

# Michael Pierwipfls Beschreibung der kaiserlichen königlichen Landwirtschaftsgesellschaft Filiale Feldbach in Steyermark

Von Gerald Gänser

*Das Steiermärkische Landesarchiv verwahrt als Handschrift 1686 eine Beschreibung der Landwirtschaftsgesellschaftsfiliale Feldbach von Michael Pierwipfl\*, Pfarrer des Marktes Fehring und Vorsteher der Filiale, aus dem Jahr 1825. In seinem Vorwort betont Pierwipfl, daß er mit seiner Beschreibung einem Wunsche Erzherzog Johanns entspreche, die Zentrale der Landwirtschaftsgesellschaft von etwaigen Übelständen in den Filialen zu benachrichtigen, damit die Fehler durch „gemeinnützige Belehrung“ ausgebessert werden können. Obwohl Pfarrer Pierwipfl weit davon entfernt ist, seine Filiale „als Muster aufzustellen“, dokumentiert sich in seiner Beschreibung doch seine Zufriedenheit mit den Gegebenheiten und den Fortschritten seines Wirkungsbereichs.*

*Im einzelnen behandeln die 63 Paragraphen der Beschreibung folgende Komplexe: Geographische und klimatische Gegebenheiten mit zwei Kartenbeilagen, statistische Angaben zur Bevölkerung, desgleichen zur Nutzviehhaltung, Ausführungen zur Fauna und Flora der Filiale, die Art und Weise des Ackerbaues (Geräte, Fruchtfolge, Erträge), den Weinbau, den Obstbau und die Waldkulturen, die Bodenschätze der Filiale, wirtschaftliche Bedeutung der Gewerbe und des Handels mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die Charakterisierung der Bewohner, Ernährungsgewohnheiten, Kleidung, Löhnung der Dienstleute und Tagelöhner, die sanitären Verhältnisse mit Geburten- und Sterbeziffern und die ärztliche Versorgung.*

*Als größtes Hindernis für tiefgreifende Verbesserungen der Lebensumstände und der Rationalisierung der Landwirtschaft bezeichnet*

---

\* Zu Michael Pierwipfl (geboren 12. Februar 1755, Graz, gestorben 17. Juli 1834, Fehring) vgl. Der steirische Bauer, Graz 1966 (= Veröffentlichungen des Steiermärkischen Landesarchivs Bd. 4), Kat. Nr. 2006, zu den Beschreibungen der Filialen Kat. Nr. 2052–2073.

*Michael Pierwipfl die starke herrschaftliche Zersplitterung in seiner Filiale. Zur Verbesserung der Lage im Agrarbereich schlägt er die Schaffung von landwirtschaftlichen Schulen vor. Für einen Aufschwung der gesamten Filiale sind nach seiner Meinung aber Betriebsansiedlungen und ein zügiger Ausbau der Verkehrswege vonnöten.*

*Für die vorliegende Edition wurde eine Auswahl aus der eigenwillig und nicht nach dem Schema Erzherzog Johanns erstellten Beschreibung getroffen. Vorgestellt werden jene Paragraphen, die sich mit den Nutzpflanzen, dem Ackerbau von der Aussaat bis zur Lagerung und mit den Lebensumständen der Bevölkerung beschäftigen. Ebenfalls aufgenommen wurden die Bodenschätze der Filiale sowie Pierwipfls Ausführungen zu Industrie und Gewerbe.*

### § 30

Knoll und Wurzelgewächse.

Erdäpfel werden von jedem, auch dem kleinsten Grundbesitzer häufig gebaut: nur muß ich bemerken, daß in Hinsicht der Gattungen von den meisten keine Auswahl getroffen wird und einige nur allein die großen Schweinkartoffel, die anderen alleinig Tischkartoffel bauen, da doch in der Erträgniß ein großer Unterschied ist.

Weißer Rüben werden als zweite Frucht auf Weitz- und Kornäckern von jedermann gebaut.

Knollige Sommerrosen /: Topinamburs :/ nur von einigen. Sie gewähren den Vortheil, daß man sie über den Winter ohne Nachtheil stehen lassen kann und in dem Frühjahre ein vortreffliches Melkfutter geben.

Möhren oder gelbe Rüben nur in Gärten.

Erdrüben und Raunen kommen nur im Krautfelde zu stehen.

Burgunderrüben werden von einigen als Alleinfrucht gepflanzt.

Dieses Gewächs verdient mehr geachtet zu werden, indem man selbe zweymahl abblättern kann und die vortrefflichste Milch erhält und dann die Knollen am längsten sich aufbehalten lassen.

