

Olaf Bockhorn · Kurt Holter · Günter K. Kalliauer · Ernst Lehner
Renate M. Miglbauer · Rudolf Moser · Jutta Nordone · Peter Oman
Wilhelm Rieß · Hans Winzer

STADTMUSEUM WELS

KATALOG (2)

Sammlung Landwirtschaftsgeschichte

mit wissenschaftlichen Beiträgen von

WALTER ASPERNIG

OLAF BOCKHORN

GUNTER DIMT

KURT HOLTER

RUDOLF MOSER

und einer Einleitung von

WILHELM RIESS

herausgegeben von

KURT HOLTER



AUTORENVERZEICHNIS

Walter Aspernig, Direktor, Dr. et Mag. phil., Professor, Wissenschaftlicher Konsulent der OÖ. Landesregierung, Lehrbeauftragter an der Pädagogischen Akademie der Diözese Linz, Bundesrealgymnasium Wels, Brucknerstraße 16, 4600 Wels

Olaf Bockhorn, Dr. phil., Univ.-Doz., Institut für Volkskunde der Universität Wien, Hanuschgasse 3, 1010 Wien

Gunter Dimt, Dr. phil., WissOR., OÖ. Landesmuseum, Museumsstraße 14, 4020 Linz

Kurt Holter, Prof. Dr. phil., Wissenschaftlicher Konsulent der OÖ. Landesregierung, ehrenamtlicher Konservator des Bundesdenkmalamtes, Mitglied des Österr. Archäolog. Institutes, Hon.-Prof. an der Universität Salzburg, Maria-Theresia-Straße 3, 4600 Wels

Günter K. Kalliauer, Archivleiter, Stadtarchiv Wels, Stadtplatz 55, 4600 Wels

Ernst Lehner, Schlosser, Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Renate M. Miglbauer, Dr. phil., Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Rudolf Moser, Schulrat, HS-Direktor i. R., Wissenschaftlicher Konsulent der OÖ. Landesregierung, Welser Straße 18, 4623 Gunskirchen

Jutta Nordone, Dr. phil., Stadtmuseum Wels, Burggasse 13, 4600 Wels

Peter Oman, Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Wilhelm L. Rieß, Dr. phil., WissOR., Museumsdirektor, Stadtmuseum Wels, Burggasse 13, 4600 Wels

Hans Winzer, Schlossermeister, Traungasse 12, 4600 Wels

Helga Födisch, Konsulent der OÖ. Landesregierung, Stadtmuseum Wels, Pollheimerstraße 17, 4600 Wels

Gedruckt mit Unterstützung der Stadt Wels

Herausgegeben vom Musealverein Wels

Umschlaggestaltung: Kurt Holter

Gesamtherstellung: Welsermühl, Wels

Printed in Austria

Inhaltsverzeichnis

Kurt Holter	
Vorwort	7
Wilhelm Rieß	
Die Sammlung Landwirtschaftsgeschichte in der Burg Wels	9
Kurt Holter	
Zur Geschichte des Bauernstandes im Gebiet von Wels	15
Grundherrschaftliche Entwicklung (22) – Künstlerische Ausstattung der Bauernhöfe (28) – Geistliche und geistige Entwicklungen (32)	
Walter Aspernig	
Die Grundherrschaft	37
Herrschaftsgeschichte des Weilers Vitzing (OG. Gunskirchen) im Überblick (38)	
Gunter Dimt	
Das ländliche Bauwesen im Bezirk Wels	41
Olaf Bockhorn	
Beiträge zur Landwirtschaftsgeschichte im öö. Zentralraum	49
Anbau und Ernte (49) – Verarbeitung von Getreide und Flachs (63)	
Rudolf Moser	
Bemalte volkstümliche Möbel des 17.–19. Jahrhunderts im politischen Bezirk Wels	71
1. Möbelbestand im Landwirtschaftsmuseum Wels (71) – 2. Möbelarten (71) – 3. Möbelzahl (72) – 4. Stilarten (74) – 5. Maltechnik (78) – Tischlerwerkstätten im Raum Wels (80)	
KATALOG	87
Raum I:	87
Olaf Bockhorn: Anbau und Ernte (87): I/1–6: O.B., K.H., J.N., I/7–76: O.B.	
Raum II:	99
Olaf Bockhorn: Verarbeitung von Getreide und Flachs (99): II/1–39: O. B. – II/40: J.N. – Günter K. Kalliauer: Die Welser Märkte (105) – Das Welser Botenwesen (110) – II/41–43: P.O. – II/44–71: G.K.K.	

Raum III:	118
Renate M. Miglbauer: Aneignende Wirtschaft (118) – Die Fischerei (118) – III/1–21 – Bienennutzung (126) – III/22–41 – Bäuerliche Waldwirtschaft (133) – III/42–49 – Viehhaltung (137) – III/50–81: R.M.M. – III/82–84: J.N. – Peter Oman: Das Nahrungswesen (150) – Hauswesen (152) – III/85–143: P.O. – Jutta Nordone: Das Gesinde (164) – Wilhelm Rieß: Der Most (168) – III/144–183: W.R. und P.O.	
Raum IV:	182
Jutta Nordone: Glaubensvorstellung (182) – Kurt Holter: Religiöse Kleinodien (186) – IV/1–115: J.N. Jutta Nordone: Der Protestantismus (206)	
Raum V:	208
Kurt Holter: Das Landhandwerk (208) – Jutta Nordone (208): V/1–114.	
Bauernmöbel	220
Rudolf Moser: M/1–33	
Bauernstube	230
Jutta Nordone: Bäuerliches Wohnen (230) – Ranzen (243) – B/1–104 – Peter Oman: Geschirr (245): G/1–52	
Schloß und Schlüssel	251
Wilhelm Rieß: Schloß und Schlüssel (251) – S/1–31: E.L., P.O., W.R., H.W.	
Abbildungsverzeichnisse	257
Weiß-Schwarz-Abb. (258) – Farbbabb. (260)	
Bearbeiter des Katalogs:	
O.B.	= Olaf Bockhorn
K.H.	= Kurt Holter
G.K.K.	= Günter K. Kalliauer
E.L.	= Ernst Lehner
R.M.M.	= Renate M. Miglbauer
R.M.	= Rudolf Moser
J.N.	= Jutta Nordone
P.O.	= Peter Oman
W.R.	= Wilhelm Rieß
H.W.	= Hans Winzer

Das Nahrungswesen

Bezugnehmend auf die heute nicht mehr verwendeten bäuerlichen Geräte, die einst zur Erzeugung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln gedient hatten und nun in der Welser Burg präsentiert werden, möge die wichtige Rolle des Nahrungswesens in der bäuerlichen Wirtschaft in kurzen Zügen betrachtet werden.

Der besseren Übersicht wegen ist eine grobe Einteilung dieser Materie in folgende vier Gruppen notwendig:

Milchverarbeitung; Brotbacken; Schlachten und Konservieren; Feldfrüchte.

Milchverarbeitung

Die Milch spielt für die menschliche Ernährung eine bedeutende Rolle, da sie wichtige Aufbaustoffe enthält. Wertvolle Produkte, wie Butter und Käse, werden aus ihr gewonnen. Im bäuerlichen Haushalt erzeugte man diese Nahrungsmittel bis weit in das 20. Jahrhundert hinein – zum Teil auch heute noch – selbst.

Nach Abschöpfen des Rahms von der Milch im irdenen Vorratsgefäß wurde dieser zu Butter verarbeitet, wofür man eigene Butterfässer verwendete. Die älteren Stoßbutterfässer waren schon im 9. Jahrhundert bekannt, wie eine Zeichnung aus dem Utrechter Psalter beweist.¹ Im 19. Jahrhundert kamen dann die Drehbutterfässer auf, bei denen durch eine Kurbel ein Schaufelrad im Inneren des Fäßchens in Drehung versetzt wurde. Diese Fässer waren oftmals mit schönen Messingbeschlägen versehen.

Zur Verzierung der bereits geformten Butterlaibe dienten hölzerne Buttermodeln.

Für die Käsebereitung verwendete man meist Kupferkessel und irdene Gefäße zur Aufnahme des Käsewassers (Jutte, Molken). Zur Topfherstellung wiederum dienten sogenannte »Topfenhafen« oder Topfensechter, deren untere zwei Drittel mit Löchern versehen waren, damit die dabei entstehende Flüssigkeit abrinnen konnte. Der Topfen wurde in eigenen Vorratsgefäßen, den »Tonhafen« oder »Topfschafferln« aufbewahrt.

