

WISSENSCHAFTLICHE ARBEITEN AUS DEM BURGENLAND

HEFT 1

95

MARTHA BAUER

DER WEINBAU DES NORDBURGENLANDES IN VOLKSKUNDLICHER BETRACHTUNG



HERAUSGEGEBEN VOM BURGENLÄNDISCHEN LANDESMUSEUM
UND DEM INSTITUT FÜR DIE WISSENSCHAFTLICHE UND
WIRTSCHAFTLICHE ERFORSCHUNG DES NEUSIEDLERSEES

DER WEINBAU DES NORDBURGENLANDES IN VOLKSKUNDLICHER BETRACHTUNG

VON

MARTHA BAUER
KLOSTERNEUBURG

HEFT 1

EISENSTADT 1954

OÖLM LINZ



+XOM3717008

HERAUSGEBER UND EIGENTÜMER:
BURGENLÄNDISCHES LANDESMUSEUM UND DAS INSTITUT FÜR DIE
WISSENSCHAFTLICHE UND WIRTSCHAFTLICHE ERFORSCHUNG DES
NEUSIEDLER SEES

REDAKTION UND VERTRIEB:
BURGENLÄNDISCHES LANDESMUSEUM, EISENSTADT
MEIERHOFGASSE 157, BURGENLAND
ÖSTERREICH

I 91690

Oberösterreichisches
Landesmuseum Linz / D.
Bibliothek

Inv. Nr. 427/1955

Für den Inhalt verantwortlich:
Dr. Martha Sammer-Bauer, Klosterneuburg,
Markgrafengasse 2
Druck: Huber & Lerner, Wien I.

WISSENSCHAFTLICHE ARBEITEN AUS DEM BURGENLAND

Mit der vorliegenden Schriftenreihe wird die im Jahre 1938 unterbrochene wissenschaftliche Publikationstätigkeit des burgenländischen Landesmuseums mit Unterstützung und Genehmigung der burgenländischen Landesregierung wieder aufgenommen. Die Schriftenreihe erscheint als zwanglose Folge einzelner Arbeiten aus allen vom burgenländischen Landesmuseum und dem Institut für die wissenschaftliche und wirtschaftliche Erforschung des Neusiedler Sees betreuten Wissenszweigen, also aus der Biologie, Geologie, Archäologie, Kunstgeschichte und Volkskunde.

ZUM GELEIT

Mit Stolz und Freude kann man beobachten, wie die Forschungsstellen des Landes bemüht sind, unsere wissenschaftlichen Erkenntnisse um das Burgenland zu erweitern. In dieser Richtung ist auch das Burgenländische Landesmuseum seit jeher mit Hingabe und Erfolg tätig gewesen.

Ich begrüße es daher, wenn das Burgenländische Landesmuseum nunmehr zusammen mit dem Institut zur wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Erforschung des Neusiedler Sees daran geht, mit einer eigenen wissenschaftlichen Schriftenreihe die im Jahre 1938 unterbrochene publizistische Tradition fortzusetzen. Die Landesregierung wird stets bestrebt sein, diese wissenschaftliche und publizistische Tätigkeit zu fördern, in der Erkenntnis, daß mit einem wohlfundierten Wissen um die kulturellen, materiellen und wissenschaftlichen Werte im Burgenlande auch unserem Volke gedient ist.



Landeshauptmann Dr. Karall

Wenn man die Geschichte der Wissenschaft und Forschung im Burgenland betrachtet, so kann von den Anfängen an ein bedeutender Anteil des Burgenländischen Landesmuseums an ihrer Entwicklung festgestellt werden. Die ersten landeskundlichen Publikationen wurden im Landesmuseum geplant, von diesem Institut betreut und auch in der Folge hat das Burgenländische Landesmuseum durch seine Arbeit wesentlich dazu beigetragen, daß unser Land auch in wissenschaftlichen Belangen Anschluß an das übrige Österreich gefunden hat.

So ist die vorliegende Publikationsreihe, deren Erscheinen ich wärmstens begrüße, kein Beginn, sondern die Fortsetzung einer jahrzehntelangen, planvollen Arbeit im Dienste des Landes. Denn es ist selbstverständlich, daß nur vom Geist, von den Ergebnissen der Forschungen und der Wissenschaft her, die Grundlagen für den wirtschaftlichen Ausbau unseres Landes geschaffen werden können. Darum hoffe ich, daß es dem Herausgeber dieser Schriftenreihe gelingen möge, möglichst viele Wissenschaftler Österreichs zur Mitarbeit zu gewinnen und so ein Sprachrohr zu schaffen, das über die Grenzen unseres Landes hinaus von unserem Bemühen und unseren Leistungen kündet.



Landesrat

Kulturreferent

VORWORT	6
I. AUS DER GESCHICHTE DES NORDBURGEN- LÄNDISCHEN WEINBAUS	7
II. SIEDLUNGS- UND FLURVERHÄLTNISSE	16
Dörfer und Märkte	16
Städte	19
Hofformen	20
Weingartfluren	36
Flurnamen	44
III. DAS WEINBAUERNJAHR	53
Arbeiten am Rebstock	54
Bodenbearbeitung	59
Weinlese	63
Aufteilung der Arbeitskräfte	74
Arbeitszeit	75
Arbeiten bei der Mostgewinnung	76
IV. ARBEITSGERÄTE	80
Geräte zur Arbeit am Rebstock	80
Geräte zur Bodenbearbeitung	82
Lesebehelfe	86
Geräte zur Mostgewinnung	90
V. PRESSHAUS UND KELLER	109
Einrichtung der Wirtschaftsräume	109
Gastwesen	120
VI. WEINHÜTERWESEN	123
Hüteraufnahme	124
Ausstattung des Hüters	125

Hutzeiten	© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at	128
Der Hüterbaum		129
Hüterhütten		132
Pflichten und Rechte		139
Entlohnung		141
Hüterkontrolle		142
Hüterbräuche		144
<i>VII. ERNTEDANK</i>		145
Weinlesefeste der Dorfgemeinschaft		145
Erntebräuche in den einzelnen Weinbaubetrieben		153
<i>VIII. AUS DEM NORDBURGENLÄNDISCHEN WEINBAUERNTUM</i>		156
Besitzverhältnisse		156
Arbeitskräfte		158
Entlohnung der Hilfskräfte		160
Verpflegung		163
Der Nordburgenländer und sein Wein		166
Wein und Wetter		170
<i>IX. ÜBERSICHT UND ERKENNTNISSE</i>		175
<i>X. ANHANG</i>		179
Arbeitslied		179
Lied der Weingartenhüter		183
<i>VERZEICHNIS DER WICHTIGSTEN QUELLEN UND LITERATUR</i>		185

Man erlebt es immer wieder, daß die Volkskunde vielfach als eine Art „verstaubte“ Wissenschaft betrachtet wird, als eine, die nicht lebt, die nur im Vergangenen gräbt, die zeitabgewandt ist und die die Fortschritte der Gegenwart nicht sehen will.

Doch die Volkskunde ist eine lebendige, eine sogar sehr lebendige Wissenschaft und ich will mit meiner Arbeit einen bescheidenen Beitrag dazu leisten, daß man erkennen möge, wie sehr sie gegenwärtig ist, daß sie aber ohne Rückschau nach dem Gewesenen nicht denkbar ist.

Mit großem Eifer begann ich meine Sammelarbeit, und ich muß gestehen, daß mir der Anfang gar nicht leicht gefallen ist, denn es ist einfacher und bequemer nur aus der Literatur als aus dem Leben selbst zu schöpfen. Doch mit der Arbeit wuchs die Freude. Zuletzt war es so, daß mich die Fülle des Materials fast erdrückte.

Je mehr ich mich in die Vorstudien für diese Arbeit vertiefte, umso mehr wurde mir bewußt, daß die Aufgabe, die ich zu erfüllen hatte, nicht in ein, zwei oder drei Jahren erledigt werden kann, sondern daß viele Jahre notwendig sind, um die volkskundliche Seite des burgenländischen Weinbaus zu erfassen. All das, was ich erarbeiten konnte, ist also nur ein Anfang, ein Beginn, ein Hineintasten in die Materie. Das Gebiet spannt sich auch deshalb so weit, weil Dinge zur Sprache gebracht werden müssen, die ansonsten wegen ihrer scheinbaren Selbstverständlichkeit unbeachtet bleiben.

Wenn auch in der vorliegenden Arbeit vom Weinbau die Rede ist, so habe ich doch nicht dem Weine das Wort geredet, sondern dem Leben und Werken der braven nordburgenländischen Weinbauern.

Da ich bei meinen Studien weniger auf Literatur als auf eigenes Erkunden von Ort zu Ort und von Haus zu Haus angewiesen war, habe ich vielen hilfsbereiten und auskunftsfreudigen Burgenländern für die Förderung meiner Studien innigsten und aufrichtigsten Dank zu sagen, insbesondere aber meinen ersten Wegbereitern Herrn Dr. Hans Plöckinger, Krems, und Herrn Regierungsrat Adalbert Riedl, Eisenstadt. Ganz besonderen Dank aber schulde ich meinen verehrten Lehrern Herrn Hofrat Prof. Dr. Viktor v. Geramb und Herrn Prof. Dr. Hanns Koren, die mir durch ihre Vorlesungen und gütigen Ratschläge den Weg zur Volkskunde als Wissenschaft wiesen.

AUS DER GESCHICHTE DES NORDBURGENLÄNDISCHEN WEINBAUS

Reb- und Weinkultur sind uralt. Das nur steht fest. Die Frage, ob der Weinstock eine in Europa heimische oder eingeführte Pflanzengattung sei, hat schon viele Wissenschaftler beschäftigt. Die verschiedensten Thesen waren die Folge. Bis in die jüngsten Jahre hatte die sogenannte „Wanderungstheorie“ zahlreiche Anhänger, die besagt, daß die Weinrebe ursprünglich nur in den Ländern südlich des Kaspischen Meeres heimisch war und von dort zugleich mit der Weinkultur über die Griechen und Römer zu uns gekommen sei. Das Auffinden einheimischer „wilder“ Reben deuteten die Vertreter dieser Theorie als eine Verwilderung der zu uns gebrachten Reben.

Erst Rebkernfunde in Abfallhaufen der Pfahlbauten, noch mehr aber Funde fossiler Reben in Braunkohlenschichten der Tertiär-Formation konnten diese Theorie bezüglich des Vorkommens der Urrebe beweiskräftig zunichte machen.

Wie die Funde aus der Tertiärperiode zeigen, war damals die Rebe verbreiteter als in geschichtlicher Zeit. Man fand Blätter und Samen der fossilen *Vitis teutonica* A. Braun sogar in England, Island und Grönland. Aus Österreich sind die Funde bei Leoben in der Steiermark bekannt.

Ist die Wanderungstheorie für die Rebkultur nicht anzuerkennen, so muß sie für die Weinkultur bestehen bleiben, denn die Kunst, aus den Früchten des Rebstockes köstlichen Wein zu machen, ist sicher von Asien nach Europa gebracht worden.¹

Seit welcher Zeit im Raum des nördlichen Burgenlandes Weinbau betrieben wird, ist unbekannt.

Es ist anzunehmen, daß schon die norisch-pannonischen Kelten, die um die Zeitenwende einen Teil des heutigen Burgenlandes bewohnten, eine wild wachsende Rebe zur Weinbereitung verwendet haben, wenn auch nur ein recht herbsaures Getränk daraus entstanden sein mag.²)

¹) Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 3 ff.

Hehn: Kulturpflanzen und Haustiere, S. 85 ff.

²) Plöckinger: „Vom Weinbau in alter Zeit“ i. d. ZS. „Der Winzer“, Apr. 1947, Folge 4, S. 46 f.

Vgl. Leskoschek: Geschichte des Weinbaues in der Steiermark, 3 f.

Wie Diodorus Siculus berichtet, tranken die Kelten gerne Wein. Sie scheuten keine Kosten, ihn einzuführen und gaben für eine Amphora einen jungen Sklaven.¹⁾ Das war teuer! Warum sollten darum die Kelten nicht schon versucht haben, das köstliche Getränk selbst zu bereiten?

Mit dem Vordringen der Römer im ersten Jahrhundert n. Chr. bis zur Donau trat eine bedeutende Wendung im Weinbau auf rebenbegünstigtem Boden ein.

Die Römer strebten durch Besetzung von neuen Landstrichen nicht allein einen wirksamen Grenzschutz, sondern auch die Versorgung ausgedienter Veteranen mit Land an.²⁾ Wie Ausgrabungen immer wieder beweisen, lag im Landstreifen von Ödenburg (Scarabantia) bis zur Höhe der Parndorfer Heide ein römischer Meierhof (villa rustica) neben dem andern. Da das Land nach den Kämpfen recht verwüstet war, es noch viel ungenützten Boden gab und außerdem dem römischen Soldaten pro Kopf und Tag drei Maß Wein zustanden³⁾, und auch den römischen Kolonisten der Wein-Gewohnheit war, hob Kaiser Probus (276—282 n. Chr.) das bestehende Anbauverbot, daß Weinbau nur in Italien selbst, nicht aber in den Provinzen betrieben werden dürfe, auf.⁴⁾ Er ließ aus dem Süden edlere Sorten kommen und die Weinberge von seinen Soldaten und den hier angesiedelten Veteranen, Sklaven und Freigelassenen nach römischer Art bearbeiten.

Die ansässige Bevölkerung hat daraus gelernt und auf diese Art und Weise den römischen Weinbau übernommen.

Zahlreiche Bodenfunde beweisen den Weinbau unter römischer Herrschaft.⁵⁾ Ebenso weisen viele heute übliche weinbauliche Bezeichnungen auf das römische Vorbild hin. Man denke nur an „Wein“ von „vinum“, „Most“ von „mustum“, dem unvergorenen Traubensaft, und „Keller“ vom lateinischen „cellarium“.

Vielfach wird Kaiser Probus fälschlicher Weise als Begründer des

¹⁾ Diodorus Siculus V., 25, 26:

„ . . . tum per terram curribus deferrentes pincernam puerum mercentur pro vini amphora . . .“

²⁾ Löger: Heimatkunde Mattersburg, S. 37.

Egger: „Aus dem Leben der donauländischen Wehrbauern“ im Anzeiger der österr. Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse, Jg. 1949, Nr. 1, S. 1.

³⁾ Plöckinger: a. a. O. S. 46 f.

⁴⁾ Betrifft republikan. Verbot, das Cicero in „De republ.“ 3, 9 anführt, bes. aber das des Kaisers Domitian von 91 n. Chr. (Suetonius: Domitianus VII., S. 261 in „Kaiserbiographien“, hsg. v. Dr. W. Bubbe). Beide Gesetze strebten eine Art italien. Weinmonopol an.

⁵⁾ Bodenfunde im Eisenstädter Landesmuseum (Weinpresse, Amphoren, Totenbeigaben).

Weinbaues in deutschen Landen verehrt.¹⁾ Doch hat schon um 229 n. Chr., also noch vor dem Regierungsantritt dieses Kaisers, der römische Geschichtsschreiber Cassius Dio berichtet, daß in Pannonien der Winter rauh und hart sei, daß es keine Ölbäume besitze und nur wenig und schlechten Wein habe.²⁾

Kaiser Probus hat also in den in Frage kommenden Ländern den Weinbau nicht eingeführt, sondern erlaubte lediglich wieder die ungehinderte Kultur des Weinstockes und hat diese mit Hilfe seiner Soldaten verbessert, allgemein ausgebreitet und bedeutsam gefördert.

Mit Niedergang des Römertums ging auch seine hohe Kultur verloren. Die unruhige, gefahrvolle Völkerwanderungszeit mag den Weinbau, wenn nicht gerade vernichtet, so doch arg verwüstet haben.

Die Avaren, die nach dem Kampf gegen die germanischen Gepiden diesen Landstrich inne hatten, interessierten sich für das kriegsverwüstete, ausgeraubte Land nicht.

Es ist anzunehmen, daß der Weinbau erst wieder unter Karl dem Großen, der nach Besiegung der Avaren im Osten seines Reiches die pannonische Grenzmark errichtet hat, gefördert und gepflegt worden ist. Er vergab das Land an Klöster und bayrische Großgrundbesitzer, die eine Anzahl Hörige ins Land zogen und wieder geordnete Verhältnisse schufen.³⁾ So entstanden in diesem Gebiet deutsche Ortschaften unter deutscher Obrigkeit und deutscher Kultur.

Die Magyareneinfälle und die damit verbundenen Grenzstreitigkeiten brachten vom 9. Jahrhundert an neue Unruhen und Vernichtung über das Land.⁴⁾ Schon 907 fiel Pannonien nach der Schlacht zu Preßburg an die Magyaren.⁵⁾ Sie behielten aber ihre alten Wohnsitze bei

¹⁾ Dieser Ruhm wurde dem Kaiser durch einige wenige Stellen in der röm. Literatur, die nach Erfindung der Buchdruckerkunst in der Renaissancezeit größeren Kreisen bekannt wurde, zuteil. So:

Eutropius: Breviarium ab urbe condita, 9, 17. („Probus . . . Vineas Gallos et Pannonios habere permisit. Opere militari Almam montem apud Sirmium et Aureum . . . vineis conseruit et provincialibus colendos dedit.“)

Aurelius Victor: Caes. Epitom. 37, 2.

Vopiscus: Vita Probi 18, 8.

Eusebius: Chronica 264.

²⁾ Cassius Dio: Römische Geschichte 49, 36. („Nam neque terram neque aerem felicem habent; neque apud eos oleum, aut vinum, nisi paucissimum nascitur.“)

Vgl. Thudichum: Traube und Wein, S. 94 ff.

Vgl. Kämmel: Die Anfänge deutschen Lebens in Österreich, S. 43.

³⁾ Kämmel: a. a. O., S. 239.

Schünemann: Die Deutschen in Ungarn bis zum 12. Jhdt., S. 12.

⁴⁾ Kämmel: a. a. O., S. 298.

Schünemann: a. a. O., S. 20.

⁵⁾ Kämmel: a. a. O., S. 301.

und ließen das neu erworbene Land als schützenden Grenzstreifen brach liegen.¹⁾

Erst unter König Stephan (995—1038) trat eine grundlegende Änderung der bestehenden Verhältnisse ein. Er förderte die deutsche Besiedlung seines Landes und richtete es nach deutschem Vorbild ein.²⁾ Der verödete Grenzstreifen wurde belebt und deutsches Blut strömte weiterhin, besonders im 12. Jahrhundert in dieses Gebiet ein. Mit dem volkhafte Aufschwung stellte sich gleichzeitig ein wirtschaftlicher ein.

Ein neuerliches, segensreiches bis in die Jetztzeit fortwirkendes Aufblühen des Weinbaues begann. Dieses Verdienst verdankt das heutige Burgenland dem Wirken der Zisterzienser. Der Ruhm ihrer Klöster drang von Burgund weit über die Grenzen in viele Länder und blieb auch von den ungarischen Königen nicht ungehört.

König Emeric schenkte 1203 der Zisterzienserabtei Heiligenkreuz „den Landstrich, welchen einst die Bissener (Petschenegen)³⁾ besessen hatten“, das war der Landstreifen zwischen dem nördlichen Ufer des Neusiedler Sees und der Leitha.

Andreas II. gab ihnen 1217 ein großes Gebiet am östlichen Seeufer, welches sich von Podersdorf bis zu den Gemeinden Zurndorf und Nickelsdorf ausdehnte.⁴⁾

Diese Gebiete waren dazumal wenig begehrenswert. Sie waren nichts anderes als ein ausgedehntes Sumpfbereich mit zahlreichen Wasser-tümpeln, mit Dornengestrüpp bewachsene Hügel und zum Leithafluß hin dichter, undurchdringlicher Wald.

Unverzüglich und unermüdlich begannen die Mönche ihre Arbeit. Ihr Leben war ein wahres „ora et labora“.

Für den Weinbau hatten die Zisterzienser eine besondere Vorliebe. Am Abhänge des Leithagebirges bei Winden bepflanzten sie 20 Joch mit Reben, nachdem sie ihre ersten Versuche im Königshofertal⁵⁾ wegen ungünstiger Standortverhältnisse aufgeben mußten.⁶⁾ Damit war für die

¹⁾ Haberlandt: Österr. Kunsttopographie, Bd. 26, S. 1 ff.

²⁾ Kaindl: Geschichte des deutschen Rechtes in Ungarn, Archiv f. österr. Geschichte, 98. Bd., 1909, S. 387.

³⁾ Die Bissener hatten ihre Urheimat gemeinsam mit den Magyaren im Steppenlande an der Wolga, von wo sie den Ungarn auf ihrem Zuge gegen das Donautal folgten. (Winkler: Zisterzienser, S. 30 f.)

⁴⁾ Winkler: Die Zisterzienser am Neusiedler See, S. 60.

In der Urkunde Andreas II. heißt es: „Wir haben dem Abte . . . diesen Besitz zugeeignet, daß sie daselbst eine klösterliche Niederlassung gründen, einen Meierhof erbauen, ihre Wirtschaft nach Gutdünken einrichten, Weingärten anpflanzen sollen . . .“

Weis: Urkunden von Heiligenkreuz, I., S. 35.

Fontes Rerum Austriacarum, 2. Abt., XI., S. 51.

⁵⁾ Königshof liegt am rechten Ufer der Leitha nahe dem niederösterr. Wilfleinsdorf.

⁶⁾ Winkler: a. a. O., S. 36.

Umgebung des Sees; des heutigen Weinparadieses, ein neuer Grundstein gelegt.

Die Bewohner der Umgebung ahmten das Vorbild der Mönche nach und so entstanden nach und nach wieder ausgedehnte Weingärten.

Als die Zisterzienser mit ihren eigenen Arbeitskräften nicht mehr ausreichten, siedelten sie Kolonisten an. Sie stellten ihnen geeignete Gründe zur Verfügung und hielten sie an, Weingärten zu pflanzen.

Doch Not und Ungemach blieben auch dann nicht fern. Schon das ausklingende 13. Jahrhundert brachte neue Gefahren, denn die plündernden und mordenden T a t a r e n bedrohten das friedliche Tun der Bewohner. Doch unermüdlich und zäh schufen die Bauern ihr Werk.

Schon im 15. und 16. Jahrhundert war der Weinbau des Burgenlandes gleich anderen Gebieten auf einem Höhepunkt angelangt. Dazumal erreichte der Weinbau auf deutschem Boden seine größte Ausdehnung. Die Weingärten standen bis zur Weichsel, Elbe, Saale, und ganz Niederbayern war Weinland¹⁾.

Der Ungarwein war sehr begehrt. Er genoß in fremden Ländern einen besonderen Ruf. Trotz aller Konkurrenz gelangte er doch immer wieder in die übrigen habsburgischen Länder und weit darüber hinaus auf den Markt. Ungarn war eines der Länder, die früh auf Q u a l i t ä t s - w e i n b a u Wert legten. Der Wein war die Haupteinnahmequelle der nordburgenländischen Bevölkerung. Der Handelsverkehr stand in hoher Blüte und war Grundlage der bürgerlichen Wirtschaft. Schlesien und Polen waren die Hauptmärkte, doch auch Böhmen, Mähren, Deutschland, England und die Schweiz waren gute Absatzländer²⁾.

Der Ruster Ausbruch war weltberühmt, und sicher hieß es nicht zu unrecht:

„Wer an dem Ruster zecht ein schopff,
empfindt zwei tag ein schwachen kopff³⁾).

Ihrem hervorragenden Wein verdanken Eisenstadt und Rust die Erhebung zu Freistädten. Eisenstadt bezahlte 1648 dafür 16.000 Florint und

¹⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 50 u. 104.

²⁾ Österr.-Ung. Monarchie in Wort und Bild, S. 414.

Hilfsbuch für Weinbesitzer und Kellermeister, S. 143.

Limbacher és Pósch: A Ruszt — Sopron — Pozsonyi borvidék, S. 38.

³⁾ Rasch: Weinbuch vom Bau, Pfleg und Brauch des Weins.

Erklärt sei, daß A u s b r u c h erlesenster Wein aus den Trockenbeeren der Rebsorte Furmint („Zapfner“) ist. Der letzte Ausbruchwein konnte im Jahre 1894 hergestellt werden. Bedauerlicherweise gibt es also seit Jahrzehnten keinen echten Ausbruch mehr. Der Grund hiefür ist in der Vernichtung der obgenannten Rebsorte durch die Reblaus zu suchen. Bei der Regenerierung wurde sie durch den Welschriesling verdrängt. Meines Wissens dürfte sich der letzte Ruster Ausbruchwein noch 1928 im Besitze des Fürsten Esterházy befunden haben.

3000 Eimer¹⁾ Wein, Rust im Jahre 1681 60.000 Gulden in Gold und 500 Eimer Wein zum Gebrauche des königlichen Hofes, worunter nur der feinste Ausbruch zu verstehen ist²⁾)

Zahlreiche Privilegien der freien Weinausfuhr sind Bestätigung für die hervorragende Qualität der nordburgenländischen Weine. Die Gemeinden Eisenstadt, Rust, Neusiedl und Jois (früher Gyois) besaßen für

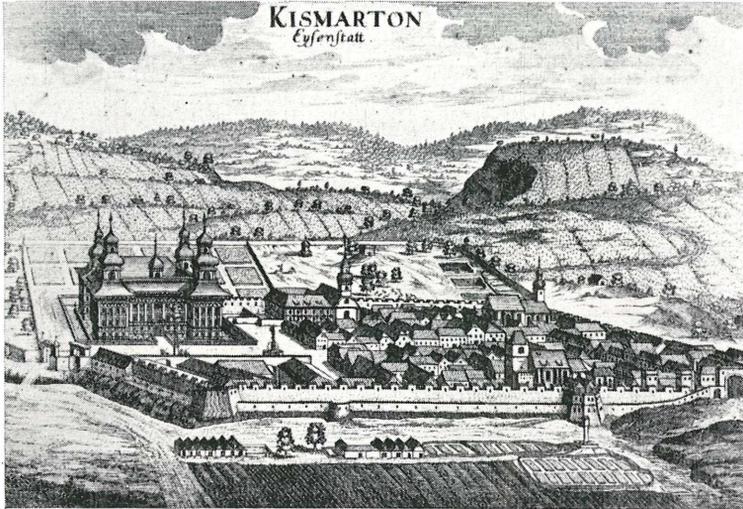


Abb. 1. Eisenstadt, Stadtansicht aus dem Jahre 1697 vom fürstlichen Hofkupferstecher Greischer.

ihre Weine eine Art Markenschutz, indem sie auf die Fässer, in denen sie Eigenbauweine ausfuhrten, ein „E“, bzw. „R“, „N“ oder „G“ einbrennen durften³⁾.

Die Einfuhr fremder Weine wurde in der Regel verboten und ihre Durchfuhr erschwert.

Die Weinausfuhr nach Österreich, bzw. nach Ungarn war immer eine recht verwickelte Angelegenheit, je nachdem die einzelnen Orte gerade diesseits oder jenseits der Zollgrenze lagen.

¹⁾ Vgl. Hohlmaße, S. 116.

²⁾ Aull: Eisenstadt, S. 53.

Begl. Übersetzung der Stadterhebungsurkunde im Eisenstädter Archiv. Stadterhebungsurkunde im Ruster Archiv vom 3. 12. 1681.

³⁾ Aull: Rust, S. 33 f.

Gruszecki: „Geschichte Eisenstadts bis 1648“ in „Eisenstadt 300 Jahre Freistadt“, Seite 11.

Vgl. Rittsteuer: Neusiedl a. See, S. 137. Er bestreitet das von Aull auf „Gols“ bezogene „G“ und sagt, daß es sich um Jois, früher „Gyois“ oder „Geus“, bzw. „Geios“ handelt.

Die Türken- und Kuruzzen-einfälle im 16., 17. und noch zu Beginn des 18. Jahrhunderts brachten erneut Unglück über das Land. Raubend und plündernd zogen die Feinde von Ort zu Ort. Die Arbeiten im Weinberg blieben liegen und der vorhandene Wein wurde, wie es in allen Kriegsläufen zu sein pflegt, von den Feinden beschlagnahmt. In einem Gedicht über die Kuruzzen heißt es:

„Sind ärger noch als der Tatar und Türk,
verderben Aecker und Weingepürg¹⁾.“

Und ein Ruster Bürger klagt 1706 nicht zu unrecht, wenn er sagt:

„. . . dises ist zu erbarmen gewöst, wie es zu gon(g)en ist in
Rust, 11 wochen lang sint sie (die Kuruzzen) hier gewöst, haben
mih 3 vass wein ausgesofen . . .“²⁾

1705, 1706, 1707 und 1708 kam es zwischen dem Komitate Ödenburg und den Rákóczyschen Obersten zu einer Art Vertrag, nach dem die Kuruzzen während der Weinlese gegen eine Zahlung von 2000 Gulden aus dem Komitat herausgezogen wurden. Um diese Summe aufzubringen, mußte jeder Weingartenbesitzer den sogenannten „Weingartengroschen“ zahlen. Sogar der Wiener Hofkriegsrat war mit diesem Verträge einverstanden³⁾.

War ein Unruheherd eingedämmt, flackerten neues Unheil, neue Ruhelosigkeiten auf anderer Basis auf. Auch Glaubensnöte und Pest störten den geordneten Wirtschaftsablauf. Angst, Schrecken und Zweifel wirkten hemmend auf die Menschheit und ihr Schaffen.

Um die Mitte des 18. Jahrhunderts nahm durch die vielen und hohen Zölle die Ausfuhr ungarischer Weine ins Ausland rapid ab, sodaß man sich gezwungen sah, zahlreiche Weingärten zu roden und in Ackerland zu verwandeln⁴⁾. Schams, ein ausgezeichneter Topographe des ungarischen Weinbaus, klagt zu Beginn des 19. Jahrhunderts⁵⁾:

„Vorbei sind die Zeiten, wo die Schlesier mit ihrer Leinwand im
Stichhandel und die Polen mit ihrer Fülle von Dukaten sich
Jahr ein und Jahr aus am Neusiedlersee einfanden.“

¹⁾ Walheim: „Kuruzzenkrieg“ in Löger: Heimatkunde Mattersburg, S. 140.

²⁾ Aull: Rust, S. 17.

³⁾ Mayer: Geschichte v. Wr. Neustadt, III., S. 58.

⁴⁾ Deutsch: „Geschichte des Weinbaues und Weinhandels in Österr.-Ungarn“ in der „Österr.-Ung. Revue“, XIII., S. 148.

⁵⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 255.

Doch wenn auch der ausgedehnte Weinhandel nachließ, die Güte der Seeweine blieb weiterhin bekannt. Der Ruster Wein war eine Berühmtheit:

„Rusthum . . . Vinum (Ausbruch) quo hic producitur, est nobilissimus¹⁾.“

In einem 1811 in Leipzig erschienenen Almanach für Weintrinker heißt es:

„Die Ödenburger und Ruster Weine zählen zu den edelsten Sorten in ganz Ungarn²⁾.“

Ein Ausländer meinte einmal, daß man von diesem Wein jeden Tropfen auf der Zunge „massacrieren“ müßte³⁾.

Während der Franzosenkriege um die Wende des 19. Jahrhunderts war Westungarn wohl nicht Kampfplatz selbst, doch hatte es sehr unter den Truppendurchzügen zu leiden. Neue Notzeit brach ein. Die Krieger nahmen, was sie brauchten. Außerdem mußten neben hohen Geldkontributionen Lebensmittel und Wein an die Verpflegungsmagazine abgeliefert werden. Die Stadt Ödenburg und die umliegenden Dörfer hatten z. B. 1809 im Juli und August unter anderem 641 hl, die Stadt Eisenstadt und die umliegenden Gemeinden im Juli 467 hl Wein an die zuständigen Sammelstellen zu bezahlen⁴⁾.

Wenngleich sich der Weinbau nach all den Kriegsläufen und Fährnissen nicht wieder ganz erholen konnte, so hat er doch zu Anfang des vorigen Jahrhunderts sehr an Boden gewonnen.

Nicht lange sollte dieser Aufschwung dauern! Schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts setzte eine neue Verringerung der Weingartbestände ein. Eingeschleppte Schädlinge wie *Oidium* und *Peronospora* gestalteten den Weinbau immer schwieriger und kostspieliger. Mit dem Eindringen der Reblaus um 1875 auch auf nordburgenländisches Gebiet schien der Weinbau seiner völligen Vernichtung entgegenzugehen. Verzweiflung bemächtigte sich der Weinbauern. Ihr Leben war zum Großteil von Gedeih und Verderb des Weinbaues abhängig, da der Großteil der Weingärten auf absolutem Rebland angelegt war, also dort, wo keine andere Kulturpflanze ihr Fortkommen finden könnte.

Die mühevollere Regenerierung des Weinbaues ging nur langsam und mit vielen Rückschlägen vonstatten.

¹⁾ Nagy: Notitiae politico — geographico — statisticae inelyti regni Hungariae, S. 316.

²⁾ Almanach für Weintrinker, Leipzig 1811, S. 97.

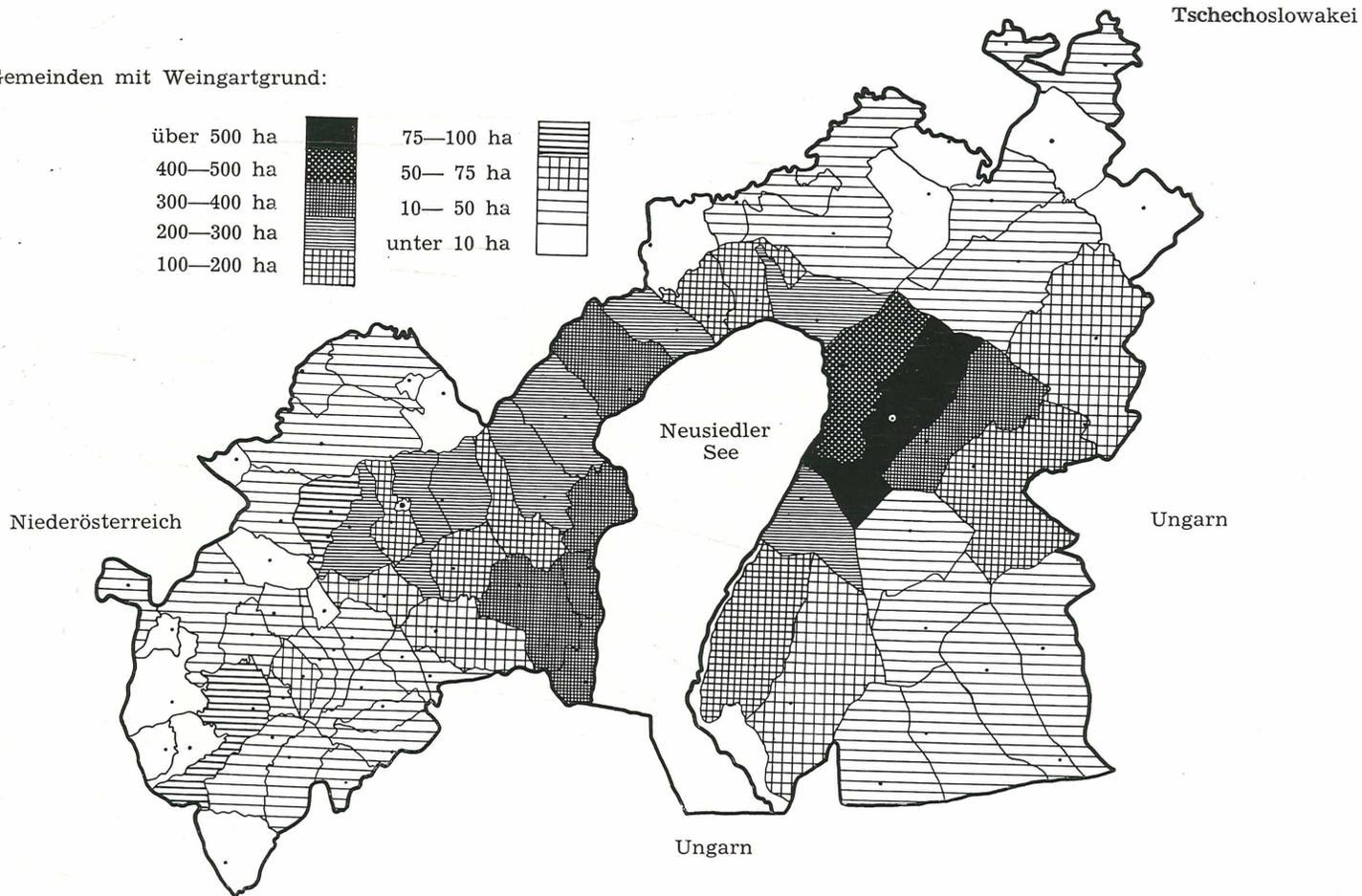
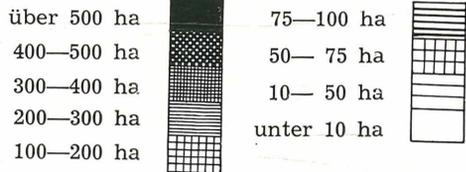
³⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 259.

⁴⁾ Löger: Heimatkunde Mattersburg, S. 147.

Vgl. Tomek: Historische Orte und Bauten im Comitatus Sopron, S. 31.

DIE WEINBAUGEMEINDEN DES NÖRDLICHEN BURGENLANDES

Gemeinden mit Weingartgrund:



Wieder kamen Kriege, wieder Not und mit ihnen der Mangel an Arbeitskräften. Das ewige Auf und Ab in der Geschichte, im Leben der Völker und damit auch in ihrer Wirtschaft.

Nun schreiben wir das Jahr 1950. Wieder herrscht Ruhe und Ordnung im Land, alle Arbeitskräfte sind zur Stelle, alles Schlechte kann erneuert, alles Mangelhafte ausgebessert und alles Fehlende beschafft werden. Einige recht gute und einträgliche Weinjahre liegen hinter dem burgenländischen Weinbauern. Er sollte damit zufrieden sein.

Hält man nun einen kurzen Rückblick, so muß man feststellen, daß seit nachweisbar nahezu 2000 Jahren auf nordburgenländischem Boden Weinbau betrieben wird. Unermeßlich viel weinwirtschaftliche Arbeit jeder Art ist in dieser langen Zeitspanne von vielen Generationen geleistet worden. Viel Brauchtum ist die Jahrhunderte hindurch dem Weinbau und seinem Produkt, dem vielbegehrten Wein, erwachsen. Es wurde gepflegt, dann einmal vernachlässigt, wiedererweckt und wieder begraben, von neuem gehegt, vielleicht verzerrt . . . ein ewiges Steigen und Fallen auch hier. Doch manches lebt heute noch in seiner ursprünglichsten Form. Jahrhunderte konnten es nicht begraben.

II. SIEDLUNGS- UND FLURVERHÄLTNISSE

DÖRFER UND MÄRKTE

Der Hausbesitz der nordburgenländischen Bauern ist mit geringen Ausnahmen in stattlichen Dörfern und Märkten eng zusammengedrängt.

Sowohl die Anlage und Geschlossenheit der nordburgenländischen Dörfer, als auch die Art der Flurverteilung¹⁾ lassen auf planmäßige, herrenrechtliche Besiedlung schließen. Ein Blick in die burgenländische Geschichte gibt die Bestätigung. Abgesehen von den ersten deutschen Besiedlungen in karolingischer Zeit²⁾, die durch die Magyareneinfälle fast völlig der Vernichtung preisgegeben waren, fiel die Hauptbesiedlungszeit in das 12., 13. und 14. Jahrhundert. Damals riefen geistliche und weltliche Grundherren deutsche Siedler auf ihre Güter und beteiligten sie mit gleichen Anteilen an Hausgründen und Feldern und gaben ihnen Wald und Weide zur gemeinsamen Nutzung.

Vielfach wurde dieses Gebiet durch planmäßige Rodung erschlossen und kolonisiert.

¹⁾ Die Ackerfluren des nördlichen Burgenlandes sind fast ausschließlich Gewinnfluren.

²⁾ Schönemann: Die Deutschen in Ungarn bis zum 12. Jahrhundert, S. 12 ff.

Die Ansiedler bevorzugten die Sammelsiedlung, um sich in unruhvollen Zeiten besser und sicherer verteidigen zu können. Das heutige Burgenland war immer stark umstrittenes Grenzland, entweder nach dem Osten oder nach dem Westen hin. Grenzland ist immer heißer Boden. Nicht allein die Geschichte weiß von harten, unsicheren Zeiten in diesem Land zu berichten; auch die Reste alter Mauern in Städten und Märkten und zahlreiche Wehrkirchen sprechen eine beredete Sprache.

W. H. Riehl sagte einmal von diesem Land¹⁾:

„. . . eine Gegend wie eine deutsche Mark des Mittelalters, fremder Boden, aber äußerster Saum unter deutscher Kulturherrschaft.“

Die Dörfer sind alle reihig gewachsen und gehören dem fränkischen Typus an. Der alte Ortskern läßt sich überall noch eindeutig feststellen, nur hat er bis zur Jetztzeit herauf oftmals durch zunehmende Verbauung oder durch den Einfluß von Verkehrsstraßen Verschiebungen erfahren. Die Siedlungen sind mit etwa 15—25 Häusern mit weit zurückgreifenden Höfen straßen- oder angerdorfartig begründet worden und haben ihre Form bis heute im wesentlichen beibehalten. Sie sind durchschnittlich um das 10- bis 12-fache gewachsen.

Die Straßendörfer haben durch Neubauten eine Verlängerung an den beiden Ortsenden erfahren, ohne daß sich ihr Charakter verändert hat, während sich bei Angerdörfern, bedingt durch ihre Form, die ursprünglich nur für eine begrenzte Anzahl von Siedlern gedacht sein konnte, bei Dorferweiterungen häufig das Siedlungsbild verwischt hat. Die Zubauten wurden entweder in den Anger hineingestellt oder in Form von Straßenzügen an die Dorfenden angeschlossen. Dadurch entstand sehr leicht das trügerische Bild eines Straßendorfes.

Seit den letzten Jahrzehnten wachsen die Dörfer im weiten, ebenen Neusiedler Bezirk mehr und mehr in die Breite, während sie sich im Mattersburger Bezirk in den Talungen dem Tallauf fügen müssen und sich an den Dorfenden verlängern.

Die Dörfer am Rande des Leithagebirges weisen insofern eine Besonderheit auf, als sich die eigentlichen Dorfstraßen nicht in der Verkehrsrichtung erstrecken. Dorfstraße und Hauptverkehrsstraße verlaufen senkrecht zueinander. So z. B. in den Orten Klein-Höflein, Groß-Höflein, Müllendorf, Donnerskirchen, Winden usw. Dr. Sidaritsch gibt dafür folgende Erklärung²⁾: „Die Bauern dieser Dörfer besitzen ihre Felder in der Ebene, ihre Weingärten und Wälder aber am Abhang des Leitha-

¹⁾ Zitiert bei Max Hoffer: Das Burgenland, S. 4 (W. H. R.: Vom Wandern. Eine Auswahl in der Sammlung „Der Schatzgräber“, Nr. 62, hsg. v. Dürerbund, München.)

²⁾ Sidaritsch: „Das nördliche Burgenland“ im Geogr. Anzeiger, 25. Jahrg., 1924, S. 20.

gebirges. Ihr Alltag ist durch ihre Arbeit auf diese Besitzungen gerichtet. Es entsteht dadurch eine Wirtschaftsa ch s e, die den Bauern wichtiger ist als die V e r k e h r s a c h s e.“

Die A n g e r d o r f f o r m wurde besonders im 12. und 13. Jahrhundert angewandt und zählt zu den schönsten und planmäßigsten Siedlungsformen.¹⁾ Die nordburgenländischen Dorfanger haben die mannigfaltigste Gestalt. Besonders häufig kommen Schmal-, Breit- und linsenförmige Anger vor.

Die Angerfläche, die früher als Viehweide benutzt wurde und zum Aufstapeln von Holz- und Rebbürdeln²⁾ diente, ist heute größtenteils verbaut. Eine der Randstraßen wird als Hauptverkehrsweg benutzt. Dadurch machen solche Dörfer oft fälschlicherweise den Eindruck eines Straßendorfes.

Große Dörfer weisen neben den Hauptstraßen noch schmälere Nebengassen auf.

Jüngere Siedlungen sind zumeist N e u a n l a g e n nach vollständigen Zerstörungen in den Türkenkriegen oder Ortsverlagerungen der ursprünglich im Randgürtel des Neusiedler Sees gelegenen Siedlungen, die infolge der ständigen Wasserschwankungen in immerwährender Gefahr waren. Diese Neusiedlungen unterscheiden sich auffällig von den Altsiedlungen. Die Dörfer sind sozusagen mit Zirkel und Lineal erbaut. Die Häuser sind streng ausgerichtet, die Straßen auffällig breit (z. B. St. Andrä, Zurndorf, usw.).

Die nordburgenländischen Dörfer haben nach außen hin durch die zu den Höfen quergelagerten Stadelbauten, die sich vielfach lückenlos aneinanderreihen, den besten Abschluß. Im Laufe der Zeit hat sich diese Verteidigungsmauer an den Ortsenden etwas gelockert, da viele Handwerker und Kleinhäusler Häuser bauten, ohne Scheunen zu gebrauchen.

Manchenorts verstärken natürliche Hecken und Zäune diese Abgeschlossenheit.

Das nördliche Burgenland umfaßt in den drei politischen Bezirken Eisenstadt, Neusiedl a. See und Mattersburg 2 F r e i s t ä d t e (Eisenstadt und Rust), 2 S t ä d t e (Neusiedl a. See und Mattersburg) und 75 M ä r k t e und D ö r f e r. Von diesen 75 Ortsanlagen sind 75 Angerdörfer, 17 Straßendörfer und 3 Dörfer bilden kombinierte Formen (Draßburg, Baumgarten und Illmitz). Die restlichen 5 Dörfer machen Ausnahmen, u. zw. 1 Streusiedlung (Neustift a. d. Rosalia), 1 Weilersiedlung (Kl. Frauenhaid),

¹⁾ Klar: Siedlungsformenkarte, Textbeilage, S. 20 f.

²⁾ In Rust wurde schon 1650 das Aufbauen von „Rebenschobern“ am Anger behördlich verboten. (Verordnungen, 1650, Rust.)

1 Haufendorf (Kaisersteinbruch) und 2 Mehrstraßendörfer (Sauerbrunn und Bruck-Neudorf)¹⁾.

Es ist auffallend, daß in keinem dieser als Ausnahmefälle bezeichneten Dörfer Weinbau betrieben wird.

Im Gebiet der Parndorfer Schotterplatte und im Seewinkel liegen weitab von den Dörfern zahlreiche Gutsherrschaften, die als selbständige Siedlungsformen zu betrachten sind.

STÄDTE

Von den vier Städten des nördlichen Burgenlandes hat allein die Freistadt Eisenstadt wirklich städtischen Charakter. Sie ist der Verwaltungs- und Wirtschaftsmittelpunkt des Landes.

Während Prof. A. Haberlandt die ursprüngliche Anlage dieser Stadt auf ein Straßendorf zurückführt²⁾, gehen Dr. K. Ulbrich³⁾ und Dr. A. Klar⁴⁾ in ihrer Betrachtung von anderen Gesichtspunkten aus und sagen, daß man hier von einem Straßenplatz sprechen muß, weil nur ein Teil dieser sogenannten Straße für den Verkehr genutzt wird. Tatsächlich ist eine Straßenseite mit einer Dreifaltigkeitssäule und einem Brunnen bestanden und dient Marktzwecken.

Eisenstadt ist eine langgezogene Siedlung, die etwas über der Wulkaebene liegt und sich eng an den rebenumkränzten Osthang des Leithagebirges anschmiegt.

Die zweite Freistadt des Nordburgenlandes Rust ist ein wunderbares Beispiel eines Überganges von einer ländlichen zur städtischen Siedlung. Trotzdem Rust nur etwa 200 Häuser und 1500 Einwohner zählt, ist sie eine autonome Stadt. Sie unterscheidet sich von den umliegenden Dörfern nur durch eine gedrängtere Verbauung und durch teilweise einstöckige Häuser.

Ursprünglich war Rust ein Breitangerdorf. Der Anger wurde im Wandel der Zeit nahezu gänzlich verbaut.

Mattersburg ist ebenfalls aus einem Breitangerdorf zur Stadt gewachsen. Auch hier ist der Anger vollkommen verbaut.

Die Stadt Neusiedla am See dagegen besitzt noch ganz und gar ländlichen Charakter. Sie ist im Grunde genommen noch immer ein sauberes Schmalangerdorf.

¹⁾ Die Angaben wurden nach einer Arbeit von Dr. Ing. Karl Ulbrich „Siedlungsformen des Burgenlandes“ i. d. Burgenländischen Heimatblättern, 1935, 4. Jg., Folge 1/2, S. 97 ff, zusammengestellt.

²⁾ A. Haberlandt: Österreichische Kunsttopographie, Bd. 24, 1 ff.

³⁾ Ulbrich: a. a. O., S. 100.

⁴⁾ Klar: Siedlungsformenkarte, Textbeilage.

Mattersburg und Neusiedl sind nur bedeutend als Zentren ihrer Bezirke und als hervorragende Marktplätze.

In allen vier Städten des nördlichen Burgenlandes wird Weinbau betrieben, wobei Rust mit seiner intensiven Weinwirtschaft als altbekanntes Weinstädtchen besonders hervorzuheben ist.

HOFFORMEN

unter besonderer Berücksichtigung von Preßhaus und Keller

Das im ganzen nördlichen Burgenland verbreitete Bauernhaus ist deutsch und gehört dem fränkisch-mitteldeutschen Typenbereich an. Es ist ein Schmalhof, wie er nur in geschlossenen, regelmäßig angelegten Dörfern vorkommt. Man trifft ihn in einigen Abwandlungen an.

Als *Streckhof* ist er ein schmales, langgestrecktes Haus, das seinen Giebel der Straße zukehrt. Er gehört zur Gruppe der Wohnstallbauten, d. h. Wohnhaus und Stallungen liegen unter einem Dach und haben eine gemeinsame Achse. Bei Kleinhäuslern sind auch Feld- und Futterfrüchte hierin untergebracht.

Von einem *doppelten Streckhof* spricht man dann, wenn zu zwei Gehöften ein einziger Hofraum gehört und nur ein gemeinsames Einfahrtstor vorhanden ist. Es können aber auch zwei Tore angebracht und die Wirtschaftshöfe voneinander getrennt sein. Kennzeichnend bleibt, daß die befensterten Längsfronten der Häuser einander zugekehrt sind¹⁾.

Eine etwas abgeänderte Form des Streckhofes ist der *Hakenhof*. Er entsteht dadurch, daß entweder der Stadel²⁾ oder der Schuppen³⁾ querübergestellt in enger Verbauung an den Wohnstallbau herangerückt wird, oder daß nicht die Giebel-, sondern eine der langen Seiten des Wohnhauses der Straße zugekehrt und die Wirtschaftsräume im rechten Winkel, also im Haken, angebaut sind⁴⁾.

Der *Doppelhakenhof* entsteht durch Ausbauen einer schuppenartig verbreiterten Durchfahrt an der Straßenseite, wobei ein Querfirst an den Giebel des Wohnstallgebäudes angebracht wird oder, wie man es im Neusiedler Gebiet häufig antrifft, durch massive Speicherbauten, die neben das Hoftor gestellt werden.

¹⁾ Sidaritsch: „Das nördliche Burgenland“ im Geogr. Anzeiger 1924, S. 18.

²⁾ Haberlandt: Österreichische Kunsttopographie, 26. Bd., S. 17.

³⁾ Löger: Heimatkunde Mattersburg, S. 208.

⁴⁾ Bünker: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend von Oedenburg. Mitt. d. anthropolog. Ges., 24. Bd., S. 128.

Meistens sind die Stadelbauten, die ursprünglich aus Holz und strohgedeckt waren, wegen der Feuersgefahr vom Wohnstallbau etwas abgerückt.

Stehen die Stadeln eng beisammen, so bilden sie nach außen hin einen wehrhaften Abschluß des Dorfes. Sie sind entweder durch den Hof, bequemer aber auf der längs der Stadeln verlaufenden Wirtschaftsstraße, „Stå(d)lgäss'n“ genannt, zu erreichen.

In ausgesprochenen Weinbaugenden sind die Hofstellen besonders schmal. Die nur geringe Breite von 8—10 m wird durch eine Tiefenerstreckung bis zu 100 m ausgeglichen.

Vererbungen brachten oftmals Umbauten mit sich, sodaß in vielen Höfen oft 2—3, doch auch 4 und mehr Wohnanteile ausgebaut wurden. Dadurch wurden auch mehrere Stallräume, Stadeln und Keller nötig. In Mörbisch sind solche Teilhäuser fast die Regel.

Dreiseithöfe sind eine Seltenheit. Allein in Zurndorf und Nickelsdorf sind sie häufiger, in Neusiedl und Purbach nur vereinzelt zu finden.

Seit dem 18. Jahrhundert paßt sich das Wohnhaus den jeweiligen Bauperioden sehr an. Man findet vor allem an der Giebelmauer, am Giebel selbst und am Torbau barocke, biedermeierzeitliche und klassizistische Formen.

Neu erbaute Bauernhöfe stehen nicht mehr giebelseitig zur Straße, sondern haben eine aus zwei Zimmern bestehende Quersassade mit 3—4 Fenstern. In den Fassadenbau eingeschlossen ist das Einfahrtstor, das dadurch überdacht wird.

So also erfährt das äußere Siedlungsbild eine bedeutsame Wandlung.

Als Baumaterial der Häuser wurden Sand- und Bruchsteine aus den zahlreichen Steinbrüchen des nördlichen Burgenlandes verwendet. Im Seewinkel baute man vorwiegend mit Lehmziegel. Heute bevorzugt man im allgemeinen gebrannte Ziegel.

Die Hauswände sind mit Mörtel verputzt und werden zwei- bis dreimal im Jahr, meist zu Ostern und zur Kirchweih mit Kalkmilch blendend weiß gestrichen. Die Kroaten lieben etwas buntere, aber nicht aufdringliche Farben, wodurch das Ortsbild ihrer Dörfer sehr belebt wird.

Immer mehr kommt man von dieser Art des Hausverputzes ab und zieht arbeitssparende leicht getönte Anwürfe vor.

Auch der Dachbau hat im Laufe der Zeit eine Wandlung erfahren. Früher kannte man fast ausschließlich nur Scherendächer. Heute hat jedoch auch hier das allgemein verbreitete Sparrendach Eingang gefunden. Die Dachform ist steil und ragt oftmals gegen den Hof hin um etwa 1 Meter über die Hausmauer vor. Im Schutze dieses Vorsprunges werden im Herbst Kukuruzkolben zum Trocknen aufgehängt.

Die Dächer sind mit Dachziegeln oder Eternitplatten gedeckt. Die früher in waldreichen Gegenden üblichen Schindeldächer und die im Seegebiet gebräuchlichen Rohr- und Strohdächer sind aus dem Landschaftsbild nahezu verschwunden.

Zur Dorfstraße hin wird das Anwesen durch ein großes Einfahrtstor abgeschlossen. Daneben findet sich eine kleinere Tür zum Aus- und Eingehen, die bei Platzmangel auch in das große Tor eingelassen sein kann. In manchen Ortschaften, besonders aber in Mörbisch sind die meisten Höfe zur Straße hin offen. Da jedes Haus mehrere Wohnanteile hat und es sich um Doppelstreckhöfe handelt, spricht man in diesem Fall von Hofgassen.

Die alten Häuser sind ebenerdig und nur manche haben im hinteren, von der Straße abliegenden Teil einen halbstock- oder stockhohen Aufsatz, der sich durch die halb-, bzw. fast gänzlich oberirdische Anlage des Kellers wegen hohen Grundwasserstandes ergibt.

Nach dem letzten Krieg, als der Wein mehr als gut bezahlt wurde, haben viele Bauern in ihren altererbten Höfen Umbauten vornehmen lassen. Dadurch entstanden aus den alten Höfen vielfach stockhohe Häuser. Zum Teil sind sie recht gut in die Landschaft eingefügt, zum Teil aber recht unerfreuliche Nachahmungen von städtischen Häusern.

Die alten Häuser stehen fast immer giebelseitig zur Straße. Bei Altsiedelungen fällt außerdem auf, daß die Giebelfronten der Häuser nicht in einer Linie verlaufen. Vielfach rückt das Nachbarhaus um ein kleines Stückchen vor, bzw. zurück, sodaß eine gestaffelte Baulinie entsteht. Dem etwas eingerückten, mit dem nächsten Haus gleichlaufendem Eingangstor zugewandt befindet sich ein kleines Fenster, das sowohl einen Blick in die Dorfstraße als auch direkt vor das Eingangstor frei gibt.

Die Eingänge in das Wohnhaus, Preßhaus, bzw. Keller und die Stallungen liegen nahezu immer traufseitig. Während die beiden letztgenannten Räumlichkeiten immer von ebener Erde aus zu betreten sind, ist das Wohnhaus häufig nur über Stufen zu erreichen. Der Grund hierfür ist wieder der über die Erde herausgebaute Keller. Häufig hat man die Stiegenaufgänge mit Säulenlauben überdacht.

Der Wohnteil besteht gewöhnlich aus einem gassenseitig gelegenen zweifenstrigen „Zimma“ (Zimmer, früher „Stu(b)m“ = Stube, doch wird dieser Ausdruck heute überhaupt nicht mehr gebraucht), einer „Kuch'l“ (Küche) und einem daran anschließenden zweiten Zimmer. Wo an Stelle des zweiten Zimmers früher eine „Kâmma“ (Kammer) war, ist diese meist zu einem Wohnraum umgestaltet. Der Wirtschaftsteil besteht außer den Kellerräumen aus ein bis zwei Kammern und dem „Stâi“ (Stall). Über den Wohnräumen liegt unter dem Dach der „Schittkâst'n“ (Schüttkasten). Im Hintergrund des Hofes befinden sich „Schupf'm“ (Schupfen,

Schuppen) und „Stå(d)l“ (Stadel). Im schmalen Hofraum selbst steht küchennahe der „Prum“ (Brunnen), und auch der „Misthauf'n“ (Düngerstätte) und das „Hais'l“ (Abort) finden hier ihren Platz.

Die Einrichtungen der Wohnräume sind sehr der Mode angepaßt. Kostbare Möbel, die einst aus dem Ausland gegen Wein eingetauscht worden waren, stehen großteils noch in den Ruster Bürgerhäusern und werden hoch in Ehren gehalten.

Vielfach habe ich den erfreulichen Aufschwung zum Badezimmer gesehen. In manchen Häusern eine wirklich wohltätige Einrichtung, in anderen zur Rumpelkammer degradiert.

Da die Häuser sehr knapp nebeneinander stehen und eines an die schmale Hofstelle des anderen anschließt, ist eine Mauer oder ein Zaun überflüssig. Also ist die Rückseite des einen Hauses die Hofbegrenzung des anderen. Fenster, Türen u. dgl. führen nur in den eigenen Hof. Im hinteren Teil der Hofstellen, wo keine Bauten mehr stehen, werden Holz- oder Draht-, aber auch lebende Zäune gezogen oder einfach Scheiterholz oder Rebbündeln aufgeführt.

An die Häuser und Wirtschaftshöfe anschließend liegen kleine Gemüse- oder Obstgärten. Vielerorts bilden die Scheunen dahinter sogenannte Hintergassen und schließen das Dorf ringförmig ab.

Die Wirtschaftsräume nehmen im Weinland nur geringen Raum ein, da es die Besitzverhältnisse nicht anders fordern. Überall da, wo Viehzucht betrieben wird und große Ställe und Futterräume erforderlich sind, z. B. im weiträumigen Seewinkel, und überall da, wo weite Felder für das Unterbringen der Feldfrüchte große Wirtschaftsbauten beanspruchen, z. B. auf der Parndorfer Schotterplatte, wird Weinbau nicht in überwiegendem Maße betrieben. Da die Besitzverhältnisse eines mittleren burgenländischen Weinbauern nicht sehr groß sind — sie betragen durchschnittlich 2 bis 10 ha —, sind für das Getreide keine übermäßig großen Scheunen nötig. An Viehbestand hat er höchstens 4 Kühe, ein Paar Ochsen oder Pferde, die er in einem nicht allzu großen Raum unterbringen kann, und für einige Schweine und das Federvieh findet sich bald Platz.

Der Weinbau selbst braucht keine ausgedehnten Wirtschaftsräume. Es genügen Preßhaus („Prëß“ oder Preßhaus¹⁾) und Keller (Këlla²⁾).

¹⁾ Die vielverwendete Bezeichnung „Prëß“ für Preßhaus ist auf das Haupteinrichtungsstück dieses Raumes zurückzuführen; genau wie man mit Mühle oder Säge solche Betriebe bezeichnet, in denen mit den betreffenden Geräten gearbeitet wird. Preßhaus = kroat. prešnica.

²⁾ Keller vom lat. cella = Vorratskammer; cella vinaria = Weinkeller; Keller = kroat. kiba.

Es ist wichtig, festzuhalten, daß es im nördlichen Burgenland ein Preßhaus im eigentlichen Sinne des Wortes nicht gibt. Der Ausdruck „Preßhaus“ wird lediglich für den Raum gebraucht, in dem die Presse aufgestellt ist und im Herbst die Preßarbeiten durchgeführt werden. Meist ist dies ein um wenige Stufen erhöhter V o r r a u m des Kellers. Preßhaus und Keller können jedoch auch in gleicher Tiefe liegen. Beide Räume sind mittels einer türgroßen Maueröffnung oder einer einfachen hölzernen Türe miteinander verbunden. Selten ist die Presse in einem fernab vom Keller liegenden Raum untergebracht. In sehr kleinen Weinbaubetrieben muß oft ein Kellerraum sowohl für Preßzwecke als auch zum Lagern des Weines genügen.

Da diese Räume, zumindest aber der Keller meist unter dem Wohnhaus liegen oder in das Gelände eingegraben sind, beanspruchen diese Wirtschaftsbauten nur wenig Areal.

Im allgemeinen liegen die nordburgenländischen Weinkeller im Bauernhaus selbst. Ich will sie im weiteren Verlauf meiner Arbeit als H a u s k e l l e r bezeichnen. Lediglich einige Ortschaften am Nordrand des Neusiedlersees bilden Ausnahmen, indem sich die Bauern ihre Keller zum Teil außerhalb des Ortes in die Erde oder in Hänge hineinbauten. Ich nenne sie hier E r d k e l l e r, wobei ich aber aufmerksam mache, daß es sich hier um unterirdisch ausgemauerte Räume, nicht etwa um lediglich aus dem Erdreich ausgegrabene Vorratsgruben handelt.

Da der Wein zum Ausbauen und Lagern Ruhe und gleichmäßige Temperatur braucht, sollte er nur in Kellern aufbewahrt werden, die vollkommen unterirdisch angelegt sind und möglichst weit von verkehrsreichen Straßen, Eisenbahnlinien, Fabriks- und Werkstättenbetrieben entfernt liegen. Soweit die Theorie! Doch in der Praxis stieß man im Nordburgenland bei der Anlage der Keller infolge eines sehr hohen Grundwasserstandes, besonders im weinreichen Seegebiet, auf große Schwierigkeiten. Man mußte daher in vielen Fällen einen geeigneten Ausweg suchen. Man half sich, indem man die Hauskeller etwa halbzimmerhoch und noch mehr aus der Erde herausbaute und die darüberliegenden Räume halbstockhoch aufsetzte. Dadurch wurde beim Kücheneingang ein mehrstufiger Treppenaufgang mit einem kleinen Vorplatz nötig.

Vielfach erlaubte der Grundwasserspiegel überhaupt keine Eintiefung des Kellers. In solchen Fällen findet man Preßraum und Keller als selbständige Glieder ebenerdig zwischen Wohnhaus und Stallungen eingeschoben.

In einzelnen Fällen liegen die Hauskeller, zumeist handelt es sich hierbei um später angelegte, an das Wohnstallhaus angebaut, unter der Scheune, oder, wenn z. B. das Terrain außerhalb des Hofraumes ansteigt,



Abb. 2. Kellereingang in Mörbisch,
Hauptstraße Nr. 81/83

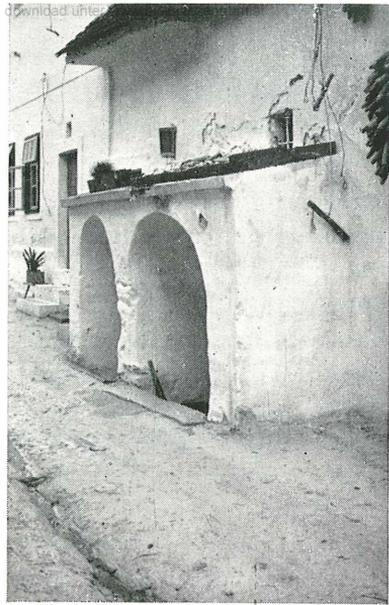


Abb. 3. Kellereingang in Mörbisch,
Hauptstraße Nr. 78/80

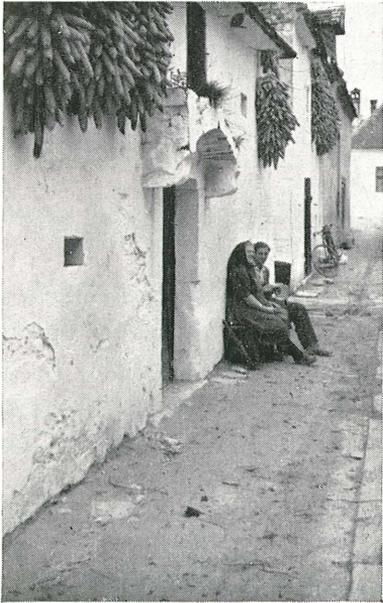


Abb. 4. Kellereingang in Mörbisch,
Hauptstraße Nr. 107
(Schüttkasteneingang über der
Kellertür)

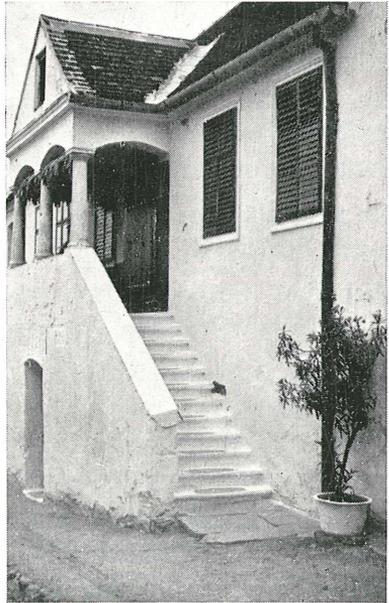


Abb. 5. Kellereingang unter einer
Stiegenlaube in Mörbisch,
Hauptstraße Nr. 85/87

in den Hang eingegraben. Der Eingang zu letzteren liegt dann zumeist im Stadel.

Es kommen demnach im nordburgenländischen Raum unterirdische, halboberirdische und oberirdische Kellerbauten vor.

Die vorzüglichste Lage der Hauskeller einschließlich des Preßhauses zu den übrigen Räumen im nordburgenländischen Bauernhaus zu charakterisieren, fällt außerordentlich schwer, da man die verschiedensten Variationen antrifft. Gründe hiefür sind, daß im Laufe der Jahrhunderte der Weinbau immer ausgedehntere Formen angenommen hat, daß mit fortschreitender Kellerwirtschaft vielfach neuer und größerer Kellerraum nötig wurde und daß durch die wachsende Bevölkerungszahl erweiternde Umbauten vorgenommen werden mußten. Wo es sich als günstig erwies, wurde ein neuer Keller gegraben. Dadurch kann es vorkommen, daß ein größerer Weinbauer bereits mehrere Kellerräume beansprucht oder daß in einem Bauernhaus durch Ausbauen von zwei, drei und mehreren Hausanteilen ebenso viele Keller notwendig wurden.

Man kann aber annehmen, daß sich ursprünglich der Weinkeller immer unter dem Gassenzimmer und der Küche, das Preßhaus unter der Kammer, einer Knecht- oder Hinterstube oder unter dem Schüttkasten¹⁾ befand.

