

Was hat Urban Jarnik gegessen? Der Haushalt des Pfarrers von Moosburg als Musterhaushalt für die Katastralschätzung in Unterkärnten

WILHELM WADL

Im Mittelpunkt dieses Artikels steht nicht der berühmte slowenische Dichter und Philologe Urban Jarnik,¹ sondern seine alltäglichen Lebensumstände als Pfarrer in Moosburg, die in sehr anschaulicher Weise in einem Protokoll "über die Gesteungskosten des Hand- und Zugtaglohnes in der Gemeinde Moosburg" aus dem Jahre 1833 festgehalten wurden.

Im Rahmen der Grundsteuerschätzung unter Kaiser Franz I. (= Franziszeischer Kataster) wurde zunächst das ganze Land genau vermessen und anschließend Bonität und Ertrag jeder Parzelle ermittelt². Dem Rohertrag wurde anschließend der Aufwand gegenübergestellt. Zur Ertragsschätzung wurde in jeder Katastralgemeinde für jede Kulturgattung und Bonitätsklasse eine Musterparzelle ausgewählt und genau untersucht. Für die Ermittlung der wesentlichsten landwirtschaftlichen Betriebsausgaben (Dienstbotenlöhne und Kosten der Zugtiere) beschränkte man sich jedoch darauf, in jeder Bezirksobrigkeit einen Musterhaushalt zu untersuchen.

Da die damaligen Landarbeiter nur geringe Geldlöhne erhielten und der Hauptaufwand in ihrer Verköstigung bestand, wurde in einem derartigen Musterhaushalt ein wöchentlicher Ideal Speiseplan ermittelt, aber auch alle Sonderrationen anlässlich von Feiertagen und bei erschwerter Arbeit genau verzeichnet, quantifiziert

und in Geldwert umgerechnet. Im Bereich der Bezirksobrigkeit Moosburg wurde der Haushalt des Moosburger Pfarrers als Musterhaushalt ausgewählt. Die dabei ermittelten Zahlen bildeten nicht nur in allen Katastralgemeinden der Bezirksobrigkeit Moosburg (Moosburg, Kreggab, Tuder-schitz, St. Peter bei Moosburg, Gradenegg und Seigbichel) die Berechnungsgrundlage für die Grundsteuerschätzung, sondern wurden darüber hinaus auch in weiteren 28 Katastralgemeinden im Glantal, am Zollfeld und östlich von Klagenfurt von den Gemeinderichtern und Ausschußmännern als verbindliche Berechnungsbasis anerkannt. Selbst eine Reihe von Gemeinden des Bezirkes Osterwitz (Launsdorf, St. Filippen u. a.) erklärten sich mit den in Moosburg ermittelten Daten einverstanden.

Moosburg war Jarniks letzte Wirkungsstätte als Pfarrer. Als Gailtaler Bauernsohn besuchte er 1795-1803 das Gymnasium und Lyzeum in Klagenfurt und wurde 1806 nach theologischen Studien in Klagenfurt und Graz zum Priester geweiht. Nach Kaplanstellen in Tultschnig, Gurnitz und Klagenfurt erhielt er 1818 die Pfarre St. Michael am Zollfeld verliehen. Neun Jahre später erlebte Jarnik, der inzwischen als Schriftsteller und Gelehrter bekannt geworden war, mit der Verleihung der landesfürstlichen Patronatspfarre Moosburg einen großen Karrieresprung. In dieser Funktion ist Jarnik 1844 erst 60jährig in Moosburg verstorben, wo noch heute ein Grabstein im Eingangsbereich der Kirche an ihn erinnert. In Moosburg führte Jarnik ein gastliches Haus, zahlreiche Slawisten sind bei ihm eingekehrt und haben mit ihm Fachfragen diskutiert, aber auch der Lavanter Bischof Martin Slomšek, der in Moosburg 1834 seine berühmte Predigt über den Wert der Muttersprache hielt.