Brotbacken

Die Backöfen der bäuerlichen Anwesen befanden sich entweder im oder außerhalb des Wohnhauses. Es gab jedoch auch Gemeindebacköfen, in denen das Brot turnusmäßig gebacken wurde.

Für das Backen des Brotes benötigte man als Zubehör Fässer für den Sauerteig, einen Backtrog, der auf einem Schragen stand, zur Teigbereitung, sog. Mehlmulden zum Abmessen des Mehls und hölzerne Handschaufeln zur Entnahme des Mehls.

¹ T. Gebhard, Alte bäuerliche Geräte, München 1969.

Mit dem Teig- oder Trogscherer wurden Teigreste aus dem Backtrog entfernt und dann ebenfalls verwendet. Glutkratzer, Schürhaken und Wischer waren notwendige Geräte für den Backofen. Mit einer langstieligen flachen Schaufel, der sog. Backschüssel, wurde das Brot dann in den Backofen eingeschossen. Für die Aufbewahrung der Brote gab es eine sog. Brotleiter, wo die Laibe durch Holzzinken oder Bögen aus Ruten festgehalten wurden.

Schlachten und Konservieren

Die Schlachtung erfolgte durch große Hacken, die zum Schlagen der Schweine dienten. Das Abbrennen des geschlachteten Tieres wurde im Sautrog vorgenommen, der auf einem Schragen stand. Beim Vorgang des Zerwirkens hing das Schwein auf einem Fleischrechen. Dieser bestand aus einem Gestell, an dessen Querbalken hölzerne Zinken befestigt waren. Das Zerkleinern des Fleisches wurde mit Fleischhacken und Fleischmessern bzw. Fleischpraxen auf dem Hackstock durchgeführt. Für das Wegbringen des Fleisches verwendete man sog. Fleischmulden, welche aus einem ausgehöhlten Stück Holz bestanden.

Ein Teil des Fleisches wurde eingesalzen und kam in ein Surschaff, um dann später in der Selchkammer geräuchert zu werden.

In der Vorratskammer befanden sich sog. Speckringe, die mit eisernen Haken versehen waren, an denen Selchfleisch, Speck und Würste hingen.

Feldfrüchte

Im bäuerlichen Krautgarten baute man Erbsen, Pferdebohnen, Linsen und Wicken an. Hackfrüchte spielten in der bäuerlichen Ernährung ebenfalls eine wichtige Rolle, sodaß Weißkraut, Rotkraut, Erdpinkel, Krautrüben, Wasserrüben und Kartoffeln gezogen wurden. Das Kraut wurde mit dem Krauthobel zerkleinert, eingelegt und war dann als Sauerkraut eine beliebte Beilage zu Fleischspeisen.

Literatur:

T. Gebhard: Alte bäuerliche Geräte, München 1969

G. Trathnigg: Zur Geschichte des Welser Museums II: Das Landwirtschaftsmuseum Wels; 5. Jahrbuch des Musealvereines Wels 1958/59, S. 170

E. Burgstaller: Erntegeräte und Arbeitsmethoden in Oberösterreich; Jahrbuch des Musealvereines Wels 1956, S. 90

H. L. Werneck: Das Haus des Bauern, ebenda, S. 117

Peter Oman

Hauswesen

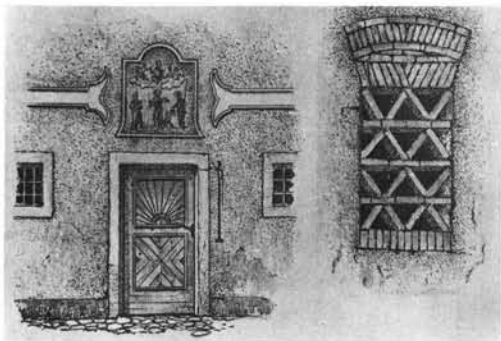
Das bäuerliche Hauswesen war weitgehend auf Selbstversorgung ausgerichtet, sodaß alle Bedürfnisse aus dem eigenen Hof und Boden geschöpft wurden, wozu zahlreiche Arbeiten notwendig waren.

Sämtliche Ge- und Verbrauchsgegenstände erzeugten früher die Bauern selbst. Das Material für deren Anfertigung war das Holz und im beschränkten Ausmaß auch Stroh in Verbindung mit Weiden. In der Holzverarbeitung erlangten die Bauern daher eine große Handfertigkeit. Man verwendete für dieses Heimwerken die sog. »Hoanzlbank«, die das wichtigste Gerät darstellte. Das Werkstück aus Holz wurde durch den Kopf festgehalten, der mit einem Pedal versehen war, wodurch der nötige Druck ausgeübt wurde. Der auf diese Weise fixierte Gegenstand konnte nun mit dem Reifmesser bearbeitet werden. Auf der Hoanzlbank wurden fast alle Einrichtungsgegenstände, wie z. B. Bettgestelle, Schragen und Truhen, angefertigt. Man erzeugte auch Werkzeuge verschiedenster Art und Karren. So stellte man »Sensenwürfe«, Hauen-, Hacken- und Krampenstiele, Dreschflegel, Dreschstecken, Leitern, Gras- und Heurechen, Heu- und Streugabeln, Ein- und Zweiradkarren, Fuhrwagen, Eggen und Teile für den Pflug her.

Aus Stroh und Weiden wurden im Bauernhaus Körbe für verschiedenste Zwecke geflochten. Man erzeugte Trag-, Erden-, Brot- und Bienenkörbe.

Viele Bauernhäuser, insbesondere die kleineren Anwesen, waren im 19. Jahrhundert noch mit Stroh gedeckt. Die Arbeit des Dachdeckens wurde von den Bauern selbst vorgenommen. Man verwendete dazu glattes Roggenstroh, welches durch Sichelschnitt geerntet und händisch gedroschen werden mußte, da man ungebrochene Halme benötigte.

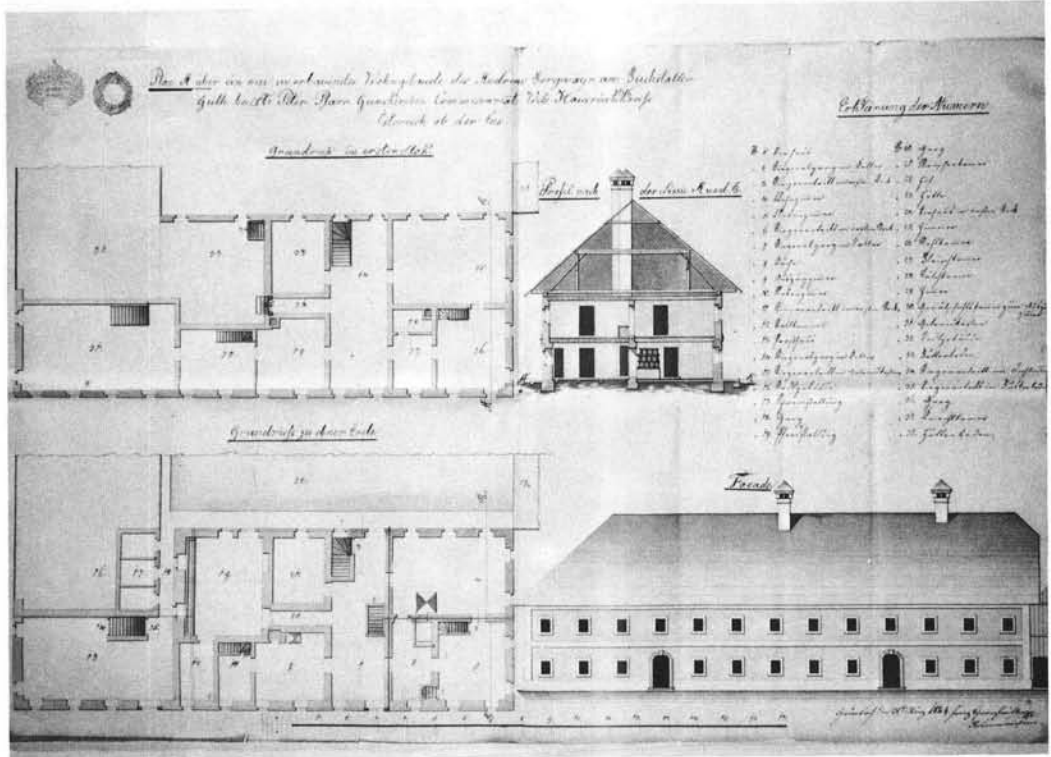
Die Garbe, auch Schaub genannt, wurde in der sog. Schaubkluppe zusammengepreßt und die Halme mit dem Schaubrechen gleichgerichtet. Die Schaub band man mittels Weidenruten, den sog. »Deckwiedl«, die mit dem Wiedmesser geschnitten wurden, auf die Dachsparren auf.



