

Die volkstümliche Ernährung im Lichte der Untertaneninventare

Am Beispiel der Herrschaft Stainz

Von MARIA KUNDEGRABER

Die Untertaneninventare können als Quelle für verschiedene Bereiche der Volkskunde und der Sozialgeschichte dienen. In der Steiermark wurden sie bis heute vor allem für die Geräteforschung durch Hanns Koren und Oskar Moser fruchtbar gemacht.¹ Hier soll nun in der Nachfolge von Anni Gamerith² versucht werden, anhand der Inventare einen Einblick in die Ernährungsgewohnheiten zu gewinnen, konkret in einem kleinen Herrschaftsbereich mit unterschiedlicher Wirtschaftsstruktur, die durch verschiedene natürliche Gegebenheiten und ungleiche Besitzgrößen gekennzeichnet ist.

Das Herrschaftsgebiet des Chorherrenstiftes Stainz lag im wesentlichen zwischen dem Bergland gegen die im Westen verlaufende Gebirgsgrenze zu Kärnten und dem abklingenden Hügelland im Osten um Preding, vertreten in den Herrschaften Stainz und Horneck. Die Herrschaft Horneck kam 1620 zum Stift.³ Das früheste erhaltene Untertaneninventar stammt aus dem ausgehenden 16. Jahrhundert. Die Archivlage ist, durch Verluste im Zusammenhang mit der Aufhebung des Stiftes, unvollständig, sowohl räumlich als auch zeitlich ungleich verteilt. Für diese Arbeit wurden die Inventare der Herrschaft Stainz vollständig, von jenen aus der Herrschaft Horneck nur die des Amtes Hohenfeld⁴ ausgezogen, so daß sowohl das Berg- als auch das Hügelland in ausreichendem Maße berücksichtigt erscheinen. Zeitlich wurde eine Epoche ausgewählt, die durch die Aufnahme neuer Nahrungspflanzen zu einer Änderung der Nahrungsgewohnheiten führte, nämlich von Beginn der Inventare bis um 1750.

¹ H. Koren, Pflug und Arl. Ein Beitrag zur Volkskunde der Ackergeräte, Salzburg 1950. (= Veröffentlichungen des Institutes für Volkskunde, Salzburg Band 3).

Vgl. dazu auch: Maria Kundegraber, Pflug und Arl im Gebiet der Herrschaft Stainz. In: Tradition und Entfaltung. Volkskundliche Studien. In memoriam Hanns Koren. Trautenfels 1986. (= Schriftenreihe des Landschaftsmuseums Schloß Trautenfels am Steiermärkischen Landesmuseum Joanneum, Band 3.) S. 189–203.

O. Moser, Ein Gailtaler Bauern-Inventar aus dem Jahre 1518. In: Die Kärntner Landsmannschaft 1978, Heft 4, S. 6–9.

Ders., Das Inventar eines Kärntner Ringhofes vom Jahre 1793. In: Die Kärntner Landsmannschaft 1982, Heft 2, S. 12–21.

² A. Gamerith, Speise und Trank in südoststeirischem Bauernlande. Phil. Diss. Graz 1961.

³ H. Wilfinger, 800 Jahre Stainz 1177 – 1977. Neues Stainzer Heimatbuch. Stainz 1979. S. 62.

⁴ Steiermärkisches Landesarchiv, Untertaneninventare, Schubert 13 Heft 79 bis Schubert 17 Heft 95 und Schubert 71 Heft 243 bis Schubert 79 Heft 251. – Ich danke an dieser Stelle den Beamten des STLA für ihre allzeit entgegenkommende Hilfe bei der Herbeischaffung der Unterlagen.

Es erhebt sich an erster Stelle die Frage, wie genau die Listen sind und wie vollständig vorhandene Lebensmittel erfaßt wurden. Einzelne Produkte scheinen nie auf, obwohl sie vermutlich mindestens in kleineren Mengen vorhanden waren. Andere Erzeugnisse der Landwirtschaft werden vereinzelt genannt, mehr oder weniger zufällig, oder weil man größere Mengen davon fand, die eine Bewertung im Zusammenhang mit den Abgaben lohnte, die anlässlich des Todes eines Wirtschaftsinhabers oder einer Hofübergabe zu Lebzeiten des Besitzers vorgeschrieben und eingehoben wurden.⁵

Zu den erfaßten Nahrungsmitteln gehören in erster Linie die Grundnahrungsmittel, nämlich Getreideprodukte und Fleisch, bei deren Mengen freilich zu berücksichtigen ist, daß auch Futtermittel für die Haustiere enthalten sind. Außer den Getreideprodukten und dem Fleisch mit Speck, Schmer und Schmalz sind wenige Gemüsepflanzen nachweisbar, sowie gedörrtes Obst, Nüsse, Mohn.