Als Pfarrer von Moosburg hat sich Jarnik stark der Philologie zugewandt, 1832 ist als Ergebnis dieser Bemühungen sein "Versuch eines Etymologikons der Slowenischen Mundart in Inner-Österreich" erschienen. Möglich war ihm all dies nicht zuletzt deshalb, weil Moosburg eine außerordentlich gut dotierte Pfarrpfünde war. Die Pfarre Moosburg hatte zu Jarniks Zeiten rund 1400 Seelen. Zur Unterstützung in der pastoralen Arbeit stand ihm ein Kaplan als Hilfspriester zur

¹ Zu Biographie und literarischem Werk Urban Jarniks siehe u. a.: Österreichisches Biographisches Lexikon 1815-1950, Band 3, Graz-Köln 1965, S. 82; Slovenski biografski leksikon, Band 1, Ljubljana 1925-1932, S. 386 ff.; Enciklopedija Slovenije, Band 4, Ljubljana 1990, S. 272 f.; Prunč, Erich: Urban Jarnik (1784-1844). Textologische Grundlagen und lexikologische Untersuchung seiner Sprache, 3 Bände, Klagenfurt / Celovec 1988; Nußbaumer, Erich: Geistiges Kärnten. Literatur- und Geistesgeschichte des Landes, Klagenfurt 1956, S. 332 ff.; Das slowenische Wort in Kärnten. Schrifttum und Dichtung von den Anfängen bis zur Gegenwart / Slovenska beseda na Koroškem. Pismenstvo in slovstvo od začetkov do danes, hrsg. v. Reginald Vospornik, Pavle Zablatnik, Erik Prunč und Florjan Lipuš, Wien 1985, S. 104 ff., 128 ff. und 625 f.; Jarnik, Urban: Andeutungen über Kärntens Germanisierung / Pripombe o germanizaciji Koroške. Mit einer Studie und Anmerkungen von Bogo Grafenauer / Spremnu študija in opombe Bogo Grafenauer (= Disertacije in razprave / Dissertationen und Abhandlungen 8, hrsg. v. Slovenski znanstveni inštitut / Slowenisches wissenschaftliches Institut), Klagenfurt / Celovec 1984.

² Lego, Karl: Geschichte des Österreichischen Grundkatasters, Wien o. J. (1967), S. 25 ff.

Seite. Moosburg war im Vormärz ein herrschaftlicher Zentralort mit der gewerblichen Struktur eines kleinen Landmarktes. Neben dem herrschaftlichen Schloß auf der Anhöhe wurde das Erscheinungsbild des Ortes durch die Pfarrkirche von beachtlicher Größe und spätbarocken Formen sowie die ausgedehnten Gebäudekomplexe des Pfarrhofes und seiner zahlreichen Meiereigebäude beherrscht. Der Gegensatz zur äußerst bescheiden dotierten Maria Saaler Patronatspfarre St. Michael am Zollfeld (damals meist "Deutsch St. Michael" genannt, weil diese Pfarre im Gegensatz zu Moosburg schon nördlich der Sprachgrenze lag) konnte nicht größer sein. In St. Michael hatte Jarnik nur eine winzige Pfarrfründe (unter 2 ha) und war kaum besser gestellt als ein Keuschler. Als Pfarrer von Moosburg verfügte er über rund 46 Hektar und war somit Herr eines kleineren Gutsbetriebs,³ auf dem 10 Dienstboten beschäftigt waren. Jarnik war im Rahmen der Katastralschätzung sehr bemüht, seine Interessen als Gutsherr zu vertreten und brachte zahlreiche Reklamationen wegen zu hoher Grundsteuerbemessung ein.⁴ Als Pfarrer von Moosburg wurde der Gailtaler Bauernsohn Urban Jarnik jedoch auch zu einem Grundherrn mit zahlreichen Urbar- und Zehentuntertanen. Laut der Theresianischen Rektifikation⁵ gehörten zur Pfarrfründe Moosburg 3 Huben, 4 Zulehen und 1 Keusche mit einer Begültung von 19 Pfund Pfennigen. Wesentlich bedeutsamer waren die Zehenteinkünfte (7 Vierling Weizen, 40 Vierling Gerste, 14 Vierling Hirse, 5 Vierling Buchweizen und 70 Vierling Hafer). Darüber hinaus mußten die Untertanen jährlich rund 400 Tage Robot leisten. Mit 25 Rindern und 15 Schweinen hatte der Pfarrer von Moosburg um die Mitte des 18. Jahrhunderts einen Viehstand, der weit höher war als jener eines durchschnittlichen Bauernhofes. Auf den Äckern im Ausmaß von rund 15 ha wurden Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hirse, Bohnen, Erbsen, Wicken, Klee und Flachs angebaut. Zur Zeit Urban Jarniks als Pfarrer war auch der Anbau von Kartoffeln und Mais – den wichtigsten agrarischen Innovationen des frühen 19. Jahrhunderts in Kärnten – schon bedeutend.

