

## Stand der Nahrungsforschung in Österreich

DIE LÄNDER DES FÖDERAL AUFGEBAUTEN BUNDESSTAATES Österreich besitzen weitgehende Eigentradition und Selbständigkeit. Dies mag mitbewirkt haben, daß es zwar ausgezeichnete Arbeiten über Kleingebiete, Orte, Einzelthemen und einige Länderübersichten gibt, doch wenig an systematischer Gesamterfassung.

Arbeiten über *Gesamtösterreich*. 1. Festgebäcke und Gebäckbrote sind das einzige, modernen wissenschaftlichen Anforderungen entsprechend für das ganze Bundesgebiet erarbeitete Nahrungsthema (E. Burgstaller). Aus den Materialien des ADV (1 a), einer oberösterreichischen Befragung, wie aller Literatur, liegen die Hauptergebnisse in drei nuancierten Fassungen vor: Als wissenschaftliche Grundbearbeitung einschließlich der Weihnachtsspeisen (3), vereinfacht und anregender für Bäcker und Laien (4) und übersichtlich im Kartenbild (34, 2—4). Als letztgereifte schließt sich eine vorzügliche Arbeit über den Brauch der Allerseelen-Spendenbrote an (5).

Brauchtümliche Mehlspeisen (Heß—Haberlandt) sind prägnant, kurz, mit feinem Verständnis als Anleitung zu weiterer Pflege und Herstellung, mit Rezepten versehen, dargestellt. Das einst Alltägliche — Brei, Mus, Koch — ist mit-erwähnt, das Schwergewicht liegt jedoch auf den feiertäglichen Speisen und deren Verflochtenheit in Sitte und Brauch (18).

2. Der Österreichische Volkskundeatlas (34) mit folgenden Karten und Kommentaren: Festgebäcke (E. Burgstaller), Bl. 2 Zu Allerseelen, Bl. 3 Ostern, Bl. 4 Figürliches; insgesamt 39 Formen, im Westen Brezel und Tiergebäcke (Hirsch, Hase, Hahn, Pferd) überwiegend im Jahres-, im Osten Gesamtgebäcke (Striezel, Laibe, Flecken, Kranz, Kipfel) im Lebensbrauchtum. Das Hausbrot (I. Kretschmer, A. Gamerith), Bl. 25: außer in getreidelosen und industriereichen Gegenden 1956 noch im Bauernhaus, im Nordosten im Lohnback hausgemachter Teiglaibe beim Bäcker gebacken. Der Haustrunk (I. Kretschmer), Bl. 16 a—d Branntweinherstellung im Hause, Grundstoffe (Obst, Obstmost, Zwetschken, Nordwesten Roggen), Bl. 27 Besondere Schnäpse (Beeren, Enzian, Wein, Nuß, etc.), Bl. 44 a—d Most, Bier, Wein in bäuerlichen Haushalten.

3. Allgemein gehaltene Überblicke aus den lückenhaft vorliegenden Einzelschilderungen geben drei Aufsätze: L. Schmidt (41) aus umfassendster Literaturkenntnis, methodisch durchdacht, alle Haupterscheinungen berührend, E. Rath (38) das Wichtigste aus obigem volkstümlicher gefaßt und durch Ergebnisse neuerer Arbeiten ergänzt, W. Huditz (21) als letzter Versuch mit wichtigen, leider unvollständigen Literaturangaben.

ALS TEIL DES DEUTSCHEN SPRACH- UND VOLKSRAUMES sind die Länder der Republik Österreich weitgehend in gesamtdeutsche Arbeiten mit einbezogen. Davon sind vor allem zu nennen:

1. Der Atlas der Deutschen Volkskunde und dessen große Befragungsaktion in den Jahren 1929—1935 (1 a), auch die Karten dieses Atlaswerkes (1 b, 2 a) und die zugehörigen Kommentare (2 b).

2. Das Werk „Alltags- und Festtagsspeisen“ (G. Wiegelmann, 45) fußt auf der genannten gemeinsamen Befragung, dem Schrifttum beider Volksteile, wie das beigegebene Literaturverzeichnis die meisten Schriften Österreichs mit enthält.