Unterhalb der Stallungen ist mir nirgends eine Kelleranlage untergekommen. (Skizzen 1, 2 u. 3, S. 27 u. 28)

Die Erdkeller befinden sich außerhalb der Häuser, meistens ortsnahe, seltener ortsferne. Sie bestehen wie die Hauskeller ebenfalls aus Preß- und eigentlichem Kellerraum.

Sie sind bei ebenem Erdreich in die Tiefe eingegraben, bei geneigten Abhängen horizontal eingetieft. (Skizze 4, S. 28)

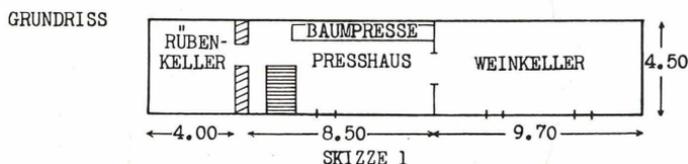
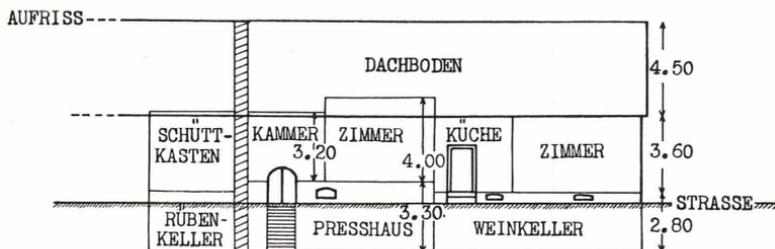
Von den Einheimischen werden sie kurz „Këlla“ (Keller) oder „trausari Këlla“ (draußere, außerhalb des Hofes gelegene Keller) genannt.

In ihrer Anlage zueinander kann man Kellergassen (z. B. in Purbach), Kellergruppen (z. B. in Winden, hier „Këllaviatl“ = Kellerviertel genannt) und Einzelkeller (z. B. in Gols) unterscheiden. (Skizze 1, 2 und 3, S. 31)

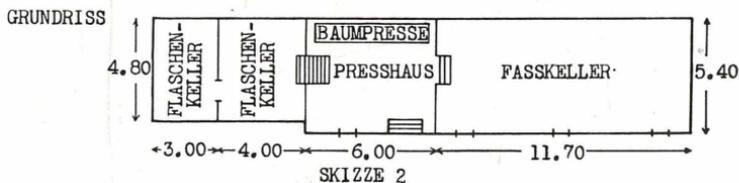
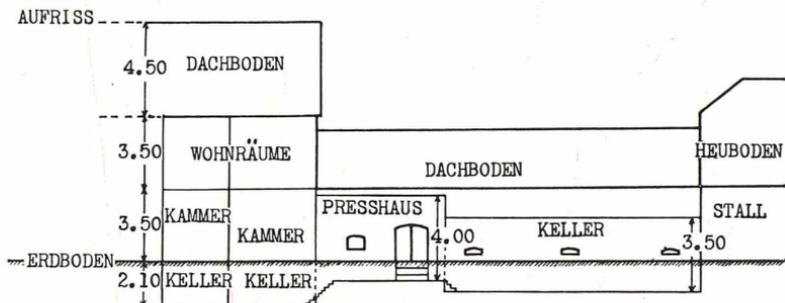
Von den Erdkellern ist meist nur die Vorderfront mit dem Eingang sichtbar. Sie ist etwas überhöht und mit schön geschwungenem Bogen oder kantiger Linienführung abgeschlossen. Alles übrige ist entweder von einem natürlichen Hang überlagert oder man hat eine etwa 1.50 m starke

¹⁾ Schüttkasten = Fruchtkasten = ein Speichergewölbe für Vorräte.

DIE LAGE VON PRESSHAUS UND WEINKELLER IM NORDBURGENLÄNDISCHEN WEINBAUERNHAUS

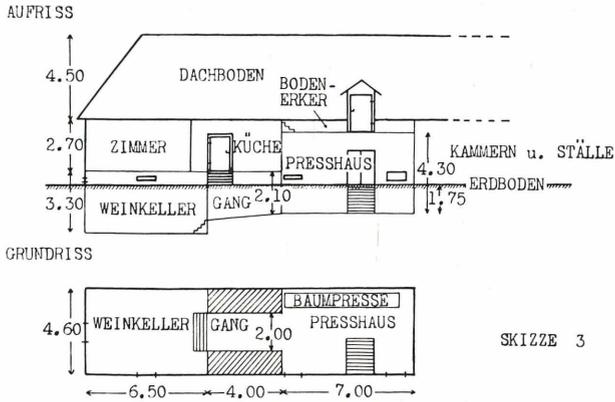


AUFG. BEI HERRN JULIUS KARNER, DONNERSKIRCHEN Nr. 23.

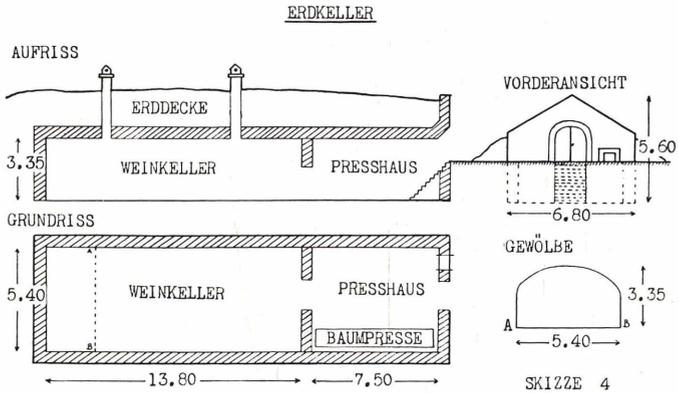


Aufg. bei Herrn Ladislaus Wenzel, Rust, Hauptstraße.

(Maße in m)



AUFG. BEI HERRN OK.-RAT RUDOLF KROBOTH, DONNERSKIRCHEN Nr.200



Aufg. bei Herrn Paul Moser, Purbach, Kellergasse (Wohnhaus: Purbach Nr. 8
(Maße in m)

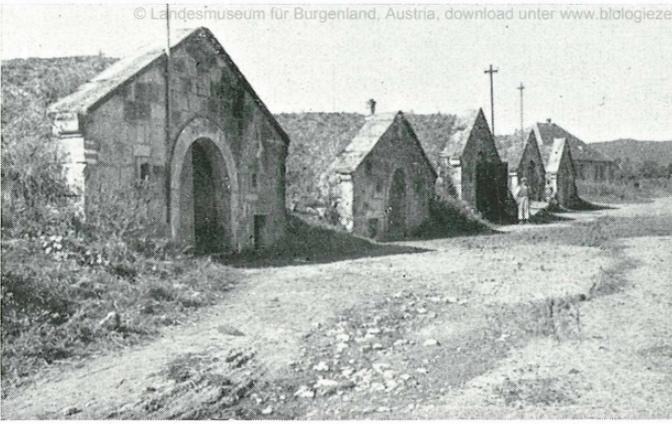


Abb. 6. Kellergasse in Purbach.

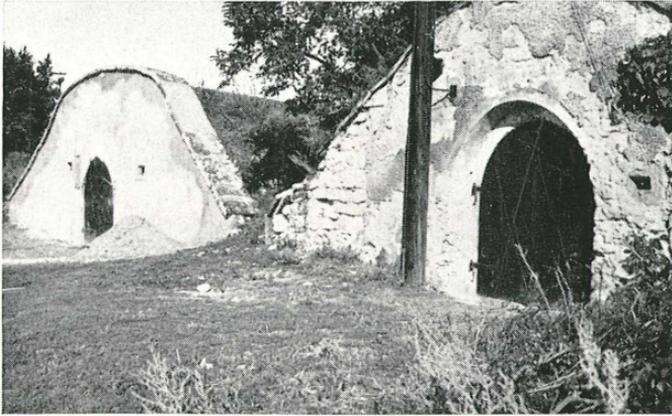


Abb. 7. Aus dem Kellerviertel in Winden.

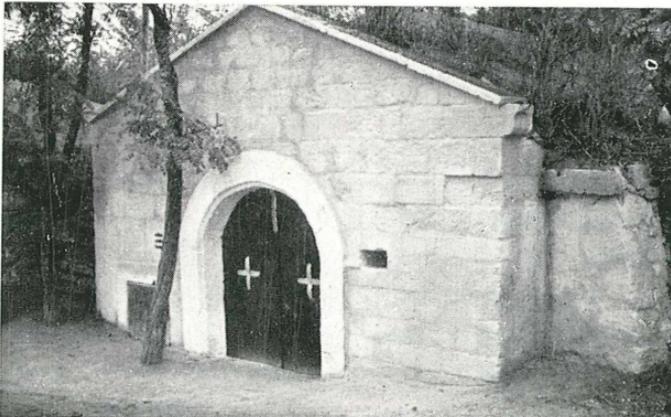


Abb. 8. Erdkeller in Mönchhof.

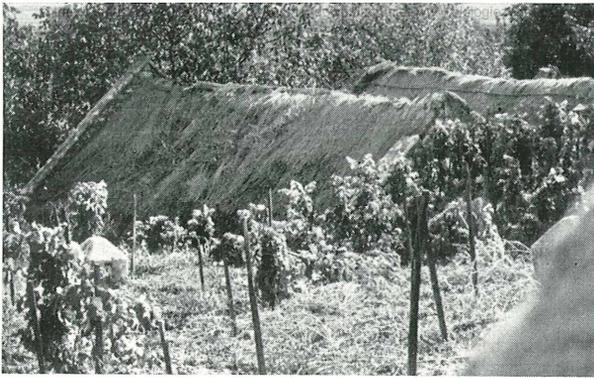


Abb. 9. Erdkeller in Winden am See. Die Keller selbst liegen in einem rebenbestandenen Abhang. Im Vordergrund links ein Entlüftungsschacht („Raupfa(ng)“). Die Preßhäuser sind vorgebaut und strohgedeckt. Vor den Kellereingängen (auf dem Bilde nicht sichtbar) dichte Nußbäume als Schattenbringer.

Erdschicht aufgetragen¹⁾. Vereinzelt habe ich Erdkeller gesehen, bei denen das Dach des Preßhauses frei lag und mit Stroh abgedeckt war und erst der eigentliche Keller in der Fortsetzung unter einem Erdhang lag.

Das Baumaterial alter Kellerbauten, gleich ob sie in- oder außerhalb des Hauses liegen, ist Bruchstein. Keller jüngerer Zeit haben vielfach Ziegel- oder Betonmauern. Ihre Stärke beträgt durchschnittlich 50—70 cm.

Die Keller sind gewölbt, u. zw. meist in Halb-, seltener in Korbbogenform. Moderne Hauskeller erhalten durch eingezogene Traversen ein vierkantiges, höchstens schwach gewölbtetes Kellerprofil.

Die Steinwände alter Keller sind zumeist ungetüncht, die verputzten Mauern neuer Keller mit Kalkmilch geweißnet.

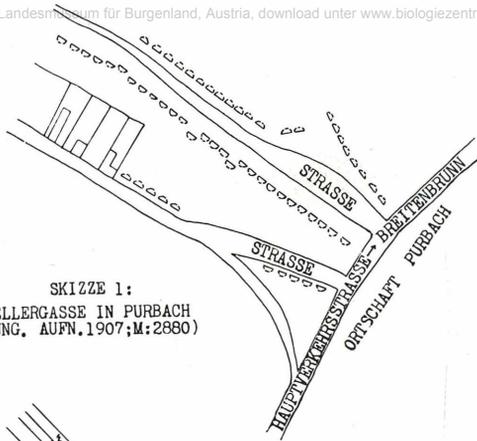
In Winden hat es sich beim Bau von Erdkellern stellenweise so günstig ergeben, daß man mit dem aus dem Berg gehauenen Stein gleich die Kellermauern aufbauen konnte.²⁾ Bei ihnen ist die hintere Wand naturbelassener Stein.

Die Kellerböden sind fast ausschließlich naturbelassen, nur manchenmal ist der Gang zwischen den zwei Faßreihen mit Ziegeln belegt oder betoniert.

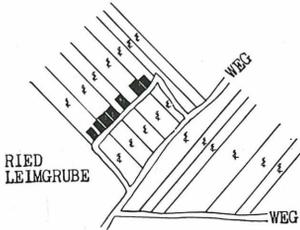
Die Kellertür („Källatia“) zu den Hauskellern liegt mit wenigen Ausnahmen an der Traufseite des Hauses. Äußerlich ist sie leicht erkenn-

¹⁾ Vgl. Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler, S. 5 von Hellenthal.

²⁾ z. B. bei Rudolf Kugler, Winden Nr. 122 und bei Josef Gritsch, Winden Nr. 23.

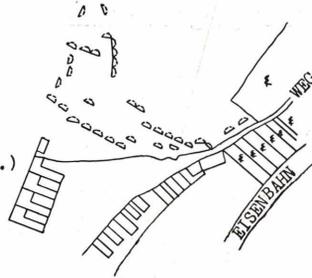


SKIZZE 1:
KELLERGASSE IN PURBACH
(UNG. AUFN. 1907; M: 2880)



SKIZZE 2:
KELLERGRUPPE IM WEINGEBIRGE
ZU WINDEN
(F.K. 1856; M: 1 WIENER ZOLL = 40 KL.)

SKIZZE 3:
KELLERVIERTEL IN WINDEN
(F.K. 1856; M: 1 WIENER ZOLL = 40 KL.)



ERDKELLER

bar, denn sie ist im Verhältnis zu den anderen Türen niedriger, breiter und fast immer zweiflügelig. Die Breite der Tür schwankt zwischen 1 und 1.50 Meter. Sie ist in einen festen, steinernen Türrahmen eingelassen und ist teils nach außen, teils nach innen zu öffnen. Ihr Herstellungsmaterial ist vorwiegend Holz, doch auch Eisen oder Holz mit Eisen beschlagen.

Als Kälte- bzw. Hitzeschutz sind häufig Doppeltüren üblich. Entweder zwei hölzerne, oder eine äußere Eisen- und eine innere Holztür, wobei die zweite Tür nicht unmittelbar hinter der ersten liegen muß, sondern erst am Fuße der Stiege angebracht sein kann.

Im Winter werden die Kellertüren in seenahen Orten mit Schilfrohr, in den übrigen mit Stroh abgedichtet und ebenso die Zwischenräume der Doppeltüren damit ausgestopft.

Wo es der Hofraum zuläßt, werden vor den Hauskellertüren, die der Sonnseite zu liegen, schattenspendende Weinhecken gezogen.

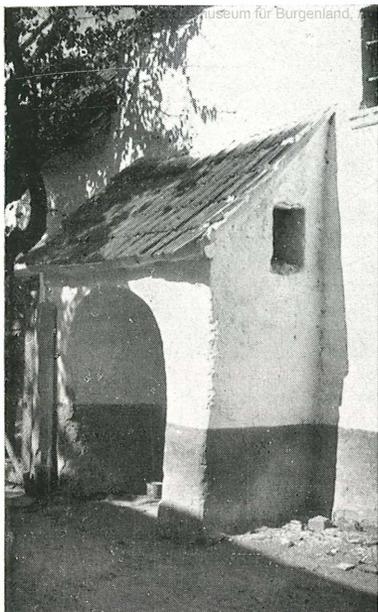


Abb. 10. Kellereingang in Purbach.



Abb. 11. Kellereingang in Mörbisch, Hauptstr. Nr. 89/91/93.



Abb. 12. Kellereingang in Mörbisch, Hauptstraße Nr. 52.

Die Kellereingänge zu den Erdkellern liegen an ihrer schmalen Stirnseite. Sie werden durch Nuß-, Akazien- oder Lindenbäume, nie durch Obstbäume vor den sengenden Strahlen der Sonne geschützt. Vereinzelt kommen kleine, einfache hölzerne Überdachungen vor.



Abb. 13. Erdkeller in Winden am See mit schattenspendendem Vordach.

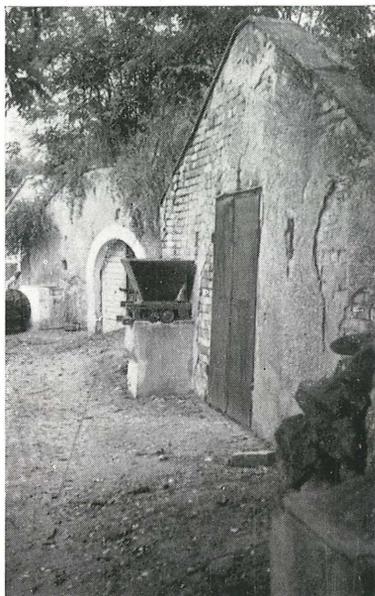


Abb. 14: Erdkeller in Mönchhof.

Befindet sich ein Keller halbstockhoch über den Erdboden herausgebaut oder, wie es bei Erdkellern häufig vorkommt, in einen Berghang eingegraben, dann wird ein Zugang aus wenigen, bequem abwärts führenden Stufen genügen. Liegt der Keller aber recht tief, so sind steile, oft halsbrecherisch hohe Stiegen angebracht.

Die älteren und erfreulicherweise die neueren Kellertüren tragen einfaches, doch wunderschönes Zierat: einfache, gerillte Eisenbänder, die über Kreuz laufen, kunstvolle Rosetten, Rauten, Sechsstern, halbe Sonnenscheiben, Trudenkreuze, ebenso gefällige Klinken und Griffe, Schlösser und dazugehörige Schlüssel.

Wo nicht mittels eines eingebauten Schlosses gesperrt wird, tut ein Eisenstab mit Angel und Vorhangschloß dieselben Dienste.

Bei neuen Türen wirkt vielfach die ausgezeichnete Lage der einzelnen Bretter zueinander.

Einige alte [©]barocke Kellereingänge mit ^{ww}kunstsinnigen Sandsteinmeißelungen sagen noch von vergehender Schönheit.

Initialien und Jahreszahlen finden im steinernen Türrahmen, in den Aufsätzen und in den Eisentüren selbst Platz¹⁾.



Abb. 15. Neuer Kellereingang in Mörbisch, Hauptstraße.

In katholischen Gemeinden wird ein neues Jahr mit einem Haussegens, der mit Kreide in Form von „K + M + B“ (Kaspar + Melchior + Balthasar) und der Jahreszahl an die Kellertür geschrieben wird, zukunfts-freudig und hoffnungsvoll begonnen.

Die Stufen, die in die Keller führen, sind aus Holz, Naturstein oder in neuerer Art aus Beton.

Die meisten Keller sind schmucklos. Sie sind die schönsten. Mancher kunstfreudige Bauer ließ sich beim Kellereingang oder im Keller selbst, wo sich eben eine günstige Stelle bot, Sprüche und bildhafte Darstellungen anbringen. Oft sind es recht verunglückte Künsteleien und sie werden einen feinfühlenden Gast des Hauses eher abstoßen als anziehen. Ein Keller ist eben ein Keller, der nichts anderes sein soll als ein saubergehaltener Lager-raum.

Die Kellerfenster („Källagugal“) der Hauskeller sind nicht sehr groß. Es soll nicht zuviel Tageslicht einfallen. Sie dienen nur der Zufuhr von frischer Luft, besonders in der Zeit, in welcher der Most gärt und ersetzen in vielen Fällen die sogenannten Dunstlöcher.

Bei den Erdkellern befinden sich an der einzig sichtbaren Eingangsseite links und rechts der Kellertür zwei kleine Öffnungen. Sie sind aus dem Stein gehauen und haben meist viereckige Form. Ich habe aber mit großer Freude so manche sorgsam ausgemeißelte Zierform gesehen.

Vom Kellerraum selbst führen steinerne Entlüftungsschächte ins Freie, die ebenfalls steinern überdacht sind, vier Zuglöcher haben und kleinen Rauchfängen ähneln. Darum nennt man sie „Raupfa(ng)“ (Rauchfang) oder „Zülou“ (Zugloch).

¹⁾ Im Keller der Frau Maria Karpf, Purbach Nr. 240, ist im Gewölbe ein Stein eingelassen, der neben der Jahreszahl 1871 und den Buchstaben A. H. M. das Christusmonogramm und eine etwa 20 cm große Gestalt, die in der einen Hand einen Heber hält, eingemeißelt zeigt.



Abb. 16. Kellereingänge in St. Georgen direkt von der Straße aus.

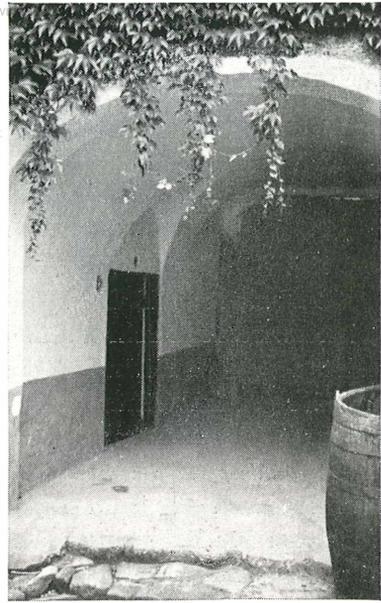


Abb. 17. Kellereingang in Podersdorf, Seestraße Nr. 71.

Da sich die Kellerfenster zum Einwerfen der Maische¹⁾ gewöhnlich nicht eignen, hat man auf günstigem Platz, meist neben der Kellertür größere Öffnungen geschaffen. Man nennt sie Maischelöcher („Måaschlou“) oder „Schoußluka“ (Fenster, Luken, in die das Schußbar hineingeschoben wird). Sie sind gleich der Kellerfenster mit eisernen oder hölzernen Türen zu verschließen.

Immer mehr bürgert sich der Zweckdienlichkeit halber ein, dem Maischeloch ein „Grant'l“ (Becken) vorzumauern, das einen direkten Abfluß in den Keller hat. Nach der Lese wird es mit Brettern und Erde überdeckt.

Die Größe von Preßhaus und Keller ist sehr variabel. Durchschnittlich kann man das Preßhaus mit 30—40 qm, den Keller mit 60—70 qm annehmen.²⁾

Fast jeder Weinbauer hat seinen eigenen Keller. Kleinhäusler oder Tagelöhner, die Weingartenbesitz, jedoch keinen Weinkeller haben, ver-

¹⁾ Siehe S. 76.

²⁾ Eine Sehenswürdigkeit ist der nicht bauerliche Keller des ehemaligen Weingroßhändlers A. Wolff zu Eisenstadt, der ihn 1790 im Ghetto anlegen ließ. Er erstreckt sich in vielen Gängen unter 3 Gassen und 8 Häusern. Heute können nur wenige Teile dieses Kellerlabyrinthes benützt werden, da ein Großteil unter Wasser steht. Ehemals fanden über 1000 Fässer darin Platz.

kaufen in den meisten Fällen gleich den Most, da Einlagerungen in fremden Kellern nur unnötige Kosten verursachen und meistens zu Unstimmigkeiten führen.

Der Weinkeller ist der große Stolz des Weinbauern. Er kennt das Sprichwort: „Ein guter Keller macht einen guten Wein“ und hat ihn daher gerne im oder nahe beim Haus, um ihn sicher zu wissen und um ihm und dem Weine eine oftmalige und sorgfältige Pflege geben zu können. Bei den draußen im Weingebirge liegenden Kellern ergibt sich der große Nachteil, daß der Bauer, der durch die schon sehr fortschrittliche Kellerwirtschaft sehr häufig im Keller zu tun hat, viel seltener in den Erdkeller als in den Hauskeller kommt. Bei schlechtem, regnerischem Wetter oder gar im Winter, wenn Weg und Steg verschneit sind, geht er nur ungerne hinaus. Ebenso gestalten sich anfallende Reparaturen viel schwieriger und kostspieliger, wenn der Anweg zur Arbeitsstelle weit ist. Meistens ist auch das zum Reinigen notwendige Wasser und der elektrische Strom für Beleuchtung und wie es heute üblich ist, für Motorengeräte nicht zur Hand. Dazu kommt noch, daß Keller, die außerhalb des Dorfes liegen, viel mehr dem Diebstahl ausgesetzt sind als Hauskeller. Wie die Erfahrung lehrte, sind die Besitzer solcher Keller in und nach Kriegszeiten gezwungen, den kostbaren Wein im Dorfe zu lagern.

Von den verheerenden Plünderungen in Kriegs- und Nachkriegszeiten reden die nordburgenländischen Erdkeller noch heute eine sichtbare Sprache. Aufgerissene, zerstörte Türen, leere, unratvolle Keller, eingestürzte Gewölbe zeigen die angewandte Gewalt. Wer wollte es wagen, in unruhschwangeren Zeiten kostbares Gut so weit aus der Hand zu geben?

Im Windener Weingebirge bin ich beispielsweise auf eine einst sicher recht gepflegte Kellergruppe gestoßen. Doch nun steht fast jeder Keller aufgerissen und leer. Jahreszahlen über den Türen erzählen vom hohen Alter, doch noch viel mehr sagt es der alte Brunnen inmitten dieses idyllisch gelegenen Kellerviertels mit seinen tief in den Sandstein des Brunnenhäuschens eingeschliffenen Rillen. Sie lassen erahnen, wie ungezählte Male hier mit festen Seilen Wasser hochgezogen wurde.

WEINGARTFLUREN

Im flachräumigen nördlichen Burgenland sind die Weingärten¹⁾ zum größten Teil auf fast ebenem oder sanft geneigtem Gelände angelegt. Die Steigung der Weingärten mag durchschnittlich 4—5 % betragen. Die steil-

¹⁾ Weingarten vom ahd. win-garto; kroat.: vinograd, gora, trse.

sten Lagen befinden sich am Südostabfall des Leithagebirges, am Wagram der Parndorfer Schotterplatte und im Ruster Rebhügelland.

Ausgesprochen steil gelegene Weingärten, wie sie in der niederösterreichischen Wachau oder im steirischen Sausal vorkommen, gibt es nicht.

Ist die Hangfläche groß und befinden sich mehrere Besitzer darauf, liegt die Art der Flurverteilung auf der Hand. Das für den Weinbau geeignete Gebiet wurde in lange, schmale Streifen, in sogenannte *Weingartstreifen*, zerteilt. Diese verlaufen am Hange in der Regel senkrecht zu den Höhenschichtlinien, in der Ebene mit der Richtung des Wasserablaufes, also meist in der Fortsetzung des Hangabfalls.

Die Streifen sind nicht immer regelmäßig geometrisch, sondern sind in ihrer Form sehr variabel. Grund hiefür ist die Verschiedenheit der Oberflächenformen, besser gesagt, die Verschiedenheit der Hangflächenprofile.

Die Weingartstreifen sind nur dann regelmäßig rechteckig, wenn die Hangflächen der Weinberge langgezogen sind und in der gleichen Richtung streichen, d. h. wenn die Hänge ein gerades Profil haben. Diese Weingartstreifen erscheinen in gleichmäßiger Form und haben alle die gleiche Länge, bedingt durch die Neigung des Berghanges. Sie sind meist nur in ihrer Breite verschieden, denn diese Einteilung liegt im Belieben der Menschen. Die Seitenlinien der Fluren laufen parallel und gerade zu Tale. (Skizze 1, S. 39)

Diese regelmäßigen Formen findet man im nördlichen Burgenland sehr häufig.

Anders ist es, wenn ein gekrümmter Hang aufgeteilt werden soll, z. B. dort, wo sich die Hänge kuppelförmig wölben oder muldenförmig einsenken, wo also konvexe oder konkave Hänge aufscheinen. Hier nehmen die Weingartstreifen eine besondere Gestalt an. Ist der Hang konvex, so verlaufen die Streifen radial von der Hanghöhe zur Ebene hin. Das breite Ende liegt an der Fußlinie des Hanges, während sich der Hanghöhe zu die Streifen zuspitzen. (Skizze 2, S. 39) Ist der Hang konkav, so verlaufen die Grundstücke radial vom Hangfuß zur Hanghöhe, wo auch das breitere Streifenende zu liegen kommt. (Skizze 3, S. 39)

In diesen Fällen haben die Weingartstreifen ganz ihre rechteckige Gestalt verloren. Sie haben einen dreieckähnlichen Grundriß. Die Seitenlinien sind gekrümmt oder geknickt.

Es ist nun nicht so, daß an einem Hang nur rechteckige oder nur dreieckähnliche Weingärten liegen. Es kann vorkommen, daß auf einem Hang alle Arten vertreten sind.

Selten sind *blockförmige* Weingärten anzutreffen. Sie sind nichts anderes als kurze Weingartstreifen, die nicht länger angelegt wer-

den konnten, weil es das Gelände nicht zuließ. (Skizze 4, S. 39) Sie sind keinesfalls mit der ausgesprochenen Blockflur zu verwechseln, die in ungeordneter Besitzfolge in die Landschaft eingestreut ist und in bunter Folge mit allen anderen Kulturgattungen abwechselt.

Für den Dominikalbesitz sind diese Flurbezeichnungen nicht anzuwenden, da sie in kleineren oder größeren Stücken zwischen die übrigen Besitzungen eingestreut sind.

So viele Streifen eine Weingartstreifenflur zählt, so viele Besitzer wird es geben, und nur selten kommt es vor, daß ein Besitzer zwei Streifen auf einer Ried hat. Besitzer von drei Streifen gibt es kaum¹⁾.

Nach all diesen Betrachtungen und einem Blick auf eine der vielen Flurkarten dieses Raumes ist man geneigt, anzunehmen, daß diese Weingartstreifen in die Gruppe der Gewinnfluren einzureihen sind. Denn sowohl die Weingartstreifenflur als auch die Flurform des Gewinntypus sind in mehrere, parallele, bandartige schmale Streifen zerlegt. Während sich die Weingartstreifenflur immer dem Berghang oder dem Wasserablauf fügt, weisen die Gewanne oft eine andere Lage und Richtung auf. Hier wie dort gehört in der Regel jeder Streifen einem anderen Besitzer. Auch bei den Gewinnen kommt es selten vor, daß ein Besitzer einen zweiten oder dritten Anteil inne hat. Sowohl Acker- als auch Weingartstreifen liegen nicht geschlossen am Hof, sondern abseits.

Trotz der zahlreichen Ähnlichkeiten bestehen aber doch Unterschiede zwischen der Weingartstreifenflur und der Gewinnflur. Wichtig ist, daß die Gewinnstreifen viel regelmäßiger sind als die Weingartstreifen. Dies mag seinen Grund in der in vergangenen Jahrhunderten möglichen Erbleihe und Freiteilbarkeit der Weingartgründe haben. So fanden infolge von Besitzveränderungen häufig Teilungen oder Zusammenlegungen statt. Ein solches Verfahren war bei der Gewinnflur nicht möglich.

Ein ganz wesentlicher Unterschied zwischen den beiden Flurformen zeigt sich aber darin, daß bei der Gewinnflur die Besitzer zu jenem Dorf gehören, in dessen Besitz die Gewinnflur ist. Bei der Weingartstreifenflur ist dies nicht der Fall, denn in jedem Ort gibt es zahlreiche auswärtige Besitzer. Dieser „fremde“ Weingartbesitz ist uralt. So besaßen z. B. im Jahre 1588 im „Eysenstatter gepürg“ Leute aus „Pottendorff“, „Ebenfurt“, „Neustatt“, „Prugg“, „Oggaw“, „Wienn“, „Khlain Höflein“, „Praitenprunn“, „Winnd Pässing“ und anderen Orten Weingärten.²⁾

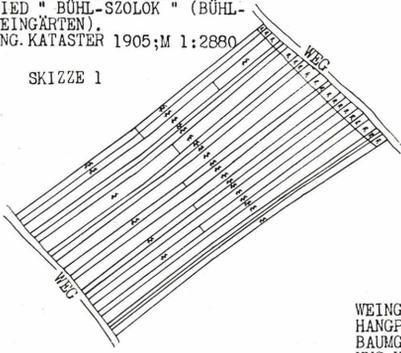
In „Gschiss“ (Schützen a. Geb.) solche aus Wr. Neustadt, Oggau,

¹⁾ Die Bezeichnung „Ried“ läßt sich auf das mhd. riet = Schilfrohr zurückführen. Doch schon um 1589 erscheint es in übertragener Bedeutung für das ältere Wort „huet“. Unter dem mhd. huet verstand man die unter menschlicher Betreuung stehenden Fluren.

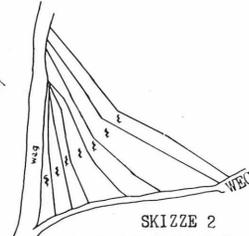
²⁾ Bergbuch der Herrschaft Eisenstadt 1588.

WEINGARTSTREIFEN BEI GERADEM HANGPROFIL IN WEIDEN AM SEE RIED "BÜHL-SZOLOK" (BÜHL-WEINGÄRTEN). UNG. KATASTER 1905; M 1:2880

SKIZZE 1

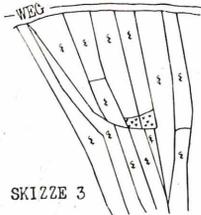


WEINGARTFLUREN



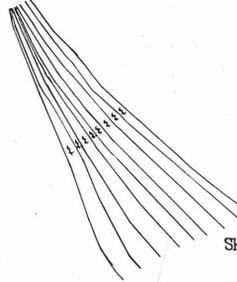
SKIZZE 2

WEINGARTSTREIFEN BEI KONVEXEM HANGPROFIL IN RUST. RIED "HOHE BAUMGÄRTEN". UNG. KATASTER 1907; M 1:2880



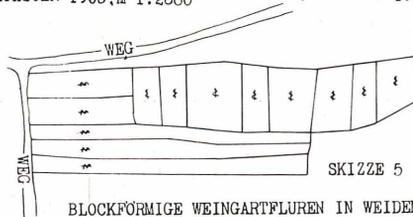
SKIZZE 3

WEINGÄRTEN BEI KONKAVEM HANGPROFIL IN WEIDEN AM SEE. RIED "BÜHL-WEINGÄRTEN". UNG. KATASTER 1905; M 1:2880



SKIZZE 4

WEINGARTSTREIFEN IN GOLS, RIED "SCHEIBENÄCKER". UNG. KATASTER 1905; M 1:2880



SKIZZE 5

BLOCKFÖRMIGE WEINGARTFLUREN IN WEIDEN, RIED "OBERE ROSENBERG". FRANC. KATASTER 1856; M 1:2011 = 40 KLAPTER

St. Margarethen, Rust, Purbach, Eisenstadt und Trausdorf. Im „Klaihöffleiner Perckhrecht puech“ sind Besitzer aus „Zillingdorf“, „Eisenstatt“, „Zagersdorf“, „Ebenfurdt“ und „Millichdorf“ (Müllendorf) vermerkt.

Solche Nachweise lassen sich von jedem Ort durch alle Jahrhunderte erbringen.

Auch der Kaiser, verschiedene Adelige, die Grundherrschaften selbst hatten zahlreichen Weingartbesitz. Besonders umfangreich war der Besitz des Wr. Neustädter Bistums, der in dieser Stadt ansässigen Orden und Klöster, aber auch privater Personen²⁾.

²⁾ Mayer: Geschichte von Wr. Neustadt.

Wie vorstehende Untersuchungen zeigen, steht die Weingartstreifenflur der Gewannflur wohl sehr nahe, ist aber als eigener Flurtypus zu betrachten.

Das gesamte in einer Gemeinde für den Weinbau genutzte Gebiet wird „Piri“ oder „Wai(n)gepiak“ (Berg, Weingebirge) genannt. Es ist in einzelne „Riat“ (Riede) untergeteilt. In den Rieden liegen in schmalen, langen Streifen die „Wai(n)at'n“ (Weingärten). Am Nordrande des Neusiedler Sees spricht man „Wai(n)chat“. Im Kroatischen heißen sie „tršje“.

Die Weinbautreibenden gebrauchen den Ausdruck Weingarten nur sehr selten. Sie lokalisieren den betreffenden Weingarten, von dem sie reden wollen, durch den Gebrauch der Riednamen, z. B. „im Koug'l“, „in t'Satz“, usw.

Die Längsreihen zwischen den Weinstöcken nennt man „Gass'l“ (Gasse) oder „Rai“ (Reihe). Die Verbindungslinie der einzelnen Weinstöcke vom „untan“ zum „ouwan Åat“ (vom unteren zum oberen Ort)¹⁾ heißt „Stoukrai“ (Stockreihe) oder „Zai'n“ (Zeile). Die Querreihen bezeichnet man als „Grå(b)m“ (Graben) oder „Queagass'l“ (Quergasse).

Rein äußerlich ist oft nur schwer zu erkennen, wo ein Weingarten aufhört und der andere anfängt. Um dem Unkraut die Entwicklungsmöglichkeit und dem Ungeziefer eine bevorzugte Brutstelle zu nehmen, ist es allgemein üblich geworden, die Raine („Råa“) zwischen den einzelnen Weingärten einzuackern und als Trennung der Grundstücke nur eine Furche („Furi“) zu belassen. In Donnerskirchen schrieb das „Furirecht“ vor, daß jeder Weingartenbesitzer seine Weinstöcke 19 Zoll (= 50 cm) vom „Måariståa“ (Grenzstein)²⁾ wegzusetzen habe.

Da man heutzutage wegen der Gespannsarbeit die Weinstöcke in weiteren Abständen als früher pflanzt³⁾ und man den Raum zwischen den Stöcken und nicht mehr die Furche zum Durchgehen benutzt, ist die Furche vielfach enger als die Stockreihen.

Grasbewachsene Raine trifft man nur mehr ganz selten und dann nur in alten Setzen an.

Die Besitzzugehörigkeit der Raine war örtlich recht verschieden. In den meisten Fällen hielt man es so, daß jeder Anrainer vom Grenzstein aus rund 30—50 cm Rain liegen lassen mußte. Auf diesem schmalen Streifen hatte er das Nutzungsrecht.

In Mörbisch und St. Margarethen z. B. wurde der Rain nach Vereinbarung der Breite nach in zwei Hälften geteilt.

¹⁾ Vgl. Urban Zechmeisters Zechmeisterrechnung, Rust 1610.

²⁾ Vom ahd. marka = Grenze.

³⁾ Etwa 1 Stock auf 1 qm.

Andernorts wieder, z. B. in Gols, kannte man, um den Boden gut auszunützen, einen schmalen Rain („schmåla Råa“) und den Gehrain (Ge'råa“). Den Gehrain benützte man zum Durchgehen. Er war so breit, daß man beim Spritzen oder Lesen gut mit Kübeln oder Butten aus und ein gehen konnte.

Die Raine wurden immer besonders schön ausgeräumt und glatt und sauber gehalten.

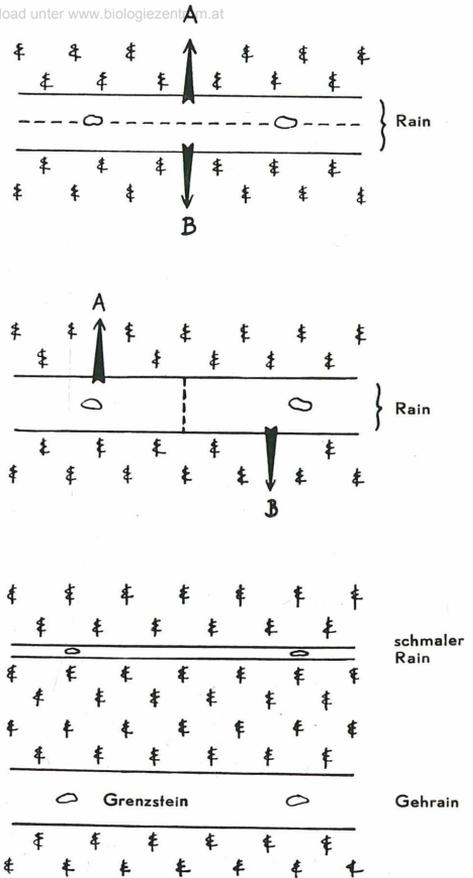
Die Rasenstreifen am Anfang oder Ende eines am Hang gelegenen Weingartens werden heute noch als Rain („Råa“) bezeichnet. Das Gras, das darauf wächst, wird nicht gemäht, sondern den Zugtieren beim Warten vor den Weingärten zum Abweiden überlassen.

Stufenförmig angelegte Weingärten existieren nur vereinzelt. Ihr Erdreich wird durch Trockenmauern gehalten.

Breite und Länge der einzelnen Weingärten sind von Weinberg zu Weinberg sehr verschieden. Die Länge richtet sich nach der Ried. Die Weingartenbreite ist ihr gegenüber sehr gering. Sie beläuft sich durchschnittlich auf 6 bis 8 Stockreihen, d. s. rund 5—7 m. Die schmalsten Weingärten, die ich sah, umfaßten 2 (z. B. in Gols), die breitesten sogar 40 (z. B. in Oggau) Stockreihen.

Durch die fortgesetzten Erbteilungen und Grundstückspekulationen haben die Besitzverhältnisse auf die Dauer sehr gelitten. Es ist im nördlichen Burgenland Sitte, daß jedes Kind Grund und Boden erbt, auch wenn es nicht mehr dem Bauernstande angehört. Läßt sich ein Weingarten nicht mehr der Länge nach teilen, halbiert man ihn in der Quere. In diesen fortgesetzten Teilungen ist der Grund zu suchen, daß es heute zahlreiche Weingärten mit nur 2—3 Reihen gibt. Beim Ackerland halten es die Burgenländer nicht viel anders. So entstehen die bekannten Riemenparzellen oder „Hosenriemen“.

Solche Besitzverhältnisse sind ungesund! Wenn auch diese weitgehenden Teilungen bei Weingartgrund keineswegs ertragsvermindernd wirken, wie es z. B. beim Ackerland der Fall ist, so wirken sie sich doch



im gesamten Wirtschaftsbetrieb ungünstig aus, denn die häufigen Wege und Fuhren in eine Vielzahl kleiner Weingartgründe ist außerordentlich zeitraubend.

Da der Weinbau durch ungünstige Witterungsverhältnisse und dem damit mehr oder minder verbundenen Auftreten von Schädlingen sehr gefährdet ist, pflanzen die Weinbauern in ihren Weingärten vielfach Obstbäume, um sich auf diese Weise eine weitere Ertragsquelle zu sichern. Sie bevorzugen Pfirsich- und Mandelbäume. Diese nehmen dem Weinstock nicht die notwendige Sonnenbestrahlung, da sie nicht besonders hoch werden und nur wenig Blattwerk entwickeln. Weitaus ungünstiger für die Weingärten sind die großen, weitausladenden dichten Kirschbäume, wie man sie zu Tausenden am Nordwestrand des Neusiedler Sees am Abhange des Leithagebirges antrifft. Man pflanzt sie nur, weil sie rentabel sind und eine ganz hervorragende Einnahmequelle im Frühsommer bilden. Seltener sieht man Marillen-, Zwetschken-, Birn- und Weichselbäume.

Im Ruster Weinbaugebiet dagegen ist der Baumbestand in den Weingärten sehr gering.

Nußbäume stehen nie im Weingarten selbst, sondern immer nur an den Rändern, weil unter ihnen kein Weinstock gedeiht.

Die Zwischenkulturen von Zwiebeln, Knoblauch, Kraut, Bohnen, Erbsen, Burgunderrüben zur Samengewinnung, Kren, Petersilie und ähnlichem gehen mit dem Vordringen der Gespansarbeit immer mehr zurück.

Eine Übersicht über die Weingartenmaße der vergangenen Jahrhunderte ergibt sehr interessante Einzelheiten:

Bis zum 17. Jahrhundert gebrauchte man als Weingartmaß das Joch¹⁾. Ein Joch war ursprünglich die Fläche, die man an einem Tag mit einem Paar Ochsen (= Joch) umpflügen konnte. Es ist anzunehmen, daß man vorerst im Weinbau die üblichen Ackermaße gebrauchte, daß sich aber dann mit dem Aufschwung des Weinbaus allmählich eigene Weingartmaße entwickelt haben. Schon im 16. Jahrhundert findet man im Weinbau eigene Flächenmaße, u. zw. hatte das Weingart-Joch nicht wie das Ackermaß vier, sondern nur zwei Viertel.

Man verwendete aber seltener den Ausdruck Joch und Halbjoch²⁾,

¹⁾ In Ungarn kannte man das große und das kleine Joch.
(Gr. Joch = 1600 □ Klafter, kl. Joch = 1200 □ Klafter).

²⁾ Z. B. im Urbar von Ungarisch-Altenburg (sine dato, doch wahrscheinlich um 1570).
Urbar der Herrschaft Eisenstadt, 1569.

sondern rechnete häufiger nach Vierteln, Achteln, Sechzehnteln usw.¹⁾ Ferner kannte man „Saidtl“²⁾ und Tagewerke³⁾.

Im 17. Jahrhundert wurde das P f u n d als Weingartenmaß gebräuchlich.⁴⁾ 1 Pfund Weingarten war eine Fläche, die von einem Hauer in einem Tag bearbeitet werden konnte.⁵⁾

Obwohl die Maßbezeichnungen im ganzen Land die gleichen waren, waren sie in ihren Werten gebietsweise doch recht verschieden. Man unterschied Pfunde mit 64, 75, 80 und 100 □ Klafter.

Im Jahre 1875 wurde das dekadische Maßsystem eingeführt⁶⁾, das aber nur im Amtsgebrauch Verwendung findet. Im allgemeinen Sprachgebrauch gelten noch immer, besonders bei den älteren Leuten, Pfund und Klafter, aber auch die Größenangabe eines Weingartens nach Stock.

Heute noch ist das Pfund kein einheitliches Maß. In den Orten am Nordrand des Neusiedlersees kommt das Pfund 100 □ Klafter, im Ruster Weinbaugebiet 80 □ Klafter gleich.

Die Bauern sprechen von „Zwåpfunda“, „Viapfunda“, „Fifpfunda“ und ähnlichen Maßen und meinen damit einen 2, 4, 5 Pfund großen Weingarten. Doch hört man auch noch häufig Bezeichnungen wie „a Viat'1 G'riass'1“ (ein Viertel Ried Rüssel), „a Acht'1 Praitluß“ (ein Achtel Ried Breitluß), usw. Hierbei ist wichtig zu beachten, daß diese Maße in den einzelnen Rieden verschieden sind. Sie erinnern an den Weingartgrund behauster Güter vergangener Tage. Z. B. umfaßt in Mönchhof das Viertel „Kreuzjoch“ 2000, das Viertel „Aussatz“ 1500 Stock. In Donnerskirchen haben die Viertel-Weingärten 5 Stockreihen, die Halb-Weingärten 11 und die Ganz-Weingärten 22 Stockreihen. In Gols dagegen umfassen die „Vierteln“ 3, die „Halben“ 6 und die „Ganzen“ 12 Reihen.

Nachstehend der Versuch, die im Laufe der Jahrhunderte im nörd-

¹⁾ Bergbuch von Eisenstadt und Purbach (s. d.).
Bergregister Eisenstadt, 1570.

Urbar von Ungarisch-Altenburg (s. d.).

²⁾ Bergbuch von Eisenstadt und Purbach (s. d.).

³⁾ Urbar der Herrschaft Forchtenstein, 1588 und 1589.
Urbar der Herrschaft Eisenstadt, 1569.

⁴⁾ In Ruster Handschriften stellte ich den Gebrauch der Flächenmaßbezeichnung Pfund ab 1625 fest.

⁵⁾ Ereky: Mérték, suly- és penzísme.

Laut frdl. Mitteilung des Herrn Prof. Otto Lamprecht, Graz, war seinerzeit in Vorarlberg (z. B. in Rhöthis) „1 Pfund Lohn“ (= 4.46a) eine Größenbezeichnung bei Rebengrund.

⁶⁾ Sitzungsprotokoll über Eichung der Weinfässer nach dem neuen Maß. Eisenstadt 1875.

lichen Burgenland gebräuchlichsten Weingartenmaße in ein geordnetes Verhältnis zu bringen¹⁾.

Ruster Weingartenmaße:

1 gr. Joch („Hold“) = 2 Viertel = 20 Pfund = 1600 □ Klafter = 57.55 a
daher: 1 Viertel = 10 Pfund = 800 □ Klafter = 28.78 a
1 Achtel = 5 Pfund = 400 □ Klafter = 14.39 a
1 Sechzehntel = 2½ Pfund = 200 □ Klafter = 7.20 a
1 Pfund = 80 □ Klafter = 2.88 a
(= Tagwerk)

Ödenburger Weingartenmaße:

1 gr. Joch 2 Viertel = 25 Pfund = 1600 □ Klafter = 57.55 a
daher: 1 Viertel = 12½ Pfund = 800 □ Klafter = 28.78 a
1 Pfund = 64 □ Klafter = 2.35 a²⁾
(„soproni kapa“)

1 kl. Joch = 1 Viertel = 6 Hauer = 18¾ Pfund = 1200 □ Klafter = 43.16 a
2 Viertel = 3 Hauer = 9¾ Pfund = 600 □ Klafter = 21.58 a
= 1 Hauer = 3¼ Pfund = 200 □ Klafter = 7.19 a
1 Pfund = 64 □ Klafter = 2.35 a

In Agendorf bei Ödenburg betrug das Pfund Ende des vorigen Jahrhunderts 100 □ Klafter, das waren 525 Weinstöcke³⁾.

FLURNAMEN

Schon in den ältesten Urkunden findet man die einzelnen Weinrieden mit eigenen Flurnamen bezeichnet und bei genauer Verfolgung kann man

¹⁾ Die zur Aufstellung und zu Vergleichszwecken herangezogene Literatur: Urbare der Herrschaften Ungarisch-Altenburg, Eisenstadt und Forchtenstein, Bergbücher und Bergregister von Rust, Eisenstadt, Purbach und St. Georgen. Österreichisch-Ungarische Monarchie in Wort und Bild, S. 395.

Thirring: Geschichte der Stadt Ödenburg, S. 180; Thirring: Beiträge zur Kenntnis der wirtschaftlichen Verhältnisse in Ödenburg vor 112 Jahren. (Soproni Szemle 1940, 4. Jg., Nr. 6); Bünker: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend um Ödenburg (Mitt. d. anthropol. Ges., Bd. 24, S. 126); Merz: Weinhandelsmaße von einst und heute. (Schweizerische Weinzeitung, 56. Jg., Nr. 51, 1948); H. Bauer: Der Weinbau des Burgenlandes (Mitt. d. burgenl. Landwirtschaftskammer, 21. Fs., April 1930, 4. Jg., Nr. 9, S. 61 f), Ereky: Mérték, súly — és pénzisme; Weinbaulexikon, S. 230; Schams: Ungarns Weinbau, S. 208 u. S. 251.

²⁾ In der altung. Literatur steht an Stelle des Wortes Pfund „kapa“ (= Hauer). In alten Ödenburger Grundbüchern hat das Pfund keinen ungarischen Namen, sondern wird als „font“, abg. „u“ geschrieben.

³⁾ Bünker: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend von Ödenburg, Mitt. d. anthropol. Ges., 24. Bd., 1894, S. 126.

feststellen, daß sich die Riedbezeichnungen oft jahrhundertlang bis in die heutige Zeit erhalten haben.

Es wäre eine sehr dankenswerte Aufgabe, die Flurnamen der nordburgenländischen Weinbergrieden einer intensiven Durchforschung zu unterziehen. Ich kann dieses Gebiet im Rahmen meiner Arbeit nur streifen und habe mich bemüht, die am häufigsten vorkommenden Riednamen in Gruppen zusammenzufassen¹⁾.

In vielen nordburgenländischen Weinbauorten ist häufig ein Riedname vertreten, der sich auf die „Satz“, das waren neuausgesetzte Weingartgründe, bezieht.

So z. B. als „Satz“ in Klein Höflein (G),
Groß-Höflein (F),
St. Georgen (G),
Schützen a. Geb.; 1570: „Im Setzen zu Gschieß“ (H);
1588: „inn denn Sätzen“ (D),
Purbach; 1570: „Im Setzen“ (B); 1588: „In Setzen“ (D),
Neusiedl a. See (G),
Weiden a. See (F),
Gols (F),
Rust; 1736: „die alte Sätz“ (H),
St. Margarethen; 1570: „In Sätzen“ (B),
„Satz im Wimpassinger Gebürg“, 1787 (H),

¹⁾ An einführender Literatur wurden benützt:

Beschorner: Handbuch der deutschen Flurnamenliteratur.

Moór Elemér: Westungarn im Mittelalter im Spiegel der Ortsnamen.

An Quellen und behandelnder Literatur werden verwendet:

(Nachstehende Buchstaben dienen dem Nachweis der im Abschnitt „Flurnamen“ jeweils angeführten Quelle.)

A. Urbar der Herrschaft Eisenstadt, 1569.

B. Bergbuch der Herrschaft Eisenstadt, 1570.

C. Bergbuch von Rust aus dem Jahre 1561 ff.

D. Bergbuch und Register von Eisenstadt und Purbach (s. d.), vermutlich 1588.

E. Grundbücher von St. Margarethen, Rust und Gols.

F. Befragen der Weinbauern in den Orten: Klein-Höflein, Donnerskirchen, Winden, Weiden, Gols, Mönchhof, Rust, Mörbisch, u. a.

G. Joh. Bauer: Der Weinbau des Burgenlandes. In Mitt. d. Bgl. Landwirtschaftskammer, April 1928, Februar 1932 in Fortsetzungen.

H. Harmuth: Orts- und Flurnamen im Bezirke Eisenstadt.

Ka. Steuerbuch einer ehrsamten Bürgerschaft zu Bruck a. d. L. (nach Walter über die Stadt Bruck a. d. L. in den Bgl. Heimatblättern, 1950, 1. Heft, S. 20 ff).

Kb. Urbar von Bruck a. d. L. 1563—1675 (nach Walter, a. a. O.).

Kc. Urbar der Herrsch. Bruck a. d. L. 1624 (nach Walter, a. a. O.).

Kd. Urbar zu Bruck a. d. L. 1658 (nach Walter, a. a. O.).

Ke. Urbar 1702—1729 (nach Walter, a. a. O.).

Kf. Maischbuch von 1719 (nach Walter, a. a. O.).

Kg. Hungerische Einlag von 1731—1732 (nach Walter, a. a. O.).

als „Satzl“ in Müllendorf (H),

als „Sacl“ in Trausdorf (F),

als „Satzäcker“ in Breitenbrunn; 1589: „Saatzackkern“ (H);

„lange Sätz“ (Ka),

als „Setzen“ in Jois (Kd); 1658: „Säzen“ (Ka und Kd),

als „Satzter“ in Winden (F),

als „Satzried“ in Donnerskirchen (F),

als „Aussatz“ in Weiden a. See (F), usw.

Die „Kräften“-Rieden gehen auf das mhd. *graft* zurück, das auf „graben“ hindeutet. Im Sprachgebrauch des Weinbauern führen ein- bis vierjährige Weingärten diese Bezeichnung.

Z. B.: „Kräften“ in Groß-Höflein (F),

„Gräften“ in Mörbisch (F),

„Gräften“ in Müllendorf (H),

„Kräftenäcker“ in Winden (F).

Da man im Mittelalter unter „Hof“ die Grundherrschaft verstand, ist anzunehmen, daß die mit Hof- zusammengesetzten Riednamen auf ehemaligen herrschaftlichen Besitz hinweisen.

Z. B.: „Hofacker“ in Gols (F),

„Hofäckher“ in Jois (Ke und Kf),

„Hofacker“ in Podersdorf (G),

„Hofäcker“ in Müllendorf (H),

„Hofsatz“ in Donnerskirchen (G).

Den ehemaligen *Überlandgründen* hat man in der Podersdorfer Ried „Überland“ ein Denkmal gesetzt.

Die früher üblichen *Pflanzsteige*, das waren kleine Grundstücke, die dem Gemüsebau dienten und deren Abgrenzungen ausgetretene Steige waren, haben sich ebenfalls in Riedbezeichnungen erhalten.

Z. B.: „Pflanzentreterin“ in Purbach; 1570: „Pflanzentretterin“ (B).

Früher mußten Weinrieden, an denen das Vieh vorübergetrieben wurde, eingezäunt sein. Daher mag die Benennung „Point“ stammen, denn das mhd. *biunte* bedeutet ein umwundenes, eingezäuntes Grundstück.

Z. B.: „Point“ in Groß-Höflein (F), 16. Jh. „die Peundt“ (H),

„Hauspoint“ in Weiden (F).

Sehr oft findet die Art des *Weinbergbodens* in den Riedbezeichnungen ihren Niederschlag. In den Grundbüchern erscheinen sie als

„Steinweingarten“ in Groß-Höflein (F),

„Steinackerl“ in Mörbisch (F),

„Steinhut“ in Oggau; 1570: „Stainhut“ (B); 1588:

„Steinhuet zu Oggaw“ (D),

„In der Steinhut“ zu Gschieß (Schützen a. Geb.) im

Jahre 1570 (H) und 1588 (D),

„Steinbühel“ in Mörbisch (F),
 „Steinzeiler“ in Groß-Höflein (F),
 „Steinhof“ in Purbach; 1588: „Stainhoff“ (D),
 „Hartbergen“ in Schützen (F),
 „Sandboden“ in Illmitz (G),
 „Sanddener Huet“ 1588 zu Purbach (D),
 „Sandgrub Weingärten“ 1758 zu Eisenstadt (H), (D),
 „Laimer Huet“ 1570 zu St. Margarethen (B),
 „Lämbgrueben“ 1588 zu St. Georgen (D),
 „Laimbrueb“ 1588 zu Donnerskirchen (D), 1431:
 „Laymgrub“ (H),
 „Leimgrueb“ 1588 zu Oggau (D),
 „Laimgrueben“ zu Winden (Ka, Kd, Kf, Ke),
 „auf der Laymgrube“ 1385 zu Mörbisch (H),
 „Lahmäcker“ in Eisenstadt (F).

Auch die Grundstückform beeinflusste die Namengebung.

Z. B.: „Langenacker“ in Gols (E, F),

„Langenteil“ in Eisenstadt; 1569, 1570 und 1588:

 „Langen thailen“ (A, B, D),

„Langenleiten“ in Eisenstadt; 1588: „Langenleütten“ (B, D),

„Langrainacker“ in Groß-Höflein (F),

„Langau“ 1588 in Klein-Höflein (D),

„Langenort“ in Jois (D),

„Schmalkräftensatz“ in Purbach (F),

„Schmalister“ in Jois, 1658: „Schmallister“ (Kd, Ke),

„Breitenacker“ in Gols (E, F)¹⁾,

„Streifling“ in Purbach (F),

„Zwergacker“ in Gols (E, F),

„Zwickelacker“ in Gols (E, F),

„Spitzäckher“, 18. Jh. in Breitenbrunn (Ke),

„Bartsatz“ in Groß-Höflein (H)²⁾,

„Saurüssel“ in Purbach, 1569, 1570 u. 1588:

 „Sawriesel“ (A, B, D),

„Saurüssel“ in Breitenbrunn (Ka),

„Sauriaßl“ in St. Margarethen, 1588: „Saurießl Huett“ (D),

„G'riaß'l“ in Weiden (F),

„Hundsnasen“ in Weiden (F),

„Kalbskopf“ in Gols (E, F).

¹⁾ Die mit „Breite“ benannten Rieden sind meist von ungewöhnlicher Größe und entstammen herrschaftlichem Besitz.

²⁾ Kann sich von der Riedform (Spitzbart oder Schlüsselbart), aber auch vom lat. portio = Anteil herleiten lassen. (H)

Die Ried „Kampfschild“ (1588: „Kampfschildthuet“) in Purbach ähnelt in ihrer Form einem dreiseitigen Schild.

Die „Schwipel“-Ried in Donnerskirchen (1570: „Schwippel-Huet“ [H]) dehnt sich wie die Rundung eines Schwibbogens, dessen Quadern die sonderbar gelagerten Grundstücke darstellen.¹⁾

Spitz auslaufende Rieden führen häufig Bezeichnungen, die sich auf das mhd. gere = Spitze zurückführen lassen.

Z. B.: „Gertbergen“ in Rust; 1561: „Gertperg“ (C),
„In Geren“ 1588 in Klein-Höflein (D).

Die „Zwerchäcker“, z. B. die Ried „Zwerchacker“ in Sigleß, gehen auf das mhd. twerch = quer zurück. Auch die Ried „Quieren“ in Breitenbrunn liegt quer zu ihren Nachbarrieden.

Rieden mit besonders begünstigter, sonnenreicher Lage, auf denen wertvollste und köstlichste Weine reifen, gab man mit besonderer Vorliebe Namen mit Gold-, Silber-, Gut- u. ähnl.

„Goldberg“ in Wimpassing (H),
„Goldtperg“ 1588 in Martz (D),
„Goldtperg Huet“ 1570 und 1588 in Zagersdorf (H, D),
„Goldberg“ in Oggau (F),
„Goldberg“ in Mörbisch; 1385: „goldperch“ (H),
„Goldberg“ in St. Margarethen (E, F),
„Goltpergen“ 1588 in Gschieß (Schützen a. Geb.) (D),
„Goldtberg“ 1570 u. 1588 in Donnerskirchen (H, D, Ka),
„Goltperg“ 1588 in Purbach (D),
„Goldberg“ in Gols (E, F),
„Goldtgrueb“ 1588 in Donnerskirchen (D),
„goldene Erd“ 1803 in Eisenstadt; 1579: „Gulden ertt Huet“ (H);
1588: „Gulden Ortthuet“ (D),
„Silberberghut“ in Oggau; 1588 „Silberperger Huet“ (D),
„Gutten Perg“ 1588 in Purbach (D),
„Schöne Huet“ 1570 in Purbach (H); 1588 ebenso (D).

Zusammensetzungen von Riednamen mit Rosen- führen auf das Wachstum der im Leithagebirge sehr verbreiteten Heckenrose zurück.

Z. B.: „Rosenberg“ in Weiden (F),
„Rosenberg“ in Breitenbrunn (G),
1588 eine „Rosenberg Huet“ in Purbach (D), ferner 1570 (H),
1658 (Kd),
„Rosenthalen“ 1588 in Eisenstadt (D).

Auch Maßbezeichnungen wirkten namengebend.

Z. B.: „Halbjoch“ in Donnerskirchen (F),
„Pfundern“ 1803 in Eisenstadt (H),

¹⁾ Harmuth, Orts- und Flurnamen im Bezirke Eisenstadt, S. 33.

„Siebenstock“ in Klein-Höflein; 1570 (H) und 1588 (D)

„Siben stockhen“,

„Sechterberg“ in Rust; 1561 „Sechterperg“ (C).

Neu angelegtes Rebengelände scheid man vom bestehenden bei der Namensetzung vielfach durch das in diesem Falle fast selbstverständliche Wörtchen „neu“. Man nannte es z. B.:

„Neuberg“ in Gols (G), Weiden (F), Jois (Kd, Kf, Kg),

Schützen (G) und Wimpassing (H),

„Neuenberg“ in Neusiedl am See (Ka),

„Neuweingärten“ in Rust (E, F) und Stozing (H),

„Neusatz“ in Groß-Höflein (H) und Schattendorf (H),

„Neurain“ in Weiden (F),

„Neuris“¹⁾ in Deutsch-Jahrndorf (F),

„Neubühl“ in Weiden (G),

„Neubrühl“ in Edeltal (G),

„Neugeiten“ in Weiden (G),

„Jungenberg“ in Purbach (Ka) und Jois (G, Ke, Kf, Kg).

Im Gegensatz dazu stehen die Rieden

„Altenberg“ in Mörbisch (F), Oggau (H, D), Jois (G, Ke),

Winden (G, Ke, Kf, Kg) und Gols (G, Ke),

„Altenbergsatz“ in Oggau (G),

„Alte Weingärten“ in Illmitz (G),

„Altrain“ in Weiden (F).

Die „Altenberge“ liegen fast immer in Dorfnähe und lassen auf lange Bewirtschaftung schließen.

Die vornehmliche Lage der Weinberge an Hängen und Hügeln kommt in einer Unmenge von Flurbezeichnungen zum Ausdruck. Z. B.:

„Berg“ in Mönchhof (G),

„Bergweingarten“ in Donnerskirchen (G),

„Kogel“ in St. Margarethen; 1588: „Khogel Huett“ (D),

„Kogel“ in St. Georgen; 1588: „Khogl Huett“ (D),

„Kogelhut“ in Pöttsching (F),

„Bühl“ in Weiden (F)²⁾,

„Gebühläcker“ in Gols (E, F)³⁾,

„Reisbühl“ in Klein-Höflein; 1433: „monte Reyspuchel“ (H),

1570 (H), 1588: „Reispichelhuet“ (D),

„Hauerpüchl“ in Eisenstadt (Ka),

¹⁾ Neuris = neu umgerissener Boden.

²⁾ Vom ahd. buhil = Hügel; hängt mit Bügel und Bogen zusammen.

³⁾ Zur Verstärkung eines Begriffes ist in der bayrisch-österreichischen Mundart die Vorsilbe „ge-“ üblich, z. B. Schrei — Geschrei.

„Guglzipf“ in Pötttsching (F).

Im „Glagsatz“ von Groß-Höflein ist das mhd. *gelaege* zu suchen, daß soviel wie eine *s a n f t e A n h ö h e* bedeutet.

„Leitenweingärten“, z. B. aus Klein-Höflein (1588: „Leutn-Weingarttn“ [D]), sind solche, die an trockenen Abhängen, wo das Wasser rasch abfließt, liegen.

Die Ried „Plachen“ (Rust) läßt sich vom mhd. *vlach*, *blach* = glatte Fläche ableiten.

Nahe am See liegen die Rieden

„Seefeld“ in Neusiedl a. See (G),

„Seeackerl“ in Mörbisch (F),

„Seeweingärten“ in Podersdorf (G),

„Lackenäcker“ in Winden (F).

Vom nahen Schilfrohr sagen die „Rohrauer Weingärten“ in Donnerskirchen. In Gols läßt die Ried „Rohrluß“ schließen, daß dieses Gebiet vormals ein Röhricht war, das durch Auslosen (mhd. *luz* = der durch das Los zugefallene Landteil) streifenförmig aufgeteilt worden war. In Donnerskirchen gibt es eine Ried „Breitluß“.

Große, schöne *B a u m b e s t ä n d e* ließen unsere Vorfahren nicht unbeachtet. Sie kommen in reicher Zahl in den nordburgenländischen Weinriednamen vor. Z. B.:

„Baumberg“ in Gols (E, F),

„Baumgarten“ in Rust (F, C),

„im Paumgarten“ in Marz anno 1588 (D),

„Waldäcker“ in Jois (F),

„Grünwald“ in Purbach (1588: „Griennwaldt“ [D]),

„Baumleiten“ in Winden (F),

„Hoher Nußbaum“ in Eisenstadt; 1570: „Hohen Nußpämb“ (H);
1588: „Hochen Nußpämmerhuett“ (D)²⁾,

„Lindgraben“ in Eisenstadt; 1588: „Linndtgräben“ (D),

„Edelgraben“ in Breitenbrunn (H) und Purbach 1588:

„Edlgraben Huet“ (D). Sie gehen auf die dialektische Ausdrucksweise „E'l“ für Erle zurück.³⁾

„Eichberg“ in St. Margarethen (E, F).

Die „Pröstlried“ in Klein-Höflein hat ihre Wurzel im mhd. *broz*, das war grünes Gezweige, das sich zur Grünfütterung eignete.

Bei „Spiegel“-Rieden (Groß-Höflein, Winden, Oggau) dürfte es sich um das Ausholzen, Ausspiegeln von Baumbeständen handeln. Aller

¹⁾ Vom mhd. *gugel* = Kaputze; bedeutet auch Spitze, Kogel.

²⁾ Hoch bezieht sich auf die hohe Lage des Weinberges.

³⁾ Harmuth: Orts- und Flurnamen im Bezirke Eisenstadt, S. 14.

Wahrscheinlichkeit haben Rieden mit dieser Bezeichnung mit dem lat. speculum = Spähberg nichts zu tun, da von ihnen die Aussicht meist nur beschränkt ist.¹⁾

In Weingartgrund umgewandeltes Weideland erscheint als

„Hutweidenacker“ in Gols (F),

Vichtriff Huet“ in St. Georgen anno 1570 (H); 1588:

„Khüetriffthuet“ (D),

„Schafgrube“ in St. Margarethen; 1588: „Schoffgrueb“ (D),

ebenso Rust (D, C),

„Hummelbühel“ in St. Georgen anno 1588 (D); 1570:

„Hummelbüchel Huet“ (H²⁾),

„Hummelhuett“ 1588 in Oggau (D),

„Gaisberg“ in Klein-Höflein (D), Breitenbrunn (Ke) und

Parndorf (Kd, Ke, Kf, Kg³⁾),

„Gaisrücken“ in Pötttsching (F),

„Hengstgrube“ in Gols (F).

