

wurden Bänke gestellt, und abends kamen dann die „geladenen Gäste“.

Von den „Türkenzefpen“ wurden die „Pratschen“ (Maisblätter) abgerissen bis auf zwei der stärksten, welche zum „Knüpfen“ benötigt wurden. Dann wurden die gerupften Zepfen auf die Bank gelegt und vorzu weggetragen zu den „Knüpfern“ oder „Bindern“. Diese knüpften acht bis zehn Zepfen je nach Größe zusammen, welche am nächsten Tag auf den Dachboden oder auf die „Lab'n“ (Lauben) gehängt wurden. An der sonnigen Tenseite waren Holzstangen angebracht, nur für den einen Zweck, die gebundenen Türkenkolben dort zum Nachreifen aufzuhängen. War zum Beispiel verschiedener Maissamen (weiß, gelb, rötlichbraun) beisammen, so stachen die Zepfen besonders schön ab. Die schönsten aber in Form und Farbe wurden ebenfalls beiseite gelegt und zierten später den Herrgottswinkel.

Vor dem „Pratschen“ hing an den „Türkenzefpen“ ein feines, zartes Haar in verschiedenen Farben, der sogenannte „Türkenbart“, und die Kinder verwendeten dieses Haar für ihr Schaukelpferd und verfertigten daraus Mähne und Roßschweif.

Beim „Türkenpratschen“ ging es immer betont lustig und fidel zu. Es wurden altbekannte Volkslieder gesungen, es wurde gejodelt, Scherze und Witze erzählt; mitunter wurde auch ein Bursche oder ein Dirndl „abgefrotzelt“ oder „abgestiert“ (= ausgelacht, angestichelt).

War nun die Arbeit getan, so wurde nun mit den Pratschen umeinandergeworfen, daß nur so die „Gun“ (Funken) aufgingen. Das Gelächter und Geschrei steigerte sich, wenn es gelang, einen Bua oder ein Dirndl unter den Pratschenhaufen zu stoßen und darüber einen Berg solchen Zeugs zu bauschen. Nach all der „Gaudi“ wurde alles weggeräumt, die Bäuerin lud zum „Mahl“, denn „rechte Arbeit macht Hunger und Durst!“, wie sie zu sagen pflegte. In der heimischen Bauernstube lagen auf dem sauber gehaltenen Eichentisch einige Laibe selbstgebackenes, schmackhaftes Bauernbrot, selbstgebrannter Schnaps, Butter, Geräuchertes, Äpfel und Birnen. Manchmal gab es auch eine sogenannte „Branntweinsuppe“, weshalb man auch öfters das Wort „Branntwein-Hoangarscht“ zu hören bekam. Da wurde nun fest gegessen und getrunken, und wenn plötzlich eine lustig-schneidige Melodie aus der Ziehharmonika ertönte, da hielt es keinen mehr auf der Bank und man drehte sich zum Tanz. So oder so ähnlich endete in lustiger Weise das Türkenpratschen, und man sprach noch lange davon, wie „grüabig“ der gemeinsame Abend gewesen sei.

Ergänzend sagt der Chronist: Beim „Türkensetzen“

hatte mancher Bauer seinen Ärger und mitunter einen „Mords Zorn“, wenn die „glüstrige Krah“ (lusterne Raben) den Türkenkern „außapecken“. Deshalb stellte man auch die bekannten „Türkenlöder“ auf. Unser warmer Föhn, ein Fallwind aus dem Süden, der mitunter arg durch das Inntal brauste, wurde auch „Türkenröster“ genannt, da ohne ihn bei uns der Mais nicht ausreifen würde.

Zur einfachen und oft alltäglichen Bauernkost gehörte auch der „Türkenkoch“.

Türk'n- oder Kartoffellöder

Wer kennt sie nicht, jene schwankenden Gestalten von Strohmandln, die sich einst alljährlich im Frühjahr als Schutzwächter über das der Erde eben anvertraute Saatgut und die Pflänzchen in Feld und Garten erhoben und in ihrem mehr komischen als schreckhaften Aussehen das Gelächter und den Spott der Welt herausforderten?

Viel bäuerlicher Witz bekundete sich in ihnen, und den meisten sah man förmlich noch die übermütige, ausgelassene Freude an, mit der ihr Hersteller an ihnen gearbeitet hatte. Was das Haus in Lumpenkammern, Rumpeltruhen und Unterdachwinkeln oder gar auf Unrathaufen im nächsten Graben an abgelegten Kleiderinvaliden bot, an unheilbar zerlöchernten und ausgefranst Hosen und Joppen, an krepfen- oder gupflosen Hüten und sohlenlosen Schuhen, gebrochenen Ombrellgestellen mit kümmerlichen Überzugsresten, altes Korbwerk und Geschirr, so gut wie altes Werkzeug und Gewaffen, fand da noch seinen freudig begrüßten Anwert, und man konnte nicht umhin, die Erfindungsgabe zu bewundern, mit der man das alles dem besonderen Zweck dienstbar zu machen wußte. In alten Rupfen und ausgedienten Säcken gestopftes Stroh mußte den Rumpf, oft mit gewaltiger Bauch- oder Rückenwölbung, und den Kopf bilden. Die Arme wurden durch eine Querstange kreuzweise ausgestreckt und trugen am Ende einen Besen oder Stecken oder nur einen Strohwisch, also etwas „Wachelndes“ oder „Raschelndes“; flatternde Tuchfetzen, im Winde klirrende, alte Eisensachen. Die unteren Gliedmaßen pflegten zu fehlen, so daß die langen Hosenschlote um so ungehinderter dem Wind folgen konnten. Sehr mannigfaltig waren die Gebilde, die auf diese Weise entstanden. Es spielten dabei die Einbildungsart der Bildner, örtliche und zeitliche Verhältnisse eine bestimmte Rolle. Am