3. Ein Teil des wissenschaftlichen Schrifttums, insbesondere die großen Gesamtwerte, an denen namhafte Volkskundler Österreichs mitgewirkt haben. Etwa das Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, das Handbuch der deutschen Volkskunde (darin M. Wähler, 43) oder die Zeitschrift für deutsche Volkskunde, Berlin 1891 ff., deren Begründer und Herausgeber K. Weinhold vorher ein Jahrzehnt Mitarbeiter Erzherzog Johanns in der Steiermark gewesen war.

DEM 1918 IN VÖLKER AUSEINANDERFALLENDEN KAISERREICH Österreich-Ungarn wie der früheren habsburgischen Hausmacht gehörten vielerlei Völker und Sprachen an. Daher enthalten ethnographische Arbeiten bis zu diesem Jahre vielfach auch gleichgeordnete Angaben über diese befreundeten Mitvölker im Staate. So etwa Schaffen und Werke M. u. A. Haberlandts (17 u. a.), des Österreichischen Ingenieur- u. Architektenvereines (Feuerstätten, Küchen, Mühlen, Pressen, Nr. 23) oder das sogenannte „Kronprinz Rudolfswerk“ über die Monarchie (35), das nicht nur Bände für alle, auch anderssprechende Kronländer bringt, sondern auch pro Band die Nationalitäten nebenreicht. (z. B. Bd. Steiermark: J. Krainz, Sitten der Deutschen, F. Hubad, Sitten der Slovenen; Bd. Tirol: Deutschirol u. Wälschirol; Bd. Bukowina: Volkskunde seiner neun Sprach- und Volkssplitter; usw.)

Allerdings ist die Ausbeute an Angaben zur Nahrung in der älteren Literatur generell gering, zumeist sind es nur Einzeldaten und -schilderungen (Almleben, Kindlmahl, Hochzeit etc.). Die bewußte und systematische Nahrungsbeachtung setzt auch in Österreich, der allgemeinen volkskundlichen Entwicklung entsprechend, verhältnismäßig spät ein. Die Gründe dafür sind naheliegend und bekannt: Die Alltäglichkeit, Unscheinbarkeit und Verderblichkeit der Nahrung, die Intimität des Mahles, das sich mit Gebeten in stiller Besinnung und strenger Sitte in der Geschlossenheit der Hausgemeinschaft um die eine Schüssel vollzog — von der auch der geschätzte und gern gesehene, aber extra bewirtete Gast ausgeschlossen war — und die Scheu, sich in den Kochtopf blicken zu lassen oder sich Kritiken verschiedenster Art auszusetzen. Die Volkskunde, entstanden als Wissenschaft des von außen her dazutretenden Städters, ging an den verschwiegenen Geschehnissen in der Küche (dem Bereich der Frau), in Haus und Wirtschaft teils vorüber oder beobachtete nur flüchtig und nebenbei.

Dennoch besitzt das Land Steiermark Ergebnisse einer frühen Befragungsaktion (1810—1848), die sich heute im Steiermärkischen Landesarchiv befinden. Erzherzog Johann von Österreich, 1848 deutscher Reichsverweser, allen Zeitströmungen offen und dem einfachen Volk verbunden, rief durch seinen Kammersekretär G. Göth eine umfassende Befragungsaktion aller Bezirksobrigkeiten, Verwaltungsämter, Pfarren und Werbbezirke im Lande Steiermark ins Leben. Neben detaillierten Fragen zur wirtschaftlichen, sozialen und rechtlichen Lage, selbst zu einzelnen Geräten, brachte Frage 40 Medizinische Polizei und Frage 58 zur Lebens-

weise eine Fülle von Spontanantworten auch über Nahrung und Speisen (16, 9). Daraus schöpften Landestopographien und Nahrungsdarstellungen<sup>1</sup>.