Die „Blümler“-Ried (1588 „Pliemler huet“ [D]) in Oggau geht auf das mhd. bluome = Weide, Graswuchs zurück.

Vom häufigen Vorkommen verschiedener Tiere erzählen die Rieden

„Hirschäcker“ in Illmitz (G),

„Hasenriegel“ in Pötttsching (F),

„Fuchsloch“ in Illmitz (F), usf.

Vogelnamen in Riedbezeichnungen lassen einesteils auf den Vogelfang schließen, da früher auch Vögel zu den Einkünften der Herrschaften zählten oder aber auf starkes Vogelvorkommen. Z. B.:

„Vogel“ 1588 in Donnerskirchen (D); 1570: „Vogel-Huet“ (H),

„Voglsanng“ 1561 in Rust (C⁴⁾),

„In Finckenberg“ 1588 in Purbach (D),

„Geier“ in Rust; 1452: „Geir“ (H), 1561: „in Geyern“ (C),

„Lerchfeld“ 1583 in Breitenbrunn (H).

Umgewandelte Wiesen- und Ackergründe leben weiter in

„Wiesenäcker“ in Deutsch Jahrdorf und Gols (F),

„Rubacker“ in Winden (F),

„Rübengrund“ in Weiden (F),

„Kukuruzäcker“ in Nickelsdorf (F), usw.

Sehr häufig scheinen Besitzernamen auf. Sie zu erkennen ist

¹⁾ Harmuth: a. a. O., S. 23.

²⁾ mhd. hummel = Zuchtstier.

³⁾ Die mit „Gais-“ zusammengesetzten Flurnamen deuten auf Gebiete, die ursprünglich so geringen Graswuchs aufwiesen, daß nur Ziegen darauf weiden konnten.

⁴⁾ Es ist nicht ausgeschlossen, daß das „gesang“ vom mhd. sengen (= Abbrennen von Buschwerk) kommen kann.

manchesmal recht schwierig. Landesgeschichte und Ortschroniken müssen auf die Spur helfen.

„Seifertsberg“ in Weiden (Ka), „Seyfriedspergen“ zu Winden (Ka), „Seyfridtspergen“ in Oggau (D) und „Seyfriedsgraben“ in Eisenstadt (D) erinnern an den ersten Grundherrn von Eisenstadt.

„Vogatschpeter“ in Weiden (D),

„Abrahamhut“ in Donnerskirchen; 1588: „Abrahamb-Huedt“ (D),

„Kramer“ in St. Margarethen; 1570: „Chramer Huet“ (H); 1588:

„Crammer Huett“ (D). Ebenso die „Kramersperger Huet“ anno 1588 in Donnerskirchen (D),

„Praunsdorfer“ in Purbach; 1588: „Präunstorffer Huet“ (D),

„Osdorfer“ in Purbach; 1588: „Oschdorfer“ (D); 1570:

„Ostarfferhuet“ (H), usw.

Sehr häufig war die Lage des Weingartlandes ausschlaggebend für die Namengebung. Die höchstgelegenen Rieden benannte man

„Hochberg“ in St. Georgen; 1588: „Hochperger Huett“ (D);

weitere die Rieden „Hochberg“ in Oggau (A, H) und

„Hochfeld“ in Winden (Ka, Ke, Kf, Kg),

„Höhenacker“ in Gols (F) und „Hochacker“ in Loipersbach (H),

„Oberfeld“ in Deutsch-Jahrndorf (F) und Weiden (F).

Die in der Tiefe folgenden Rieden z. B.:

„Mitterberg“ in Zagersdorf (H, D), in Breitenbrunn (Kb, Kc, Kg), in Neusiedl a. See (Ka, Kd),

„Mitterried“ in Edelstal (G),

„Mittersetzen“ in Leithaprodersdorf (H),

„Mittlere Stück'l“ in Weiden (F)

und

„Untere Hut“ in St. Georgen (H),

„Unterort“ in Zagersdorf; 1588: „An vnnndern ortt“ (D),

„Unterfeld“ in Weiden (F).

Ein einem anderen Berg vorgelagertes Weingebiet bezeichnete man als „Vorderberg“ (1570 „Vodern Huet“ in Zagersdorf [H]). Das „Oertel“ (Weiden) und die „Setzwiesörter“ (Mörbisch) liegen dort, wo das Ortsteil = Endspitze liegt.

Die sehr häufig vorkommenden Flurbezeichnungen in Verbindung mit „Zeisel“, so z. B. „Zeiselberg“ in Weiden (F), „Zeiseläcker“ in Donnerskirchen, „Zeiselkräften“ in Oggau (G), usw. deuten vielleicht weniger auf das in den Weinbergen zwar häufig vorkommende Zeiseltier (mhd. zisel) als auf Straßengabelungen, abgeleitet vom mhd. zwisel = Gabelung.

Die Ried „Bauernfeind“ in Purbach (1588: „Pauerfeindt“ [D]) war wahrscheinlich nur auf schlechten, holperigen Wegen zu erreichen. Im

Gegensatz dazu steht der „Feuersteig“ in Eisenstadt, der schon 1588 als „Fortstaigen“ (D), 1603 als „Farsteigen“ (H) benannt war. Hier handelt es sich um einen Weg, der zum Fahren geeignet war.

Auch Feldkreuze wirkten namengebend und es entstanden die Riedbezeichnungen „Kreuzackerweingärten“, z. B. in Purbach, die „Kreuzweingärten“, z. B. in Groß-Höflein.

An der Grenze des Gemeindehotters sind die „Greiner“-Rieden gelegen.

Z. B.: „Greiner“ in Breitenbrunn (F),

„Kreiner“ in Groß-Höflein (H), so schon 1570 „Inn Innern Greinern“,

„Greiner“ in Rust; 1736: „in Kraynern“ (H).

Dieser Begriff ist abzuleiten von „Rain“ mit der begriffsverstärkenden Vorsilbe „ge-“. Die ältere Form davon ist Krainer. Ebenso deutet die Ried „Gemärkfeld“ (z. B. in St. Georgen) auf die Gemeindegrenze hin.



Abb. 18. Nordburgenländisches Weinland bei Gols, Bez. Neusiedl a. S.

III. DAS WEINBAUERNJAHR

Mit Ausnahme der strengen Wintermonate, in denen Werkzeuge und Geräte instand gesetzt und ergänzt werden und der Keller sein Recht fordert, verlangen die Weingärten intensivste Bearbeitung. Keine andere landwirtschaftliche Kulturgattung braucht so viel Pflege als der Wein-

bau. Die einzelnen Arbeiten reihen sich wie Glieder einer Kette lückenlos aneinander.

Wenn auch Gespanns- und Motorengeräte in den letzten Jahrzehnten viel Erleichterung geschaffen haben, so bleibt immer noch genügend Handarbeit. Jeder vom Hof, ob alt oder jung, hat im Verlaufe eines Arbeitsjahres im Weingarten zu schaffen. Die Männer besorgen die schweren und verantwortungsvollen Arbeiten, die Frauen viel Kleinarbeit und für die Kinder bleiben Handlangerdienste, die fast im Spiel bewältigt werden können, den Erwachsenen aber doch Zeit sparen helfen.

ARBEITEN AM REBSTOCK

Kaum sind die härtesten Wintertage aus dem Land, wird die Arbeit im Weingarten aufgenommen. Die kältesten Tage über haben die Bauern um ihre Reben gesorgt und gebangt. Es ist für sie, die hauptsächlich vom Weinbau leben, unendlich wichtig, ob die Stöcke die Kälte schadlos überstanden haben oder nicht.

Wenn es Zeit ist, gehen sie in ihre Weingärten und schneiden aus den einzelnen Rieden von hohen und tiefen Lagen Probereben aus, die sie in einem besonders warmen und gleichmäßig temperierten Winkel des Wohnhauses oder im Stall eine zeitlang liegen lassen, um zu sehen, wie sich die kalte Jahreszeit ausgewirkt hat¹⁾. Zeigen sich Reben, die man mit dem Messer durchschneidet, an der Schnittfläche bläulich, so sind sie erfroren. Gesunde Triebe werden ins Wasser gestellt, um zu sehen, ob die Reiser gut ansetzen.

Durch verschiedene Versuche stellt man also mit banger Erwartung fest, ob das Gebirge gar nicht, gänzlich oder nur teilweise erfroren ist. Je nachdem, ob die Probereben Günstiges oder Ungünstiges anzeigen, geht der Bauer voller Freude und Zuversicht oder mit bangen Gefühlen an die erste Arbeit, das S c h n e i d e n („Schnai(d)'n“).

Das Schneiden hat zur Aufgabe, zwischen Triebkraft und Fruchtbarkeit das richtige Gleichgewicht zu halten und verfolgt als Hauptziel, wertvolle Früchte zu gewinnen. Das fachgemäße Schneiden ist eine Arbeit, die überlegt sein will. Sie erfordert eine fachkundige, erfahrene Hand und ist die wichtigste Arbeit bei der Pflege des Weinstockes.

Von den zahlreichen Erziehungs- und Schnittarten²⁾, die im Weinbau möglich sind, ist im nördlichen Burgenland heutzutage fast ausschließ-

¹⁾ Vgl. Conrad: Ruster Weinbau, S. 51.

²⁾ Erziehung des Weinstockes: Formierung des alten Holzes.
Schnitt des Weinstockes: Formierung des Tragholzes.

lich Kopferziehung¹⁾) mit Strecker- und Zapfenschnitt²⁾) üblich. Ehe diese allgemein wurde, schnitt man Knielinge³⁾, Bögen⁴⁾ und Hecken⁵⁾.

Wenn beim Schneiden die Stöcke „rinnen“, d. h. wenn an der Schnittstelle der Saft überläuft, dann erwartet der Weinbauer noch große Kälte, denn „der gute Saft fließt erst viel später“. Ist das Holz beim Schneiden fest, so prophezeit er sich eine gute Lese, ist es aber schwammig und locker, so ist die Aussicht auf eine gute Traubenernte gering.“)

In früheren Zeiten hat man das Schneiden nur verlässlichen Holden überlassen. Diese hatten außer dem Schnitt auch das „Bogenschnaten“⁷⁾, „Rebenklauben“⁸⁾ und „Austragen“⁸⁾ zu besorgen. Das machten meistens die Frauen. Diese aber waren gegen die winterliche Kälte empfindlicher und warteten auf wärmere Tage. Sie hinterließen dann in dem aufgetauten, kotigen Boden tiefe Fußstapfen, die ausfroren und bei der folgenden Arbeit, dem ersten Hauen, kaum zu bewältigen waren. Darum ließen viele Holden lieber ihre Frauen beim warmen Ofen daheim und verrichteten die Frauenarbeit nebenbei.⁹⁾

Heutzutage wird auch das Schneiden der Reben zum Teil von Frauen durchgeführt.

Ende des 18. Jahrhunderts wurde dort, wo sich an großen „Gestätten“ gerne der Schnee anzuwehen pflegte, „im Christschein“ geschnitten (= Christschneiden). Der Schnee drückte in solch einem Falle sehr auf die Reben und brach sie ab. Das wollte man durch das vorzeitige Schneiden vermeiden.¹⁰⁾

War ein Stock schlechtwüchsig, da er zu jung oder zu alt war, so sollte man ihn bei „jungem Mond“ schneiden.¹¹⁾

Durch die günstigen klimatischen Gegebenheiten am Neusiedler See war es in Rust nicht üblich, die Weinstöcke über den Winter zuzudecken.

¹⁾ Kopferziehung: durch jährliches Schneiden des Tragholzes wird eine kopfartige Verdickung des alten Holzes erzielt.

²⁾ Strecker: eine einjährige Tragrebe, auf etwa 10—15 Augen beschnitten.
Zapfen: einjährige Rebtriebe auf 1—4 Augen beschnitten.

³⁾ Knieling: die stärkste Rebe wird auf Kniehöhe beschnitten.

⁴⁾ Bogen: eine einjährige Rebe wird in ihrer ganzen Länge zum Einlegen bestimmt.

⁵⁾ Hecke: eine zwei bis drei Jahre alte Rebe, die vergrubt wird.

⁶⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 58 f.

⁷⁾ Bogenschnaten: Abschneiden der holzigen Ranken zwischen den Augen der Tragruten, der sog. Hakerl.

⁸⁾ Rebenklauben und Austragen: die abgeschnittenen Reben werden aufgelesen, mit Strohbindern oder Draht büdelweise zusammengebunden und zum Wegführen an den Wegrand getragen.

⁹⁾ Conrad: a. a. O., S. 73.

¹⁰⁾ Korabinsky: Almanach von Ungarn, S. 241.

¹¹⁾ Vgl. „Ordinari u. Extraordinari Weingartbauordnung, 1749“ in der ZS. „Der Winzer“, Feber 1949, Folge 2, S. 23.

Man konnte darum schon immer besonders früh, oft schon im Februar mit dem Rebschnitt beginnen. Daher stammt der Ausdruck „auf den Schnee schneiden“¹⁾.

Manche schnitten lieber erst im März, weil sie glaubten, dann „die Weintrauben auf den Stock hinaufschneiden“ zu können.

Am Faschingdienstag soll man drei Stöcke schneiden, damit ein gutes Weinjahr wird.

Seit jeher ist es verboten, die abgeschnittenen Reben im Weingarten zu verbrennen. Sie werden gebündelt und daheim zum Anheizen verwendet²⁾.



Abb. 19. Beim Schneiden.

Zu den Sommerarbeiten am Rebstock (= Grünarbeiten) gehören das Ausbrechen („Ausprëich'n“, „Jëi(d)'n“ = Jäten), das Binden („Pint'n“), das Einkürzen („Ai(n)kiaz'n“) und das Wipfeln („Wipf(i)n“, „Stuz'n“ = Stutzen). Alle diese Arbeiten verfolgen den Zweck, Ordnung in den Stock zu bringen, indem man die Entwicklung der Triebe und Trauben fördert.

Conrad beschreibt, daß die Tagelöhner beim Jäten zu sitzen pflegten, obwohl die Arbeit im Stehen besser zu verrichten gewesen wäre. Sie

¹⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 246.

²⁾ Vgl. Banntaidingbuch der Herrschaft Eisenstadt, Ende 16. Jh.
Weingartenordnungen der Herrschaften Eisenstadt u. Forchtenstein.

rutschten von einem Stock zum andern und zwar immer so, daß sie die Sonne bescheinen konnte.¹⁾

Alle grünen Triebe, die bei den Laubarbeiten abfallen, werden kompostiert oder verbrannt, seltener verfüttert, weil das Behandeln mit den verschiedenen Schädlingsbekämpfungsmitteln Giftstoffe auf das Laub gebracht hat, die den Tieren schaden könnten. Früher hat man es zusammen mit dem brauchbaren Unkraut in einem „Krauttuch“ auf dem Kopf zum Verfüttern heimgetragen.

Damit die Tragruten und die jungen Triebe vom Wind oder durch andere äußere Einwirkungen nicht abgebrochen werden können, die Reben zu stärkerem Wachstum angeregt werden und eine günstige Stellung zum Licht bekommen, damit sie nicht so leicht „käferpassig“²⁾ werden und die Schädlingsbekämpfung erleichtern, werden sie an einen „Stäck'n“ (Stecken, Rebpfahl) gebunden oder bei Drahtrahmenkultur in den Draht „ai(n)g'strickt“.

Zum Binden verwendet man die verschiedensten Materialien. Vor allem „Strou“ (Roggenstroh), das schon zur Druschzeit bündelweise in Form von „Schāp“ (Schaube), in Mönchhof Kreuzbündel genannt, für diesen Zweck aufbewahrt wird. Es bildet das Rohmaterial für das Binstroh. Es ist wohl ausgedroschen, doch noch nicht gereinigt. Ehe man das Schaubenstroh verwenden kann, wird es ausgeschüttelt, ausgerichtet und auf etwa 70—80 cm Länge zugeschnitten und zu „Pau(n)gat'n“ (=Pankert = Binstrohbüschel von etwa 10—15 cm Durchmesser) zusammengebunden.

Am Abend vor dem Gebrauch oder auch erst am frühen Morgen werden sie eingewässert, eventuell auch etwas getreten, damit sie weich und geschmeidig werden und beim Anlegen der „Pa(nd)'l“ (Bänder) nicht brechen. In Rust hat man früher, als der See bis nahezu an die Stadtmauer reichte, das Binstroh zum Wasser getragen.

Hat das Stroh genügend Geschmeidigkeit erlangt, wird es in ein großes Sacktuch eingebunden und im Weingarten selbst in den Schatten gelegt.

Die Binder und Binderinnen stecken sich zur Arbeit jeweils einen Pankert in das „Fiata“ (Vortuch, Schürze) oder binden sich ihn an einer Schnur um die Mitte.

Das Stroh war auch das Hauptbindematerial früherer Zeiten. In Rechnungen und Waisenbüchern ist es immer und immer vermerkt. Z. B.: „3 Schober schaäb“, „1 Schober Pandtschab“ und ähnlich.³⁾

¹⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 118.

²⁾ käferpassig = käferanfällig.

³⁾ Ruster und Eisenstädter Waisenbücher ab 1614.

Verschiedene Rechnungen im Ruster und Eisenstädter Archiv. Schaube kommt vom ahd. scoub = das Zusammengeschobene.

In Notzeiten wird in unseren Weinbaugebieten eine Binsenart (*Scirpus lacustris*), im Volksmunde „Pimmas“ genannt¹⁾, verwendet. Andernorts suchte man sich auf nassen Wiesen und Morästen eine Grasart (*Typha angustifolia*), „Sasch“ bezeichnet. Da man sich mit ihm leicht die Finger zerschneidet, war es nicht sehr beliebt. Auch Papierspagat und Weidenzweiglein mußten aushelfen. Sie alle aber haben irgendwelche Nachteile. Auch das gut bindbare Bindegarn und Bast nimmt man nicht, weil sie zu teuer zu stehen kommen.

Zum „Pa(nd)l'mäch'n“ (Binden) selbst nehmen die Arbeiter aus ihrem Vorrat ein „Pia(d)l“ (Bündel), d. s. 3—4 „Stammi“ (Halme), legen sie locker um den Weinstecken und die anzubindenden Triebe, ziehen leicht zusammen, drehen die Enden ein paarmal herum, biegen um und stecken den gedrehten Knopf einwärts gegen den Stecken.

Als tüchtig gilt, wer sein Bandel so rasch binden kann, als er den Satz „I pint a Pa(nd)l — is scho punt'n“²⁾ ausspricht. Geht ein Bandel auf, sagt man, „es fangt zum ‚pisna‘ an“.³⁾

Das Binden muß je nach dem Wachstum der Rebe mehrmals vorgenommen werden. Man unterscheidet das Anbinden („Äu(n)pint'n“, „Äu(n)hëinga“ = Anhängen) der Strecker nach dem Schneiden, das Heften („Pint'n“, „Hëift'n“) der vorausgewachsenen, ausgewachsenen und nachwachsenden Triebe und das Nachbinden („Nâpint'n“, „Iwapint'n“ = Überbinden).

„Wer früh gebunden hat, bekommt einen starken Nachband.“

Findet einer beim Binden einen Wipfel, bei dem die Ranken ein Blatt angesetzt haben, bricht er ihn ab und reicht ihn einem, dem er gut ist, mit den Worten: „Tes gip'st ma z'ruck, si(n)st muaßt mi am Püg'l hâamrai(d)n“.⁴⁾

Übersieht man bei der Arbeit einen Stock, so sagt man: „Tâ is åana in Wiatshaus pli(b)m“ oder „Tea hât an Stouck renna læss'n“.

Um die Erfrierungsgefahr der Reben etwas herabzusetzen, werden nach der Lese die „Bandel gerissen“, d. h. die Bänder, mit denen die Reben an den Rebpfahl gebunden wurden, werden mit einem Messer von unten her aufgeschnitten. Vielfach werden die aufgerissenen Bänder so wie sie fallen liegen gelassen oder am Rande des Weingartens verbrannt. Früher trug man sie in Sackleinen oder in der Schürze heim.

¹⁾ In Neckenmarkt (Mittelburgenland) wird am Unschuldigen-Kindertag mit einem aus „Pimmas“ geflochtenen Zopf „Frisch und G'sund g'schlag'n“.

²⁾ „Ich bind' ein Bandel — is schon 'bunden.“

³⁾ In der Mundart bedeutet „pisna“ laufen, rennen.

⁴⁾ = Das (genau ein solches) gibst du mir zurück, ansonsten mußst du mich nach Hause tragen.

Der Weinbau verlangt nicht nur gewissenhafte Stockbehandlung, sondern ebenso sorgfältige Bodenpflege. Durch die zahlreichen Arbeiten am Stock und durch die Schädlingsbekämpfung wird der Boden immer wieder fest getreten. Er muß unermüdlich aufgelockert und vom Unkraut befreit werden, da der Rebstock zum guten Gedeihen viel Licht, Luft und Feuchtigkeit braucht.

Es ist noch gar nicht so lange her, etwa bis in die Zeit nach dem Weltkrieg 1914/18, daß sämtliche Bodenarbeit mit der Hand geleistet werden mußte. Sie war wohl das Schwerste und Mühevollste im Verlaufe eines Arbeitsjahrs. Mit krumm gearbeiteten Rücken lockerten Bauer und



Abb. 20. Beim Umgraben im Ruster Weingebirg.

Bäuerin, Arbeiter und Arbeiterin oft monatelang die schweren Weinbergsböden.

Die Weinbauern standen den ersten Versuchen, die Handarbeit durch Gespansarbeit zu ersetzen, zuerst sehr abweisend, wenn nicht geradezu feindlich gegenüber. Immer wieder wurde behauptet, die Arbeit mit dem Pfluge sei minderwertig und die Weingärten würden dadurch zugrunde gerichtet. Auch waren damals die Voraussetzungen zur Gespansarbeit nicht gegeben, da die einzelnen Weingartreihen für ein Gespann viel zu

eng zum Durchfahren waren und das damals übliche Vergruben¹⁾ den Satz recht unregelmäßig machte.

Langsam stellte man sich aber dann doch um. Wo alte Weingärten verschwanden, wurden die neuen für Gespannarbeit eingerichtet. Heute kann man sich den nordburgenländischen Weinbau ohne Gespann- und Motorengeräte gar nicht mehr vorstellen. Lediglich alte Setzen müssen mit der Hand bearbeitet werden.

Im Spätherbst, wenn der Weingarten abgelesen ist, wird, wenn es notwendig ist, gedüngt („g'mist“). Das Düngen ist eine recht harte Arbeit, da der Mist in Butten in den Weingarten eingetragen werden muß.

Zu den Herbstarbeiten zählt auch das Anackern („Åu(n)åckan“) oder, wenn man Handarbeit leistet, das Anhäufeln („Åu(n)haif(i)n“) der Weinstöcke, d. h. der Kopf des Rebstockes wird mit Erde bedeckt, um ihn vor Winterfrost zu schützen. Mit Ende des Winters erfolgt das Ausräumen („Ausrama“), wobei das Erdreich von den Stöcken wieder abgezogen wird, um das Holz für den Rebschnitt frei zu machen. Wird diese Arbeit mit dem Weingartpflug gemacht, bezeichnet man sie als Wegackern („Wëikåckan“).

Die Pflugarbeit schafft wenig Beschwer, doch redlich plagen müssen sich all jene, die der Verkrustung und Verunkrautung des Bodens mit der Hand zu Leibe rücken müssen. Im Frühjahr, gleich nach dem Rebschnitt wird mit dem ersten oder Fastenhauen („eascht(i)s“ oder „Fåst'nhou'n“²⁾) begonnen. Es ist die schwerste Arbeit im Verlaufe eines Arbeitsjahres und erfordert die meisten Arbeitskräfte. Wer dieses erste Hauen gewissenhaft und gründlich macht und den harten Boden tiefgründig lockert, der wird sich bei den folgend angeführten Sommerarbeiten nur halb so plagen müssen.

Wer sich mit dem ersten Hauen verspätet, muß mit allen anderen Arbeiten nachhinken. Mit dem Ausspruch: „Es ist gut Fastenhauen, wenn einem dabei die Pfirsichblüh auf den Rücken fällt“³⁾, ist wohl ein günstiger Zeitpunkt für diese Arbeit gegeben.

Muß alle Arbeit mit der Hand vorgenommen werden, so kommt der Bauer mit seinen Leuten nicht mehr als noch zweimal zum Hauen und einmal zum Scheren.

Das zweite oder Jodhauen („zwaiti“ oder „Jåthau'n“) erfolgt nach dem Ausbrechen der unfruchtbaren Triebe und soll vor der Traubenblüte beendet sein. Das dritte oder Drittenhauen („tritti“ oder „Tritt'nhou'n“) geschieht gewöhnlich nach dem Binden, bevor die Weintrauben „in den Reim“ kommen. Die letzte Bodenarbeit vor der Lese ist

¹⁾ Siehe S. 63.

²⁾ Fastenhauen genannt, weil man in der Fastenzeit damit beginnt.

³⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 74.

das S c h e r e n („Schean“) oder A u s p u t z e n („Ausputz'n“), früher Grasraufen genannt.

Läßt einer gar viel Unkraut im Weingarten stehen, so reißen ihm Vorbegehende zu seiner Schande einen recht ansehnlichen „Unkrautbuschen“ aus und binden ihn an einen gut sichtbaren Stock.

Überwirft ein schlampiger Arbeiter unaufgehauene Stellen mit aufgehauener Erde, so spricht man von „Fäischhau'n“ (Falschhauen).

Ist einer gar langsam mit seiner Arbeit, so schimpft man ihn: „Tia kau ma a t'Hous'n (bzw. Kit'l) flick'n“¹⁾ oder „Tea håt mit wëini lång gmua“.²⁾

Am Karfreitag und während der Traubenblüte soll man im Weingarten nicht arbeiten.

Zur Befestigung der Tragreben und der Sommertriebe braucht der Weinstock eine entsprechende Unterstützung. Die verbreitetste Art ist das Einschlagen von S t e c k e n (Rebpfählen), im Dialekt „Stëick'n“ gesprochen. Seltener zieht man die Reben auf D r a h t r a h m e n („Trät-rå(h)m“).

Die Stecken sind 1.70—2 Meter lang und 3—4 cm stark. Wenn sie an dem in der Erde steckenden Teil morsch werden, kürzt man sie, spitzt sie nach und verwendet sie als B e i p f ä h l e zum Befestigen der langen Tragruten. In Urkunden und Schriften vergangener Zeiten werden sie „Bogentrümmel“ oder „Überstick“ genannt.³⁾

Bevorzugt werden Rebpfähle aus Akazien- und Lärchenholz. Vereinzelt finden solche aus Edelkastanien, Eichen, Fichten und Schwarz- oder Rotföhren Verwendung. Von den Laubhölzern ist das festere Kernholz, von den Nadelbäumen das harzreichere Splintholz am besten. Gespaltene Pfähle sind dauerhafter als gesägte.

Normal halten die Pfähle 8—10 Jahre. Obwohl man sie durch Imprägnieren mit verschiedenen Mitteln 2—3mal so haltbar machen kann, sind sie in der Praxis fast immer naturbelassen.

In einem geringen Prozentsatz der Weingärten stehen Pfähle, die unten angekohlt sind. Doch die Weinbauern haben beim Ankohlen durch Verbrennen so große Verluste, daß sie es lieber sein lassen.

Die Stecken werden von den Weinbauern, die geeigneten Holzbesitz haben, selbst angefertigt. Der untere Teil wird stumpf dreispitzig zugehackt, das obere Ende wird meistens gekappelt, d. h. an den Ecken werden kleine Stückchen weggeschnitten, doch so, daß das Zentrum des Steckens flach bleibt.

¹⁾ = dir kann man auch die Hosen, bzw. den Kittel flicken! (So langsam arbeitet der- oder diejenige.)

²⁾ = der hat mit wenig lange genug!

³⁾ Weingartordnung der Herrschaften Eisenstadt und Forchtenstein aus dem Jahre 1571.

Wer sie kaufen muß, wartet, bis Händler kommen und ihr „Stäck'n, Stäck'n hå(b)m ma tâ“ durch das Dorf rufen oder sie besorgen sie sich auf nahen Märkten¹⁾.

Ein junger Weingarten bekommt im dritten Jahre seine Stecken. Man nennt dies „Klåat'n“ (Kleiden).

Bis um die Jahrhundertwende war es üblich, die Stecken im Herbst herauszuziehen, damit, wie man meinte, die Spitzen nicht so leicht abfaulen. Die ausgezogenen Stecken wurden innerhalb der Reihen armvollweise in kleinen Häufchen ordentlich, u. zw. immer so, daß die Spitzen etwas erhöht lagen oder in Andreas-Kreuzen²⁾ zusammengelegt, damit sie bei den Winterarbeiten bis zum Wiedereinschlagen nicht störten.³⁾



Abb. 21. Beim Steckenschlagen. Im Hintergrund Rust und der Neusiedler See.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war es in Rust üblich, die benachbarten Dörfer zum Steckenziehen einzuladen. Wenn das Gebirge nach der Lese wieder frei war, hielten die Hüter vor dem oberen Stadttor ein vielfältiges Schießen ab. Jeder, der konnte, eilte nach Rust, um beim Steckenziehen zu helfen, damit diese noch vor dem Frost herauskamen.

Heutzutage läßt man die Pfähle auch über den Winter im Boden.

¹⁾ Vgl. Wolffen Flöhel Camreramtsraittung, Rust 1610: „in der Neustadt 6 wagen Stecken . . . gekauft.“

²⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 4.

³⁾ Korabinszky: Almanach von Ungarn, S. 241.

Durch das Ausziehen im Herbst werden die Stecken wohl geschont und die Haltbarkeit erhöht, aber das jährliche Ausziehen und Wiedereinschlagen verursacht viel Mehrarbeit und große Verluste durch Bruch.

Man richtet sie im Frühjahr nach dem ersten Hauen nur gerade und schlägt etwas nach. Diese Arbeit nennt man das *Steckenschlagen* („Stäck'nschläg'n“). Schlägt man sie aber unmittelbar nach einem Regen, dann bekommen sie Köpfe, d. h. ihr oberes Ende wird faserig geschlagen.¹⁾

Das Steckenziehen wurde meistens von Frauen und Mädchen verrichtet, weil dahinter die Männer folgten, um zu gruben. Das *Gruben* ist eine Arbeit, die heute aus dem Weinbau völlig verschwunden ist.

Man vergrubte, um die alten Stöcke zu verjüngen oder Lücken im Weinstockbestand auszufüllen. Auf diese Weise konnten die Weinberge jahrhundertlang erhalten werden. Die ganze Pflanze mit dem Stamm und dem Wurzelholz wurde horizontal in die Erde versenkt und man ließ von ihr nur zwei einjährige Ruten aus dem Boden herausstehen. So entstanden auf Kosten des alten Holzes zwei bis drei neue Stöcke. Auf diese Weise hingen oft bis zu 20 Stöcke an einem Mutterstock. Man hatte also gar nicht unrecht, wenn man sagte: „Wenn man am unteren Ort einen Weinstock berührt, dann wackeln am oberen Ort die Reben.“

Man zeichnete sich in der Lesezeit die zu vergrubenden Stöcke an (= selektionieren) und grub sie entweder im Herbst (Herbstgruben) oder erst wenn die Fruchtaugen schon kleine Blätter zeigten (Blattgruben) ein.

Das Gruben war eine sehr schwere und verantwortungsvolle Arbeit und wurde besonders gut bezahlt.

Diese Art der Weingartenverjüngung ist seit dem Auftreten der Reblaus nicht mehr möglich. Heute erfolgt die Rekonstruktion eines Weingartens von Grund auf mit veredelten Reben²⁾ oder durch Ableger, indem die Reben noch am Mutterstock bewurzelt und dann erst abgetrennt werden.

Im 18. Jahrhundert pflegte man die jungen Triebe, ehe man sie setzte, ungefähr einen halben Schuh tief einige Tage vor dem Oster-Vollmond in Bündeln von etwa 100 Stück in Wasser zu stellen.³⁾

WEINLESE

Weinlesezeit ist hohe Zeit im harten Weinbauernjahr, besonders dann, wenn die Trauben in reicher Menge gesund und süß an den Stöcken

¹⁾ Conrad: a. a. O., S. 97.

²⁾ Edelreis und Unterlage werden durch Pfropfung zu einer neuen, widerstandsfähigen Pflanze vereinigt.

³⁾ Korabinsky: Almanach von Ungarn, S. 227.

hängen. Die Ernte vollzieht sich seit Jahrhunderten nach altgewohnten Gesetzen.

Während die Hüter im herbstelnden Weingebirge ihren verantwortungsvollen Dienst versehen und die der Vollreife entgegengehenden Trauben vor tierischem und menschlichem Diebsgesindel schützen, begrüßt der Weinbautreibende freudig jeden neuen Sonnentag, denn mit ihm steigt die Süße seiner Trauben und die Hoffnung auf besseren Wein.

Im Dorfe herrscht inzwischen an allen Ecken und Enden geschäftiges Treiben, um sich gehörig zur Aufnahme der kommenden Ernte vorzubereiten. Jeder Weinbauer nimmt in seinen Weingärten eine Schätzung vor, um auf Grund des Standes der Trauben auf die Fechsung zu schließen. Je nach dem, wie die Prophezeiung ausfällt, wird das Lesegeschirr vorbereitet.

Butten, Schaffel, Bottiche und alles, was sonst noch bei der Lese gebraucht wird, werden nachgesehen, wenn es not tut, ausgebessert, eingedeckelt, d. h. wasserdicht gemacht und gereinigt. Zum Dichten wird das Geschirr meist gleich in den Dorfbach gestellt.

Die notwendigen Fässer werden gut ausgewaschen und auch von außen gepflegt und geputzt, im Keller auf die Lagerbäume gelegt und ausgeschwefelt.

Zu Urgroßvaters Zeiten war es noch üblich, die Fässer und Anlägel, d. s. die kleinen Gebinde, statt des Ausschwefelns „abzubrennen“. In jedes Faß wurden einige Handvoll zerstoßener Wacholderbeeren und Salz geworfen und ein Schaff siedendes Wasser darübergossen. Darauf wurde es fest zugespundet, indem man den Spund zur besseren Dichtung mit einem Leinwandlappen umwickelte. Jetzt wälzte und schaukelte man das Faß tüchtig herum und prüfte, ob es dicht hält. Mit frischem Wasser spülte man nach und ließ das Faß austropfen, indem man es hohl mit dem Spund nach unten auf zwei Balken legte.

Auch die Presse wird nachgesehen und gesäubert.

Die Bäuerin kümmert sich um das Essen für die Lesetage und sorgt, daß genügend Mundvorrat vorhanden ist. Für die fremden Leserleute werden Betten und Matratzenlager hergerichtet.

Die Jugend sinnt auf allerlei Schabernack und scheint sich in früheren Zeiten darauf besonders vorbereitet zu haben.¹⁾

Die Weinlese, „Lëis“ genannt²⁾, beginnt je nach dem Reifestadium der Trauben³⁾ und der vorherrschenden Witterung. Es ist vorgekommen,

¹⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 219. Er schreibt, daß die Kinder schon Tage vorher Feuerrequisiten, Schießpulver, Schwärmer und Raketen vorbereiteten und sich Peitschen schnitzten, um nachlässige Leserinnen zu ärgern.

²⁾ Kroat.: trgadba.

³⁾ Weintraube = kroat. čerhulak gruiza.

daß schon Anfang September¹⁾, aber auch noch um Mitte Dezember²⁾ gelesen wurde. Daraus ergibt sich, daß bezüglich der Weinlesezeit eine mögliche Differenz von einem $\frac{1}{4}$ Jahr entstehen kann.

Im vergangenen Jahrhundert pflegte man normal um Simon und Juda (28. 10.)³⁾ mit der Lese zu beginnen. Heutzutage rechnet man mit dem Zeitraum vom 1. bis 15. Oktober. „Zu Theres und Galles lest alles“ heißt es.

Daß es früher vor Mitte Oktober kein Lesen gab, lag wohl weniger an der Witterung als an der Tatsache, daß die damals gepflanzten Rebsorten kein frühes Lesen gestatteten.

In Rust war es zu allen Zeiten üblich und man hält sich auch heute noch daran, um etwa 14 Tage später als in den umliegenden Ortschaften zu lesen.⁴⁾

Der Lesebeginn, der bis ins 19. Jahrhundert in den Freistädten von der Magistratsbehörde nach Beratung mit der Wirtschaftskommission und den beeideten Bergmeistern, auf dem Land von den Grundherrschaften vorgeschrieben⁵⁾ und streng eingehalten wurde, wird heute entweder vom Gemeinderat⁶⁾, vom Weinbauverein⁷⁾ oder von den Weinbauern selbst⁸⁾ bestimmt.

Das Festsetzen eines bestimmten Lesetermins ist nichts anderes als ein Überbleibsel aus der Zeit der Zehentherrschaft, da sich die Grundherrschaften ihre Einkünfte durch solche Maßnahmen zu sichern gezwungen waren.

Der „Klåarichta“ (Gemeindediener) gibt der Bevölkerung den gefaßten Beschluß durch Austrommeln kund, doch richten sich viele Weinbauern nicht darnach, weil sie, wie sie sagen, mit ihrem eigenen Gut tun und lassen können, was sie wollen.

Es gibt in allen Orten Voreilige, die glauben, den richtigen Zeitpunkt der Lese nicht erwarten zu können. Gesetzlich kann man gegen sie nicht einschreiten, doch die Dorfgemeinschaft weiß sich selbst zu helfen. Sie läßt sich durch Einzelgänger nicht gerne einen guten weinbaulichen Ruf zerstören.

Niemand wird gerne hören, daß man ihn nach seinem „Sauerampfer“ fragt und wird verärgert sein, wenn ihm der den Verkauf vermittelnde

1) Z. B. im Jahre 1781 in Rust.

2) Z. B. in den Jahren 1783, 1792, 1814 in Rust.

3) Korabinszky: Almanach von Ungarn, S. 240.

4) Vgl. Almanach für Weintrinker, 1. Jg., 1811, Leipzig, S. 97.

5) Schams: Ungarns Weinbau, S. 219.

6) Z. B. in Winden und Gols.

7) Z. B. in Deutsch-Jahrndorf und Pöttching.

8) Z. B. in Trausdorf, Weiden und Donnerskirchen.

Weinsensal keine Käufer bringt. Denn jeder, der vor der Zeit liest, kann wohl nur auf die Menge, nie aber auf die Qualität des Weines bedacht sein.

Doch hat einer erst mit dem Lesen angefangen, dann glauben viele, es ihm gleichzutun zu müssen. Kluge, erwägende Weinbauern suchen im eigenen Interesse ihre Lese möglichst lange hinauszuschieben, um die Vollreife oder, wenn es die Witterung erlaubt, die Überreife der Trauben abzuwarten. Es gehört viel Erfahrung und Gottes Segen dazu, die Lese nicht zu früh oder zu spät anzusetzen. Mancher hat schon zu lange zugewartet und seinen übermäßigen Ehrgeiz bitter bereut, denn 2—3 Tage schlechten Wetters können eine Rekordernte zunichte machen.

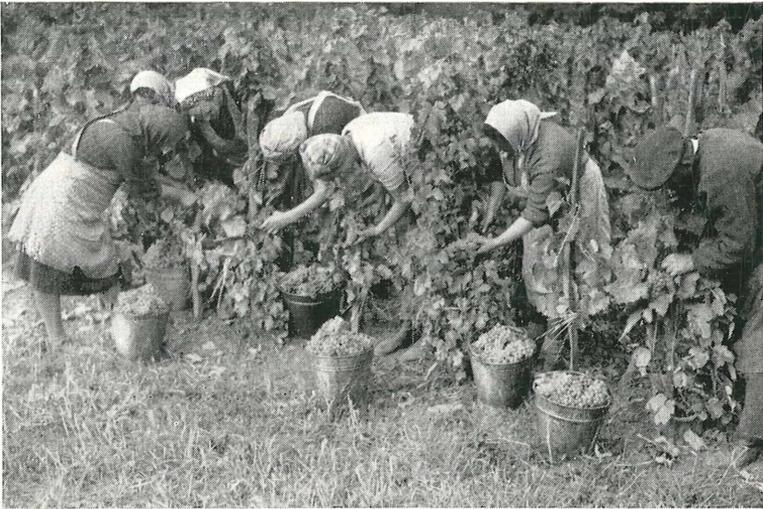


Abb. 22. Leserleute bei der Arbeit.

Nur die Kleinhäusler, die sich ein Fuhrwerk zum Heimführen des Lesejahres ausleihen müssen und oftmals gezwungen sind, auf fremden Pressen zu arbeiten, müssen früher ablesen, da zur Zeit der allgemeinen Weinlese Lesewagen und Presse vom Besitzer selbst benötigt werden und sie selbst als Leser Geld verdienen wollen.

Nicht zu früh, erst wenn der Morgentau abgetrocknet ist, beginnt man mit dem Lesen. Kein Tröpfchen Wasser soll den köstlichen Wein in seiner Qualität herabsetzen.

Da der Bauer entweder mit dem Buttentragen, dem Heimführen oder im Keller selbst zu tun hat, hat meist die Bäuerin oder eine andere verlässliche Person das Kommando. Sie bestimmt, ob reihen- oder gräbenweise gelesen wird, sie weist jedem Leser seinen Platz zu, lobt oder

tadelt, muntert auf, erzählt und scherzt und bestimmt Kost, Mahlzeit und Heimfahrt.

Meist kann die Arbeit mit den Hausleuten allein nicht bewältigt werden und es müssen Tagwerker aufgenommen werden.

Jeder Leser und jede Leserin stellt sich zu einer Reihe und schneidet in dieser die Trauben sorgfältig ab und legt sie in einen bereitstehenden Leseimer, der von Stock zu Stock mitgenommen wird.

In der „Furi“ (Furche) steht eine hölzerne Butte, in welche die Leser ihre vollen Eimer entleeren können.

Ist sie angefüllt und der Inhalt fest eingedrückt, wird sie von einem Buttenträger zum Lesewagen, der an einem Ende des Weingartens am Wege steht, getragen.

Je nach der Länge des Weingartens und der Zahl der Leser werden ein oder zwei kräftige Buttenträger am Werke sein. Auf 10 Leserleute kommt ungefähr ein Buttenträger. Jeder hat eine Wechselbutte, d. h. eine Butte, die er gerade austrägt und eine, die zum Füllen in der Furche steht. Bei seinem Ruf „Wea hüift auf?“ eilt ihm jemand zum Buttenaufnehmen zu Hilfe. Die jungen Männer protzen gerne mit ihren gesunden, starken Kräften. Je schwerer die Butten — junge, lustige Leserinnen stopfen sie ihnen schon gehörig voll — umso stolzer der Träger.

Der Buttenträger hat die schwerste Arbeit unter den Lesern, deshalb gebührt ihm auch der höchste Lohn, das größte Stück Wurst oder Fleisch und der meiste Trunk.

Um seine Last leichter zu tragen, hat der eine oder andere einen breiten ausgepolsterten Ledergurt um den Leib, sodaß die Butte mit ihrer harten Kante gerade dort aufzuliegen kommt.

Am Lesewagen stehen, je nachdem welche Ernte man erwartet, ein oder mehrere große Holzgefäße, um die Trauben aufzunehmen.

Der Buttenträger steigt mit der vollen Butte am Rücken über ein „Läisläatal“ (Lesleiterl) auf den Wagen und befreit sich von seiner schweren Last, indem er die Butte über seine Schulter kippt.

Ehe er um die nächste Butte geht, drückt er mit dem „Stämpfa“ (Stampfer) die Trauben, ohne sie zu zerquetschen, fest nieder.

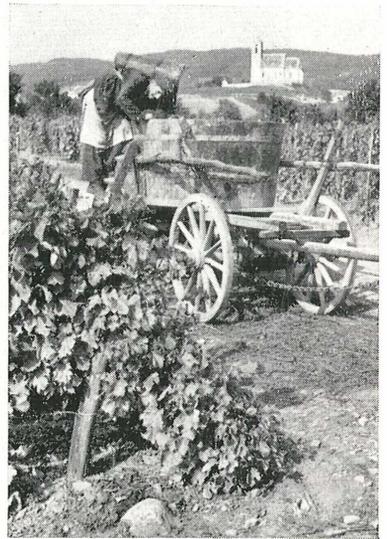


Abb. 23: Das Überkippen der vollen Butte über die Schulter.

Vielfach ist es heute noch Sitte, daß der Buttenträger zur Kontrolle der ausgetragenen Butten mit seinem Taschenmesser eine Kerbe in einen Stock schnitzt. Er verwendet dazu gewöhnlich einen kurzen Weinstecken, „Putt'nstäck'n“ (Buttenstecken) genannt¹⁾. Jeder einzelne Lesetag wird durch eine längere oder auffallendere Kerbe abgeschlossen. Mancher zeichnet sich jede zehnte Butte mit einer kräftigeren Kerbe an, um am Schluß leichter zählen zu können. Die Buttenstecken werden entweder am Wagen aufbewahrt oder in den Stiefel gesteckt.

Andernfalls vermerkt man die Buttenanzahl mit Kreidestrichen an der Wand eines Gebindes oder man legt für jede Butte ein Steinchen auf den Leswagen²⁾.



Abb. 24. Ein Buttenträger beim Kerben.

Wird in größeren Betrieben das Eintragen der Butten vom Besitzer selbst oder einem Beauftragten überwacht, so ruft der Träger, sooft er beim Leswagen ankommt: „ani auf!“

Immer mehr verliert sich das Buttenzählen und man rechnet die Ernte nach Ladungen oder Hektoliter.

Obwohl die meisten Weinbauern heute schon bestrebt sind, ihre Weingärten sortenrein auszusetzen, stehen doch noch viele Weingärten im „gemischten Satz“, d. h. verschiedene Rebsorten wachsen ungeordnet

¹⁾ Aus Ruster Weingart-Knecht-Rechnungen aus dem 16. Jahrhundert geht hervor, daß sie „laut Rabisch“ (= Robisch = Kerbholz) bezahlt wurden.

²⁾ Z. B. in Deutsch-Jahrndorf.

nebeneinander. Sie bringen viel Mehrarbeit, will sich der Besitzer an Sortenreinheit und das völlige Ausreifen von früh-, später- oder spätreifen Sorten halten. Er muß auslesen, d. h. eine mehrmalige sorgsame Ernte anstellen.

Auslesen können aber auch noch anderer Art sein. Werden z. B. durch ungünstiges Weinwetter viele Trauben faulig, schneidet man sie in einer Vorlese, auch Auslese genannt, aus.

Das berühmteste Auslesen aber wurde in Rust gehalten. Das Weinstädtchen am Neusiedler See war seit jeher ob seiner besonders sorgfältigen Lesen bekannt.¹⁾

Brachte ein Jahrgang bei der Rebsorte Furmint, im Burgenland „Zapfner“ genannt, „Mangal“, d. s. Trockenbeeren von zibebenartig zusammengeschrumpfter Gestalt, so wurden diese zuerst ausgelesen.²⁾ Die Genauigkeit dabei ging so weit, daß man jene Mangerl, deren Güte zweifelhaft schien, vorher kostete. In besonders günstigen Jahren wurde dieses „Mangalprouck'n“ (Mangerlpflücken) zwei- bis dreimal wiederholt.³⁾

Auch beim Lesen der „Besseren“, das waren die schön goldgelben Beeren vom Zapfner untermischt mit einigen Mangerln, ging man mit großer Sorgfalt zu Werke. Kein Laub, kein Strohhälmchen, kein Stengelchen durfte in das Lesegut hineingeraten und die an guten Trauben befindlichen minderwertigen Beeren wurden ausgezwickt und weggeworfen.

Dem Worte „Auslese“ kommen im Sprachgebrauch der Weinbautreibenden die mannigfaltigsten Bedeutungen zu. Streng betrachtet bedeutet es aber jede Lese, bei der die Trauben nicht zur gleichen Zeit vom Stock genommen werden.

Besonders schöne Trauben, zumeist von den Sorten Delaware, Gutedel, Neuburger und Grün-Veltliner, werden mit besonderer Sorgfalt ausgeschnitten, von den Kindern an den Rand des Weingartens getragen und in Abständen von 15—20 m häufchenweise auf Weinlaub gelegt. Ist der Bauer selbst Buttenträger, so läßt er gerne ein Häufchen der ausgeschnittenen Trauben mitgehen, „damit mehr Wein wird!“ Wehe aber, wenn ihn die Bäuerin dabei erwischt.

Vor der Heimfahrt werden die ausgeschnittenen Trauben eingesammelt und im Buckelkorb mitgetragen. Zum Teil werden diese Trauben

¹⁾ Vgl. Schams: Ungarns Weinbau, S. 250. „... unter allen ung. Weingegenden hält Rust die späteste und zugleich langwierigste Lese. In keinem Teile unseres Reiches werden die Beschäftigungen der Weinlese mit so viel Sorgfalt und Genauigkeit verrichtet wie in Rust...“

²⁾ Vgl. Schams: a. a. O., S. 251.
Conrad: Ruster Weinbau, S. 194.

³⁾ Auch im Altertum waren schon Trockenbeerauslesen bekannt.
Vgl. Thudichum: Traube und Wein, S. 76.
Hendersen: Geschichte der Weine, S. 40.

selbst gegessen, zum größeren Teil aber verschenkt. So knauserig, ja nahezu geizig die Weinbauern mit ihren Trauben vor der Lese sind, umso freigiebiger sind sie während der Lese. Freunde und Bekannte, der Pfarrer, der Arzt, wenn es sich gerade schickt auch die Hebamme und vielleicht auch die Gemeindeamtänner werden mit den schönsten Trauben bedacht. Manchesmal gibt man auch noch eine Flasche frischen Mostes mit.

Einige Orte halten noch heute an dem sehr wohltätigen Brauche fest, Weintrauben an die Spitäler zu schicken.

Hartfleischige Sorten werden für den Winter aufbewahrt, indem man mit einer etwa 25 cm langen Schnur in einem trockenen, luftigen Raum, also meistens im Schüttkasten, Dachboden oder einer Kammer, zwei und zwei aufhängt, und zwar so, daß sie nicht aneinander stoßen. Diejenigen Trauben, die zuerst weggegessen werden, legt man am Trockenboden auf Stroh oder Papier aus.

Wird im Bauernhaus gerade dringend Geld gebraucht, werden Tafeltrauben an Händler verkauft. Sorgsam in Kisten verpackt wandern die köstlichen Früchte in die Städte und werden dort infolge des Zwischenhandels meist so teuer verkauft, daß sie sich nur Wohl-situierte, nicht aber Arbeiter kaufen können.

Gegen das unbefugte Verkaufen der Trauben setzte in allen Zeiten der Kampf ein. Auch früher durfte nur der auf Märkten, in den Städten, Dörfern und Flecken Weintrauben feil halten, der vom Richter oder Bergmeister einen „zöttl“ oder eine „pödschaft“ hatte. Wer nicht nachweisen konnte, daß er sie aus seinem eigenen Weingarten genommen, der war „zu wandl“ 5 lib. den.¹⁾

Die Lesezeit ist nicht, wie oftmals geschildert wird, eine Zeit des immerwährenden Frohsinns, voll heiterer und munterer Laune und mühelosen Tuns. Sie ist voller Arbeit, die bis zum Abend hin redlich müde macht. Sie ist für die Weinbauern eine Zeit voll Sorge um das gute Einbringen der Ernte.²⁾

Ist das Jahr gut gewesen, die Ernte reich und süß und noch in wärmeren Tagen, so wird wohl, wenn die Leute Reihe neben Reihe stehen, lustig geplaudert, gescherzt, Erlebnisse und Witze erzählt, vielleicht auch gesungen und dem Tratsch ein Triumphzug bereitet. Fiel aber, wie es im vergangenen Jahrhundert noch häufig vorkam, die Lesezeit in den kalten November oder noch rauheren Dezember, wenn kein Blatt mehr am Weinstock ist, dann war das Lesen nicht immer angenehm.

¹⁾ Weingartenordnung 1571 der Herrschaften Eisenstadt und Forchtenstein. zu wandl = eine Strafe von . . .

²⁾ In römischen Tagen jedoch scheint die Lesezeit ein einziger, großer Freudentaumel gewesen zu sein. Das ganze öffentliche Leben stand im Zeichen der Bacchanalien. Den Ausgelassenheiten und Freiheiten waren keine Grenzen gesetzt. (Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 225.)

Frostiges Wetter ließ Hände, Füße und Körper erstarren. Um die Leute in ihrer Arbeit nicht verdrießlich und unaufmerksam werden zu lassen, brachten die Buttenträger von einem vor dem Weingarten angefachten Feuer erhitzte Kieselsteine zum Erwärmen mit. Sie machten die starren Finger wieder beweglich.¹⁾

In einigen Orten, z. B. in Mörbisch und Groß-Höflein habe ich die Sitte angetroffen, daß alle Leserleute und Presser weiße „Lëisafiata“ (Leserschürzen) aus Sackleinwand tragen. Früher machte man sie den Arbeitern zum Geschenk.²⁾

Verliert einer beim Lesen seine Reihe, redet man ihm Boshaftes nach, droht ihm in heiterer Form mit einer Strafe oder gibt ihm des Spaßes halber mit einem Weinstecken einen „Lëispracka“ (Schlag).³⁾

Sind die Trauben gut ausgereift, so fallen sie beim Abschneiden sehr leicht zu Boden. Der Bauer mahnt darum: „Lait, in't Këind'l is ta Moust!“⁴⁾ oder „Haia is ta Moust in't Këind'ln, aufs Jâa is a in't Kemp!“⁵⁾ Damit meint er, daß die Leserleute auf jede Beere achthaben und auch die abgefallenen aufklauben sollen.⁶⁾

Will ein Bursch ein Mädèl ärgern, geht er vor ihr her und klopft an die Weinstöcke. Dabei fallen die reifen Beeren zu Boden, die sie nun alle aufheben muß. Dadurch bleibt sie in ihrer Reihe zurück und ist dem Gespött der anderen ausgesetzt.

Andererseits aber gilt die Rede, daß beim Lesen die Fleißigen hinten und die Faulen vorne wären, denn der fleißige Arbeiter braucht durch seine Gewissenhaftigkeit für seine Arbeit länger.

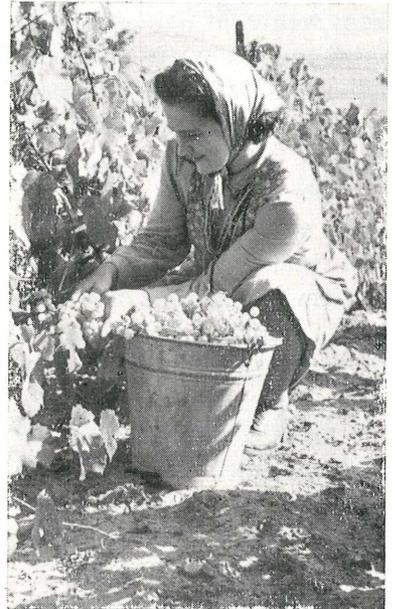


Abb. 25 Eine der vielen Leserinnen.

¹⁾ Vgl. Schams: Ungarns Weinbau, S. 250.

²⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 289. Er führt an, daß es um 1868 in Deidesheim üblich war, jeder Leserin zwei Kämmen zu geben. Mit der Zeit dehnte sich dieses Schenken auch auf Schürzen und Kopftücher aus.

³⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. 9. 1947, S. 4.

⁴⁾ = Leute, in den Körnern ist der Most. (Körner = Weinbeeren.)

⁵⁾ = Heuer ist der Most in den Körnern, nächstes Jahr in den Kämmen.

⁶⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. A. a. O.

Gibt es in einem Jahr mangelähnliche Trauben, so muntert der Bauer seine Arbeiter, besonders wenn er ein rechter Geizhals ist und Sorge hat, daß ihm die Leserleute zu viele Trauben wegessen, zum Singen auf. „Lait'ln, tat's singa!“ Doch die Jugend kennt das schon und weiß sich schnell zu helfen. Die eine Hälfte singt, die andere nascht — und nach einer Weile machen sie es umgekehrt.

Findet jemand eine Doppelbeere, dann bedeutet das Glück.

Auch die Hüter stecken während der Lesezeit voller Schabernack.

Für die Kinder sind die Lesetage besondere Freudentage. Meistens dürfen sie alle mit. Die größeren helfen zeitweilig der Mutter oder machen Feuer, wenn sie nicht mehr arbeiten wollen. Sie verbrennen all das, was den Erwachsenen im Wege und zum Ärgernis ist. Die Leserleute sind froh, wenn sie sich ab und zu, wenn gerade ein kalter Tag ist, die Hände anwärmen können und die Kinder übergücklich, wenn sie bei einem nahen „Këist'npam“ (Kastanienbaum) noch einige Edelkastanien zum Braten finden oder sie legen Erdäpfel in die Glut, die sie dann den Großen bringen.

Die kleineren Kinder werden von den größeren betreut oder sind mehr oder minder sich selbst überlassen. Sie naschen hier und naschen dort, klettern auf den Leswagen, springen um den Buttenträger herum und finden da und dort etwas, das ihnen zum Spielen Freude macht.

„Schaut's ti Rämm'lpean (Rammelbären) å!“ sagen die Mütter lachend zu ihren über und über beschmierten, ganz und gar vom Zucker der süßen Trauben klebrigen Kindern.

Die Erwachsenen schärfen den Kindern strengstens ein, ja nicht mit Brot zur Butte oder zum Bottich zu gehen, damit kein Bröselchen hineinfällt und der Wein in der Folge durch den Sauerteig Nachteile erfahre.

Sie werden gewarnt, Beeren fallen zu lassen.

Am ersten, vielleicht auch noch am zweiten Lesetag spürt man die Kinder nicht, dann aber werden sie zu einer wahren Plage. Es interessiert sie kein Feuer mehr, kein Nußbaum, sie raunzen vor Müdigkeit und weinen vor Bauchzwicken.

In manchen Orten, z. B. in Donnerskirchen werden die Kinder zur Lesezeit nicht in das Weingebirg mitgenommen, weil sie nur Schaden anrichten und von der Arbeit abhalten. Kommen sie ohne Erlaubnis nach, werden sie stante pede heimgeschickt.

Ist ein Lesetag zu Ende und das große Leseschirr vollgefüllt, wird das Gespann, der „Zü“ (Zug), zum Heimfahren gerichtet.

In den meisten Fällen wird nur ein Lesewagen pro Tag eingefahren. Der Bauer selbst oder einer seiner Söhne oder Schwiegersöhne fährt den Wagen. Ältere Leute und Kinder dürfen am Wagen Platz suchen.

In Mörbisch machen sich die Burschen, wenn sie den Lesewagen fahren, an die Peitsche einen „Schmiß“. Das ist eine dünne, gedrehte

Schnur oder gedrehter Bast, der am äußeren Ende des Peitschenriemens befestigt ist. Wenn sie morgens aus- und abends einfahren, stehen sie am Wagen und „schnalzen“ durch das Dorf und das Weingebirge. Das ist Anlaß genug für freundliche Zurufe und guten Wünschen für die Lese.

In ungarischen Zeiten mußten die Pferde Glöckchen tragen, damit man sie in Hohlwegen schon von weitem hörte und sich ein vom Dorf kommendes Gefährt auf das Ausweichen einrichten konnte.¹⁾

Wenn es zu dunkeln begann, waren die Bauern verpflichtet, ein Licht am Wagen anzubringen.

Gläubige vergessen nie, am Ende der Lese dem Herrgott für seine Gaben zu d a n k e n. Mit einem „In Gottes Namen“ haben sie die Arbeit begonnen, mit einem „Gott sei Dank“ schließen sie sie ab. Manche fügen dem „Vergelt's Gott“ noch ein „Fia haia is g'nua“ (für heuer ist es genug) bei, oder sie klopfen an einen Weinstock und sagen „Trull, trull, auf's Jåa wida zottal vui“ (. . . nächstes Jahr wieder recht voll).

In Mörbisch kennt man folgenden dankerfüllten und in der letzten Zeile fast unbescheiden anmutenden Spruch:

„Wir danken Gott für deine Gaben,
die wir von dir empfangen haben.
Wir bitten unsern lieben Herrn,
er soll uns hiefür mehr bescher'n.“²⁾

Auch der Armen gedenkt man. Ärmere Leute, die selber keinen Weingarten besitzen, Kinder oder auch Zigeuner dürfen, wenn die Hüter nicht mehr im Gebirge sind und die Lese vorbei ist, l e s k o r n e n („lëiskåana“), d. h. sie dürfen die Weingärten nach hängengebliebenen Trauben absuchen.³⁾ Kinder werden beim Leskornen nicht gerne gesehen, weil sie nicht achtgeben und den Stöcken viel Schaden zufügen. In einigen Orten verbietet man den Kindern das Nachsuchen durch Austrommeln. Manchenorts ist das Leskornen allgemein untersagt, weil die Sucher alles mitnehmen, was sie finden, z. B. Gemüse und weil sie oftmals vor der

¹⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. 9. 1947, S. 4.

²⁾ In Raiding (Mittelburgenland) wird vom letzten abgelesenen Weinstock der Stecken ausgezogen, über den Hang hinunter gerollt und dazu folgendes gesprochen: „Steck'n, Steck'n roi (= roll), s'nächsti Jåa 9 Låat vui.“

³⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. 9. 1947, S. 4.

Weinbaulexikon S. 834: Schon Moses bestimmte, daß der Winzer beim Lesen nicht zu genau sein und den Fremden, Armen, Witwen und Waisen etwas übrig lassen sollte. Auch eine napoleonische Bestimmung gestattete 1791 Kindern und Dienstboten nachzulesen.

In Deutschland ist heute noch das „Traubenstoppeln“ geduldet.

Zeit gehen. Das zu frühe Leskornen wurde schon im 16. Jahrhundert untersagt. In einer Weingartordnung aus dem Jahre 1567 heißt es¹⁾:

„wer lesskornt in ainem gepürg so noch nit abgelösen ist,
der ist zu wandl 2 lib. den.“

Noch um die Jahrhundertwende pflegte man den Brauch, einige Trauben für die Vögel hängen zu lassen.

Das Leskornen hat vielfach seinen Sinn verloren. Es ist nicht mehr eine Gabe an die Armen, sondern eine zum Diebstahl ausartende Sitte. Viele der in Betracht kommenden Leute verkaufen die „nachgelesenen“ Trauben kübelweise zu guten Preisen oder erzeugen selbst Wein und machen sich daraus ein einträgliches Geschäft.

Noch vor dem ersten Weltkrieg war es üblich, nicht den Most oder gar erst den Wein, sondern gleich die Maische vom Weinberg weg an die Händler zu verkaufen. Da konnte es vorkommen, daß die Maische bis zu drei Wochen im Weingarten verblieb. Man deckte sie sorgfältig mit Brettern und Maisstroh zu und stellte ein bis zwei Bottichwachen auf.

AUFTEILUNG DER ARBEITSKRÄFTE

Die Aufteilung der Arbeitskräfte bei der Weingartenarbeit richtet sich nach der Breite des Grundstückes. Sind weniger Arbeiter am Werke als Stockreihen vorhanden sind, so ergeben sich keine Schwierigkeiten. Jeder Arbeiter bekommt eine Reihe. Man nennt das Vorgehen in der Richtung der Stockreihen *gräftenweise* arbeiten. Der Abstand von Stock zu Stock ist ein *Schlag* („Schlä“).

Sind aber mehr Arbeiter zur Stelle als der Weingarten Reihen hat, so muß eine Einteilung getroffen werden, damit keiner den anderen hindert und nichts übersehen werden kann. Entweder man teilt die Arbeiter in zwei Gruppen und arbeitet von beiden Weingartenden her oder man macht einen *Jaun* („Jau“), d. h. die Arbeiter arbeiten nicht nach der Länge, sondern nach der Breite des Weingartens, und zwar von einer Furche zur anderen. Der Jaun ist so breit, als die Leute „bei einmal anstellen“, also in einem Durchgang erarbeiten.²⁾

In Mörbisch hat man vom Jaun einen etwas anderen Begriff. In einem Weingarten hauen z. B. die zwei Arbeiter A und B. Ihre Arbeitsrichtung verläuft vom unteren zum oberen Ort. Der Arbeiter A arbeitet zu seiner Linken bis zur Furche, zur Rechten muß sich seine Arbeit mit der des B

¹⁾ Weingartordnungen d. Herrsch. Eisenstadt und Forchtenstein, 1567.

²⁾ Jaun = kroat. red.

vereinen. Hat A gerade einen guten Arbeitstag und haut so kräftig, daß er über die Mitte der Weingartreihe zwischen A und B hinauskommt, dann heißt es: „Hât si tea an grouß'n Jau g'numma!“ (Hat sich der einen großen Jaun genommen). Arbeitet er aber etwa nur ein Viertel der Weingartreihe, dann wird B mit Recht ungehalten sein und ihm zurufen: „Tu häst mia åwa an uantlich'n Jau stëi(n) låss'n! (Du hast mir aber einen ordentlichen Jaun stehen lassen!).“

Im Klein-Höfleiner Weinbaugebiet sprach man nicht von einem Jaun, wohl aber vom „Jau'måasta“ (Jaunmeister). Er war der letzte in der Reihe und mußte darauf achten, daß er bei den früher in Triangeln gesetzten Weinstöcken gerade kam.¹⁾

Der Jaun ist also die Bezeichnung für die Arbeitsbreite. Da die Handarbeit aber immer mehr von der Gespann-, bzw. Motorenarbeit abgelöst wird, gerät der Jaun völlig in Vergessenheit.²⁾

ARBEITSZEIT

Alle Weingartenarbeiten mit Ausnahme der Lese werden mit Sonnenaufgang begonnen und im Frühjahr und Spätherbst mit Sonnenuntergang, sonst um 6 Uhr abends beendet. Schon in den Weingartordnungen früherer Zeiten hieß es, daß „ain jeder taglöhner sol zu früer tagzeit alls zu der sonnenaufgang“ zur Arbeit gehen und nicht eher als „zu der sonnen niedergang“ Feierabend machen. Auch war es den Arbeitern verboten, zur Mittagszeit den Weingarten zu verlassen. Traf ein Richter oder Amtmann Arbeiter während der Arbeitszeit müßig an oder daß sie „trinken“ oder „spillen“, so wanderten sie ins Gefängnis und mußten außerdem 72 Pfennige Strafe zahlen.“)

In ungarischen Zeiten war es bis zum ersten Weltkrieg Sitte, daß an Samstagen nur bis 2 Uhr nachmittags am Felde gearbeitet werden durfte. Das Läuten der Kirchenglocken war das Zeichen zum „Abtreiben“. Auch

¹⁾ Vgl. Conrad: Ruster Weinbau, S. 78. — Hier als „Furchenhauer“ bezeichnet.

²⁾ Das Wort „Jaun“ gehört zu *janen*, womit auch das hhd. *der Jahn*, das ist eine Reihe gewonnenen, d. h. gemähten, geschnittenen Grases oder Getreides, zusammenhängen kann. Das Zeitwort „*janln*“ bedeutete Korn oder Weizen jochweise schneiden.

(Vgl. Schmeller: Bayrisches Wörterbuch, I., Sp. 1276.)

In der Südsteiermark war z. B. der „Jan“ jeder Raum, den die Reihe der Leser auf einmal vornahm. (Popelka: Winzerleben am Ostfuße des Bachern. In Blätter für Heimatkunde, 17. Jg., Heft 3.)

In der Schweiz wird das beim Hacken auf einmal bearbeitete Gebiet „*yö*“, bzw. „*yä*“ genannt. (Weber: Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal, S. 114.)

³⁾ Weingartordnung aus dem Jahre 1567 der Herrschaften Eisenstadt u. Forchtenstein. Vgl. Koller: *A soproni céhek életéböl*, S. 10.

an Sonn- und Feiertagen, an Marien- und Nationalfeiertagen durfte niemand draußen beim Arbeiten angetroffen werden. Die Feldhüter hatten bei ihren Kontrollgängen strengstens darauf zu achten.¹⁾

ARBEITEN BEI DER MOSTGEWINNUNG

Die gelesenen Trauben werden noch am Erntetag selbst zu Most verarbeitet. Das Lesegut wird vermaischt, d. h. es wird zerstoßen, bzw. zermahlen. Die aufgerissenen Trauben in ihrem Saft heißen „Måasch“ (Maische).