Im Rahmen der Theresianischen Rektifikation wurde für die Pfarrfründe Moosburg ein Rohertrag von 717 Gulden ermittelt, dem Steuern und Abgaben von nur 83 Gulden gegenüberstanden. Zu diesem Einkommen aus dem Titel der Grundherrschaft (Rustikale) und aus der Gutswirtschaft des Pfarrers (Dominikale) traten noch Einkünfte aus verschiedenen seelsorglichen Verrichtungen

(Stolgebühren, gestiftete Messen etc.).

Am 17. und 18. Mai 1833 wurde in Moosburg von einer Kommission bestehend aus dem Bezirkskommissär, zwei Beamten der Katastralschätzungsbehörde, dem Gemeindevorsteher Vinzenz Weber⁶ und sieben Ausschußmännern ein "Protokoll ... über die Gestehungskosten des Hand- und Zugtaglohnes" verfaßt, in dessen Mittelpunkt genaue Aufzeichnungen über "die tägliche Verköstungsweise" im Haushalt "des Herrn Pfarrer Urbann Jarnigg" stehen.⁷ Zu diesem Haushalt gehörten 10 Personen, wobei unerwähnt bleibt, ob auch der Pfarrer unter diesen mitgezählt wurde. Auch wenn diese Aufzeichnungen die Alltags- und Festtagskost der Dienstboten des Pfarrers beschreiben, so ist doch ziemlich plausibel, daß auch der gewöhnliche und werktägliche Speisenplan des Pfarrers selbst kaum wesentlich anders ausgesehen haben dürfte. Angesichts seiner guten Einkommensverhältnisse konnte er sich allerdings, insbesondere wenn Gäste kamen, jederzeit jede Form von Aufbesserung und Luxus leisten.

Der wöchentliche Normalspeiseplan im Haushalt des Moosburger Pfarrers Urban Jarnik sah folgendermaßen aus:

Tag	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Montag	Heidensterz mit Milch	Speckbrein; saure Milch und Brot <i>oder</i> Knödel	<i>Winter:</i> Erdäpfel <i>Sommer:</i> saure Milch, abgeschmalzene Bohnen oder Fisolien
Dienstag	Heidensterz mit Milch	gefüllte Nudel und saure Mehlsuppe	Ritschert
Mittwoch	Heidensterz mit Milch	Heidentrippa und saure Milch	abgeschmalzener Türkengrieß
Donnerstag	Heidensterz mit Milch	Brotsuppe, Fleisch und Kraut	Suppe mit Brot <i>oder</i> Talken mit saurer Milch
Freitag	Heidensterz mit Milch	Milchbrein, saure Milch und Brot	eingeschreckte Farfeln
Samstag	Heidensterz mit Milch	gefüllte Nudel, saure Milch und Brot	Milch und Sterz
Sonntag	---	Brotsuppe, Fleisch und Kraut	Gerste mit Speckschwarten

³ Realschematismus sämtlicher Pfarren der Diözese Gurk, Klagenfurt 1933, S. 278 ff. und 286 ff.; Kärntner Landesarchiv, Franziszeischer Kataster, KG 72145 Moosburg, Parzellenprotokoll.

⁴ Ebenda, Katastralschätzungselaborat der KG 72145 Moosburg.

⁵ Kärntner Landesarchiv, Theresianische Rektifikation, Mitterer Kreis, D 39.