Den Hauptanteil an der täglichen Nahrung hatten zweifelsohne die zahlreichen Getreidesorten, während die Vorräte an Fleisch und Speck von der Jahreszeit noch stärker abhängig waren als die Ackerfrucht. Inwieweit Mißernten auf die Vorräte einwirkten, läßt sich nicht unmittelbar ablesen, ablesbar ist jedoch die mangelhafte Nahrungssituation der Keuschler und Kleinbesitzer, die wohl nur durch Zukauf, Tausch mit anderen, meist kleingewerblichen Erzeugnissen, durch Taglohn bei größeren Besitzern überleben konnten.

Die Getreidenahrung

Die Getreideprodukte bildeten den Grundstock der täglichen Ernährung. Um das Schwergewicht einer bestimmten Getreidesorte festzustellen, ist der Mengenvergleich in jedem einzelnen Inventar maßgebend, da ja die gelagerten Mengen nicht nur nach der Besitzgröße, sondern auch nach der Jahreszeit variieren. Fast immer wird auch jenes Getreide geschätzt, das auf dem Felde steht, ohne Rücksichtnahme auf eine unter Umständen eintretende Mißernte oder Hagelschlag. In vielen Inventaren wird auch die Grundlage für die Berechnung der »Ansaath« oder »die (mit Gott) zu erwartende Fexung« oder das »Getraidt am Feldt« ausdrücklich erwähnt. Vor allem bei Winterweizen und Winterkorn – nur selten wurde Wintergerste angebaut – heißt es »doppelter samb«, »in dupplo« oder »doppelt gerechnet«. Es wird also nur eine geringe Vermehrung der Ernte gegenüber dem Saatgut erwartet. In anderen Fällen, vor allem beim gesamten Sommergetreide (»Getraidt am Feldt«, »Getraidt am Akher«) wird offensichtlich direkt der Ertrag geschätzt, zum Beispiel »20 Schöber Pauwaiz, 6 Schöber Khorn, 32 schöber Haaber, 2 schöber Gersten«. (Hohenfeld, in Graben, 1732).⁶

Im Gegensatz zu den Gepflogenheiten unserer Zeit fällt die große Vielfalt an Getreidesorten auf, die auf den Äckern oder »in Casten« zu finden war. Neben *Weizen* und *Roggen*, der ausnahmslos nach dem heimischen Sprachgebrauch Korn genannt wird, kommen *Hafer* und *Gerste* vor. Zwei der wichtigsten Pflanzen zur Nahrungsbereitung, die heute in unserem Lande gänzlich verschwunden sind, damals aber in nicht unbeträchtlichen Mengen angebaut wurden, sind die *Rispenhirse* (*Panicum miliaceum*), im Volksmund »der Hirsch« genannt, und die *Kolbenhirse*

⁵ Hofübergaben zu Lebzeiten eines Besitzers oder einer Besitzerin waren in der Herrschaft Stainz äußerst selten.

⁶ Ein Schober hat nach heutiger Vorstellung sechs Mandl, ein Mandl neun Garben, demnach besteht ein Schober aus 54 Garben.

(*Setaria italica*), in der Steiermark allgemein als »der Pfennich« bekannt, zu erwähnen. Wie Anni Gamerith in ihren grundlegenden Arbeiten betont, ist die Rispenhirse – im weiteren Verlauf als »der Hirsch« bezeichnet – »bodenheikel«,⁷ das heißt, daß er nicht auf allen Böden gedeiht. Demnach finden wir ihn auch in unserem Untersuchungsgebiet nicht allgemein verbreitet, vielmehr mit wenigen vereinzelt Ausnahmen (Trog, Hochstraße, Windhagen, Gundersdorf) nur im Hügelland westlich von Stainz. Heute freilich meint man, daß der Hirsch einen »armen Boden« brauchen würde, er jetzt also nicht angebaut werden kann, wobei man an die durch Mineraldünger stark überdüngten Böden denkt.

Hingegen finden wir den Pfennich vor allem in den höher gelegenen Gebieten und in den Gräben westlich und nördlich von Stainz. Nicht häufig ist die Nennung beider Früchte, nämlich von Hirsch und Pfennich, in ein und demselben Inventar.