Kürbiß meistens unter Kukurutz.

Kopfkraut /: hier geradeweg Kraut genannt :/ wird von jedem, auch kleinen Wirthen, als tägliches Gemüse gebaut.

Selleri, Petersill, Bastinat<sup>1</sup> etc. kommen in Garten anzupflanzen.

---

<sup>1</sup> Petersilie.

Grasartige Getreidepflanzen.

a. Der Weizen /: *Triticum Vulgare*:/, die vorzüglichste Getreideart in der ganzen Filiale, die selten mißrath, am meisten gesucht und am theuersten bezahlt wird, das geschmackvollste, nahrhafteste und weißeste Mehl gibt, zu allen Arten der Verwendung das tauglichste und beste ist, auch dem Landmann die meisten Steuer und Auslagen bestreiten muß, wird als Hauptfrucht gebaut, und zwar am meisten Winterweizen, sowohl glatter als bartiger.

Sommerweizen nur im Zirkel Gnas und da nur wenig.

b. Das Korn /: *Secale Cereale*:/ oder Roggen ist nach dem Weizen die wichtigste Getreideart und sein Bedarf als allgemeines Brodkorn der größte. Sein Mehl ist zwar nicht so weiß und zu allen Arten von Speisen verwendbar, wie das von Weizen, dafür aber liefert es ein sehr schmackhaftes Brot, das sich längere Zeit gut erhält, wie das von Weizen. Winterkorn wird am meisten, Sommerkorn nur wenig gebauet.

Anmerkung.

In Thonboden, besonders in naßen Jahren mißrath solches sehr häufig und ist daher eine ungewiße Frucht.

c. Gerste /: *Hordeum vulgare*:/, sowohl Winter- als Sommergerste, wird meistens als Kraupe /: Gerstbrein :/ zu dem sogenannten Rittschet verwendet.

Da der meiste Boden der Filiale nur schwerer Thonboden ist, so mißrath besonders in naßen Jahren diese Frucht vielfältig, weßwegen solche nur in Kleinem gepflanzt wird.

d. Hafer /: *Avena*:/ von verschiedener Gattung wird auf herrschaftlichen Gründen in Großem, von dem gemeinen Landwirthe aber nur in Kleinem gebaut, theils um seinen Markfutter- oder Landgerichtshaber an die Obrigkeit, oder das Landgericht abschütten zu können, theils mit Wicken gemengt als Grünfutter benutzet, theils als Mehl zur Mastung der Schweine verwendet.

e. Türkischweitz /: *Zea mais*:/ oder großer Mais wird fast von jedem Landwirthe, theils zur Brodmischung, theils zu Mastung des Geflügels und zum Beschluß der Schweinemastung, zur Naschen<sup>2</sup>, gebauet und verwendet.

---

<sup>2</sup> Muttersau.

f. Haiden /: *Polygonum fagopyrum* :/, auch Buchweizen genannt, wird beynahe soviel als Korn gebaut, weil selber als zweyte Frucht nach dem Kornschutte folget.

Eine beliebte Frucht, von dessen Mehl der sogenannte steyermärkische Sterz gemacht wird. Der warme Südwind, *Sirocco*, und im Herbst früh eintretende Reif, ist dieser Frucht sehr nachtheilig.

g. Hirse /: *Panicum milliaceum* :/ und Pfennich /: *Panicum italicum* :/, beyde von verschiedener Farbe, mit weißen, grauen, rothen, goldgelben und schwarzen Kernerschalen, wird von jedem Landwirthe in Kleinem gebaut, welche zu Brein /: Grütze :/ gemacht wird, und eine tägliche Nahrung des Landmannes ist.

#### § 34

Schottentragende Pflanzen.

Erbsen /: *Pisum Sativum* :/ von verschiedenen Gattungen, werden wenig im Felde, die meisten in Gärten gepflanzt und als Grüngemüs verspeiset, die getrockneten aber mit gestämpfter Gerste vermengt zu einer beliebten Nahrung auch von manchen mit Faseolen und Speckschwarten verwendet.

Linse /: *Ervum lens* :/ wird sehr wenig gebaut.

Bohnen /: *Vicia faba* :/, Schweinbohnen genannt, werden auf wenigen Orten gebaut und theils zur Brodmischung für Hausleute, theils zur Schweinemastung, theils den jungen Follen gesotten zur Nahrung gegeben, wodurch sie einen schnellen Wuchs erhalten, verwendet. Die übrigen, sowohl auflaufende als Stutzbohnen von vielen verschiedenen Farben und Gestalten kommen selten als Alleinflucht zu stehen, sondern meistens nur unter dem türkischen Weitzen. Diese Frucht ist in dem Raabthale ein täglicher Nahrungsweig des Landmannes.