⁶ Dieser war Landwirt, Gastwirt und Brauereibesitzer. Nach der Revolution des Jahres 1848 wurde er zum ersten Bürgermeister von Moosburg gewählt und bekleidete dieses Amt bis zu seinem Tod im Jahre 1875. – Siehe Wadl, Wilhelm: Die Entwicklung Moosburgs seit 1850, in: Marktgemeinde Moosburg, Moosburg o. J. (1998), o. S.

⁷ Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat der KG 72145 Moosburg.

"Diese Kost wird bei erschwerter Arbeit, als dem Schnitt, der Holzarbeit, dem Anbaue täglich mit einer Maß Steinbier per Kopf, dann an den sieben hohen Festtagen, als Neujahr, Fasching, Ostern, Pfingsten, Kirchtag, Allerheiligen und Kristtag durch frisches Fleisch und Braten, dann dreimal durch Reinlinge, einmal durch Krapfen, einmal durch Schmalzmuß, einmal durch in Schmalz gebackene Haidennocken und Steinbier vermehrt."

In weiterer Folge wird in dem Protokoll für jedes einzelne Gericht genau die jährlich erforderliche Menge an Zutaten ermittelt. Das häufigste Gericht war der **Heidensterz** (sechsmal wöchentlich zum Frühstück und einmal wöchentlich als Abendessen). Er wurde somit 364mal pro Jahr gereicht. Dazu waren für die 10 Personen, die im Haushalt des Moosburger Pfarrers verköstigt wurden, jährlich 30 Wiener Metzen⁸ (= ca. 1840 l) Buchweizenmehl erforderlich. Zum Sterz wurde pro Person und Mahlzeit ½ Wiener Maß Milch gereicht (ca. 0,7 l). Da neben dem Mehl keine weiteren Zutaten angegeben werden, insbesondere weder Butterschmalz noch Speck (der Salzbedarf wird am Ende des Protokolls pauschal ermittelt), dürfte der Heidensterz eine ziemlich trockene und wenig geschmackvolle Speise gewesen sein.

Die **gefüllten Nudel** waren typische Kärntner Käsnudel mit einer Fülle aus Topfen und Hirse. Sie kamen wöchentlich zweimal auf den Tisch und wurden abwechselnd mit ausgelassenem Schweinespeck und Butterschmalz verfeinert. Die Relation zwischen dem Nudelteig und der Füllung war jedoch entschieden anders als heute, denn für den Nudelteig wurde ungefähr die doppelte Menge an Zutaten verwendet als für die Fülle, in der zudem doppelt so viel "Brein" (= geschälte Hirse) wie Topfen enthalten war.

Einmal wöchentlich gab es **Speckbrein**, einen Hirsebrei, der mit 12 Lot (= 21 dkg) Speck verfeinert wurde. Für den **Milchbrein** wurde hingegen 1 Maß Hirse in 2½ Maß Milch unter Beifügung von 1 Pfund Butterschmalz gekocht. Einmal pro Woche gab es "**Haidentrippa**". "Trippen" waren in der Altkärntner Küche gestampfte Breigerichte unterschiedlicher Konsistenz.⁹ Die Grundzutaten der Moosburger "Haidentrippa" bestanden aus 1½ Maß Buch-

weizenmehl und ½ Pfund Speck.

Zweimal wöchentlich wurde **Fleisch** und zwar ausschließlich Rindfleisch gereicht. Dabei wurde pro Kopf und Mahlzeit ½ Pfund geräuchertes oder ¾ Pfund frisches Fleisch berechnet, also eine doch erstaunlich hohe Menge. Zweimal wöchentlich stand **Kraut** auf dem Speiseplan, ohne daß zwischen frischem Kraut und Sauerkraut differenziert wird. Die Aufbesserung des Krauts mit 6 Lot (rund 10 dkg, also nur 1 dkg pro Person) Speck war allerdings sehr bescheiden.