Freilich beweist das Vorkommen von Hirsch und Pfennich noch nicht eindeutig ihre Verwendung als menschliche Nahrung, aber nach den Arbeiten von Anni Gamerith für die Oststeiermark dürfen wir dies mit gutem Grunde annehmen. Breinspeisen, also zubereiteter Hirsch und Pfennich, haben auch in der Weststeiermark einen wesentlichen Teil der menschlichen Ernährung ausgemacht. Eindeutig dienten nur der menschlichen Ernährung die *Greife* und *Talgggen*, die ohne nähere Angabe aus welchem Getriede sie gewonnen waren, selten angeführt werden. In einem Inventar von der Hochstraße aus dem Jahre 1596 findet sich unter den Geräten »ain Talckhen Reitter«, also ein Sieb, als Hilfsgerät bei der Aufbereitung von Getreide zu Talgggen, einem vorgequollenen und enthülsten Produkt. Im Jahr 1657 wird Greiß in mehreren Inventaren, durchwegs in kleinen Mengen, genannt: Ettendorf 3/8 Greiß, Pirkhof 1/4 Greiß, Fluttendorf Greiß (ohne Maßangabe) und 1 Maß Gerstgreiß, also geschälte und zur Nahrung bestimmte Gerste. Weiters folgen 1657 1/4 Greiß in Angenofen, 1662 in Unterrossegg »Greiß und Dalggen« und erst wieder 1721 in Unterrossegg 1 Mäßl Greiß und 1733 »1/4 Greis« in Pirkhofberg. 1738 wird in Stallhof »allerley greiß« erwähnt, womit die Verwendung mehrerer Getreidesorten für die Greißbereitung erwiesen ist. Die Herstellung von Greiß durch Stampfen ist bei älteren Leuten noch in Erinnerung, allerdings unter der Bezeichnung »Brein«, in erster Linie aber Hirschbrein. 1740 folgt wieder Stallhof mit 1/4 Greiß, 1744 Lemsitz mit »1 maßl Greiß« und 1750 »2 maßl Greiß« in Unterrossegg. Das zeigt also, daß die Erwähnung dieses aufbereiteten Produkts selten ist. Man darf daraus wohl schließen, daß es in der Regel bei der Schätzung nicht berücksichtigt wurde.

Dasselbe kann im Zusammenhang mit dem Terminus »Breingetreide« (Preindraith, Prein Traidt u. ä.) gesagt werden. Darunter versteht man hier das kochfertige Produkt verschiedener Getreide, in erster Linie Gerste neben Hirse und Pfennich, vielleicht auch von Heiden (Buchweizen). »Allerley Prein Gethraidt« wird ein einziges Mal neben 1/4 Greiß genannt, so daß gewissermaßen mit einer Identität der Produkte zu rechnen ist. Die übrigen zehn Erwähnungen (die Mengen zwischen einem und sechs Vierteln) geschahen zwischen 1633 und 1740; sie sind, verglichen mit der Zahl der benützten Inventare (315 Stück) also selten, kommen in etwa 3,5% vor.

⁷ A. Gamerith, »Hirsch« und »Pfennich«. Ein Sonderkapitel zu der Gesamtarbeit »Speise und Trank im südoststeirischen Bauerland«. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde Band X (59) Wien 1956, S. 97–112. Hier Seite 98.

O. Lamprecht, Pfennich und Himmeltau. Ein Beitrag zur Agrargeographie der Ostalpen. In: Das Joanneum. Beiträge zur Naturkunde, Geschichte, Kunst und Wirtschaft des Ostalpenraumes, Band 5, Graz 1941, S. 64–72.

Noch seltener wird *Mehl* bewertet, nämlich nur in vier Fällen zwischen 1656 und 1663, davon einmal, 1662 als »pachmell«, also als Brotmehl. Später war es jedenfalls nicht mehr üblich dieses so lebenswichtige Nahrungsmittel aufzunehmen und mit einer Taxe zu belegen. Welcher Art dieses Mehl war wissen wir nicht, aber wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir Weizen- und Roggenmehl erwarten, was den angebauten Getreidemengen auch entsprechen würde, die gleichzeitig einen Hauptanteil am Zinsgetreide ausgemacht haben.

Zu den in der Regel großen Mengen *Hafers*, die durch die ganze Periode vorkommen, ist zu betonen, daß sie hauptsächlich im Bergland nachgewiesen sind. »Hafer ist ein Berglergetreide« heißt es auch im Volksmund. Im Bergland ist es nicht selten gewesen, daß der Hafer die übrigen Getreidemengen bei weitem übertraf. Zum Beispiel am 12. 1. 1679 bei Hans Amelreich »unter Rosenkogel«: neben »5/4 Waiz, 5/4 Khorn, 9/4 Waiz, 1/8 gersten 20 Viertl Haber«, oder bei Barthlme Clueg in Trog am 8. 2. 1732: »11/4 Waiz, 7/4 Khorn vnd Gersten, 18/4 Haaber, 3/8 pfennich, 1/8 Haiden«. Es erhebt sich somit die Frage, wozu diese in der Regel großen Mengen bestimmt waren. In erster Linie ist hier wieder an das Zinsgetreide zu denken. Da die meisten Bauern keine Pferde besaßen, fällt die Verwendung als Pferdefutter durch die Bauern praktisch weg, nicht jedoch die als Zusatzfutter bei anderen Haustieren. Daß Hafer auch der menschlichen Ernährung nutzbar gemacht wurde, abgesehen von der möglichen Beimengung von Hafermehl zum Brotmehl vor allem in Not- und Mangelzeiten, bei zu geringer Ernte anderer Mehlgetreide, können wir nur aus der rezenten Erinnerung schließen, die berichtet, daß man die Kleinkinder vor allem mit Haferschleim großgezogen habe.⁸ Mit den angeführten Beispielen sind wir freilich in jenem Raum, in dem die größten Mengen von Hafer zu finden waren, was gewiß auch auf klimatische Gegebenheiten zurückzuführen ist. Hingegen werden im Hügelland viel geringere Mengen Hafers genannt; einige Beispiele mögen dies erhärten: Am 25. 1. 1625 hinterließ Marx Krabath zu Pirkhof »4/4 Korn, 1/4 Haber, Weizen und Heiden, Hirsch«. 1662 hatte Thoman Georg Jacob zu Graggerer »3/4 Khorn, 5/4 Waiz, 1/4 Haber, 1/4 Ponner« (Bohnen) angesät, besaß aber am Kasten nur »3/4 Hierß, 2/4 Samb Haiden, Samb Hirsch«.