Kichern /: *Cicer arietinum* :/, hier Zissern, sind eine Seltenheit.

Wicken /: *Vicia* :/ werden als Alleinflucht, am meisten unter Haber, gebaut. In den unglücklichen naßen Jahren 1815, 1816 war diese Frucht fast die einzige Brodnahrung des Landmannes. Aber wohl bitter!

#### § 37

Feldbau. Einfriedung der Aecker.

Vor etwelchen 30 Jahren, als ich in diese Gegend kam, war fast jeder Acker mit lebendigen Zäunen und Gesträuchen umgeben, so daß man von der Straße kaum auf hundert Schritte auf die Aecker sehen konnte.

Diese Wohnungen des Gewürms und Aufenthaltsörter der Spatzen hat von nun aufgehört, man hat mehrere Terraine zur Frucht genommen und ungehindert übersieht der Vorbeygehende die schönen Aecker.

### § 38

Vorbereitung und Düngungsmittel.

Wenn es anders die Witterung und Zeitumstände gestatten, so wird außer dem Haiden und Haber das Feld vor der Ansaat ein-auch zweymal gepflüget. Der ganze Acker wird überhaupt in Püfung /: Ackerbeete :/ mit 4 oder 6 Pflugschnitten getheilt.

Zur Düngung wird überhaupt das abgefallene Laub, Nadeln von Fichten und Föhren, wie auch Moos zur Streu für das Vieh und nachmahligten Dünger verwendet. Fleißige Landwirthe heben die Vorhäupter von ihren Aeckern auf und führen derer Erde sammt der durch Reinigung der Gräben erhaltenen in ihre Aecker. Nur bey Herrschaften, Pfarrhöfen wird das von den Halmfrüchten erhaltene Stroh zur Streu und nachmahligten Dünger verwendet.

Der Gyps spielt in dieser Gegend eine große Rolle, er wird wesentlich auf Kleefeldern mit großem Nutzen und Vortheile, dann auf Wiesen und Pflanzen benutzt.

Der Weitzen war in dieser Gegend vor 30 Jahren häufig dem Brande unterworfen. Herr Baron von Lilien, dem diese Gegend viele landwirthschaftliche Vortheile zu verdanken hat, hat das Mittel mit blauen Vitriol, Steinsalz und rothen Schwefel zu beitzen bekannt gemacht, wodurch dem Uibel abgeholfen wurde; da aber dieses Mittel eine Zusammensetzung ist, so wird seit vierzehn Jahren der blaue Vitriol allein gebraucht. Man nimmt auf einen Metzen 5 Loth blauen Vitriol, mit 2 Maß heißen Wasser aufgelöscht, dann abgekühlt auf den Weitzen in einen Bottich nach und nach gegossen und so lange aufgerührt, bis jeder Kern dadurch angefeuchtet wird. Alle, die diese Mittel vorschriftsmäßig gebrauchen, wissen nichts mehr vom Brande.

### § 39

Ackerwerkzeuge.

Der Pflug ist das gewöhnliche im ganzen Lande.

Die Egge deßgleichen.

Da der Acker in schmale Beete getheilt ist, so lassen einige die Egge etwas gebogen machen, damit alle Zähne angreifen.

Die Haue ist die gewöhnliche, nur zur Weingartarbeit hat selbe einen krummen Stiel.

Reuthaue von 3 Zoll Breite zur Ausgrabung der Wurzel.

Eine Krampe mit 2 Zähne zur Ausgrabung der Knollgewächse und Erdäpfel.

Ein kleines Handschäufelchen /: hier Pralez genannt :/ zur Ausrottung des Unkrautes und eine größere Handhaue zur Setzung der Pflanzen, des Kukurutz und der Bohnen.

Anmerkung.

Bey der löblichen Herrschaft Hohenbrugg werden außer einer Säemaschine alle verbesserten Ackerwerkzeuge angewendet, ingleichen bey dem Pfarrhofe Fering und vom Herrn Johann Heschl bey der Herrschaft Feistriz, wie auch bey der Herrschaft Hainfeld.

Die Sichel zum Getreideschnitt ist die im Lande gewöhnliche.

Die Sense zur Mahd und mit einer Vorrichtung zum Haidenschnitt.

#### § 40

Pflügen.

In den Thalwirthschaften wird wegen schweren Boden entweder mit 4 Pferden oder 4 Ochsen oder 2 Pferden und 2 Ochsen, auf leichterem Boden mit 3 Zugvieh gepflüget.