Haustüre mit Heiligenbild; Gitter aus Ziegeln, Inv.-Nr. 102.587



Hoadhäusl mit Strohdach, Inv.-Nr. 103.930

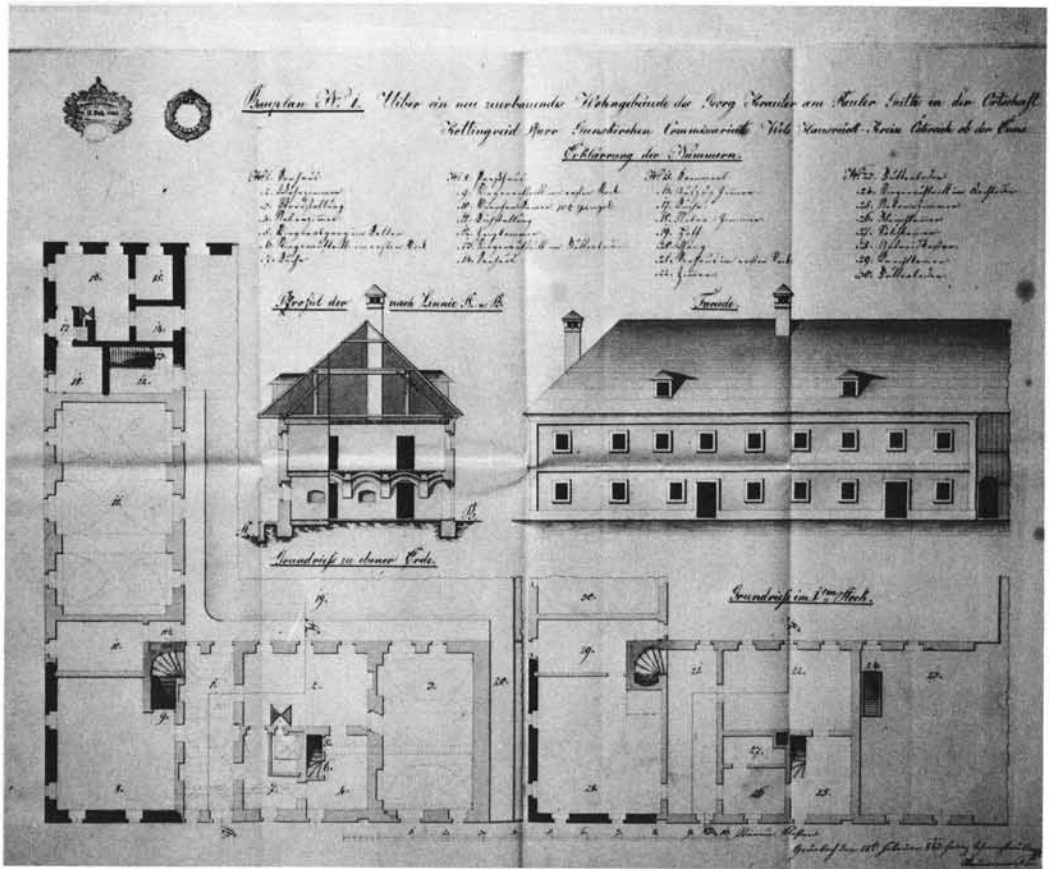


Franz Schwarzlmüller, Maurermeister in Grünbach, Plan über ein neues Wohnhaus im Buchstaller-Guth, St. Peter, Gem. Gunkirchen, 1844.

Im Erdgeschoß: Preßhaus (Nr. 13), neben dem Auszugteil (Nr. 9, 10) Pferdestall (Nr. 19) und »Menscherkammer« (Nr. 21). Im Obergeschoß: Vorratsräume (Nr. 26–28, 31) und Knechtkammer (Nr. 37)

Wichtige Requisiten für die Dachdeckerarbeit waren eine kurze Dachleiter und ein Gleichrichtbrett, auch Pritsche genannt. Die Leiter bestand aus einer großen Astgabel mit 3 bis 4 Sprossen und wurde durch einen langen Eisendorn am Dach festgehackt. Das Gleichrichtbrett war auf der Unterseite gezackt und besaß einen Dorn, damit der Dachdecker, wenn er die »Pritsche« gerade nicht benötigte, diese am Dach befestigen konnte. Die Lebensdauer eines Strohdaches, wenn es gut gemacht war, konnte über zwanzig Jahre betragen. Das Strohdach schützte im Winter vor Kälte, im Sommer hielt es das Innere des Hauses angenehm kühl. Es sollen nun noch einige häusliche Arbeiten erwähnt werden, die immer wieder am Hof verrichtet werden mußten.

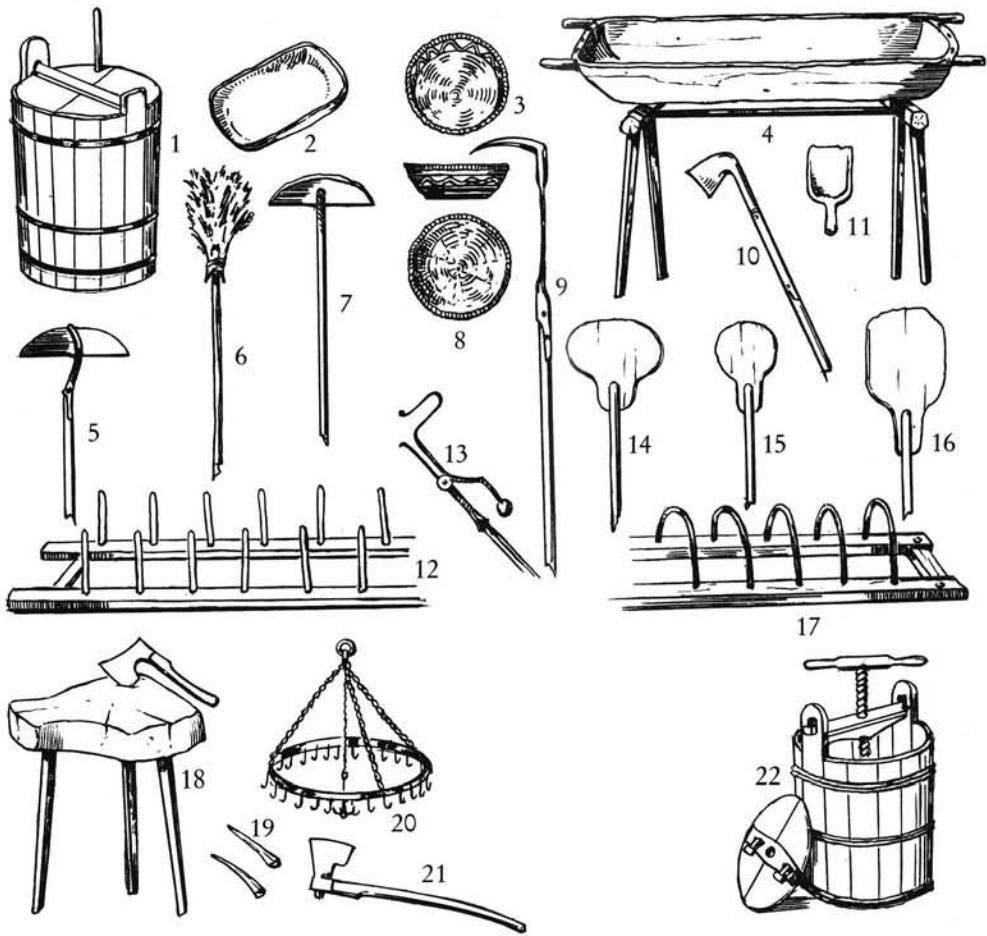
Eine wichtige Arbeit war natürlich das tägliche Zubereiten der Speisen durch die Bäuerin für die Familie und das Gesinde. In diesem Zusammenhang soll nun auch die bäuerliche Küche etwas näher betrachtet werden. Die Einrichtung dieses Raumes war einfach. In der Haupt-



Franz Schwarzlmüller, Maurermeister in Grünbach, Bauplan für das Wohngebäude des Pauler-Gutes in Kottlingreit, Gem. Gunkirchen, 1843.
Im Altbau: Preßhaus (Nr. 8), Auszugteil (Nr. 14–18), dazwischen neuer Kuhstall mit Gurtengewölbe. Rechts neben Wohnraum (Nr. 2) Pferdestall (Nr. 3). Im Obergeschoß Vorratsräume (Nr. 26–28) und Knechtkammer (Nr. 29)

sache bestand sie aus dem großen Herd und einer Anrichte. Der Herd in der Ecke besaß einen Aufsatz, wo sich das Backrohr und manchmal darüber das Wasserschiff befanden. Weiters bestand die Einrichtung aus einem Küchenkasterl, einem Schüsselkorb darüber und einem eingebauten Schrank gegenüber dem Herd mit dem nötigen Geschirr. Eine sogenannte Fürbank, welche man zum Herd stellte, diente für die Kochvorbereitungen. Das Geschirr wusch man in Holzschaffeln ab. In der Nähe des Herdes hingen Koch- und Schöpflöffel sowie Topfdeckel und dort befand sich auch entweder in einer Ofenluke oder in einer Holzkiste oder in einem Korb das Brennholz. Notwendige Geräte beim täglichen Einheizen waren der eiserne Schürhaken oder die Ofenkruke zum Lockern der Glut und die Ofenschaufel zum Reinigen des Ofenloches.