**ÄLTERES UNSPEZIFISCHES SCHRIFTTUM:** Gelegentliche Einzelbemerkungen oder vereinzelte Schilderungen zur Nahrung enthalten Reisebeschreibungen, wie jene eines Bischofs 1485—87 (8), die „Reisen durch Österreich, Steyermark, Kärnten . . .“ des Geologen B. Fr. Herrmann 1784, die „Naturhistorischen Briefe“ des Freiherrn K. B. Moll, 1785 u. a., Dichtungen von gelegentlichen frühen Bemerkungen bis zu P. Rosegger und zahlreichen Heimatdichtern, Medizinische Topographien über Orte, Bezirke und Länder, Kochbücher in Archiven, wie die im 19. Jh. in vielen, früher selteneren Ausgaben in Wien, Graz, Linz, Steyr, etc. gedruckten, viele heimatkundliche Laienbeschreibungen, wie das wissenschaftliche Schrifttum, dessen Werke über Sitte und Brauch zugehörige Speisen oder Gaben mit erwähnen.

**AN SPEZIELLEN, ALLEN ANFORDERUNGEN ENTSPRECHENDEN AUFNAHMEN** bei Bauern, auf Höfen, in der Landschaft berichten in zeitlicher Abfolge: 1930 H. M. Fuchs (10) aus dem Sulmtale, dem kleingründig ärmlichen Südwesteck der Steiermark; 1933 Lang-Reitstätter (30) über Villgraten, einem der entlegensten hohen Bergtäler Osttirols; 1938 L. Miklau (32 a) über das Katschtal in Nordostkärnten; 1949 I. Eckstein (7) über das lange zu Bayern gehörige Innviertel Oberösterreichs; 1961 A. Gamerith (12) über die Südoststeiermark; 1963 S. Magda (31) über Paznaun- und Ötztal im Westen Tirols und 1966 E. Pauly (36) über Wolfau, einen Ort des südlichen Burgenlandes.

Diesen Zeugnissen aus bäuerlichen Rückzugsgebieten reiht sich die vorbildliche Stadtvölkskunde von H. Commenda (6) über die Stadt Linz an der Donau mit ihrem Nahrungskapitel an.

Zu einer Art *Landesübersicht* wurde bereits die durchdachte Aufnahme in acht Bergbauernorten — jeder für eine Gegend Nord- und Südtirols typisch —, über deren Alltagskost E. Hubatschek berichtete (20). Dazu besitzt Tirol das ausgezeichnete Bergbauernbuch von H. Wopfner (47), das die landwirtschaftlichen Voraussetzungen zur Nahrung wie diese selbst eingehend behandelt. Es reiht sich Vorarlberg (K. Ilg, Nr. 22) und, möglichst alle Schrifttumsangaben umfassend, Niederösterreich (L. Schmidt, Nr. 42) an. Salzburg verfügt über die berichtende Darstellung von P. Wirleitner (46) mit sehr reichem Sammelmateriale, ohne daß die Angaben zeitlich oder kochtechnisch geschieden sind. Die Dissertation über die südöstlich Steiermark (12) bringt zum Vergleich auch Übersichtliches aus den anderen Teilen des Landes.

1. *Einzelthemen:* Hirsen (O. Lamprecht 29 a, b, auch 12—14), Hafer als Speise (K. Rhamm Nr. 37, auch 14, 32 a, b), gestampfte Körner als Speise (13, 14), Brot (H. Wopfner Nr. 47 a, b, auch v. Kleinarbeiten), Lebkuchen (S. Walter,

1. Z. B. G. Göth, Das Herzogtum Steiermark, 1840. — F. Kraus, Die eiserne Mark, 1892. — A. Schlossar, Wie man in Steiermark ißt und trinkt, 1885.

Nr. 44), Kultisches (H. Koren, Nr. 25; 27, dazu 3—5, 18), Mahlzeitenordnung (E. Kranzmayer, Nr. 26).

