

Osttiroler Heimatsblätter

Heimatkundliche Beilage des „Osttiroler Bote“

33. Jahrgang

Donnerstag, 27. April 1967

Nummer 4

4 Rauchküche und Rauchstube in Osttirol

MARIA HORNUNG

Wopfner¹¹⁾ nennt den kastenartig aufgebauten Holzherd ein Charakteristikum der Osthälfte von Tirol und zeigt ihn in einem Bild aus Lanersbach (Vordertux), das unserem Villgrater Typus sehr nahe kommt. Nach ihm standen solche Herde früher in der Mitte der Küche, was man sich auch jetzt noch an Hand der Villgrater Form gut vorstellen kann, da dieser Herd an allen Seiten gleichmäßig ausgearbeitet ist und nicht mit der Wand in direkter Verbindung steht, es sei denn durch die ihm aufgesetzte Herdbank, die sich an die Wand lehnt.

Der Rauchabzug erfolgt durch die Rauchluke (Lieche) mit Klappdeckel und Stiel. Im Vorhaus wird der Rauch durch einen Holzkamin (Kcheemat) aufgefangen und abgeleitet. Das Gestänge unter der Küchendecke ähnelt dem im Iselraum üblichen und wird hier mit einer anderen lautlichen Entwicklung und einer t-Ableitung zum Worte Äsen „Äsente“ genannt. Vor der

Anbringung des Holzkamines gestaltete sich der Rauchabzug wahrscheinlich noch einfacher. In der oben genannten Rauchküche in Heising/Strassen fand sich an Stelle von Rauchluke und Kamin eine horizontal zweigeteilte Tür vor, deren oberen Teil man einfach öffnete, um den Rauch ins Vorhaus und von da unters Dach hinauf entweichen zu lassen.

Im Gegensatz zu den Gegebenheiten im Iselgebiet ist der Backofen in Villgraten in keinerlei Verbindung mit der Rauchküche. Er steht vielmehr in engerem Kontakt mit dem Stubenofen, der sein Feuerungsloch neben dem des Backofens im Vorhaus hat. Man vergleiche hierzu Abb. 10 vom Hofe „Perglet“ in Hochberg (Innervillgraten)! Vor dem Backofen befindet sich das Backofengerät, das in Art und Bezeichnung dem oben besprochenen des Iselraumes ähnlich ist (Schißla, Laitrat, Kchrukchl). Hier in Innervillgraten sind Stube und Küche durch das Vorhaus voneinander

getrennt und bilden zwei ganz für sich bestehende Einheiten. Daß dieser Zustand sehr alt ist, beweist sein Vorhandensein in der vom Pustertal im 13. Jhdt. besiedelten Sprachinsel Pladen (Sappada). Die Grundrisse des „karnischen Hauses“ in Pladen nach A. Baragiola und des Villgrater Hauses nach Wopfner sind von erstaunlicher Ähnlichkeit¹²⁾. Man darf daraus schließen, daß in diesem Raum die Zweieinheit Küche-Stube alt ist und keine einheitliche Rauchstube an Stelle beider Räume bestanden hat.

In Pladen ist allerdings die Anordnung im Haus nicht durchwegs einheitlich. Neben solchen Häusern, in denen Küche und Stube nach dem Typus des karnischen Hauses einander gegenüberliegen und durch einen Quergang getrennt sind, findet sich auch ein Nebeneinander von Küche und Stube, und das gerade in solchen Fällen, wo noch eine Rauchküche erhalten ist. Die offenen Feuerstellen sind unter dem Einfluß des friaulischen Brauches viel niedriger als in Villgraten, sie weisen keine gezimmerten „Grutten“ auf, sondern sind aus Steinen gefügt. In keinem der mir untergekommenen vier Fälle ist der Backofen mit der Herdanlage verbunden. Als Backofen wird, bzw. wurde der von der Laabe („Laube“, Vorhaus) aus heizbare Stubenofen verwendet. Das entspricht aber wieder den Verhältnissen in Villgraten (Perglet), wo Backofen und Stubenofen zwar zweierlei Einheizstellen haben, aber eine Gesamtanlage bilden und wahrscheinlich aus einer älteren Einheit hervorgegangen sind:

Altertümlicher als in Pladen wirken die Verhältnisse in der nach Kranzmayer um 1200 ebenfalls aus dem Pustertal her besiedelten Sprachinsel Zahre (Sauris) in Oberkarnien. Hier kam man in altertümlichen Höfen sogleich „ins Haus“, wie man die Küche mit dem offenen Herd nannte. Vom „Haus“ aus, offenbar in enger Verbindung mit der offenen Herdanlage, wurde der Stuben- und Backofen genutzt. Es handelt sich hier fast um dieselbe Gestaltung wie in Verderb (Gottschnee). Leider sind in Zahre diese altertümlichen Zustände auch nur noch schwer rekonstruierbar.



