

Barfuß Kirschen klauben war damals normal.

Der große Galtenberg.

Mit dem Glockenstuhl wurde den Leuten auf dem Feld mitgeteilt, dass das Essen fertig war oder ein Unglück passiert ist.

Das nasse Heu wurde auf „Schöbern“ getrocknet.

Die Holzschindeln am Dach werden alle 8 Jahre umgedreht und wenn sie kaputt sind ausgetauscht.

Der Kamin ist ganz aus Holz.

Der Tristkopf.

Die Steine dienten zum Niederschweren der Dachschilden.

Ein neugieriger Steinadler.

Peter läutet die Mittagsglocke.

Die Dachschilden gehören zu jedem Bauernhaus.

„Hülab“ wird umgangssprachlich der obere balkon genannt.

Der Herbert aus Weer mit seiner diatonischen „Zugin“.

Die Großmutter, auch „Nadä“ genannt, erholt sich in ihrem Himmelbett.

Kleinkinder wurden in der Wiege schlafen gelegt.

Blumen dürfen an keinem Alpbacher Bauernhaus fehlen.

In der Hauskapelle wurde zur Fastenzeit die Kreuzwegandacht jeden Tag gebetet. Die Kapelle war ein Ort um Kummer und Sorgen los zu werden.

Der Balkon wird umgangssprachlich „Lab“ genannt.

Die Kopf- und Fußteile der Betten waren mit Alpbacher Malerei verziert.

Das Plumslo war immer im Freien auf dem Balkon.

Die original Alpbacher Bauerntruhe war weithin bekannt.

Waschwanne zum Baden.

Buttermohl und Trochter.

Die Kühe wurden alle mit der Hand gemolken.

Jedes Bauernhaus hatte einen Schweinestall mit mindestens 2-3 Schweinen.

Bei wenig Rahm geht es auch mit dem Butterstampfer.

Seppä dreht den Butterkübel bis aus dem sauren Rahm Butter wird.

Gekocht wurde immer am offenen Feuer. Auf dem Dreifuß wurde die Pfanne platziert und darin die Speisen zubereitet. Es war daher immer sehr rauchig in der Kuchl.

Die Stube war der wärmste Raum im ganzen Haus.

Holunderstaude zierten die meisten Bauernhäuser.

Die „Sas“ (Sense) war eines der wichtigsten Geräte der Bauern, die immer frisch „getengelt“ und „gewetzt“ sein musste.

Einblick ins „Machammerl“.

Bauer Friedl beim Schnitzen von Krippenfiguren aus Zirmholz.

Die Frauen haben im Winter den Flachs gesponnen den sie im Frühjahr auf dem Feld angebaut haben. Es ist die „Hachel“ (Brett mit Nägeln) und die „Spindel“ (Rolle mit Garn) zu sehen

Milchnocken wurden aus der Pfanne nur mit Löffeln gegessen. Teller gab es noch keine. Die Pfanne stand auf dem Pfannholz.

Der Hühnerstall war direkt hinter dem Herd mit Ausgang ins Freie.

Gust beim Hecheln vom Flachs. Dabei wird die äußere harte Schale vom Flachs abgeschlagen.

Die Wäsche wurde ca. 1 Mal im Monat in einer Holzwanne und mit einer Waschrumpel gewaschen.

Eine Bötin bringt in ihrem Weidenkorb Waren (frische Semmeln, Tqbak, ...).