Um eine möglichst große Saftausbeute zu erzielen und Arbeitskraft zu sparen, verwendet man heute fast allgemein *Traubenmühlen* („Quetscha“), die man entweder über einen hölzernen Bottich oder über ein vor ein Kellerfenster oder Maischelloch gemauertes „Grant'l“ (Becken), das einen direkten Abfluß in den Keller hat, stellt. Vielfach verwenden die Bauern ein Schußkar („Schoußkåa“), d. i. eine rinnenförmige Vorrichtung²⁾, auf die sie die Mühle auflegen können.

Mit Hilfe einer Gabel („Gåwi“) oder eines Sechters („Sëich'tal“) werden die Trauben vom Wagengeschirr in die trichterförmige Öffnung der Quetschvorrichtung gefüllt und durch ein Walzwerk durchgedreht.

Es kommt auch vor, daß gleich im Weingarten oder erst im Keller selbst gemaischt wird. Das macht jeder Bauer so, wie er es für seinen Betrieb am günstigsten hält.

Selten wird das Lesegut *gemostelt*. Man macht es nur mehr dort, wo man sich noch keine Mühle leisten konnte, bzw. auch nicht ausleihen kann.

Beim Mosteln zerstampfen und zerstoßen mehrere Männer, in kroatischen Gemeinden auch Frauen, mit Mostlern das Lesegut. Bis in die ersten Jahrzehnte unseres Jahrhunderts war es allgemein üblich, gleich im Weingarten zu mosteln.³⁾ Weil man aber auf den holperigen und oft ziemlich bergab führenden Wegen die flüssige Maische sehr leicht verschüttet, ist man von dieser Methode abgekommen. Heute mostelt man

¹⁾ Vgl. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, VII., Sp. 927.

²⁾ Genaue Beschreibung der Traubenmühle und des Schußkars siehe S. 91 u. 92. Im Rheingau verwendete man schon vereinzelt im 18. Jahrhundert Traubenmühlen. Sie waren ganz aus Holz, hatten hölzerne Walzen und Schubkarrenform. (Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 242.) In Niederösterreich wird eine um 1801 in Wösendorf genannt. (Lt. frdl. Mitt. des Herrn Dr. Plöckinger, Krems.) 1813 erwähnt sie Schams (Ungarns Weinbau, S. 49) in Ungarn bei Pöcs-Megyer. Die Traubenmühlen mit gußeisernen Walzen haben im Nordburgenland seit etwa 20 Jahren Eingang gefunden.

³⁾ Vgl. v. Hohberg: Georgica curiosa, I., S. 485.

nur dort im Weingarten, wo man mit einer „Låat“ (Maischladefaß) einführt.¹⁾

Auch besorgt man das Mosteln nicht wie früher in eigenen starkwandigen Mostelschaffern²⁾, sondern gleich am Lesewagen im Lesegeschirr oder in einem Bottich. Der Arbeiter steht vor dem Gebinde, hält in jeder Hand einen Mostler³⁾ und stampft nun abwechselnd einmal mit der linken, einmal mit der rechten Hand auf das Lesegut ein.

Gleich, auf welche Weise oder in welcher Form das Lesegut heimgebracht wird, immer wird die Maische im Keller, bzw. Preßhaus in einem großen „Måaschpouding“ (Maischebottich), der aus Holz oder Zement sein kann, eingelagert. Wo sie nicht über eine Abflußvorrichtung in den Bottich rinnen kann, muß sie in Butten oder Schaffern getragen werden.

Ist ein Wagengeschirr leer, wird es übergedreht und mit dem „Måaschpëisal“ (Maischebeserl) ausgekehrt.

Älter als das Mosteln ist das Austreten des Lesegutes. Es wird im nördlichen Burgenland heute nirgends mehr gemacht.

Beim Austreten wurde das Lesegut in einem Tretschaff mit bloßen Füßen so lange getreten, bis der meiste Saft aus den Trauben ausgelaufen war.⁴⁾ Da man gleich im Weingarten trat und die Jahreszeit zur Lese oft schon sehr weit vorgeschritten war, war das Treten eine recht kalte Beschäftigung. Die „treter“ wärmten sich darum von Zeit zu Zeit am Feuer die nassen, steifen und gefühllos gewordenen Füße wieder an.

Das Traubentreten ist so alt wie die Weingewinnung. Während man das Getreide ursprünglich durch Ochsen austreten ließ, wurden die Trauben seit jeher vom Menschen ausgetreten.

Schon im alten Testament finden Keltergruben Erwähnung.⁵⁾ In Ägypten, das weniger weinreich war und wo das Lesegut besonders ausgenützt werden mußte, drückte man die Maische nochmals in geflochtenen Säcken aus.⁶⁾

Auch bei den Griechen war das Austreten mit den Füßen üblich. In Athen soll eine besonders praktische Anlage dafür erhalten sein. Sie

¹⁾ Siehe Seite 88.

²⁾ Vgl. Korabinszky: Almanach von Ungarn, S. 240.

³⁾ Siehe S. 91.

⁴⁾ Zu Beginn des 19. Jahrhunderts kannte man in weinreichen Gebieten Ungarns auch das Austreten mittels Tretsack, der aus dünnen Hanfschnüren schütter gewirkt war. Ob auch in Westungarn diese Art der Mostgewinnung üblich war, kann ich im Augenblick nicht nachweisen, noch absprechen. (Schams: Ungarns Weinbau, S. 72.)

⁵⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaues, I., S. 245.
Zitiert Jesaias, V., 2.

⁶⁾ Thudichum: Traube und Wein, S. 45.

besteht aus einem gemauerten Trog, in dessen Mitte sich ein durchlöcher-tes Tongefäß befindet. Von hier aus rann der Most unmittelbar in den Trog. Vielleicht ist diese als die älteste erhaltene Presse anzusehen.

In späteren Zeiten haben die Griechen anscheinend Preßvorrichtungen mit Balken und Schrauben erfunden, die von den Römern übernommen und verbessert wurden.¹⁾

Während sich im nördlichen Burgenland niemand mehr an das Austreten erinnern kann, war es im südlichen Burgenland durchschnittlich bis 1920, vereinzelt bis 1930 üblich.

War vor urdenklichen Zeiten das Austreten die ausschließliche Art der Mostgewinnung, so kam man auch späterhin, als man schon Pressen verwendete, vom Treten nicht ab. Dann kam an seine Stelle das Mosteln. Heute wird das Lesegut durch Quetschen zermahlen.

Bevor nun das Lesegut auf die Presse gebracht wird, läßt man den bereits vorhandenen Most²⁾ aus der Maische absetzen.

Früher, vereinzelt auch heute noch, stand zu diesem Zweck der Setzkorb in Verwendung.³⁾ Er wird in den Bottich gestellt und nimmt den bereits vorhandenen Most auf.

Der abgesetzte Most, „Äsëtmoust“ (Absetzmost) oder „Schëpfmoust) (Schöpfmost) genannt, wird entweder mit einer heute fast schon in jedem Keller vorhandenen Pumpe ausgepumpt oder noch nach altem Herkommen mit dem Mostsechterl in ein Schaff gegossen und mit diesem durch einen hölzernen Faßtrichter in das Faß geleert.

Immer mehr macht aber eine praktischere Einrichtung Schule. Die Maischebottiche erhalten nahe dem Boden ein Abflußloch, durch das der Absetzmost ungehindert in ein hölzernes Untersatzschaff oder in ein gemauertes Becken rinnen kann. Damit keine festen Bestandteile das Loch verstopfen oder gar mit abfließen, werden im Bottich als Seiher dienende Vorrichtungen, vielfach „Moustpräitta“ (Mostbretter) genannt, angebracht. Hier hat jeder Bauer seine eigenen Erfindungen.

Die im Maischebottich zurückbleibende Maische wird nun zum Auspressen auf die Presse gebracht. Jetzt erst beginnt der eigentliche Preßvorgang. Das Preßgut wird mit Schaffeln zur Presse getragen, in den Preßkorb geschüttet und durch Stoßen mit dem Stampfer und wiederholtem Nachschütten und Nachstoßen zum „Stouck“ (Stock) aufgeschichtet. Diese Tätigkeit nennt man „aistëiß'n“ (einstoßen).

Ist der Preßkorb voll, werden über das Preßgut das starke harte Preßbrett, das genau in den Preßkorb paßt, und die Preßhölzer aufge-

¹⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 246.

²⁾ Most vom lat. mustum = unvergorener Traubensaft.

³⁾ Siehe S. 94.

baut. Je nachdem, um welche Art Presse es sich handelt, wird nun auf das Preßgut Druck gegeben. Der Most wird bei einer Presse schneller, bei der anderen langsamer ausgedrückt und fließt durch die Lattenabstände des Preßkorbes auf den Preßtisch. Über eine Sammelrinne und einen Auslauf gelangt der „Prëßmoust“ (Preßmost)¹⁾ über ein Sieb, das wieder sehr verschiedenartig ist, in ein hölzernes oder gemauertes Auffanggefäß. Ist der Preßtisch genügend hoch, wird das Gebinde einfach untergestellt, reicht die Höhe nicht aus, wird es in eine eigens für die Preßzeit ausgegrabene „Prëßgrua(b)m“ (Preßgrube) eingesenkt, die nach dem Pressen wieder für ein Jahr zugeschüttet wird.

Der Maischestock, der zum ersten Mal ausgepreßt wird, heißt der „Wåachi“ (Weiche).

Da man bei einmaligem Pressen nicht alle Saftstoffe herausbekommt und besonders an den Rändern des Stockes noch viel Traubensaft erhalten bleibt, wird nach dem ersten Abpressen der Tresterstock „z'rew(i)t“ (zerrebelt, gescheitert). Er wird in einen „Pouding fia't zwaiti Prëß“ getan, mit einer Gabel oder einem etwa 75—80 cm langem Holzstecher zerrissen und aufgelockert. Früher zerhackte man die zusammengepreßten Schollen mit der Hae.²⁾

Nach der zweiten Presse rebelt man die Trester durch ein „Rewigatta“ (Rebelgitter), sodaß die gerbstoffreichen Kämme zurückbleiben und nur die Bälge gesammelt werden.

Die Rückstände von 2 bis 3 „Wåach'n“ ergeben das Preßgut einer zweiten Abpressung. Man nennt es „ta Zwaiti“ (der Zweite) oder „Änada“ (Andere). Der gewonnene Most ist der „zwaiti Z'sämmstouß“ (der zweite Zusammenstoß).

Teilweise werden die Trester noch ein drittes Mal abgepreßt. Den letzten Most nennt man manchenorts „Nettinger“. Teilweise werden sie aber zum Haustrunk verarbeitet, d. h. die Trebern werden erneut aufgelockert und in einem Bottich mit Wasser übergossen. So läßt man sie einige Stunden, meistens über Nacht „abbeißen“ und preßt dann erst ab. Der daraus gewonnene Wein ist minderer Qualität und wird „Haustrunk“, „Trunk“ oder z. B. im Ruster Gebiet „Wassala“ (Gewässerter), in Weiden „Trëista“ (Tresterwein), in Winden „Hans'l“ und im Mattersburger Bezirk „Mich'lwai(n)“ oder „Wåssamich'l“ genannt. Schon Conrad sagte 1820 von ihm, daß ihn die Arbeiter lieber trinken als das pure Wasser.³⁾

Der gewonnene Most kommt immer sofort ins Faß. Es wird, solange

¹⁾ Schon Griechen und Römer unterschieden den Vorlauf vom Preßdruck.
(A. Henderson: Geschichte der Weine, S. 43 ff.

Columella XII, 27, 36: „...mustum lixivum ... mustum tortivum ...“)

²⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 203.

³⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 204.

der Most im Gären ist, nur $\frac{9}{10}$ seines Fassungsraumes gefüllt.¹⁾ Der Weinbauer mißt dies mit Hilfe eines bereitliegenden Holzstäbchens oder einem Stückchen Binderrohr. Ältere Schriften berichten, daß das Faß soweit vollgefüllt wurde, daß man den Most gerade noch mit den Fingern langen konnte.²⁾

Das Pressen besorgt der Bauer mit seinem Gesinde. In größeren Betrieben werden eigene „Presser“ aufgenommen. Das Pressen erfolgt, besonders dann, wenn der Bauer selbst den ganzen Tag über vom Weingarten unabhkömmlich ist, erst am Abend und dauert oft bis gegen Mitternacht. Die Preßarbeit kann nicht aufgeschoben werden. Nicht nur, daß das Preßgut durch das lange Stehen leiden würde, sondern auch, weil am kommenden Tag die Presse zur Aufnahme neuer Maische bereit sein muß.

Hat einer keine Presse, so findet er, wenn er als Ehrenmann bekannt ist, sicher jemanden, bei dem er sie benützen darf. Entweder gibt er dafür etwas Most oder bezahlt mit Arbeit oder es gilt die Bewilligung als Freundschaftsdienst ohne Gegenleistung.

Ist die Lesezeit vorbei und aller Most in den Fässern, dann hat er Zeit, zum Wein zu werden. Es gluckert und gluckst in den Fässern, als ob kleine Geisterchen ihr Unwesen darin trieben und mit ihrem Rumoren die hölzerne Hülle der Fässer sprengen wollten. Die Luft ist erfüllt vom Duft des gärenden Mostes, doch auch von dem Hoffen aller, daß er gut wird.

IV. ARBEITSGERÄTE

Die Arbeitsgeräte, die im nordburgenländischen Weinbau Verwendung finden, sind seit Jahrhunderten die gleichen geblieben. Wenn auch seit 30—50 Jahren immer mehr moderne, maschinelle Einrichtungen in die Weinbaubetriebe Eingang finden, so stehen doch nebenher mit wenigen Ausnahmen noch immer die altüberlieferten Geräte in Gebrauch.

GERÄTE ZUR ARBEIT AM REBSTOCK

Für die Arbeiten am Stock war seit jeher das Rebmesser das wichtigste Gerät. Es stand schon zu Römerzeiten als „falx vineatica“ und „falx vinitoria“ in Gebrauch³⁾ und hielt sich in sehr variierenden Formen

¹⁾ Schon bei Plinius, 27, erwähnt.

²⁾ Korabinszky: Almanach von Ungarn, S. 240.
Conrad: a. a. O., S. 205.

³⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 235.

bis in die jüngste Zeit. Es galt allgemein als Symbol der Weinbautreibenden.¹⁾

Sein Aussehen schwankte zwischen einer stärker oder schwächer halbsichelförmig gebogenen Form. Seine Länge betrug einschließlich des Handgriffes rund 9 Zoll, d. s. ungefähr 24 cm.

Um das Messer scharf zu halten, trugen die Arbeiter einen Schleifstein mit sich, den sie griffbereit im Stiefel stecken hatten.²⁾

Im Gebiete des nördlichen Burgenlandes stand das Rebmesser zum Rebschnitt noch bis vor den ersten Weltkrieg in Verwendung. Eine wenig gebogene, etwas kleinere, handsame Form des Rebmessers, „Wai(n)mëissa“, „Schnitzla“ oder „Krick'l“ genannt, gebraucht man auch heute noch, u. zw. bei der Lese und zum Ausputzen und Abwurzeln des Rebstockes. Daher stammt auch die häufig gebrauchte Bezeichnung „Äwuazla“. (Skizze 1, S. 85)

Für das Schneiden selbst wurde das Messer immer mehr und mehr durch die Rebschere verdrängt.

Die Rebschere, mundartlich als „Rëipschā“, in einigen Orten nordöstlich des Neusiedler Sees „Zwicka“ (Zwicker), in der Mattersburger Gegend als „Wai(ng)atschā“ (Weingartenschere) gesprochen, wird gerne verwendet, weil man mit ihr leichter, sauberer und rascher schneidet.³⁾ Außerdem gebraucht man sie zu verschiedenen Laubarbeiten und zum Entfernen der Borke am Kopf des Stockes, um den Schädlingen einen beliebten Schlupfwinkel zu nehmen. (Skizze 2, S. 85)

Mit dem Aufkommen der Rebschere ist auch die kleine, leichte Traubenschere („Lëisschā“), die man nur bei der Lese verwendet, allgemein gebräuchlich geworden. (Skizze 3, S. 85)

Die Sichel („Sich'l“) stand, ehe man die Rebschere kannte, zum Wipfeln der grünen Sommertriebe im Juli, August in Verwendung.

Das Ein- und Nachschlagen der Weinstecken wird mit dem Kramp'perl („Kramp'l = Steckenschlaghammer) besorgt. Dieses Gerät hat nahezu das Aussehen einer kleinen Haue. Der wichtigste Teil ist jedoch nicht die hauenförmige Spitze, die allerlei Nebenarbeiten dient, sondern der am Stiel vom Blattöhr an etwa 10—12 cm entlanglaufende feste

¹⁾ Siehe Winzermesser auf einem der Schlußsteine des fünfeckigen Chores in der Fischerkirche zu Rust.

²⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 58.

³⁾ Laut Dr. H. Plöckinger ist die Rebschere eine Erfindung des Kremser Zeugschmiedes Johann Keusch im Jahre 1849. („Weinmuseum der Stadt Krems a. d. Donau“, Sonderdruck aus der „Niederösterr. Donaupost“ vom 13., 20. u. 27. Juli 1930, S. 4.)

Bassermann führt in seiner Geschichte des Weinbaus an, daß in Württemberg die Rebschere seit etwa 1830 in Verwendung steht und daß damals Österreich von dort die ersten Rebscheren bezogen haben soll. (Vgl. Allg. österr. ZS. für den Landwirth, Forstmann und Gärtner, Wien 1844, S. 479.)

eiserne Beschlag, mit dem die Weinstecken durch kräftiges Schlagen in den Boden getrieben werden. (Skizze 8, S. 85)

Das Gerät ist ziemlich schwer, um mit großer Wucht die nötigen Wirkungen zu erzielen.

Früher führte dieses Gerät die Bezeichnung Keilhau. In Verlassenschaftsabhandlungen des 17. und 18. Jahrhunderts wurde es als „Kaylhawen“ und „Kälhaun“ notiert. 1746 wurde es auch schon als „Weingert Krämpel“ aufgeführt.¹⁾

In der Beschreibung einer Keilhau heißt es, daß ihr „spannlanger“ Stiel hinten vom Ohr herab eine drei Finger breite, dicke Schiene, mit der geschlagen wurde, hatte. Vorne sei sie mit einer Spitze versehen, um damit gleich, wenn es nottat, einen Stock auszuräumen oder einen aufgestandenen Bogen wieder einzulegen.²⁾

Die „Kramp'ln“ tragen häufig im Eisen Namensbuchstaben und Jahreszahl. In Mörbisch legte man bis ungefähr zum ersten Weltkrieg jedem Mädchen, das heiratete, ein reich verziertes Kramperl der Aussteuer bei, obwohl es ansonsten keinerlei Weingartengerät in die Ehe mitbekam.

Heute wird vielfach mit einer gewöhnlichen Hacke („Hånthack'l“) oder einem Hammer („Håmma“) geschlagen.

Da die Schädlingsbekämpfung in Form von Bespritzen und Bestäuben der Rebstöcke erst eine Errungenschaft neueren Datums ist, gibt es nur Geräte neuerer Art. Für flüssige Bekämpfungsmittel werden Rückenspritzen („Spritzputtna“) und für pulverförmige Zerstäuber („Stauwa“) verwendet.

Die Spritzflüssigkeit selbst wird in Spritzfässern („Spritzfass'ln“), d. s. konisch zulaufende Fässer, die statt des Spundloches ein Türl zum leichteren Einfüllen der Spritzflüssigkeit und am kleineren Faßboden ein Zapfenloch zum bequemeren Entleeren haben. (Skizze 9, S. 85)

Immer mehr kommen fahrbare Spritzen in Gebrauch.

GERÄTE ZUR BODENBEARBEITUNG

Haue und Karst sind die altherwürdigen Handgeräte, die für die Bodenbearbeitung eines Weingartens, die zur Hauptsache in der Ausrottung des immer neu wuchernden Unkrautes besteht, Verwendung finden. Sie sind in den verschiedensten Formen verbreitet. Beide Geräte

¹⁾ Ruster Waisenbücher 1655—1746.

²⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 94 f.

müssen aus hartem Eisen geschmiedet sein, damit sie beim Hauen guten Widerstand leisten.

Die *H a u e* („Hau“, Mzl. „Haunan“, im Gebiet um Halbtürn „Hai(n)l“ — Heindel genannt) hat ein herzförmiges, rundes, viereckiges oder keilförmiges Blatt, bei dem der Rücken verstärkt ist. (Skizze 4, S. 85)

Der *K a r s t* („Kast“, Mzl. „Kest“) ist eine Gabelhaue mit zwei Zinken oder Zurken, die sich gegen ihre Enden hin zuspitzen und parallel laufen. Sie sind etwas gebogen, damit beim Arbeiten die Erde darauf liegen bleibt und nicht durchfällt. Die Zinken vereinigen sich an der oberen Öffnung, die den Stiel aufnimmt. (Skizze 5, S. 85)

Haue und Karst sollen das Loch, worin der Stiel angebracht wird, so vorteilhaft stehen haben, daß die Geräte beim Arbeiten weder zu senkrecht noch zu seicht in den Boden eindringen.

Eine Haue steht dann zum Stiel im richtigen Winkel, wenn der Abstand von der Spitze des Blattes bis zum Stiel rund $\frac{1}{2}$ Schuh (= 16 cm) beträgt. Der Bauer macht mit Hilfe seiner Fäuste die Probe.

Die Römer verwendeten, wie Funde und Literatur beweisen, zur Weingartenarbeit unter anderem auch schon eine Art Haue zum Tiefhacken und Beseitigen des Unkrautes, „ligo“ genannt, und eine zwei-zinkige Hacke, „bidens“ bezeichnet.¹⁾

Heutzutage wird fast ausschließlich mit der Haue gearbeitet, nur in Weinbaugebieten mit schweren, lehmigen Böden verwendet man vorzugsweise den Karst.

Zum ersten oder Fastenhauen wird, weil man in den Boden recht tief eindringen will, die *S p i t z h a u e* verwendet. Zum zweiten oder Jodhauen nimmt man lieber eine etwas kleinere Haue oder eine solche, die schon stark abgenützt ist. Man kann mit ihr besser um die Stöcke herumfahren, ohne den jungen Reben zu schaden. Das „Jattkramperl“ aus einer Ruster Verlassenschaftsabhandlung aus dem Jahre 1706 scheint ein kleineres, hauenartiges Gerät gewesen zu sein. Die „Gruibhauen“ dagegen waren größer als die gewöhnlichen Hauen und wurden ausschließlich zum Gruben verwendet.

Die Haue ist in jedem Weinbaubetrieb unentbehrlich, da sie auch bei maschineller Umbrucharbeit zum „Taunahau'n“, d. h. zum Behacken der innerhalb der Stockreihen verbliebenen unberührten Bodenteile, notwendig ist.

Das oftmalige Scheren besorgt man mit einer *S c h e r e* („Schean“).

¹⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 231 f.

Vgl. Columella: De re rustica, X, 87 u. X, 89.

Columella: De arboribus, V.

Plinius: Historia naturalis, XII, 15.

Sie ist eine Flachhaue und besteht aus einem etwa 25 cm langen, flachen, scharfen Eisen, mit dem man das Unkraut in der obersten Bodenkrume leicht abstoßen kann. (Skizze 6, S. 85)

Ende des vorigen Jahrhunderts standen um Klein-Höflein Handscheren („Häntschean“) in Verwendung. Mit diesen haben die Leute entweder knieend, sitzend oder hockend gearbeitet.

Grabschaufel („Gråpschaufi“), Stichschaufel („Stichschaufi“), Grabgabel (Gråpgåwi) (Skizze 7, S. 85), Eisenrechen („Rëich'n“), Düngergabel („Mistgåwi“) und Krampen („Kråmp'n“) werden zu Herbstarbeiten und zum Rigolen herangezogen, früher auch zum Einlegen und Aufziehen der Bögen.

In den Schriftstücken vergangener Tage findet man die gleichen Geräte wie heute: „Haw(e)n“, „Käst“ („Kast“ oder „Khast“), „Kälhawen“ („Keylhawen“, „Khailhawen“), „Reuthawen“, „Schern“, „Wurmbtschaär“, „Grabschaufi“, „Krambben“, „Weingartheindl“, usf. Sie alle sind ein Beweis für einen schon jahrhundertelangen Gebrauch.¹⁾

Die Stiele der Arbeitsgeräte sind aus mannigfaltigsten Holzarten. Ich habe 11 verschiedene Hölzer festgestellt. So Akazien-, Eschen-, Rüstern-, Weiden-, Birken-, Linden-, Lärchen-, Dirndl-, Haselnußholz, seltener Weißbuchen- oder das schwere, leicht springende Eichenholz.

An ihnen sind die Eisenteile sehr fest angenietet, damit sie bei der harten Arbeit nicht nachgeben.

In den Wintermonaten werden am Bauernhof die Stiele meist selbst angefertigt. Sie sind glatt und ohne Verzierung. Unserer Zeit mit ihrer Raschlebigkeit ist aller Sinn für schönes Heimwerk genommen. Man findet nicht mehr die Zeit und die Muße, etwas schön zu zieren, um damit einem Ding Sinn zu verleihen und um selbst Freude daran zu haben.

Auf Ordnung bedachte Weinbauern kerben oder brennen ihre Namensbuchstaben ein. Beim Einbrennen drücken sie ein glühendes Stanzeisen mit spiegelverkehrten Buchstaben zur Kennzeichnung in das Holz ein.

Um die Mitte der Zwanzigerjahre dieses Jahrhunderts erfuhr der Weinbau eine gewaltige Modernisierung. An die Stelle einzelner Handgeräte traten Gespann- und Motorengeräte, die sogenannten Weingartenpflüge („Wai(ng)atpflui“). Sie wurden im Laufe der Jahre sehr verbessert. Unter den vielen Typen, die hier keine genauere Erwähnung finden sollen, unterscheidet man grundsätzlich solche, die der tieferen Bodenbearbeitung und solche, die zur seichteren Bodenlockerung und Unkrautvertilgung Verwendung finden. Durch Einsetzen

¹⁾ Ruster Waisenbücher 1614—1746.

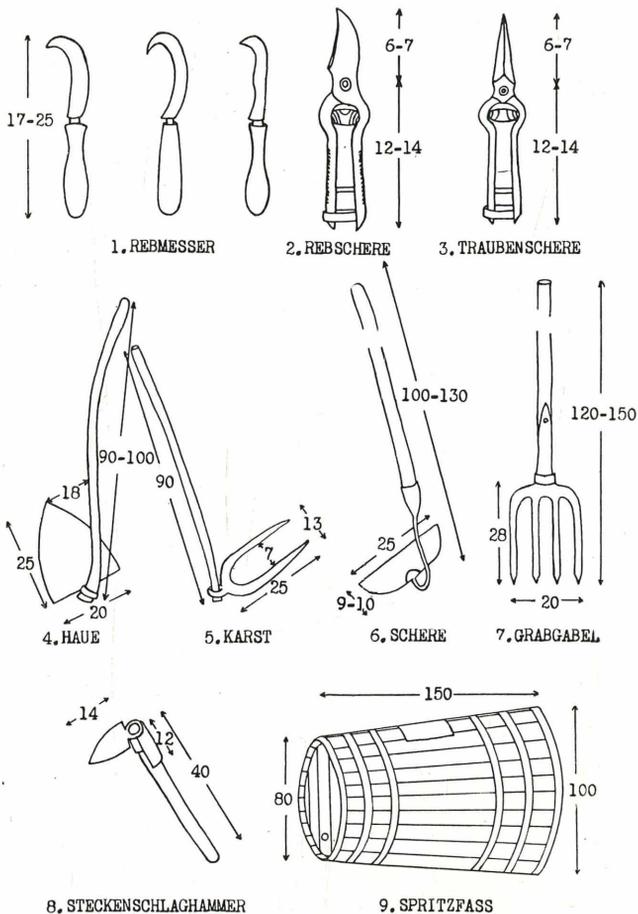
Eisenstädter Waisenbücher 1684, 1722—1742.

verschiedenartiger Schare erübrigt sich in modernen Betrieben fast jede Handarbeit.

Man kann sagen, daß im nördlichen Burgenland heutzutage durchschnittlich mehr als 50% mit Weingartpflügen gearbeitet wird. Einige Orte, z. B. Gols, arbeiten bereits fast 100% mit Gespann- und Motorengeräten.

Die Weingartenpflüge sind keine neue Erfindung, wenn sie auch nicht allzulange, vielleicht muß man sagen wieder im nordburgenländischen Raum verwendet werden. Schon den Römern war Weingartenarbeit mit dem Pfluge bekannt, obwohl nicht nachzuweisen ist, ob es schon eigens konstruierte Weingartenpflüge gab.¹⁾

GERÄTE FÜR DIE LAUB- UND BODENARBEIT



(Maße in cm)

¹⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 235.

Columella: De arboribus, V: „... vineam fodito: vel, si ita late disposita erit, arato.“

Das Abschneiden der reifen Trauben geschieht mit Traubenschere („Wai(n)schā“, „Lëisschā“), gewöhnlichen Schere („Schā“), alten Rebschere („Rëipschā“), mit Rebmessern („Wai(n)-mëissa“) und einfachen Taschenmessern („Täsch'nfait'l“, „Feanka“).

In Leseimern („Lëiskiwi“, „Lëisâmpa“), d. s. gewöhnliche Zink- oder emaillierte Eisenblechkübeln, werden die Früchte von den Leserleuten gesammelt. Ihr Fassungsraum beträgt 10 Liter.¹⁾

Vor diesen verwendete man hölzerne Zuber oder Handschaffe.

In hölzernen Butten („Putt'n“, Mzl. „Puttan“, „Lëisputt'n“ oder „Tråkputt'n“) wird das Lesegut mit Hilfe von Traggurten von den Buttenträgern auf dem Rücken zum Lesewagen getragen.²⁾ (Skizze 7, S. 97)

Sie sind aus Lärchen-, Birken- oder Fichtenholz und fassen 40—60 kg, bzw. 25—30 Liter, nach alter Sprache rund $\frac{1}{2}$ Eimer.

Zum Auf- und Absteigen auf den und vom Lesewagen benützt der Buttenträger eine kleine Leiter, das sogenannte „Lëislåatal“. Es hat 5—7 Sprossen, besteht vielfach aus Akazienholz und wird meist vom Bauern selbst gemacht.

Das Geschirr zum Einführen des Lesegutes ist im nördlichen Burgenland schon lange nicht mehr einheitlich. Die Weinbauern wählen es so, wie sie es für ihren Wirtschaftsbetrieb am besten finden. Sie verwenden verschiedene Arten von Bottichen oder Tröge.

An dieser Stelle sei gleich definiert, daß Bottiche³⁾ grifflose, stehende, offene Gefäße mit rundem oder elliptischem Querschnitt sind, die zur Aufnahme von Trauben, Maische, Most oder Trestern dienen.

Sie sind meistens aus Holz und variieren in der Größe je nach ihrer Bestimmung. Ihre Wandstärke beträgt bis zu 4 cm.

Gemauerte Maischebottiche haben viereckige Formen.

Mundartlich sagt man „ti Poding“ und setzt zur besseren Unterscheidung häufig die Verwendungsart voran, z. B. „Wåg'npoding“ (Wagenbottich), „Måaschpoding“ (Maischebottich), usw.

Der Wagenbottich („Wåg'npoding“) faßt durchschnittlich 300 Liter. Meist werden zwei solcher Bottiche auf den Lesewagen ge-

¹⁾ Die Behälter der Leserleute zum Sammeln der Trauben sind in den einzelnen Jahrhunderten und einzelnen Ländern sehr verschieden gewesen. Die Römer verwendeten Körbe aus Weiden- oder Binsengeflecht. Die größeren nannten sie „cophini“, die kleineren „corbes“. Solche Körbe haben sich bis heute in Frankreich erhalten.

(Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 240.)

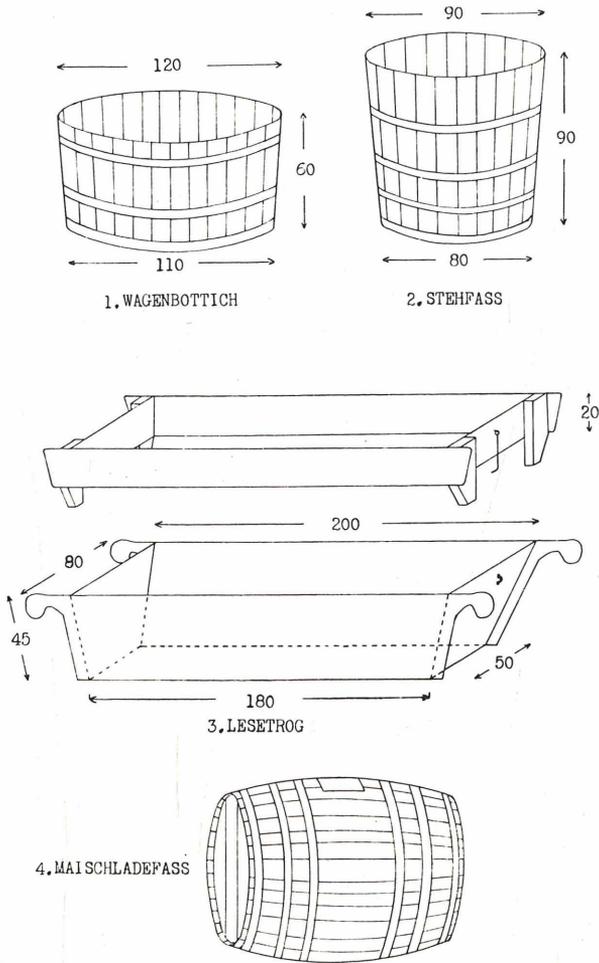
²⁾ Schon in den Waisenbüchern von Rust im 16. Jhdt. als „Pudten“ aufscheinend.

³⁾ Bottich vom mittellat. botina.

laden. Wenn es die Ernte voraussichtlich erforderlich macht, wird noch ein kleinerer Bottich („Pedingl“) mitgeführt. (Skizze 1, S. 87)

Das Stehfaß („Stanta“) ist ein hohes, bottichähnliches Gefäß, daß 350—400 Liter aufnehmen kann. In einer kleineren Ausführung be-

GERÄTE ZUM EINFÜHREN DES LESEGUTES



(Maße in cm)

zeichnet man es als „Stantal“, „Stitz'l“ und vereinzelt als „Waitling“. Es wird als zusätzliches Wagengeschirr oder im Keller zum Auffangen des Preßmostes benutzt. (Skizze 2, S. 87)

Die Tröge, je nach Empfinden „Lëistrouk“ (Lesetrog) oder „Sau-trouk“ genannt, sind nicht Binder-, sondern Tischlerarbeit. Als Vorteile gegenüber dem genannten Geschirr führt der Bauer an, daß sie durch ihre Form die Ladefähigkeit des Wagens sehr ausnützen und außer in der

Lese zu vielen anderen Arbeiten, z. B. beim Abstechen, verwendet werden können.

Die Tröge, die eine zum Arbeiten angenehme Höhe von 45—50 cm haben, erhalten bei der Lese einen Aufsatz von etwa 20 cm Höhe, um ihre Aufnahmefähigkeit zu steigern. (Skizze 3, S. 87)

Alle die genannten Einfuhrgefäße sind nicht verschließbar. Um bei etwa eintretenden Regenfällen das Lesegut zu schützen, werden Plachen zum Überdecken mitgeführt. Vor etwa 100 Jahren verfertigte man sich dazu Deckeln aus Rohr und Stroh.¹⁾

Das *Maischladefaß* („Låat“) zählt als Einbringegeschirr nunmehr schon zu den Seltenheiten. Es ist ein Faß mit einer großen vier-eckigen Öffnung an Stelle des Spundloches, um die Maische bequem einfüllen zu können. Sie wird mit einem kleinen Türl, das mit eisernen Bändern befestigt ist, verschlossen. Früher schien man sich auch mit einfachen Stroheckeln oder lediglich einem Bund Stroh begnügt zu haben. Das Faß hatte nur den einen Vorteil, daß man die flüssige Maische, die man früher gleich im Weingarten bereitete, beim Fahren über holprige Wege nicht so leicht verschütten konnte. (Skizze 4, S. 87)

Das schwere, volle Faß muß, um die Maische herauszubekommen, umgestürzt werden. Das bereitete von jeher harte Plage. Außerdem sind besondere Anstalten nötig, um das Faß zur Gänze zu leeren. Um die „Låat“ beim Überwerfen nicht zu beschädigen, hatte sie früher vielfach hölzerne Futterreifen, die höher als die flachen, eisernen Faßreifen waren.

Ihr Fassungsraum beträgt rund 700 Liter.

Um die Maische leichter einfüllen zu können, setzt man dem Faß einen hölzernen *Trichter* („Trächta“) auf.²⁾

Wollte der Bauer beim Verladen der Maische in das Maischladefaß Arbeitskräfte sparen, verwendete er einen *Maischeschöpfer* („Måaschschåpfa“). Er bestand aus einem runden, etwa 5 Liter fassenden Gebinde, das an einer langen Stange befestigt war. Dadurch war es möglich, das Faß von einem fixen Standplatz aus ohne Beschwer zu füllen.

Aus Schriften vergangener Tage ist ersichtlich, daß die „Låat“ neben dem Bottich ein vielfach verwendetes Einfuhrgerät war. Schon 1606 erscheint sie als „Weinlaidt“, 1655 als „Leydt“, 1746 als „Lait“ und 1753 als „Låd“.³⁾

Im Überblick betrachtet führt man den Leseertrag heutzutage im

¹⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 198.

²⁾ Bünker: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend von Odenburg, Mitt. d. anthropolog. Ges. XXIV., 1894, S. 124.

³⁾ Ruster Waisenbücher 1606—1753.

Conrad: Ruster Weinbau, S. 198.

Schams: Ungarns Weinbau, S. 220.

Ruster Weinbaugebiet vornehmlich mit Stantern, im Neusiedler Gebiet mit Trögen und im Eisenstädter und Mattersburger Bezirk vorwiegend mit Bottichen ein. Das Maischladefäß findet nur mehr selten Verwendung.

Als Weinlesewagen („Lëiswåg'n“ oder „Schwëi(b)mwåg'n“) dient, falls sich der Betrieb nicht schon bis zum Traktor modernisiert hat, der Wirtschaftswagen. („Låatawåg'n“ oder „Grainwåg'n“).

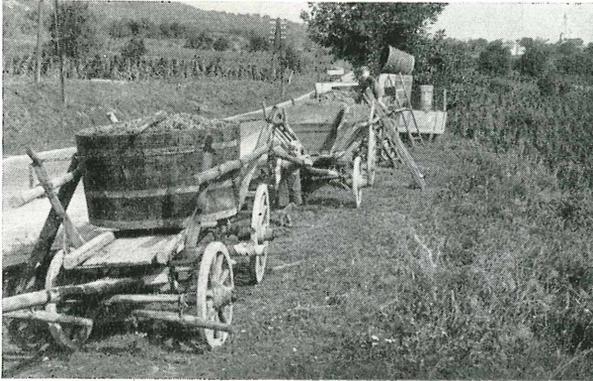


Abb. 26. Einfuhrgeräte.

Auf dem ersten Wagen im Vordergrund ein Wagenbottich, auf dem zweiten ein Lesetrog und auf dem letzten ein Stanter.

Beim Vorbereiten des Lesewagens werden gewöhnlich die Leitern des Wirtschaftswagens abgenommen, an beiden Wagenenden kleine „Gålingl“ (Galgen) aufgerichtet und beide mit zwei harten, starken, buchenen „Schwëi(b)m“ (Stangen) verbunden. Der Wagenboden wird, um die großen Gebinde mit ihrer feuchten Last vor allzu großen Erschütterungen zu bewahren, mit einem Bausch Rohr, Stroh, Reben, Weidenruten oder, wie es die jüngste Zeit mit sich bringt, mit einem alten Autoreifen ausgebettet.

Wo noch mit einer „Låat“ eingeführt wird, werden ihr zwei starke „Wai(n)pam“ (Weinbäume) untergelegt, damit sie sicher liegt. Ein solcher Wagen wird im Volksmund „Låatwåg'n“ genannt.

Weinbäume stehen sicher ebenso lange in Gebrauch wie die Maischfässer. In Testamenten sind sie überall da aufgeführt, wo auch ein Einfuhrfaß vererbt wurde.¹⁾

¹⁾ Ruster Waisenbücher, 16. u. 17. Jhdt., z. B. als „weinpaumb“ und „1 Par Weinpaimb“.



Abb. 27. Lesewagen mit einem Maischladefäß („Läat“).

Mit einer „Paukett'n“ (Bauchkette) oder „Rää(d)lkett'n“ wird das gefüllte Wagengeschirr festgehalten, indem man sie über das Gefäß und die buchenen Stangen über und unter dem Wagen durchzieht und mit Hilfe eines starken „Rää(d)las“ (Holzstück) fest zusammendreht, damit das Geschirr beim Fahren gut und ruhig liegen bleibt.

GERÄTE ZUR MOSTGEWINNUNG

Das Austreten erfolgte im Tretschaff („Trëtschaffi“). Schaffe sind wie die Bottiche stehende, offene Gefäße, nur unterscheiden sie sich grundsätzlich dadurch, daß sie zwei Handhaben besitzen und einen geringeren Fassungsraum als die Bottiche haben.

Das Tretschaff ist eines der Geräte, die heute im burgenländischen Weinbau keine Verwendung mehr finden. Früher war es unentbehrlich.¹⁾

Es war ein etwa 80—100 cm hohes Schaff, dessen Bodendurchmesser ungefähr nur die Hälfte des Öffnungsdurchmessers betrug.

Ob es ähnlich den niederösterreichischen Tretschaffen zum Abfließen des Mostes in Bodennähe ein Loch hatte, ist nicht nachzuweisen. Auf Grund der Erzählungen alter Leute ist aber zu schließen, daß dies im nordburgenländischen Raum nicht der Fall war.

Zum Mosteln verwendete man Mostelschaffe („Moust'schaffi“). Dies waren besonders starke eichene oder lärchene Schaffe von runder, hochwandiger Gestalt, die den Tretschaffen sehr ähnlich waren. Sie hatten nur einen einfachen, aber außergewöhnlich starken Boden. (Skizze 6, S. 97) Wieder im Gegensatz zu niederösterreichischen, die etwa 8 Zoll über dem untersten Boden einen zweiten, durchlochten „Seichboden“ eingezogen hatten. Außerdem hatten sie ein Beilloch und Spund.²⁾

Mostelschaffe trifft man heute nur mehr vereinzelt, sozusagen als Überbleibsel in den nordburgenländischen Weinbaubetrieben an. Wenn

¹⁾ Ruster Waisenbücher 1595—1717.

²⁾ Vgl. Heintl: Der Weinbau des österr. Kaiserthums, S. 236 ff.

heute noch irgendwo gemostelt wird, so besorgt man dies gleich im Wagenbottich.

Zum Mosteln selbst ist ein Mosterkolben („Moustla“) nötig. Er besteht aus einem etwa 20—30 cm langen kolben- oder birnenförmigen sehr harten Holzstück, das einen Stiel besitzt, der so lang sein soll, daß ein Arbeiter damit aufrecht stehend bequem arbeiten kann. (Skizze 3, S. 93)

Um die Zerreißkraft des Gerätes noch zu erhöhen, ist oftmals in den Kolben ein Gewinde eingeschnitten.

Ein ähnliches Gerät, nur mit wesentlich kürzerem Stiel und breiterem Kopfstück ist der Stampfer („Stämpfa“) oder Stössel („Stössl“).



Abb. 28. Einstampfen der Trauben in das Lesegeschirr (Wagenbottich).

Er dient zum Einstampfen der Trauben in das Lesegeschirr und zum Einstoßen der Maische in den Preßkorb.

Das breite Holzstück kann eine Grundausdehnung von 15×20 cm und mehr erreichen.

Die Formen sind recht verschieden. Sie können vierkantig, rund oder länglich sein. (Skizze 4, S. 93)

Mostler und Stampfer sind zumeist aus Pappel-, Eichen- oder Akazienholz.

Die Traubenmühle („Quetscha“) ist bereits ein neuzeitliches, maschinelles Gerät zum Zerreißen der Beeren, das sich so bewährt hat, daß es bereits zu mehr als 50 % Verwendung findet. Der „Quetscha“

erspart das mühsame Mosteln und zermahlt das Lesegut mit Hilfe eines Walzwerkes, das mittels eines Schwungrades in Tätigkeit gesetzt wird.

Zum bequemeren Einfüllen der Trauben ist die Mühle mit einem großen, hölzernen Trichter versehen.

Zum Herausfassen des Lesegutes aus dem Wagengeschirr verwendet man je nach der Konsistenz der Trauben Gabeln, hölzerne Schaufeln oder das Mostsechter¹⁾. In Mörbisch haben sich die Weinbauern ein recht einfaches, zweckmäßiges Gerät zugelegt. Es ist sozusagen eine gabelartige Schaufel mit kurzem Stiel und einer günstig angebrachten Handhabe.

Zum Auskehren des Lesegeschirrs benützt man ein etwa 40 cm langes, aus Birkenreisern selbst gebundenes Maischebeserl (Måaschpëisal“). Man verwendet es auch zum Sauberhalten des Preßisches.

Über eine Maischerinne („Rinna“ oder „Rutsch'n“) wird die Maische in den Keller geleitet. Sie wird durch das „Måaschlou“ (Maische-fenster) gesteckt und stellt eine arbeitersparende Verbindung zwischen dem vor dem Keller stehenden Lesewagen und dem im Keller oder Preßhaus befindlichen Maischebottich her.

Sie ist aus drei Brettern zusammengesetzt und hat am oberen Ende der Grundlatte einen Eisenhaken zum Befestigen am Wagengeschirr. Ihre Länge richtet sich nach den örtlichen Gegebenheiten. (Skizze 2, S. 93)

Zum Entleeren der Maischladefässer ist eine ähnliche Vorrichtung nötig. Sie wird Schußkar („Schoußkåa“) genannt²⁾ und hat an einer Seite des rinnenartigen Holzgestelles zum Aufstellen zwei starke, hölzerne Füße. Da die „Låat“ mit kräftigem Schwung auf das Schußkar übergeworfen wird, muß es sehr stabil gebaut sein, um die schwere Last des darauffallenden Fasses auszuhalten.

Damit die „Låat“ nicht abgleiten kann, werden ihr nach dem Umkippen „Mais“ (Mäuse), d. s. dreikantige Holzstücke, untergelegt.

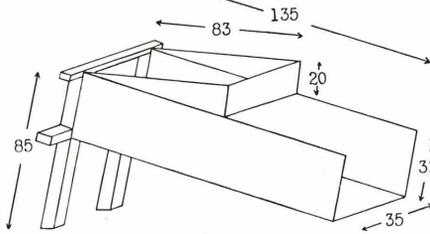
Auch heute noch stehen verhältnismäßig viele Schußkare in Verwendung, nämlich dort, wo der Weinbauer vor seinem Maischefenster kein gemauertes „Grant'l“ (Becken) zum Aufstellen der Traubenmühle besitzt. Mit einigen Brettern schafft er sich auf dem Schußkar eine Ebene zum Aufsetzen der Mühle. Auch hier kann die Maische direkt in den Keller abfließen. (Skizze 1, S. 93)

Im 19. Jahrhundert war für dieses Gerät auch der Name „Schoostruhe“ gebräuchlich.³⁾

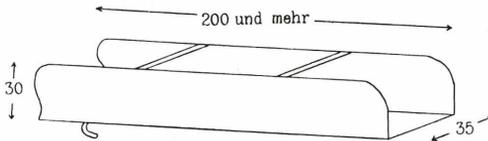
¹⁾ Siehe S. 94.

²⁾ Z. B. schon 1655 im Nachlaß des ev. Pfarrers Joh. Pfisters aus Rust: „Schoßkhar“.

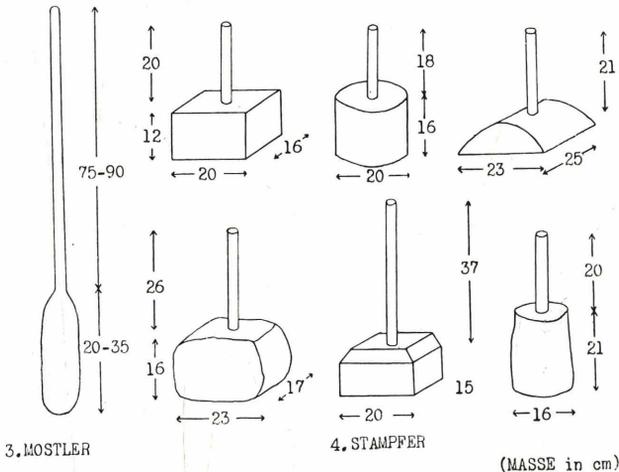
³⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 198.



1. SCHUSSKAR



2. MAISCHERINNE



3. MOSTLER

4. STAMPFER

(MASSE in cm)

GERÄTE ZUR MOSTGEWINNUNG

An Stelle des Schusskars wurde auch eine Art zweisprießige Leiter, „Gam'l“ genannt, verwendet. Sie bestand aus zwei kräftigen Längs- und zwei kurzen, starken Querbalken. Man legte sie über einen Bottich¹⁾ und stürzte die „Läat“ darüber.

Im Maischebottich („Mäaschpoding“) wird die Maische vor dem Abpressen gesammelt. Er ist aus hartem, festem Holz, hat runde oder ovale Form und faßt je nach den Bedürfnissen des Betriebes 300 bis über 1000 Liter.

Heute zieht man diesen großen, schwer transportablen hölzernen

¹⁾ In den Waisenbüchern d. verg. Jhdts. als „überwerfboding“ bezeichnet. Er entspricht dem heutigen Maischebottich.

Gebinden viereckige betonierte Becken vor, die meistens eine Ecke des Preßhauses einnehmen. Ihr Fassungsraum ist größer und übersteigt 1000 Liter bei weitem. Auch sie führen die Bezeichnung Maischebottich.

Der *Setzkorb* („Sëitzkåa“) ist ein röhrenförmiges Geflecht aus Weiden- oder Birkenruten, das in den Wintermonaten am Bauernhof selbst hergestellt wird. Dieses Gerät wird in den Maischebottich hineingestellt. Durch die vielen schmalen Spalten, die das Geflecht frei läßt, fließt der bereits vorhandene Most in den Korb und wird von dort ausgeschöpft. Die Höhe des Setzkorbess richtet sich nach dem Bottich, beträgt also 80—100 cm. Der Durchschnitt des Gerätes beläuft sich etwa auf 50—60 cm.¹⁾

Da der Most wegen seines hohen Gehaltes an Apfel-, Wein- und Gerbsäure möglichst wenig mit Metallen in Berührung kommen soll, verwendet man fast ausschließlich hölzernes Geschirr, das je nach Form und Größe die verschiedensten Bezeichnungen hat.

Außer den schon genannten Einfuhrgefäßen, Bottichen, Most- und Tretschaffen kennt man in Weinbaubetrieben noch folgendes Geschirr für die Kellerwirtschaft.

Das *Mostsechterl* („Moustsëchtal“) ist ein kleines Holzgefäß, das etwa 3—5 Liter faßt und nur einen Griff hat. Es dient zum Maische und Most aus-, bzw. umschöpfen. (Skizze 1, S. 97) Früher einmal unterschied man von diesem ein etwas größeres *Maischesechterl* („Måaschsëchtal“).²⁾

Weinschaffe („Wai(n)schaffi“) sind runde, offene, bis zu 40 cm hohe Gebinde mit zwei Handhaben. (Skizze 2, S. 97) Ist ein solches Schaff geeicht, bezeichnet man es als *Viertelschaff* („Viat'lschaffi“). (Skizze 3, S. 97) Zumeist hat es an der Innenseite Messingknöpfe oder Stiften, die Teilmaße anzeigen. Es diente zum „Abvierteln“ beim Most- oder Weinverkauf. Da man heutzutage mit Pumpen Wein lädt, ist dieses Schaff im neuzeitlichen Weinbaubetrieb überflüssig geworden. Wo es noch vorhanden ist, verwendet man es wie das ungeeichte Schaff zum Transport der Maische vom Maischebottich zur Presse, zum Wegtragen der Preßrückstände und ähnlichem mehr. Rein äußerlich unterscheiden sich die beiden Geräte dadurch, daß das gewöhnliche Weinschaff zwei durchlochte Handhaben, das Viertelschaff dagegen zwei Knopfgriffe besitzt.

Der Fassungsraum der Viertelschaffe war sehr verschieden, denn er richtete sich nach dem in dem betreffenden Orte üblichen Eimermaß. Das Viertelschaff war gleich einem Viertel Eimer und faßte durch-

¹⁾ Vgl. Korabinsky: Almanach von Ungarn, S. 240.

Schams: Ungarns Weinbau, S. 220.

²⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 200.

schnittlich 11—16 Liter. Wo solche Schaffe nach Einführung des dekadischen Systems angeschafft wurden, umfassen sie 25 Liter.¹⁾

Die **U n t e r s a t z w a n n e** („Untasatz'l“, „Wand'l“) ist ein oval gebundenes Schaff, das man vielfach zum Auffangen des Mostes von der Presse gebraucht. (Skizze 4, S. 97)

Das **G i e ß k a n n d e l**²⁾ („Gießka(n)l“) ist ein wannenförmiger, hölzerner Faßtrichter, der vorne eine Stütze zum geraden Aufstellen auf daß Faß und hinten einen röhrenförmigen Ausfluß hat, der beim Füllen der Fässer mittels eines Schaffes bequem in das Spundloch eingeführt werden kann. (Skizze 5, S. 97)

Alle offenen Gebinde, die in einem Weinbauernbetrieb nötig sind, werden aus festem, hartem Eichen-, Kastanien- oder Lärchenholz hergestellt. Sie sind schmucklos und tragen nur manchmal Namensbuchstaben und Herstellungsjahr.

Zu nennen wäre noch der **M o s t s e i h e r** („Moustaicha“). Er wird vor dem Abflußrohr bei der Presse angebracht, um eventuell mitgespülte feste Teile aufzufangen. Irgendeine bestimmte oder bevorzugte Form dieses Gerätes habe ich nicht angefounden. Es bleibt der Findigkeit des Bauern überlassen, wie er die festen Teile aufhalten will. Vom einfachen Holzrost und einfachen Flechtwerk bis zum Küchensieb habe ich alle möglichen Variationen angetroffen.



Abb. 29. Faßtrichter („Gießkau(n)l“), Butte, Mostsechterl, Viertelschaff, zwei verschiedene Stampfer.

Das **R e b e l g i t t e r** („Rewigatta“) dient dem Abbeeren der Trauben nach dem zweiten Auspressen, bzw. dem Abrebeln der Beeren

¹⁾ Vgl. Hohlmaße, S. 116.

²⁾ Schon 1655 im Nachlaß des Herrn Joh. Pfisters, Rust, als „Klain Gießkhändl“ erwähnt.

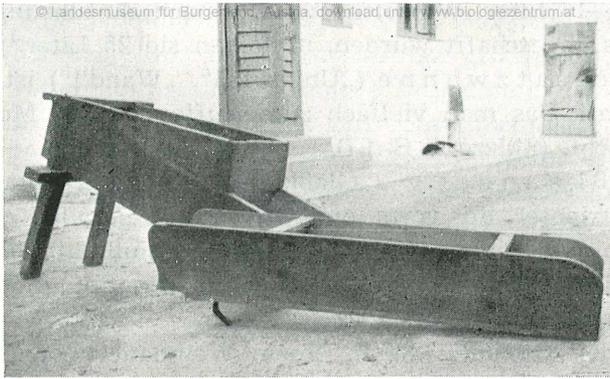


Abb. 30. Im Vordergrund eine Rinne, im Hintergrund ein Schußkar.

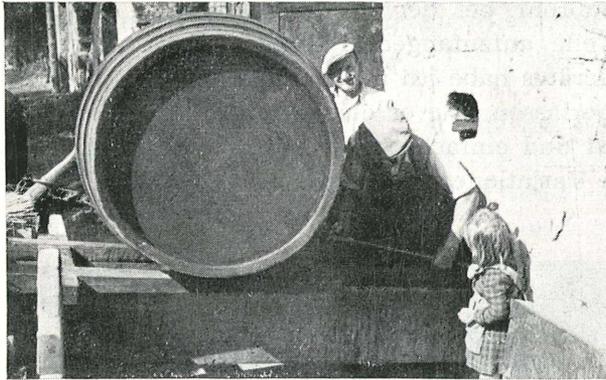


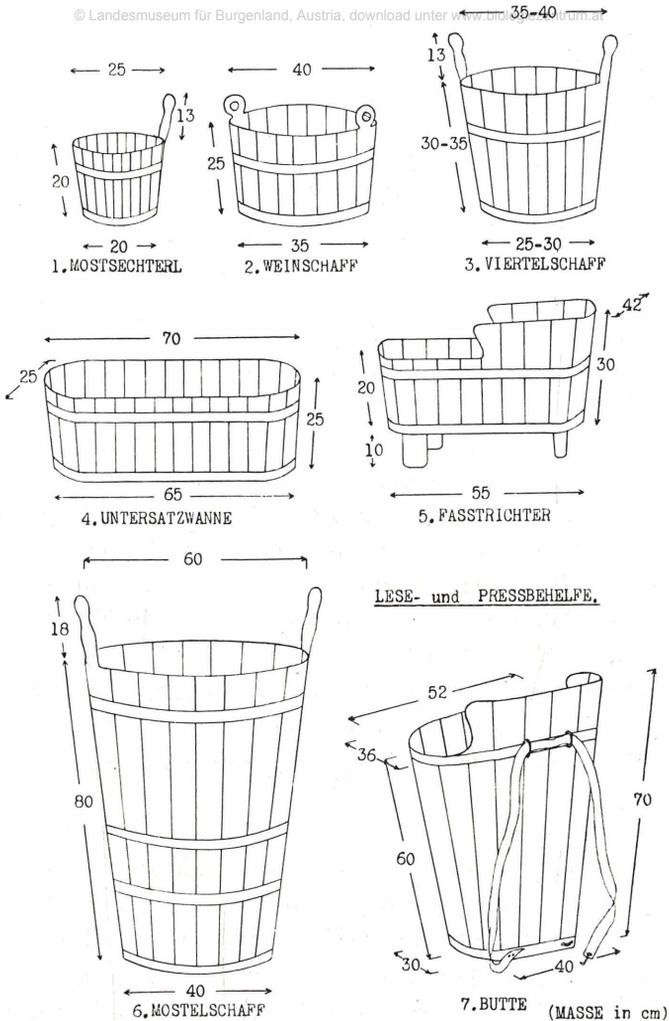
Abb. 31. Schußkar mit übergeworfenem Maischladefäß.

bei der Rotweibertung. Meist ist es ein verzinktes Drahtgitter, das so große Maschen haben muß, daß die Beeren beim Hin- und Herwalken leicht durchfallen können und die Kämme zurückbleiben. Seine Ausmaße betragen rund 100×100 cm.

Das wichtigste Gerät zur Mostgewinnung ist die Presse (Pröß“). Auf ihr wird der Traubensaft von den festen Fruchtbestandteilen, den Trester¹⁾, getrennt.

In den nordburgenländischen Weinbaubetrieben kommt sie in den mannigfaltigsten Formen vor. Moderne, eiserne, platzsparende Arten neben solchen, die einen großen Raum verlangen und ganz aus Holz sind. Zu den ersten zählen hydraulische Ober- und Unterdruckpressen,

¹⁾ Trester = Beerenhäute, Beerenfleisch, Kerne und Stiele (Kämme).



elektrische Pressen und ähnliche. Letztere sind die alten, hölzernen Baumpressen („Pampröß“), die ihr Dasein bis in die heutige Zeit herübergerettet haben.

Daß sich das Baumpressenprinzip bewährt hat, beweist allein schon die Tatsache, daß es in eisernen Konstruktionen Nachahmung findet.

Auf die modernen Pressen will ich hier nicht näher eingehen. Sie werden mehr und mehr in die Weinbaubetriebe Eingang finden, da ausgediente Holzbaumpressen nicht wieder durch hölzerne ersetzt werden.

Bevor die hölzerne Baumpresse jedoch im Laufe der nächsten Jahrzehnte ganz aus dem nordburgenländischen Weinbauernleben verschwindet, will ich sie hier noch einmal genauestens beschreiben. Mit

ihrem Aussterben werden, das zeigt sich heute schon deutlich, auch die Bezeichnungen der einzelnen Bestandteile verloren gehen.

Vier starke Preß- oder Stützpfiler („Stui(d)ln“) tragen den mächtigen, beweglichen oberen Preßbaum („ouwari Pam“, „Truckpam“ = Druckbaum, „Hau(p)pam“ = Hauptbaum oder einfach „Preßpam“). Sie werden durch zwei lange Jochhölzer („långi Jöich'l“ oder „Z'sämmhåit-huitz“ = Zusammenhaltholz) zusammengehalten und sind durch Kopf- oder Querjöcher („Queajöich'l“) und Scheren („Schean“ oder „Iax'n“) verstrebt.

In die Stützbalken sind die Riegel („ouwari“ und „untari Rig'ln“) eingelassen, die so eingestellt werden können, daß der obere Preßbaum in voller Kraft wirken kann.

Durch Drehen der Spindel („Spind'l“) mit Hilfe einer Drehstange („Tre(h)stånga“, „Åu(n)tripstëicka“ = Antriebstecken oder „Prig'l“ = Prügel) wird der an einem Ende des Oberbaumes als Beschwerung hängende Preßstein („Preßstå“) nach Einstellung der Riegel und Senken des oberen Baumes hochgeschraubt, um den Druck des Baumes zu verstärken. Die Spindel wird dabei durch die Spindelmutter („Preßmuida“, „Spind'l-muida“ oder „Muidal“) geführt.

Als Gegendruck zum oberen Preßbaum liegt am Grunde der Presse der untere Preßbaum („untari Preßpam“, „untari Pam“, „Untapam“), auf dem der Preßtisch („Preßtisch“, „Kåa“) mit der Abflußrinne („Rinna“) aufliegt.

Beim Pressen wird der ältere viereckige oder der neuere runde Preßkorb („Preßkåa“, „Kåagatta“) auf den Preßtisch gestellt. Der viereckige Korb wird durch das Kranzholz („Krau(n)shuitz“, „Jëcha“ = Jöcher), der runde durch eiserne Reifen („Råaf“) zusammengehalten.

Zur Übertragung des Druckes vom oberen Preßbaum auf die Maische werden auf das Preßgut verschiedene Preßhölzer (die Vielfalt ihrer Bezeichnungen siehe S. 102) gelegt.

Oftmals ist der Preßstein in einer gemauerten oder lediglich ausgegrabenen Preßgrube („Preßgrua(b)m“, „Preßluka“) versenkt.¹⁾

Der obere Preßbaum hat eine durchschnittliche Länge von

¹⁾ Kroatische Bezeichnungen einzelner Preßteile:

Presse	preša
Preßbaum	klada (nakladna = Presse b. Buchhandel)
Preßkorb	grot, koš
Preßstein	kamik
Preßspindel	vretence, preslica (vratat = drehen)
Gewinde der Spindel	pužič (= Schneckenchen)
Spindelmutter	prešna greda (greda = Beet)
Stützpfiler	jaram, stuili

Vgl. Preßbezeichnungen bei Conrad: Ruster Weinbau, S. 201 f und bei Bünker: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend von Ödenburg, Mitt. d. anthropolog. Ges., 24. Jg., 1894, S. 124.

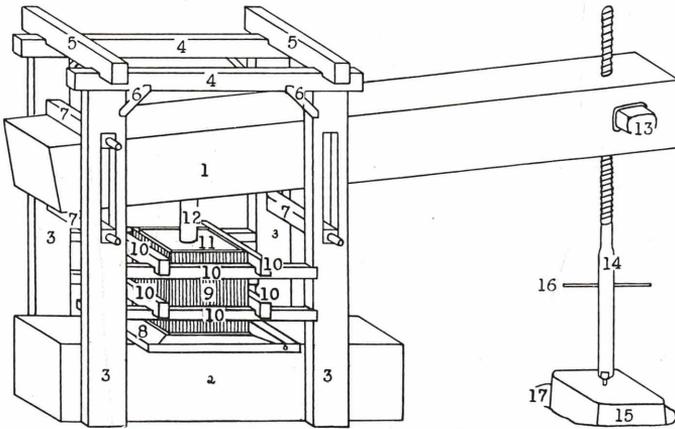
5—7 m. Seine Breite beträgt rund 40 und seine Höhe rund 50 cm. Der untere Preßbaum ist kürzer aber wuchtiger. Seine Länge beträgt etwa 3.5 bis 4 m. Seine Dicke beläuft sich auf ungefähr 60—70 cm im Quadrat.

Die Preßbäume sind etwa 1000 kg schwer. Bei einer alten Ruster Baumpresse aus dem Jahre 1651 wurde festgestellt, daß der obere Preßbaum 1300 kg, der untere 1040 kg wiegt.¹⁾

Die Preßpfeiler sind etwa 3 m hoch, 30 cm breit und 12—15 cm stark.

Der obere Preßbaum und die Preßpfeiler sind vielfach auf einfache Art verziert. Kerbschnitte sind zu geometrischen Formen gefügt, konzen-

BAUMPRESSE



Bezeichnungen einzelner Preßteile:

1 Oberer Preßbaum	7 Preßriegel	13 Spindelmutter
2 Unterer Preßbaum	8 Preßtisch	14 Spindel
3 Stützpfeiler	9 Preßkorb	15 Preßstein
4 lange Jochhölzer	10 Kranzhölzer	16 Drehstange
5 Kopf- oder Querjocher	11 Preßhölzer	17 Preßgrube
6 Scheren	12 Preßhölzer	

trische Kreise, Sonnenscheiben und Sechsstern sind ausgeschnitzt. Vereinzelt traf ich auf Weintraubenmotive, Herzformen, Fische, Kreuzzeichen, das Monogramm Christi und das Auge Gottes.

Fast jede Presse trägt Jahreszahl und Namensbuchstaben des ersten Besitzers. In katholischen Häusern findet man ab und zu kleine Kruzifixe an der Presse befestigt. Manche Weinbauern pflegen am oberen Preßbaum den Lesebeginn der vergangenen Jahre mit Kreide zu vermerken.

Der Preßtisch ist der Teil der Presse, auf dem der Preßkorb ruht. Er hat den gesamten Preßdruck auszuhalten und ist daher immer

¹⁾ Laut frdl. Mitt. von Frau Dr. Roth, Rust.

aus sehr widerstandsfähigem Material, u. zw. meist aus demselben wie der Unterbaum. Also entweder aus Holz oder Naturstein. Vielfach hat man bei Überholungen den unteren Preßbaum und den Tisch durch Beton ersetzt.

Die Form des Tisches ist größtenteils viereckig. Seine Größe ist sehr variabel und wenn ich hier eine durchschnittliche Größenangabe mache, so nur mit dem Vorbemerk, daß man wesentlich größere und wesentlich kleinere Tische findet. Doch viele Male konnte ich Längen von 1.30 m und Breiten von 90 cm messen. Die Dicke des Preßtisches betrug 10 cm.

In den Tisch ist eine viereckige, bzw. ringförmige Rille zum Einsetzen des Preßkorbes eingelassen und darum herum eine Rinne mit einem Abfluß zum Ableiten des Mostes.

Häufig, besonders bei älteren Leuten, hört man für den Preßtisch die Bezeichnung „Kåa“. Anfänglich habe ich mich irre leiten lassen, daß sich diese Benennung auf den Korb, mundartlich „Kåa“ beziehe, zumal ich auch öfter den Ausdruck „Kåa t i s c h“ hörte.