Auffallend ist das völlige Fehlen von *Mais* (*Zea Mays*, im Volksmund und in den Inventaren allgemein Türkischer Weizen) im Hauptanbaugebiet von Hafer. In den untersuchten Zeitraum fällt das Eindringen dieser neuen, aus Amerika stammenden Ackerfrucht in unser Gebiet.⁹ Die früheste, noch bescheidene Menge wird am 30. 10. 1636 in Neudorf bei Stainz in der Hinterlassenschaft des Jacob Winzer erwähnt, nämlich »1/8 Türgischer Waiz«. Am 12. 3. 1658 wurden bei Bärtlme Perl am Hardt (bei Rassach) 8/4 Weizen, 21/4 Korn, 8/4 Hirsch, 3/4 Hafer, 3/4 Heiden und 5/4 Türkischer Weizen gefunden. Die nächste Nennung findet sich wieder in Neudorf und zwar am 15. 1. 1663 bei Agneß Neumeisterin »1/4 Türgischer Waiz« neben

⁸ Hafer wurde »gestempft« und gekocht. Zum »Stempfen« gab es bestimmte Mühlen. – Nur zweimal in den 315 Inventaren findet sich im Besitz eines Bauern eine »Fues stampf«, nämlich am 30. 6. 1593 bei Steffan Spari in Sichartsberg und am 25. 3. 1737 bei Georg Rexeysen in Hochneuberg bei St. Stephan. In einem Fall, am 13. 4. 1733, wurde bei Hannß Pammer in Stainzenhof bei St. Stephan »ain Mößer« aufgeschrieben, der nach der Schätzung auf sechs Schilling ziemlich groß gewesen sein muß und vermutlich ebenfalls dem Stampfen von Getreide gedient hat.

⁹ Der Mais ist eine in Amerika schon von Kolumbus vorgefundene Kulturpflanze, deren Wildform nicht festgestellt werden konnte. – V. Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa. 9. Auflage. Hildesheim 1963. S. 508 f.

»6/4 Khorn, 2/4 Waiz, 1/4 Hirsch, 3/4 Haber«. Im selben Jahr fand sich dieselbe Menge auch in Unterfocherer (das ist Unterfuggaberg) neben 1/2 Viertel Korn, 1/4 Heiden, 1/4 Pfennich, wobei die geringen Getreidemengen bei einem Bauern mit einem auffallenden Viehstand verwunderlich sind. Der Verstorbene hinterließ nämlich außer dem »Grund samt seiner Zugehörung« und einer Anzahl von Geräten und dem Hausrat zwei Schweine und drei Rösser. Rösser waren bei den Bauern um jene Zeit selten, umsomehr verwundert die Dreizahl. Es könnte sich bei dem Verstorbenen um einen Kleinbesitzer handeln, der durch Fuhrwerk seinen Lebensunterhalt aufbesserte.