In den Bergwirthschaften werden überhaupt 2 Stück Zugvieh dazu verwendet. Mehrere Bergler gebrauchen hiezu ihre Kühe und führen mit selben auch ihre Frucht auf die Mühle.

Gepflüget wird mit dem gewöhnlichen Landespfluge nach Verschiedenheit des Bodens von 3–7 Zoll.

#### § 41

Ansaat.

Gewöhnlich werden auf 1 Joch von 1600 Klafter

angesäet

geerndet:

Weitzen	3 Metzen	von 9–15 Metzen
Korn	3 detto	von 9–18 Metzen
Hafer	2 detto	von 8–15 Metzen
Gerste	2 detto	von 6–18 Metzen
Haiden	1½ detto	von 6–20 Metzen

angesäet		geerndet:
Türkischweitz	3 Maßl	von 8–16 Metzen
Hirs	1 Maßl	von 10–19 Metzen
Bohn	4 detto	von 10–16 Metzen
Rübs	4 Maßl	von 10–15 Metzen

## § 42

Reihenfolge der Früchte.

Auf dem humusreichsten Thalboden in dieser Filiale lassen sich nachstehende Früchte unter nachfolgender Turnus mit Vortheile anbauen.

1. Jahr Sommerfrüchte
2. detto Weitzen
3. detto Klee
4. detto Weitzen
5. detto Rübs
6. detto Korn

Erklärung.

ad 1. Im Herbste vorher wird das ganze Feld gepflügt, im Winter wohlzersetzer Dünger aufgeführt und im Frühjahre in Abteilungen in das gepflügte Feld nach Bedarf entweder Kukurutz, Erdäpfel, Bohnen, Kürbiß, Kraut etc. gebaut.

Nach abgeräumten Früchten, welches gemeiniglich in Herbstquatermber fällt, wird das ganze Feld gepflügt und mit Winterweitzen besäet.

ad 2. Der Winterweitzen wird mit Ende Februar, am meisten noch auf dem Schnee mit Kleesamen übersäet. Wenn der Stoppelklee bald nach dem Schnitt gegypst wird, so erhält man eine reiche Stoppelkleeernte.

ad 3. Wenn der Klee im Herbste nicht gegypst worden ist, so wird er in diesem Frühjahre, wenn der Klee ungefähr 4 oder 6 Blätter hat, gegypst. Die erste Kleemahd wird zum Kleeheu verwendet, dann wird der zweyte Wuchs meistens zu Samen gelassen, wo manchesmahl der Kleesame ein schönes Stück Geld einbringt. Nach dem zweyten Kleeschnitt wird der Acker nur gewendet und mit Weitzen bestellt.

ad 4. Weitzen

Da der Stoppelklee erst in diesen Jahre unter dem Weitzen verfault, so wird das Feld 2 bis 3 mahl gepflügt und in halben August mit Rübs besäet.

ad 5. Da der Rübsschnitt mit halben juni vor sich gehet, so hat man freye Wahl, entweder das Feld mit Hirs, Rüben, Haiden oder, wenn Futtermangel ist, mit Kukurutz zu bestellen, wornach mit halbem Dünger das Feld

entweder für das künftige Jahr mit Korn, oder ohne Dünger zu Hafer gelassen wird und kömmt also

ad 6. Entweder Korn mit nachfolgendem Haiden oder Hafer.

Bey dieser Reihenfolge erhält man also durch 6 Jahre zum Beyspiel von 30 Joch 10 Joch zu Weitzen,

5 detto zu Sommerfrüchten

5 Joch zu Rübs, dann Hirs oder Rüben oder Haiden oder Flachs oder Kukurutz zu Futter.

5 Joch zu Klee.

5 Joch Korn oder Hafer.

Da also diese 30 Joch 15 Joch Halmenfrüchte und  $1\frac{1}{2}$  Joch Futterpflanzen abwerfen, so kann dem Acker, der von dem erhaltenen Stroh erzeugt Dünge wieder gegeben werden, der ihm durch die übrige Früchte entnommen worden ist.

Was die minder humusreichen, steinigten, sandigten und lehmigten Gründe betrifft, wobey einige alle zweyten Jahre, bey anderen alle dritten Jahre gedünge werden muß, ist der Turnus so verschieden, daß es sich nicht der Mühe lohnt, selben zu beschreiben.

#### § 43

Behandlungsart der ausgesäeten Früchte.