2. *Sprachliches*: Bahnbrechend die kulturhistorische Zeitschrift für Sprach- und Sachforschung „Wörter und Sachen“, hrsg. R. Meringer u. a. Heidelberg 1909 ff. Sprachliche Erklärung alter Kärntner Speisennamen (E. Kranzmayer, Nr. 26), für Osttirol (M. Hornung, Nr. 19).

3. *Randthemen*: Feuerstätten (V. Geramb, Nr. 15, dazu 19, 24), zu Geräten mit bester Erarbeitung archivalischer Quellen (O. Moser, Nr. 33), zu Gerät und Gefäß (K. Gaál, Nr. 11).

OBERSCHICHTLICHES bringt die Stadtvollskunde (H. Commenda, Nr. 6) mit städtisch bürgerlicher Kost. Ferner stellt die Dissertation von A. Schendl über die Wiener Küche (40) einen Brennpunkt zur Speisengeschichte ganz Österreichs wie für das Gebiet der ehemaligen Monarchie dar. Die Speisennamen sind nach ihrem zeitlichen Auftreten in Kochbüchern, nach ihrer sprachlichen Herkunft in Verbindung mit kulturellen und wirtschaftlichen Einflüssen aufgeschlüsselt. Eine zur Erkenntnis des Wechselspiels zwischen Ländern, Völkern und Schichten aufschlußreiche Arbeit.

Die staatswissenschaftliche Dissertation von M. Regler über Ernährungsverschiebungen (39) bespricht und vergleicht die Erhebungen zur Ernährungsstatistik in Österreich 1912—1914 und 1925 und im Deutschen Reiche von 1907 bis 1927. Das Österreichische Institut für Wirtschaftsforschung legte 1961 die maschinenschriftlich vervielfältigte Untersuchung der langfristigen Entwicklungstendenzen „Erzeugung und Verbrauch landwirtschaftlicher Produkte in Österreich“ vor, die Ergebnisse der Konsumerhebung bei der städtischen Bevölkerung von 1954 bei der bäuerlichen von 1959 mitverwertet und pro Kopf Jahresverbrauchsmengen enthält.

### *Sachlicher Rückblick*

ÜBER URGESCHICHTLICHE NAHRUNGSFUNDE liegen bisher nur kleinere Detailarbeiten vor. Von seiten der Vollskunde wurde bisher überwiegend die Nahrung des Bauernstandes, und zwar vordringlich deren schwindende Altformen und meist in deskriptiver Form verzeichnet. Eine systematische Aufarbeitung historischer, archivalischer und literarischer Daten ist zwar da und dort erfolgt, läßt aber noch sehr zu wünschen übrig.

Der gegenwärtige, grundlegende, aber sehr vielschichtige und keineswegs einheitliche Wandel ist noch schwer zu überschauen, z. B. im Bauernhaus das Überhandnehmen von Fleisch und Krämergütern, die Verschiebung des Schwergewichtes von den Hauptmahlzeiten auf Vor- und späte Nachmittagsmahlzeit.

Der Staat Österreich umfaßt ärmste und karge Hochgebirgsregionen, fruchtbare Ebenen, warme Hügellandschaften mit Winzern und Kleingründen, große Industriebezirke und Städte. Daher ist eine Gesamtübersicht der Nahrungstraditionen in wenigen Worten kaum und nur sehr ungenügend zu geben. Die westlichen Gebiete, die sich ruhig entwickeln konnten, sind den östlichen, die Jahrhunderte

hindurch Kämpfe, Einfälle, Verheerungen erduldeten, an gehobenen Lebensformen voraus, die östlichen den ersteren an freigebiger Gastlichkeit. In regen-, futter- und milchviehreichen Berggebieten lebte man hauptsächlich von Milch, Topfen, Schotten, Butter, Butterschmalz und Käse, wenig Getreide und wenig Fleisch. Feingeschnittene Fleischstücke wurden nur in Knödel, gekochte Strudel, Nocken gegeben oder Knochen und Fleischstückchen in Gerstensuppe u. ä. mitgekocht. Dagegen schlachtete man in Viehzucht- und Ochsenmastgebieten sowie in reicheren Talhöfen außer Schweinen meist 1—2 Rinder für den Hausgebrauch im Jahr (auch Schaf- und Rindfleisch geselcht). Hier gab es an 2, 3 oder 4 Tagen der Woche, in manchen auch täglich außer Freitag, ein Stück Fleisch, meist mit Mehlknödeln und dem allorts üblichen Sauerkraut, Rüben, sommers Salat.