Am 3. 11. 1660, also bald nach der Ernte, fanden sich in der Hinterlassenschaft von Jacob Khlueg zu Rassach »3/4 Waiz, 3/8 Khorn, 5/4 Hirsch, 2/4 Pfennich, 8/4 Haiden, 8/4 Haber, 2/4 Türgisch Waiz«, also unter den bedeutenden Getreidemengen noch relativ wenig Mais. Dies ändert sich seit etwa 1700. Wenn bis dahin Mais nur in kleinen Mengen vorhanden war, nimmt er nun in der Regel beträchtlich zu. Am 29. 3. 1702 hatte Stephan Reitter am Rosenhof »3/8 Waitz, 3/4 Korn, 6/4 Türgg. Waitz, 3/4 Pfenich, 1/4 Gersten, 6/4 Haaber« am Kasten. Der Mais ist also jene Frucht, die neben Hafer gleich stark vertreten ist. In der Folge zeigt sich denn auch, daß der Mais den Hafer zum Teil verdrängt hat und zum am meisten geernteten Getreide wurde. Diese Entwicklung wurde in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts abgeschlossen, wie die Untertaneninventare zeigen. Kein Mais erscheint nur in den extremen Berglagen, nämlich in Rachling und Fallegg, in Gamsegg und Mitteregg, während er in den übrigen Bergsiedlungen vereinzelt und in kleinen Mengen angebaut wurde, offenbar eher versuchsweise, und sich nicht durchzusetzen vermochte wie im Hügelland. Als Beispiel sei ein Inventar von 1733 herangezogen, das nach dem Tode von Gregor Höller in der Auen ob St. Stephan am 20. April angelegt wurde: Als Aussaat finden wir 4/4 Pauwaiz, 4/4 Khorn, 1/8 Gersten«, also Wintergetreide, »am Casten 1/4 Pauweiz, 2/4 Khorn, 14/4 Türgg. Waiz, 2/4 Haaber, 2/4 Haiden, 3 mäßl Pfennich«. Hier scheint die Entwicklung also bereits abgeschlossen zu sein. Ebenso bei einem Berghold, also Weingartenbesitzer am Kairegg, Amt Graufendorf; Jacob Zechendthoffer wurde am 1. Juli desselben Jahres taxiert: »Ansaat 1 1/2 Viertel Pauwaiz, 1 1/2 Vtl Khorn, 8 Vtl Türgg. Waiz, 1 1/2 Vtl Pfennich, am Casten 2 Viertel Pauwaiz, 16 Vtl Türgg. Waiz, 3 Vtl Khorn«. Die Keuschler waren zum Teil mit dem Anbau von Mais noch recht zurückhaltend, sie hatten vergleichsweise geringere Mengen oder keinen Mais.

Wenn auch botanisch kein Getreide, vielmehr eine Blütenpflanze aus der Familie der Knöterichgewächse, soll der *Heiden* (*Buchweizen*, *Fagopyrum sagittatum*) hier behandelt werden, da er dieselbe Funktion als Mehl- und Greißlieferant wie die Getreidesorten erfüllt. Er gehört zu den alten Kulturpflanzen, die aus dem asiatischen Raum zu uns gekommen sind.¹⁰ Er wird bereits in den Inventaren des 17. Jahrhunderts regelmäßig genannt, zuerst 1656 in Pirkhof und Schwarzsachsen, 1657 in Rutzendorf, Rossegg und Herbersdorfereg, also in den ältesten erhaltenen Inventaren der Herrschaft Stainz. Er konnte sich offensichtlich auch neben dem Mais behaupten, wenngleich er, da nur der menschlichen Ernährung dienend, nie in großen Mengen angebaut wurde. Er gilt als Pflanze, die einen kargen Boden braucht und findet sich im ganzen Untersuchungsgebiet. Da er als Nachfrucht gebaut wurde, finden wir noch in Inventaren, die im Sommer aufgenommen wurden, Samenheiden in Mengen, die uns einen Rückschluß auf die Anbaufläche erlauben: Am 23. 1. 1733 bei Michael Steuerer in Zirknitz und am 24. 1. 1733 bei Andree Mayrhoft in Pirkhof »2

¹⁰ V. Hehn, a.a.O., S. 511 ff.

Mäßl Samb Haiden«, aber noch am 6. 8. desselben Jahres bei Hanns Rachhalz zu Neudorf I Viertel Samenheiden.

Heiden diente für weiche Breinspeisen und die Würste in Form von Greiß, für feste Sterze als Mehl, nicht jedoch zum Backen und nicht als Viehfutter.

Fleisch und Fette

Als Fleisch- und Fettlieferanten sind an erster Stelle die *Schweine* zu nennen, von denen jeder Bauer im Winter ein oder zwei Stück abgestochen hat, wie aus der Aufzählung der Mastschweine zum Unterschied von den »Nährschweinen«, den Mutterschweinen, ersichtlich ist. Auch die aufgezählten Fleischmengen und Fette, nämlich *Speck*, *Schmer*, *Machet* und *Hacket* beziehen sich in der Regel eindeutig auf die Herkunft vom Schwein. Als Mengenangaben sind neben Pfund und Centen (Zentner = 100 Pfund) Stückeinheiten üblich gewesen, z. B. 1593 in Sichartsberg »zwen Pachen schweinen Fleisch, ain Schmer Laib«. Unger-Khull erklären den Pachen als Stelze¹¹, im Sprachgebrauch der Gegend steht das Wort für die Speckseite oder Fleischseite, bezieht sich also auf einen bestimmten Teil des geschlachteten Schweines. Ein »Schmerloab« ist ein bestimmtes Fett, nämlich jenes Fettgewebe, in dem die Gedärme eingebettet sind. Unter »Machet« versteht man das Grammelschmalz¹², das allerdings beim Erkalten immer wieder umgerührt werden muß, damit die Grammeln nicht auf den Boden des Gefäßes absinken, vielmehr in der ganzen Schmalzmenge verteilt bleiben. Hacket ist gleichbedeutend mit Verhackert, nämlich luftgeselchter, mit dem Messer fein gehackter Speck, der früher ausschließlich als Kochfett diente, erst in neuester Zeit als Brotaufstrich Verwendung findet.