Manchmal waren in der Küche auch der Brotbackofen oder die Räucherammer eingebaut. Auf leicht erreichbaren Plätzen standen irdene Milchhäfen, Suppenschüsseln, Kuchenmodel, Käsesiebe, Schmalztöpfe und der Mostkrug. Außerdem waren in der Küche der Mörser zum Zucker-, Mohn- und Bröselstoßen, der Schneekessel, Waagschalen aus Messing, Kochlöffel

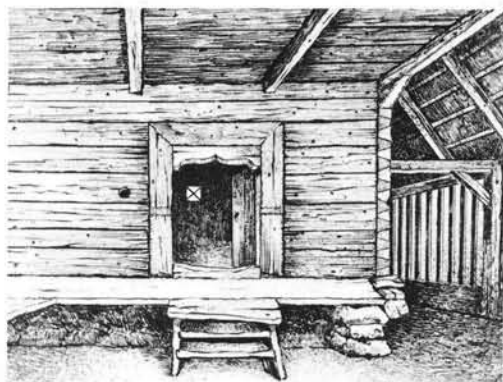


Brotbacken und Fleischzubereitung:

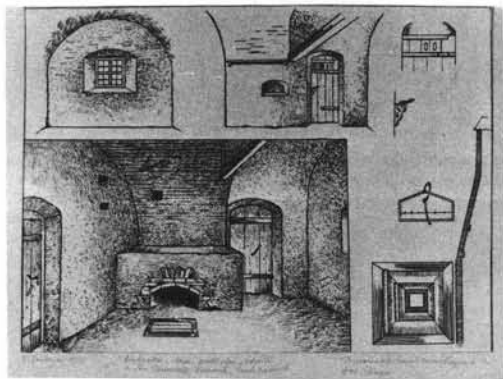
1 Sauerteigfaß – 2 Mehlmulde – 3 Brotsimperl – 4 Backtrog auf Schragen – 5 Glutkratzer – 6 Wischer – 7 Scherer – 8 Brotsimperl – 9 Schürhaken – 10 Teig- oder Trogscherer – 11 Handschaufel – 12 Brotschragen oder -leiter – 13 Kienspanhalter – 14–16 Backschüssel zum »Broteinschießen« – 17 Brotschragen oder -leiter – 18 Hackstock für Fleisch – 19 Fleischenthäuter – 20 Selchring – 21 Schlachthacke – 22 Surschaff

und Sprudler aus Holz, Schmarnschaufel und Schmalzlöffel aus Schmiedeeisen vorhanden. Die Messer bestanden aus noch nicht rostfreiem Stahl, Teller und Haferl aus Steingut. Die Bauernkost war in früheren Zeiten sehr einfach. Zum Großteil setzte sie sich aus Breien, Suppen und Brot zusammen. Fleisch gab es nur an Festtagen, nach der Schlachtung und während der Zeit schwerer körperlicher Arbeit. Eine wichtige Rolle in der bäuerlichen Ernährung spielte in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg vor allem die Kartoffel. Diese kam in verschiedenen Zubereitungsarten auf den Tisch. Die Kartoffelgerichte konnten aus Röstkartoffeln, Kartoffelgulasch, Kartoffelsuppe, Kartoffelknödel, Rahmsuppe mit Kartoffeln oder Kartoffelsäuerling bestehen. Dies war ein Teig aus Mehl und gekochten Kartoffeln, der im Rohr in Fett gebacken wurde. Ein wesentlicher Bestandteil auf dem bäuerlichen Speise-

zettel war auch das Sauerkraut, welches als Beilage zu Knödel und Fleisch gegessen wurde. Mit der wirtschaftlichen Besserstellung des Bauerntums kam auch an Wochentagen immer häufiger Fleisch auf den Tisch. Das Bratl, das früher nur an Sonntagen üblich war, wurde nun auch an anderen Tagen, vor allem im Inn- und Hausruckviertel, nicht selten Bestandteil des bauerlichen Speisezettels.



Getreidekasten in Pichl, Wagenhubergut
Inv.-Nr. 102.997



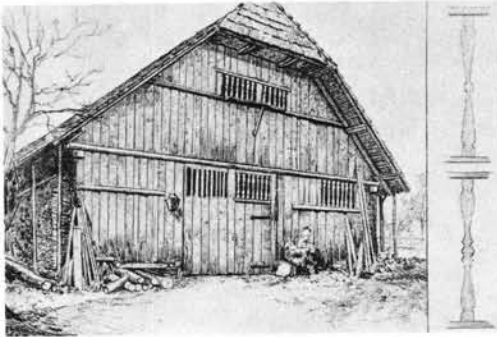
Schwarze Küche mit Details, Welser Heide
Inv.-Nr. 41.453

Im Salzkammergut und Mühlviertel war Fleisch bis vor wenigen Jahrzehnten fast noch eine Rarität.

Besondere Eßgewohnheiten bestanden anlässlich der verschiedenen Feste im bauerlichen Jahres-, Lebens- und Arbeitsablauf.

Zu den Arbeiten, die den bauerlichen Haushalt betrafen, gehörten auch die Wasserversorgung und das Waschen der Wäsche. Es gab verschiedene Brunnentypen, auf die hier nicht näher eingegangen werden kann, mit hölzernen Wasserrohren und den notwendigen Geräten für deren Herstellung. Wasserbehälter dienten für den Transport und die Aufbewahrung von Wasser für Mensch und Tier.

Der Washtag war meist monatlich oder vierteljährlich angesetzt und dauerte eine ganze Woche. Die Wäschepflege war früher eine sehr mühevollen Angelegenheit. Als Hilfsmittel standen nur einfache Geräte zur Verfügung. Die Waschrumpel benutzte man für die stark verschmutzte Wäsche, der Waschploi oder Plederer diente zum Weichklopfen der nassen Wäsche, das Mangelholz zum Plätten und Glätten der getrockneten Wäsche. Plederer und Mangelhölzer wurden früher gerne als Hochzeitsgeschenke gegeben und waren daher oft reich verziert. Gewaschen wurde meist mit Aschenlauge, wozu die Asche von Buchenholz am besten geeignet war. Das Schwemmen der Wäsche erfolgte im Brunnentrog, im Bach oder Hausteich. Zum Trocknen hängte man die Wäsche auf die Wäschestange vor dem Haus, im Winter war dafür die Diele oder der Wäschegang vorgesehen. Es war der Stolz der Bäuerin, vor dem Haus möglichst viel und schöne Wäsche hängen zu haben. Die Feiertagshemden



K. Kasberger, Getreidekasten, Kefer in Sulzbach Nr. 1
Inv.-Nr. 103.284



K. Kasberger, Holzhaus mit Strohdach, Achleitnerhäusl in Thalheim, um 1950, Inv.-Nr. 102.550

und »Schneuztüchln« wurden gebügelt, die übrige Wäsche rollte man, wofür die zum Mangelholz gehörige Rolle verwendet wurde.

Abschließend seien noch die alten Beleuchtungsgeräte erwähnt, die heute durch das elektrische Licht ersetzt wurden. Den Wohnraum erhellte man durch Kienspäne, die in Kienspanhaltern steckten, von denen es verschiedene Formen gab. Zur Beleuchtung des Stalls dienten Stallaternen, die aus Holz, Ton oder Eisen sein konnten.

Durch den Einzug der Technik in den bäuerlichen Haushalt sind die in diesem Beitrag erwähnten Arbeiten und Geräte heute praktisch hinfällig geworden. Es bleibt nur noch die Erinnerung der älteren Generation, der wahrlich nichts geschenkt worden ist, an dieses mühevollen Leben vergangener Zeiten.

