

Winzerleben am Ostfuße des Bacheru.

Nach Berichten aus dem Beginn des 19. Jahrhunderts.

Von Fris Popelka.

Von den festangefessenen Bauern hoben sich die Winzer (Weinzierl) ab, die eine eigene Kaste für sich bildeten und zumeist Tagelöhnerarbeiten verrichteten. Die Winzer unterscheiden sich von den Weinbauern oder Bergholden, die von der

¹⁰ U. Lang, Die salzburgischen Lehen in Steiermark bis 1520 (Beitr. 43, Jahrg. 1937), S. 99, n. 62, S. 224, n. 236.

¹¹ Der Amtmann konnte es im Jahre 1450 nicht mehr feststellen und meinte, es habe vorher zum „zerstückelten Lehen“ gehört.

¹² Urbare im Salzburger Regierungsarchiv. Das älteste erhaltene von etwa 1200 nennt für Haus nur einen Hof als zinspflichtig. H. Klein, Die ältesten urbarialen Aufzeichnungen des Erzstiftes Salzburg (Mitt. d. Gesellschaft f. Salzbg. Landeskunde, 75. Bd., 1935). Der Hof hatte 9 Mut Korn, 16 Mut Hafer und Gerste (bracium = Malz?), 1 Mut Hülsenfrüchte, 1 Rüben, ½ Hirse, 3 Fetteschweine, 6 Weideschweine, 4 Gänse, 8 Hühner, 300 Eier, statt 8 Pfennige, 6 Haspen Lein, zu zinsen. — Vgl. K. Brandner und F. Hutter,

Herrschaft Weinberggründe zu bestimmtem Recht und gegen gewisse Abgaben Weingärten in Erbleihe besaßen und diese selbst bewirtschafteten. Die Winzer waren durchwegs Lohnarbeiter, die in den herrschaftlichen Weingärten oder in den Weingärten der Bauern oder anderer Besitzer arbeiteten. Sie erhielten ihren Lohn gewöhnlich nur zum Teil in Bargeld, meist aber in Naturalien. Die Art ihrer Entlohnung ähnelt sehr der der Facharbeiter auf den frühmittelalterlichen Gutshöfen, nur fehlte bei diesen die Freizügigkeit des Arbeiters.

Die Winzer hatten freie Wohnung im Winzerhaus, als Deputat für den Lebensunterhalt wurde ihnen Grund zum Anbauen von Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse zugewiesen. Die Verträge mit den Weingartenbesitzern wurden zu gewissen Zeiten im Jahre abgeschlossen und gewöhnlich immer erneuert, solange der Besitzer mit seinem Winzer zufrieden war. Die Verträge gingen unter altergebrachten Formen vor sich, auf deren Einhaltung durch den Gutsherrn der Winzer stets achtete. Wohlgemeinte Verbesserungen seitens der Arbeitgeber werden auch jetzt noch vom Winzer oft mißtrauisch abgelehnt.

In der Gegend von Schleinitz und Frauheim besaßen die Winzer freie Wohnung im Weingarthause, sie befanden sich im Nutzrechte einer oder zweier Röhre, deren Zahl sich nach der Größe des zu bearbeitenden Weingartenanteiles richtete. Sie hatten die Verfügung über so viel Ackererde, daß es reichte, um das nötige Zugemüse anzupflanzen. Für die gewöhnlichen Arbeiten, als Schnitt, erste und zweite Hau, Binden und Graßabschlagen, gab es einen Jahrespauschalohn, den man „Bestand“ nannte. Seine Höhe richtete sich nach der Beschaffenheit des Weingartengrundes. Er war im Verhältnis kleiner, wenn der Anteil am Ackergrund größer war oder dem Winzer auch ein Anteil an der Obsternte zustand.

Die Winzer der Herrschaft Schleinitz besaßen 1814 nebst Wohnung, Holz und dem Genuße einer Kuh so viel Ackererde, daß sie genügend Gemüse für die Familie sich anbauen konnten. Das Futter und die Stren für die Röhre bekamen sie aus dem herrschaftlichen Weingarten. Für die Bearbeitung eines Joches Weingarten bezogen sie 5 Meßen Korn.

Das Höchstausmaß, was eine Winzerfamilie im Jahre bearbeiten kann, sind drei Joch Weingarten. Nach dieser Rechnung stellte sich der „Bestand“ im Jahre 1814 auf die Summe von 162 fl. 30 Kr., die sich aus folgenden Posten zusammensetzte:

15 Meßen Korn (Marktpreis für 1 Meße = 5 fl. 30 Kr.)	82 fl. 30 Kr.
Ungefähr 5 Klafter Holz à 4 fl.	20 fl.
Der Wohnungsgenuß, abzüglich der Reparationskosten, die dem Winzer obliegen	30 fl.
Der Genuß der Kuh	20 fl.
Der Genuß des Ackerfeldes, veranschlagt auf	10 fl.