Abb. 3: Hölzerner Kastenherd beim „Außerköhler“ in Innervillgraten



Abb. 9: Kesselreide mit Kessel über dem offenen Herd im Hofe „Bergler“ in Hochberg, Gemeinde Innervillgraten

War bisher in allen drei besprochenen Bereichen Osttirols, dem äußersten Osten, dem Iselgebiet und dem Pustertal von Rauchküchen und Rauchstuben in Holzhäusern die Rede, so soll nun auch der anders bedingten Verhältnisse in den teilweise oder ganz aus Stein gemauerten Häusern Obertilliachs im Süden Osttirols gedacht werden. Ob Küche und Stube hier seit alters getrennt waren, läßt sich nicht mit völliger Sicherheit sagen; ich fand sie jedenfalls auch an einer Seite des Flures nebeneinander vor, was manchmal auf ältere Einheit hinweist. Von irgendwelchen Anzeichen für eine Rauchstube kann keine Rede sein. Eher erinnert die Raumverteilung an die Verhältnisse in Südtirol, etwa um Kastelruth und Villnöß, wo die gemauerte Küche und Stube mit getrennten Feueranlagen nebeneinander liegen. Während im Eisacktal aber der Rauchabzug direkt über dem Küchenherd durch einen sich nach oben zu verjüngenden steingemauerten Kamin erfolgt, wird der Rauch in Obertilliach durch eine Luke oberhalb der Küchentür nach Osttiroler Art abgeleitet. Nur ist die Rauchabzugöffnung hier eben wie alles andere übertüncht (Vergl. Abb. 11 aus dem „Freßhof“ in Obertilliach!) Leider war es mir nicht mehr gegönnt, in Obertilliach eine voll erhaltene Rauchküche kennen zu lernen. Kurz vor meinem Besuch im Jahre 1958 war der Herd aus der letzten Rauchküche entfernt worden. So bot sich nur ein beiläufiger Begriff von der gemauerten Küche, in der die rußgeschwärzte Decke mit dem unteren Teil der weißgekalkten Wände scharf kontrastierte. Das Gestänge (Daßn oder Aßn) unter der Decke zum Aufhängen des Selchfleisches war noch erhalten. Das die Rauchküche betreffende Wortgut ist in Obertilliach noch im Gedächtnis der Gewährsleute vorhanden. Dabei zeigen sich gewisse Unterschiede zwischen Obertilliach und Untertilliach, von denen sich das eine enger an das Pustertal, das andere mehr ans Lesachtal anschließt. Für

die Kesselreide sagt man in Obertilliach Roadzäile (Raidssäule) ähnlich wie in Innervillgraten in Untertilliach aber Roachzäile. Der Rauchabzug wird Kchemach (Kamin) genannt, das Rauchloch in Obertilliach Lüche, in Untertilliach Piechl (Blöchlein). Die ganz alten Obertilliacher sagen dafür Liechthauwe („Liehennaube“) und gebrauchen damit eine Benennung, die zu den haubenartigen Kaminausgang auf Abb. 11 stimmt. Ein Rauchhut ist infolge des gemauerten Gewölbes überflüssig.

Zusammenfassend kann man feststellen, daß in Osttirol zwei Rauchküchenformen vorherrschen: der Iseltaler Typus und der Villgrater Typus. Während der Villgrater Typus, wie seine Gegenstücke im Zillertal zeigen, eine ausgesprochene Tiroler Form aufweist, haftet dem Iseltaler Typus noch etwas von der ostalpinen Rauchstube an, wie sie sich im benachbarten Kärnten¹³⁾ und insbesondere im obersten Mölltal findet, nämlich die enge Verbindung des Küchenherdes mit dem Backofen.