Literatur:

H. L. Werneck: Das Haus des Bauern, Jahrbuch des Musealvereines Wels 1956, S. 90

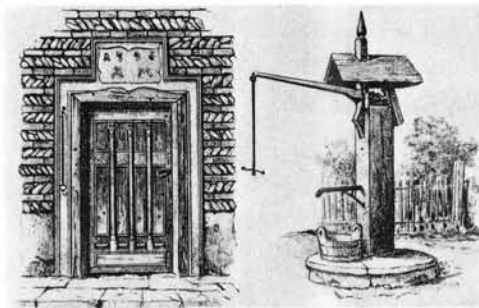
G. Trathnigg, Zur Geschichte des Welser Museums II: Das Landwirtschaftsmuseum Wels. In: 5. Jahrbuch des Musealvereines Wels 1958/59, S. 170–200

Bauernland Oberösterreich, Entwicklungsgeschichte seiner Land- und Forstwirtschaft. Herausgegeben von der Landwirtschaftskammer für Oberösterreich unter der Leitung von A. Hoffmann, Linz 1974

T. Gebhard, Alte bäuerliche Geräte, München 1978

Ch. Schönast, Wie unsere Altvorderen lebten. Bäuerliches Leben und Arbeiten während der letzten 100 Jahre, Graz 1980

Das Mondsee-Land, Geschichte und Kultur. Katalog zur Ausstellung des Landes Oberösterreich vom 8. Mai bis 26. Oktober 1981



Schichtenmauerwerk und Türe von 1796 – Hausbrunnen, Invn.-Nr. 102.585

- III/85 *Hoanzlbank* Inv.-Nr. 105.460
Holz, L 146, B 23, H (Bank) 49
Gunskirchen-Irnharting, 19. Jh.

Die »Hoanzlbank« verwendete man zur Herstellung bzw. Ausbesserung bäuerlicher Geräte und Einrichtungsgegenstände. Das Werkstück wurde durch einen durch die Bank führenden hölzernen Arm, dessen oberes Ende hakenförmig ausgebildet ist und der durch ein Pedal bewegt werden konnte, festgehalten. Die Bearbeitung des so fixierten Gegenstandes erfolgte dann mit dem Reifmesser.

Die »Hoanzlbank« ist durch Sinnbilder in Brandmalerei verziert.

- III/86 *Reifmesser* Inv.-Nr. P 790
Eisen/Holz, L 38, B 12
19. Jh.

Gebogenes Messer, an dem links und rechts auf Eisenstäben je ein Holzgriff angebracht ist. Das Reifmesser wurde mit beiden Händen betätigt.

- III/87 *Bottich* Inv.-Nr. 105.616
Holz, H 24,5, D 32
19. Jh.

- III/88 *Waschrumpel*
Inv.-Nr. 102.479, 105.219
Holz, L 53, B 23, H 62
Rockmann, Gallspach, 19. Jh.

Ein rechteckiger, nach unten halbkreisförmig gewölbter Holzklotz, der auf vier nach außen stehenden Beinen ruht, ist auf seiner Oberfläche mit herausgeschnitzten Rippen versehen, die zum Reiben der Wäsche dienen.

Waschrumpel
Holz, H 77, B 19
Pichl, 19. Jh.

Quaderförmiges Holzstück, das an der Oberfläche ebenfalls gerippt ist.



III/85

- III/89 *Plederer* Inv.-Nr. 103.130
Holz, L 15,5, B 19,5
Pichl, 19. Jh.

Der Waschplederer, der aus einer reich verzierten Holzplatte mit Griff besteht, diente zum Weichklopfen der nassen Wäsche.

- III/90 *Wiedmesser* Inv.-Nr. 105.997
Eisen/Holz, L 32, B (Klinge) 3
Hoffischer zu Sinnersdorf, 19. Jh.

Halbmondförmig gebogenes Messer, welches zum Abschneiden der Weidenruten für das Strohdachdecken verwendet wurde.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 196, Anm. 6

- III/91/92 *Zwei Gugelhupfmodel*
Inv.-Nr. 101.375, 18.376

Ton, H 10, D 24,5 D 16
Marchtrenk, 19. Jh.
H 8, D 18
19. Jh.

Beide Model sind braun glasiert.

- III/93 *Feuerzange* Inv.-Nr. 9576
Eisen, L 37
19. Jh.

Kohlenzange bzw. Schüreisen für einen offenen Herd.

G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 177

- III/94 *Scherer* Inv.-Nr. 104.996
Eisen, L 32
Marchtrenk, 19. Jh.
Eisenplättchen mit Eisenstiel. Wurde in der
bäuerlichen Küche zum Ausscheren von
Pfannen verwendet.
- III/95 *Fleischgabel* Inv.-Nr. 104.997
Eisen, L 36
Marchtrenk, 19. Jh.
Geschmiedete zweizinkige Gabel.
- III/96 *Kupferdreifuß* Inv.-Nr. 103.869
Kupfer, D 26, H 18,5, H (mit Stiel) 51
Schleißheim, 19. Jh.
Zylinderförmige Pfanne mit Stiel und drei
Beinen. War ihrer Bauart nach für das offene
Herdfeuer bestimmt.
G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 176, Anm. 7
- III/97 *Dreifuß* Inv.-Nr. 106.118
Eisen, H 10,4, B 16,2
Schleißheim, 19. Jh.
Ringförmiger Dreifuß.
- III/98 *Dreifuß* Inv.-Nr. 25.794
Eisen, L 91, H 3,6, D 18
19. Jh.
Niederer ringförmiger Dreifuß mit langem
Stiel und verschiebbarer Stütze für den
Pfannenstiel. Dreifüße wurden über das
offene Herdfeuer gestellt und dienten als
Unterlage für Gefäße.
G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 175
- III/99 *Bratenrein* Inv.-Nr. 105.260
Kupfer, L 52, B 33, H 8
Ansfelden, Rapperswinkel, 19. Jh.
Längliche Rein mit abgerundeten Ecken.
G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 176
- III/100 *Kupferpfanne* Inv.-Nr. 104.067
Kupfer, L 67, H 11, D 35, D 33
Weißkirchen, 19. Jh.
Krapfenpfanne mit getriebenen Verzierung-
gen.
G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 176, Anm. 19
- III/101 *Kupferhäfen* Inv.-Nr. R 46
Kupfer, H 15, D 18
19. Jh.
Konisches Gefäß mit Ausguß und Stiel.
- III/102–104 *Drei Kochlöffel*
Inv.-Nr. 105.504
Holz, L 45
Kapparn, 19. Jh.
- III/105 *Sprudler* Inv.-Nr. 18.379
Holz
19. Jh.
Sprudler mit kunstvoll gedrechseltem
Knopf.
- III/106–107 *Zwei Schöpfer*
Inv.-Nr. 103.071, 103.439
Messing/Eisen, L 40,4, D 10,6, H 5
Harrer-Trumler, Pichl, 19. Jh.
Messing, L 40, D 10
Messingguß.
- III/108 *Wasserschöpfer* Inv.-Nr. 102.393
Holz, L 69, H 13, D 13, D 10,5
Pichl, 19. Jh.
Holzschaff mit Stiel.
- III/109 *Mausefalle* Inv.-Nr. 101.871
Holz, L 35, B 11, H 11
Uttendorf, 19. Jh.
Holzkästchen mit Drahtgeflecht und ein-
gekerbter Blumenornamentik. Bei dieser
Vorrichtung wurde die Maus in einen Gang
gelockt, sodaß sie nicht mehr heraus konnte.
G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 178, Anm. 5

- III/110 *Rattenfalle* Inv.-Nr. 101.413
Holz, L 35,5, H 35, B 14,5
Silberberg, 19. Jh.

Holzgestell mit zwei Holzklötzen, die an Schnüren über eine Rolle aufgezogen werden konnten. Bei Berührung des Köders wurde der Holzklötz ausgelöst und erschlug das Tier.

G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 178, Anm. 3

- III/111 *Schemel* Inv.-Nr. 30.769
Holz, L 77, B 35, H 53
Sulzbach, Gem. Pichl, 19. Jh.

- III/112 *Fleischbrett* Inv.-Nr. 103.822
Holz, B 38, H 68, D 7
Marchtrenk, Haidhaus, schwarze Kuchl, 19. Jh.

Längliches, rechteckiges Brett mit unebener Oberfläche, dessen eine Seite stark geschwärzt ist. Das Brett diente auch zum Verschluss des Backloches.