Selten wird direkt »*schweines schmalz*« genannt. Auffallend sind die verhältnismäßig kleinen Fleisch- und Fettmengen, die auf den personenreichen Höfen nur zu geringem Verbrauch gereicht haben können. Nicht selten wird in den Inventaren, die gegen den Winter oder zu Beginn des Winters aufgestellt wurden, Fleisch und Fett überhaupt fehlen, also wohl bis auf geringe Mengen schon aufgebraucht sein.

Es erhebt sich beim üblichen Viehbestand die Frage, ob nur Schweine am Hof abgestochen wurden oder wenigstens fallweise auch ein *Rind* oder *Schafe*. Dagegen spricht das Fehlen ausdrücklicher Rind- oder Schaffleischmengen, dafür sprechen aber auf den Höfen vorhandnen Kuh- und Ochsenhäute, Kalb- und Schaffelle, die immer wieder genannt werden. Nur dreimal wird »*Inßleth*«, also Unschlitt, Rindertalg, genannt, das wohl nicht zum Kochen, sondern zur Kerzenerzeugung diente, jedoch als Beweis für ein geschlachtetes Rind gelten darf. Die erste Nennung fand sich im Inventar von Georg Khlug »in Graben unter Hohenfeld« im Jahr 1691, nämlich acht Pfund. Die zweite Menge, 21 Pfund, besaß 1732 Bärthlme Clueg in Trog, die dritte, 25 Pfund wurde 1738 beim Amtmann und Müllermeister Peter Sommer in Marhof, der eine Hofstatt, die Achazmühle und drei Achtel Weingarten besaß, aufgeschrieben.

Butter läßt sich nur indirekt, nämlich am Vorhandensein des Butterfasses (»*Rührkübl*«, »*Rihrkhibl*«, u. ä.) nachweisen, allerdings nur in 33 Inventaren, also in wenig mehr als 10 Prozent.

¹¹ Th. Unger und F. Khull, Steirischer Wortschatz als Ergänzung zu Schmellers Bayerischem Wörterbuch. Graz 1903. S. 523 unter »Speckpachen«.

¹² Grammeln sind Grieben, Speckgrieben, die beim Auslassen des Specks zurückbleiben. – Vgl. auch Unger – Khull, a.a.O. S. 302 unter »Grammerl und Gammel«.

Ölfrüchte

Auch sie lassen sich in der Regel nur erschließen. Jedenfalls dürfen wir nicht ohne Berechtigung annehmen, daß ursprünglich der *Leinsamen*, der sehr oft als »Haarlinsath« genannt wird, in erster Linie zum Ölpresen verwendet wurde. Die seltenen Nennungen von »*Öell*« oder »*Öel*« mit Gewichtsangabe in Pfund erlauben keine sichere Zuweisung an eine bestimmte Ölfrucht, auch die äußerst seltene Erwähnung von Ölkrügen, Röstpfannen und die einmalige Nennung einer Ölpresse beim Müllermeister Leschgy in Gams im Jahr 1740 sagt nichts über die verwendete Ölfrucht aus.

Anders ist dies in Bezug auf den *Kürbis*, dessen Anbau gleichfalls in der untersuchten Periode aufgenommen wurde. Die als Ölfrucht gebaute Kürbissorte (*Cucurbita pepo*) stammt vermutlich aus Amerika, während andere Kürbisse bereits im Altertum bekannt waren, die aber aus Asien in den Mittelmeerraum und von dort in nördlichere Breiten kamen.

Den ersten eindeutigen Hinweis auf die Erzeugung von *Kürbiskernöl* gewährt ein Ettendorfer Inventar vom 26. 2. 1735, das bei der Hofübergabe von Mörth Rumpf an seinen Sohn Sebastian aufgenommen wurde. Hier finden wir »die ausgeschölten Kürbis Khern« im Wert von einem Gulden zwei Schilling, offenbar eine nicht geringe Menge. Die Tatsache, daß sie geschält waren, beweist eindeutig ihre Bestimmung zum Ölpresen.¹³ Am 8. 3. 1738 lagen bei Michael Krenn in Grafendorf drei Maßl Kürbiskerne, am 31. 1. 1739 bei Michael Aichhofer in Unterrossegg Kürbiskerne ohne Maßangabe. Im selben Jahr findet sich auch die erste Erwähnung von »Kürbis Öell« u. zw. fünf Pfund bei Hannß Treffler in Neurath. Am 3. 7. 1742 werden »14 Pfund Kürbes Öell« in Rassach im Nachlaß von Michael Pürstner erwähnt. Wir dürfen daraus schließen, daß auch die genannten Kürbiskerne – Samen ausgeschlossen – durchwegs der Ölgewinnung dienten. Gegen die Mitte des 18. Jahrhunderts werden die Schätzungen häufiger, die neue Frucht hat sich als Öllieferant scheinbar bald verbreitet und durchgesetzt, trotz der Mühe des Kernschälens. Die Belege stammen ausnahmslos aus dem Hügelland.