Der "**Ritschert**", der zweimal wöchentlich gekocht wurde, unterschied sich hinsichtlich seiner Grundzutaten erheblich vom heute üblichen Kärntner Ritschert. Der Moosburger Ritschert des Jahres 1833 enthielt nämlich nur Rollgerste, Speckschwarten und eine winzige Menge Speck. Einmal wöchentlich gab es "**Türkengrieß**", eine mit Speck verfeinerte Polenta. Um 1833 dominierte also in Unterkärnten der Buchweizen noch eindeutig gegenüber dem Mais, der sich in Gebirgstälern Oberkärntens viel früher durchsetzte als im Klagenfurter Becken.¹⁰

Die "**Farfeln**", ein erbgroß aufgebroselter weicher Teig aus "Pollmehl", wurden in Wasser gekocht und mit wenig Butterschmalz (für 10 Personen nur ca. 7 dkg) verfeinert. "Pollmehl" ist das bei der Vermahlung von Weizen als letztes vor der Kleie ausgesiebte Mehl.¹¹ Ein besonders archaisches, heutzutage nur noch in entlegenen Gebirgsgegenden verbreitetes Gericht waren die "**Talken**". Zu ihrer Zubereitung wurden verschiedene Getreidesorten (meist Hafer und Gerste, manchmal auch unter Beimengung von Pferdebohnen) gequollen, gedörrt und anschließend grob vermahlen. In Moosburg wurde für die Talken im Jahr 1833 allerdings ausschließlich Gerstenmehl verwendet (ohne jede Aufbesserung mit Schmalz oder Speck). Zu den verschiedenen Breigerichten wurde meist **saure Milch** gereicht (sechsmal wöchentlich), wobei für eine Person und Mahlzeit rund ½ l ausgeschenkt wurde.

In den Wintermonaten gab es wöchentlich einmal am Abend **Kartoffeln**, die somit in der Ernährung um 1833 erst eine bescheidene Rolle spielten. Auf eine genauere Beschreibung und Quantifizierung der im Wochenspeiseplan genannten "Bohnen oder Fisolen" wurde verges-

Viermal in der Woche wurde bei den Mahlzeiten **Brot** gereicht, wobei jedes Mal ein Laib verbraucht wurde. Als Jausenbrot wurde jedem Dienstboten wöchentlich 1 Brotlaib im Gewicht von 8 Pfund (rund 4,5 kg) ausgeteilt. Insgesamt brauchte man im Haushalt des Pfarrers von Moosburg somit wöchentlich 14 Brotlaibe im Gesamtgewicht von über 60 kg, so daß man wohl

⁸ Im Rahmen der Katastralschätzung wurden in allen Kronländern ohne Rücksichtnahme auf lokal übliche Maße (z. B. den Kärntner Landvierling) Wiener Maßeinheiten verwendet. Alle Umrechnungen im Rahmen dieses Beitrages erfolgten mit Hilfe der metrologischen Tabellen in dem in vielen Auflagen verbreiteten Agrarhandbuch "Vademekum für den Landwirt" von Hugo Hitschmann, Wien 1911, S. 2 ff.

⁹ Siehe Miklau, Lia: Kärntner Kochbüchl, Klagenfurt 1967, S. 128; in jüngeren Auflagen dieses Buches werden "Trippen" allerdings schon eingeschränkt nur noch als Gericht aus gestampften Kartoffeln definiert (siehe z. B. 4. Auflage, Klagenfurt 1977, S. 159).

¹⁰ Siehe Wadl, Wilhelm: Alter und Entwicklung der Maiskultur in Kärnten, in: Carinthia I 1987, S. 239 ff.

¹¹ Siehe Hitschmann, Vademekum für den Landwirt, S. 761 f.

fast jede Woche gebacken haben dürfte. Für das Brot wurde ausschließlich Roggenmehl verwendet.