G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 177, Anm. 31

- III/113 *Messer für Schlachtung*
Inv.-Nr. 102.919
Holz/Eisen, L 33,5
Pichl, 19. Jh.

- III/114 *Wiegmesser* Inv.-Nr. 102.940
Eisen/Holz, L 31, H 20, B 6,5
Offenhausen, 19. Jh.

Das aus zwei Klingen bestehende und mit zwei kegelförmigen Holzgriffen versehene Wiegmesser wurde in der bäuerlichen Küche hauptsächlich zum Zerkleinern von Zwiebeln und Küchenkräutern verwendet.

G. Trathnigg, 6. JMV Wels 1959/60, S. 176

- III/115 *Praxn* Inv.-Nr. 103.269
Eisen/Holz, L 31, H 13
Neubau, 19. Jh.

Das Messer mit breiter Klinge diente zum Zerkleinern des Fleisches nach der Schlachtung.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 192, Anm. 21

- III/116 *Speckring* Inv.-Nr. P 150
Eisen, D 82, H 50
19. Jh.

Mit Haken versehener Eisenring, der zum Aufhängen von Geselchtem, Speck und Würsten in der Vorratskammer verwendet wurde.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 14

- III/117 *Surschaff* Inv.-Nr. 102.403
Holz, H (Schaff) 80, H (Spindel) 79, D 55
Pichl, 19. Jh.

Das mit einer Spindelpresse ausgestattete Schaff diente zum Suren des Fleisches.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 192, Anm. 15

- III/118 *Brotständer* Inv.-Nr. 102.884
Holz, L 319, B 37
Bezirk Wels, 19. Jh.

Die Brotstallage mit gebogenen Weidenringen, auch Brotleiter genannt, benutzte man zur Aufbewahrung der Brotlaibe.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 13

- III/119 *Holzschüssel* Inv.-Nr. 104.169
Holz, H 10, D 35, D 18,4
Schafwiesen, Haidhaus bei Liplmühle, 19. Jh.

Runde Teigschüssel.

- III/120–123 *Brotsimperl*
Inv.-Nr. 102.068, 105.004,
103.724, 102.154

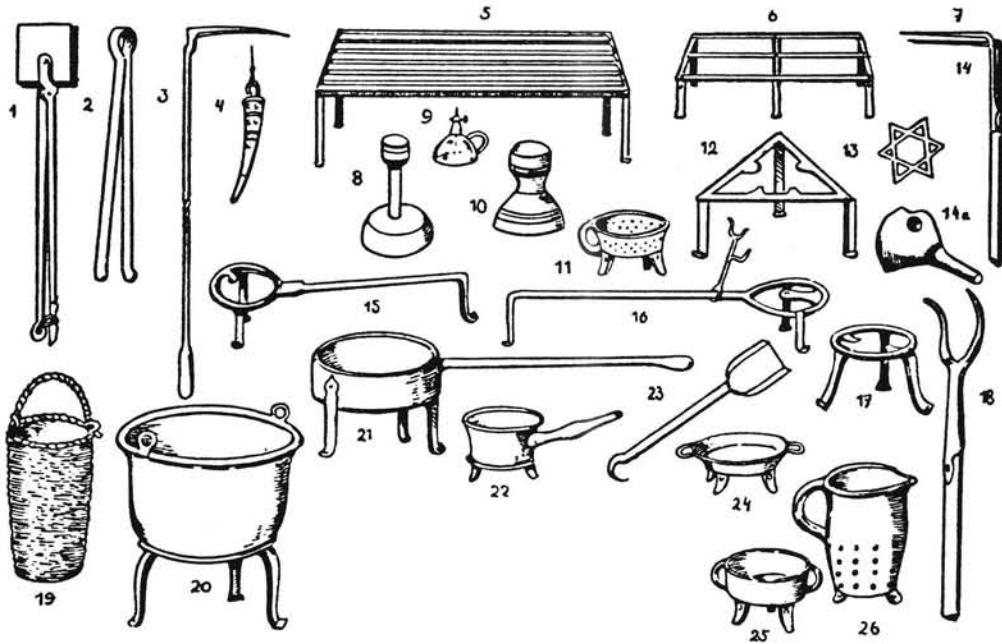
Stroh, H 12, D 37, D 21

Pramhas, Wels-Lichtenegg, 19. Jh.

H 15, D 41, D 24

Audorf, Planermühle, 19. Jh.

H 7, D 24, D 15



Aus Schwarzen Kucheln:

1 Waffeleisen – 2 Feuer- oder Glutzange – 3 Feuerhaken – 4 Verziertes Horn – 5 Rost für Fleisch – 6 Rost zum Fischbraten – 7 Haken zum Heranziehen – 8 Ständerling für Lämpchen – 9 Öllämpchen – 10 Ständerling für Lämpchen – 11 Topfenschüssel – 12 Dreifuß aus Eisen – 13 »Drudenkreuz« – 14 Trichter – 15 Pfannknecht ohne Aufsatzreiter – 16 Pfannknecht mit Aufsatzreiter – 17 Dreifuß – 18 Ofen- oder Zeltengabel – 19 Feuerzöger – 20 Dreifuß für Kessel – 21 Pfanne – 22 Tongefäß – 23 Brandschaufel – 24, 25 Tongefäß – 26 Topfenhefen

Marchtrenk, 19. Jh.

H 11, D 38, D 19,5

Springer in Pichl, 19. Jh.

Die kreisrunden Simperl sind aus parallel verlaufenden Strohwürsten angefertigt. Zwei dieser Körbe sind durch wellenförmige Wülste, durch die an den Wänden Zwischenräume gebildet werden, verziert. Die Simperl dienten zum Formen der Brotlaibe.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 6

III/124–125 Kleine Körberl

Inv.-Nr. 103.723, 103.192

Stroh, H 15, D 17,5 D 14,5

Marchtrenk, 19. Jh.

H 9, D 24, D 12

Weißkirchen, 19. Jh.

III/126 Salzfaß

Inv.-Nr. 103.382

Holz, H 18–30, L 13–15, B 12–13

Offenhausen, 19. Jh.

Salzhängefaß mit Brandmalerei.

III/127 Holzkrug

Inv.-Nr. 102.515

Holz, H 51,5, D 29,5

Pichl, 19. Jh.

Der Mostkrug besteht aus 14 Holzdauben, die in ovaler Form angeordnet sind. Der Krug verjüngt sich nach oben hin und ist mit einem Schnabel ausgestattet.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 185, Anm. 43

III/128 *Schaff* Inv.-Nr. 102.011
Holz, H 38, D 33, D 28
Pramhas, Wels-Lichtenegg, 19. Jh.
Annähernd zylinderförmiges Schaff, das
sich nach unten hin leicht verjüngt, mit 2
Holzgriffen.

III/129 *Backtrog auf Schragen*
Inv.-Nr. 101.941, 102.404
Holz, L 145, B 58, H 28, D 1,8
Sulzbach, 19. Jh.
Der aus einem Stamm herausgearbeitete
Backtrog diente zur Zubereitung des Brot-
teiges.

Holz, L 100, B 53, H 63
Gunskirchen, 19. Jh.
Gestell für Backtrog.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 2, 3

III/130–131 2 *Mehlmulden*
Inv.-Nr. 102.317, 103.105
Holz, L 42,5, B 26,5, H 5,5
Pichl, 19. Jh.
Holz, L 35, B 19,5, H 5,5
Hötzendorf b. Weißkirchen, 19. Jh.
Die Mehlmulden dienten zum Abmessen
des Mehls für die Teigzubereitung beim
Brotbacken. Sie wurden durch Aushöhlen
eines Holzstückes angefertigt.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 4

III/132 *Teigkratzer* Inv.-Nr. 102.313
Eisen, L 12,5, B 9, H 8,5
Gunskirchen, 19. Jh.
Das hakenförmig gebogene Eisenstück, mit
Erweiterung zu einem Eisenplättchen, ver-
wendete man zum Auskratzen der Teigreste
aus dem Backtrog.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 7