Von den fleißigen Landwirthen werden alle Früchte auf dem Felde von Unkraut gereinigt. Der türkische Weitzen, die Erdäpfel, Bohnen, Kopfkraut, Kohl werden von Unkraut gereinigt und dann 2 bis 3 mahl entweder mit der Handhau oder mit dem Cultifator angehäufelt. Die Rüben werden von den meisten mit der Handhau behackt, von anderen aber mit der Egge 5 bis 6 Strich übergewegget.

#### § 44

Schnitt.

Zur Erndte des Getreides bedient man sich der im Lande gewöhnlichen Sichel, zur Mahd der gewöhnlichen Sense. Nur bey dem Haiden bedient man sich der Sense mit dem Korbe oder Gabel.

#### § 45

Trocknung der Getreidegarben.

Weitz, Korn, Haber und Gerste werden in dem Umfang zweyer Strohlängen in Garben gebunden und dann in Form eines Kreuzes gelegt, wo ein Haufen 22 Garben bekömmt.

Einige pflegen die Garben in Mandel aufzustellen.

Nach meiner Erfahrung sind die Kreutze, wenn sie ordentlich mit den Aehren in der Mitte zusammenkommen, am sichersten bewahret und den Mandeln vorzuziehen: Denn erstens stehen bey den Mandeln alle Garben außer dem Hute mit den Stoppeln auf der Erde, welche die Feuchtigkeit an sich ziehen, wo bey dem Kreutze nur eine einzige auf der Erde liegt.

Zweytens, bey anhaltendem Regen dringt das Wasser von oben her gerade auf die Aehren, da bey dem Kreutze eine die andere bedeckt und drittens werden bey nur mittelmäßigen Winde die Garben untereinander geworfen.

Die Art, die Garben ins Kreuz zu legen, sagt, nebst meiner Erfahrung, Herr Johann von Burger<sup>3</sup>, macht zwar etwas mehr Arbeit als die übrigen, auch trocknen die Garben nicht so schnell, sie ist aber weniger Zufällen ausgesetzt und nimmt weniger Raum ein. Der Haiden, das Gemengfutter von Hafer und Wicken werden in kleinen Häuferl aufgestellt. Die Bohnen werden auf den türkischen Weitzstengeln aufgehangen.

#### § 46

Dreschen und reinigen.

Gedroschen werden die Getreidegarben mit den im ganzen Lande gewöhnlichen Dreschflegeln.

Ausgetreten mit Thieren wird die Hirse und von einigen auch die Kleehäupel von Stroh.

Pfennich und Hanf werden über ein Brett ausgeschlagen.

Mit der schottischen Dreschmaschine wird bey der löblichen Herrschaft Hohenbrugg, Hainfeld, Riegersburg, Wellsdorf, Fürstenfeld und in dem Pfarrhofe zu Fering mit Vortheil gedroschen. Ich besitze diese Maschine schon seit 1803, wo ich das Model von unseren unvergeßlichen Grafen Wenzeslaus von Purgstall erhalten habe und welche Maschine Herr Karl Baron von Mandel<sup>4</sup> zur höchsten Vollkommenheit gebracht hat.

Dem Landwirthe, welcher 4 bis 5 hundert Schober Strohfrucht des Jahres auszudreschen hat, ist sie allerdings anzuempfehlen, nur muß er selbst, oder der, dem die Maschine anvertraut wird, Kenntniß von allen Theilen der Maschine erhalten, um bey jedem Gebrechen geschwind

<sup>3</sup> Korrespondierendes Mitglied der Landwirtschaftsgesellschaft, k.k. Gubernialrat beim Kataster in Triest, Dr. Med.

<sup>4</sup> Der steirische Bauer, Graz 1966 (= Veröffentlichungen des steiermärkischen Landesarchivs Band 4), Kat.-Nr. 2027/25, 2028, 2029 und 2098.

dasselbe verbessern zu können; auch sind gute und willige Leute dazu erforderlich.

Kann man diese Maschine auf ein Wasser bringen, so ist es eine Ersparung von 2 Pferden und einem Knechte und – da die Maschine durch das Wasser einen gleicheren Gang erhält, welcher bey den Pferden nie zu hoffen ist, kann man sie desto eher anempfehlen.

Ich dresche auf dieser Maschine Weitzen, Korn, Hafer, Gerste, Hirs, Haiden, Bohnen, Rübs und Kleeblätter von Strohe.

Diese schottischen Dreschmaschinen sagt Herr Johann von Burger, sind zwar künstliche und kostspielige Werkzeuge, leisten aber auch dafür mehr als alle anderen und machen die reinste Arbeit.