Abschließend wird in der Detailbeschreibung der einzelnen Gerichte auch die **Festtagskost** behandelt. An drei Festtagen im Jahr erhielt jeder Dienstbote einen "**Reindling**", also ein in einer weiten runden Schüssel gebackenes Germgebäck, dessen Grundzutaten aus einem Vierlingmaßl (= 3,4 l) Weizenmehl, aber nur 4 Lot Butterschmalz (ca. 7 dkg) bestanden. Weder bei diesem noch bei den anderen Festtagsgebäcken wird Honig oder Zucker unter den Zutaten angeführt. Am Faschingdienstag gab es pro Person 12 Stück in Butterschmalz gebackene **Krapfen**. Auch die "**Haidennocken**" aus Buchweizenmehl wurden in reichlich Butterschmalz herausgebacken. Einmal im Jahr (wohl am Kirchweihfest) wurde **Schmalzmuß** gereicht, für das 20 Eier verwendet wurden. Nur bei diesem außerordentlichen Festtagsgericht werden Eier unter den Zutaten angeführt.

An fünf Festtagen im Jahr gab es ein "**Bratl**", wobei jedes Mal pro Kopf ½ Pfund Kalbfleisch (= 28 dkg) veranschlagt wurde. Zu Ostern erhielten die Dienstboten 18 Pfund (rund 10 kg) "**Weichfleisch**", also rund 1 kg pro Person. Bei diesem am Karsamstag geweihten Fleisch dürfte es sich wohl um eine Mischung aus geselchtem und gebratenem Schweinefleisch gehandelt haben.

An jeden Dienstboten wurden jährlich durchschnittlich 127 Maß **Steinbier** (= ca. 180 l) ausgeschenkt. Abzüglich der 7 hohen Festtage wurden somit 120 Tage mit harter körperlicher Arbeit angenommen, an denen es Bier als Kostaufbesserung gab. Obstmost und der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts weit verbreitete Branntwein werden in der Moosburger Kostbeschreibung von 1833 noch nicht erwähnt.

Eine abschließende tabellarische Übersicht ermöglicht es, die konsumierte Jahresmenge pro Person bei den verschiedenen Nahrungsmitteln ziemlich exakt zu ermitteln. An **Fleisch** wurden nur ca. 46 kg pro Jahr konsumiert, wobei die Verteilung auf die verschiedenen Fleischsorten völlig von heutigen Ernährungsgewohnheiten abweicht (43,7 kg Rindfleisch, 1,4 kg Kalbfleisch, 1 kg Schweinefleisch).

Obwohl die meisten Gerichte **tierische Fette** enthielten, ist die Gesamtmenge trotzdem nicht sonderlich hoch (1,5 kg Speckschwarten, 9 kg Schweinespeck und 8,2 kg Butterschmalz). Relativ hoch war der **Milchkonsum** (275 l süße Milch und 155 l saure Milch sowie ca. 6 kg Topfen).

Die Hauptmasse der Nahrungsmittel bestand in **Getreide und Mahlprodukten**. Eine exakte Quantifizierung ist jedoch nicht möglich, weil die Mengenangaben ausschließlich in Hohlmaßen (Wiener Metzen, Wiener Metzenmaßl, Wiener Maß und Kärntner Vierlingmaßl) erfol-

gten und eine Umrechnung in heute übliche Gewichtsmaße wegen des vom Ausmahlungsgrad abhängigen und höchst unterschiedlichen spezifischen Gewichtes kaum möglich erscheint. Die im Verlauf eines Jahres konsumierten Getreide- und Mahlprodukte verteilten sich prozentuell wie folgt:

Roggenmehl	40,1%
Heidenmehl	28,9%
Weizenmehl	14,4%
Hirse	6,9%
Gerste	6,9%
Mais	2,8%

Sehr bescheiden war der Gemüsekonsum (16 kg Kartoffeln und 60 Krautköpfe). Obst wird überhaupt nicht erwähnt. Angesichts der geringen Bedeutung des Obstbaues dürfte es in der Ernährung vor dem späten 19. Jahrhundert kaum eine Rolle gespielt haben. Völlig unbedeutend war in Kärnten auch die Geflügelhaltung. Der Eierkonsum beschränkt sich in der Moosburger Beschreibung auf 2 Stück pro Person und Jahr.

Nach Umrechnung aller verwendeten Nahrungsmittelmengen zu gängigen Marktpreisen und unter Berücksichtigung des Aufwandes für Brennholz, Kochgeschirr, Tisch- und Bettwäsche ergab sich für einen Dienstboten eine jährliche "Verköstungssumme" von 50 Gulden 39¼ Kreuzer.