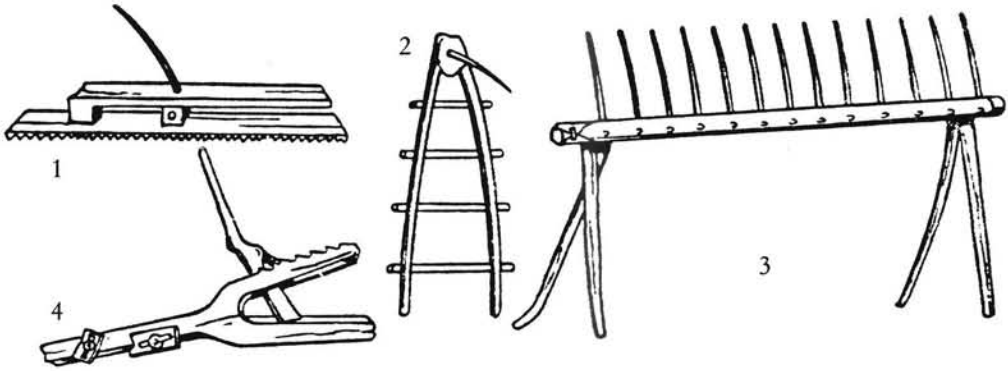
III/133 *Gärbottich* Inv.-Nr. 101.814
Holz, H 62, D 36, D 28
Holzhausen, 19. Jh.
Zylinderförmiges Faß für den Sauerteig zum
Brotbacken.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 1

III/134 *Backschüssel* Inv.-Nr. 102.787
Holz, L 226, D 30
Traun-Ödt, 19. Jh.
Das runde Holzbrett mit langer Stange
diente zum »Einschießen« der Brotlaibe in
den Backofen.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 10

III/135 *Wischer* Inv.-Nr. 101.900
Holz/Reisig, L 184, B 47
Pichl, 19. Jh.
Mit einem Reisigbüschel, das an einer langen
Stange befestigt ist, kehrte man den Back-
ofen aus.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 11

III/136–137 *Glutkratzer*
Inv.-Nr. 101.901, 101.813
Holz/Eisen, L 253, B 43
Pichl, 19. Jh.
Lange Stangen mit Holz- bzw. Eisenblatt.
Die Geräte wurden für den Backofen ver-
wendet.
G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 190, Anm. 9

III/138 *Schemel* Inv.-Nr. 104.406
Holz, H 38,5, L 48,5, B 26
Pichl, 19. Jh.
Vierbeiniger Melkschemel.



Dachdecken:

1 Gleichrichtbrett – 2 Dachleiter – 3 Schaubrechen – 4 Schaubkluppe

III/139 *Schaubkluppe für Strohdach*

Inv.-Nr. 104.564

Holz, Balken 4x70, B 9,

Hebel L 85, Fuß H 32

Wimsbach, 19. Jh.

Die Schaubkluppe ist ein gabelartiges Gerät, das zum Zusammenpressen der Roggenstrohbindel, der sog. Schaub, verwendet wurde.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 194, Anm. 1

III/140 *Wiedmesser* Inv.-Nr. 102.093

Holz/Eisen, L 100

Pramhas, Wels-Lichtenegg, 19. Jh.

s. Nr. 90

III/141 *Rechen* Inv.-Nr. 101.839

Holz, H 73, L 37, B 29

Sulzbach, 19. Jh.

Dachschaub-Rechen zum Gleichrichten der Halme des Roggenstrohs für das Strohdach.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 194, Anm. 2

III/142 *Gleichrichtbrett* Inv.-Nr. 103.710

Holz/Eisen, L 66, B 14

Fürholz, Gem. Traunstein, 19. Jh.

Das Gleichrichtbrett, dessen Unterseite gezackt ist, wurde am Dach selbst zur Strohdachdeckung verwendet. Das Gerät, auch Pritsche genannt, besitzt einen Eisendorn, mit dem es am Dach festgehakt werden konnte.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 194, Anm. 3

III/143 *Dachleiter* Inv.-Nr. 103.452

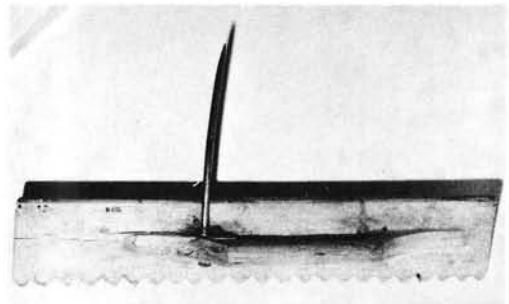
Holz/Eisen, H 99, B 39

Traun, 19. Jh.

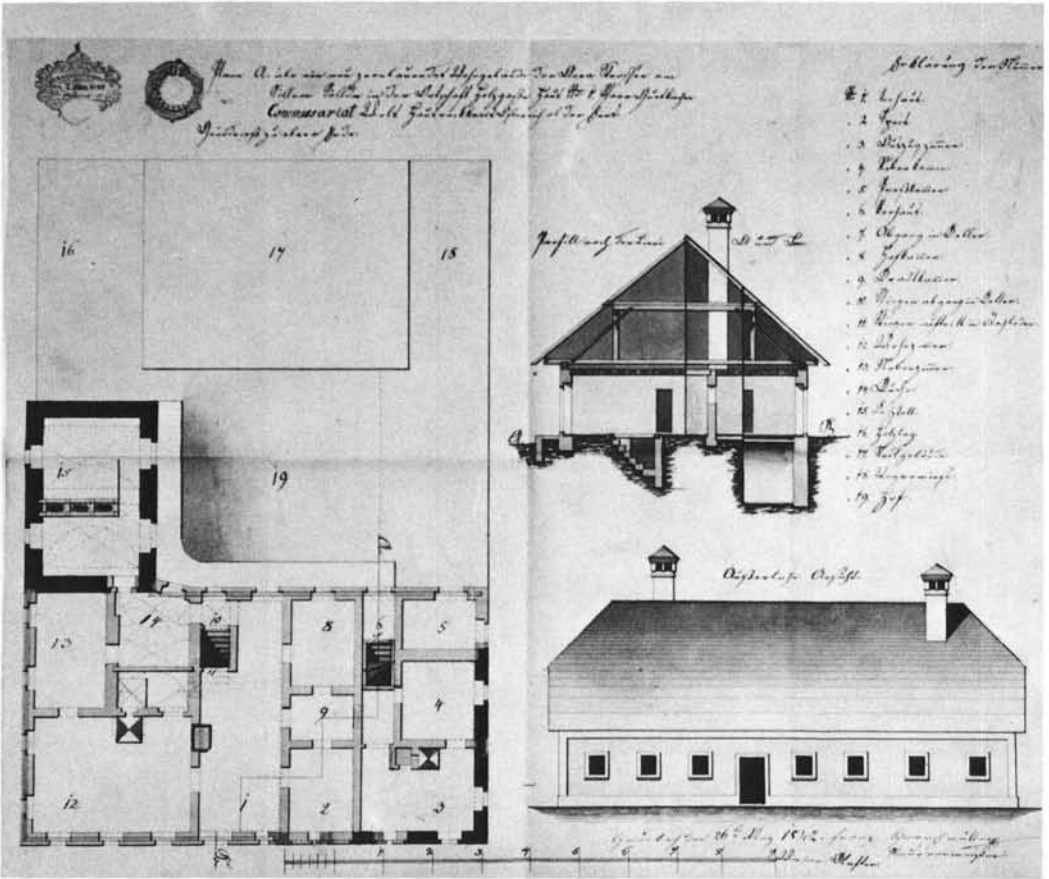
Die Leiter besteht aus einer Astgabel mit 3 Sprossen und einem Eisendorn zum Festhaken. Ebenso wie das Gleichrichtbrett wurde auch dieses Gerät zur Dachdeckerarbeit selbst benutzt.

G. Trathnigg, 5. JMV Wels 1958/59, S. 194, Anm. 4

III/85 – 143: P.O.



III/142



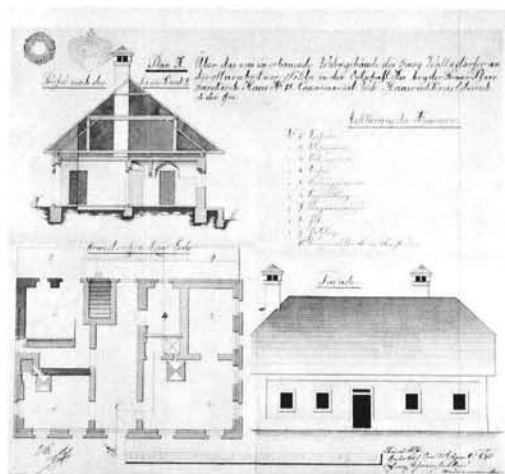
Franz Schwarzlmüller, Maurermeister in Grünbach, Neubauplan für die Söllner Sölde in Holzgassen Nr. 1, Gem. Gunkirchen, 1842.

Der Auszugteil (Nr. 3, 4) liegt im Altbau rechts vom Vorhaus, der gurtgewölbte Kuhstall (Nr. 15) neben den Wohnräumen.