Gereinigt wird das ausgedroschene Getreide von der Spreu und den Unkrautsamen, indem einige es mit der Schaufel gegen den Wind werfen, andere es durch die Fegemühle scheiden. Die in dem Getreide noch befindliche Unkrautsämereyen werden endlich durch die Siebe abgetrennt.

Das nun gereinigte Getreidekorn wird von den meisten Landwirthen auf Blachen gänzlich getrocknet und dann in Fässern, Getreidekästen oder Schüttdöden aufbewahrt.

## § 51

### Mineralien.

Steinkohlen sind nächst dem Markte Ilz anzutreffen, allwo vor einigen Jahren eine Alaunsiedererey errichtet wurde, aber gegenwärtig eingegangen ist. In der Gegend um den Markt Fehring sind mehrere Oerter, allwo sich Steinkohlen zeigen. Ich zweifle gar nicht, daß bey genauerer Untersuchen mächtigeren Schichten anzutreffen seyn würden, indem mehrere kleinere Spuren zu Tage liegen.

Kalksteine sind im Zirkel Gnas und bey St. Anna von besonders weißer Farbe.

Mühlsteine in dem Gleichenberger Kogl, unter welchen Steinen sich Petrificaten von verschiedenen Bäumen, Blättern, Föhren und Fichtenzapfen befinden.

In dem Wachsnecker Walde, welcher Herrn v. Schmutz zu der Herrschaft Poppendorf gehört, findet man Spuren von Eisenärz.

Zu St. Anna am Aigen fand bey Brunnengrabung ein Bauer ein Aertz, welches man für Schwefel hielt.

Unweit des Schloßes Pertlstein ist eine Gattung Thon anzutreffen, welche für Schmelztiegel in den Glashütten gebraucht wird.

In dem Pfarrhof feringerschen sogenannten Motaschwald findet man einen Thon mit feinem Sande vermischt, welcher, wenn er zu Tage kommt, in etwelchen Wochen steinfest wird.

Töpfer- und Zieglerlehm findet man überall.

## § 52

Gesundheitsbrunnen.

An Mineralquellen befinden sich in dieser Filiale:

1. Sauerbrunn zu Klausen bey Gleichenberg.
2. detto zu Sulzleiten bey Trautmannsdorf.
3. detto in der Gemeinde Hof, Johannesbrunn genannt.
4. detto zu Neusätz in der Pfarr Straden.
5. Sauerbrunn zu Klapping an Hochstradnerkogel.
6. detto bey der Klappingermühle.
7. detto zu Marktl auf der Wiese.
8. detto in dem Walde der Gemeinde Dirnbach, Käsbrunnen genannt.

Anmerkung.

Ich glaube, daß mehrere ausländische Gesundheitswässer entbehrt, und unsere Gesundheitsbäder im eigenen Vaterlande errichtet werden könnten: allein wenn eine Sache nur ausländisch ist, so ist sie schon beßer.

## § 53

Wohngebäude

Die Wohngebäude sowohl in den Märkten als auch manchen Dörfern sind meistens von Mauern aufgeführt: jedoch die Wirthschaftsgebäude von Holz und mit Stroh bedachet. Entsteht ein Feuer, so wird sowohl der ganze Markt oder das Dorf, wie es leider die so oftmahlige Erfahrung zeigt, ein Raub der Flammen.

Bey Wiedererbauung eines Marktes oder Dorfes stemmen sich die meisten entgegen, einen entferneren Ort zur Erbauung zu wählen. Alle wollen auf ihren alten Fleck ihre Wohn- und Wirthschaftsgebäude wieder erbauen und picken so ihre Gebäude aneinander um (und) beym ersten Feuer ist wieder der ganze Markt oder Dorf ein neuer Raub des Elementes.

Die Bauernhöfe bestehen meistens in einem Vierecke. In diesem Vierecke herum befinden sich die Wohnungen der Herrnleute, die Behältnißörter für Früchte und Getränke und die Stallungen. Auf dem

Boden kommt eine Abtheilung für verschiedene Hausgeräte und Kernergattung, der größte Theil aber wird zu Heuschlag verwendet.

Der mittlere Hof wird zur Düngungsstätte benützt. Einige lassen das Düngungswasser auf ihre angelegenen Gras- oder Wiesenörter laufen, andere aber wohl gar auf die Straße.

Unterirdische Keller sind nur bey wenigen anzutreffen, wohl aber findet man in einer Entfernung von den Wohn- und Wirthschaftsgebäuden ein Gebäude, welches sie Keller nennen, in welchem unterirdisch ein Keller für Getränke und Knollfrüchte, oberhalb aber eine Getreidekammer angebracht ist.