Gemüsepflanzen

Nur wenige Gemüsepflanzen wurden tatsächlich in den Inventaren aufgenommen. Allen voran sind die *Bohnen* zu erwähnen. Während in den frühesten erhaltenen Inventaren einfach Bohnen (»*Paan*«, »*Boon*« oder »*Pohn*«) aufscheinen, läßt uns ein Inventar aus Pirkhof vom 22. 11. 1657 aufhorchen. Hier werden das erste Mal »*Pan* und türkische *Pan* 7/4« erwähnt. Am 5. 11. 1682 waren in Rossegg nach Mathias Goiggner »2/4 Pann, 4/4 Feldt Paan« vorrätig. Bereits hier läßt sich der Unterschied eindeutig erklären. Solange von Bohnen schlechthin die Rede ist, wird die *Pferdebohne* (*Vicia Faba*) eine seit der Antike bekannte Ackerfrucht gemeint. Erst nach dem Aufkommen einer ähnlichen Frucht, die zudem mit dem alten Namen Bohne belegt wurde, wird eine zusätzliche Bezeichnung notwendig; aus der alten Bohne wird die Feldbohne, Baubohne, Pferdebohne, Saubohne, während die neu eingeführte *Fisole* (*Phaseolus vulgaris*), die erst nach der Entdeckung Amerikas

¹³ Bis zum Zweiten Weltkrieg mußten die Kürbiskerne vor dem Pressen geschält, »ausgehepelt« werden, erst dann gelang die Züchtung einer dünnchaligen Sorte, die diese mühsame, zeitraubende Arbeit überflüssig machte.

in Europa bekannt wurde,¹⁴ vorerst in unseren Inventaren und wohl auch im Sprachgebrauch als »türkische Bohne« bezeichnet wurde. Sie zog also den Namen der Vicia Faba an sich und wurde durch erklärende Epitheta verdeutlicht. Im Laufe der Untersuchungsperiode erscheinen auch die Farbangaben weiß und gelb, oder man schreibt einfach »allerley Paan« auf. Die Nennungen der türkischen Bohne nehmen in den Dreißigerjahren des 18. Jahrhunderts stark zu, die Feld- oder Baubohne bleibt daneben erhalten. Da es sich jeweils um beträchtliche Mengen handelt, dürfen wir Bohnen als eines der wichtigsten Nahrungsmittel ansehen.

Nur ganz vereinzelt treten andere Gemüsepflanzen in Erscheinung; einmal *Zwiebeln* (1657), »2 Kränzl *Knoblauch*« (1732), *Erbsen* (*Pisum sativum*) als Erbeiß, *Arbeisen* (1674, 1676, 1733 zweimal, 1738, 1739 und 1744). Auffallend ist eine Nennung von *Anis* ohne Mengenangabe (1596 in Grafendorf).

Kraut und *Rüben* treten vor allem indirekt in Erscheinung. Nur einmal werden sie gemeinsam geschätzt u. zw. 1633 im Hopfgarten (heute zur Gemeinde Marhof gehörend). 1657 wird »Kraut« in Rossegg, »1 Faßl Kraut« in Flutendorf, 1662 »Ds Vorhandene Khrautt« in Unterrossegg und 1721 »ds Krauth an feldt« in Sichartsberg der Schätzung unterzogen. Auf ihr Vorhandensein und ihre Bedeutung für die Kost können wir aber durch Geräte schließen, die zu ihrer Zubereitung oder Konservierung notwendig waren. Während die im Bergland sicher auch damals üblichen Krautgruben nie angeführt werden, finden sich unzählige Nennungen des Krauthobels seit 1593, bezeichnet als »Krautscharben«, »Krautscharmb« und ähnlich. Seltener wird der Krautbottich (»Khraut Pottung«) ebenfalls seit 1593 erwähnt oder ein Krautzuber, beide für die Aufbewahrung des eingeschnittenen Sauerkrautes.

Nur fünfmal erscheint die »Ruebscharmb« ab 1682, die aber dafür spricht, daß man auch gehobelte Rüben eingesäuert, für den winterlichen Verbrauch konserviert hat.

Obst u. ä.