Jutta Nordone

Das Gesinde

Für die bäuerlichen Wirtschaften sind Größe des Viehbestandes sowie andere Formen des arbeitsintensiven Werkens die maßgebenden Faktoren für die Zahl der ständig am Hof beschäftigten Dienstboten. Die Wirtschaftsform bestimmt auch die Größe des Hofes. Am Hof vorhandene, familieneigene Arbeitskräfte (Kinder, Auszügler) sind ebenfalls bestimmend. Saisonal anfallende Arbeiten wie Ernte, Drusch etc. werden von Tagelöhnern und anderen



Franz Schwarzmüller, Maurermeister in Grünbach, Plan für das Wohngebäude der Sturmboitner Sölde in Au Nr. 18, Gem. Gunskirchen, 1843.

Der Wohnteil (Nr. 2–4), das Auszugzimmer (Nr. 5), der gewölbte Kuhstall (Nr. 6). Die beiden rückwärtigen Flügel in Holz.

Kontraktarbeitern auf Zeit verrichtet. Als Dienstboten verdingen sich vor allem Kinder und Angehörige von Kleinhäuslern, die nicht im eigenen Betrieb benötigt werden, beziehungsweise bei der Erbfolge nicht berücksichtigt werden konnten.

Das 19. Jahrhundert sah eine Wendung hin zur Arbeitsintensivierung; Verbesserungen im Feldbau, die abgeschaffte Brache, neue Anbaufrüchte wie Hackfrüchte etc., die Einführung der Stallfütterung und Ausdehnung des Viehbestandes forderten einen Mehreinsatz von Arbeitskräften.¹ Die Produktivität pro Arbeitskraft nahm zu. Dies führte zu einer Mehrbelastung der mit der Industrialisierung einsetzenden Landflucht, welche ihrerseits eine Umstellung in der Produktionsweise erforderlich machte.

Für unseren Raum kann zur fraglichen Zeit, d. h. vor dem Einsetzen der »fremden Kraft« am Hof (Dampf, Elektrizität, etc.), angenommen werden, daß sich außer dem Großknecht, also quasi dem »Vorarbeiter«, dem u. a. der Roßstall unterstand, noch drei bis acht Knechte und Jungen, letztere zu Hilfsarbeiten, auf einem großen Hof befanden. Das weibliche Personal setzte sich aus Großdirn (zuständig für den Kuhstall) und bis zu vier weiteren Mägden zusammen. Der Arbeitsbereich der männlichen Dienstboten war Acker, Wiese und Feld sowie Zugtiere. Die weiblichen Dienstboten hatten Kühe, Jungvieh und Schweine zu versorgen, in der Hauswirtschaft und bei der Gartenarbeit zu helfen sowie auf dem Feld mitzuarbeiten. So war beispielsweise die Vereinzelung von Rüben Frauenarbeit.

In kleineren Betrieben unterschieden sich die Lebensumstände des Gesindes nicht wesentlich von denen der Besitzer, während bei wohlhabenden Bauern bereits eine deutlichere Trennung bestand. Maßstab dafür sind z. B. die Einführung getrennter Wohn- und Schlafräume, nicht nur für die Hofleute, sondern auch für die Dienstboten. An sich war es üblich, Knechte und Mägde im Stall oder auf dem Fußboden unterzubringen; selbst im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts war dies noch durchaus üblich. Sie wurden teilweise auch »Dieler« benannt, wohl nach der Diele, also dem Hausflur, der ebenfalls als Schlafstätte dienen mußte.²

1 Sandgruber, Roman: »Die Anfänge der Konsumgesellschaft – Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert; Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Bd. 15, Wien 1982

2 »Bauernland Oberösterreich«, Entwicklungsgeschichte seiner Land- und Forstwirtschaft, hrsg. von der Landwirtschaftskammer für Oberösterreich, Linz 1974

Wiewohl die Wohnsituation als größtenteils unzureichend bezeichnet werden muß, war doch die Verköstigung durchwegs ausreichend, wenn auch nicht sehr abwechslungsreich; selbstverständlich muß dies in Relation zu der zu erbringenden Arbeitsleistung gesehen werden. Diese wurde meist am Abend mit den Hofleuten besprochen.

Dienstbotenbuch, 1884



Das Arbeitsverhältnis wurde durch die patriarchalische Struktur der Hofführung bestimmt. Mit Dienst Eintritt wurde der Dienstherr Mitglied der Hausgenossenschaft und kam unter die Aufsicht des Dienstherrn. Trotz der Einführung eigener Dienstbotenordnungen ab dem 18. Jahrhundert stehen sie an unterster Stelle des sozialen Gefüges auf dem Land. Schriftliche Aufzeichnungen über das Gesinderecht finden sich schon in mittelalterlichen Weistümern. Die umfangreichsten »Dienstbotenordnungen« stammen aus der Zeit des aufgeklärten Absolutismus Maria Theresias und Josephs II. Diese Dienstbotenordnungen waren zwar landesfürstliche Verordnungen, wurden aber hauptsächlich auf Anregung der Stände und seit 1861 durch die Landtage erlassen.³ Sie räumten dem Gesinde zwar einige Rechte ein (der Dienstgeber war beispielsweise angehalten, für alte und kranke Dienstboten zu sorgen, sie allgemein gerecht zu behandeln und zu entlohnen und ihnen in allem ein Vorbild zu sein), doch wurde die rechtliche Situation des Gesindes nicht maßgeblich verändert. Mit dem Jahr 1848 verschwand zwar die Patrimonialverfassung und damit die selbstverständliche Gewalt des Hausvaters über alle Mitglieder des Hofes, doch wurde schon 1856 in einer neuen Ordnung bestimmt, daß der Dienstherr durch den Eintritt in den Dienst ein Mitglied der Hausgenossenschaft wurde und daher unter die besondere Aufsicht des Dienstherrn gestellt sei.⁴

3 »Bauernland Oberösterreich«, A.a.O.

4 »Bauernland Oberösterreich«, A.a.O.

Dazu kam speziell in Oberösterreich noch die ganz genaue Hierarchie unter den Dienstboten selbst, die u. a. in der Rangordnung bei Tisch zum Ausdruck kam. Durch Fleiß und Dienstjahre war hier ein Aufstieg möglich. In diesem Zusammenhang muß auch erwähnt werden, daß eine »standesgemäße« Heirat und eine damit verbundene Übernahme einer eigenen Wirtschaft ebenfalls üblich war.

Nach dem 1. Weltkrieg wurden zahlreiche neue Landarbeiterordnungen erlassen, welche die Lage der Dienstboten auf den Höfen wesentlich verbesserten, wenngleich eine gewisse Abhängigkeit noch lange erhalten blieb.

Die Aufnahme in den Dienst erfolgte meist an den traditionellen Aufdingterminen Maria Lichtmeß (2. Februar) und Michaeli (29. September). Der ständige Mangel an Dienstboten führte allerdings zu Maßnahmen, um die Mobilität des Personals einzuschränken. Als Druckmittel wurden u. a. auch der für eine Wiederverdingung notwendige Abschiedsbrief (eine Art Referenz) sowie das vorgeschriebene Dienstbotenbuch verwendet. Bei vorzeitigem Verlassen des Dienstes »ohne triftigen Grund« konnte die Obrigkeit sogar Zwangsmittel wie Ketten und Polizeiüberstellung zur Anwendung bringen, um eine Wiederaufnahme des Dienstes zu veranlassen.

Die Entlohnung erfolgte sowohl in Geld wie auch in Naturalien, wobei das Lohngefälle der bereits erwähnten Hierarchie innerhalb des Gesindes entsprach. Außer ihrem Jahreslohn erhielten sie zumeist noch Geschenke praktischer Natur, teilweise waren sie auch am Verdienst aus Verkäufen etc. beteiligt. Allerdings war das tatsächlich vorhandene Bargeld meist zuwenig. Dieser Wunsch nach Bargeld und allgemein nach mehr Verfügungsgewalt trieb im 19. Jahrhundert große Scharen von Landarbeitern in die Städte. Dieser verstärkte Mangel an Dienstboten auf dem Land steigerte zwar die Löhne, doch der Ertrag der meisten Höfe konnte diesen vermehrten Bedarf an Geld nicht tragen. Zusammen mit den neuen Technologien förderte dieser Umstand das Entstehen von reinen Familienbetrieben. Mit der Änderung der Betriebsführung wurde auch ein Schlußstrich unter das traditionelle Gesindewesen gezogen.



K. Kasberger, Kleinhaus mit ausgebautem Obergeschoß, Inv.-Nr. 102.551