Durch eine auffällige Artikelunterscheidung bei „ta Kåa“ für Preßk o r b und „s'Kåa“ für Preß t i s c h wurde ich darauf hingeführt, daß die beiden „Kåa“ nicht aus einer Wurzel stammen können. Außerdem ist z. B. auch in Rust, wo man den Preßkorb vereinzelt „Ka(n)l“, was als Kanne gedeutet wird, nennt, die Bezeichnung „s'Kåa“ für den Preßtisch bekannt.¹⁾

Bestärkt durch Preßbenennungen der vergangenen Jahrhunderte, wie z. B. „Kar-Preß“, „Chorpreß“, „Preß mit Char“, „Stainpreß samt dem Chor“²⁾, bin ich zu dem Schluß gekommen, daß das gesprochene Wort „s'Kåa“ als eine Bezeichnung für den Preßtisch vom Althochdeutschen herzuleiten ist. Das ahd. „char“ und das mhd. „kar“ bedeutet soviel wie Schüssel, Mulde, Gefäß. Tatsächlich waren die Preßtische der alten burgenländischen Pressen schüsselförmig. Das Kar war aus zwei bis drei festen, muldenförmig ausgehöhlten Baumstämmen zusammengefügt und gedichtet und konnte nach dem Pressen vom unteren Preßbaum abgehoben werden.³⁾

¹⁾ Vgl. Conrad: Ruster Weinbau, S. 201: Er beschreibt, daß der Preßkorb in Rust schon um 1819 mit „Preßkändel“ bezeichnet wurde. Ich muß allerdings in Frage stellen, ob das mundartliche „Ka(n)l“ nicht auch eine Umdeutung des mhd. „kärlein“ = „Ka'l“ = Gefäß, Geschirr sein könnte. (Siehe Schmeller: Bayrisches Wörterbuch, I., Sp. 1276.)

²⁾ Waisenbücher der Stadt Rust vom 16. u. 17. Jhdt.

³⁾ Vgl. Lamprecht: „Im Char“, ein Beitrag zur steirischen Flurnamenkunde. Blätter für Heimatkunde, 10. Jg., Heft 3/4, S. 44 ff.

Vgl. Schmeller: Bayrisches Wörterbuch, I., Sp. 1276.

Vinzenz Schwarzl schreibt 1844 in seiner Schrift: „Der steiermärkische Winzer“: „... Preßboden, Preßchor genannt ...“

Vgl. das Schußkar S. 93. Auch hier hat man es mit einer Hohlform zu tun.

Noch heute ist im südlichen Burgenland der Ausdruck „Schiss'l“ (Schüssel) für einen aus ausgehauenen Balken bestehenden Preßtisch üblich.

Der Preßkorb nimmt das Preßgut auf und hält die Maische so zusammen, daß der Most leicht abfließen kann. Er muß sehr fest sein, um dem hohen Druck, der auf ihn wirkt, standzuhalten. Er muß viele Öffnungen zum Abfließen des Mostes haben und muß doch so gebaut sein, daß keine festen Bestandteile des Lesegutes mit durchfließen können.

Bei neueren Pressen ist der Preßkorb rund. Seine Latten werden im richtigen Abstand voneinander durch 2—3 eiserne Reifen zusammengehalten. Die alten viereckigen Körbe haben ursprünglich aus mehreren siebartig durchlöcherten Bretthölzern bestanden, später aus vier lattenrostartig gefügten schmalen Brettchen. Die einzelnen Teile dieser Körbe werden durch balkenartige Kranzhölzer, die in die Stützbalken eingelassen werden, gestützt. Noch im vergangenen Jahrhundert hat man die einzelnen Teile des Preßkorbes verrohrt, um und um mit Lehm versetzt und abgebrannt.¹⁾

Die runden Körbe überschreiten kaum eine Höhe von 90 cm und den Durchmesser von 1 m. Die viereckigen Preßkörbe sind wesentlich kleiner. Ihre Ausmaße betragen durchschnittlich 85×40×70 cm. Die Kranzhölzer haben eine Länge von rund 1.80 m und eine Stärke von 10—12 cm.

Ehe man den Preßkorb kannte, schüttete man das Preßgut auf den Preßtisch, umwickelte es spiralenförmig mit einem zopfartigen Rutengeflecht und hielt auf diese Weise die Maische zusammen. Dieses Geflecht war aus Weiden- oder Birkenruten, etwa 15—20 m lang und hieß Z u c h t.

Urkundlich kann ich deren Gebrauch derzeit nur einmal nachweisen. Der Ruster Amtmann Andre Singer trug 1617 in seine „Camrer Ampts Raitting“ ein, daß er die „Zucht zur Chorproß“ im Zechkeller bezahlt hatte.²⁾

Im nördlichen Burgenland ist die Zucht selbst sehr alten Leuten nicht mehr in Erinnerung. Im südlichen Burgenland ist sie noch bekannt, doch nicht mehr in Gebrauch.³⁾ Da auch die Römer das Umwinden des Lesegutes mit einem „funes torculi“ kannten, ist anzunehmen, daß sie allgemein vor Gebrauch eines Preßkorbes üblich war.⁴⁾

¹⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 185.

²⁾ Die Rechnung befindet sich im Ruster Archiv.

Schams berichtet in seinem ausgezeichneten Buche über den ungarischen Weinbau auf S. 88, daß man bei Baumpressen die Maische zwischen Reife aufgeschichtet hat.

³⁾ Z. B. in der Umgebung von Rechnitz, Heiligenkreuz, usw.

⁴⁾ Saria: Der römische Gutshof von Winden am See. Burgenländische Forschungen, Heft 13.

Auf das festgestoßene Preßgut legt man zur besseren Druckverteilung verschiedene Preßhölzer auf.

Zuerst wird ein runder, bzw. eckiger, dem Preßkorb genau angepaßter Preßdeckel eingesetzt. Er ist aus hartem Holz, etwa 10 cm stark und kann aus ein bis drei Teilen bestehen. Manchesmal ist er mit ein oder zwei bequemen Handhaben versehen. Dieser Preßteil wird im ganzen nördlichen Burgenland als „Gå(n)s“ (Gans) bezeichnet.¹⁾

Auf die Gans kommt hoch aufgestellt als Steher zwischen ihr und dem oberen Preßbaum ein walzen- oder pfostenförmiges Stück Holz, das durchschnittlich 40—60 cm hoch ist und einen Durchmesser von 25—30 cm hat.

Dieses Preßholz führt die verschiedenartigsten Bezeichnungen. Grundlegend ist zu sagen, daß man in der Gegend um Eisenstadt vorwiegend „Plouch“ oder „Plëch'l“ (Bloch, Blöchel), im Ruster Weinbaugebiet „Puitz“ (Bolzen) und in der Neusiedler Gegend „Gaia“ (Geier) sagt. In Donnerskirchen kennt man außer dem Ausdruck „Ant'n“ (Ente) die Bezeichnung „Tåal“ (Teil). In Purbach wird das Holz „Taia“ genannt. Nach einer Erklärung des Wortes befragt, bleibt die Antwort nur ein Achselzucken. Auch ich vermag keine weiteren Auskünfte darüber zu geben. In Winden wird dieser Preßteil „Taucha“ (Taucher) oder „Stempi“ (Stempel) benannt. Im Kroatischen nimmt der „skolnik“ (Schulmeister) die Stelle der Gans als Preßdeckel ein und bekommt als Preßholz den „pop“ (Pfarrer) aufgesetzt. In diesen beiden Bezeichnungen spiegeln sich die sozialen Verhältnisse der kroatischen Dörfer wider.

Je nachdem, wie es die Presse fordert, kann zwischen Gans und dem stempelförmigen Preßholz noch ein Teil eingeschoben werden. Er ist ein flaches, etwa 10—15 cm starkes, blockförmiges Holz, das man „Ganausa“ (Gänserich) nennt.

Die Preßsteine stammen in den meisten Fällen aus nordburgenländischen Steinbrüchen und sind festkörniger Sandstein. Diese Natursteine schwanken in ihrer Schwere von 500 bis über 1000 kg. Ihre Größe ist mit einer quadratischen Grundfläche von 75 cm, ihre Höhe mit 90 cm anzunehmen. Sie haben eine kegelförmige oder pyramidenstumpfähnliche Gestalt, können aber auch die Form von viereckigen Blöcken haben, die an ihren Kanten abgerundet sind.

Sie hängen an dem einen freien Ende des oberen Preßbaumes, der nichts anderes als einen einarmigen Hebel darstellt. Sie finden teils vollständig, teils nur bis zur Hälfte in einer Grube Raum.

¹⁾ Bünker: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend von Ödenburg, Mitt. d. anthropolog. Ges., 24. Jg., 1894, S. 124. Er dürfte sich bei der Definition der „Gans“ geirrt haben, denn er beschreibt sie als eine Unterlage, auf dem unteren Preßbaum ruhend; sie diene zur Aufnahme des Preßkorbes.

Sehr selten, ja fast nie stößt man auf Pressen, bei denen anstatt des Preßsteines ein mit wichtigen Steinen beschwerter Balkenrost mittels Ketten oder Seilen am Preßbaum befestigt ist.¹⁾

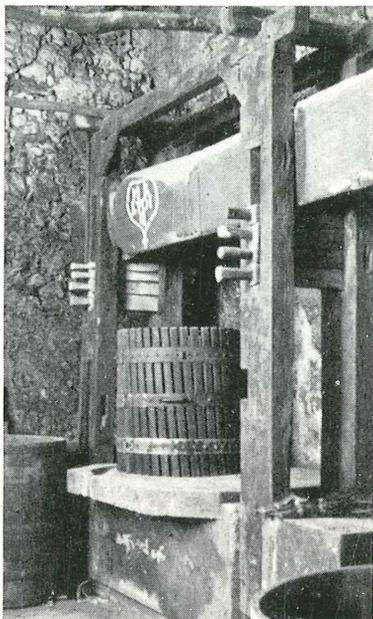


Abb. 32. Baumpresse bei Herrn Ök. Rat Rudolf Kroboth in Donnerskirchen Nr. 199. Oberer Preßbaum aus dem Jahre 1701, unterer Preßbaum und Preßtisch um die Jahrhundertwende erneuert, u. zw. nicht mehr aus Holz, sondern aus Beton.

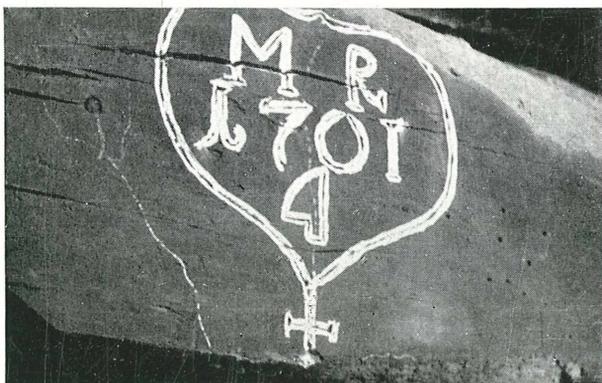


Abb. 33. Preßbaumausschnitt aus der vorher genannten Presse.

¹⁾ Plinius, nat. hist. XVIII, 317: beschreibt griechische Pressen, die vor der Jahrhundertwende aufgekomen sind und bei denen zur Beschwerung eine Kiste mit Steinen angehängt wurde.

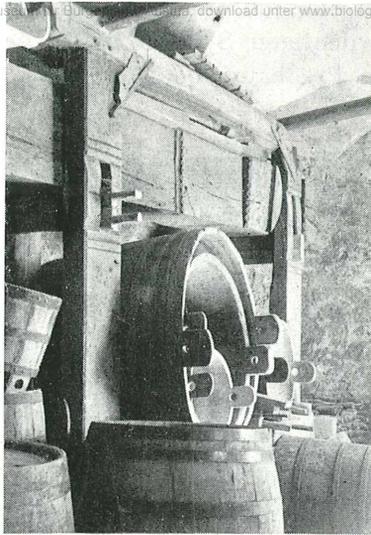


Abb. 34. Alte Baumpresse aus Rust (1651). Sie stammt aus dem Hause Haydngasse Nr. 31 und steht dzt. in einem Keller im Gebäude der Ruster Hauptschule. In oben gezeigter Form wird jahrüber das Preßgeschirr auf der Presse aufbewahrt

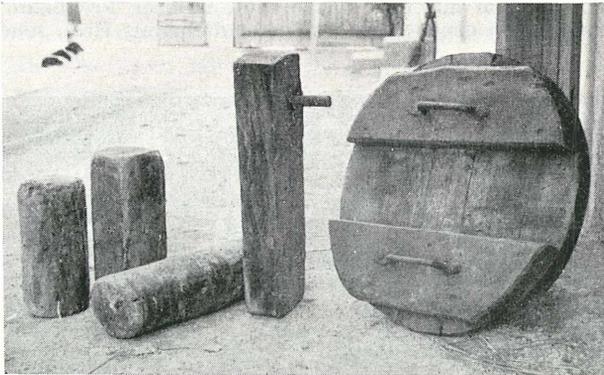


Abb. 35. Preßhölzer.
Von rechts nach links: Gans, Ganauser und drei verschieden große Hölzer, die man gegendweise entweder Blöchel, Bolzen, Geier, Ente u. a. m. benennt.

Die oft kunstvoll ausgearbeiteten hölzernen Spindeln haben eine durchschnittliche Länge von 2.90 m und eine Dicke von 15 cm. Die Spindelmutter, die vornehmlich aus Birnen- oder Maulbeerholz

gearbeitet ist, befindet sich entweder über dem Preßbaum oder ist in diesen eingelassen.

Spindeln, die im Laufe jahrzehntelangen Gebrauchs gesprungen und unbrauchbar geworden sind, werden selten durch hölzerne ersetzt. Man modernisiert sich und bringt statt der Spindel eine Zahnstange an, die mittels Schwungrad einfach und kraftsparend betätigt werden kann. („Preßwint'n“ = Preßwinde.)

Es ist hier der Platz, dem alten Baumpressenprinzip ein Lob zu sagen, denn es bewährt sich heute noch aufs beste. Es ist mir untergekommen, daß in einigen Preßhäusern, in denen sowohl eine alte Baumpresse als auch eine moderne hydraulische Presse standen, die alte Baumpresse bevorzugt wurde. Sie arbeitet zwar langsam, dafür aber, wenn der Preßbaum eingestellt ist, allein. Es gibt keinen Lärm dabei und keine Hast.

Den modernen Pressen habe ich auf meinen Wanderungen nur wenig Beachtung geschenkt, doch die noch vorhandenen alten Pressen habe ich gesucht. Ich muß sagen, es gibt deren noch viele. Es war mir zwar unmöglich, sämtliche alte Baumpressen aufzuspüren, doch bin ich in der Lage, einen kleinen Überblick zu geben, aus welchen Jahrhunderten Pressen erhalten geblieben sind.¹⁾

- 1636 Pfarramt Oslip. Presse bis einschließlich 1949 zum Pressen verwendet; sie könnte nach einer geringfügigen Reparatur wieder gebraucht werden.
- 1651 Presse aus Rust, Haydngasse 29/31, dzt. im Keller der Ruster Hauptschule untergebracht. Sie steht augenblicklich nicht in Verwendung. Am oberen Preßbaum Gewerbezeichen.²⁾
- 1677 Aloisia Weninger, Purbach Nr. 123.
Mit Jahreszahl und Namensbuchstaben (M G) in flaschenähnlicher Umrahmung.
- 1681 Rosalia Reichart, Purbach Nr. 26.
Mit Namensbuchstaben GH. S.

¹⁾ Wo nicht anders vermerkt, stehen die betreffenden Weinpressen in Betrieb. Die angeführten Zahlen sind Jahreszahlen, die das Alter des oberen Preßbaumes und somit zumeist auch das Alter der Weinpresse selbst angeben.

²⁾ Auf den beiden bezeichneten Pressen von 1651 und 1701 sind in den oberen

Preßbaum Gewerbezeichen () eingeschnitzt, wie sie im 17. u. 18. Jhd. üblich

waren. Die Zeichen weisen auf keine bestimmte Zunft, sondern sind nur Beweis dafür, daß Handwerker und keine Dilettanten am Werke waren. Ein ähnliches

Zeichen () ist mir in einer Steinplatte über dem Kellereingang eines Erd-

kellers in Gols begegnet. (Günther, Gols Nr. 277.)

- 1701 Oek. Rat Rudolf Kroboth, Donnerskirchen Nr. 199.
Mit Gewerbezeichen; Jahreszahl und Namensbuchstaben M R von Herz umrahmt.
- 1718 Andreas Heustadl, Purbach Nr. 21.
Jahreszahl in einem mit einem Kreuz versehenen Herzen.
- 1753 Alois Lackner, Podersdorf, Seestr. 75.
Namensbuchstaben M. F.
- 1757 Maria Rauchbauer, St. Georgen Nr. 214.
- 1764 Paul Schumich, Oslip Nr. 5.
- 1790 Johann Santhofer, Purbach Nr. 155.
- 1790 Stephan Heustadl, Purbach Nr. 12.
Mit Fischmotiv.
- 1794 Julius Steiner, Podersdorf, Seestr. 52.
Mit Namenszeichen U. K. und einfacher Weintraube mit Blatt.
- 1797 Martin Krenn, Donnerskirchen Nr. 151.
- 1807 Paul Moser, Purbach Nr. 8.
- 1827 Paul Lehner, Mörbisch, Hauptstr. 53.
- 1835 Oberer Preßbaum im Zisterzienserstift Mönchhof.
Inscription: „P. Pertoll. Herschaft Mönnhof“
Links und rechts davon zwei rot ausgemalte Kreuze.
- 1848 Ehart Freusmuth, Winden Nr. 105.
Mit den Namenszeichen P. E. S.
- 1863 Maria Karpf, Purbach Nr. 240,
Mit Namenszeichen N. SL.
- 1865 Julius Karner, Donnerskirchen Nr. 23.
Mit dem Christusmonogramm „IHS“.
- 1866 Johann Pöckl, Mönchhof, Kreuzgasse 2.
In den Stützpfeilern eingeschnittene Sechsstern.
- 1867 Michael Lehner, Winden Nr. 142.
- 1871 Stefan Hoffmann, Mönchhof, Hauptstr. 29.
- 1871 Josef Gritsch, Winden Nr. 23.
Mit den Namensbuchstaben A. J. und Fischmotiv.
- 1877 Johann Humann, Purbach Nr. 98.
Mit Fischmotiv.
- 1878 Dr. Friedrich Kraft, Rust, Hauptstr.
Namenszeichen J. K.
- 1881 Anton Heustadl, Purbach Nr. 156.
Mit dem Namen „Miechl Reichhart“.
- 1885 Rudolf Kugler, Winden Nr. 122.
Mit den Namensbuchstaben K. W.
- 1885 Michael Mädl, Mönchhof, Hauptstr. 22.
Mit den Buchstaben M. M. — T. M.

- 1887 Johann Halwax, Mörbisch, Hauptstr. 122. biologiezentrum.at
Bunt übermalte Sechssternmotive.
- 1888 Paul Moser, Purbach Nr. 8.
Mit Namenszeichen J. u. M. — M. S.
- 1889 Stefan Lichtscheidl, St. Georgen Nr. 42.
- 1890 Paul Preßl, Purbach Nr. 27.
Mit den Buchstaben P. P.

Wenn diese Aufstellung auch nur ein kleiner Ausschnitt der im Nordburgenland noch vorhandenen Pressen sein kann, so zeigt sie doch sehr deutlich, daß Pressen aus dem 17. Jahrhundert Seltenheiten sind. Das 18. Jahrhundert ist schon reichlicher damit vertreten und die überwiegende Mehrheit stammt aus dem vergangenen Jahrhundert.

Da das Alter der nordburgenländischen Häuser nirgends sehr hoch ist, denn zahlreiche Brände und Kriege haben oft ganze Dörfer zerstört, ist anzunehmen, daß auch viele Pressen den verheerenden Einwirkungen zum Opfer gefallen sind und mit den Häusern um die Mitte des 19. Jahrhunderts neu erbaut wurden.

Anfügen will ich, daß noch bis ungefähr zum Jahre 1935 eine Anzahl hölzerner Baumpressen hergestellt wurden. Erst dann verdrängte die eiserne Baumpresse („Traweas'npreß“ = Traversenpresse) die hölzerne endgültig.

Der alte Erfahrungssatz: „Was einer macht, das machen andere auch; was einer läßt, das lassen andere auch“ hat sich beim Suchen nach alten Pressen wieder bewiesen. Es gibt Orte, z. B. Purbach, in denen nahezu ausschließlich mit Baumpressen gearbeitet wird. Jedermann ist mit ihr zufrieden, keiner denkt daran, von ihrem Prinzip abzugehen. Andernorts haben scheinbar fortschrittliche Geister, nur um modern zu scheinen, der Baumpresse den Tod angesagt. Dort muß man sie suchen. Vereinzelt nur findet man sie dann noch, gewöhnlich bei Kleinbesitzern, die sich bislang keine andere Presse leisten konnten.

Wieviele gut erhaltene Preßbäume habe ich irgendwo in den Höfen, vielleicht noch als Bank genutzt, angetroffen, nur weil eine neue Presse her mußte, weil man nicht „rückständig“ sein wollte.

Bei Durchsicht der handschriftlichen Überlieferungen der vergangenen Jahrhunderte fand ich die Bezeichnungen „Presse“, „kleine Preßl“, „Handpreß“, „Karppeß“ und „Stainpreß“. Bei den Handpressen dürfte es sich um eine kleine Schraubenpresse handeln, die nur wenige Butten faßt und wie sie im Kleinbesitz eventuell Verwendung finden kann. Dies ist auch nach dem Werte zu urteilen, denn im 17. Jahrhundert kostete eine „Stainpreß samt dem Chor“ 12 Gulden, ein „Handpreßl“ dagegen 2 Gulden 4 Schilling.

Sozusagen als Kostprobe sei eine kleine Auswahl der in den Ruster Waisenbüchern vorgefundenen Pressen gegeben, wobei ich aber nur die Zeit berücksichtige, die vor die Datierung der tatsächlich noch vorhandenen Pressen fällt.

- 1587 „Presse“ bei Sebastian Gabriel.
- 1595 „Handpreß“ bei Sebastian Trumauer.
- 1596 „Handpreß“ bei Madertitsch.
- 1598 „Kar-Preß“ bei Philipp Eisner.
- 1605 „Chorpreß“ bei Agathe Thuernhauser.
- 1607 „Preß mit Khar“ bei Leopold Natlin.
- 1611 „Stainpreß“ bei Steffan Flöchel.
- 1612 „Stainpreß samt dem Chor“ bei Matthias Kranner.
- 1614 „Handpreß“ bei Susanne Trumauer.
- 1614 „Preß mit Khar“ bei Elisabeth Frannkh.

Zweispindelige Pressen sind früher und heute Seltenheiten. Eine nicht mehr in Gebrauch stehende habe ich bei Franz Weitzer in Winden Nr. 73 aufgenommen.

Der Beweis, daß die Presse auf burgenländischem Boden jedoch schon vor nahezu 2000 Jahren bekannt war, wurde erst vor kurzem erbracht.

1949 wurde bei Winden am Neusiedler See am Osthange des Leithagebirges ein römischer Gutshof (villa rustica) freigelegt, wobei man auch eine r ö m i s c h e W e i n p r e s s e (torculum)¹⁾ ausgraben konnte. Es ist dies der erste derartige Fund auf österreichischem Boden. Man schätzt, daß die Presse aus der Zeit um 100 n. Chr. stammt.²⁾

Wenn sich auch die Holzteile nicht erhalten haben, so fand man doch mehrere Bruchstücke des Preßtisches (forum vinarium oder area), zwei Sockelsteine (pediculus sc. lapis) mit viereckigen Ausnehmungen, die für die Holzständer (arbores) dienten, in welchen der wuchtige Preßbaum (prelum) geführt wurde. Außerdem fand man ein Stück eines steinernen Mosttroges (labrum, lacus) in den der Most abfloß.

Es handelt sich hierbei um eine alte Hebelpresse. Es bleibt nur die Frage offen, ob die Presse mit Hilfe eines Preßsteines oder einer Seilwinde betrieben wurde und ob ein Preßkorb vorhanden war oder ob man das Preßgut mit Hilfe eines geflochtenen Gurtes zusammenhielt.

¹⁾ Torculum kommt von torquere = drehen. Dieses „drehen“ setzt die Anwendung einer Schraube oder Winde voraus.

²⁾ Saria: Eine römische Weinpresse aus Österreich. In der ZS. „Der Winzer“, Jänner 1950, Folge 1, S. 9 f.

Saria: Der römische Gutshof in Winden a. See. Burgenländische Forschungen, Heft 13.

Interessant ist jedenfalls, daß die Bruchstücke des Preßtisches dieselbe Form zeigen, wie sie den heute noch im Nordburgenland in Gebrauch stehenden Pressen eigen ist. Da im übrigen Österreich andere Preßformen üblich sind, ist also auf älteste Tradition zu schließen.¹⁾

V. PRESSHAUS UND KELLER

Über die Lage der Wirtschaftsräume im Weinbauernbetrieb und über ihr äußeres Bild wurde schon eingehend in dem Abschnitt, der die Siedlungsformen behandelt, geschrieben.²⁾ Es bleibt nun noch, einen Blick in diese Räume zu tun.

EINRICHTUNG DER WIRTSCHAFTSRÄUME

Das Haupteinrichtungstück des Preßhauses ist die Presse. Es gibt, wie ich schon ausführlich beschrieb, die verschiedensten Arten.

Festgehalten sei, daß die Baumpresse immer an einer Längswand des Preßhauses steht. Moderne Pressen beanspruchen weit weniger Raum.

Auf den Baumpressen werden jahrüber das Lese- und Preßgeschirr, zum Teil auch Geräte, die zur Weingartarbeit nötig sind, also Butten, Schaffel, Rebelgitter, Preßteile und ähnliches aufbewahrt.

Sind keine festgemauerten Maischebottiche vorhanden, so steht das große hölzerne Geschirr in einer Ecke zusammengedrängt.

Auf einem geeigneten Platz befindet sich ein Häufchen Sand, in das den Winter über Grünzeug eingeschlagen wird. Auch die in der warmen Jahreszeit die Höfe so freundlich zierenden Oleanderbäumchen werden hier während der kalten Zeit eingewintert.

Im Keller selbst sind nur die Fässer untergebracht, hie und da eine Bank, ein kleiner Tisch, doch nicht viel mehr.

Kartoffeln, Rüben, Kraut und ähnliches sollten vom Keller ferngehalten werden, da der Wein außerordentlich leicht fremde Geruchsstoffe annimmt. Doch nicht immer ist nur Unverstand, sondern auch Platzmangel daran schuld, wenn bei Kleinhäuslern diese Wintervorräte hier eingelagert werden müssen.

¹⁾ Pauly-Wissowa: Realencyklopaedie VI., A. 1727 ff.
Weinbaulexikon S. 69 über antike Weinpressen.

²⁾ Vergleiche S. 23 f.

Der Wein wird in Holzfässern (Ezl. „Faß“, Mzl. „t'Fass'l“) vergoren und gelagert.¹⁾ Und weil „jedes Faß seinen eigenen Wein kocht“, wird auf die Faßpflege großer Wert gelegt.

Das wichtigste am Faß ist das Holz. Am besten eignet sich Eichenholz, denn es ist am haltbarsten. Doch auch Kastanien-, Akazien-, Eschen-, Maulbeer- und Lärchenholz finden Verwendung. Ein gut gefügtes Faß hält bei guter Pflege 20—25 Jahre.

Die Form der Fässer ist fast ausschließlich rund und bauchig und nur selten liegen in den Kellern platzsparende ovale Fässer mit elliptischem Querschnitt.

Die Fässer erzeugt der Faßbinder, deren es in jedem Ort durchschnittlich einen gibt. Vor 1938 führte man gerne fertige Gebinde aus Ungarn und Jugoslawien ein, da in Österreich Mangel an gutem Eichenholz ist und ließ den einheimischen Bindern nur die Reparaturen.

Die Fürsten Esterházy ließen ihre Weinfässer mit Vorliebe in Güns herstellen.²⁾

Heute werden neue Fässer gerne in Wien und im Waldviertel gekauft.

Das Faß besteht aus einer Anzahl Faßdauben („Tau(b)m“), die aus den sogenannten Binderhölzern auf besondere Art „ausgestreift“ werden. Die Mantel­dauben bilden das Umholz („Mant'l“), das durch eiserne Reifen („Râaf“), vordem durch hölzerne, u. zw. solchen aus Weiden-, Birken- oder Haselnußholz, zusammengehalten wird, bzw. wurde.³⁾

1—3 hl Fässer haben gewöhnlich 4—6, 3—10 hl Fässer 6—8, 10—20 hl Fässer 10, und größere 12 und mehr Reifen. Man unterscheidet Kopf-, Hals- und Bauchreifen.

Die Mantel­dauben sind in der Mitte um $\frac{1}{6}$ breiter und um $\frac{1}{3}$ dünner als an ihren Enden.

Die seitliche Berührung der Dauben nennt man Stoßfuge (Stoußfug'n).

Ferner unterscheidet man am Faß die beiden Faßböden („Pë(d)n“), nämlich Vorder- und Hinterboden, die aus den Bodendauben mittels

¹⁾ Die ersten Aufbewahrungsmöglichkeiten für Wein waren wohl mit Harz und Öl verdichtete Schläuche aus Tierfellen. Die Griechen kannten bereits irdene Gefäße. Bei den Römern wurde die henkellose „dolia“ und die „amphora“ sehr gebräuchlich. Hölzerne Fässer sind erst im cisalpinen Gallien und Illyrien aufgekommen und standen dann in den römischen Provinzen außerhalb Italiens in Gebrauch. (Bassermann: Geschichte des Weinbaus, II., S. 521 ff.)

²⁾ Aull: Eisenstadt, S. 91.

³⁾ Im Mittelalter hatten die hölzernen Fässer hölzerne Reifen. Die eisernen Faßreifen wurden erst mit Beginn des 19. Jahrhunderts gebräuchlich, obwohl sie schon lange vorher bekannt waren.

Z. B. sind im „Inventarium nach Absterben Rosalia Karner“ „65 Eimer leere Weivaass in eisernen banden“ und „4½ Eimer leere weinvaass in hölzernen banden“ verzeichnet. (Handschrift im Besitz des Herrn Julius Karner, Donnerskirchen Nr. 23.)

Stiften („Tippi“ = Dibbel) zusammengefügt werden. Sie sind in der Mitte stärker als an den Rändern.

Weiters kennt man den Faßbauch („Pau“), das ist der größte Umfang des Fasses, das Spundloch („Pailou“ = Beilloch) oben am Faßbauch, das mit einem hölzernen oder gläsernen Faßspund („Pai“ = Faßbeil) dicht abgeschlossen wird. Die Spunde haben die Form eines Stöpsels. Ist ihr Kopf etwas größer und runder, nennt man sie „Schwammal“ (= Schwammerlkopf).

Am vorderen Boden befindet sich das Zapfenloch („Zäpflou“), bei Gebinden über 4 Hektoliter, die ausschließlich der Lagerung und nicht dem Transport des Weines dienen, ein Faßtürchen („Fäßti(h)l“) mit einem Faßriegel („Fäßbrig'l“).

Faßfrosch („Frousch“) nennt man den Teil aller Manteldauben, der über den Faßboden vorsteht.

Die Pipen („Pippm“), das sind kleine Röhren mit einem Drehhahn, die man dann an ein Faß steckt, wenn man Flüssigkeit ablassen will, sind fast ausschließlich aus Holz, u. zw. vorzugsweise aus Zwetschken-, Weichsel- oder Kirschenholz, aber auch aus Apfel-, Birnen-, Eschen- oder Lärchenholz. Sie wurden gerne dem „Pippmschani“, einem Hausierer, abgekauft.

Beim Anschluß von Pumpen werden heutzutage Messingpipen notwendig.

Faßpipen wurden erst etwa in den Achtzigerjahren des vorigen Jahrhunderts eingeführt. Davor verwendete man Knebel („Knëwi“), das waren spitze, lange Holzzapfen von 30—35 cm Länge, mit denen man das Faß anschlug, das heißt, man stieß den Zapfen am Vorderboden heraus und steckte flink den Knebel hinein, um das Ausrinnen des Fasses zu verhindern. Durch behendes Aus- und Einstecken des Holzes war man bemüht, beim Ablassen des Weines möglichst wenig Weinverlust zu haben.

Geeichte Fässer tragen einen Eichstempel eingeprägt. Früher benutzte man zur Bestimmung des Faßinhaltes *V i s i e r e*. Das waren flache, lange eiserne oder hölzerne Maße, die man auf besondere Art durch das Spundloch in das Faß steckte, wobei man auf einer Skala den Inhalt ablesen konnte. So hieß es z. B. in einer Ruster Wirtshausrechnung aus dem Jahre 1752: „. . . kaufte 2 Vaass, so in der Visier 22 Eimer.“

Auch die Herrschaften machten damit Kellerkontrollen, um nachzuprüfen, ob jeder die richtige Zehentmenge abgeliefert hat.

Zum Hausgebrauch, um nachzuprüfen, wieviel Wein noch im Faß ist, dient dem Bauern ein langes, dünnes Stäbchen aus Hartriegel oder Weide.

Der beste Wein wird im sogenannten „Brautfaß“ (= „Kellerbraut“) gelagert. Gibt ein Bauer nicht gerne Wein aus einem Faß, in dem ein

besonders guter Tropfen aufbewahrt wird, so sagt er, „tå sitz t'schwärzi Kätz trauf“. Das heißt, daß er davon nichts hergibt oder, daß der Wein verkauft (versiegelt) ist.

Die Vorderböden der Fässer sind entweder glatt belassen oder mehr oder weniger schön ausgeschnitzt.

Zur Barockzeit, als man die antiken Formen wirkungsvoll übersteigerte und überlud, setzten Gutsherrschaften und Klöster den größten Stolz darein, ihre Fässer mit oftmals kostspieligen Schnitzereien zu verzieren. Bevorzugt wurden religiöse Motive, Sprüche, Wappen und ähnliches.

Auch das fand im Bauerntum Anklang und in einfacheren Formen ahmte man es späterhin nach. Man wählte gerne Namenspatrone und landläufige Marienbilder.

Die geschnitzten Fässer älterer Herkunft, die sich in bauerlichem Besitz befunden haben mögen, sind nahezu alle nach Abbauen der Fässer der Vernichtung preisgegeben worden. Auf Befragen wissen die Bauern von solchen Fässern nur mehr zu erzählen. Man hatte die beschnitzten Teile einige Jahre am Dachboden aufgehoben und dann bei einer Entrümpelung doch schließlich den Flammen überlassen. So weiß die Familie Gritsch aus Winden Nr. 23 von Faßböden zu erzählen, von denen auf einem die Hl. Familie und auf einem anderen die hl. Anna und hl. Helene dargestellt waren. Herr Ök. Rat Hermann Kornfeld aus Winden kannte ein Faß mit dem hl. Sebastian und Herr Matthias Kirschner aus Mönchhof besaß eines mit dem Erzengel Michael, der in römischer Kriegertracht den Satan bezwingt. Der Faßboden, der die Jahreszahl 1773 trägt, wird in Neusiedl a. See noch aufbewahrt.

Einen neuen Aufschwung in der Faßbodenschnitzerei brachten die Nachkriegszeiten nach dem ersten Weltkrieg, noch mehr aber ist die Freude daran nach dem letzten Krieg erwachsen. Wer es sich nur irgend leisten kann, schafft sich ein geschnitztes Faß an.

Es sind nicht mehr nur bildhafte Motive, die der Bauer wählt, sondern vor allem Sprüche, die Segen heischen oder solche, die den Wein als Kräftespender preisen. Das Faßstechen, wie man das Ausschneiden auch nennt, ist nicht mehr Heimarbeit. Die Fässer sind ein zu kostbares Gut, als daß man sich daran als Laie mit Schnitzereien versucht. Hervorheben will ich aber den Weinbauern Paul Herzog aus Gols Nr. 430, der sich viele Fässer selbst in bewunderungswürdiger Weise ausgeschnitzt hat.

Aus der Vielfalt der vorkommenden Faßsprüche sei folgende Auswahl gegeben:

„Gott schütze den Weinbau.“

„Für mich und alle, die in Sorgen leben —
ist der Wein zur Labung dargegeben.“

„Erst schwellende Trauben unter www.biologiezentrum.at
ins gärende Faß —
und dann aus den Dauben
ins glitzernde Glas.“

„Aus den Reben fließt das Leben.“

„Verläßt dich die Kraft,
greif zum Traubensaft;
der stärkt die Glieder
und gibt Frohsinn wieder.“

„Reines Glas und reines Faß,
lobt den Wein ein jeder Gast.“

„Rebenblut macht frohen Mut.“

„Schwere Arbeit — sonnig Land,
süß der Wein im Burgenland.“

„Edler Wein, du guter Saft,
gibst den Menschen Mut und Kraft.“

„Bist du müd' und schwach,
wende dich an Rebensaft.“

„Beim Saft der Reben läßt's sich leben.“

„Es grüne die Rebe, es wachse der Wein —
Gott segne den Weinbau und laß ihn gedeih'n.“

„Laßt euch nur den Mut nicht rauben,
bleibt im Unglück stark und fest,
werden doch die edlen Trauben
auch am härtesten gepreßt.“

„Das edelste Naß ist in diesem Faß.“

„Gott segne den Weinbau.“

„An Gottes Segen ist alles gelegen.“

„Gott segne unsere Weine.“

Faßböden mit bildhaften Darstellungen habe ich im bäuerlichen Besitz nur sehr wenige gefunden. Schnitzwerke stellen sich teuer. Großartige Fässer kann sich daher nicht jeder leisten, aber zu kleinem Zierat reicht es doch. So findet man verhältnismäßig häufig Fässer mit einfachen Weintrauben- oder Weinrankenmotiven, konzentrischen Kreisen mit Namensbuchstaben oder Namen und Jahreszahl.

Erwähnt sei ein Faß der Familie Eugen Zehetner, Rust, Hauptstraße, das in schönen Formen die Geschichte von der Entdeckung des Weines bildlich wiedergibt.

Linkerhand nascht ein Ziegenbock von einem Weinstock Trauben, rechterhand liegt ein tief schlafender, bärtiger Mann. Dies sind Noah und der Ziegenbock. Sie gelten seit altersher als die Entdecker der Rebe und des Weines. Denn als Noah eines Tages bemerkte, daß die Ziege unablässig an den Früchten einer Rebe naschte, kostete er sie auch und freute sich über ihren Wohlgeschmack. Noch besser aber mundete ihm der aus den Früchten ausgepreßte Saft. Er trank und trank so lange und so voller Lust, bis er besinnungslos zu Boden sank. Er hatte den ersten Rausch.¹⁾

Im Stiftskeller zu Mönchhof schlummert ein Faß aus dem Jahre 1909, auf dem ein Kreuz mit einer Schwurhand aus einem mächtigen Herzen wachsend dargestellt ist.²⁾ Die Initialien P.A.W. lassen auf Pater Adalbert Winkler schließen, der zu dieser Zeit Stiftsgutverwalter in Mönchhof war.

Bei Franz Schmid, Mönchhof, Quergasse Nr. 7, befindet sich das sogenannte Jägerfaß. Auf dem nahezu völlig glatt gelassenen Faßboden ist ein in verhältnismäßig kleinen Maßen ausgeschnittener knieender Jäger zu sehen, der das Gewehr gerade in Anschlag hält. Vor ihm springt sein munterer Jagdhund.

Im Keller des Johann Leeb, St. Georgen Nr. 41, steht ein junges Faß aus dem Jahre 1948, das einen hl. Urban zur Zier hat.³⁾ Der Heilige ist in päpstlichem Ornat dargestellt und hält in der Rechten den Krummstab, in der Linken ein Buch, auf dem eine Traube liegt. Im Hinter-

¹⁾ Plöckinger: „Des Weinstocks Entdeckung“ in der ZS. „Der Winzer“, Dezember 1948, Folge 12, S. 141 f.

Vgl. Heintl: Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums, S. 1. Er zitiert Moses, Kap. IX., 20 u. 21: „Noah aber fing an und war ein Ackersmann und pflanzte Weinberge.“ „Und da er des Weines trank, ward er trunken, und lag in der Hütte aufgedeckt.“

²⁾ P. Malachias Koll: Das Stift Heiligenkreuz.

Seit Leopold V., ein Sohn des Stifters, das Gut Trumau dem Stifte schenkte und schwur, daß er das Stift jederzeit in Schutz nehmen werde, führt das Stift in seinem Wappen ein Kreuz mit der schwörenden Hand.

³⁾ Der hl. Urban (Papst Urban I., 223—230 n. Chr.) gilt als Schutzpatron der Weinbautreibenden.

Der Heilige hält als Attribut in der linken Hand eine Traube oder trägt sie mit der linken auf einem Buche. (Vgl. Schweizerische Zeitung, 56. Jg., Dez. 1948, Nr. 51, S. 1037 f.)

Kerler: Die Patronate der Heiligen, S. 406.

grund ist eine Landschaft, in der ein Kirchlein steht, angedeutet. Das gesamte Bild wird von dem bogenförmig angeordneten Spruch: „Hl. Urban'i loss' grod'n den Weiß'n und den Rot'n“ überdacht.

Im ehemaligen Weinmuseum zu Eisenstadt, das leider noch immer im verwehrlosten Zustande der Nachkriegsereignisse steht, habe ich eine Menge Faßböden gefunden, von denen ich aber nicht nachweisen kann, ob sie auf burgenländischem Boden gewachsen sind oder nicht. Sie wurden fast ausschließlich von Sandor Wolff gesammelt, was besagt, daß viel fremdes, wenn auch wertvolles Gut vorhanden sein kann. Im Inventar ist die Herkunft nicht verzeichnet.

Ich verweise auf die sehr genaue und ausführliche Zusammenstellung in der österreichischen Kunsttopographie, Band 26, S. 46 f von Professor A. Haberlandt, in der die meisten Fässer des genannten Museums aufgeführt und beschrieben sind. Vor allem sind es Heiligendarstellungen, z. B. die hl. Maria, hl. Anna, hl. Theresia, hl. Paulus, hl. Joseph, hl. Vitus, hl. Andreas, hl. Johannes und andere. Weiters finden sich Spruchbänder wie z. B.:

„Wir können viele dinge entbehren /
dies oder jenes nicht begehren /
doch werden wenig männer sein /
die weiber hassen und den wein.“

Aus dem Altertum findet man den becherschwingenden Bacchus verewigt, aus jüngeren Zeiten kaiserliche Hoheiten.

Kleine Fässer dienen als St i f t f ä s s e r. In ihnen wird bester Wein aufbewahrt, der zum „Stift'n“ (Nachfüllen) für größere Fässer dient. Das Stiften selbst wird bei kleinen Mengen mit dem Heber, ansonsten mit einem Krug, einer Flasche oder einem eigenen Stiftheber („Stiftheiwa“), der rund 2 Liter faßt, vorgenommen. Der alte „Stiftämpa“ (Stiftkanne) ist außer Gebrauch gekommen. Er war entweder aus gebranntem und glasiertem Ton, Holz oder Kupfer.¹⁾

Hundertjährige Fässer und ältere sind selten. Aufgefallen ist mir eines im Stifstkeller zu Mönchhof mit der Inschrift „† Hersch Mönchhof 1839“ und eines bei Herrn Michael Mädl in Mönchhof aus dem Jahre 1860.

Die Fässer stehen im Keller in der Regel z w e i r e i h i g, d. h. links und rechts vom Eingange an den Längswänden des Kellers. Sie liegen auf eckig behauenen, eichernen, schwarzföhrenen, lärchenen oder steinernen Lagerbäumen („Ganta“) auf. In neu eingerichteten oder renovierten Kellern verfertigt man auch sie aus Beton. Die Lagerbäume sind entweder durchlaufend oder für jedes Faß gesondert. Für ganz große Fässer haben sie eine abgerundete Vertiefung, damit das Faß sicher ruht. An-

¹⁾ Im Eisenstädter Landesmuseum sind 2 kupferne Stiftkannen aufbewahrt; die eine ist 29, die andere 37 cm hoch.

sonsten behilft man sich mit Zwängen („Zwëinga“), d. s. Holzkeile, die links und rechts zwischen Ganter und Faßwand eingeklemmt werden. Die Lagerbäume sind gewöhnlich so hoch, daß man das übliche Kellergeschirr bequem unterstellen kann.

In der Mitte der Faßreihen bleibt ein etwa $1\frac{1}{2}$ —2 m breiter Gang frei. Die Fässer sind der Größe nach ausgerichtet, u. zw. die kleinen nahe dem Eingang, die großen im hinteren Teil des Kellers. Bei Platzmangel werden die kleinen Fässer bis zu 2 hl aufgeritten, d. h. auf je zwei größere Fässer aufgesattelt.

Am handlichsten und gebräuchlichsten sind Fässer mit 8—12 hl Inhalt. Solange man noch nach Eimern¹⁾ gemessen hat, standen 10 bis 12 eimerige Fässer am häufigsten in Gebrauch. Besser Bemittelte gaben den „15—30 Emer Vaass“ den Vorzug.²⁾

Wo größere Fässer liegen, ist eine mehrstufige Faßstiege („Fäß'stiag'n“ oder „Trëitt'n“) notwendig.

Wenn, was äußerst selten der Fall ist, mehrere Weingartenbesitzer einen gemeinsamen Keller haben, so werden die Fässer versiegelt. Die Miete an den Eigentümer wird meistens in Wein bezahlt.

Im 17. Jahrhundert ließen sich Grundherrn und Klöster mit Vorliebe riesige Zehentfässer herstellen. Sie sind nicht nur Ausdruck von Macht und Reichtum, sondern wurden vor allem darum hergestellt, weil die Beamten und Angestellten der Grundherrschaften ihren Gehalt, bzw. Lohn zum Teil in Form von Wein ausbezahlt erhielten. Da es häufig wegen der Verschiedenartigkeit der Weine zu Streitigkeiten kam, ließ der Grundherr sämtlichen Bestallungswein in einem großen Faß zusammenmischen, sodaß die Güte des Weines für alle gleich war.

Die großen Fässer sind Zeugen des Weinreichtums dieser Zeit, aber auch der unstillbaren Trinklust.

¹⁾ Mit Einführung des dekadischen Maßsystems ist an Stelle des „Eimers“ der Hektoliter zu 100 Liter getreten. Wenngleich die Bauern auch heute noch hier und da von einem „Eimerfaß“ sprechen, so ist der Begriff doch mehr und mehr im Aussterben begriffen.

Der Eimer war kein einheitliches Maß, sondern nahezu in jeder Stadt verschieden. Bei Durchsicht handgeschriebener Überlieferungen aus vergangenen Jahrhunderten kostet es ungeheuerliche Mühe, die verschiedenen Maße in ein System zu bringen.

Z. B. kannte man im 19. Jahrhundert im heutigen nordburgenländischen Raum folgende Eimermaße:

1 Preßburger Eimer = 32 Maß = 64 Halbe = 256 Seitel = (54,137 l)

1 Ruster Eimer = 26 Maß = 52 Halbe = 208 Seitel = (43,987 l)

1 Ödenburger Eimer = 42 Maß = 84 Halbe = 336 Seitel = (71,055 l)

Der Eisenstädter Eimer dürfte sogar etwa 44 Maß und der Forchtensteiner Eimer noch mehr gehabt haben.

²⁾ Waisenbücher der Städte Eisenstadt und Rust, 17. u. 18. Jh.
Schams: Ungarns Weinbau, S. 71.

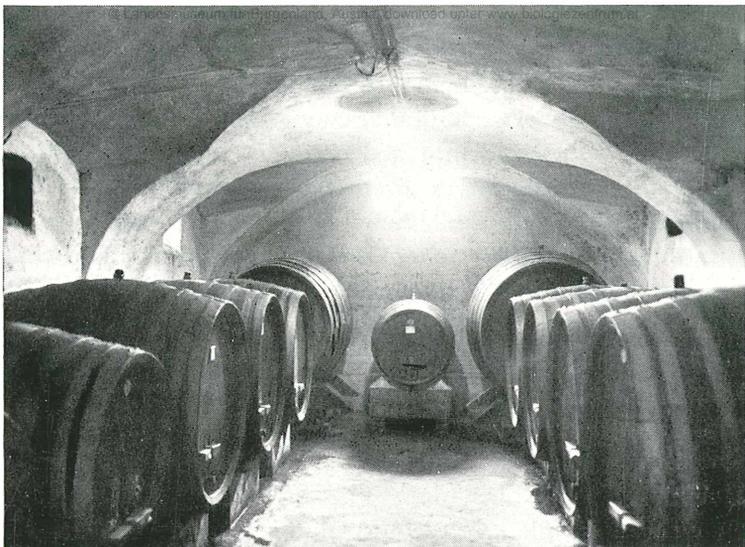


Abb. 36. Weinkeller in Mörbisch am See.

Schams¹⁾ erwähnt 1832 ein Riesenfaß des Fürsten Esterházy zu Donnerskirchen. Leider ist seine Größe nicht angeführt.

Im Schloß Forchtenstein befinden sich heute noch Reste eines etwa 1000 Eimer fassenden Gebindes.

Im Wolff'schen Keller zu Eisenstadt steht in einem durch Kriegseinwirkungen sehr mitgenommenen Teil ein Riesenfaß, das 62.248 Liter fassen kann. Leider ist seine Existenz nicht nur fast völlig unbekannt, sondern es hat auch einen so ungünstigen Platz, daß es gar nicht recht zur Wirkung kommen kann.

Von einem zweiten noch größeren Faß aus demselben Keller ist nur noch die Fassungsraumtafel vorhanden. Das Faß selbst wurde vor noch gar nicht langer Zeit zerstört. Es konnte 84.204 Liter fassen.

Wenn auch bereits zu mehr als 50% der Keller- und Preßräume elektrische Beleuchtung haben, so fehlt doch nirgends der Kerzenleuchter („Kiaz'nlaichta“). Sei es, um im Notfall gleich ein Licht bei der Hand zu haben, sei es, um auch die letzten Winkel des Kellers gut ausleuchten zu können. Nur in den weitab vom Dorfe gelegenen Kellern ist in den seltensten Fällen elektrisches Licht.

Bei der Beschreibung der verschiedenen Leuchterformen müßte man unermüdlich sein. Da gibt es welche, die aus einem einfach viereckig zugeschnittenen Holzbrettchen bestehen, durch das von unten her ein

¹⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 236.

Nagel durchgetrieben ist, um der Kerze einen Halt zu geben, dann solche, bei denen zwei flache, längliche Hölzer kreuzförmig zusammengenagelt sind, dann wieder ist auf einem breiten, hölzernen Sockel ein walzenförmiger, ebenfalls hölzerner Ständer zum Aufnehmen der Kerze angebracht. Auch ein spiralenförmig gedrehter Draht auf einem Stückchen Holz erfüllt vollkommen seinen Zweck.

Eiserne Leuchter, mit und ohne bequeme Handhaben, einfache bis kunstvoll zusammengesetzte stehen in Gebrauch. Gerne verwendet man solche, die durch Hochdrehen eines Plättchens in der Spirale, welches die Kerze hält, verstellbar sind.

Manche dieser Kellerleuchter haben einen scharfen, flachen Dorn, mit dem man sie in die Faßwände, genauer gesagt in die Faßfrösche oder Mauerritzen stecken kann.

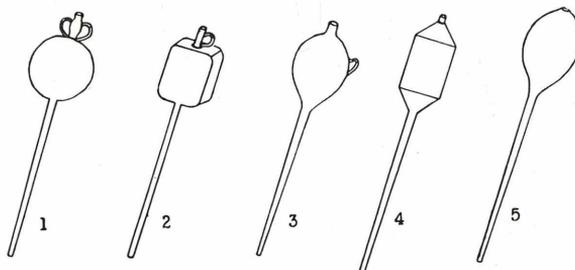
Früher waren auch Leuchter aus gebranntem Ton üblich, die, wie das Eisenstädter Landesmuseum zeigt, sehr hübsche Formen haben konnten. Auch Messingleuchter und Zinnleuchter waren sehr beliebt.¹⁾

An der Wand, meistens nahe beim Kellereingang, hängt der **H e b e r** („Hëiwa“), das ist eine konisch zulaufende, beiderseits offene, mit einem Handgriff versehene Röhre verschiedenen Materials, die im oberen Drittel eine gefäßförmige Erweiterung hat. Er dient dem Entnehmen kleinerer Proben und des täglichen Weinbedarfes. Auch er wurde im Laufe der Zeit aus den mannigfaltigsten Stoffen angefertigt.

Es gab Kürbisheber („Pianhëiwa“ = Birnheber = Zierkürbisart), die heute nur mehr vereinzelt östlich des Neusiedler Sees, mehr noch in den kleinen Weinbaugemeinden des südlichen Burgenlandes Verwendung finden.

Man ließ die reifen Kürbisse, die eine besonders harte Schale haben, trocknen, schnitt sie an beiden Enden etwas ab und höhlt die Kerne und fleischichten Teile mit einem Holzstäbchen oder festem Draht aus.

WEINHEBER



Skizze 1, 2 und 3: Glasheber; Skizze 4: Weißblechheber; Skizze 5: Kürbisheber

¹⁾ Waisenbücher von Eisenstadt und Rust der vergangenen Jahrhunderte. („messingner Stangleuchter“, „Mössingleuchter“, usf.)

Da diese Heberart schlecht zu reinigen ist und sich im Inneren sehr rasch Fäulniserreger ansiedeln, ist man von ihr trotz der kostenlosen Herstellungsart abgekommen.¹⁾

Außer diesen benützte man Weißblech- und Kupferheber, die innen verzinnt waren.²⁾

Heute ist man fast ausschließlich zu den Glashebern übergegangen. Sie fassen durchschnittlich $\frac{3}{4}$ —1 Liter. Das lange Glasrohr zum Stechen des Weines ist gerade. Die blasenartige Erweiterung zum Sammeln der Flüssigkeit weist die verschiedensten Formen auf. Meistens ist sie platt und rund, ellipsenförmig, seltener in Würfelform. Meistens haben sie ein oder zwei Henkel.



Abb. 37. Innenaufnahme eines Preßhauses. Im Hintergrund hölzerne Eingangstüre in den Keller. Rechts der Preßhauseingang vom Freien her. Die Presse ist nicht sichtbar; sie steht an der Längswand außerhalb des linken Bildrandes.

Mancher Bauer zimmert sich den Winter über ein Heberbrett, auf das man neben dem Heber über hölzerne Zinken die Weingläser stürzen kann. Zur appetitlichen Aufbewahrung der Gläser erfinden sich die Bauern die mannigfaltigsten Gläserständer.

Die Arbeit im Keller geht nie aus. Immer gibt es etwas zu werken und zu beobachten. Es ist ein langer Weg vom Most, der bräunlichgelb und trüb von der Presse rinnt, bis zum glasklaren, blumigen, köstlichen Wein. Der Wein ist das Spiegelbild seines Erzeugers und wer einen guten Tropfen sein eigen nennen kann, darf mit Recht stolz und zufrieden sein.

Auf die sehr interessante, früher brauchtsreiche, heute brauch-

¹⁾ Vgl. Bünker: Das Bauernhaus in der Heanzerei (Westungarn), Mitt. d. anthropolog. Ges., 25. Bd., S. 149 f.

²⁾ Waisenbücher von Eisenstadt und Rust, 17. Jhdt.

tumsarme Kellerwirtschaft kann ich hier nicht näher eingehen, da dies außerhalb des Themas liegt. Es sei nur erwähnt, daß Reinlichkeit und Sauberkeit die halbe Kellerwirtschaft ausmachen. Was sonst noch dazu gehört, um dem Wein die richtige Pflege angeeignet zu lassen, haben die fortschrittlichen Weinbauern des nördlichen Burgenlandes durch Überlieferung, Erfahrung und durch Kurse, die von der Burgenländischen Landwirtschaftskammer aus gehalten werden und aus Fachzeitschriften gelernt.

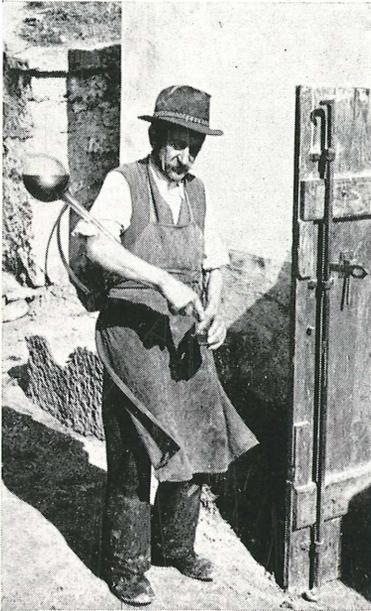


Abb. 38. Ein bewährter nordburgenländischer Weinbauer in Arbeitskleidung mit Heber und Glas.

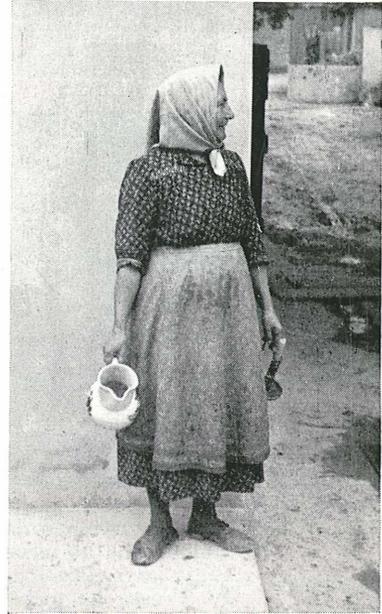


Abb. 39. Eine nordburgenländische Weinbäuerin auf dem Weg zum Keller.

GASTWESEN

Kommen in ein nordburgenländisches Weinbauernhaus männliche Gäste, findet ein Freund den Weg, bringt einer eine gute Botschaft, lädt der Hochzeitslader ein und was sonst immer an Erfreulichem daherkommen mag, nie wird die Einladung in den Weinkeller lange auf sich warten lassen.

Der Weinkeller ist der Stolz des Hauses, der Besitzer zeigt ihn gerne und hört noch lieber ein Lob. Ein Gläschen wird schnell stehend im

Keller eingenommen, sollen es aber mehr werden, so richtet die Bäuerin oder die erwachsene Tochter, während der Bauer mit seinem Heber das köstliche Naß aus dem Fasse holt, einen kleinen Imbiß. Brot und Speck, Selchfleisch, Wurst, Schmalz, Grammeln, Zwiebeln oder Nüsse bilden die rechte Unterlage, damit der Wein nicht gleich hitzige Köpfe schafft. Der Bauer hat seinen gefüllten Heber immer zur Hand, bereit, jedes an- oder leergetrunkene Gläschen gleich wieder zu füllen. Früher einmal ist der Weinkrug reihum gegangen.

Bleibt der Gast einen halben Tag und länger, wird ihm außer dem Kellerbesuch bei Mahlzeiten oder beim Plausch zum Trinken vorgesetzt.

Mit Recht wird der Bauer böse, wenn ein Gast an seine Fässer klopft. Denn wollte es einem andern gefallen, würde ihm jemand ohne Umschweife in die Geldbörse schauen? Manche Bauern haben daher dem Uneingeweihten zur Mahnung folgenden Spruch angebracht:

„Klopfe nicht an ein Faß! Mich ärgert das,
weil du als mein Gast Kontrollrecht nicht hast!“

Man sagt auch: Wenn man klopft, geht der „Geist“ fort.

Bilden sich beim Weineinschenken in der Mitte des Glases Schaumbläschen, so werden sie als ein zu erwartendes Geschenk oder ein in Aussicht stehender Kuß gedeutet. Weinverschütten sagt eine baldige Kindstaufe voraus, oder es bringt dem Glück, zu dem das Weinbächlein hinläuft.

Bei der Einladung zum Weinkosten oder beim Nachschenken soll man keine Absage geben, denn damit beleidigt man den Gastgeber. Es ist im nördlichen Burgenlande üblich, immerfort nachzuschenken, wenn man auch vielleicht erst einen Schluck getan hat. Will man wirklich nicht mehr trinken, tut man gut, beim vollen Glas bis zum Aufbruch sitzen zu bleiben.

Der Wein für den täglichen Gebrauch wird in gewöhnlichen Zweiliter-Flaschen, seltener in Krügen aus dem Keller geholt. Es ist noch nicht allzulange her, daß der Krug („Krui“) noch allgemein üblich war.

Im 16. und 17. Jahrhundert benutzte man irdenes Geschirr, wie „erdene Pindt Krueg“, „kupferne“ und „zinnerne Kannen und Flaschen“, so „Halbkandl“, „Pindt Kandl“, „Seidlkandl“, „gläserne Khandl mit einer zinnernen Hülle“, „Halb- und Seidlfäschl“, „zinnerne Weinflaschen“, „gläserne Flaschen, große und kleine, mit zinnernen Schräuflein“ und „Blechflaschen“.¹⁾

In der Mitte des 18. Jahrhunderts wurden immer mehr Krüge gebräuchlich, u. zw. „Maaßkrug“, „Halbkrug“ und „Seitlkrügl“.²⁾ Es waren

¹⁾ Waisenbücher von Eisenstadt und Rust, 16., 17. u. 18. Jhdt.

²⁾ a. a. O.

Henkel- oder Schnabelkrüge in Weißhäfner-, Schwarzhäfner- oder Fayencetechnik. Oft waren sie bunt bemalt und hatten als Zierat stilisierte Blumen, hübsche Blumendekors, Weintraubemotive, zarte Blatt-ranken oder einfache Linienleisten. Vielfach waren es aber auch nur einfache Tonkrüge, die außen roh belassen und innen glasiert waren.

In Rust, einem durch seinen Wein wohlhabend gewordenen Städtchen, gab es in jedem Haus ein oder mehrere silberne oder „übergulte

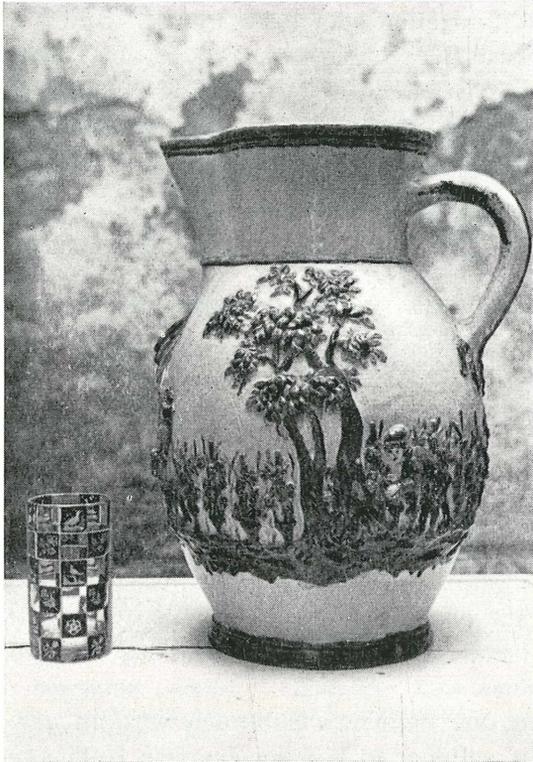


Abb. 40. Purbacher Weinkrug im Landesmuseum in Eisenstadt.

Costböcherl“, die oftmals mit „Khötl und Ring“ versehen waren, wahrscheinlich um sie anhängen und immer bei sich tragen zu können.¹⁾

Das burgenländische Landesmuseum ist reich an Weinkrügen jeder Art und jeder Größe. Am schönsten aber ist ein etwa 47.5 cm hoher Fayence-Krug, der als **Purbacher Krug** bekannt ist. Er wurde um 1840 hergestellt und ist mit malachitgrünen, gelben, blauen und braunen Flachreliefs geschmückt. Er ist ein Meisterwerk der Töpferkunst.

¹⁾ Waisenbücher von Eisenstadt und Rust, 16., 17. u. 18. Jhdt.

Von den zwei Reliefs stellt eines einen Weingarten dar, in dem ein Mann Trauben schneidet. Ein Hüter trägt einen vollen Korb zu einer hüttenartigen Laube, in der anscheinend zwei Männer gerade einen Kauf abschließen. Die zweite Darstellung zeigt einen Baum, von dem ein Bursche einem Manne Äpfel pflückt.

Die Art der Darstellung und die Trachten der Personen weisen auf ein bodenständiges Erzeugnis hin.

Die Gemeinde Groß-Höflein besitzt einen schönen, sattgrün glasierten Tonkrug aus dem Jahre 1728, der früher nur bei der Wahl des Ortsrichters gefüllt wurde. Er ist 45 cm hoch, hat einen durchschnittlichen Durchmesser von 30 cm und faßt rund 14 Liter. Die Vorderseite des Kruges ist über und über mit reliefartig aufgelegten Buchstaben übersät. Man deutet sie als die Initialen der um 1728 wirkenden Ortsobrigkeiten.

VI. WEINHÜTERWESEN

Wenn im Hochsommer unter dem Einfluß der heißen, oft fast sengenden Sonnenstrahlen der Saft in die Trauben schießt und die kleinen tiefgrünen, noch harten Beeren dick und rund, weich und zum Kosten verlockend werden, dann ist es Zeit, achtzugeben auf die köstlichen Früchte, die der Reife entgegendrängen. Schon seit alters her ist es Sitte, „Hiata“ (Weingartenhüter)¹⁾ zu bestellen, deren Aufgabe es ist, das Erntegut zu schützen, den Dieben das Handwerk zu legen, die genätschige Vogelwelt zu verscheuchen und Wildschaden zu verhüten.

Schon in den frühesten Bergrechten werden „hueter“ angeführt. Im Niederösterreichischen sind sie bereits um 1340 bezeugt.²⁾

Je nach dem Reifestadium der Trauben wird mit der Hut entweder zu Jakobi (25. 7.) oder Laurenti (10. 8.) begonnen. An diesen Tagen gehen die Hüter hinaus ins Weingebirge. Die Bauern haben ihnen mit diesem Zeitpunkt ihr Hab und Gut voll anvertraut.

In Mönchhof sagt man um diese Zeit:

„Laurenzi, Wai(n)pa au(n)genzi.“ Das bedeutet so viel, daß die Weinbeeren „angehen“, reif werden und der Hüter hinaus muß.³⁾

¹⁾ kroat.: vrdir; ung.: csösz und szölöpasztor.

²⁾ Plöckinger: „Unsere Weinhüter“ in der ZS. „Der Winzer“, Dez. 1947, Folge 12, S. 142.

³⁾ In der Schweiz sagt man: „si gend' na“ (Weber: Die Terminologie des Weinbaues im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal).

Wenige Tage vor dem Hutbeginn werden alle diejenigen, die sich zum Hüteramt melden wollen, durch den Gemeindediener aufgefordert, sich an einem bestimmten Tag und zu bestimmter Stunde am Gemeindeamt einzufinden.

So ist es heute, so war es früher. Z. B. lautet ein Ruster „Weingarthuet Verlaass auf Maria Magdalena vom 15. 7. 1654“ folgend:

„Von heute über acht Tage, also auf den nächsten Mittwoch (22. Juli) sind der Rat und die Gemeinde von Rust willens, die Weingarhuet im allhiesigen Weingebirg zu verlassen. Allen, die sich anmelden wollen wird kund und zu wissen, daß sie sich am bemeldten Tag um 7 Uhr früh vor dem Rathaus einfinden sollen und durch den Gerichtsdienner anmelden sollen.¹⁾“

Die engere Wahl bleibt dem Bürgermeister und den Gemeinderäten vorbehalten. In früheren Zeiten wurden sie vom Bergrichter²⁾ und seinen Geschworenen ausgewählt³⁾, mußten aber von der Grundherrschaft bestätigt werden.

Sollten sich, was nur äußerst selten vorkommt, einmal zu wenige zum Hutdienst melden, so werden geeignete Leute von der Gemeinde angefordert.

Die Hüter müssen, ehe sie ihren Dienst antreten, bei den Ortsobrigkeiten ein Gelöbniß tun, ihr Amt gegen arm und reich, Freund und Feind gewissenhaft und unparteiisch zu erfüllen.

Nicht jedermann taugt zu diesem sehr verantwortungsvollen Amte, und man verlangt von einem rechten Hüter mancherlei Tugenden. Gut sehen, gut hören, gut laufen! Ehrlich, wahrhaft und mutig sein! Ferner muß der Hüter ortsansässig sein, darf keine Vorstrafen haben und muß sich in der Gemarkung gut auskennen. Kraftvolle Männer werden selbstverständlich vorgezogen. Meistens versehen Ledige, seltener Verheiratete den Dienst. Heutzutage kann jeder, der einen guten Leumund hat, Hüter werden. Früher durften sich um dieses Amt nur brave Bauernburschen bewerben. Es war das erste öffentliche Amt, das sie übernehmen konnten.