In Acker- und Weinbaugenden, auf kleineren Gründen, lebte die bäuerliche Bevölkerung fast ausschließlich von Getreiden, Olfrucht, reichlich Hülsenfrüchten, Gemüse und etwas Obst mit wenig Milch und Eiern, sehr wenig Fleisch. Fleischzugaben — hier vom Schwein — wurden in etwa doppelzuckerwürfelgroße, aber weit dünnere Schnitze aufgeschnitten und sparsam auf die Gemüseschüssel zum Mitlöffeln aufgelegt.

An Getreide baute man, soweit möglich, den Hausbedarf und jede Gegend dazu jenes, das in ihr am besten gedieh.

Die Zubereitungen aus nur geschälten aber ganzen Naturkörnern, „Greiß“ genannt (Hirsegreiß, Buchweizengreiß, Gerstengreiß, neu eingeführt der Reis) oder aus zerkleinerten Körnern (Schroten, Grützen, Grieße) oder aus gemahlten Mehlen (sei es als Suppe, weiche oder steifbrockige Breie oder Teige verschiedenster Arten, Zugaben und Formen), weisen trotz vielfältigen Abwandlungen und Namen dennoch bestimmte, in Ost und West verschiedene Grundtechniken der Zubereitung auf<sup>2</sup>.

Wien, Treffpunkt der verschiedenen Völker und Kulturen innerhalb des Kaiserreiches, vorher der Habsburgischen Hausmacht im Römisch-Deutschen Reiche, zentral in der Mitte Europas, übernahm besondere Speisen der einzelnen Kulturen, Gegenden und seiner Völkerschaften, fügte die besten, oft verfeinert oder derber weiterentwickelt, in Kochbücher zusammen und begründete im 19. Jh. die bekannte Wiener Küche. Diese wirkte ihrerseits — unterstützt vom neuerfundenen Sparherd, der die beiden alten Feuerstätten, Herd und Ofen, in neuer Form vereint — wieder in Länder und Umwelt hinaus.

Im 19. Jh. entwickelte das wohlhabende Bürgertum eine übermäßig reichliche Kost mit sehr viel Fleisch und feinen, eierreichen Mehlspeisen, das Bauerntum nach Einführung der Mastmittel aus Übersee (Kartoffel, Mais, Getreide) überfette Speisen aus Schweineschmalz. Eine Entwicklung, die durch die Not der beiden Weltkriege und neuzeitliche Ernährungslehren größtenteils rückläufig wurde.

Heute ist der Anteil an feinen Mehlspeisen und süßen Sachen in der Kost wie im Luxus des Österreicherers unverhältnismäßig hoch.

2. A. Gamerith, Kochtechniken und Speisen. In: *Ethnologia Scandinavica* 1971.

## SCHRIFTTUM

Bei Nebenthemen ist jeweils nur eine, und zwar jene letzte Arbeit angeführt, die die vorher erschienene Literatur zitiert.

## Abkürzungen:

- Car. = Carinthia I, Klagenfurt  
 ÖAW = Österreichische Akademie d. Wissenschaften, Phil. Hist. Klasse, Sitzungsberichte  
 ÖZVK = Österreichische Zeitschrift für Volkskunde  
 WZVK = Wiener Zeitschrift für Volkskunde  
 ZVK = Zeitschrift für Volkskunde, Berlin