Gedenblätter zur Jahrtausendfeier von Haus. 1928. — K. Brandner, Die Taufnamen in der Pfarre Haus im 18. Jahrhundert. (Mitteil. über d. steir. Volksgenealogie 1929.) — Derselbe, Stammliste des Geschlechtes Neumayr in Haus (ebenda, 1927).

Die Arbeit für 1 Joch Weingarten stellte sich daher auf 54 fl. 10 kr. Im Durchschnitt wurden für 1 Joch folgende Tagwerke benötigt: Für den Schnitt 20, für die erste Hau 40, für die zweite Hau 30, für den Band 20, für das Graßabschlagen 10 Tagwerke. 8 Tagwerke entfielen pro Joch auf die Einbringung des Kuhfutters und der Stren. Das ergibt 128 Tagwerke, die mit 54 fl. 10 kr. bezahlt, ungefähr 25 kr. für jedes Tagwerk ausmachen. Alle Verbesserungen am Weingarten, wie Gruben, Versezgen, Kotteln und Beschütten wurden vom Herrschaftsbesitzer den Weinzierleuten besonders nach dem gewöhnlichen Tagelöhnerarif entlohnt.

Der Schnitt, das Beschneiden der Weinstöcke, geschieht gewöhnlich Ende Februar oder Anfang März, wenn der Schnee verschwindet. Diese Arbeit verlangt große Sachkenntnisse. Nach dem Ende des Schnittes beginnt die erste Hau mit platten oder zweispitzigen Hauen (Weingartkreulen), wenn der Weinstock zu treiben beginnt. Die Erde muß gelockert werden, die Unkrautwurzeln werden entfernt, auch die oberflächlichen Weinstockwurzeln werden entfernt. Die erste Hau wird gegen Ende April vollendet. Die zweite Hau wird unternommen, wenn die jüngeren Triebe etwas fester geworden sind und nicht gleich bei jeder Berührung abbrechen. Die zweite Hau dauert gewöhnlich von Ende Mai bis halben Juni und muß vor der Blütezeit durchgeführt sein, damit die zarten Blüten durch die Berührung des Weinstockes nicht abgeschüttelt werden.

Zwischen Johanni (24. Juni) und Jacobi (25. Juli) verrichtet der Winzer die Bindearbeit. Die Reben werden mit Stroh mit zwei oder drei Bändern an Pfähle aus Fichtenholz (Weingartstecken) angebunden. Die überflüssigen Rebeschößlinge werden abgebrochen und die Pfähle müssen fest eingerammt werden. Fleißige Weinzierl schauen im August, der weniger Arbeit bringt, gewöhnlich nach, um umgefallene Weingartstecken wieder aufzurichten. In den Monat September fällt das Graßabschlagen oder Jäten. Man reinigte den Weingarten mit Sichel vom überflüssigen Gras und Laub, um die Sonnenwärme ungehindert einwirken zu lassen. Das Laub und Gras wird in kleine Büsche gebunden und zum Trocknen auf die Weingartstecken aufgesteckt. Es dient sodann zur Winterfütterung der Kühe des Winzers.

Die Weinlese ist der ersohnte Abschluß der mühevollen Arbeit eines Jahres. Die Leser, die sich aus der ganzen Nachbarschaft versammeln, darunter auch Frauen und Kinder, stellen sich mit Bottichen am unteren Rande des Weingartens auf und lesen, jeder in seiner Reihe nach aufwärts gehend, die Trauben vom Stocke. Jeder Raum, den die Reihe der Leser auf einmal vornimmt, heißt in der Schleinitzer Gegend „Jan“. Hinter den Lesern schreiten die Buttenträger mit den Butten. Sind die Butten voll, so werden sie in die Presse getragen oder geführt.

In nassen Jahren, wenn die Traube stark fault, findet eine Vorlese statt. (Schleinitzer Gegend: Podbirat = Unterklauben.) Die faulen Trauben werden gesammelt und gewöhnlich nur zu Essig gepreßt. Im Marburger Kreise zertraten noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts die auf dem Preßboden stehenden vier Pres-

ser die Trauben mit bloßen Füßen. Das geschieht in Bauernweingärten zum Teil noch heute. Das Pressen heißt in der Marburger Gegend „Kosch“. Die Trauben wurden gewöhnlich siebenmal durchgepreßt. Die dritte Pressung ergibt den stärksten Wein, aus den beiden letzten Pressungen läuft der süßeste Wein, der sogenannte Stängelwein, der aber wenig haltbar ist.

Weitere Arbeiten der Winzer sind das Gruben, Kotteln und Versezgen, um den Weingarten in gutem Zustande zu erhalten oder zu verbessern. Beim Gruben werden alte Weinstöcke mit kräftigen Trieben umgegraben und tiefer gelegt. Die entstandene Grube wird mit mehreren Schichten frischer Erde, Dung und Laub ausgefüllt. Ähnlich wird auch das Versezgen vorgenommen, jedoch reihenweise mit Pfropfen durchgeführt. Gruben und Versezgen werden nie bei nasser Witterung vorgenommen, da sonst die Augen faulen oder Wurzeln ausschlagen.