Gewissenhafte Hüter sind ein Segen für die Weinwirtschaft. Wie aber, wenn die Kinder mit ihren Neckversen recht hätten?

¹⁾ Protokolls Rappulaturen des Marktes Rust am Hungarischen See.
Vgl. Sitzungsprotokoll über die Aufnahme der Weingartenhüter. Eisenstadt 1900.

²⁾ Siehe S. 142.

³⁾ Vgl. Rittsteuer: Neusiedl a. See, S. 159.

„Hiata, Hiata Lëidapian,
määg'n kriag'n ma sauri Pian,
sauri Pian të mëig'n ma nit,
ta Hiata is ta greißti Wai(n)patiap').“

oder:

„Sain t'Hiata traußt, sain t'Tiap traußt!“

Viele böse Zungen wissen zu erzählen, daß die Hüter die größten Weinberddiebe seien.

Die Anzahl der jährlich eingesetzten Hüter ist in den einzelnen Orten recht verschieden. Sie richtet sich nach der Größe und Lage der Weinbergrieden. Durchschnittlich kommt auf eine Ried ein Hüter.

Manchenorts unterscheidet man von den gewöhnlichen Hütern einen „Ouwahiata“ (Oberhüter), der meist der Feldhüter des Dorfes ist und für die Dauer der Hutzeit das Aufsichtsrecht über die übrigen Hüter hat.

AUSSTATTUNG DES HÜTERS

Der Hüter trägt in seinem Amt normale Arbeitskleidung (Abb. 41). Sie besteht aus einem „Janka“ (Rock), „Huit“ (Hut) oder einer „Käpp'm“ (gewöhnliche Schildkappe), einer „långan Hous'n“ (lange Hose) und „fëisti Schui“ (feste Schuhe) oder einer Stiefelhose und „Stifi“ (Stiefel). Fast nie fehlt das „Fiata“ (blauer Schurz).

Der Hüter soll nicht ohne Janker gehen, damit ihn das meist helle „Hëimat“ (Hemd) nicht verrät. Ganz schlaue Hüter gehen, solange es die Witterung zuläßt, „plåßfiassi“ (barfuß), um auf ihren Schleichwegen ungehört zu bleiben.

In manchen Gemeinden tragen sie auf der Brust eine Flurschutzmarke zum Zeichen ihres Amtes.

Vielfach wird noch an dem Brauch festgehalten, nach dem Anfinden der ersten weichen Beere und während der Lesezeit etwas Blühendes auf den Hut zu stecken. In Rust traf ich einen Hüter, der einen Starenflügel aufgesteckt hatte. In Oslip tragen sie Wermutsträußerl.

Eine besondere Tracht während der Lese, wie sie etwa die Wein Hüter Südtirols, die sogenannten Saltner, tragen, kennt und kannte man auf bungenländischem Boden nicht.²⁾

Jeder Hüter trägt zum Zeichen der Wehrhaftigkeit eine H ü t e r -

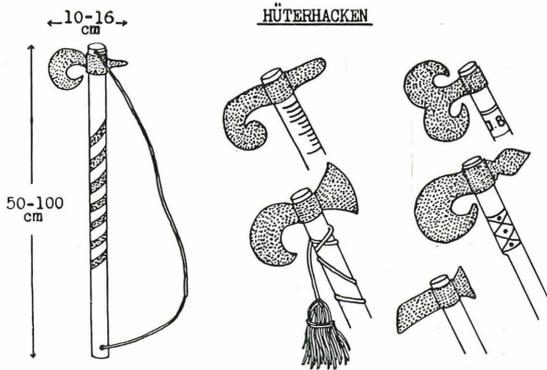
¹⁾ Pian = Birne; määg'n = morgen; mëig'n = mögen; Wai(n)patiap = Weinberrendieb.

²⁾ Der Saltner trägt einen Kopfschmuck aus Tierfedern und Tierschwänzen, Natternzähne und ähnliches als Umhang, eine Hellebarde und einen breiten, unheilabwehrenden Gürtel.

hacke bei sich. Sie wird fast überall „Hëitsch'n“, nur in einigen Orten im Nordosten des Neusiedler Sees „Hiatahack'l“ genannt.¹⁾

Ihre Form und Größe ist ortsweise recht verschieden.

Die Stiele der Hüterhacken weisen vielfach einfache Kerbschnittmuster, Brandmuster und eingeritzte Namensbuchstaben auf. Während die Hüter „auf ta Paß“ sitzen und auf jeden fremden Laut lauschen, haben sie Zeit und Muße, die Hackenstiele zu verzieren.



In Weiden am See und in Klein-Höflein ist es Sitte, „Ream“ (Lederriemen) mit einer am Riemenende befestigten „Lëidatuin“ (Lederquaste) an die Hüterhacken anzubringen. Sie dienen dem „Håamwichsna“ (Heimjagen) der Kinder, wenn diese gar zu vorwitzig und mit unverkennbaren Absichten im Gebirge herumstreichen wollen.

Diese Stockhacke wird vom Hüter so getragen, wie es ihm gerade am bequemsten erscheint. Entweder hängt er sie sich mittels einer Schnur über die Schulter oder benützt sie als eine Art Gehstock, indem er den eigentlichen Hackenteil als Griff gebraucht. Hat er es nicht eilig, hängt er seine „Hëitsch'n“ bequem über den Unterarm. Braucht er sie aber einmal zur Notwehr oder anderen ähnlichen Anlässen zum Schlagen, holt er mit ihr im kräftigen Schwunge aus.

Bis vor zwei, drei Jahrzehnten war es im Eisenstädter Weingebiet Brauch, daß die Mädchen den Hütern rosa oder lichtblaue Bänder spendierten. Diese banden die Hüter auf ihre Hacken und waren im Stillen sehr ehrgeizig, die meisten und schönsten Mascherln zu bekommen.

In St. Margarethen zierte man sie gleich dem Hut mit roten Bändern.

¹⁾ kroat.: batica.

Haberlandt meint, daß die schwedischen Gerichtsbeisitzer ähnliche Hacken als Zeichen der wehrhaften Rechtsperson tragen („Aus dem Weingebirg“ in der Festschrift zum 10jährigen Bestehen der Jugend der Bundesgruppe Germania des deutschen Schulvereines Südmark, S. 7).

Außer der Hutzeit werden die Hüterhacken in Gemeindegewahrsam genommen. Manchesmal sind die Hacken auch Privateigentum der Hüter, die sie, falls sie nicht mehr selbst in die Hut gehen, gerne verleihen.

In einigen, wenigen Gemeinden tragen die Hüter an Stelle der Hacken einen einfachen, kräftigen Stock.

Jeder Hüter trägt ferner ein Pfeiferl bei sich. Meistens ist es ein selbstgemachtes „Hullapfaiffal“ (Hollunderpfeiferl). Manche halten es mit dem Trillerpfeiferl.

Die Hollunderpfeiferl lassen der Schmuckfreudigkeit der Hüter weiten Raum. Durch Brand erzielen sie gefällige ring- und spiralenförmige Musterungen, in Kerb- und Ritztechnik führen sie Namenszüge, kleine Lebensbaumotive und ähnliches aus.

Geschickte Hüter pfeifen mit Hilfe der Hände, die sie in gekonnter Stellung an den Mund halten und einen recht dumpfen, langen Laut erzeugen.

Die Hüter pfeifen nicht willkürlich. Wenn sie vom „Bergamt“¹⁾ durch Anpfeifen kontrolliert werden, haben sie zum Zeichen, daß sie gehört haben, Antwort zu geben. Ansonsten pfeifen sie, wenn sie sich in Gefahr befinden, ihre Kameraden zu Hilfe oder sie rufen sich gegenseitig zu einer Besprechung. Ein wildes, nicht enden wollendes Pfeifen hebt an, wenn sich Vogelschwärme über dem Weingebirg befinden.

In Pöttsching trug früher der Hüter statt eines Pfeiferls ein kurzes Horn mit sich.²⁾

Bis in die Kriegszeiten 1939/45 hinein durften die Hüter Schußwaffen tragen. Nach dem Kriege wurde ihnen dies gänzlich verboten.

Nicht allein um der Gefährlichkeit ihres Dienstes willen, sondern vor allem um durch Schreckschüsse die genäschige Vogelwelt zu vertreiben, waren den Hütern Waffen zugestanden.

Die Jagdgewehre, die sie ursprünglich gebrauchten, wurden ihnen abgenommen, da sie vor lauter Wildern auf Hasen, Rehe und Rebhühner und dergleichen ganz auf ihren eigentlichen Dienst vergaßen. Man gab ihnen daher dann die als Schußwaffen weniger gefährlichen Vorderladerpistolen, die sich im Ernstfalle besonders als Hieb Waffen gefährlich erwiesen.

Am Tage des Weinlesefestes bekamen die Weingartenhüter für ihren Wachdienst und das Abschrecken der Traubendiebe durch Schüsse aus ihren Pistolen ihr „Schußgeld“ und ein gutes Glas Wein.

Bei Podersdorfer und Oggauer Hütern sah ich kurzstielige Peitschen in Gebrauch, mit denen sie Vögel, aber auch die am Ortsrande

¹⁾ Siehe S. 142.

²⁾ Das Tragen eines kurzen Hornes war auch in Deutschkreuz im Mittelburgenland Brauch.

in die Weingärten eindringenden Hühner durch „Klesch'n“ (Knallen) verjagen. Am Ende des Peitschenriemens wird zur Erhöhung der Knallwirkung ein „Klescha“ (Vorschnur) aus Bast angebunden.¹⁾

In Donnerskirchen und Klein-Höflein gehen die schulpflichtigen Buben mit Ratschen in entfernt gelegene Weingärten, um durch Lärm das Heer von Vögeln zu verscheuchen.

Auch in alten Tagen waren die Hüter ähnlich ausgerüstet:

„Die Hüter begaben sich bewaffnet mit einem Feuegewehr, einer Ratsche und einer großen Schlittenpeitsche in die Wein-
gebirge . . .²⁾

HUTZEITEN

Die gesamte Hutedauer beträgt je nach dem Reifestadium der Trauben und der Witterungsverhältnisse 2—3 Monate.

Die täglichen Hutzeiten der Hüter sind in den einzelnen Orten sehr verschieden. Manche Orte begnügen sich damit, ihre Hüter von Sonnenaufgang bis zehn, elf Uhr nachts im Gebirge zu wissen, andere wieder haben ihre Hüter verpflichtet, Tag und Nacht im Hutgebiet zu verbleiben. Wie aus alten Weingartordnungen ersichtlich ist, hatten jeweils die Gemeinden selbst zu bestimmen, ob „tag- und nachthuet“ oder nur „taghuet“ gemacht werden sollte.³⁾

Auch über das Verlassen des Weingebirges während der Hutzeit bestehen verschiedene Bestimmungen.

Wo das Hüterwesen nicht so streng gehalten wird, ist es den Hütern erlaubt, das Mittagessen daheim einzunehmen, vielleicht sogar, daheim zu schlafen. Zu verschiedenen Zeiten geht in diesem Falle der Hüter auf Schleichwegen ins Dorf, um der Bevölkerung seine Abwesenheit möglichst nicht bekannt zu geben.

In Donnerskirchen geht der Hüter täglich nach seinem daheim eingenommenen Mittagmahl reihum zu den Bauern und bittet um einen Trunk, der ihm nicht verwehrt werden darf.

Nach altem Herkommen heißt es aber, und in vielen Orten hält man sich darnach, daß der Hüter bei Tag- und Nachthut sein Hutgebiet außer einmal am Wochenende nicht verlassen darf. Der Hüter kocht sich in diesem Falle selbst, denn es darf ihm meistens auch niemand etwas brin-

¹⁾ Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, VI., S. 1470.

²⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 67.

Vgl. Conrad: Ruster Weinbau, S. 145.

³⁾ Weingartordnung der Herrschaften Eisenstadt und Forchtenstein 1571.

gen. An Samstagen oder Sonntagen darf er heim gehen, um sich zu waschen und die Wäsche zu wechseln.

Fallweise ist es so eingerichtet, daß ein Angehöriger des Hüters das Essen in den Weingarten nachtragen darf. Meistens ist dies Frauenarbeit. Sie müssen beim Heimgehen gewärtig sein, daß sie von Bergleuten¹⁾ kontrolliert werden, ob sie nicht heimlich Trauben tragen.

Wird im Weingebirg gekocht, dann tun sich meist mehrere Hüter zusammen. Einer von ihnen macht den Koch. Ist er mit dem Essen-zubereiten fertig, pfeift er seine Kameraden mit einem ausgemachten Zeichen herbei.

Die Lebensmittel müssen entweder selber besorgt werden oder werden wöchentlich einmal im Dorfe bei den in Betracht kommenden Weinbauern gesammelt.

„Håpt's haint äppa än Hiatasteaz?“ lautet die boshafte Frage. Gemeint ist ein Schmarren, der den kochungewohnten Hütern oftmals mißlingt.

DER HÜTERBAUM

Die erste Pflicht, die der Hüter, wenn er in das Gebirge geht, zu erfüllen hat, ist das Aufstellen eines H ü t e r b a u m e s. Er wird in der Mundart vorwiegend als „Hiatapam“, seltener als „Hiatafa(h)l“ (Hüterfahne) oder „Hiatastånga“ (Hüterstange) bezeichnet.²⁾

Er muß ihn an einer gut sichtbaren Stelle seines Hutgebietes, also meist in Straßennähe oder an Wegkreuzungen anbringen. Meist ist es eine junge Birke, Eiche, Rot- oder Weißbuche oder eine Föhre.

In den Weinbauorten westlich des Neusiedler Sees werden diese Bäume bis auf einen kleinen Wipfel, der lose belassen oder zusammengebunden werden kann, entästelt. Am Nordrand des Sees werden an der Spitze des vollkommen entästelten Stammes ein, zwei oder drei Büschel des wilden Wermutkrautes (*Artemisia absinthium*) angebracht. Nordöstlich des Sees hängt man vorwiegend Feld-Mannstreu (*Eryngium campestre*), im Volksmund „Schwai(n)tåan“ (Schweindorn) oder „Schwai(n)-kraut“ genannt, auf.

Die Hüterbäume sind je nach dem dazu verpflichteten Hüter mehr oder minder sorgsam aufgestellt. Manchenorts, z. B. in Mörbisch und Oslip werden sie heute noch mit bunten Bändern geschmückt. In St. Margarethen war roter Bandschmuck üblich. Hier und da, z. B. in Schützen

¹⁾ Siehe S. 142.

²⁾ Während im Mittelburgenland das Aufstellen von Stangen mit Stroh- oder Laubbuschen üblich ist — ohne daß die Bezeichnung Hüterbaum bekannt wäre —, ist im südlichen Burgenland derlei ungebräuchlich.

am Gebirge werden am Stamm des Baumes soviele, etwa 25 cm lange Holzkreuze angebracht, soviele Hüter in der betreffenden Ried Dienst tun. In Mönchhof pflegt man auf die Spitze des Baumes über dem Distelstrauch ein hölzernes, querliegendes Kreuz zu befestigen, das an den vier Enden je eine Nuß aufgesteckt hat.¹⁾ (Vgl. d. Abb. 43, 47, 48)

Die Bevölkerung kann, nach einem Warum all dieser sichtbaren Zeichen befragt, keine Antwort geben. Vielleicht aber haben die Vor-

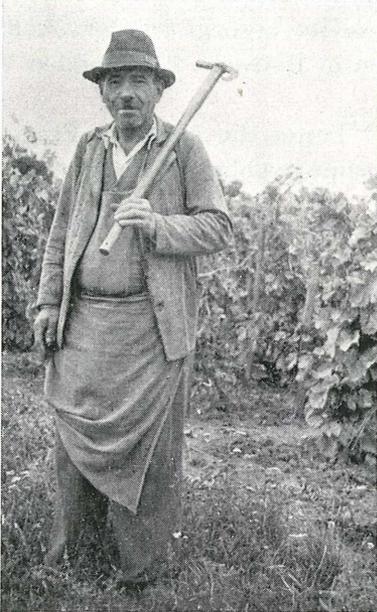


Abb. 41. Weinhüter aus Schützen am Geb. Man beachte das Hüterhackel und die Arbeitskleidung.



Abb. 42. Der Bergmeister von Weiden a. See „pfeift seine Hüter an“. Die Hüter müssen zum Zeichen, daß sie auf der Hut sind und gehört haben, zurückpfeifen.

fahren den hochaufragenden Stangen eine abwehrende Kraft zugeschrieben. Vielleicht sahen sie im Wermutkranz ein hexen-, krankheits- und trunkenheitsabwehrendes Mittel und in der Distel eine Abwehr der bösen Wettergeister. Die scharfen Stacheln der Disteln mögen die Unnachgiebigkeit der Hüter warnend angedeutet haben.²⁾

Die Hüterbäume sind alte Überlieferung. Es heißt z. B. in einer

¹⁾ Aus Neckenmarkt im mittl. Burgenland ist mir bekannt, daß die ledigen Hüter auf dem Baum einen Kranz, die verheirateten einen Buschen befestigen.

²⁾ Plöckinger: „Volkskunst und Brauchtum der Winzer in Niederösterreich“ i. d. Reihe „Natur und Kultur“, 3. Heft, 1940, S. 4.

Ruster Cammer-Rechnung von 1750: „Ausgaben für 3 Hüterstangen.“ In Niederösterreich sind sie schon 1394 bezeugt¹⁾ und es ist anzunehmen, daß sie mindestens ebenso lange auf burgenländischem Boden bekannt sind.

Meistens holen sich die Hüter den Baum aus dem Gemeindewald. Besitzt die Gemeinde keine Waldungen, so finden sich im Dorf gewiß Leute, die es sich zur Ehre machen, die Bäumchen zu spendieren.

Zugehauene Baumteile haben in früheren Jahrhunderten schon eine große Rolle gespielt. Man schrieb ihnen geisterbannende Wirkung zu. Auch durften die Hüter beim Besorgen der Hüterstangen manchenorts vom mittelalterlichen Stehrecht Gebrauch machen. Die vor den Weingärten aufgestellten gestohlenen Holzstangen brachten Schutz vor aller Unbill.²⁾

Die durchschnittliche Höhe der Hüterbäume beträgt 4—6 Meter. Je höher der Baum, umso stolzer der Hüter. Er setzt und entfernt ihn selbst. Das Holz des Baumes gehört ihm. Schon darum plagt er sich gerne mit einem hohen, starken Stamm.

In Donnerskirchen bekommen die Hüter nach dem Setzen der Hüterbäume einen Trunk.

Der Ausdruck „Hiatapamsëitz'n“ (Hüterbaumsetzen) ist üblich, aber mit keinerlei Brauchtum verbunden.

Der Hüterbaum ist das sichtbare Zeichen, daß die Hüter im Weingebirge sind und ein Mahner für Fremde — sobald sie um seine Bedeutung wissen —, daß sie nun nicht mehr im Weingartengelände angetroffen werden dürfen.

Die Weinbauern gehen jedoch ständig zu ihren Weingärten, um nach dem Rechten zu sehen. Doch auch sie vermeiden jedes unnütze Herumgehen, um den Hüter sozusagen für jeden Tritt verantwortlich machen

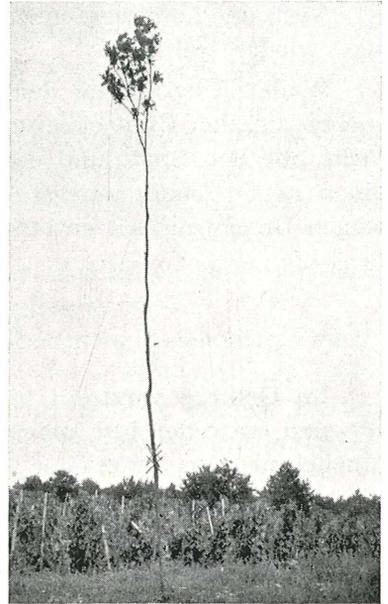


Abb. 43. Hüterbaum bei Schützen am Geb. (Der Baum ist bis auf einen Wipfel entästelt. Man beachte die 3 Holzkreuze am unteren Drittel des Baumes, die ansagen, wieviel Hüter in der Ried sind.

¹⁾ Plöckinger: „Unsere Weinhüter“ in d. ZS. „Der Winzer“, Dez. 1947, Folge 12, S. 143.

²⁾ Vgl. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, VI., S. 1547 u. VIII., S. 372.

zu können. Gehen die Bauern oder ihre Angehörigen jedoch nach Sonnenuntergang oder vor Sonnenaufgang hinaus, so machen sie sich verdächtig.¹⁾

Im Eisenstädter Weingebirge werden außerdem *V e r b o t s k r e u z e*, sogenannte „Hiatakraiz'ln“ (Hüterkreuze) angebracht.²⁾ Sie werden am Eingange kleiner, schmaler Wege aufgestellt und sind nichts anderes als zwei kleine Holzspäne, die quer in einen am Wege stehenden Weinstecken gesteckt werden. Immer mehr geht man zu beschriebenen Verbotstafeln über, weil die Fremden die alten Bauerneinrichtungen nicht kennen und verstehen.

Nach der Lese werden die Verbotsschilder weggeräumt und die Wege sind wieder frei.

Wollen Übermütige dem Hüter einen Schabernack antun, so versuchen sie, den Hüterbaum zu *s t e h l e n*. Gelingt dies, so hat der Hüter nicht nur den Spott und die Schande, sondern er ist auch gezwungen, einen neuen Baum aufzustellen und kann im schlimmsten Falle sogar wegen Unachtsamkeit entlassen werden.

HÜTERHÜTTEN

Im Gebirge verstreut und versteckt liegen die *H ü t e r h ü t t e n*.³⁾ Sie sind entweder fest aus Stein, seltener aus Holz oder sie werden alljährlich neu aus Stroh oder Schilfrohr erbaut.

Die *s t e i n e r n e n* Hüterhütten lassen durch ihre ganze Art auf ziemlich hohes Alter schließen. Sie sind tonnenförmige Steinbauten, die je nach dem Gelände in Hänge eingetieft oder derart an Wegraine angeschmiegt sind, daß sie ein Fremder nur schwer zu entdecken vermag. Sie liegen fast immer auf einem gut übersichtlichen Platz, sodaß der Hüter von seiner Hütte aus sein ganzes Hutgebiet gut übersehen kann.

Die alten steinernen Hütten sind gewöhnlich $\frac{1}{2}$ —1 Meter unter die Erdoberfläche vertieft, sind gewölbt und sind meistens, wenn sie nicht direkt im Hang stecken, mit einer mehr oder minder dicken Erdschicht überlagert. Auf diese Art und Weise, vielmehr noch, wenn darüber dichtes Gestrüpp gewachsen ist, bleibt die Unterkunft ungeübten Augen verborgen. (Abb. 44)

Steinerne Hüterhütten haben zumeist eine Kochgelegenheit und werden daher „Kouhitt'n“ (Kochhütte) genannt. Fehlt ihnen diese, werden

¹⁾ In Eisenberg (Südburgenland) war es bis zum Jahre 1941 Sitte, daß die Hüter täglich zum Zeichen, daß die Leute den Weinberg verlassen sollten, dreimal die auf einem Weinkeller angebrachte Hüterglocke läuteten.

²⁾ Vgl. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, V., S. 529 u. IX., S. 812.

³⁾ kroat.: hutta.

sie einfach als „Hiatahitt'n (Hüterhütte) oder „Schlâfhitt'n“ (Schlafhütte) bezeichnet.

Ihre Ausmaße betragen durchschnittlich 4—5 Meter Länge und 2—3 Meter Breite. Die innere Höhe schwankt zwischen 1.80 und 2.50 Meter. Die Steinwände sind 30—50 cm stark.

Diese Hütten sind fensterlos und haben einzig an der Stirnfront der Hütte — sie ist meist der einzig von außen sichtbare Mauerteil — eine hölzerne Tür. Von außen ist sie mittels Vorhängeschloß, von innen mit einem Riegel zu verschließen.

Der Fußboden ist naturbelassen.

Als Einrichtungsstücke genügen eine Holzpritsche als Bett, ein kleiner Tisch und eine Sitzgelegenheit. Alles ist selbst und einfach zusammengezimmert.

Der Hüter schläft auf Stroh, Strohsack oder Maisfedern. Bettwäsche ist selten. Meist reichen Decken und eventuell ein Polster aus.

Einige Haken dienen zum Aufhängen von Kleidungsstücken und einem Handtuch.

In einer Schachtel am Tisch oder in einer Wandnische befinden sich die Speisevorräte und Gewürze, falls selbst gekocht wird.

Zum Kochen ist eine offene, knie- bis tischhohe gemauerte Feuerstelle mit offenem Rauchabzug vorhanden. Sie wird heute nur mehr selten benützt, ist aber fast noch überall anzutreffen. In einigen Hütten sind diese Feuerstellen in herdähnliche Kochgelegenheiten mit geschlossenem Schornstein umgewandelt worden.

Geheizt wird mit Reb- und mit vom Hüter gesammeltem Astholz.

Auch ein Kübel zum Waschen, Seife, Rasierzeug und Spiegel sind vorhanden.

Für die Beleuchtung sorgt eine Kerze oder eine Petroleumlampe.

In einer Ecke oder einem möglichst verborgenen Plätzchen steht eine mit Spendenwein gefüllte Flasche, eventuell noch ein mit Trinkwasser gefüllter Plutzer.

In der Gegend um Rust bewohnen ältere Hüter ihre Steinhütten noch nach altem Herkommen. Sie scheuen nicht die Mühe, ihre Hütte in der Mitte durch eine Wand abzuteilen, um dadurch einen eigenen „Schlafraum“ zu gewinnen.

Die eingezogene Wand ist ein schilfrohrverflochtenes Stangengerüst, das auf der der Eingangstür zugewandten Seite dicht mit einem besenartigen Kraut, das ungezieferabwehrend wirkt, besteckt ist. Es wird in der Mundart z. B. in Rust „Säuprai(n)“, „Niss'n“ oder „Eiss'n“ und in Mörbisch „Hiatakrai(d)l“ (Hüterkraut) genannt. Es ist ein wermutähnliches Gewächs, doch konnte ich trotz vielfältigster Bemühungen nicht herausfinden, welcher Name diesem Gewächs in der Botanik zukommt, da ich es im frischen Zustand nie zu Gesicht bekommen habe und jedes

Exemplar aus einer solchen kräuterbesteckten Wand wegen seiner Trockenheit und Unvollständigkeit selbst in botanischen Instituten nicht zu bestimmen war.

Im hinteren Raum befindet sich die Bettstelle, vorne Tisch und Bank. Die Feuerstelle habe ich sowohl im hinteren als auch im vorderen Raum gefunden. (Vgl. Skizze 1 u. 2, S. 135)

Vielfach schmücken die Hüter ihre Hütten mit herbstlichen Blumen aus, bringen Photographien oder Ansichtskarten an und erzeugen durch Auslegen von Äpfeln oder Quitten eine angenehm duftende Atmosphäre.

Es ist dem Hüter strengstens untersagt, in seiner Hütte jemanden zu beherbergen.

Hölzerne Hüterhütten sind äußerst selten. Sie sind einfachster Bauart und wesentlich kleiner als die steinernen. Sie werden durch eine ebenfalls hölzerne Tür verschlossen und besitzen ein oder zwei kleine Fenster, die mittels Eisenblechläden verschließbar sind.

Meistens haben sie einen Bretterboden, auf dem das Stroh zum Schlafen einfach aufgeschüttet wird.

Es ist anzunehmen, daß die Hüterhütten zuerst aus Holz gebaut wurden und man erst im 17. oder 18. Jahrhundert zu steinernen Bauten überging.

Alte hölzerne Hüterhütten sind nirgends mehr anzutreffen.

Die Türen der festen Hütten werden nach Beendigung der Hutzeit ausgehängt und im Dorfe aufbewahrt, um lichtscheuem Gesindel keinen Unterschlupf zu bieten.

Feste Hüterhütten werden nach der Ried benannt, auf der sie stehen. Z. B. Thurner-Hütte, Goldberg-Hütte. Auch der Hüter selbst erhält seinen Namen nach den Rieden, die er zu bewachen hat.

Stroh- und Rohrhütten werden alljährlich neu aufgerichtet und nach der Hutzeit abgebrannt. Sie sind je nach ihrem Zweck verschieden erbaut. Übernachten die Hüter darinnen, spricht man von „Schläfhitt'n“ (Schlafhütte), dient sie nur Wachzwecken, bezeichnet man sie als „Loushitt'n“ (Loshütte, von losen = horchen).

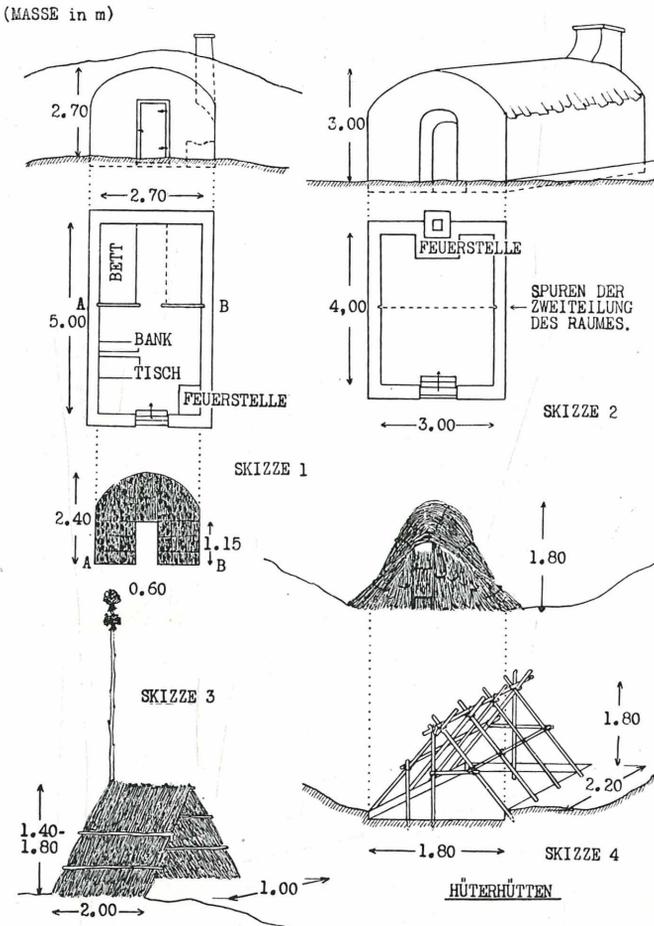
Beim Bau von Schlafhütten aus Stroh¹⁾ oder Rohr wird eine 30—50 cm tiefe Grube etwa in den Ausmaßen 3×3 Meter ausgehoben. Darum herum wird ein einfaches Holzgerüst errichtet, das je nach der Geschicklichkeit der Hüter verschiedentlich, entweder pfettendach- oder zeltartig aufgestellt wird. Dieses Gerüst wird mit Strohschaben oder Schilfrohrbündeln überdeckt, indem man sie sorgfältig auflegt und zum besseren Halt etwas befestigt.

Die Hütte ist an ihren höchsten Stellen etwa 1.80 Meter hoch.

¹⁾ kroat.: furetl.

Die Tür zu dieser Dachhütte ist entweder aus pflanzlichem Material oder Holz und wird geschickt mit Draht verschlossen.

Im Inneren der Hütte befindet sich nichts anderes als 2—3 stroherne Liegestätten, die notwendigen Decken zum Zudecken und eventuell für jeden darin nächtigenden Hüter ein Polster.



- Skizze 1: Kochhütte aus Stein, auf. in Rust, Ried Thurner. Schnitt A-B = kräuterbesteckte Rohrwand. Die Hütte ist in den Abhang hineingebaut.
- Skizze 2: Kochhütte aus Stein, auf. in Mörbisch, Ried Altenberg.
- Skizze 3: Loshütte an einem Hüterbaum aus Stroh oder Rohr, auf. in Weiden am See.
- Skizze 4: Schlafhütte aus Stroh, auf. in Schützen am Gebirge.

Wie die Einrichtung zeigt, ist die Hütte eine ausgesprochene Schlafhütte und dient keinem anderen Zweck. (Skizze 4)

In St. Margarethen und Oslip baut man diese periodischen Schlafhütten etwas anders. Das Bretter- und Stangengerüst wird mit alten, vor-

jährigen Reben oder Stroh und Reben verflochten, die noch bleibenden Ritzen mit Moos verstopft und das Ganze mit Erde abgedichtet. Zum Verschließen genügt ein einfaches hölzernes Türl.

Ab und zu bauen sich die Hüter in diese Hütten sogar primitive Feuerstellen, die zur Erwärmung dienen.

Loshütten sind einfache Unterstände an Straßen- oder Wegkreuzungen, die der Hüter gerne beim „Vorpassen“, wenn er auf Diebe lauert, und bei plötzlich auftretenden Unwettern aufsucht.

Über ein paar sattelförmig zusammengestellte Weinstecken wird Schilfrohr, Stroh, alte Reben oder Weinlaub gelegt und von außen her mit ein, zwei Weinstecken niedergehalten.



Abb. 44. Steinerner Hüterhütte in Gols. Die Hütte ist in einen Hang eingetieft und bis auf die Eingangsseite mit dichtem Gestrüpp um- und überwachsen.

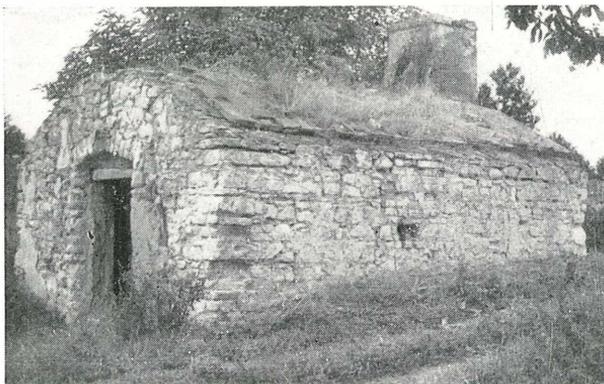


Abb. 45. Steinerner Hüterhütte in Mörbisch am See. Selten findet man die Hütten freistehend und von weitem sichtbar wie hier.



Abb. 46. Hüterhütte aus Stroh im Schützener Wein-
gebirge.

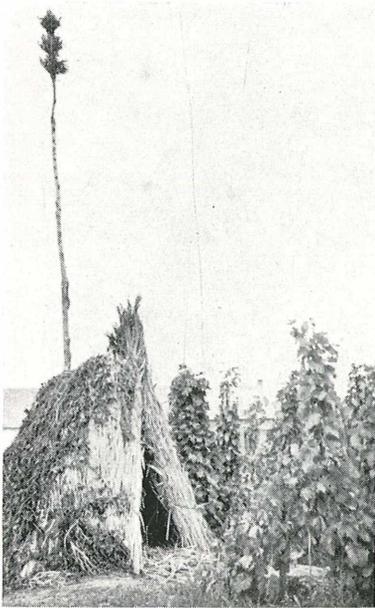


Abb. 47. Loshütte aus Schilf in
Neusiedl am See. Der hintere Teil
ist mit Weinlaub überhangen.
Man beachte den Hüterbaum, der
an Stelle des natürlichen Wipfels
drei Dornbüschel trägt.

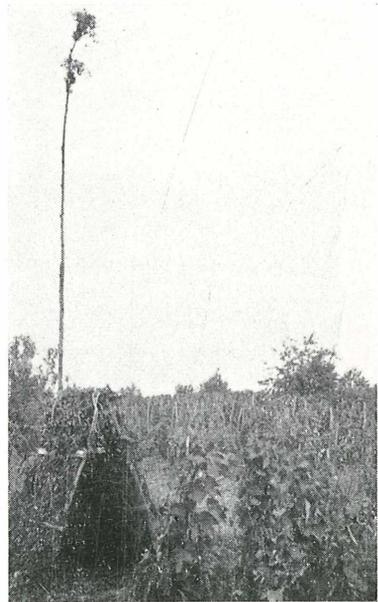


Abb. 48. Loshütte aus Weiden
am See. Dem Hüter-
baum wurden zwei Sträußchen
wilden Wermuts aufgesteckt.

Auf der dem Wetterwinkel abgekehrten Seite ist der Unterschlupf offen. Mit der geschlossenen Schmalseite wird er gewöhnlich an einen Baum oder eine Hecke angelehnt oder es wird häufig der Hüterbaum als



Abb. 49. Loshütte aus Schilf unter einem Nußbaum an der Straße Gols—Mönchhof.

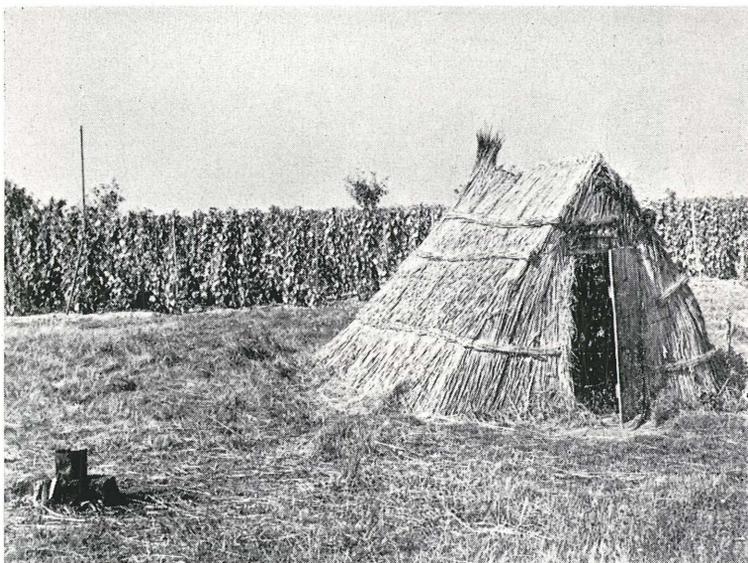


Abb. 50. Weinhüterhütte aus Schilf am Neusiedler See. Bei dieser zum Schlafen bestimmten Dachhütte beachte man die hölzerne Türe und die Feuerstätte außerhalb des Raumes (links im Vordergrund).

Stützglied verwendet. Wenn es die Lage gestattet, versteckt der Hüter die Loshütten gerne unter dichte Nußbäume oder in Gebüsch.

Die Loshütten sind höchstens mannshoch, bis 2 Meter lang und rund 1 Meter breit. Zum aufrechten Stehen oder ausgestreckten Liegen ist in solchen Hütten kaum Platz. Meist kauert der Hüter darin auf einem als Sitzgelegenheit dienenden Rebbürdel. (Skizze 3, S. 135)

In einigen Orten machen sich die Hüter zum Auslugen eine Art



Abb. 51. Loshütte aus Stroh in
Donnerskirchen.

H o c h s t a n d. In Nickelsdorf ist es ein auf einem primitiven Holzgerüst querliegendes Wagenrad, daß über einige Sprießen zu erreichen ist. In Deutsch-Jahrndorf befindet sich der Auslug in einer Baumkrone.

PFLICHTEN UND RECHTE

Die P f l i c h t e n des Hüters gehen alle dahin, den Weinberg und die reifenden Trauben vor Schaden zu bewahren.

Eine der Hauptaufgaben des Hüters ist der Kampf gegen die S t a r e, im Dialekt „Stån“, „Stuan“ oder „Stodan“ genannt. Sie sind die gefürchtetsten Weintraubendiebe. In manchen Jahren sind sie so zahlreich, daß ihre Schwärme wie graue Wolken vom See her aufsteigen und förmlich den Himmel verdunkeln. Zu Tausenden lassen sie sich in den Weingärten nieder.

Früher versuchte man sie durch Schreckschüsse, heute durch fortgesetztes Pfeifen, Schreien und Peitschenknallen aufzuscheuchen und zu vertreiben. Sind Leser gerade an der Arbeit, helfen sie durch Klopfen und Schlagen mit Stöcken oder den Lesescheren oder -messern auf ihre Leskübel und durch dumpfes Rufen und Pfeifen mit, die Schädlinge zu verjagen. Langgezogen und unruhig zugleich hallt der Lärm über das Weingebirge.

In Rust war es üblich, jeden Samstag im Rathaus von den Hütern die abgeschossenen Stare entgegenzunehmen. Als Belohnung bekamen sie für jeden Vogel 4 Kreuzer. Damit die toten Vögel aber nicht noch einmal mißbräuchlich vorgezeigt werden konnten, wurden ihnen mit einer Zange die Schnäbel abgewickt.

Doch auch dem menschlichen Diebsgesindel muß der Hüter auf-lauern. Erwischt er einen Weinbeerdieb, so hat er ihn auf das Gemeinde-amt zu führen. Ortsweise darf der Hüter, wenn es sich nur um kleine Mengen Diebsgut handelt, das Strafgeld selbst einsammeln.

In Gols wird von den Einheimischen mehr Strafgeld verlangt als von den Fremden.

Wird der Dieb handgreiflich, darf der Hüter das Hüterhackel ge-brauchen.

Der Bürgermeister hat das Recht, Geldstrafen bis zu einer Höhe von 100 Schilling und einige Tage Gemeindearrest zu verhängen. Größere Diebstähle werden der Gendarmerie übergeben. Das gestohlene Gut wird beschlagnahmt. Der Hüter bekommt einen Anteil vom eingehobenen Strafgeld.

In einigen Orten sind noch ganz mittelalterlich anmutende, aber sehr wirksame Strafen üblich. Wenn den Traubendieben auch nicht mehr die Ohren abgeschnitten werden¹⁾, so läßt sie mancher Bürgermeister doch mit dem gestohlenen Gut unter heftigem Trommeln, sodaß jeder Dorf-bewohner aufmerksam wird, durch die Gemeinde treiben oder er läßt die Missetäter ein halbes Jahr lang auf die Schandtafel beim Gemeinde-haus schreiben.

Auch dem Hüter ist es strengstens untersagt, Weintrauben in größe-ren Quanten oder Obst für sich auszuschneiden. Wird er ertappt, so wird er sofort lohnlos entlassen.

In den meisten Gemeinden darf sich der Hüter die Hühner, die sich in sein Hutbereich verlaufen, abfangen und behalten. Kocht er selbst, gibt es dann zumeist ein gutes, kräftig papriziertes Henndlgulasch.

Das erlaubte Hühnerfangen wird aber nur allzuoft mißbraucht und oft scheint es so, als ob nicht nur die verlaufenen Hühner daran glauben müßten.

Manche Hüter merken ihr Beutegut mit geheimen Zeichen — es sind Kerben verschiedener Länge — auf dem Hüterhackel an. Die kurzen Kerben sollen die Hühner, die längeren die Hasen bedeuten. Darnach zählte ich auf einer Hacke 34 Hühner und 2 Hasen. Ob sie alle aus ein und demselben Jahre stammten? Der Hüter hat es mir nicht verraten.

Größere Tiere, wie Gänse, Enten, Schweine, muß er sicherstellen bis sie vom Besitzer ausgelöst werden. Das Pfandgeld gehört dem Hüter.

¹⁾ Angeführt bei Löger: Heimatkunde Mattersburg, S. 109.

Im 16. Jahrhundert mußte jeder Bauer für ein „haupt großvieh“, das sich in die Weingärten verlaufen hatte, 12 Pf. und vom „klainen viech“ 4 Pf. und den Schaden bezahlen.¹⁾

ENTLOHNUNG

Auch die Entlohnung des Hüters ist keine einheitliche. Sie richtet sich nach den geltenden Taglohnsätzen, nach den Witterungsverhältnissen und den voraussichtlichen Ernteerträgen. Sie wird entweder als Taglohn oder im Pauschal pro Monat, per 1000 Stock oder per Pfund²⁾ des Hutgebietes gegeben. Einige Gemeinden nehmen die Bezahlung aus Gemeindeumlagen vor, in anderen muß jeder Bauer selbst an den Hüter bezahlen oder es wird von Amts wegen berechnet, was jeder Weingartenbesitzer zu entrichten hat. In Illmitz erhält der Hüter 300—400 kg Getreide.

Wie aus einem „Register wegen der Hüter ihren Hutgeld“ aus dem Jahre 1749 ersichtlich ist, wurde damals das Hutgeld in Rust „in Berg-hoff“ einkassiert. Der Bergmeister hatte es dann an die Hüter auszubezahlen.³⁾

Im Jahre 1749 bekam ein Hüter durchschnittlich	
im Taglohn . . .	S 20.—
pro 1000 Stock . . .	S 3.50 oder
pro 1000 Stock . . .	S 1.— und 1 Liter Wein oder
pro Pfund . . .	S 1.—

Wie aus verschiedenen Abrechnungen vergangener Zeiten zu ersehen ist, schwankte auch damals das Hutgeld stark von Jahr zu Jahr. So gab man z. B. in Rust im Jahre

1742 für 1 Pfund . . .	1 Pfennig
1747 für 1 Pfund . . .	½ Pfennig und
1749 für 1 Pfund . . .	2 Pfennig.

Der Oberhüter hatte höheren Lohn und bekam 1750 von jedem Pfund 3 Pf. In Jahren, in denen wenig gefechtsnet wurde, weil böse Schauerwetter waren, wurde der Tarif niedriger gesetzt.⁴⁾

Die Festsetzung des Hüterlohnes hat oftmals zu Schwierigkeiten geführt, wenn die Hüter mit der Entlohnung nicht zufrieden waren. Schon

¹⁾ Weingartordnung der Herrschaften Eisenstadt und Forchtenstein 1571.

²⁾ Siehe S. 44.

³⁾ Vgl. Quittung, die dem Register über die Weingarthur 1836 zu Rust beigelegt ist.

⁴⁾ Verschiedene Register über die Weingarten und Wässer Sommer Huet per anno . . . zu Rust.
Cammer-Rechnungen und Zechmeisterrechnungen von Rust.

1571 deutet die Weingartordnung von Eisenstadt und Forchtenstein darauf hin:

„Nachdem sich wegen des hüetgelts viel beschwerden zugetragen haben, sollen die richter und burger der städte, märkte und dörfer mit den bergleuten nach altem brauch den Lohn bestimmen.“

Doch auch heutigentags streiken die Hüter, wenn ihnen der Hutlohn zu gering scheint. Nicht immer wird ihnen daraufhin mehr Geld zugestanden. In den Zwanzigerjahren haben z. B. in Mörbisch am See die Bauern aus diesem Grunde selbst den Hutdienst übernommen.

1950 hatte man in Podersdorf 14—15jährige Hüterbuben einsetzen müssen, weil nur sie mit dem angebotenen Lohn zufrieden waren.

In Purbach sah man 1950 von einer Hüteraufnahme ab. Jeden Tag gingen außer den drei ganzjährig eingesetzten Feldhütern zehn andere Weingartenbesitzer, Bauernburschen, selbst Frauen mit festen Stöcken ausgestattet in das Weingebirg, um nach dem Rechten zu sehen.

HÜTERKONTROLLE

Die Hüter stehen von Seiten der Gemeinde unter einer Hüterkontrolle. Es wird stetig geprüft, ob sie ihren Dienst gewissenhaft und aufmerksam versehen. Es ist für die Dauer der Hutzeit eigens dafür ein Bergamt¹⁾ erwählt worden, das aus einem „Perimåasta“ (Bergmeister) und den „Perilait“ (Bergleuten) besteht.

Die Bezeichnung „Bergmeister“ hat sich aus grundherrschaftlichen Zeiten bis in die heutigen Tage herübergerettet.

Die Grundherrschaften legten im Weinlande ihr besonderes Augenmerk auf das Weingebirge, denn dieses brachte ihnen weit mehr als jeder andere Zweig der Landwirtschaft ein. Jeder Grundherr setzte daher in den weinbautreibenden Gemeinden einen Bergmeister ein, der nach dem Rechten zu sehen hatte. Ihm oblag die Aufsicht über das Weingebirge und er besaß außerdem das Strafrecht. Die Bergmeister waren im Weinbauernleben sehr wichtige Leute. Nur den angesehensten und vertrauensvollsten Männern der Gemeinde wurde dieses Amt übertragen.

Ihm waren außer dem Bergschreiber mehrere Bergleute, auch Übergeher genannt, beigegeben. Nur „seßhafte, der Sache verständige, unparteiische Männer, die nit angedingt weingartpaw haben“, konnten dazu erwählt werden. Diese „gesetzen bergleüt“ mußten das Jahr über wöchentlich einmal das „gebürg“ übergehen und sehen, ob alle Arbeit

¹⁾ kroat.: Goščaki.

recht verrichtet sei. Fanden sie irgendwo einen säumig, so „schlugen sie ein creüz auf“ und meldeten die Vernachlässigung dem Bergmeister.¹⁾

Heute wird das Bergamt nur mehr zur Hutzzeit eingesetzt. Wo die Benennungen „Bergmeister“ und „Bergleute“ verschwunden sind, spricht man vom „Gemeinderat“ als kontrollierendes Organ.

Zu beliebiger Zeit, meist in den späteren Abendstunden, machen sie ihre Stichproben. Sie gehen hinaus in die Rieden und „pfeifen die Hüter an“, d. h. sie geben mittels Pfeiferl vorerst ein leises, verhaltenes, später noch zwei lautere Zeichen. Der Hüter muß zurückpfeifen und den Bergleuten zugehen und damit beweisen, daß er auf der Hut und wachsam ist. Antwortet er auf dreimaliges Anpfeifen nicht und gibt er seinen Standort nicht bekannt, sehen die Bergleute nach dem Grund. Wird er schlafend angetroffen, wird er gemahnt. Läßt er sich öfter etwas zuschulden kommen, oder wird er gar selbst beim Stehlen ertappt, wird er ohne Lohn entlassen und sei es schon kurz vor Hutschluß.

Die Bergleute und Hüter haben die verschiedensten Signale. In St. Georgen z. B. hat man für jedes Hutgebiet ein eigenes Pfeifzeichen.

In St. Margarethen hat man früher die Hüter nicht angepfeifen, sondern angerufen. Der Kontrollierende schlug dreimal mit einem Stock an den Hüterbaum und rief: „Huitpui schau auf!“ (Hüter, schau auf!) Beim dritten Anschlagen wurde gejauchzt. Meldete er sich nicht, wurde er bestraft.

Wird z. B. in Weiden a. See ein Hüter schlafend oder überhaupt nicht angetroffen, so stecken ihm die Bergleute eine Zwiebel oder einen Knoblauch an seine Hütte. Ebenso markieren sie Wege, die sie gegangen sind, ohne einen Hüter anzutreffen, indem sie Maisblätter an einzelne Weinstecken aufpflanzen. Sind sie nach einigen Tagen noch darauf, wissen die Bergleute, daß der Hüter diesen Weg nicht gegangen ist, denn ansonsten hätte er die Zeichen abnehmen müssen.

In Mönchhof herrscht die Sitte, daß der Bergmeister den Hütern für eine bestimmte Stunde einen bestimmten Steig vorschreibt. Beim Kontrollieren muß er ihn dann dort antreffen. Begegnet er ihn nicht, so gibt er ihm einen „Siebzehner“, d. h. er muß Strafe zahlen. Findet er ihn am Steig schlafend vor, fällt die Strafe geringer aus. Damit der Hüter aber erst nicht dem Steig zulaufen kann, pfeift er nicht, sondern lauscht.

In Weiden schicken die Bergleute die Hüter, wenn sie sie angepfeifen haben, an eine vereinbarte Stelle, um dort ein Rebbürdel abzubrennen. Dadurch kommen sie weit im Gebirge herum und auch die Weinbauern sehen, daß der Hüter am Werk ist.

¹⁾ Banntaiding Eisenstadt, Ende des 16. Jhdts.
Ruster und Eisenstädter Weingartordnungen.
Protokolls-Rapulaturen von Rust, u. a. m.

Verlangen die Bergleute zuviel von ihren Hütern und zeigen sie wenig Menschlichkeit, dann sind die Hüter schlaue genug, um ihren Vorgesetzten das Leben schwer zu machen.

Wenn zum Beispiel der vorbestimmte Steig recht lang ist, so stellt sich der Hüter ganz an das obere Ende und lockt den Bergmeister auf seinem Kontrollgang durch das weite Gebirge.

Wenn einmal einer von den Bergleuten ganz in der Nähe des Hüters pfeift und dieser will ihm nicht gleich zugehen, so leitet er ihn irre. Rasch nimmt er seinen Hut oder zieht einen Stiefel aus und pfeift hinein. Für den Kontrollierenden klingt dieses Pfeifen wie aus weiter Entfernung. Der Hüter läßt sich Zeit und erst nach einer Weile geht er dem Wartenden zu.

In vergangenen Jahrhunderten mußten die Hüter bei ihrer Aufnahme einen *B ü r g e n* stellen. Dies waren angesehene Leute aus der Gemeinde, die darüber wachen mußten, daß der Hüter seinen Amtspflichten treu und zu aller Zufriedenheit nachkam. Da er im Schadensfalle für diesen aufkommen mußte, achtete er besonders auf seinen Schützling¹⁾.

HÜTERBRÄUCHE

Zu Zeiten, da die Hüter ihre Schußwaffen noch gebrauchen durften, spielten *Lärmsitten* eine noch viel größere Rolle als heute. Die dämonenabwehrende Kraft des Lärms tritt in unendlich vielen Bräuchen im deutschen Sprachgebiet in Erscheinung.

Wenn von Amts wegen das Lesen gestattet wurde, schossen am Abend zuvor die Hüter das Gebirge frei. Man nannte es das „*Lëis'n frei schiaß'n*“ (das Lesen freischießen).²⁾ Es löst nicht nur bei den Erwachsenen, sondern auch bei den Schulkindern größte Freude aus, weil mit ihnen die einmonatigen Leseferien begannen. Auch heute noch erhalten die Volksschüler der burgenländischen Weinbauerndörfer 8—14tägige Ferien.

Zur Lesezeit war es das größte Vergnügen der Hüter, die Leser und Leserinnen, besonders aber die jungen, hübschen Mädchen zu *erschrecken*.³⁾ Sie pirschten sich ganz leise an sie heran und knallten dann überraschend los, sodaß neben dem Schießen zuerst das Geschrei und dann das befreiende Lachen der Leserleute das Gebirge mit Lärm erfüllte. Der Hüter aber wünschte einen guten Tag und hoffte, für seine

¹⁾ Siehe Ruster Protokolls Rapulaturen der verg. Jahrhunderte. Hierin waren Jahr für Jahr Hüter und Bürgen namentlich aufgeführt.

²⁾ Vgl. Schams: Ungarns Weinbau, S. 250.

³⁾ Vgl. Limbacher és Posch: A Rust — Sopron — Poszonyi borvidék, S. 38.

gut gelungene Überraschung ein reichliches Trinkgeld oder Rauchwaren zu bekommen. Unter Jauchzen und lustigen Zurufen zog er dann weiter, um sich bald anderswo auf dieselbe Art zu zeigen.

In Groß-Höflein und Oggau ist es üblich, daß die Hüter beim Aus- und Einzug der Wallfahrer mit Böllern und Pistolen schießen. Sie bekommen dafür von den Gläubigen bunte Mascherln, Zigaretten oder Geld. In Oggau herrscht die sehr schöne Sitte, daß jeder Hüter bei der Rückkehr der Wallfahrer einen segenbringenden, schwarzperligen Rosenkranz erhält, den er die ganze Hutzeit über bei sich trägt.

Nach Beendigung der Lese zogen die Hüter unter heftigem Schießen, Gejauchze und Gesang ins Dorf ein.

In Rust war es Anfang des 19. Jahrhunderts Pflicht der Hüter, nach beendigter Weinlese den für die „Weinberg-Polizey verordneten drey Bergmeistern“ anzuzeigen, daß das Gebirge frei sei. Darauf erhielten sie die Erlaubnis, durch kräftiges Schießen auf einem gleich vor dem oberen Stadttor liegenden Hügel das Ende der Weinlese bis in die umliegenden Dörfer zu verkünden und dann feierlich mit Musik zum Tanz einzuziehen¹⁾.

Noch heute ist es manchenorts üblich, etwa 8 Tage nach dem Ablesen oder auch erst nachdem der Most vergoren hat, einen Hütertanz („Hiatatá(n)s“) zu halten. Es ist ein von den Hüttern im Dorfwirtshaus veranstaltetes kleines Fest, dessen Reinerlös ihnen zugute kommt. Schon Tage vorher sammeln sie eifrig Most oder Wein, indem sie von Haus zu Haus gehen und gewiß keines vergessen.

Heute fällt der Hütertanz meistens mit dem Weinlesefest zusammen oder es verlieren sich beide unerkant in einem allgemeinen Erntedankfest. Hie und da erinnert noch ein Extratanz an die alte Sitte.

VII. ERNTEDANK

WEINLESEFESTE DER DORFGEMEINSCHAFT

Bei allen Völkern und zu allen Zeiten veranstaltete man nach glücklich eingebrachter Ernte Dankes- und Freudenfeste. Je besser und reicher die Ernte, umso fröhlicher und ausgelassener die Menschen.

Auch im nördlichen Burgenland sind in vielen Dörfern, Märkten und Städten Weinlesefeste als Erntedank üblich. In welche Zeiten sie hier zurückreichen, ist nicht feststellbar. Harte, schwere Kriegszeiten brach-

¹⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 1.

ten festliches Getriebe immer in Vergessenheit und Nachkriegszeiten weckten sie nicht immer wieder oder nur in verstümmelter Form.

Ob ein Zusammenhang des Weinlesefestes mit antiken Festen angenommen werden darf, ist sehr fraglich. Am ehesten ist das Weinlesefest als eine Art Erntedankfest mit Beschränkung der schon im Altertum bei der Lese üblichen Ausgelassenheit auf einen einzigen Tag aufzufassen.¹⁾

In Ungarn dauerten diese Feste oft mehrere Tage. Man gab sich über der Freude an reicher Ernte nur dem Frohsinn und den lukullischen Genüssen hin und ließ jede Arbeit ruhen.

Ein heute im Nordburgenland gefeiertes Weinlesefest hat ungefähr folgende Form.

Als Zeitpunkt für diese Veranstaltung wird ein Sonntag Ende Oktober oder Anfang November gewählt, also eine Zeit, zu der der junge Wein schon ziemlich vergoren hat.

Als Veranstalter fungieren abwechselnd die verschiedenen Vereine, z. B. der örtliche Gesangverein, der Feuerwehrverein oder die Jugend selbst.

Am frühen Nachmittag des festgesetzten Sonntags wird es in den Dorfstraßen auffallend lebendig. Alles rüstet zum Festzug, entweder um selbst mitzuwirken oder um als Zuschauer daran teilzunehmen.

Von einem vereinbarten Punkt aus, meist wird dazu der Kirchenplatz oder das Dorfwirtshaus bestimmt, setzt sich der Festzug in Bewegung.

Die Umzugsordnung ist nahezu überall die gleiche.²⁾

Die Spitze des Zuges bilden einige Vorreiter, junge, fescche Burschen in Burgenländer Tracht auf festlich geschmückten Pferden, die dem Festzug den Weg bahnen. Ihnen folgt die Musikkapelle zu Fuß oder zu Wagen. Sie gibt das Tempo an.

Und nun rollt sich vor den Augen des Zuschauers der Arbeitsablauf eines Weinbauernjahres in chronologischer Reihenfolge ab. Jede Arbeit scheint symbolisch auf: das Schneiden, Hauen, Binden, Pflügen, Spritzen, eben alles, was zur Pflege des Weinstockes gehört. Lustige Schnitter sind am Werk, ja und die Binder und Binderinnen haben es besonders eilig, da und dort aus der Reihe zu springen, um hurtig ein „Knäuflein“ an einer Türschnalle anzubringen. Die Steckenschlager, Hauer und Scherer tragen ihre Geräte mit sich, blank geputzt und bunt geschmückt.

¹⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, S. 225.

Er deutet unter anderem darauf hin, daß schon das alte Testament Dankfeste nach der Weinlese kannte und zitiert Richter 9., 27: „Sie begaben sich hinaus auf's Feld, hielten die Weinlese, kelterten und veranstalteten ein Dankfest, gingen in den Tempel ihres Gottes, aßen und tranken und fluchten auf Abimelech.“

²⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. 9. 1947, S. 4.

Auch das fahrbare Gerät fehlt im Umzuge nicht, so der Weingartenpflug und die fahrbare Spritze. Die meisten hüten sich vor dem Spritzenmann, denn er könnte leicht boshaft und zu einer für die fortgeschrittene Jahreszeit schon etwas kühlen Wasserschlacht aufgelegt sein. Da gibt es klingendes Gelächter der Mädchen, aber auch angstvolle, entsetzte Schreie, haben sie etwas vom kühlen Naß abbekommen.

Dann kommt die Schar der lustigen Leser und Leserinnen. Sie alle haben den Leseimer zur Hand und auch die Schere oder das Messer. Die Leserschürzen sind sauber gewaschen und fein gebügelt. Die Leute lachen und scherzen und necken sich und machen viel Lärm, um die „Stare“ aufzuschrecken.

Die Buttenträger haben heute leichte Last, darum stecken sie voller Unsinn und Schabernack.

Auch die Essenträgerinnen sind zur Stelle. In ihren Körben tragen sie anstatt Suppe und Zuspese extra fein gebackene Wuchteln. Wer hungrig ist, braucht es nur zu sagen. Solange der Vorrat reicht, wird gerne gegeben.

Links und rechts vom Zug gehen fingierte Hüter, die den Festzug in Ordnung halten. Sie sind nicht schwer zu erkennen, denn sie tragen bänder- und blumengeschmückte Hüterhackeln oder Stöcke. Über ihren Dienst hinaus drohen sie einmal hierhin, einmal dahin.

Die meiste Liebe und Mühe wird aber doch immer auf die Ausschmückung der Festwagen aufgewandt. Sie geben dem Umzug erst das festliche Gepräge und je mehr Wagen ein Dorf mitfahren hat, umso stolzer sind seine Bewohner. Jedes Jahr werden sie von findigen Köpfen neu gestaltet, obwohl die Grundidee immer dieselbe bleibt.

Nirgends fehlt der Lesewagen. Auf ihm steht traubengefülltes Lesegeschirr. Man hat extra die herrlichsten Trauben für diesen Tag aufbewahrt und sie nun sorgsam auf Stroh oder Rohrhäcksel gebettet. Aus dem Lesegeschirr ragt je nach der ortsüblichen Sitte ein reichtragender Weinstock oder ein buntbebändertes, traubenbehangenes Lesebäumchen.¹⁾

Neben einigen Leserleuten machen sich die Kinder auf diesem Wagen besonders wichtig. Sie schauen neugierig in die Reihen der Zuschauer und winken einmal hier- und einmal dahin. Besonders stolz sind sie auf ihren „Rammel“, der diesmal gar nicht echt, sondern von der ansonsten darüber scheltenden Mutter extra schwarz ums Mäulchen gezaubert ist. Einmal schmutzig sein zu dürfen! Und diese Rangen! Sie passen auf ihre braunschwarze Verschmiertheit mehr auf als ansonsten auf ihre Sauberkeit.

Auch der Bürgermeisterwagen fehlt in keinem Festzug. In einem mehr oder minder vornehmen Gefährt nimmt der für einen

¹⁾ Siehe S. 153.

Tag zum Oberhaupt des Dorfes gewählte Bürgermeister am festlichen Getriebe teil. Er ist nobel mit Frack, enger Hose („Zwifirearl“) und hohem Zylinder, Vaternörder und weißen Handschuhen bekleidet. Er trägt einen ehrwürdigen Schnur- und Spitzbart, goldbereifte Brille und eine goldgleißende Amtskette. Huldvoll und leutselig zugleich grüßt er in die ihm zujubelnde Menge. Ihm zur Seite buckelt ein sich wichtig machender Sekretarius, der in seine dicke Mappe mit einem extra großen Gänsekiel seine geheimnisvollen Eintragungen macht.

Dem vornehmen Gefährt werden mit Vorliebe statt schmucker Pferde feste, schwere Ochsen vorgespannt.

In Mönchhof wird der Bürgermeister an Stelle des Amtsdieners von einer hübschen weißen Braut begleitet.¹⁾

In Rust läßt ein riesiger Stadtgardist in glänzender Uniform und mit furchterregendem Krummsäbel die Stadtobrigkeit keine Sekunde aus dem Auge, um alles drohende Unheil im rechten Augenblick abzuwehren.

Eine häufige Erscheinung ist der Wein- oder Wirtswagen. Um ihn herum ist immer besonders geschäftiges Treiben. Ein sauber gekleideter, meist recht behäbiger Wirt schenkt den bestimmt noch saubereren nimmermüden, immer zum Scherzen aufgelegten Kellnerinnen und Kellnern mit blütenweißen Schürzen Sturm in die Krüge, die diese der zusehenden Bevölkerung gegen eine feste Taxe oder Trinkgeld kredenzen. Der Sturm wird entweder schon Tage vorher durch Spenden der Bevölkerung aufgebracht oder, wie es z. B. in Mönchhof der Fall ist, erst während des Umzuges eingesammelt, um gleich verkauft zu werden.

Die Ruster pflegen einmal im Jahre Bacchus²⁾ zu wecken. Er thront auf einem Faß im purpurnen Mantel, bekrönt, bebartet. So grüßt er mit einem riesigen Stutzen Wein alle, die gekommen sind, ihm zuzujubeln und ihn hoch leben zu lassen.

Der Buschenschank- oder Heurigenwagen zeigt meistens nur die bösen Seiten des übermäßigen Weingenusses. Eine lauschige Laube, darin eine lustige Gesellschaft bei Wein und Musik.

¹⁾ Dies erinnert an die schönen Maibrautbräuche. Vgl. hiezu das Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, V., Sp. 1524.

²⁾ Bei alten weinbautreibenden Völkern fand die Geschichte ihrer uralten Weinkultur Niederschlag in heroischen Sagen und im Göttermythos. So wird bei den Griechen als Begründer des Weinbaus Dionysos, im Lateinischen Bacchus genannt, gefeiert. Auch die Chinesen, Inder, Perser und Ägypter haben ihre eigenen Weingötter. Selbst Noah zählt zu denen, die als Entdecker des Weines verehrt werden. In unserem Land wurde dem römischen Kaiser Probus eine ähnliche Stellung zugemessen. (Vgl. S. 8 f.)

Aus Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 11.

Die Römer feierten zu Ehren des Bacchus drei Weinfeste mit frohen Aufzügen, bei denen Gesänge, Masken und Bocksopfer nicht fehlten.

(Aus: Thudichum: Traube und Wein, S. 69.)

Daß dabei, nicht nur wie im Leben selbst, so mancher aus der Rolle fällt, ist zu bedauern.

Preßwagen, auf dem die Presser eifrig ihre Arbeit zu verrichten scheinen, Bindewagen, auf dem zwei muntere Faßbinder mit dem Klopfen und Hämmern gar nicht fertig werden wollen, sind häufige Erscheinungen.

Auch der Nachtwächter im dicken, wärmenden Mantel und der Fellkappe ist mit seiner Hellebarde und Sturmlaterne zur Stelle und ruft getreulich seine Stunden.

Der im Dorfe gerne gesehene Weinkäufer ist mit seiner prall gefüllten Briertasche einmal hier und einmal dort zu sehen. Er windet sich geschickt durch den Festzug und sucht vergeblich, dem mit großer Beharrlichkeit folgendem Steuereinknehmer zu entkommen.

In Gols gehen die echten Hüter mit kleinen Butten, wie sie die Kinder tragen, durch die Menge der Zuschauer und hoffen, daß ihnen recht viel Kleingeld oder Rauchwaren hineingeworfen werden.

Eines der schönsten und sinnvollsten Dinge im Umzug ist die Weinbeere („s'Wai(n)pa“) und die Leserkrone („Lëisakrouni“). Dies sind wunderbare Gebilde aus Trauben und Weinlaub, die auf Stangen von 2—4 kräftigen Burschen getragen werden.¹⁾

Ihr gutes Gelingen schafft den Mädchen große Sorge. Am Vorabend des Festtages wird das eine oder andere mühsam hergestellt, indem sie Traube für Traube, Weinlaub und bunte Bänder auf ein eigens dafür verfertigtes Draht- oder Holzgestell aufbinden. Diese Fruchtgebilde erreichen eine durchschnittliche Höhe von einem Meter. Es werden blaue und rote Trauben den hellen wegen ihrer größeren Wirkung vorgezogen.