- 1 ADV *Atlas der deutschen Volkskunde*  
 a) Fragebogenaktion. b) 120 Karten hrsg. v. H. Harmjanz u. E. Röhr, Leipzig 1937—39.
- 2 ADV *Atlas der deutschen Volkskunde*  
 a) Karten, hrsg. M. Zender, Marburg 1958 ff. b) Erläuterungen, hrsg. M. Zender, Bd. I Marburg 1959—1964, Bd. II 1966 ff.
- 3 BURGSTALLER, E.  
 Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen, Linz 1957.
- 4 BURGSTALLER, E.  
 Österreichisches Festgebäck, Wien 1958.
- 5 BURGSTALLER, E.  
 Das Allerseeelenbrot, Linz 1970.
- 6 COMMENDA, H.  
 Volkskunde der Stadt Linz an der Donau, Linz 1959, II. Bd., S. 55—89.
- 7 ECKSTEIN, I.  
 Bauernkost im Innviertel. Diss. Innsbruck 1949.
- 8 EGGER, R.  
 Die Reisetagebücher des Paolo Santonino, Klagenfurt 1947.
- 9 ERZHERZOG JOHANN  
 Fragebogenentwürfe und -aktion, siehe Göthsche Serie (16).
- 10 FUCHS, H. M.  
 Bauernkost im Sulmtal, ZVK, Neue Folge, 1930, S. 26 ff.
- 11 GAAL, K.  
 Zum bäuerlichen Gerätebestand im 19. und 20. Jh., ÖAW, 261. Bd., 1. Abh., Wien 1969.
- 12 GAMERITH, A.  
 Speise und Trank in südoststeirischem Bauernlande, Diss. Graz 1961.
- 13 GAMERITH, A.  
 Die Nahrung des steirischen Bauern, in: a) Sonderband d. Zeitschr. d. Histor. Vereines f. Steiermark, Graz 1963, S. 86—90. b) Katalog der Ausstellung „Der steirische Bauer“, Graz 1966, S. 338—367.
- 14 GAMERITH, A.  
 Lebendiges Ganzkorn [alte Schälmethode des Getreides], Bad Goisern 1956.
- 15 GERAMB, V. v.  
 Kärntner Rauchstuben, Car., 144. Bd., S. 661—732, Klagenfurt 1954.
- 16 *Göthsche Serie*  
 Antworten auf die Befragung durch Göth 1810—1848. Archivarische Quellen im Landesarchiv, Graz.
- 17 HABERLANDT, A.  
 Die volkstümliche Kultur Europas, in: Buschan, Illustrierte Völkerkunde, Bd. II, 3. Auflage, Wien 1926.
- 18 HESS-HABERLANDT, G.  
 Das liebe Brot. Brauchtümliche Mehlspeisen aus dem bäuerlichen Festkalender, Wien 1960.
- 19 HORNING, M.  
 Rauchküche und Rauchstube in Osttirol, ÖAW 244. Bd., 2. Abh., Wien 1964.
- 20 HUBATSCHKE, E.  
 Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern. In: *Festschrift für Wopfner* (Schlernschrift 1948), S. 159—178.
- 21 HUDITZ, W.  
 Vom österreichischen Bauernessen einst und jetzt, ÖZVK 1970, H. 1, S. 39—51.
- 22 ILG, K.  
 Landeskunde und Volkskunde, Geschichte, Wirtschaft und Kunst Vorarlbergs, Innsbruck 1961, Bd. III, S. 269—289.