#### § 54

Fabricken und Gewerbe.

In der ganzen Filiale befindet sich eine einzige Fabrick, die Tabackfabrick zu Fürstenfeld, und verschafft sowohl des dortigen Städtern, als auch den umliegenden Oertern ein beßeres Auskommen.

Die Bürger in dieser Filiale, in welcher die nöthigsten Handwerker anzutreffen sind, haben ihr gutes Fortkommen.

Mechaniker befinden sich besonders in dem Markte Fering, welche die Schottische Dreschmaschine, eine Maschine zu Rübenschneiden, eine Strohhecksel mit einem Hebel /: welche Heckselmaschine mir die beste zu seyn scheint :/, die Rübmaschine samt Presse, dann alle neuen und verbesserten Ackerwerkzeuge verfertigen können, welches alles sie dem hochedlen Herrn Baron von Lilien<sup>5</sup> zu verdanken haben.

#### § 55

Absatzort der Früchte.

Für die erzeugten Früchten haben beynahe alle Landwirthe keinen anderen Absatzort als Gratz, wohin die Entfernensten 3 Tage in Hin- und Zurückwege brauchen und sich wegen Entfernung den Marktplattpreis gefallen lassen müssen.

Was die Industrieerzeugniße der Gewerbsleute betrifft, so werden selbe auf den verschiedenen Marktplätzen dieser Filiale, wohin auch von den Landwirthen Pferde, Ochsen und Kühe gebracht werden, verkauft.

---

<sup>5</sup> Korrespondierendes Mitglied der Landwirtschaftsgesellschaft, Inhaber mehrerer Herrschaften.

## § 56

### Karackter der Inwohner.

Uiberhaupt sind die Inwohner dieser Filiale gutmüthige, fleißige und arbeitsame Menschen. Das Bauernvolk insonderheit kennt keine größere Freude, als am Sonn- und Festtügen dem Gottesdienste beyzuwohnen: nur spuckt hie und da noch die Betschwesterey.

Reisende von Ungarn sagten mir schon öfters, daß sie mit vielem Vergnügen durch das Ilz- und Raabthal reisen, indem sie fast ununterbrochen entweder ein herrschaftliches Schloß, einen Markt, Mühle, Dorf oder einzelne Wirthschaftsgebäude erblicken, und – was ihnen am meisten auffallend ist, daß fast zu jeder Jahreszeit Arbeiter auf den Feldern anzutreffen sind, die sich entweder mit Reinigung oder Behackung der Früchte oder mit Gräbenmachen beschäftigen, was man in Ungarn nicht sieht, und beweiset sowohl die Empfänglichkeit zu dem Guten und Nützlichen, als auch den Fleiß der Gegendbewohner.

Die Aelteren sind seit einigen Decenien, und weil sie des Lesens und Schreibens selbst kündig sind, sehr besorgt ihre Kinder in die Schule zu schicken, daher gegenwärtig fast überall die Schulhäuser zu klein sind, die Schülerzahl fassen zu können.

Die Dienstleute sind überhaupt gute, fleißige, arbeitsame und getreue Leute. Wenn von Hausherrschaften über das Dienstvolk Klagen entstehen, daß es faul, grob, ungeschickt und untreu sey /: so muß ich mit Herrn Johann von Burger sagen :/, so fallen diese Klagen größtentheils auf die überall vernachlässigte öffentliche Erziehung der dienenden Klasse und zum Theil auf die Dienstherrn selbst zurück, die nur allzuhäufig roh, unsittlich unwissend und filzig sind, in keinem Falle den Dienern zum Muster dienen und ihnen keine Vorwürfe zu machen berechtigt sind, da diese von jenen auf sie zurückgeschoben werden können.

## § 57

### Nahrung des Landmannes.

Allgemein besteht die Nahrung in einem Frühstücke von zwey Speisen, entweder in einer sauren Mehlsuppe mit eingeschnittenem Brot oder einem Brey in Milch gekocht, und einem Sterz von Kukurutz- oder Haidenmehl.

Mittags in 3 Speisen, entweder Ritschet von Bohnen und Gersten, dann Nudeln oder Knödel oder Ofenkatter<sup>6</sup>, dann Kraut, welches täglich zu Mittag aufgetischt wird.

---

<sup>6</sup> Aus Heiden-, Mais- oder Weizenmehl gebackener Kuchen, vgl. dazu auch Ofensterz, eine aus verschiedenen Zutaten bereitete Lieblingsspeise der östlichen Steiermark.

Abends sind 2 Speisen als Milchbrey, dann Rüben oder Erdäpfel oder Bohnen, im Sommer aber Salat.