Sowohl Weinbeere als auch Leserkrone erinnern an ähnliche traubenbehängene Umzugsgegenstände in anderen Weinbaugegenden. Z. B. wurde früher in der Gegend von Pulkau in Niederösterreich eine pyramidenförmige Anhäufung von Trauben, die auf einem Traggestell stand, herumgetragen. Später entwickelte sich daraus die Form einer Traube.²⁾ Bei Mödling in Niederösterreich kennt man ein zylindrisches Gebilde, das mit Weinbeeren und Früchten behangen ist. Man nennt es Weinbeerbock. In dem Landstrich zwischen Korneuburg und Wolkersdorf formierte man die Weintrauben auf einem eigens dafür angefertigten Gestell von ziegenähnlicher Gestalt und nannte es Weinbeergeiß.³⁾

¹⁾ Vgl. Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 226. Er weist auf einen Herbstzug im frühen Mittelalter hin. Alljährlich veranstalteten die Winzer des Bischofs von Basel in Haltingen einen Umzug, indem sie nach dem biblischen Vorbild von Josua und Kaleb ein schönes Traubenbündel an einen Stecken befestigten, den zwei Mann trugen. Dahinter folgten die Arbeiter im Zuge.

²⁾ Gugitz: Die Weimbergoas. Ein niederösterr. Winzerbrauch. Sonntagsbeilage der „Wiener Zeitung“ vom 3. 10. 1937.

³⁾ Linsbauer: Die Weinbergoas. Eine aussterbende Winzersitte. ZS. für österr. Volkskunde, XV., 1909, S. 112 ff.

Alle diese Traubengebilde lassen uralte Ernteopfer vermuten, die mit dem Dionysoskult in Zusammenhang gebracht werden können. Der Bock ist nicht nur Symbol der Fruchtbarkeit und Schutzmittel gegen Wetterunbilden, sondern war auch die theriomorphe Gestalt des griechischen Weingottes.¹⁾

Im Laufe der Jahrhunderte ist das Wissen um den Sinn der traubenbehangenen Bocksgestalten verloren gegangen. Man gab den Gebilden einfachere Formen und behielt den Namen bei. Doch auch dieser verlor sich mit der Zeit.

Brauchtumsfreudige Menschen sind, wenn sie gerade darauf Einfluß nehmen können, bestrebt, Vergessenes wieder zu beleben. Sie suchen



Abb. 52. Die Weinbeere (s'Wai(n)pa“) aus dem festlichen Umzug beim Weinlesefest im Jahre 1947 in St. Georgen.

nach Althergekommenem und vergessen dabei, bodenständig zu bleiben. Nur so kann ich es mir erklären, daß in manchen Jahren in manchen Orten bei den Umzügen an Weinlesefesten lebende, bebänderte, mit Weinlaub geschmückte Ziegen mitgeführt werden.²⁾

Der Festzug hat ein oder mehrere Haltepunkte. Immer mehr wird es Sitte, Vorführungen verschiedenster Art, die mit Weinlese und Erntedank nichts mehr zu tun haben, einzuschalten.

¹⁾ Ebert: Reallexikon der Vorgeschichte.
Liungmann: Traditionswanderungen, I., S. 218 f.

²⁾ Z. B. in den Orten Mörbisch a. See, Jois und Mönchhof.

Den Höhepunkt des Umzuges bildet die F e s t r e d e des Bürgermeisters. Sie ist manchenmal mehr als sinnlos und schlecht. Gelingt sie ihm aber gut, so trifft er in vielem den Nagel auf den Kopf, und ist sein Humor echt, so werden seine Zuhörer aus einer gesunden Heiterkeit nicht herausfinden.

Ratschläge und Ermahnungen, Berichte und Zukunftsfragen gehören in sein Thema. Den Abschluß bildet eine von der Bevölkerung mit Freude aufgenommene Einladung zum gemütlichen Beisammensein für die Alten, zum Tanz für die Jungen.

Abends ist im Dorfwirtshaus T a n z. Der Saal ist an der Decke und an den Wänden reichlich mit Rebenlaub, großbeerigen Trauben, Obst

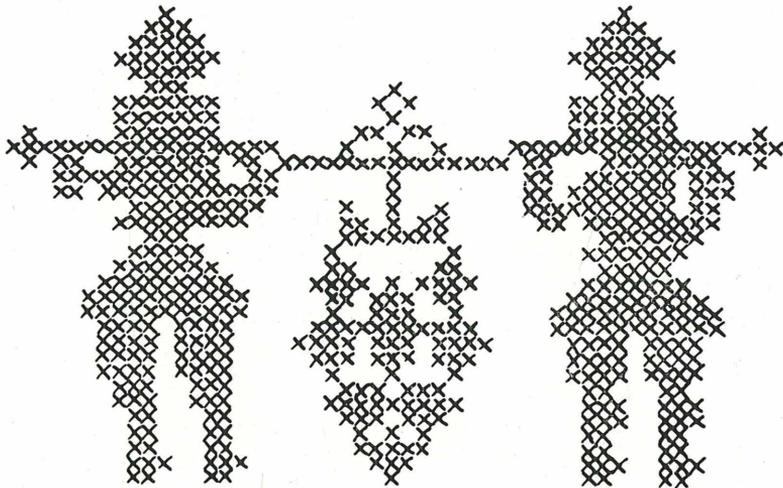


Abb. 53. Man vergleiche zu vorigem Bild dieses Motiv aus einem Besatzstreifen mit Buntstickerei. (Landesmuseum in Eisenstadt.)

und Bänderwerk geschmückt. In der Mitte des Saales hängt von der Decke ein L e s e k r a n z („Lëiskrau(n)s“), der, je nach der ortsüblichen Sitte, entweder von einem reichen Bauernburschen „gestohlen“ oder um Mitternacht versteigert wird.¹⁾

Auch die übrigen jungen Leute bemühen sich, während des Tanzens durch Hochaufhüpfen etwas von den Köstlichkeiten zu erhaschen, ohne von einem der Hüter ertappt zu werden. Doch die Hüter geben acht und es entgeht ihnen selten etwas. Die „Diebe“ werden unbarmherzig vor den

¹⁾ In Deutschkreuz (Mittelburgenland) hängt in der Mitte des Saales ein glockenähnliches Gebilde, „Biene“ genannt, das aus Trauben und Sellerieblättern geflochten ist.

Richterstuhl geführt und von einem dickbebrillten, gestrengen Richter oder dem Festtagsbürgermeister nach umständlichem Zeremoniell abgeurteilt. Keiner kann Nichtwissen des Gesetzes als Ausrede benützen, denn jeder hat aus dem Munde des Herrn Sekretarius zu Beginn des Festes gehört, daß das Stehlen von Trauben laut Paragraph so und so strenge bestraft wird. Die hohe Obrigkeit, meist ein recht ortskundiger Mann, kennt seine Pappenheimer schon und straft darnach ab. Ein „Reicher“ wird für eine Traube mit einem Strafgeld von etwa 10 Schillingen rechnen müssen, während ein „Armseliger“ mit 50 Groschen davon kommen kann.

Manchenorts werden, um die Einnahmen zu erhöhen, auch Spenden von Gewerbetreibenden, also Brezel, Salzstangen, Würste, Flaschen mit Wein oder Schnaps als verlockendes Gut an die Decke gehängt.

In den einzelnen Orten variieren diese Gebräuche etwas. So darf manchenorts ein Weintraubendieb, der mit seiner Beute aus dem Tanzsaal entkommen konnte, nicht weiter verfolgt werden. Anderswo wieder werden diebische Mädchen eingesperrt und müssen von ihrem Tanzpartner durch Geld ausgelöst werden. Tut er das nicht, wird auch er eine Weile gefangen gehalten.

Aus den Einnahmen des Festes wird die „Musi“ bezahlt und die sonstigen Auslagen bestritten. Der Reinerlös kommt dem veranstaltenden Verein zugute.

So sind die Weinlesefeste heute! Sie haben sich im Wandel der Zeiten recht umgeformt. Die Freude an der Ernte in ihrer natürlichsten Form wurde vom immer wachen Geschäftsgeist einzelner aufgegriffen und mehr und mehr zu einer neuen Gewinnmöglichkeit gemacht. Der einfache Dankes- und Freudenzug wurde zum prunkenden Fest. Leute, die mit dem Weinbau gar nichts zu tun haben, nehmen am Festzug teil. Bekannte Musikkapellen werden oft von weit her aufgenommen, Plakate gemalt, Fremde angelockt, großer Aufwand getrieben und über all dem steht das Wort „Geschäft“.

Es ist vieles heute an der Grenze der Übertreibung angelangt. Man darf nicht allen weinbautreibenden Orten ein solch hartes Wort reden. Aber ich habe keinen Weinbauort gefunden, in dem das Weinlesefest ein allein mit dem Herzen empfundenes Dankfest ist.

Auch wenn am Festtagsmorgen in fruchtgeschmückter Kirche der Dankgottesdienst gehalten wird, dann sind wohl nur die Alten so recht dabei. Die Jugend will eben jung sein und Frohsinn und Heiterkeit sind ihre Regenten.

Nicht jedes Jahr wird in jedem Ort das Weinlesefest gefeiert. Es kommt immer darauf an, ob sich Veranstalter finden. Das Fest ist nicht mehr als Brauchtum anzusprechen. Es ist da oder bleibt aus, je nachdem,

ob die Leute Lust dazu haben und ein Verein oder irgend eine Einrichtung Geld braucht. Es gibt einige Veranstalter und viele, viele Zuschauer, Einheimische und Fremde. Es gibt etwas zu sehen, zu trinken, es gibt „a Hetz“. Da will keiner fehlen. Wo aber bleibt der Erntedank?

ERNTEBRÄUCHE IN DEN EINZELNEN WEINBAUBETRIEBEN

Bei größerer Vertiefung in das Leben des nordburgenländischen Weinbauern kommt man jedoch darauf, daß in den vorher beschriebenen Weinlesefesten doch noch Resterscheinungen des alten Erntedankes vorhanden sind, wenn die Leute auch nichts mehr davon wissen und nur etwas tun, weil es auch die Groß- und Urgroßväter schon so gehalten haben.

Fast allerorts wird dem letzten Leswagen, also der letzten Traubenfuhr eines arbeitsschweren Jahres, größere Beachtung geschenkt.

Die Lese ist zu Ende, die Ernte gesichert, große Freude verdrängt die Sorgen des vergangenen Weinbauernjahres. Dies ist Anlaß genug, daß jeder den letzten Leswagen mit Weinlaub, einfachen Feldblumen, Strauch- und Laubwerk, Efeu, aber auch mit von Kindern herbeigeholten Gartenblumen und bunten Bändern putzt. Der frohen Laune sind keine Zügel gesetzt, Lieder und Juchaza schallen durch das Weingebirg und unter Scherzen und Lachen und früher auch unter dem Pistolenschießen der Hüter zieht man dorfwärts. In guten Jahren macht der Bauer gerne einen Umweg und läßt sich im Dorfe sehen.

In Rust bezeichnet man den letzten Leswagen als *L e i k a u f w a g e n* („Laikaufwäg'n“). Ein junger Eichen- oder Birkenwipfel wird mit farbigen Bändern, manchemal auch mit leeren Flaschen behangen und in einem der vollen Stanter aufgepflanzt.

In St. Margarethen schmückt man den letzten Wagen, wenn man helle Trauben gelesen hat, mit weißen, bei roten Trauben mit roten Blumen. In die Stanter werden wie in vielen anderen Orten auch, buntbebanderte Rebstöcke, die viele und schöne Trauben tragen, eingesetzt¹⁾. In Groß-Höflein werden traubenbehangene Reben abgeschnitten und bogenförmig um den Wagen herum befestigt.

In Mörbisch wird derjenige, der als letzter vom Dorfe mit dem Lesen fertig wird, „mit ta Musi háamg'spüt“ (mit Musik heimbegleitet). Während die Leute noch an der Arbeit sind, schmücken die Hüter den letzten Erntewagen nach der schon beschriebenen Art, wobei vom

¹⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. 9. 1947, S. 4.

Strauchwerk das Pfaffenkapperl (*Evonymus europaea*) einen besonderen Vorzug genießt. Auf der Heimfahrt begleiten den Wagen ein oder mehrere Musikanten und singend und scherzend folgen die Leser und die Hüter. Daheim werden alle vom Bauern in den Keller zu einem Trunk eingeladen. Die Hüter und die Musikanten ziehen dann weiter zu den Reichen des Ortes, singen und spielen und lassen sich bewirten.

Die schönste und größte Traube wird heimgebracht und in Gols entweder in der Hauseinfahrt oder über dem Kellereingang, in Weiden im Preßhaus aufgehängt. Meistens werden die schönsten Trauben bis zum Weinlesefest aufbewahrt und zum Schmucke des Saales oder für die Leserkrone oder die Weintraube verwendet.

In Groß-Höflein nennt man die größte und schönste Traube „Jubiläumstraube“.

In St. Georgen wurde, wenn die Gemeinde aus ihren Weingärten den letzten Wagen einfuhrte, der Hüterbaum ausgezogen, mit Weintrauben, Rebenlaub und bunten Bändern geschmückt und mitgetragen. Die Leserleute zogen hinterdrein und trommelten nach Leibeskräften mit Stecken auf ihre Schaffeln oder Kübeln. Anfänglich war dies nur Vorrecht der Kinder, denn diese haben die Gemeindeweingärten abgelesen.

Diese kleinen Festlichkeiten sind echter und natürlicher, wenn auch meistens unverstanden.

Vergleicht man damit einen um 1830 im ungarischen Dorf Promontorium am rechten Ufer der Donau üblichen „Lese-Kranz“¹⁾, so wird man viele Ähnlichkeiten entdecken können:

„Wenn die Lese zu Ende geht, wird die Musik bestellt, die Rollen zum Possenspielen verteilt und der Lesekranz geflochten.“²⁾ Der Aufzug beginnt gewöhnlich in den Nachmittagsstunden des letzten Lesetages vom Weinberg aus, wo man geendet hat, nach dem Dorfe zu. Vorne wandern entweder die Dorfmusikanten, oder auch eine der Zigeuner-Banden, die sich überall in Ungarn die Zeit der Lese herumtreiben; hinter ihnen jubelt und tanzt, vor dem von zwei oder vier reinlich gekleideten Mädchen auf Stangen hoch empor tragenden Lesekranze her, der Bacchus, gewöhnlich ein junger, milchbärtiger Bursche, welcher grotesk ausgestopft, aufgeputzt, und mit blauen Trauben und Safte hoch geschminkt, allen möglichen Ausgelassenheiten sich überläßt, so, daß ihm nur Thyrsus-Stab und das Evan! Evoe! zum vollkommenen Lyäus fehlt. Ihm zunächst findet

¹⁾ Schams: Ungarns Weinbau, S. 41.

²⁾ Schams: a. a. O., S. 41: „... es werden an einem Reifen von beliebiger Größe allerhand farbige Trauben im Gemenge mit Weinlaub und Blumen in zierlicher Gruppierung und Schattierung angereiht und mit bunten Bändern aufgeputzt...“

sich zugesellt ein anderer Bauern-Junge in Weibskleidern und gleichfalls geschminkt, welcher mit gleicher Munterkeit um den Lesekranz herumspringt, die neugierigen Kinder schreckt und mit den Zuschauern und Teilnehmern des Aufzuges lustig verkehrt.

Fahnen von buntfarbigen Tüchern auf Weinpfähle gespannt, bilden das Spalier um den Lesekranz, wozu die Garderobe der Frauen und Mädchen auf die Dauer des Zuges in Anspruch genommen wird. Das Gros der Lustwandelnden bilden die Leserinnen, Buttenträger und der Wust, der sich immer mehrenden Dorfjugend. Alles zieht mit Sang und Klang unter dem fortwährenden Pulvergeknalle der Pistolen und Flinten aus dem Weinberg durch die Gassen des Dorfes nach dem Haus des Weinbergs-Eigentümers und dort wird gewöhnlich im Preßhaus der Lesekranz aufgehängt, dann musiziert, getanzt und Spektakel getrieben, gegessen und getrunken, so lange etwas da ist, bis in die Nacht hinein.“¹⁾)

Man könnte nun annehmen, daß die Gebräuche am letzten Lesetag, auch das „Leikauf-Essen“ nach eingebrachter Ernte²⁾, ja sogar das allgemeine Weinlesefest ihre Wurzel im ungarischem Brauchtum hätten. Da aber die Deutschen Westungarns zäh an ihrem aus der Heimat mitgebrachten Brauchtum festhielten, muß daran gedacht werden, ob es nicht doch eine deutsche Wurzel gibt. Beim Studium deutscher Erntebrauches stößt man nun wirklich auf ähnliche, ja sogar auf dieselben Sitten. Auf gesamtdeutschem Gebiet ist es üblich, am Schlusse der Ernte grüne Baumzweige oder auch ganze Bäumchen mit Ähren und bunten Bändern, manchesmal auch mit genießbaren, guten Dingen zu schmücken und mit der letzten Fuhre heimzuführen.

Dieses Fruchtbarkeit verkörpernde Bäumchen wird z. B. im Rheinland „Mai“ oder „Maistrauß“, in Dithmarschen und auf Fehmarn „Maienfoder“, in der Gegend von Schäßburg „Kornbaum“ genannt. In Weinregionen kennt man analog dazu z. B. in der Gegend von Metz einen „Herbstmai“ und bei Schlettstadt den „Erenmeie“ (= Erntemai)³⁾ und in der Schweiz allgemein das „Maienfuder“.⁴⁾

¹⁾ Vgl. Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. 9. 1947, S. 4.

Vgl. Bild eines „Lese-Kranzes“ im Wolff-Museum in Eisenstadt.

Vgl. Madarassy: „Magyar szüreti szokások“ in Ethnographia, 40. Jg.

²⁾ Siehe S. 165.

³⁾ Mannhardt: Wald- und Feldkulte, I., S. 190 ff.

⁴⁾ Weber: Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal, S. 205.

Vgl. Bassermann: Geschichte des Weinbaus, I., S. 226.

(Weist auf Wandalbertus von Prüm, Poet. lat. 2,613.276 ff und Heyne: Deutsches Nahrungswesen, S. 116, hin.)

VIII. AUS DEM NORDBURGENLÄNDISCHEN WEINBAUERNTUM

Das nördliche Burgenland ist altes Weinbauernland. Millionen Rebstöcke werden sorgsam bearbeitet und ein Großteil der Bevölkerung lebt von ihnen.

Der Weinbau formt die Menschen, denn der Wein ist kein Gewächs des Zufalls. Viel Mühe, viel Bangen und Sorgen braucht es, bis ein Weinbauernjahr zu Ende geht und der Wein im Keller ausgebaut hat. Er ist ein kostbares Produkt aus der Verschmelzung Landschaft, Mensch und Rebe. Er ist nichts Notwendiges, aber etwas wundersam Köstliches!

Die Menschen des erst 1920 wieder an Österreich angegliederten Bundeslandes sind deutsch. Sie haben sich ihr Deutschtum trotz der jahrhundertelangen Fremdherrschaft bewahrt. Der magyarische Druck konnte sie weder in ihrer Lebensart, noch in ihrer Arbeit und ihrem Wohnen beeinflussen. Reformation und Gegenreformation haben den deutschen Charakter dieses Landes nur noch mehr gehoben, da viele aus den Alpenländern vertriebene Protestanten hier eine neue Heimat fanden.

Vereinzelt liegen im Deutschtum kroatische Volksinseln eingestreut. Bosnische und dalmatinische Kroaten sind nach den Türkenkriegen sowohl im 16. als auch im 17. Jahrhundert in das verwüstete und menschenarm gewordene Gebiet eingewandert. Sie leben nach deutscher Art und halten doch streng auf ihr Volk. Obwohl sie die deutsche Sprache ausgezeichnet beherrschen, halten sie in der Kirche, Schule und im Umgang an der kroatischen Ausdrucksweise fest.

BESITZVERHÄLTNISSE

Der Weinbau ist durch die Verschiedenartigkeit der klimatischen Verhältnisse, des Bodens und der Lagegegebenheiten nicht überall in gleicher Intensität anzutreffen. In manchen Landesteilen ist er landschaftsprägend, in anderen wieder nur auf rebenbegünstigtem Boden kaum auffallend in die Landschaft eingestreut.

Absolut reine Weinbaubetriebe gibt es nicht. Jeder Weinbauer besitzt zumindest einige Äcker und das notwendige Milchvieh, die ihm und seinen Angehörigen den Lebensunterhalt sichern. Unter 10 Jahren muß der Weinbauer mit 3—4 schlechten Jahren rechnen. Das Risiko des Ertrages ist demnach außerordentlich groß. Um nicht ausschließlich auf den Erlös seiner Weingärten angewiesen zu sein, stellt er sich durch derartige wirtschaftliche Ergänzungen sicher.

Weinbaubetriebe mit vorwiegend Rebbaufinden sich in den Orten am Ruster Bergzug, am Fuße des Leithagebirges und am Steilabfall der Parndorfer Schotterplatte.

Im Mattersburger Bezirk kann man auf Grund der wirtschaftlichen Verhältnisse von gemischten Weinbaubetrieben sprechen, bei denen sich die Erlöse des Weinbaus mit den Erlösen der Acker- oder Viehwirtschaft die Waage halten.

Im übrigen nordburgenländischen Raum trifft man nur mehr auf Ackerwirtschaften mit Weinbau, in denen der Rebgrund nur mehr geringen Prozentsatz der Gesamtanbaufläche ausmacht. Z. B. die Orte nördlich des Leithagebirges, auf der Parndorfer Heide und im Seewinkel.

Die intensive Weinwirtschaft und der bauernfeindliche Großgrundbesitz brachten es mit sich, daß die bäuerlichen Besitzungen des Nordburgenlandes nur sehr klein sind. In Gegenden mit überwiegendem Weinbau schwankt die Besitzgröße zwischen 1 und 2 ha. In Gebieten mit gemischten Weinbaubetrieben umfassen sie durchschnittlich 3—4 ha und in der letzten Betriebsgruppe mit geringem Weinbau rund 8—10 ha.

In fast keinem der nordburgenländischen Weinbauorte trifft es zu, daß im Weingebirge nur Ortsansässige Rebgründe haben. Vielfach sind Weingärten durch Ausheiraten und Vererbung an Angehörige gefallen, die auswärts, meist in Nachbarorten ansässig geworden oder in die Städte abgewandert sind.

Schon vom 13. Jahrhundert an war der auswärtige und „fremdländische“ (= österreichische) Weingartbesitz sehr umfangreich. Besonders viele Weingärten gehörten den Wr. Neustädtern, die zum Teil aus Ungarn stammten.¹⁾ Erst im 17. Jahrhundert nahm der auswärtige Grundbesitz ab.

Die Weingartenbesitzer müssen nicht unbedingt dem Bauernstande angehören. Es ist etwas so Begehrtes, Weingärten zu besitzen, daß man ihre Eigentümer in allen Ständen und Berufsgruppen suchen kann. Der Hauptanteil ist selbstverständlich bäuerlicher Besitz. Doch auch Pfarrer, Lehrer, Geschäftsleute und Handwerker, Kleinhäusler, ja sogar Inwohner zählen sich zu glücklichen Weingartbesitzern. Fast in jedem Ort haben Gemeinde und Kirche Weingartgrund.

Der Großgrundbesitz fällt weniger ins Gewicht, da sich die Gutsgründe hauptsächlich auf Wald-, Acker- und Wiesenflur erstrecken.

¹⁾ Aull: Rust, S. 20.

Mayer: Geschichte von Wr. Neustadt.

Rebgründe des nördlichen Burgenlandes aus dem 16. u. 17. Jhd.

Der bäuerliche Besitzer und erste Arbeiter eines Reblandes ist der „Wai(n)paua“ (Weinbauer). Er bearbeitet mit den Familienangehörigen seine Weingärten selbst und nimmt nur zur Zeit großer Arbeitsanhäufungen Hilfskräfte auf. Er wird von seinen Bediensteten mit „Hea“ (Herr), die Bäuerin mit „Frau“ angesprochen. Alte Frauen heißen „Måam“ (Muhme), alte Männer „Vëida“ (Vetter).

Meist arbeiten Bauer und Bäuerin, zumindest aber einer von ihnen im Weingarten mit.

Ihre Hilfskräfte sind die Söhne und Töchter des Hofes, das Gesinde, also „Knëicht“ (Knecht) und „Teastma(d)l“ (Dienstmädchen) oder „Tian“ (Dirne)¹⁾, vorausgesetzt, daß sie solche aufgenommen haben, denn in den meisten Fällen reichen die Familienangehörigen zur Arbeit im Haus aus. Die Arbeit zur Zeit von Arbeitsspitzen wird mit „Tåweacha“ (Tagwerker) und „Hui(d)n“ (Holden) geleistet. Die Tagwerker, unter denen sich sehr viele Frauen befinden, werden für jede Arbeit extra aufgenommen und pro Tag entlohnt. Meistens hat ein Hof schon seine fixen Tagelöhner. Auch der „Schnitta“ (Schnitter) zählt zu ihnen, der bei allen größeren Arbeiten des Hofes mithilft.

Zur Lesezeit, in der besonders viele Arbeitskräfte zur Einbringung der reifen Trauben notwendig werden, finden sich in weinreichen Orten viele Bewerber aus dem mittleren Burgenland ein. Besonders in den ersten Nachkriegsjahren des letzten Krieges, ja auch heute noch, ziehen zuckerhungrige Wiener von Haus zu Haus und bieten ihre Hilfe für die Lesezeit an.

Die Holden, auch „Inlait“ (Inleute) oder „Inwouna“ (Inwohner), seltener „Söina“ (Söllner)²⁾ genannt, besitzen kein eigenes Haus, sondern wohnen gegen Arbeitsleistung in Untermiete in den hinteren Teilen des Gehöftes. Es ist mit ihnen vereinbart, welche und wieviel Arbeit sie zu leisten haben und welche Rechte ihnen zustehen. In Mörbisch z. B. hatte im Jahre 1950 ein Holde für das Quartier jährlich 2000 Weinstöcke zu bearbeiten, mit Ausnahme der Pflugarbeit, des Spritzens und der Lese. In Donnerskirchen hatten die Inwohner je nach der Wohnung 30 bis 45 Tage zu werken oder einen Weingarten von 6—10 Pfund vollständig zu bearbeiten. Ähnlich in allen anderen Orten. Was die Holden außerdem an Arbeit leisten, wird ihnen im Taglohn bezahlt.

Vielfach wird den Inwohnern das Fuhrwerk zur Verfügung gestellt oder sie erhalten gegen Arbeitsleistung ein Stück Acker oder täglich ein bestimmtes Quantum Milch. Sie sind also Inhaber von Deputaten. Nicht

¹⁾ Der Ausdruck „Magd“ ist im Nordburgenland ungebräuchlich.

²⁾ Söllner vom mhd. selde, sölde = Wohnung, Hütte.

immer sind sie für den Hof Fremde, denn oftmals gehen ärmere Verwandte, oder solche, die in die Stadt gegangen und dann aber aus Verdienstmangel wieder zurückgekehrt sind, ein derartiges Verhältnis ein.

Ferner ist es üblich, Weingärten auf „Håipau“ (Halbbau, Halbtteil) oder „Håiwat“ (= halb) zu vergeben, d. h. der Arbeiter erhält für die Bearbeitung des Weingartens die halbe Fechsung. Vielfach lassen Bauernsöhne oder -töchter, die weiter weg geheiratet haben, ihre ererbten Weingärten durch die Geschwister auf Halbtteil bearbeiten.

Auch die Kirche hat viele ihrer Besitzungen auf diese Weise vergeben oder auf „x (meist 15) J a h r e z u m A u s s e t z e n“, d. h. erst nach Ablauf dieser Frist ist der Weingarten wie er liegt und steht volles Eigentum der Kirche.

Häufiger findet man, daß einzelne Weingärten „i n d e n B e s t a n d“ („in P'schtânt“) gegeben werden, d. h. es wird jemanden eine Fläche Weingarten zur Bearbeitung für ein volles Weinjahr gegen Arbeitslohn übergeben, wobei das Aus- und Nachsetzen, Pferdarbeit und Schädlingsbekämpfung nicht besorgt werden braucht und die Lese nicht vorgenommen werden darf.¹⁾

Tagwerker und Holden, die sich gerne mehr erarbeiten wollen, sehen sich um eine solche Arbeit um.

Im Jahre 1950 zahlte man pro Stock 40—70 Groschen oder pro Pfund rund 100 Schilling.

„Um Rochus (16. 8.) und Rosalia (4. 9.) muß der B'standler aus dem Weingarten heraußen sein“, weil die Weingartenarbeit abgeschlossen ist und die Trauben verlockend reif werden.

Nichtbäuerliche Besitzer bearbeiten ihre Weingärten ebenfalls meist selbst und mit Hilfe von Arbeitern.

Stellen bemittelte Weingartenbesitzer, meist Gutsbesitzer, einen Aufseher über ihre Rebplantagen ein, so wird dieser „Wai(n)zial“ (Weinzierl, Weinzettel oder Winzer) genannt.²⁾ Er erhält einen etwas höheren Lohn als ein Tagelöhner.

All die genannten Bezeichnungen für die Arbeiter im Weinberg sind althergebracht. Man kann sie weit zurück in vergangene Jahrhunderte verfolgen. In den Weingartenordnungen der Herrschaften Eisenstadt und Forchtenstein aus den Jahren 1567 und 1571 wird z. B. der Besitzer eines Weingartens als „weingartherr“, „bawherr“, „wierth“ oder „paur“ bezeichnet. In seinen Diensten standen „hawer“, das „hawerweib“ und der „hawerknecht“, die „inwohner“ oder „holden“ und „weinzierl“. Die ge-

¹⁾ Vgl. Wirtshausrechnungen der Freistadt Rust, z. B. aus dem Jahre 1570; damals wurde den „Bständlern“ pro Pfund 1 Gulden bezahlt.

²⁾ Vgl. Schams: Ungarns Weinbau, S. 25.

dungenen Leute faßte man auch einfach mit den Bezeichnungen „arbeiter“ oder „tagelöhner“ zusammen.

Ursprünglich mochte man zu allen, die sich durch Weingartenarbeit fortbrachten, „Hauer“ gesagt haben. Im 19. Jahrhundert wurde der Ausdruck für solche Leute angewandt, die neben einem Stück Eigenweingarten lediglich vom Taglohn der Arbeit im Weinberg lebten. Heutzutage ist diese Bezeichnung im nördlichen Burgenland nicht mehr gebräuchlich, wogegen sie in Niederösterreich gang und gäbe ist.

Der Ausdruck „Winzer“ ist im Nordburgenland als Bezeichnung für einen Weinbautreibenden unbekannt. In der Steiermark z. B. und anderen südlichen Gegenden ist der Winzer ein nach der Winzerordnung aufgenommener Lohnarbeiter, welcher die laufenden Weingartenarbeiten mit Hilfe seiner Familie gegen Wohnung, Geld und Naturalien durchführt. Bei geistlichen und weltlichen Domänen wird unter Winzer, auch Weinzierl genannt, ein Weingartenaufseher und Wirtschaftler verstanden. Im allgemeinen versteht man unter Winzer einen Weinbautreibenden, der nur einen kleinen Besitz bewirtschaftet und vorwiegend oder ausschließlich vom Weinbau lebt, oder überhaupt jeden berufsmäßigen Weinbergarbeiter.

In kroatischen Dörfern ist Weingartenarbeit hauptsächlich Frauenarbeit. Die Männer bearbeiten den Acker und versorgen die Pferde. Das kommt auch recht deutlich in einem Lied, das die Kroaten gerne im Schenkhaus singen, zum Ausdruck. Es heißt da:

„Ti čes kopat, ja ču pit,
ej, mila, lipo će nam bit.“
(Du wirst graben, ich werde trinken,
ach, Liebste, schön wird es sein.)

Auch die Kinder werden im allgemeinen schon früh zur Arbeit angehalten. Das Kleinkinderhüten, Essentragen und das Führen der Zugtiere wird ihnen nur zu bald geheißt.

ENTLOHNUNG DER HILFSKRÄFTE

Knechte und Dirnen werden je nach Vereinbarung entweder monatlich oder wöchentlich entlohnt. Außerdem erhalten sie volle Verpflegung, täglich Wein und einen Schlafplatz.

Die Löhne der Tagwerker sind in den einzelnen Orten recht verschieden. 1950 betragen sie pro Tag durchschnittlich 15 Schilling plus volle Verpflegung und 1 Liter Wein.

An Festtagen, wie zur Kirchweih, Weihnachten, Silvester und Ostern erhalten die dem Hause Nahestehenden Wein. Zu ihnen gehören auch die häufig gedungenen Tagwerker und Inwohner.

In alten Zeiten wurden die Löhne herrschaftsweise festgesetzt und in Weingartordnungen kundgetan.¹⁾ Schon 1352 wurde in Ungarn der Taglohn für die Arbeit im Weingarten festgesetzt.²⁾

So betrug z. B. im Jahre 1567³⁾ der Taglohn für einen Hauer von der ersten Fastenwoche bis zum Bartholomäustag (24. 8.) 10 Kreuzer, bei einer Weingartenarbeiterin 6 Kreuzer. Vom Bartholomäustag bis wieder zur Fastenwoche 1 Schilling, bzw. 20 Pfennig ohne Essen und Wein.⁴⁾ Wurden Tagelöhner verpflegt, erhielten sie nur den halben Lohn. Wer über die Zeit arbeitete, durfte nicht Lohn annehmen noch begehren, ansonsten waren sowohl der Geber als auch der Nehmer zu Wandl 2 fl. Das „hälberten und pfenbarten“⁵⁾ im Gruben war verboten. Die ledigen Hauer durften nicht mehr als 14 fl „weinzierlpaw“ annehmen. Den Arbeitern zum Essen Wein zu geben, war untersagt.

Der Lohn für das Spitzen, Hintragen und Einschlagen der Stöcke betrug für das Tausend 12 Kreuzer, für die schon gespitzten Stöcke 9 Kreuzer. Wurden die Stöcke aber vor Georgi in den Weingarten geführt, so mußte der Weinzierl sie umsonst einschlagen.

Für das Aufbinden der Hecken durfte kein besonderer Lohn gefordert werden.

1618 bekam ein Hauer bis zur Herbstzeit ohne Verpflegung 2 Schilling. Einer Frau gab man in der „grünen Arbeit“ 24 Pfennig und eine Jause.⁶⁾

Hatte einer bei der Arbeit in der Herbstzeit eigenes Werkzeug, zahlte man ihm in diesem Jahre 14 gr., ohne „Zeug“ 3 gr. Eine Arbeiterin bekam 10 lange Denare.⁷⁾

Wie eine Weingartordnung von 1653 zeigt⁸⁾, zahlte man damals für ein „tagwerk zur thör“, d. h. ohne Speis und Trank, für die Zeit von Michael (29. 9.) bis zur Fastenzeit einer männlichen Kraft 1 Schilling

¹⁾ Vgl. z. B. Weingartordnungen in den Ruster Statuten von 1556 bis 1653.

²⁾ Österreichisch-Ungarische Revue, 1892, S. 124 (Arbeit von G. Deutsch: Die Geschichte des Weinbaues und Weinhandels in Österreich-Ungarn).

³⁾ Weingartordnung der Herrschaften Eisenstadt und Forchtenstein 1567.

⁴⁾ Geldsätze: 1 Pfund libra = 8 kurze oder 30 lange Schillinge = 60 Kreuzer = 240 Pfennige oder Denare.
1 Pfund libra = 1 Talent = 1 Gulden (fl).

⁵⁾ = Arbeiten um Hellerwert und Pfennigwert anstatt um den üblichen Lohn. (Glossar zu den Niederösterr. Weistümern, 4. Bd., S. 668.)

⁶⁾ Grünarbeit = Laubarbeit; sie ist auch heute noch vorwiegend Frauenarbeit.

⁷⁾ Statuten der Freistadt Rust 1618.

⁸⁾ Weingartordnung von Rust aus dem Jahre 1653.

12 Denare, für die Frauen 1 Schilling. Erhielten sie Essen, bekam ein Weingartenarbeiter 24 Denare, eine Frau 16 Denare.

Außerdem konnte die Bezahlung nach der Leistung vorgenommen werden. Man gab für:

1 Pfund Steckenziehen	6 Denare
1 Pfund Zuschneiden	1 Schilling
1 Pfund Rebenklaubten	8 Denare
von 100 „Grüeb machen“	6 Schilling
von 100 „Grüeb auf alle arbeit“, also Setzen und Zuschneiden inbegriffen	1 Gulden 2 Schilling
1 Pfund Steckenschlagen	8 Denare

Im Jahre 1656 war es bereits üblich, dem Tagwerker zusätzlich Wein zu geben. Er bekam pro Tag 1 Seidl.¹⁾

Wer mehr Lohn gab oder nahm, mußte 5 Gulden Strafe zahlen.²⁾

Im Jahre 1900 betrug in der Freistadt Rust der Arbeitslohn zur Anfangszeit der Vegetation pro Tag 1.20 Kronen mit Kost, 1.80 Kronen ohne Kost. Vom Mai ab zahlte man 2.— bis 2.40 Kronen ohne Verpflegung.³⁾

Auch in der Lesezeit bezahlt man heute den üblichen Taglohn. Außerdem erhalten die Arbeiter volle Verpflegung, $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter Wein oder Most und Trauben. Entweder täglich eine Hand oder einen Teller voll, sonst aber am Leseschluß einen Leskübel voller Trauben.

Die Buttenträger haben die schwerste Arbeit und werden darum auch am besten bezahlt.

1950 erhielten Leserleute rund 20 Schilling, Buttenträger bis zu 40 Schilling Taglohn.

Gute Bekannte oder Verwandte, die sich für ihre Hilfe nichts bezahlen lassen, erhalten einen Kübel Weintrauben pro Tag.

Die Lohnsätze wurden analog den Weingartordnungen früher in „Leesordnungen“ festgehalten.⁴⁾ Wie aus diesen ersichtlich ist, hat man auch damals die schwere Arbeit der Buttenträger, Mostlerleute und Presser besser entlohnt. Ein Leser „zur speis“ bekam in der Mitte des 17. Jahrhunderts z. B. 3 Kr., ein Leser „zur thör“ 6 Kr.

Ein „Puttenträger“ und „Mostler“ „zur speis“ 4 Kr. 2 den., einer „zur thör“ 7 Kr. 2 den. Die „Prösser“ erhielten für Tagarbeit 6 Kr., für Nacharbeit gar 12 Kr.⁵⁾

¹⁾ Weingartordnung Rust 1656.

²⁾ Weingartordnungen Eisenstadt und Forchtenstein von 1567 und 1571.

³⁾ Weinlaube 1900, Nr. 20, S. 236.

⁴⁾ Z. B. Protokolls Rapulaturen Rust, ab 16. Jhdt.

⁵⁾ Protokolls Rapulaturen von Rust, Okt. 1652 und 1653.

Die Weingartenarbeit war immer gut bezahlt. Daher zogen sie die Tagelöhner und Holden jeder anderen Arbeit vor. Der dadurch entstehende Arbeitermangel für Feldarbeiten wurde z. B. 1673 in Rust derart ausgeglichen, daß man während der Schnittzeit jegliche Weingartenarbeit verbot.¹⁾

VERPFLEGUNG

Die Verpflegung der Hausleute und Tagelöhner macht der Bäuerin immer Kopfzerbrechen. Die Nahrung muß ausreichend und kräftig sein, will sie von den Leuten gute Arbeit ohne Murren.

Frühmorgens, ehe es zur Arbeit geht, gibt es ein heißes „Fruistuck“ (Frühstück), das aus heißer Milch oder Kaffee und Brot besteht. Während der Lesezeit werden die Leser gerne schon morgens mit Sterz und gekochtem Most oder aufgewärmten Resten vom Vortage gestärkt.

Sind die Weingärten nahe beim Haus, wird das „Mittämái“ (Mittagessen) daheim eingenommen. Liegen sie weitab, wird etwas Kaltes mitgenommen. Speck, Wurst, Geselchtes, Preßwurst oder Schmalz und Brot, zur Lesezeit auch gerne Nüsse. Alles wird sorgfältig in einen „Puglkåa“ (Rückenkorb) oder einen „Zëiga“ (Tasche, Zöger) eingepackt und mitgetragen, bzw. mitgefahren.

Liegt der Weingarten nicht zu weit aus der Hand, wird warme Kost hinausgetragen. Gewöhnlich schickt die Bäuerin eine ausgiebige Suppe, zwei- bis dreimal in der Woche Fleischspeisen mit Beilagen, im übrigen Mehlspeisen.

Die Suppe wird in eigenen emaillierten „Supp'mkau(n)ln“, auch einfach „Kau(n)ln“ (Kannen) genannt, d. s. milchkannenähnliche Gefäße mit einem Steckdeckel, getragen. Das übrige Essen in „Rai(n)ln“ (Reindeln) oder „Hëif'n“ (Hefen). Dazu kommt noch Brot, Teller und Besteck. All dies wird säuberlich in einen Henkel- oder Rückenkorb auf Klee oder Heu gebettet. Man verwendet aber auch noch „Sumpa“ (Eßtragekörbe), d. s. strohgeflochtene, längliche Behälter mit einem ovalen Boden und zwei strohernen Henkeln, die sich die Bauern in den Wintermonaten selbst herstellen. Sie werden vielfach auch heute noch mittels Riegel auf dem Kopf getragen.

Bis in die ersten Jahrzehnte dieses Jahrhunderts wurde das Essen allgemein in irdenen, glasierten Henkeltöpfen oder Zwillingshafen, d. s. Doppeltöpfe mit bequemen Traghenkeln, nachgetragen. In einem Hefen-

¹⁾ Statuten der Freistadt Rust 1673.

teil befand sich die Suppe, im anderen das übrige Essen. Zum Zudecken nahm man kleine irdene Stürze mit einem Knopf als Handhabe.

Ganz vereinzelt stehen sie auch heute noch in Gebrauch. Manchenorts sollen sie nur bei ärmeren Leuten üblich gewesen sein, denn die großen Bauern waren zu stolz, sich das Essen in diesen Hefen nachtragen zu lassen.

Das „Nächtmäi“ (A b e n d e s s e n) wird daheim und warm gegeben.

Die vor- und nachmittägliche „Jaus'n“ (J a u s e) wird mitgenommen und besteht aus Brot und Wein. Zur Herbstzeit, wenn die Tage schon kürzer werden, wird keine Jause mehr gegessen. Es heißt: „Maria Gepuat nimmt t'Jaus'n fuat“ (Maria Geburt . . .). Zur Lesezeit wäre es ja auch ganz unsinnig, eine Jause mitzunehmen, weil jedermann Trauben essen darf, so viel er will . . . und kann.

Der Trunk darf nie fehlen. Es wird im Weinland täglich Wein getrunken; oft in gar nicht geringer Menge. Er wird in „Kåafåsch'n“ (Korbflaschen), d. s. eingeflochtene 2 bis 5 Liter-Flaschen, Wasser zu meist in Stoober „Plizaln“ (Plutzer) mitgenommen. Diese Plutzerflaschen sind innen glasiert, außen roh, mit weißem linearen und spiralgigen Zierat geschmückt und halten wunderbar kühl. Zum Wassertragen diente früher häufiger das „Hántfaß'l“ (Handfaß), auch „Wåssalag'l“ oder „Huizlag'l“ (Holzlägel) genannt, das nur wenige Liter Inhalt hatte.¹⁾

Das altgebräuchliche „Tschuttal“ (Tschutter = Feldflasche) wird kaum noch verwendet. Seine Form erinnert an ein Mittelding zwischen Flasche und Fäßchen. Es ist meistens rund und flach, hat oben einen kleinen Hals zum Ausgießen, bzw. Trinken, links und rechts je eine Öse zum Durchziehen eines Riemens, um sich das Tschutterl umhängen zu können und gewöhnlich auch noch vier Füße zum Stehen. Es konnte aus Holz oder Ton, bemalt oder unbemalt sein. Manchesmal waren die hölzernen mit Kerbschnitten, einfachen Rillen- oder Ritzmustern geschmückt. Zum Teil hatten sie einen mehr oder minder bunt bestickten Lederüberzug. Verschließbar waren sie mittels eines hölzernen Schraubenverschlusses oder einem gewöhnlichem Stoppel, über dem ein kleiner hölzerner, mit einer Schnur befestigter Hut gestülpt werden konnte.

Gegessen wird, wo man gerade mit der Arbeit aufhört. Je nach der Jahreszeit sucht oder meidet man die Sonne.

Abends, bzw. am Nachmittag, denn man kommt schon oft, besonders zur Lesezeit um 3, 4 Uhr nach Hause, wird warm gegessen.

Es ist für die Bäuerin nicht leicht, die hungrigen Mäuler satt zu kriegen. Um besser wirtschaften zu können, wird sogar meist vor dem Lesen ein Schwein, hie und da auch ein Kalb oder Lamm geschlachtet.

¹⁾ Lägel vom lat. lagena = Gefäß mit ca. 3 Liter Inhalt.

Hat der Bauer das Jagdrecht, bringt er einiges Wild zur Zubereitung. Wieder stehen Suppe, Fleisch und Zuspise oder Mehlspeise am Küchenszettel. Z. B.:

S u p p e n (Supp'm): „aiprëinhti Supp'm“ (Einbrennsuppe), „Eatepfisupp'm“ (Erdäpfelsuppe), „Griassupp'm“ (Grießsuppe), „Rintsupp'm“ (Rindsuppe), die je nach ihrer Einlage als „Nu(d)lsupp'm“ (Nudelsuppe), „Fäafalsupp'm“ (Eintropfsuppe) bezeichnet wird.

F l e i s c h („Flaisch“): „G'sëcht's“ (Geselchtes), „Suafleisch“ (eingepökelttes Fleisch), „a frisch Flaisch“ (Frischfleisch), entweder „a Ksoutanas“ (Gesottenes), „a Prätanas“ (Gebratenes), „a Pächanas“ (Gebackenes) oder „a Tinst's“ (Gedünstetes); „Gulasch“, „Hëin(d)l“, „Ant'n“ (Ente), „Gå(n)s“, „Flaischlawal“ (Fleischleibchen), „wärma Spëick“, „Wuast“, „Prätwuast“ (Bratwurst), „Plunz'n“ (Blunze), u. a.

G e m ü s e („Greazai“ = Grünzeug): „Kraut“, „Këch“ (Kohl), „Pau(n)l“ (Bohnen), „Iaps'n“ (Erbsen), usw.

B e i l a g e n: „Krumpian“ oder „Eatepfi“ (Kartoffel, Erdäpfel), „Nu(d)l“, „Nouckal“ (Nockerl), „Knëi(d)l“ (Knödel), „Flëickal“ (Fleckerl) u. ähnl.

M e h l - u n d S ü ß s p e i s e n („Mëspais“): „Schmään“ (Schmarren), „Steaz“ (Sterz), „Stru(d)l“, usw.

In Mörbisch sind in der Lesezeit die sogenannten „Lëisaknëi(d)l“ (Leserknödel) üblich, die nahezu täglich gegeben werden. Sie sind eine Art Semmelknödel, die man mit Rindsuppe oder Rindfleisch und Essigkren isßt.

Am letzten Lesetag haben die Leserleute einen besonders guten Tag. Sie werden nach dem Abschluß der Arbeit reichlicher und besser als an anderen Tagen bewirtet. Allgemein bezeichnet man dieses bessere Aufstischen als **L e s g a n s** („Lëisgå(n)s“)¹⁾ oder **L e i k a u f**, bzw. **L e s e r l e i k a u f** („Lëisalaikauf“). In Gols sagt man **L e s e r h a h n** („Lëishå(h)n“), in Winden Leikauffessen, in kroatischen Orten spricht man von „likov“. Der Leikauf, bzw. Leitkauf ist vom mhd. litkouf (= Gelöbnistrunk) abzuleiten und ist auf gesamtdeutschem Gebiet seit frühester Zeit bekannt. Er ist eigentlich ein Kauftrunk zur Bestätigung eines abgeschlossenen Geschäftes. Später wurde sein Gebrauch erweitert und auch nach Abschluß einer schweren Arbeit gegeben.²⁾

¹⁾ Vgl. L. Schmidt: Volkstümliches Geistesleben der Stadt Krens im Zeitalter der Reformation und Gegenreformation. In: „Krens und Stein“, Festschrift zum 950jährigen Stadtjubiläum; 1948. (Die Presser haben auf Kosten der Besitzer ein Bad genommen und wurden mit Wein und einer **G a n s** bewirtet.)

²⁾ Vgl. z. B. Paul Klainraths Zechmaisterrechnung, Rust 1618 („Leutkauff“); „Keller-Büchel der Frey Statt Rust 1715“ („Leykauf“). In ungarischen Zeiten sagte man vielfach „Aldomas“ = Gott loben.

Vgl. Grimm, Deutsche Rechtsaltertümer, S. 191.

Vgl. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, V., Sp. 1496.

In vielen Orten ist auch nach dem ersten Hauen, seltener nach dem Spritzen ein Leikauf üblich.

Die Arbeiter sind schon immer recht begierig, was die Bäuerin kochen wird. Manchenorts, z. B. in Deutsch-Jahrndorf, werden die Leute in den Keller eingeladen. Reichere Weinbauern sorgen für Musik und Tanz. Bei ärmeren Leute besteht die Lesgans aus Wurst, Brot und Wein. Jeder, ob arm, ob reich, gibt sich beste Mühe und will seine Leute zufriedenstellen.

Das Pressen besorgt der Hausvater selbst. Wird jedoch ein Presser aufgenommen, so wird er während der ganzen Lesezeit wegen der schweren Arbeit besonders gut gepflegt. Arbeitet er auch zur Nachtzeit, so erhält er eine kräftige *N a c h t j a u s e*. Beim Lesermahl ist er natürlich dabei.

Waren mehrere Presser tätig, gibt man ihnen die *P r e ß g a n s* („Prëßgå(n)s“¹⁾), die vielfach auch als „Leikauf“ bezeichnet wird. Auch das Pressermahl ist alte Überlieferung. So kann man in einer Ruster „Zechmaisterraitting“ aus dem Jahre 1609 lesen:

„Item dem gewenlichen Brauch nach dem Pressen samt einer ersamen Bürgerschaft die Prößganns geben.

. . . 3 Gulden.“²⁾

DER NORDBURGENLÄNDER UND SEIN WEIN

Die Bevölkerung der Weingegend ist ein recht lebhafter, froher, witziger Menschenschlag. Wie sollte es auch anders sein? Täglich wird Wein getrunken. Einmal mehr, einmal weniger, einmal viel! Weingenuß löst die Zunge, Weingenuß macht redefreudig, er macht die Menschen, die sich ihn zur täglichen Medizin machen, heiter, gesellig, lebenslustig. Wenn sie sich auch Fremden gegenüber anfänglich recht zurückhaltend zeigen, so sind sie doch nicht unfreundlich und barsch. Manchesmal sind sie derb. Man darf es ihnen nicht übel nehmen.

Man charakterisiert den burgenländischen Weinbauern als selbstbewußt, ehrlich, fleißig, sauber und treu. Ich wüßte nicht, welche Eigenschaften ich nicht bestätigen dürfte.

Die Leute, ob jung oder alt, sind auffallend wißbegierig und gar nicht einseitig. Jeder Bauer weiß, daß Lernen nur nützen, nie schaden kann. Gerne schickt er seine größeren Kinder in Fachschulen, z. B. in Wein- und Obstbauschulen oder Bauernschulen.

¹⁾ Vgl. z. B. Cammer-Rechnung, Rust 1750.

Vgl. weiters Anmerkung 1 der vorigen Seite.

²⁾ Leider konnte ich nirgends eine genaue Beschreibung dieses Brauches finden.

Die Nordburgenländer zeigen sich Neuheiten und Verbesserungen gegenüber sehr aufgeschlossen. Besonders die letzten Jahre gaben durch günstigen Weinverkauf die Möglichkeit zum Modernisieren. Und modernisiert hat man! Vieles zum Vorteil der Wirtschaft, manches zum Nachteil.

Die alten Bauern, die noch um den Wert von Altbewährtem wissen, haben vielfach nichts mehr zu bestimmen. Sie sind im Ausgeding und wollen den jüngeren Generationen nicht mehr dareinreden. Doch die Bauern von 45, 50 Jahren abwärts wollen fortschrittlich sein und scheinen. Bei meinen Wanderungen ist es mir immer wieder aufgefallen, daß gerade in wohlhabenden Dörfern vielfach die Angst bestand, ja nur nicht Althergebrachtes zu erzählen, auch wenn man es wußte, denn auf keinen Fall wollte man als hinterwäldlerisch gelten. Auch sie hasten mit der Zeit!

Die Bevölkerung des Weinlandes ist sehr trinkfest und lebt nach dem Wort: „Der Wein gibt Kraft.“ Der Wein ist für sie die beste Medizin. Sie handelt dabei nach einer jahrhunderte alten ungeschriebenen Tradition.¹⁾ Schon Plinius sagte, daß der Wein die beste Arznei sei.²⁾

Die Burgenländer trinken ihren Wein täglich zur Stärkung. Bei Erkältungskrankheiten nehmen sie einen „Wärman“ (einen warmen = heißen Wein) oder einen Weintee, bei Durchfall greift man zum Rotwein. Zahnt ein kleines Kind, wird ihm das Zahnfleisch mit Wein angefeuchtet. Schwerkranken reibt man den Körper mit Wein ab, damit er erfrischt und gekräftigt wird. Alte Leute schwören darauf, daß sie ohne ihre tägliche Medizin schon gar nimmer am Leben wären. Sie glauben daran, daß sie regelmäßiger Weingenuß ausdauernder, langlebiger und gesünder erhält. Gibt man den Arbeitern bei schwerer Arbeit Wein, so zeigen sie gleich mehr Arbeitsgeist.

Die Männer laden sich gerne an Sonn- und Feiertagen, an persönlichen Festtagen, nach dem Sautanz und bei anderen schnell wahrgenommenen Gelegenheiten, besonders aber in der Zeit nach Weihnachten, wenn sich der junge Wein zu klären beginnt, gegenseitig in ihre Keller ein. Freunde und Nachbarn treffen sich hier, verkosten den Wein, entweder um angenehm die Zeit zu verbringen oder etwas Wichtiges auszureden. Diese Kellerpartien haben immer denselben Verlauf. Zuerst wird gefachsimpelt, denn es gibt immer wieder neue Errungenschaften, neue Erfahrungen und Anregungen, dann springt das Gespräch bald hierin, bald dahin, man trinkt und plaudert, und nicht selten wurden gerade im Weinkeller die wichtigsten Ent- und Beschlüsse gefaßt. Man

¹⁾ Der Wein als Medizin ist wahrscheinlich so alt als die Weinerzeugung selbst. Die älteste Nachricht darüber gibt ein altägyptischer Papyrus aus der Zeit um 2000 v. Chr. (J. J. Merz: Der Wein als Medizin. In: Österr. Weinzeitung, 1947, Nr. 12—19.)

²⁾ Korabinszky: Almanach von Ungarn, S. 213.

sagt sich ohne Umschweife die Wahrheit und somit „schenkt einer dem anderen reinen Wein ein“. Von einem, der als großer Trinker bekannt ist, sagt man, daß er den Wein wie Wasser trinke. Meistens hat er eine rote, verräterische „Weinnase“. Hat einer zu tief ins Gläschen geguckt, dann „ist ihm der Wein in den Kopf gestiegen“. Die Inschrift am Torbogen des Ruster Rathauskellers aus dem Jahre 1726: „Mir ist recht wol, wann ich bin voll“ wird jeder nordburgenländische Weinbauer aus vollem Herzen bestätigen.

Frauen gehen zum Trunke selten, meist nie mit in den Keller. Man fand es schon in den ältesten Zeiten völlig unpassend, wenn Frauen überhaupt Wein tranken. Die Römer z. B. verboten ihren Frauen und Töchtern, vor dem 30. Lebensjahre Wein zu trinken. Zuwiderhandelnde wurden sogar gezeißelt.

Jugendliche sollten vor ihrem 18. Geburtstag keinen Wein trinken. Doch wer hält sich darnach?

Der Martinitag (11. 11.) ist für den burgenländischen Weinbauern ein besonderer Festtag. Er ist nicht nur Lostag, sondern auch Landesfeiertag. An ihm wird der Wein getauft. Der Wein ist ausgereift, und die Bauern laden sich gegenseitig zum Weinkosten, dem Weintaufen, ein. Es wird gekostet und gekostet, überlegt — und wieder versucht. Welche Freude und wieviel Dankbarkeit müssen die Weinbauern empfinden, wenn der Wein geraten ist!

An solch einem Martinitag geht es immer lustig zu. Nachdem man sich zu Mittag mit der Martinigans eine gute Unterlage geschaffen hat, wird nachmittags in den Kellern mehr getrunken als gegessen und hell klingen die Gläser. Ab Martini darf man „tutsch'n“ (anstoßen), denn ab diesem Tag ist der Wein „a Puasch“ (Bursche). Man darf sich zutrinken und den Martini loben.¹⁾

Das Anstoßen, Kommenttrinken, war schon im ältesten Griechenland und bei Homer bekannt.²⁾ Wie die Weinkultur selbst, wurde auch das Zutrinken von den Römern übernommen. Sie bezeichneten es als „graeco modo bibere“ und machten es zur Sitte, daß jeder ein Glas leeren mußte.³⁾ Das Zutrinken ist heute in aller Welt üblich, obwohl schon so viel dagegen geschrieben worden ist. Es ist etwas Schönes, auf das Wohl eines anderen zu trinken.

¹⁾ Der „Heurige“ ist der junge, letztgewachsene Wein in allen Phasen seiner Entwicklung vom süßen „Most“ über den „Sturm“ zum einjährigen Wein. Nach einem vollen Wirtschaftsjahr, also nach der neuen Lese, wird er vom nächsten Jahrgang abgelöst. Von da an ist er ein „Alter“. Früher pflegte man dazu „vierdig“ (von „verd“ = vorher, im Vorjahr) zu sagen.

²⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, III., S. 837 u. 844. (Ilias, IV., 4.)

³⁾ Bassermann: Geschichte des Weinbaus, III., S. 844. (Plautus: Curculio 359.)

Auch das Weinprobieren ist alte Sitte. In Rom machte man es zu den Meditrinalien am 11. Oktober.¹⁾

In Ungarn trank man Wein ursprünglich weniger wegen des Verkostens, sondern um Stärke und Schönheit zu erhalten und um nicht von Kopf- oder Magenschmerzen befallen zu werden.²⁾

Eine besondere Rolle spielt in den katholischen Gemeinden des nördlichen Burgenlandes der Johanniswein, meist „g'waichta Wai(n)“ genannt.

Am 27. 12. tragen die Bäuerinnen etwa $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ Liter besten Wein zur Kirche, um ihn am Ende der heiligen Messe segnen zu lassen. Der Johanniswein ist Segenbringer. Darum nimmt zuerst daheim der Hausvater einen Schluck und spricht dabei den Wunsch aus, daß Gott ihn und alle Familienmitglieder und die zum Hause Gehörigen von allen Übeln bewahren möge. Darnach trinken alle der Reihe nach ein wenig davon. Vielfach ist es üblich, in jedes volle Faß einige Tropfen zu geben, damit der Wein gut und im kommenden Jahr eine reiche Ernte werde. In Weiden war es früher Sitte, in jedem Weingarten einen Stock damit zu besprengen. Der Johanniswein ist also nicht nur Zaubers-trank, sondern auch Fruchtbarkeitsbringer.

Vielfach wird heute noch ein Teil des Weines sorgfältig aufbewahrt, damit der geheiligte Wein bei Hochzeiten, im Krankheitsfalle für Mensch und Vieh, bei Totenwachen oder bei einem Abschied getrunken werden kann.

In Gattendorf bekamen nicht nur die Familienmitglieder, sondern auch die Tiere vom Johanniswein; sogar in den Brunnen wurde etwas davon geschüttet, damit Gott alles vernichte, was Unheil bringen könnte.

Fand in Müllendorf eine größere Kellerpartie statt, so wurde vor dem Aufbruch ein Glas geweihter Wein getrunken. Der Hausherr pflegte einen Schluck davon den Verstorbenen zum Gedenken auszuschütten.³⁾

Öffentliche Bewirtungen werden beim Weinlesefest, bei Faschingsumzügen, beim Maibaumsetzen und mitunter bei Hochzeiten vorgenommen.

Am Faschingsdienstag rufen sich die Bäuerinnen lachend zu, daß es

¹⁾ Pauly-Wissowa, Realencyklopaedie, 29, Halbb. 106 ff.

²⁾ Zeitschrift für Volkskunde, 4, S. 406.

³⁾ Der Johannistrunk ist im ganzen Burgenland bekannt. In Eisenhüttl, Bez. Güssing, wünscht sich ihn mancher Bauer am Totenbett. In Rechnitz, Bez. Oberwart, trinkt man beim Abschied den Johannisseggen. In der Wart, Bez. Oberwart, sagt jedes der Familienmitglieder vor dem Trinken: „Heiliger Johannisseggen, bleiben alle Teufel hinterwegen.“

Vgl. Schwartz: A szentjánosnap i borszentelés Nyugatmagyarországon. Ethnographia, 40. Jg., 1929, S. 69.

schon seit aller Herrgottsfrüh regne und daß es sicher den ganzen Tag über naß bleiben werde. Das ist nicht zu verwundern, denn das ist der Tag, an dem die Bauern Kellerbesuche machen, von einem Keller in den anderen fallen und richtige „Zailpëis'n“ (Zeilbesen = einer, der Haus für Haus die ganze Gassenzeile entlang einkehrt) sind. Jeder lädt jeden ein; jeder Wein will verkostet sein und groß ist die Frage: wer hat den besten?

Der Wein macht fröhlich, solange man ihn nicht im Übermaß genießt. Er löst die Zunge und macht sangesfreudig. Unzählige Trinklieder, oftmals recht abscheuliche, sind gedichtet und komponiert worden, die dem Weine zujubeln und seine Trinker hoch leben lassen.

Auch das Burgenland ist vor solchen Liedern nicht verschont geblieben. Fremde, die dem starken Getränk bald unterliegen, bringen sie ins Land. Sie singen und gröhlen und sind dabei ganz häßlich anzusehen.

Die Burgenländer wissen um die Wirkung ihrer Weine und belächeln die dem Weinteufel Verfallenen. Die Fremden nehmen aber gottlob alles wieder mit, was sie an Kulturlosem gebracht. Die lauten Sitten, ihre Lieder und den Unverstand des Weintrinkens.

Das Burgenland besitzt sehr viele schöne volkstümliche Lieder, doch nur wenige, die sich direkt auf das Weinbauernleben beziehen. Es war mir möglich, in Mörbisch a. See zwei derartige Lieder aufzuzeichnen. Das eine ist ein Weinbauerlied, das in 19 Strophen das harte Arbeitsjahr des Weingartenarbeiters mit all seinen Plagen schildert, das andere ist ein Lied der Weinhüter. Beide Lieder leben heute nicht mehr, nur alte Leute erinnern sich noch an sie. Gewöhnlich wurden diese Lieder bei den alljährlichen Weinlesefesten gesungen, waren also Fest- und nicht Arbeitslieder.¹⁾

WEIN UND WETTER

Keine andere Pflanze unserer Heimat ist so vielen Gefahren ausgesetzt wie die Weinrebe. Durch Witterungsschäden, ungünstige Standortverhältnisse, tierische und pflanzliche Schädlinge kann der Weinstock beschädigt, ja sogar vernichtet werden. Viel Kummer und Sorge haben sie schon den Weinbauern gebracht, und man hat auf die verschiedenste Art versucht, sie abzuwehren.

Die Witterung muß der Weinbauer hinnehmen, wie sie kommt. Er kann nichts für und nichts wider die Naturgewalten tun. Voll Gott-

¹⁾ Eine Anfrage bei Herrn Prof. K. Gradwohl, Leiter des Burgenländischen Volksliedwerkes in Eisenstadt, nach volkstümlichen Liedern, die sich auf den Weinbau beziehen, ergab ebenfalls nur die Mitteilung der beiden genannten Lieder, allerdings mit Beistellung der Melodie. Ich bringe beide Lieder in Melodie und Text als Anhang. (Siehe S. 179 f.)

vertrauen blickt er jedem neuen Arbeitsjahr entgegen und ist dankbar, wenn die Ernte gut und reichlich, ergeben, wenn ein Mißjahr wird. Wohl und Wehe sind von überirdischen Kräften abhängig.

Wenn die Zeit auch im nordburgenländischen Bauerntum den offensichtlichen Glauben an Geister, Dämonen und Hexen ausgetrieben hat und wenn man für Dinge, die man in vergangenen Jahrhunderten nicht zu deuten wußte, eine Erklärung gefunden hat und man mit Hilfe der Chemie und Technik wirklich Wunderbares leisten kann, so bleibt das Wetter etwas Unbeeinflußbares. Und heute wie früher ziehen die Gläubigen singend und betend durch die Weingärten, um einen guten Wettersegen und eine sich daraus ergebende gute Ernte zu erbitten. In diesen Flurumzügen spiegelt sich viel altes Brauchtum wider. Am Markustag (25. 4.) finden sich die Katholiken zur „Felderweihe“ zusammen, die aber meistens eine ausgesprochene Weihe der Ackerfluren ist. An den Bittagen zieht der Priester mit den Gläubigen zu einer geschmückten Kapelle oder einem Kreuz, um den Segen über Weingebirg und Ackerfluren herabzuflehen. Da jedes Jahr eine andere Himmelsrichtung aufgesucht wird, sind auch die Weingärten mit einbezogen.

In Donnerskirchen und Oggau findet am Christi Himmelfahrtstag eine eigene Weingartprozession statt. An ihr nehmen fast alle Männer teil. Solche, die gläubig sind, und solche, die aus Tradition oder Aberglauben auch nicht fehlen wollen.

In St. Margarethen und anderen Orten findet am Peter- und Paulstag ein Flurumzug statt.

Am Ostersonntag ist manchenorts das „Herrgottsuchen“ Brauch. In aller Frühe ziehen die Gläubigen schweigsam zu den Bildstöcken in oder nahe beim Dorf und verrichten dort ihre Gebete.

Am Ostermontag wird „Emmaus“ gegangen, d. h. man geht ins Weingebirge oder auf das Feld, sucht einige Bildstöcke auf, um den Schutz und Segen Gottes zu erbitten.

Wie immer und überall wird man den ärmeren Mann gläubiger sehen als den reichen, denn dieser leidet keine Not. Er besitzt alles, was er auf Erden braucht und muß nicht bangen und sorgen, daß er zu wenig zu essen habe.

Jahr für Jahr werden von den Gläubigen mit Vorliebe nach Maria Eisenstadt und Mariazell Wallfahrten unternommen.

Ausgesprochene Weinheilige verehrt man im Nordburgenland nicht. Man wendet sich im Gebete vertrauensvoll an Wetterheilige, von denen man Medardus (8. 6.), Vitus (15. 6.), Gallus (16.10.) und Donatus (7. 8.) bevorzugt.

Der Weinbauer wünscht nichts sehnlicher als ein günstiges Weinwetter. Er weiß, was der Rebe zuträglich ist und was ihr schadet und sieht besorgt zum Himmel und zum Wetterwinkel. Das tut er nicht erst

heute, das hat er schon vor Jahrhunderten getan. Beobachtungen und reiche Erfahrungen verhärteten mit dem Wachsen der Zeit und wurden zu Regeln, die von Geschlecht zu Geschlecht gingen und an die man fest glaubte.

Heute sind Wetterregeln nicht mehr geläufig. Die Alten nehmen lang Geglauhtes mit ins Grab. Die Jugend kümmert sich nicht darum; sie ist nicht mehr zeichengläubig, sie ist aufgeklärt.

Aber die Alten wissen noch so manches:

Schon die Nacht zum Neuen Jahr brachte früher dem burgenländischen Weinbauern einen Fingerzeig auf die kommende Ernte.

„Silvesternacht Wind, Früh Sonnenschein
bringt selten guten Wein.“

„Na Silvestra vjetar i jutro traki sunca,
retkokrat doprimu dobru kaplju vinca.“ (kroat.)
(Zu Silvester Wind und am nächsten Tag Sonnenstrahlen
bedeuten selten einen Tropfen Wein.)