Abgesehen vom nicht nachweisbaren Genuß von frischem Obst und Beeren, können wir den beträchtlichen Verbrauch von getrocknetem Obst sehr wohl belegen und zwar durch die gesamte Untersuchungsperiode »Dürres Obst« (1656) in Form von *Kletzen*, worunter in der Gegend ausschließlich getrocknete Birnen verstanden werden – im Gegensatz zu Unger – Khull, in deren Steirischem Wortschatz das Wort mit »gedörrter Apfel oder gedörrte Birne« erklärt wird.¹⁵ In gleichem Maße waren auch getrocknete *Zwetschken* (Zwespen, Zwöspen, Zwößpen, Zwöschpen) vorhanden.

In diesem Zusammenhang wären auch die nicht allzu häufigen Nennungen von *Nüssen* (nämlich 21 mal bis zu zwei Viertel) zu erwähnen. Selten erscheint *Mohn* (mag, magen), seit 1735 sechsmal, was wir nicht als Beweis für den seltenen Anbau werten wollen, vielmehr dahingehend, daß Mohn eben nur ausnahmsweise geschätzt wurde.

Honig

Daß um diese Zeit Honig als einziger Süßstoff der ländlichen Bevölkerung zur Verfügung stand, ist sicher. Allerdings scheint die Bienenhaltung im Untersuchungsgebiet keine bedeutende Rolle gespielt zu haben. Zwischen 1657 und 1732 werden vereinzelt Bienenstöcke geschätzt, u. zw. in zwanzig Fällen zwischen einem und neun Stück, wovon fünf Bauern nur einen einzigen Bienenstock (Peinstockh, Beinstockh) besaßen. Es müßte also, sollten die Schätzleute gründlich aufgeschrieben haben, wenig Honig produziert worden sein. Honig selbst wird überhaupt nicht erwähnt. Nicht übersehen werden darf, daß die Bienen ja auch Wachs liefern, das nicht nur für Kerzen, sondern zum Beispiel auch in der Volksmedizin eine Rolle spielte.

Getränke

Selbstverständlich spielt in einer Gegend, die in günstigen Lagen den Weinbau erlaubt, der *Wein* in den Inventaren eine herausragende Rolle. Inwieweit Wein als Hastrunk verbraucht wurde, läßt sich aus den Inventaren freilich nicht ablesen. Die lagernde Menge hängt begreiflicherweise auch von der Jahreszeit ab. Weinbau wurde nur im Hügelland betrieben, doch besaßen einzelne Bergbauern auch einen Weingarten in günstiger Lage, mitunter weitab vom Hof. Wein unterlag natürlich auch der Zinsleistung an die Grundherrschaft, also an das Stift Stainz.

Wenn von *Most* die Rede ist, wird der Weinmost gemeint, daneben aber kommt in vielen Kellern, verstreut über das ganze Gebiet, auch im Weinbaugebiet, *Birnmmost* (Piermost, Piermost) und *Apfelmost* (öpfel Most, Holzöpfel Most) vor, womit wir vor allem den gängigen Hastrunk erfaßt finden. Die frühesten Belege (1674, 1691, 1699) stammen aus dem Amt Hohenfeld der Herrschaft Horneck: Hohenfeld, in Graben, Dörfel, also nicht aus dem Weinbaugebiet. In der Herrschaft Stainz tauchen die ersten Obstmostschätzungen ab 1735 auf, was sicher nicht mit dem Fehlen von Apfel- oder Birnmmost, sondern wohl eher mit den Gepflogenheiten bei der Aufschreibung in den Herrschaften zu tun hat.

Seit 1711 lassen sich auch Schnapsbrennkessel nachweisen: »Ain Khupfferner Prandtwein Kößl« in Unterfuggau (Unterfuggaberg) oder 1733 in Lemsitz »Ein Prandtwein Kößl sambt dem Fueß«. Das heißt also, daß die Bauern damals selbst *Schnaps* brannten, der mindestens zu einem Teil auch im Haus getrunken worden sein wird.

Nach dem Gesagten zeigt sich, daß die Untertaneninventare wohl kein vollständiges Bild der volkstümlichen Ernährung in der Vergangenheit zu geben vermögen, aber doch einen teilweisen Einblick gewähren und vor allem über das Aufkommen neuer Nahrungspflanzen und deren allmähliche Verbreitung etwas aussagen. Im behandelten Zeitabschnitt sind nicht nur altüberlieferte Pflanzen weiter erhalten geblieben, sondern es ließ sich der Anbau neuer Feldfrüchte nachweisen. Erst wieder mit der Einführung der Kartoffel am Beginn des 19. Jahrhunderts wurde eine ähnlich weitreichende und nachhaltige Änderung der Ernährungsgewohnheiten angebahnt.

¹⁴ V. Hehn, a.a.O., S. 222.

¹⁵ Unger – Khull, a.a.O., S. 391 f.