Ist gar eine starke Arbeit, so bekommen sie zur Frühjausen zwischen 9 und 10 Uhr Brod, dann Most oder Wein, bey der Mahd unter dem Schnitt auch einen Ofenkatter und nachmittags zu der Jausen zwischen 3 und 4 ebenfalls Brod, Most oder Wein. Wenn sie aber Nachtarbeiten haben, so bekommen sie zwischen 10 und 11 Uhr nachts Pallasen /: Polenta /:, dann entweder Schmarren oder Sterz und einen Trunk.

Nur an festlichen Tügen als am Christtage, Ostertage, Pfingstsonntage und zur Weinlesezeit wird von Vermöglicheren Rindfleisch, von Mindervermöglichen geräuchertes Schweinfleisch gespeiset und von Armen Rindblut in der Fleischbank gekauft, um sich einen Ofenkatter zu machen.

Das Brod, welches täglich genoßen wird, wird aus Korn, Bohnen, Kukurutz, Haiden, Wicken und Hirs oder Pfennich als Mischigmehl gemacht.

#### § 58

Kleidung des Bauernvolkes.

Die allgemeine Bekleidung bey Mannspersonen besteht aus Tuch, einige haben noch kurze Beinkleider von Leder, wozu sie große Hosenträger brauchen.

Zur Beschuhung bedienen sie sich der Stiefel und zwar durch das ganze Jahr.

Bey mehreren verschwindet schon der einstens große und runde Hut und sie bedecken sich, besonders die Bauernburschen, der Mode nach mit einem kleinen, aber wesentlich nur weil der große Hut zu theuer ist.

Die Weibspersonen haben sowohl zu ihrem Unterrock /: Schnirkittel :/ als auch zum Oberrock /: hier Röckel genannt :/ scheidichte Kammertücher, mit welchen sie sich auch im Winter bekleiden, weil das Pelzwerk zu kostspielig ist. Der Kopfputz bestehet aus einem weißen Leintuch /: Hader genannt :/, ihre Fußbekleidung bestehet meistens aus Stiefeln. Durch den meisten Theil des Jahres gehen sie bloßfüßig, ja selbst an Sonn- und Festtagen bis zur Kirche, wo sie vor der Kirche erst ihre Schuhe oder Stiefel anziehen.

#### § 59

Lohn der Dienstleute.

Der Lohn der Dienstleute beläuft sich bey Mägden in Geld berechnet auf 30 bis 40 und bey Knechten von 40 bis 60 Gulden W. W.. Die Tagelöhner erhalten nebst Kost und Trunk 18 bis 30 fl W. W..

## § 60

### Hochzeitsfeyer.

An dem Tage der Trauung, wozu die nächsten Anverwandten, Gevatterleute, Brautführer und Kranzeljungfrauen geladen werden, erhalten selbe sämtliche ein Frühstück, welches in einer Rindsuppe, Rindfleisch, Kraut und Speck und Knopperwürsten<sup>7</sup> und aus gedünsten Rind- oder Schweinfleisch und Wein besteht. Dann wird mit Musik zur Kirche gegangen. Nach geendigter Trauung gehet der ganze Zug in ein Wirtshaus allwo bis zum Hochzeitmahle getanzt und getrunken wird. Das Hochzeitmahl, welches entweder in dem Hause des Bräutigams oder der Braut gehalten wird, fängt zwischen 7 oder 8 Uhr abends an, wobey mehrere Suppen, Grünspeisen, Schwein- und Rindfleisch, Sauerkraut mit Speck, mehrere gedünstete Fleischspeisen, verschiedene Ofenkatter, allerhand Würste, gebratenes Kalb- und Schweinfleisch, wie auch verschiedenes Geflügelwerg und Salat aufgetischt wird.

Dann kommt bey halben Mahlzeit ein Musiker als Spasmacher mit einem grünen Fichtenbaum, der mit Kindern, Wiegen, Ochsen, Pferd, Busserl, alles von Lebzelter gemacht, auch mit vergoldeten Aepfeln, Birnen, Nüssen und Zwetschken behangen und mit vielen kleinen Lustern beleuchtet ist, und macht eine Absammlung, erstens für die Musiker, dann für die Köchinnen. Bey diesem Mahle pflegen besonders die jungen Leute in der Zwischenzeit aufzustehen und zu tanzen. Dieß dauerte einstens wohl durch mehrere Tage, aber gegenwärtig nur bis früh Morgen.

---

<sup>7</sup> Mit gehacktem Fleisch und Hirsebrein gefüllte Wurst.