Der Jahreslohn eines Knechtes bestand laut den Angaben des Gemeindevorstandes aus 18 Gulden Lohn und 4 Gulden "Leutkauf" (Leihkauf = Handgeld, Anzahlung bei Abschluß des Arbeitsvertrages), weiters 2 Hemden, 1 Paar Bundschuhe und 1 Paar Zwielhosen. Der Gesamtwert dieser Textilien wurde mit 6 Gulden beziffert. Der Gesamtaufwand für einen Knecht betrug somit jährlich 78 Gulden 39¼ Kreuzer oder umgelegt auf 300 Arbeitstage 15¼ Kreuzer täglich.

Eine Dienstmagd erhielt lediglich 12 Gulden Jahreslohn und 3 Gulden Handgeld, doch war das jährliche Textildeputat für weibliche Dienstmagden wesentlich aufwendiger. Jede Magd erhielt 2 Paar Schuhe, 2 Vortücher, 2 Hemden, 1 Kittel und 1 "Tüchel" im Gesamtwert von 9 Gulden 11 Kreuzer. Der jährliche Gesamtaufwand für eine Dienstmagd erreichte damit 74 Gulden 50¼ Kreuzer oder 15 Kreuzer täglich.

Die Relationen zwischen Geldlohn und Naturaldeputaten waren somit – wie die nachfolgende Tabelle belegt – bei Knechten und Mägden recht unterschiedlich.

	KNECHT	MAGD
Geldlohn (inkl. Leihkauf)	28,0%	20,0%
Textilien	7,6%	12,3%
Kost und Quartier	64,4%	67,7%

Erhebungen wie das hier vorgestellte Moosburger Protokoll wurden kärntenweit in über 30

Katastralgemeinden durchgeführt.¹² Dabei zeigen sich große regionale Unterschiede in den Ernährungsgewohnheiten. Eine noch fehlende Gesamtbetrachtung aller dieser Protokolle würde ein sehr anschauliches Bild über das Alltagsleben der bäuerlichen Bevölkerung in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vermitteln.

SUMMARY

WHAT DID URBAN JARNIK EAT? THE HOUSEHOLD OF THE MOOSBURG PARISH PRIEST AS THE MODEL HOUSEHOLD FOR THE CADASTRAL VALUATIONS IN LOWER CARINTHIA.

The order of meals in the household of Urban Jarnik, the Moosburg parish priest, was thoroughly examined as part of the cadastral valuation of 1833. The data thereby gathered served as a basis for calculating the total cost of servants in several areas of Lower Carinthia. In the introduction, the author briefly describes the material circumstances in which the Slovene poet and linguist Jarnik lived as a parish priest in Moosburg. This analysis of the weekly menus and the holiday meals offers a gripping insight into the everyday life of the rural populations of Carinthia in the first half of the 19th century.

POVZETEK

KAJ JE JEDEL URBAN JARNIK? GOSPODINJSTVO ŽUPNIKA IZ MOŠPERKA KOT VZORČNO GOSPODINJSTVO ZA KATASTRSKE CENITVE NA SPODNJEM KOROŠKEM

V okviru katastrskih cenitev so leta 1833 natančno preučili hod jedi v gospodinjstvu Urbana Jarnika, župnika iz Mošperka. Dobljeni podatki so v več področjih spodnje Koroške služili kot osnova za izračun skupnih izdatkov za služinčad.

Uvodoma so na kratko opisane materialne razmere slovenskega pesnika in jezikoslovca Jarnika kot župnika v Mošperku. Analiza tedenskega načrta jedi in prazničnih jedi posreduje zanimiv vpogled v vsakdan kmečkega prebivalstva Koroške v prvi polovici 19. stoletja.

¹² Wadl, Wilhelm: Entlohnung und Kost der ländlichen Dienstboten vor 150 Jahren, in: Marktgemeinde Grafenstein. Festschrift aus Anlaß der Markterhebung, Grafenstein 1990, 149–156.