Die Wintermonate sollen kalt und klar und recht beständig sein.

„Ist der Jänner naß, bleibt leer das Faß.“

„Vizenzi (22. 1.) Sonnenschein, bringt viel Korn und Wein.“

„Pauli Bekehri (25. 1.) licht und klar,
bringt ein gutes Weinjahr.“

Der März soll trocken, aber noch nicht allzu warm und frühlingshaft sein.

„Wenn es vor dem 15. März schon recht lang schön war,
dann kommt noch der Nachwinter.“

„Soviel als man vor dem Ruster Bettag (15. 3.) haut,
soviel haut man nachher nit mehr.“

Am Josephstag aber war alles im Weingarten. Die schwere Arbeit begann.

„Zu Josephi (19. 3.) gehen Hauer und Bauer aus.“

oder:

„Zu Josephi muß der Hauer und der Bauer aussil
Will er nit, so prügelt man'n aussil.“

Der Boden soll sich im Frühjahr rechtzeitig erwärmen, denn

„Friert es zu Mariä Verkündigung (25. 3.),
so sind starke Maifröste zu befürchten.“

„Ma kunnt t'Wai(n)at'n unta t'Tuchat stëicka,
si dafriarat'n tou!“

(Man könnte die Weingärten unter die Tuchent stecken,
sie würden doch erfrieren.)

War der März trocken, sieht man gerne einen feuchten April.

„Zu Georgi (24. 4.) naß, schwimmen die Trauben bis ins Faß.“

„Donese april mnogo godine,

zlamenuje škadnje i pivnice pune.“ (kroat.)

(Viel Regen im April bedeutet volle Scheunen und Keller.)

Der April soll aber auch nicht zu warm sein, damit die Reben nicht vorzeitig austreiben, da ihnen sonst leicht die Frühjahrsfröste etwas anhaben können.

„Sind die Weinstöck' zu Georgi blind,
freut sich der Mann, Weib und Kind.“

oder:

„Wenn man zu Georgi eine Traube sieht,
soll man sie herunterschlagen.“

Ganz gegenteilig lautet eine Regel aus dem 19. Jahrhundert:

„Wenn man bis Georgiustag eine Weintraube schon über den dritten Rain oder Weingarten sehen kann, darf man auf ein gutes Weinjahr hoffen.“¹⁾

Und dann geht es schnell. Die Reben treiben aus und mit der Freude über einen guten Traubenansatz steigert sich mit der Frostgefahr die Sorge um das wachsende Gut. Als gefürchtete Weineinde gelten die Eisheiligen Prankratius (12. 5.), Servatius (13. 5.) und Bonifatius (14. 5.) und die kalte Sophie (15. 5.). Das Volk lokalisiert den jährlichen Kälterückfall in diese Tage, die aber schon oft wesentlich früher oder später eintreten. Weniger sorgenvoll erwartet man die „Schafskälte“ in den ersten Junitagen.²⁾

Ist die Kälte für den Rebstock gefährlich, so wirkt sich ein kühler Mai recht günstig aus.

„Kühler Mai macht Bauern rei(ch).“

„Pankraz (12. 5.) und Urban (25. 5.) ohne Regen,
folgt ein großer Weinsegen.“

„Pankrac i Urban imaju sunca,
dostat čemo mnogo vinca.“ (kroat.)

(Wenn zu Pankratius und Urbanus die Sonne scheint,
wird es sehr viel Wein geben.)

„Ist Urbani voller Sonnenschein,
gibt es viel und guten Wein.“

¹⁾ Conrad: Ruster Weinbau, S. 135.

²⁾ Schafskälte genannt, weil die Jungschafe sehr unter dieser Kälte zu leiden haben.

„Ako na Urbana vlada vedrina,
bit će v pivnica izvrsnoga vina.“ (kroat.)
(Ist am Urbanitag schönes Wetter,
dann wird im Keller vorzüglicher Wein liegen.)

Regen im Juni oder Juli ist den Traubenblüten gefährlich und die Bauern hatten nie große Hoffnungen auf ein Jahr, in dem der Regen Regent war.

„Regen am Medardustag (8. 6.) läßt die Reben aus-
reisen“, d. h. es wird bei der Blüte nur unvollständige
Befruchtung eintreten und die Trauben werden
schütterbeerig.

„Wenn es zu Medardi regnet, gehen die Trauben fort.“

„Regnet's zu Barnabas (11. 6.), fault die Traube bis in Faß.“

„Wenn zu Vitus (15. 6.) die Reben schon verblüht sind,
gibt es eine gute Ernte.“

Ist es „koawi“, d. h. ein diesiges Wetter, so weiß der Bauer, daß es zu keinem Regen kommt; sieht man aber von Rust aus den Illmitzer „Háida“ (Viehhüter) auf der anderen Seite des Sees heimtreiben, dann wird es in drei Tagen sicher regnen.

Im allgemeinen gilt die Regel:

„Sonnenschein und Regen bringen dem Wein keinen guten Segen.“

Das Reifwerden der Trauben im Juli soll durch warmes Wetter ein-
geleitet werden, und je heißer in den kommenden Monaten die Sonne
scheint, umso mehr werden die Weinbauern zufrieden sein. Warme und
lange Sommer sind das beste Weinwetter.

„Was der August nicht kocht, kann der September nicht braten.“

„Kochmonat August — Gewürzmonat September.“

„Laurentius (10. 8.) Sonnenschein bringt viel und guten Wein.“

„Lip dan Lovrenca, Kaže lipu jesen i vince.“ (kroat.)

(Schöner Tag zu Laurentius, schöner Herbst und guter Wein.)

„Maria Himmelfahrt klarer Sonnenschein bringt viel und guten
Wein.“

„Lipa i sunčena velika Maša,
mnogo i dobro vino prinaša.“ (kroat.)

(Maria Himmelfahrt schön und sonnig,
so wird es sehr viel und guten Wein geben.)

„Ägidi (1. 11.) schön, wer einen Eimer schätzt,
kriegt zween.“

„Ägidi naß, wer einen Eimer schätzt,
dem machen's ins Faß.“

oder:

„Ägidi naß, schneid' was a, wannst nix hast.“
„Ägidi Sonnenschein bringt guten Wein.“
„Matthias (21. 9.) macht die Weinbeer' süß.“

Nebel, die im Herbst auftreten, einige Stunden anhalten und dann für mehrere Tage der Sonne Platz machen, fördern die Zeitigung der Reben. Man nennt sie „Wai(n)panëiwi“ (Weinbeernebel) oder „Wai(n)-krapla“ (Weinkrabber).

„Zu Theres (15. 10.) und Galles (16. 10.) lest alles.“

oder:

„In Galli fahrn ma alli.“

Wenn die Lese vorbei ist, sieht der Weinbauer schon wieder dem nächsten Weinjahr entgegen.

„Gießt's St. Gallus wie ein Faß,
ist der nächste Sommer naß.“

„Wenn am Martinitag (11. 11.) die Sonn' übers Weinbiri scheint,
ist im kommenden Jahr ein gutes Lesen zu erwarten.“

„Wenn am Nikolaustag (6. 12.) der untere Wind (Südwind) weht,
gefriert das Weinholz unter der Tuchent.“

IX. ÜBERSCHAU UND ERKENNTNISSE

Wenn ich mir nun, ehe ich meine Arbeit abschließe, noch einmal meine Wanderungen und Fahrten durch das Nordburgenland vergegenwärtige und die vorliegende Schrift in ihrer Gesamtheit auf ihre Grundzüge hin überblicke, so komme ich zu folgender Erkenntnis:

Das Nordburgenland ist uraltes Weinbauernland. Nachweislich wurde auf seinem Boden schon vor nahezu 2000 Jahren, und zwar unter römischer Herrschaft, Weinbau betrieben. Den Römern war schon bekannt, was heute zu wissen notwendig ist. Als deutsche Volksstämme in dieses Gebiet einwanderten und sesshaft wurden, haben sie den Weinbau weitergeführt und zu hoher Blüte gebracht. Reiche Erfahrungen, die aus uner-

müddlicher Arbeit, glänzenden wirtschaftlichen Erfolgen und harten, bösen Rückschlägen erwachsen, haben den nordburgenländischen Weinbau zu dem gemacht, was er heute ist.

Bis zur Wende des 19. Jahrhunderts hat sich in der Art der Weinbergarbeit, der Art der verwendeten Arbeitsgeräte und ihrer Bezeichnungen kaum etwas geändert. Erst das 20. Jahrhundert brachte durch verschiedene technische Einrichtungen Neuerungen. Ich denke an neuartige Weingartenpflüge, Motorengeräte und verschiedene moderne Preßvorrichtungen. Eine allmähliche Umstellung zu diesen Dingen kann und darf man den Weinbauern nicht übel nehmen. Fortschritt und Technik greifen bis in das entlegenste Dorf. Der Bauer muß mithasten und mithalten, will er, seine Familie, sein Hof nicht zugrunde gehen. Der unruhvolle Zeitgeist reißt ihn mit sich fort — wie jeden andern auch.

Das Land, seine Leute, seine Siedlungen und Fluren sind deutsch. Selbst die jahrhundertelange Zugehörigkeit zum Königreich Ungarn konnte das Deutschtum nicht auslöschen.

Altgewohntes pflanzte sich im Wandel der Zeiten von Generation zu Generation fort. Das Brauchtum des alltäglichen Lebens, z. B. bei der Arbeit im Weinberg und im Keller, bei kleinen Familienfesten und im täglichen Umgang ist vielfach noch unberührt, unangetastet, und zwar nur dadurch, weil es unbewußt und tief verwurzelt und Leben selbst geworden ist. Da sich diese Sitten auf das persönliche Leben des einzelnen und der Familie beschränken, so ist der zerstörende Einfluß von außen her verhältnismäßig gering, wenn auch hier und da schon deutlich Verfallserscheinungen erkennbar sind. Die alternde Generation, schon durch viel Mühsal gegangen, ist konservativer und dem Schicksal, das doch unbeeinflußbar bleibt, ergebener und zeichengläubiger. Die junge Generation ist anders. Sie belächelt vielfach nur und führt ein recht unverwurzeltes, oberflächliches Leben. Oder sie hält sich an vieles, weil man sagt, daß es so „Brauch“ sei. Aberglauben, Angst vor Unheilvollem, das eventuell doch eintreten könnte, läßt sie so tun als ob, also scheinbares Brauchtum pflegen.

Das öffentliche, ganze Gemeinschaften betreffende Brauchtum dagegen läßt Angriffsflächen genug, um verzerrt, verstümmelt oder aufgebauscht zu werden. Ich will als Beispiel nur die Weinlesefeste herausgreifen. Gefahrenreiche, schwere Zeiten lassen derlei Brauchtum meistens ruhen. In friedvollen Tagen wird es von brauchtumsfreudigen Menschen wieder ins Leben gerufen. Die Wiederbelebung erfolgt aber vielfach unter falschen Voraussetzungen und Hinzufügung des einen oder anderen wirkungsvollen, landfremden Brauchtumelements. Heutzutage mischen sich Fremdenwerbung und Geschäftsgeist noch dazu. Ein solches Tun ist nicht mehr Brauch! Seellos und sinnlos ist es.

Ob man hier nicht helfen oder raten könnte? — Manchenorts ist man versucht, „zu spät!“ zu sagen, andernorts ließe sich noch sicher vieles gut machen.

Ich war bemüht, aus der Fülle des Materials, das ich über einstige und jetzige Gewohnheiten der nordburgenländischen Weinbauern zusammengetragen habe, möglichst vieles zu verwerten. Daß ich dem Alt-hergebrachten besondere Aufmerksamkeit schenkte, möge man daraus verstehen, daß es mir besonders wichtig erschien. Man braucht das „Früher“, um das „Heute“ zu verstehen. Das technische Zeitalter, in dem wir leben, und das auch den Weinbau vermechanisiert, wird überall hin ausstrahlen und Fuß fassen und manches, was wir heute noch als Tradition bezeichnen können, wird als veraltet abgelegt und vergessen werden.

Da im vergangenen Jahr verhältnismäßig oft die Frage an mich gerichtet wurde, ob denn der Weinbau in unserem kleinen Heimatland Österreich ein wirklich so unentbehrlicher Faktor der Landwirtschaft sei, daß man ihm eine so große Ausdehnung zubillige, will ich auch hier dazu Stellung nehmen.

Diese Betrachtung gehört vielleicht nicht ganz in den Rahmen dieser Arbeit, aber ich empfinde, daß sie getan werden muß.

Man sagt, Getreide, Kartoffeln und andere landwirtschaftliche Produkte wären für die Ernährung des Volkes wichtiger als der Wein. Abgesehen davon, daß der Weinbau im allgemeinen nur mehr einen Bruchteil des mittelalterlichen Weinbaus darstellt, scheint die Frage im ersten Augenblick berechtigt. Doch befaßt man sich erst eingehender mit diesem Problem, so gelangt man zur Erkenntnis, daß der Weinbau mit Rücksicht auf seine volkswirtschaftliche Bedeutung bleiben muß.

Der Weinbau fordert — auch wenn jetzt mehr und mehr maschinelle Einrichtungen Eingang finden — ungeheuer viel Handarbeit und übertrifft den Arbeitsaufwand einer Gärtnerei. Die Weinbaugenden sind daher, abgesehen von Städten und Industriegebieten, die am dichtest besiedelten Landstriche, und zwar je mehr der Weinbau gegenüber der Landwirtschaft überwiegt. Ich habe mir errechnet, daß bei Auflösung des nordburgenländischen Weinbaus nicht weniger als 9000 Menschen arbeitslos würden, ungeachtet aller Berufe, die indirekt mit dem Weinbau zusammenhängen, z. B. Faßbinder, Gastwirte, Rebpfahlerzeuger und andere mehr.

Der Weinbau bildet also vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus einen hervorragenden Faktor der burgenländischen Landwirtschaft, da er bei verhältnismäßig geringer Ausdehnung einem Großteil der Bevölkerung den erforderlichen Lebensunterhalt bietet.

Dazu kommt noch, daß die Natur in diesem Landstrich den Weinbau sozusagen vorschreibt, denn er wird zum größten Teile nur dort be-

trieben, wo absolutes Rebland ist, d. h. auf Boden, auf dem kaum eine andere Kulturpflanze gedeihen würde.

Ja, und ob der Wein selbst notwendig sei? —

Notwendig oder nicht! Der Wein ist eine Gabe Gottes. Er ist dem Menschen zum Wohle von Leib und Seele gegeben, und er sollte ihn nicht ohne zu denken und danken mißbrauchen.

Das Nordburgenland ist ein gottgesegnetes Land, ein Land der Reife. Hier ist der Wein ein Geschenk einer wahrlich freigebigen Natur.

„Wer des Weingärtners Arbeit sieht / und weiß sie nicht zu schätzen /
Der hat auch weiter nichts mehr in der Welt zu schwaetzen / Dein (denn)
ein Weingaertner ist ein Ehren-Man / Er baut und schafft uns Wein /
Wer demselben spotten kan / Dein (dessen) sein Vernunft ist klein /
Noch eh die liebe Sonne kaemt / Geht er schon seinen Gang / und thut
was allen Menschen fromt / Mit Lust und mit Gesang / Im Schweiß
seines Angesichts sucht er uns Wein zu schaffen / daum (darum) kon
auch jederman / dem Weingaertsman stets Achten / selbst Koenige und
Fürsten nehmen dieses Labsaal gern / drum werden diese den Wein-
gaertner fort ehren / Und drum sey das Weingartsgeschäft uns aller
Ehren wehr(t) / den wo ist das Land das nich(t) Wein begehrt.“

(Haussegen auf Papier gemalt aus
der Rust-Ödenburger Gegend)

ARBEITSLIED

Der Text dieses Liedes wurde von mir im Frühjahr 1950 nach Angaben der Frau Katharina Sommer, Mörbisch, aufgezeichnet. Die Melodien wurden mir freundlicherweise von Herrn Prof. K. Gradwohl, Eisenstadt, übersandt. Der mir von dieser Stelle ebenfalls übermittelte Text zeigt von meiner Aufnahme einige Abweichungen, die ich jedoch wegen ihrer Geringfügigkeit nicht näher angeben will.

1. Melodie:

1928 aufgezeichnet von K. Horak; vorgesungen von der Wachtermahm.



1. Wie ist der arme Mensch verachtet vom Reichen hier auf Er - den, wie oft wird unser
 stand verachtet bei Kummer und Be - schwerden. Und wenn kein armer Mensch nicht wär, wie
 müsste mancher reiche Herr seine Arbeit selbst voll - bringen.

2. Melodie:

1950 aufgezeichnet von Lehrer Lang, Mörbisch.



1. Wie ist der arme Mensch verachtet vom Reichen hierauf Erden,
 wie oft wird unser Stand verachtet bei Kummer und Beschwerden.
 Und wenn kein armer Mensch nicht wär, wie müsste mancher
 reiche Herr sein Arbeit selbst vollbringen.

1. Wie ist der arme Mensch veracht'
vom Reichen hier auf Erden,
wie oft wird unser Stand verlacht
bei Kummer und Beschwerden.
Und wenn kein armer Mensch nicht wär',
wie müßte mancher reiche Herr
seine Arbeit selbst vollbringen.
2. Im Winter, wenn es schneit und weht,
da muß er sich recht plagen.
Wenn er im Wald um Holz sich geht,
muß 's heim am Buckel tragen.
Er kann sich nicht recht heizen ein,
wie traurig tut's im Zimmer sein,
er muß ja fast erfrieren.
3. Und wenn der Schnee vom Felde geht,
da heißt's im Weingart' schneiden;
wenn's da an guter Kleidung fehlt,
wieviel muß man da leiden
den ganzen Tag bis Abendzeit.
Wie hat der Arme so wenig Freud,
kein Mensch tut ihm das glauben.
4. Und wenn nun kommt das Fastenhau'n,
wie muß man sich da bucken,
wie traurig ist's für Mann und Weib,
weil alle Glieder zucken.
Es tut der ganze Leib uns weh
und wenn man von dem Bett aufsteht,
kann man fast nicht g'rad gehen.
5. Und ist nun dieses Hau'n vorbei,
dann wird's ein wenig besser
für dich, o Mann, und auch für's Weib,
die Sorgen werden größer,
denn jetzt legt man die Bogen ein,
die Stecken, die müssen geschlagen sein,
dann kommt das zweite Hauen.
6. Und kommt der warme Sommer her,
wie tut die Sonn' uns drücken,

wie oft wird uns die Arbeit schwer,
fast nichts will uns erquicken.
Wenn man kein frisches Wasser hat,
da schmecket auch kein trocken Brot;
wieviel muß man da leiden.

7. Und wenn die Reichen ruhen noch
im Bett wohl ohne Sorgen,
da ist der Arme schon im Joch
vom Abend bis zum Morgen,
weil nun das Jäten kommt heran.
Wohl dem, der zeitlich binden kann
und richt' das dritte Hauen.
8. Und ist auch dieses Hau'n vorbei,
dann heißt es wieder schneiden,
will nicht der Mann und auch das Weib
und Kinder Hunger leiden.
Und ist nun dieser Schnitt vollbracht,
wie muß der Mann fast Tag und Nacht
beim Dreschen sich recht plagen.
9. Und ist das Dreschen auch vorbei,
da heißt's im Weingart'n raufen,
daß sie vom Unkraut werden frei,
da heißt's schon früh auslaufen.
Und ist das Unkraut weggeschafft,
dann kann man auch mit leichter Kraft
den Weingarten nachbinden.
10. Und wenn sie nachgebunden sind,
dann kommt zuletzt das Scheren.
Freudiger könnten wir nicht sein,
wenn wir vom Lesen hören.
Auf Brüder, wenn es gibt aus,
müssen wir trachten bald nach Haus,
damit wir was zu trinken kriegen.
11. Und trinken wir uns an recht voll,
wie tut man uns beneiden.
Da heißt's, dem Armen geht's recht wohl;
wir müssen es schon leiden

bis wir einsammeln den Most,
das ganze Jahr bei g'ringer Kost,
bei Hitz' und auch bei Kälte.

12. Drum seid getrost auf dieser Welt,
ihr meine armen Brüder,
und haben wir gleich nicht viel Geld,
den Reichen sind zuwider.
So laßt uns nun begnügsam sein
beim frischen Brot und guten Wein
in unsern ganzen Leben.
13. Ich such' im Kasten hin und her,
ich kann kein Geld nicht finden,
die Stuben sind schon alle leer.
Wär' ich so rein von Sünden
als meine Kist'n und Kast'n sind,
dann wär' ich ein gottsel'ges Kind,
dann könnt' ich ruhig leben.
14. Wenn ich die Steuer nicht zahlen kann,
wie läßt man mich kunieren,
da kommt ja gleich ein anderer Mann,
der tut mich exequieren
auf Morgen ins Rathaus hinein.
Wie traurig tut es mit mir sein;
sie tun mir alles austragen.
15. Der Hausherr red't mich auch schon an:
„Tu' mir den Zins bald geben!“
Und wenn ich ihn nicht zahlen kann,
sagt er: „Du kannst dich heben!
Jawohl, von mir, aus meinem Haus.“
Oh, ist das nicht ein rechter Graus
für Mann und Weib und Kind?
16. Und wenn er uns verklagen geht,
so tut man uns absprechen,
denn weil der Arme nie besteht!
An uns will alles sich rächen.

© Landeskundenzentrum.at
Wir werden oft so hart geplagt,
kein Mensch mit uns ein Mitleid hat,
keinem Reichen tun wir erbarmen.

17. Ja, alles drückt und alles plagt
uns hier, solang' wir leben,
und dennoch sagt der Pfarrer mir:
„Tu' dich zufrieden geben;
wer leidet und geduldig ist,
der lebt und stirbt als guter Christ
und kommt einst in den Himmel.“
18. Laßt uns dem Pfarrer folgsam sein,
was er uns tut nun sagen
und wenn auf uns kommt Not und Pein
geduldig alles tragen.
Denn was hilft uns die Ungeduld,
ein Reicher wird uns doch nicht hold
in unser'm ganzen Leben.
19. Und weil's denn nicht kann anders sein
mit uns, ihr armen Brüder,
habt ihr ein Geld, so trinket Wein,
dann legt euch ruhig nieder.
Wenn ihr kein Kreuzer Geld mehr habt,
geht hin zum Brunnen, euch dort labt
und denkt, so geht's den Armen.

LIED DER WEINGARTENHÜTER

Auch der Text zu diesem Lied wurde von mir im Frühjahr 1950 nach Angaben der Frau Katharina Sommer, Mörbisch, aufgezeichnet. Die Melodie wurde mir von Herrn Prof. K. Gradwohl, Eisenstadt, übermittelt. Sie wurde im Jahre 1948 von Franz Bachkönig, Rust, vorgesungen und von Herrn Friedrich Kovcak niedergeschrieben.

Zu bemerken ist, daß das mir aus dem Burgenländischen Volksliederarchiv zugesandte Lied nur 4 Strophen aufweist, während ich 6 Strophen festhalten konnte.¹⁾

¹⁾ Die 4 Liedstrophen aus dem Bgl. Archiv werden mit einem „*“ versehen.



1. In Gottes Namen fang ich an! Ein Hüter will ich werden, weil
ich hab' gehalten an Leib und Seele Mut und Blut muss man haben
in der Hut bis man ablesen tut.

Melodie der folgenden Strophen:



2. Einst ging ich hüten aus, da sah ich zwei Soldaten, die
schnitten Weinbeer aus. Da rief ich ihnen alsbald zu und sagt: Es g'höret
euch nicht zu! Packt ihr euch gleich hinaus

*1. In Gottes Namen fang ich an!
Ein Hüter will ich werden,
weil ich hab' g'halten an.
Leib und Seele, Mut und Blut
muß man haben in der Hut
bis man ablesen tut.

*2. Einst ging ich hüten aus,
da sah ich zwei Soldaten,
die schnitten Weinbeer aus.
Da rief ich ihnen alsbald zu
und sagt': „Es g'höret euch nicht zu!
Packt ihr euch gleich hinaus!“

- *3. Und einer von den zwei'n,
der griff gleich um sein Bajonett
und fragt mich, wer ich sei.
Ich pfiff gleich mein'm gut Kamerad,
der einst mit mir gehütet hat
und alsbald war er da.
4. Und was ich sag', das ist wahr:
Ich hab' mein Schatz schon lang nit g'sehn,
schon länger als ein Jahr.
Ein Jahr ist nur ein' kurze Zeit,
da hat mein Schatz schon lang gefreit,
schon länger als ein Jahr.
5. Wir Hüter alle neun,
wir wolln's uns lustig machen,
weil wir beisammen sein.
Der beste Muskatellerwein,
der soll zu unserer G'sundheit sein,
zur G'sundheit mein und dein.
- *6. Ihr Hüter alle acht,
nehmt euch vom ganzen Weingebirg
eine schöne gute Nacht.
Das Weingebirg ist g'lesen aus,
die Kuchl'speis ist 'gangen aus,
wir Hüter geh'n nach Haus.

VERZEICHNIS

DER WICHTIGSTEN QUELLEN UND LITERATUR

Abkürzungen:

BLA	. . .	Burgenländisches Landesarchiv in Eisenstadt
HKA	. . .	Hofkammerarchiv (Wien)
KA	. . .	Kriegsarchiv (Wien)
KMA	. . .	Katastralmappenarchiv (Wien)
MAG	. . .	Mitteilungen der anthropologischen Gesellschaft
RA	. . .	Ruster Archiv
ZS	. . .	Zeitschrift

I. UNGEDRUCKTE QUELLEN

Bergbuch von Eisenstadt und Purbach, s. d. (wahrscheinl. 1588).

Bergbücher der königlichen Freistadt Eisenstadt aus den Jahren 1589, 1593, 1594, 1597, 1603 und 1688 (BLA).

- Bergbücher des Marktes bzw. der Freistadt Rust aus den Jahren 1561, 1565, 1579, 1581, 1587, 1626, 1662, 1740 und 1760 (RA).
- Bergbücher von St. Georgen aus den Jahren 1706, 1767 (BLA).
- Bergrecht-Journal der Freistadt Rust für das Jahr 1849 (RA).
- Bergrechtsregister der Freistadt Rust anno 1787, 1831 (RA).
- Bergregister der Herrschaft Eisenstadt für das Jahr 1570 (BLA).
- Bergregister der königl. Freistadt Eisenstadt für das Jahr 1619 und das Jahr 1777 (BLA).
- Dienstbüchel über Weingarten, die zum Pfarrhof Eisenstadt dienstbar sein; für die Jahre 1639 ff (BLA).
- Inventarium nach Absterben Rosalia Karner, Donnerskirchen. (Im Besitze des Herrn Julius Karner, Donnerskirchen Nr. 23.)
- Jandrisevits Peter: Urkunden und Dokumente über das Burgenland und Umgebung. 6 Bde. In Schreibmaschinenschrift. (BLA)
- Kellerbüchel der Freistadt Rust für die Jahre 1703 ff (RA).
- Protokolls-Rappulaturen des Marktes Rust am Hungarischen See für die Jahre 1652 ff (RA).
- Kammeramtsrechnungen von Rust.
 Wolffen Flöhel für das Jahr 1610 und Andre Singer für die Jahre 1617 und 1618. Weiters eine Rechnung aus dem Jahre 1750 und eine aus 1849/50. (RA)
- Sitzungsprotokoll über die Aufnahme der Weingartenhüter, Eisenstadt 1900. (BLA)
- Sitzungsprotokoll über Eichung der Weinfässer nach dem neuen Maß, Eisenstadt 1875. (BLA)
- Statistische Angaben über den Weinbau des Burgenlandes aus dem Nachlasse meines Vaters Reg. Rat. Ing. Johann Bauer; Privatbesitz.
- Statistische Angaben über den Weinbau des Burgenlandes von Herrn Insp. Deutsch, Burgenländische Landwirtschaftskammer.
- Statuten der Freistadt Rust, aus den verschiedensten Jahren.
- Urbar der Herrschaft Eisenstadt.
 Anno 1515 im BLA nach einem Auszug aus dem Original.
 Anno 1569 und 1589 im HKA.
- Urbar der Herrschaft Forchtenstein.
 Anno 1588 und 1589 im HKA.
 Anno 1569 im BLA, Auszug aus dem Original.
- Urbar der Herrschaft Ungarisch-Altenburg, s. d., wahrscheinl. 16. Jhdt. (HKA)
- Verschiedenes: Wirtschaftrechnungen, Weinrechnungen, Weinanschlagbücher, Weinezehentbücher, Bergrechnungen, Verordnungen, Register über Weingarthut, Weingartknechtrechnungen, Weingart- u. Lesordnungen, usw. im RA und BLA.
- Waisenbücher (Protokolle über Verlassenschaftsverhandlungen) von Eisenstadt aus dem 17. u. 18. Jhdt. (BLA)
- Waisenbücher von Rust aus dem 16., 17. und 18. Jhdt. (RA)
- Zechmeisterrechnungen aus Rust (RA):
 Urban Zechmeister aus den Jahren 1609 und 1610.
 Paul Kleinrath aus den Jahren 1617 und 1618.

II. GEDRUCKTE QUELLEN

- Házi Jenő dr.: Sopron, szabad királyi város története. 8 Bände. (Ödenburger Urkundenbuch), Sopron 1921 ff.
- Tschany Hanns: Ungarische Chronik vom Jahre 1670—1704, Budapest 1858.
- Winter Gustav: Niederösterreichische Weistümer, 4 Bände, Wien-Leipzig 1896.

III. KARTEN

- Franziszzeische Aufnahmen vom Jahre 1845. (KA)
- Franziszzeischer Kataster von 1856, nördl. Burgenland. (KMA)
- Generalkarte vom Burgenland, M 1:200.000, Kart. Institut. Wien.
- Karten im Burgenlandatlas (siehe unter Literatur).

Spezialkarte 1:75.000 von Eisenstadt, Neusiedl a. S. und Ödenburg, Kart. Institut. Wien.
Weinbaukarte von Niederösterreich, Burgenland und Steiermark nach Prof. Ludwig
Stefl, Freytag und Berndt.

Ungarische Aufnahme von 1905 bis 1907. Raum des nördlichen Burgenlandes. (KMA)

IV. LITERATUR

Abhandlung von der vortrefflichen Natur, Eigenschaft und Wirkung des ungarischen Weines, Wien 1789.

Almanach für Weintrinker, 1. Jg., Leipzig 1811, bei Goeschen.

Aull Otto, Dr.: Eisenstadt. Ein Führer durch seine Geschichte und Kunst. In der Reihe: Bücher des Burgenländischen Landesmuseums, Eisenstadt 1931.

Aull Otto, Dr.: Die Freistadt Rust am Neusiedler See. In der oben angeführten Reihe, Eisenstadt 1933.

Aurelius Victor: Caes. Epitom. 37.

Bassermann-Jordan Friedrich, Dr.: Geschichte des Weinbaus unter besonderer Berücksichtigung der Bayrischen Rheinpfalz, 3 Bände, Frankfurt a. M., 1907.

Bauer Johann, Ing.: Der Weinbau des Burgenlandes. In „Burgenland“, Vierteljahrshefte für Landeskunde, Heimatschutz und Denkmalpflege, 1. Jg., Folge 4, Eisenstadt im Juli 1928.

Bauer Johann, Ing.: Der Weinbau des Burgenlandes. In „Mitteilungen der Burgenländischen Landwirtschaftskammer“, April 1928 — Feber 1932 in Fortsetzungen.

Beschorner Hans: Handbuch der deutschen Flurnamenliteratur bis Ende 1926. Frankfurt 1928.

Bubbe Walter, Dr.: Kaiserbiographien nach Suetonius, 2 Bände.

Bünker J. R.: Typen von Bauernhäusern aus der Gegend von Ödenburg in Ungarn, MAG, 24. Bd., Wien 1894.

Bünker J. R.: Das Bauernhaus in der Heanzerei (Westungarn), MAG, 25. Bd., Wien 1895.

Burgenland (1921—1938) = Burgenlandatlas. Ein deutsches Grenzland im Südosten. Gemeinschaftsarbeit unter Leitung von Dr. H. Hassinger. Wien 1941.

Burgenländische Heimatblätter, Eisenstadt 1931 ff.

Cassius Dio: Römische Geschichte (übersetzt von Johann August Wagner), Frankfurt a. M. 1783, 2 Bände.

Cicero: De re publica 3.

Columella L. Junius Moderatus: De arboribus, Leipzig im Jahre 1735.

Columella L. Junius Moderatus: De re rustica, Zweibrücken 1787.

Conrad Paul Ludwig v.: Beschreibung des Ruster Weinbaues. Aus „Ährenlese des Keszthelyer Georgicons“, Kaschau 1819.

Deutsch George: Die Geschichte des Weinbaues und Weinhandels in Österreich-Ungarn. In „Österr.-Ung. Revue“, XIII., Wien 1892.

Egger Rudolf: Aus dem Leben der donauländischen Wehrbauern. Im „Anzeiger der österr. Akademie der Wissenschaften, phil. hist. Klasse“, Jg. 1949, Nr. 1.

Ereký Alfonz: Mérték, suly-és pénzisme. Székesfejervár 1881.

Erhebung von Rust zur Freistadt (1681) in der ZS „Burgenland“, 1. Jg., Folge 3, Eisenstadt 1928.

Eusebius: Chronica, Venetia 1818.

Eutropius Flavius: Breviarium historiae Romanae ab urbe condita, 1887.

Fürst Karl: Versuch über den Weinbau und Weinhandel der Ödenburger Gespanschaft im Königreich Ungarn. Ödenburg 1847.

Grimm Jacob: Deutsche Rechtsaltertümer, Göttingen 1881.

Gruszecki Oskar: Die Geschichte Eisenstadts bis 1648. In „Eisenstadt 300 Jahre Freistadt“, Sonderheft der Burgenländischen Heimatblätter, Wien 1948.

- Gugitz Gustav: Die Weimbergoas. Ein niederösterreichischer Winzerbrauch. Sonntagsbeilage der „Wiener Zeitung“ vom 3. 10. 1937.
- Haberlandt Arthur, Prof. Dr.: Aus dem Weingebirg. In der „Festschrift zum 10jährigen Bestehen der Jugend-Bundesgruppe Germania des deutschen Schulvereines Südmark“.
- Haberlandt Arthur, Prof. Dr.: Volkhafter Kulturaufbau im Burgenland. In der „Monatsschrift für Kultur und Politik“, 2. Jg., Heft 10, Oktober 1937.
- Haberlandt Arthur, Prof. Dr.: Volkskunde des Burgenlandes (Österr. Kunsttopographie, 26. Bd., 1936).
- Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Herausgeber: E. Hoffmann-Krayer, Hanns Bächtold-Stäubli, 10 Bände, Berlin-Leipzig, 1927 ff.
- Handwörterbuch des Grenz- und Auslandsdeutschtums, hsg. von Carl Petersen, Otto Scheel, P. H. Ruth, Hans Schwalm. Breslau 1933.
- Harmuth Adolf: Orts- und Flurnamen im Bezirke Eisenstadt, Eisenstadt 1937.
- Hehn Victor: Kulturpflanzen und Haustiere. Historisch-linguistische Skizzen, Berlin 1911, 8. Aufl.
- Heintl Franz Ritter von: Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums. Zugleich Anleitung, die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern und zu veredeln. Wien 1821.
- Hellenthal K. A.: Huelfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler oder der vollkommene Weinkellermeister . . . Pesth 1815.
- Henderson A.: Geschichte der Weine im Altertum und in neuerer Zeit. (Übersetzung aus dem Englischen.) Weimar 1833.
- Hilfsbuch für Weinbesitzer und Kellermeister, Pest 1815.
- Hoffer Max, Dr.: Das Burgenland. Ein Wegweiser zu seinen Schönheiten für Freunde dieses deutschen Landes. Graz 1926.
- Hohberg W. H. Frhr. v.: Georgica curiosa aucta, das ist von dem adelichen Land- und Feld-Leben . . . Nürnberg 1701, 3 Bände.
- Jovanovic Viktor: Das Burgenland. In „Das schöne Österreich“, Illustr. Jahrbücher der Verkehrswerbung, Wirtschaft, Denkmalspflege unter fachmänn. Mitarbeit hsg. von Dr. V. O. Ludwig, 1. Jahrgang, Wien 1930.
- Kaemmel: Die Anfänge deutschen Lebens in Österreich bis zum Ausgang der Karolingerzeit. Leipzig 1879.
- Koll, Pater Malachias: Das Stift Heiligenkreuz, Wien 1834.
- Koller Gusztav: A soproni céhek életéből. (Aus dem Leben der Ödenburger Zünfte.) Budapest 1915.
- Korabinszky Joh. Matth.: Almanach von Ungarn auf das Jahr 1778. Wien und Preßburg 1778.
- Kronprinzenwerk: Die österr.-ung. Monarchie in Wort und Bild, Bd. 4 (Ungarn), Wien 1896.
- Lamprecht Otto: „Im Char.“ Ein Beitrag zur steirischen Flurnamenkunde, Blätter für Heimatkunde, 10. Jg., Heft 3/4.
- Leskoschek Franz, Dr.: Die Geschichte des Weinbaues in Steiermark. Die Geschichte und Topographie des steirischen Weinbaues von der vorrömischen Zeit bis zum Ausgang des 13. Jhdts., Graz 1934/35, 2 Bände.
- Lexer Matthias: Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch, Leipzig 1920.
- Limbacher Frigyes és Posch Károly: A Ruszt — Sopron — Poszonyi borvidék szőlő és borgazdasági monografia. (Die Weinbaugebiete Rust — Ödenburg — Preßburg. Monographie über die Trauben- und Weinwirtschaft), Budapest 1913.
- Linsbauer, Prof. Dr. L.: Die Weinbergoas. Eine aussterbende Winzersitte. ZS für österr. Volkskunde, 15. Jg., 1909.
- Liungmann Waldemar: Traditionswanderungen Euphrat-Rhein, Helsinki 1937, 2 Bände.
- Löger Ernst: Heimatkunde des Bezirkes Mattersburg im Burgenland. Wien-Leipzig 1931.
- Madarassy Laszlo: Magyar szüreti szokások (Ungarische Weinlesebräuche), in „Ethnographia“, 40. Jg., 1929.

- Mannhardt Wilhelm: Wald- und Feldkulte, Berlin 1875—1876, 2 Bände.
- Mayer I.: Geschichte von Wr. Neustadt, 4 Bände, 1924 ff.
- Merz Joseph Julius: Weinlese — ein Fest der Arbeit und des Dankes. Schweizerische Weinzeitung, 56. Jg., Nr. 42, Zürich 1948.
- Merz Joseph Julius: Weinhandelsmaße von einst und heute. In der Schweizerischen Weinzeitung, 56. Jg., Nr. 51, Zürich 1948.
- Moór Elemér: Westungarn im Mittelalter im Spiegel der Ortsnamen, Szeged 1936.
- Nagy Ludwig: Notitiae politico — geographico — statisticae incltyti regni Hungariae, Budae 1928/29, 2 Bände.
- Pauly-Wissowa: Real-Encyklopaedie der class. Altertumswissenschaft, 1901 ff.
- Plinius C. Secundus: Historia naturalis XII.
- Plöckinger Hans, Dr.: Des Weinstocks Entdeckung. In „Der Winzer“, Fachblatt des österr. Weinbaues, 12. Folge, Dez. 1948, Baden b. Wien.
- Plöckinger Hans, Dr.: Volkskunst und Brauchtum der Winzer in Niederdonau. In der Reihe „Natur und Kultur“, Niederdonau, 3. Heft, Wien-Leipzig 1940.
- Plöckinger Hans, Dr.: Vom Weinbau in alter Zeit. In der ZS „Der Winzer“, Fachblatt des österr. Weinbaues, 4. Folge, April 1947, Baden bei Wien.
- Plöckinger Hans, Dr.: Weilmuseum der Stadt Krems an der Donau. Sonderdruck aus der Niederösterr. Donaupost vom 13., 20. und 27. Juli 1930.
- Plöckinger Hans, Dr.: Unsere Weinhüter. In der ZS „Der Winzer“, 12. Folge, Dezember 1947, Baden bei Wien.
- Popelka Fritz: Winzerleben am Ostfuße des Bachern. Nach Berichten aus dem Beginn des 19. Jhdts., Blätter für Heimatkunde, 17. Jg., Heft 3.
- Rasch I.: Weinbuch vom Bau, Pfleg und Brauch des Weins, Wien 1582.
- Régi soproni szüreték. Pusztuló népszokások. (Ödenburger Weinlese in alter Zeit. Aussterbende Winzerbräuche.) In „A Sopronmegye vasárnapja“ vom 28. September 1947.
- Riehl Wilhelm Heinrich: Vom Wandern. Auswahl in der Sammlung „Der Schatzgräber“ Nr. 62, hsg. vom Dürerbund, München.
- Rittsteuere Josef: Neusiedl am See, Neusiedl 1949.
- Saria Balduin, Prof. Dr.: Der römische Gutshof von Winden am See. Burgenländische Forschungen, herausgegeben vom Landesarchiv und Landesmuseum, Heft 13.
- Saria Balduin, Prof. Dr.: Eine römische Weinpresse aus Österreich. In der ZS „Der Winzer“, 1. Folge, Jänner 1950, Baden bei Wien.
- Schams Franz: Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder vollständige Beschreibung sämtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch-topographischer-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht. Pesth 1832 und 1833, 2 Bände.
- Schmeller: Bayrisches Wörterbuch, Leipzig 1939.
- Schmidt Leopold: Volkstümliches Geistesleben der Stadt Krems im Zeitalter der Reformation und Gegenreformation. In „Krems und Stein“, Festschrift zum 950jähr. Stadtjubiläum, 1948.
- Schünemann Konrad: Die Deutschen in Ungarn bis zum 12. Jahrhundert. In der Reihe „Ungarische Bibliothek“ f. d. ung. Institut an der Universität Berlin, I. Reihe, 8. Bd., 1923, Berlin und Leipzig.
- Schwartz Elemer: A szentjánosnapi borszentelés Nyugatmagyarországon. (Die Weinweihe in Westungarn am Johannistag.) In „Ethnographia“, 40. Jg., 1929.
- Schwarzl Vincenz: Der steiermärkische Winzer, Grätz 1844.
- Sidaritsch Marian, Dr.: Das nördliche Burgenland. Im „Geographischen Anzeiger“, Blätter f. d. geogr. Unterricht“, 25. Jg., Gotha 1924.
- Storno Ferenc: Régi soproni borsajtók, hordók és mércékröl. (Alte Ödenburger Weinpressen, Fässer und Hohlmaße.) In „Soproni Szemle“, 4. Jg., Nr. 6, 1940.
- Thirring Gustav, Dr.: Beiträge zur Kenntnis der Wirtschaftsverhältnisse in Ödenburg vor 112 Jahren. In „Soproni Szemle“, 4. Jg., Nr. 6, 1940.
- Thudichum Georg: Traube und Wein in der Kulturgeschichte. Tübingen 1881.
- Tomek: Historische Orte und Bauten im Komitate Sopron, 1902.

- Ulbrich Karl, Dr. Ing.: Siedlungsformen des Burgenlandes. In den „Bgl. Heimatblättern“, 4. Jg., Folge 1/2, 1935.
- Ungarns Rebenkultur und Weinwirtschaft. In „Landesausstellung für Rebenkultur und Weinwirtschaft“ vom 18. August bis 13. September 1922. Budapest 1922.
- Vopiscus, Flavius: Vita Probi, 2 Bände.
- Walter Hans: Die l. f. Stadt Bruck an der Leitha als Weinproduzent im 15. und 16. Jahrhundert und ihre daraus erwachsenen Beziehungen zum Gebiete des heutigen Burgenlandes, in „Bgl. Heimatblätter“, 1. Heft, 12. Jg., 1950.
- Weber Werner: Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal. Frauenfeld 1949.
- Wehofsich Franz, Prof. Dr.: Zur Siedlungsgeographie des Burgenlandes. In „Burgenland“, Vierteljahresshefte für Landeskunde, 3. Jg., Folge 3, Mai 1930, Eisenstadt.
- Weinbaulexikon für Winzer, Weinhändler, Küfer und Gastwirte. Hrsg. von Dr. Karl Müller, Berlin 1930.
- Weis, Pater J. Nepomuk: Urkunden des Stiftes Heiligenkreuz, 11. und 14. Band der Fontes rerum Austriacarum.
- Windisch, K. G. v.: Politisch-geographisch und historische Beschreibung des Königreichs Ungarn, Preßburg 1772.
- Winkler, Pater Adalbert: Die Zisterzienser am Neusiedlersee und Geschichte dieses Sees. Mödling bei Wien, 1923.
- Zeitschrift für österreichische Volkskunde.

Lichtbilder:

Die Aufnahmen Nr. 2 bis einschließlich Nr. 18, Nr. 25 bis Nr. 27, Nr. 29 bis Nr. 35, Nr. 38, Nr. 39, Nr. 41 bis einschließlich Nr. 49 und die Abbildungen Nr. 51 und Nr. 52 sind Eigentum der Verfasserin.

Die Aufnahmen Nr. 19, 21 und Nr. 36 entstammen dem Bildarchiv der österreichischen Nationalbibliothek.

Die Reproduktion der Abbildungen Nr. 20 und Nr. 37 genehmigte die Niederösterreichische Landeslichtbildstelle, Wien IX., Sensengasse.

Herr Hermann Brühlmeyer, Wien III., Landstraßer Hauptstraße 1, photographierte die Bilder Nr. 40 und 50.

Die Aufnahmen Nr. 22, 23, 24 und Nr. 28 stellte freundlicherweise Herr Dr. Tauber vom Burgenländischen Landesmuseum und die Abbildung 1 das Burgenländische Landesarchiv zur Verfügung.

Skizzen:

Bis auf eine Skizze stammen alle aus der Hand der Verfasserin. Die Baumpresse auf S. 99 zeichnete liebenswürdigerweise Herr Erich Sammer, Graz.

A. PERSONEN

Andreas II., König von Ungarn, 10
 Arbeiter 61
 Arbeitskräfte 16, 74, 158 ff
 Avaren 9

Bacchus 148, 154
 Bachkönig Franz 183
 Bergleute 142 ff
 Bergmeister 65, 70, 127, 130, 141 f,
 145

Bissener (Petschenegen) 10
 Bottichwache 74
 Buttenträger 67 ff, 147, 162

Cassius Dio 9
 Conrad, Paul Ludwig von, 56, 79

Diodorus Siculus 8
 Dionysos 148, 150

Eisheilige 173
 Emerich, König von Ungarn, 10
 Esterházy 11, 110, 117

Feldhüter 76
 Freusmuth Ehart 106

Gepiden 9
 Gradwohl Karl 179, 183
 Griechen 79
 Gritsch Josef 30, 106
 Günther 105

Haberlandt Arthur 19
 Halwax Johann 107
 Hauer 159 ff

Heilige
 Hl. Anna 112
 Hl. Donatus 171
 Hl. Familie 112
 Hl. Gallus 171
 Hl. Helene 112
 Hl. Medardus 171
 Hl. Sebastian 112
 Hl. Urban 114
 Hl. Vitus 171

Herzog Paul 112
 Heustadl Andreas 106
 Heustadl Anton 106
 Heustadl Stephan 106
 Hoffmann Stefan 106
 Holde 55, 158 f, 163
 Horak Karl 179
 Hüter 62, 64, 123 ff, 147, 149
 Humann Johann 106

Inleute 158
 Inwohner 158, 161

Jaunmeister 75

Karl der Große 9
 Karner Julius 27, 106, 110
 Karpf Maria 34, 106
 Kelten 7 f
 Kirchner Matthias 112
 Klaar A. 19
 Kleinhäusler 35, 109
 Kornfeld Hermann 112
 Kovcak Friedrich 183
 Kraft Friedrich 106
 Krenn Martin 106
 Kroboth Rudolf 28, 103, 106
 Kugler Rudolf 30, 106
 Kuruzzen 13

Lackner Alois 106
 Leeb Johann 114
 Lehner Michael 106
 Lehner Paul 106
 Leserleute 66 f, 71 f, 147, 162
 Lichtscheidl Stefan 107

Mädl Michael 106
 Magyaren 9, 16
 Michael, Erzengel, 112
 Moser Paul 28, 160 f

Noah 114, 148

Petschenegen (Bissener) 10
 Pöckl Johann 106

- Presser 71, 80, 162, 166
 Preßl Paul 107
 Probus, Kaiser 8 f
- Rauchbauer Maria 106
 Reichart Rosalia 105
 Riehl Wilhelm Heinrich 17
 Römer 8, 70, 79 f, 83, 85 f, 101, 108,
 168, 175
 Roth E. 99
- Santhofer Johann 106
 Schams Franz 13, 117
 Schmid Franz 114
 Schumich Paul 106
 Sidaritsch Marian 17
 Singer Andre 101
 Söllner 158
 Sommer Katharina 179, 183
 Steiner Julius 106
 Stephan, König von Ungarn, 10
- Tagelöhner (Tagwerker) 35, 67, 158 ff,
 162 f
 Tataren 11
 Türken 13, 18
- Ulbrich Karl 19
- Weinbauer 158
 Weingartenhüter 62, 64, 123 ff, 147,
 149
 Weinsensal 66
 Weinzettel 159
 Weinzierl 159 f
 Weitzer Franz 108
 Weninger Aloisia 105
 Wenzel Ladislaus 27
 Winkler Adalbert P. 114
 Winzer 159 f
 Wolff Sandor 35, 117
- Zehetner Eugen 114
 Zisterzienser 10 f, 106, 114
- B. ORTE
- Ägypten 77
 Agendorf bei Ödenburg, Ungarn 44
- Baumgarten, Bz. Mattersburg, Bgld.
 18
 Böhmen 11
 Breitenbrunn, Bz. Eisenstadt, Bgld.
 38, 46 ff, 52
- Bruck a. d. Leitha, N. Ö. 38
 Bruckneudorf, Bz. Neusiedl a. S.,
 Bgld. 19
 Burgund, Frankreich 10
- Deutsch-Jahrndorf, Bz. Neusiedl a. S.,
 Bgld. 49, 51 f, 65, 68, 139, 166
 Deutschkreuz, Bz. Oberpullendorf,
 Bgld. 127, 151
 Deutschland 11, 73
 Dithmarschen, Norddeutschland 155
 Donnerskirchen, Bz. Eisenstadt,
 Bgld. 17, 27 f, 40, 43, 46 ff, 52, 65,
 72, 102 f, 105 f, 117, 128, 131, 158,
 171
 Draßburg, Bz. Mattersburg, Bgld. 18
- Ebenfurt, N. Ö. 38 f
 Edelstal, Bz. Neusiedl a. S., Bgld.
 49, 52
 Elbe, Deutschland 11
 Eisenberg, Bz. Güssing, Bgld. 132
 Eisenhüttel, Bz. Güssing, Bgld. 169
 Eisenstadt, Bgld. 11 f, 14, 18 f, 38 f,
 47 ff, 52, 89, 102, 117, 126, 132, 142,
 159, 171
 England 11
- Fehmarn, Deutschland 155
 Forchtenstein, Bz. Mattersburg, Bgld.
 117, 142, 159
- Gattendorf, Bz. Neusiedl a. S., Bgld.
 169
 Gols, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 26,
 39, 41, 43, 45 ff, 52, 65, 85, 105, 112,
 136, 140, 149, 165
 Griechenland 77
 Groß-Höflein, Bz. Eisenstadt, Bgld.
 17, 45 ff, 71, 123, 145, 153 f
 Güns, Ungarn 110
- Halbturn, Bz. Neusiedl a. S., Bgld.
 83
 Heiligenkreuz, N. Ö. 10
 Heiligenkreuz, Südburgenland 101
- Illmitz, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 18,
 47, 49, 51, 141, 174
 In der Wart, Bz. Oberwart, Bgld. 169
- Jois, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 12,
 46 f, 49 f, 150
 Jugoslawien 110
- Kaisersteinbruch, Bz. Neusiedl a. S.,
 Bgld. 19

- Klein-Frauenhaid, Bz. Mattersburg, Bgld. 18
 Klein-Höflein, Bz. Eisenstadt, Bgld. 17, 38 f, 45 ff, 75, 84, 126, 128
 Königshof, Burgenland 10
 Korneuburg, N. Ö. 149
- Leitha, Nordburgenland 10
 Leithagebirge, Nordburgenland 10, 17, 19, 37, 42, 157
 Leithaprodersdorf, Bz. Eisenstadt, Bgld. 52
 Loipersbach, Bz. Mattersburg, Bgld. 52
- Mähren 11
 Mariazell, Stmk. 171
 Marz, Bz. Mattersburg, Bgld. 48, 50
 Mattersburg, Bgld. 17 ff, 81, 89, 157
 Metz, Lothringen 155
 Mödling, N. Ö. 149
 Mönchhof, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 29, 33, 43, 49, 57, 106, 112, 114, 123, 130, 143, 148, 150
 Mörbisch, Bz. Eisenstadt, Bgld. 21, 22, 25, 32, 34, 40, 46 ff, 52, 71 ff, 74, 82, 92, 106 f, 117, 129, 133, 135 f, 142, 150, 153, 158, 165, 170
 Müllendorf, Bz. Eisenstadt, Bgld. 17, 39, 46, 169
- Neckenmarkt, Mittelburgenland 58, 130
 Neusiedl a. S., Bgld. 12, 17 ff, 45, 49 f, 52, 89, 102, 112, 137
 Neusiedler-See 10, 13, 18, 24, 40, 42 f, 50, 55, 62, 69, 118, 126, 129
 Neustift a. d. Rosalia, Bz. Mattersburg, Bgld. 18
 Nickelsdorf, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 10, 21, 51, 139
 Niederbayern 11
 Niederösterreich 131
- Ödenburg (Scarabantia), Ungarn 8, 13 f, 44
 Oggau, Bz. Eisenstadt, Bgld. 38, 41, 46 f, 52, 48 ff, 127, 145, 171
 Oslip, Bz. Eisenstadt, Bgld. 105 f, 125, 129, 135
- Pannonien 9
 Parndorf, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 51
 Parndorfer Heide 8, 19, 23, 37, 157
 Pócs-Megyér, Ungarn 76
 Podersdorf, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 10, 35, 46, 50, 106, 127, 142
- Pötsching, Bz. Mattersburg, Bgld. 49 ff, 65, 127
 Polen 11, 13
 Pottendorf, N. Ö. 38
 Preßburg, CSR 9
 Promontorium, Ungarn 154
 Pulkau, N. Ö. 149
 Purbach, Bz. Eisenstadt, Bgld. 21, 26, 28 f, 31 f, 34, 39, 45 ff, 52, 102, 105 ff, 142
- Raiding, Bz. Oberpullendorf, Bgld. 73
 Rechnitz, Bz. Oberwart, Bgld. 101, 169
 Rheinland 76, 155
 Rust, Bgld. 11 ff, 18 ff, 27, 37, 39, 42 ff, 48 ff, 55, 57, 59, 62, 65, 69, 83, 89, 100, 102, 104 ff, 111, 114, 122, 124 ff, 131, 133, 135, 140 f, 145, 148, 153, 157, 162, 168, 174
- Saale, Deutschland 11
 St. Andrä, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 18
 St. Georgen, Bz. Eisenstadt, Bgld. 35, 45, 47, 49, 51 ff, 106 f, 114, 143, 150, 154
 St. Margarethen, Bz. Eisenstadt, Bgld. 39 f, 45, 47 ff, 52, 126, 129, 135, 143, 153, 171
 Sauerbrunn, Bz. Mattersburg, Bgld. 19
 Schattendorf, Bz. Mattersburg, Bgld. 49
 Schlesien 11, 13
 Schützen a. Geb. („Gschief“), Bz. Eisenstadt, Bgld. 38, 45 ff, 129, 135, 137
 Schweiz 11, 75, 123, 155
 Seewinkel, Nordburgenland 19, 21, 23, 157
 Siglesz, Bz. Mattersburg, Bgld. 48
 Südsteiermark 75
 Südtirol 125
- Trausdorf, Bz. Eisenstadt, Bgld. 39, 46, 65
- Ungarn 10, 12, 14, 42, 77, 110, 146, 157, 161, 169
- Waldviertel, N. Ö. 110
 Weiden am See, Bz. Neusiedl, Bgld. 39, 45 ff, 52, 65, 126, 135, 137, 143, 169
 Wien 38, 110
 Wr. Neustadt, N. Ö. 38 f, 157

Wimpassing, Bz. Eisenstadt, Bgld. 38, 45, 48 f
 Winden, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 17, 26, 29 ff, 33, 36, 46 f, 49 ff, 52, 65, 102, 106, 108, 112, 165
 Wösendorf, N. Ö. 76
 Wolkersdorf, N. Ö. 149
 Wulkaebene, Nordburgenland 19

Zagersdorf, Bz. Eisenstadt, Bgld. 39, 48, 52
 Zillingdorf, N. Ö. 39
 Zurndorf, Bz. Neusiedl a. S., Bgld. 10, 18, 21

C. SACHEN

Absetzmost 78
 Abwurzler 81
 Achtel (Weingartenmaß) 43 f
 anackern 60
 anbinden 58, 161
 Angerdörfer 17 ff
 anhäufeln 60
 Anlägel 64
 Arbeitsbreite 75
 Arbeitsgeräte 80 ff
 Arbeitslieder 170, 179 ff
 Arbeitszeit 75
 Ausbrechen 56
 Ausbruch 11 f
 Auslese 69
 ausputzen 61
 ausräumen 60
 austragen 55
 austreten 77 f

Bänderreißen 58
 Baumpresse 97 ff, 109
 Beipfähle 61
 Bergamt 142
 Besitzverhältnisse 23, 156 ff
 Bewirtungen 169
 Bindematerial 57 f
 Binden 56 f, 146
 Binderhölzer 110
 blattgruben 63
 Bogen 55
 Bogen aufziehen 84
 Bogen einlegen 84
 Bogen schnaten 55

Bottich 64, 72, 77 f, 86 f, 93
 Butte 41, 60, 64, 67, 72, 86, 95, 97, 109
 Buttenstecken 68

Christschneiden 55

Dominikalbesitz 38
 Doppelhakenhof 20, 22
 Doppeltüren 31
 Drahtrahmenkultur 57, 61
 Drehstange 98
 Dreiseithöfe 21
 drittes Hauen 60
 düngen 60
 Düngergabel 84
 Dunstlöcher 34

Eimer (Hohlmaß) 94, 116
 einkürzen 56
 einstoßen 78
 Eisenrechen 84
 Entlohnung der Hilfskräfte 160 ff
 Entlüftungsschächte 34
 Erdkeller 24, 26, 29 ff, 33, 36
 Erntedank 73
 Erntedankfest 145 ff
 Erntetanz 151 f
 erstes Hauen 60, 63

Falschhauen 61
 fastenhauen 60
 Faß 64, 79, 109 f
 Faßböden 110
 Faßbodenschnitzerei 112 ff
 Faßdaube 110
 Faßriegel 111
 faßstechen 112
 Faßstiege 116
 Faßtrichter 78, 95, 97
 Faßtüre 111
 Faß versiegeln 116
 Faßvisier 111
 Felderweihe 171
 Flurnamen 44 ff
 Flurtypen 38 ff
 Flurumzüge 171
 Flurverteilung 16
 Furche 40

Gästebewirtung 120 f
 Gespannarbeit 59 f, 75, 85
 Gewinnflur 16, 38
 Gießkandel 95

- Grabgabel 84 f
 Grabschaufel 84
 „Grant'l“ 35, 76
 gruben 63, 161 f
 Grünarbeit 55, 161
- Hacke 82
 Hakenhof 20
 Halbbau 159
 Halbjoche (Weingartenmaß) 42
 Hammer 82
 Handschaff 86
 Haue 43, 79, 82 f, 85
 hauen 146, 161
 Hauer (Weingartenmaß) 44
 Hauskeller 24, 26
 Haustrunk 79, 164
 Heber 118, 121
 Heberbrett 119
 Hecke 55
 heften 58
 Heindel 83 f
 herbstgruben 63
 Hofgasse 22
 „Hosenriemen“ 41
 Hüteraufnahme 124
 Hüterbaum 129 ff
 Hüterentlohnung 141
 Hüterfahne 129 ff
 Hüterhacke 125 ff, 140, 147
 Hüterhütte 132 ff
 aus Stein 132 ff, 136
 aus Holz 134
 aus Stroh oder Rohr 134 ff
 Hüterpeitsche 127 f
 Hüterpfeiferl 127
 Hüterpflichten 139 f
 Hüterstange 129 ff
 Hütertanz 145
 Hutdauer 128 f
 Hutzeit 123
- In den Bestand geben 159
- Jäten 55
 Jaun 74 f
 jodhauen 60
 Johanniswein 169
 Joch (Weingartenmaß) 42, 44
 Jochhölzer 98
- Karst 82 f, 85
 Keilhaue 82
- Keller 8, 21 ff, 77, 109 ff
 halboberirdische 26
 oberirdische 26
 unterirdische 26
 Kellerbeleuchtung 117
 Kellerboden 30
 Kellerbraut 111
 Kellereingänge 25, 32 ff
 Kellerfenster 34, 46
 Kellergasse 26, 29, 31
 Kellertüre 30, 33
 Kellerviertel 26, 29, 31
 Kellervorraum 24
 Kellerwirtschaft 26, 36, 119 f
 Keltergruben 77
 Kerzenleuchter 177
 Klafter (Weingartenmaß) 43 f
 Knieling 55
 Kochhütte 132 f, 135
 Kopferziehung 55
 Krampen 84
 Kranzholz 98
 Kreuzbürdel 57
 Kürbisheber 118 f
- Lärmsitten 144
 Lagerbäume 116
 Leikauffessen 155
 Leikaufwagen 153
 Lesebäumchen 147
 Lesebeginn 64 f
 Lesegeschirr 77, 109, 147
 Lesegut 76
 Leseimer 67, 86
 Lesekranz 151
 Lesemesser 139, 147
 lesen 41
 Leserhahn 165
 Leserkrone 149 f
 Leserleikauf 165 f
 Leserschürzen 71
 Leseschere 139, 147
 Lesetrog 87 f
 Lesezeit 123
 Lesgans 165 f
 Leskorner 73 f
 Lesleiterl 67, 86
 Leswagen 66 f, 72, 77, 89, 147, 153 f
 Leuchterformen 117 f
 Loshütte 134 ff
- Maische 35, 74, 76 ff, 86
 Maischebeserl 77, 92

- Maischebottich 77 f, 86, 93, 109
 Maischeloeh 35, 76
 Maischerinne 92 f, 96
 Maischeschöpfer 88
 Maischesechterl 94
 Maischestock 79
 Maischladefaß 77 f, 88, 90, 92 f, 96
 „Mangerl“ 69, 72
 Martinitag 168
 Most 8, 36, 78, 86
 Mostbretter 78
 mosteln 76 f
 Mostelschaff 77, 90, 97
 Mosterkolben 77, 91, 93
 Mostgewinnung 76 ff
 Mostsechterl 92, 94 f
 Mostseiher 95
 Motorengeräte 85, 89, 176
- Nachbinden 58
- Oidium 14
- „Pankert“ (Bindestrohbüschel) 57
 Peronospora 14
 Pflanzsteige 46
 Pfund (Weingartenmaß) 43 f
 „Pimmas“ (Bindematerial) 58
 Pipe 111
 Plutzerflasche 164
 Preßbäume 98
 Preßbrett 78
 Presse 23, 64, 66, 78, 80, 96 ff, 109
 Presse, römische 108
 pressen 80
 Preßgans 166
 Preßgeschirr 109
 Preßgrube 79, 98
 Preßgut 79
 Preßhaus 22 ff, 35, 77, 109 ff, 119
 Preßhölzer 78, 98, 102, 104
 Preßkorb 78 f, 98, 100 f
 Preßpfeiler 98 f
 Preßstein 98, 102 f
 Preßtisch 79, 98 ff
 Preßvorgang 78
 Preßwinde 105
 Probereben 54
- Qualitätsweinbau 11 f
 Querreihe 40
 Quetscher 91
- Rain 40 f
 Rebbürdel 18, 23
 rebeln 79
 Rebelgitter 79, 95
 rebenklauben 55, 162
 Rebkernfunde 7
 Rebkultur 7
 Reblaus 11, 14, 63
 Rebmesser 80 f, 85 f
 Rebpfahl 57, 62
 Reihe (Weinstock-) 40
 Ried 38, 40, 43
 Riemenparzellen 41
 Riesenfässer 117
 Rückenspritze 82
 Ruster Ausbruch 11
- Säulenlaube (Stiegenlaube) 22, 25
 „Saidtl“ (Weingartenmaß) 43
 Sammelrinne 79
 Sammelsiedlung 17
 „Sasch“ (Bindematerial) 58
 Schädlinge 14
 Schädlingsbekämpfung 57
 Schaffel 64, 78, 94, 97, 109
 Schere 61, 83, 85
 scheren 146
 Scherendach 21
 Scheune 26
 Schlafhütte 134 f, 137 f
 schneiden 54 ff, 146
 Schmalhof 20
 Schöpfmast 78
 „Schoußluka“ 35
 Schüttkasten 22, 25 ff
 Schußkar 76, 92 f, 96
 Schußwaffen 127
 Sechter 76
 Sechzehntel (Weingartenmaß) 43 f
 Seeweine 14
 Setzkorb 78, 94
 Sichel 81
 Spindel 98, 104 f
 Spindelmutter 98, 104
 Spitzhaue 83
 Spritzen 41
 Spritzfässer 82, 85, 147
 Stadeln 21 ff, 24
 Stallungen 21 f, 24, 26, 54
 Stampfer 67, 78, 91, 93, 95
 steckenschlagen 61, 63, 146, 161 f
 Steckenschlaghammer 81 f, 85

- Steckenziehen 62, and 162
Stehfaß 87
Stichschaufel 84
Stock 78
Stockhacke 126
Stockreihe 40
Stößel 91
Straßendörfer 17 f, 19
Strecker 55
Streckhof 20
Stutzen 55
- Tagewerke (Weingartenmaß) 43 f
Taschenmesser 86
Teilhäuser 21
Traubenaufbewahrung 70
Traubenmühle 76, 91
Traubenschere 81, 85 f
Traubenverkauf 70, 74
Tretschaff 77, 90
Trestern (Trebern) 79, 86, 96
Trockenbeeren 69
„Tschutter“ 164
- Ungarwein 11, 13
Untersatzschaff 78
Untersatzwanne 95, 97
Urrebe 7
- Verbotskreuze 132
vergruben 60
Verpflegung 163 ff
Viertel (Weingartmaß) 42, 44
Viertelschaff 94 f, 97
- Wagenbottich 86 ff, 91
Wagengeschirr 77, 86, 89
Wechselbutte 67
wegackern 60
Wein 8, 110
Wein als Medizin 167
Weinausfuhr 12 f
Weinbau 7, 9 ff, 60
Weinbau, ungarischer 13
Weinbäume 89
Weinbauverein 65
Weinbeere 149 f
- Weinbeergeiß 149
Weinflasche 121
Weingarten 40 ff
Weingartenarbeit 74 f
Weingarten, blockförmig 37
Weingartbreite 41
Weingartfluren 36, 39
Weingartenmaße 42 ff
Weingartengroschen 13
Weingartenpflüge 84 f, 147, 176
Weingartstreifenflur 37 ff
Weingebirge 40
Weingläser 119
Weinhandel 14
Weinhecken 31
Weinkannen 121
Weinkeller 23, 26, 35 ff, 77, 117, 120
Weinkrug 121 ff
Weinkultur 7, 9
Weinlese 63 ff, 71
Weinlesefest 127, 145 ff
Weinrebe 7
Weinstecken 57, 61 f, 71
Weinstock 7
Weintaufen 168
Weintrauben 86
Weinverkauf 112
Wetterregeln 172 ff
wipfeln 56
Wirtschaftsachse 18
Wirtschaftsbauten 24
Wirtschaftsräume 109 ff
Wirtschaftsstraße 21
Witterungsverhältnisse 170 ff
Wohnhaus 22 f, 24
Wohnstallbau 20, 24
- Zapfenloch 111
Zehentfässer 116
Zeile (Weinstock-) 40
Zerstäuber 82
Zuber 86
Zucht 101
Zutrinken 168
zweites Hauen 60
Zwicker 81
Zwillingshefen 163 f
Zwischenskulturen 42

Austria, down