognitions- (ein Anerkennungs-) Zins, gewöhnlich in der Höhe von 6 Kreuzern, zu leisten war. Während die Gerechsam auf dem Kauf oder Erbwege frei übertragbar war, hing die Zustimmung der Behörde davon ab, daß für den neuen Betrieb ein örtlicher Bedarf vorhanden war und nicht durch dessen Konkurrenz ein älterer Betrieb in seinem Bestande gefährdet schien. Man blättere im