- 23 *Ingenieur- und Architektenverein, Österr.*  
Das Bauernhaus in Österreich-Ungarn, Wien, Dresden 1906.
- 24 KOLLER, E.  
Beiträge zur Geschichte des Bauwesens im Salzkammergut [Feuerstätten!]. In: *Oberösterreichische Heimatblätter* 1968, Heft 1/2, S. 36—59.
- 25 KOREN, H.  
Die Spende, volkscundliche Studie „arme Seelen — arme Leute“, Graz 1954.
- 26 KRANZMAYER, E.  
Kärntner Bauernkost und ihre Geschichte. In: *Car.* 139. Bd., S. 446—462, Klagenfurt 1949.
- 27 KRETZENBACHER, L.  
Santa Lucia und die Lutzelfrau (Südosteuropäische Arbeiten 53) 1959.
- 28 KUNDEGRABER, M.  
Der Bauerngarten in der Steiermark, Diss., Graz 1951.
- 29 LAMPRECHT, O.  
Über Hirsen: a) Pfennich und Himmeltau. In: *Das Joanneum*, 5. Bd., Graz 1941. b) Himmeltau. In: *Bl. f. Heimatkunde*, Graz 1949.
- 30 LANG-REITSTÄTTER, M.  
Villgrater Bergbauernkost, WZVK, 39. Bd., 1933, S. 18—27 und 53—62.
- 31 MAGDA, S.  
Volkstümliche Nahrungsweise im Paznaun- und Ötztal, Diss., Innsbruck 1963.
- 32 MIKLAU, L.  
a) Bergbauernkost im Katschtal, Sonderdruck aus: *Der fortschrittliche Landwirt*, Selbstverlag, 1938. b) Kärntner Kochbüchl, Klagenfurt 1960, 2. Auflage 1967.
- 33 MOSER, O.  
Anken und Stampfen. In: *Car.* 1959, S. 523—566.
- 34 *Österreichischer Volkskundeatlas*  
1959 ff., Wien, 1. Lieferung hrsg. E. Burgstaller, 2. u. 3. Lfg. hrsg. R. Wolfram.
- 35 *Österreich-Ungarische Monarchie in Wort und Bild*  
Die, hrsg. v. Kronprinz Rudolf, 1886 ff. in 22 Bänden, Wien.
- 36 PAULY, E.  
Die Küche und das Kochen. In: *Wolfau*, hrsg. von Karoly Gaál (Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, Heft 42). Eisenstadt 1969, S. 143—186.
- 37 RHAMM, K.  
Talken und Geißlitz. In: *Car.* 99. Jg., 1909, S. 209—222.
- 38 RATH, E.  
Vom Essen und Trinken. In: *A. Mais, Österr. Volkskunde für Jedermann*, Wien 1952, S. 205—228.
- 39 REGLER, M.  
Ernährungsverschiebungen, staatsw. Diss., Wien 1932.
- 40 SCHENDL, A.  
Wiener Kochbuch und Wiener Küche im Spiegel der Zeit, Diss., Wien 1960.
- 41 SCHMIDT, L.  
Volksnahrung in Österreich. Ein volkscundlicher Überblick. In: *Neue Ordnung, Monatschrift für Gesellschaftsfragen*, 16. Jg. 1947, Folge 1, S. 17—27.
- 42 SCHMIDT, L.  
Volkskunde von Niederösterreich, 1. Bd., Horn 1966, S. 338—371.
- 43 WAHLER, M.  
Die deutsche Volksnahrung. In: *W. Peßler, Handbuch der deutschen Volkskunde*, Bd. 3, Potsdam o. J.
- 44 WALTER, S.  
Aus der Geschichte der steirischen Lebzelter und Wachszieher. In: *Katalog d. Landesausstellung „Das steirische Handwerk“*, Graz 1970.
- 45 WIEGELMANN, G.  
Alltags- und Festspeisen, Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967.
- 46 WIRLEITNER, F.  
Die Bauernkost im Lande Salzburg, Salzburg 1951.
- 47 WOPFNER, H.  
Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern in Vergangenheit und Gegenwart, Innsbruck 1960, I. Bd., 3. Liefg., S. 612—717.

MUSEEN

- Gebäckmuseum*  
im Stadtmuseum der Stadt Wels, Oberösterreich (Sammlung v. E. Burgstaller: Gebädbrote).
- Mostmuseum*  
der Stadt Linz/Donau im Schloßmuseum.
- Weinmuseum*  
der Stadt Krems, Niederösterreich.
- Österreichisches Freilichtmuseum*  
Stübing bei Graz (Feuerstätten in Häusern, Mühlen, Stampfen, Bauten der Alm- und Weinwirtschaft).
- Steirisches Bauernmuseum*  
in Stainz, Weststeiermark, für Nahrung, Wirtschaft und Arbeit im Aufbau.