Treiben alte Weinstöcke nur schwache oder kurze Reiser, so pflügt man das Wurzelwerk des Stockes mit Dung zu untergraben, damit der Stock länger und stärker treibt. Diese Arbeit nennt man das Kotteln, das je nach der Witterung in der Zeit vom Spätherbst bis zur ersten Hau unternommen wird.

So ist der Winzer fast das ganze Jahr durch seine Arbeit an den Weingarten gefesselt. Wenn auch die ganze Familie mithilft, so bleibt ihm nur wenig Zeit, um das ihm zugewiesene kleine Ackerland zu bestellen. Schon die Kinder werden mit Wirtschaftsarbeiten überlastet, was die Lehrer in Schleinitz und Fraenheim zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu manchen Klagen über den Schulbesuch veranlaßte. Die Kinder der Häusler und Weinzierl mußten auch während der Schulzeit Kühe und Schweine auf den Gemeinweiden von Schleinitz und Fraenheim hüten. „Häusler und Weinzierl, überhaupt die Klasse der Tagelöhner, hat meistens die mehresten Kinder“, so erzählt ein Bericht schon 1814, was auch heute noch zutrifft. Im Winter stockte der Schulbesuch der Winzerkinder fast gänzlich. Die Winzer bringen zwar Brein, Brot, Kraut, Rüben und Kartoffeln für den Lebensunterhalt in der schlechten Jahreszeit noch auf, für die Winterkleidung aber reichte es gar nicht. Die Kinder mußten den ganzen Winter hindurch zu Hause in der Rauchstube oder am Ofen sitzen. Die Kinder waren in dieser Jahreszeit, in der sie nicht aus der Stube herauskamen, nur mit einem „beschmierten rupfenen Hemd“ bekleidet, um damit den ganzen Winter auszulangen. Die Winzerfamilien haben, so beobachtete ein Berichterstatter, überhaupt eine große Scheu vor nasser Witterung, Regen und Schnee. „Sie bleiben im Winter oft lieber am Ofen und hungerten eher, als daß sie nur mit mittelmäßiger Anstrengung draußen arbeiten und sich etwas verdienen wollten.“

Der Weinzierl lebte außer der Zeit, wo er bei Bauern gegen Kost in Arbeit stand, mit seiner Familie sehr karglich. Zu jeder gewöhnlichen Mahlzeit gab es auf dem Tisch nur eine Mahlzeit aus Mehl, Brein oder Hülsenfrüchten. Als Zukost wechselten Kraut, Rüben oder Kartoffeln ab, Brot wurde selten gegessen. Hatte der Winzer eine Kuh, so gab es mittags und abends oft nur saure Milch und Brot.

Die Lustbarkeiten der Winzer beschränken sich schon wegen ihrer armseligen Lage auf Trinken, Essen und etwas Tanzen. Wein ist immer im Hause, der Wein aus der letzten Pressung gebührte gewöhnlich dem Winzer als Deputat. Bei den Winzern fehlen alle spaßhaften Hochzeitsbräuche, die bei den Bauern gang und gäbe waren. Die Vermählung wurde oft nur mit einem kleinen Mittag- oder Nachtmahl und mit einigen Maß Wein gefeiert. Nie fehlte dabei die Musik und der Wein. Die wandernden Dorfmusikanten, an deren Spitze der Gozi (Geiger) stand, konnten oft recht gut spielen. Sie spielten zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit Vorliebe deutsche Länze, Menuette und andere Musikstücke, die sie den Stadtmusikanten abgelernt hatten.

Das Leben der Winzer, das nach Berichten der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts geschildert wurde, verlief eintönig und unter armseligen Verhältnissen. War auch das Brot kärglich, so ging es doch nie vollständig aus. Auch ein gewisses Standesbewußtsein fehlte nicht, das, auf die Einhaltung nichtiger Außerlichkeit pochend, trotzdem das Ertragen der drückenden wirtschaftlichen Verhältnisse wesentlich erleichterte.

Abendessen

Das Abendessen wurde in der Regel in der Küche gegessen. Die Speisen waren einfach und beschränkt auf Brot, Fleisch und Gemüse.

Die Speisen waren einfach und beschränkt auf Brot, Fleisch und Gemüse. Die Getränke bestanden aus Wein und Wasser. Die Mahlzeiten wurden in der Regel in der Küche gegessen. Die Speisen waren einfach und beschränkt auf Brot, Fleisch und Gemüse.

Abendessen

Die Speisen waren einfach und beschränkt auf Brot, Fleisch und Gemüse. Die Getränke bestanden aus Wein und Wasser. Die Mahlzeiten wurden in der Regel in der Küche gegessen.

Blätter für Heimatkunde

Verlag des Vereins für die Geschichte und Heimatkunde der Stadt
1911

Abendessen

Verlag des Vereins für die Geschichte und Heimatkunde der Stadt

Das Abendessen wurde in der Regel in der Küche gegessen. Die Speisen waren einfach und beschränkt auf Brot, Fleisch und Gemüse. Die Getränke bestanden aus Wein und Wasser. Die Mahlzeiten wurden in der Regel in der Küche gegessen.