Im Osten des Landes, nahe dem Iselsberg und der Kärntner Grenze, blieb noch ein uralter Rest derjenigen Rauchstubenform bestehen, die sich heute noch im mittleren Mölltal nachweisen läßt. Im Süden des Landes ist eine gewisse Modifizierung der Osttiroler Rauchküchengestaltung durch die romanische Steinbauweise und damit ein Anschluß an die Verhältnisse in Südtirol gegeben. In allen vier Fällen besteht durch die völlig einheitliche Regelung des Rauchabzuges durch die Rauchluke mit Verschluss oberhalb der Küchentür eine nicht zu übersehende Gemeinsamkeit. Direkt ins Freie führende Rauchluken, wie sie im salzburgischen Pongau meist oberhalb der Lichtluken oder der Fenster anzutreffen sind, fehlen in Osttirol gänzlich. Auch Rauchlöcher in der Küchen- decke nach oben sind unbekannt.¹⁴⁾

Die Betrachtung der Verhältnisse der diesem Raum zugehörigen Sprachin-

seln läßt uns noch ältere Schichten erahnen:

1. Im Gottscheer Ort Verdere und in der Zehre die Grundform des Hauses das aus „Haus“ (Vorhaus, Sommerküche) und Stube mit Backofen (Stubenofen, Kochofen) besteht, eine uralte Doppelheit, die sich auch beim „Hannesle“ am Iselsberg noch abzeichnet.

2. In Pladen bereits eine ausgeprägte Teilung in Küche und Stube, die durch einen eingeschobenen Mittelgang stärker unterstrichen werden kann und sich dann schon ziemlich genau in den Villgrater Verhältnissen widerspiegelt.

Unser Befund entspricht dem durch eine eingehende mundartkundliche Untersuchung¹⁵⁾ Osttirols gewonnenen Ergebnis. Auf dem Boden des Landes Osttirol begegnen und durchdringen einander Tiroler und Kärntner Merkmale des Wortschatzes, des Lautstandes und — wie hier gezeigt werden konnte — der Rauchküchengestaltung, eines wesentlichen Faktors der bäuerlichen Hauskultur. Die ursprünglich gegensätzlichen Typen bleiben nicht nebeneinander bestehen, sondern entwickeln neue Bestandsformen sowie ein im ganzen Raum gleich ausgebildetes Merkmal. Im Mundartlichen ist ein solches Charakteristikum für den Osttiroler Raum in der Behandlung des mittelhochdeutschen *iu* in *oi* im Infinitiv der starken Verben der II. Kl.¹⁶⁾ zu sehen, im Volkskundlichen ist es die Gestaltung der Rauchluke oder der Küchentür.



Abb. 10: Backofen mit dazugehörigem Gerät im Hofe „Berglet“ in Hochberg, Gem. Innervillgraten

NACHWORT

Als ich vor wenigen Jahren die vorliegende Studie über „Rauchküche und Rauchstube in Osttirol“ in den Sitzungsberichten der Österr. Akademie der Wissenschaften veröffentlichte, war das Hannesle-Haus in Stronach am Iselsberg zwar verlassen und verwahrlost, aber noch baulich ganz gut erhalten. Leider ist dieses in Osttirol einzig dastehende Denkmal uralt bäuerlichen Wohnens in der Rauchstube inzwischen der Spitzhacke zum Opfer gefallen. Was anderen Kulturländern Europas längst eine gesuchte Kostbarkeit ist, war für uns in Österreich bis vor kurzem noch nicht Mangelware und daher wenig beachtet. In den letzten Jahren allgemeinen materiellen Aufschwungs sind jedoch teils aus Unkenntnis des geschichtlichen Wertes teils durch das Fehlen der nötigen finanziellen Mittel für die Denkmalpflege viele unersetzliche Güter der alten bäuerlichen Lebenswelt zerstört worden und für immer verloren gegangen. Das Hannesle-Haus wäre für jedes Freilichtmuseum eine Rarität gewesen! Ihm nachzutruern hat nun

Abbildung 11: Vorhaus des steingemauerten „Preßl“-Hofes in Obertilliach mit Rauchabzug über der Küchentür.

freilich keinen Sinn mehr. Aber vielleicht läßt sich von den noch vorhandenen Denkmälern altertümlichen Lebens noch das eine oder andere retten. Ich erlaube mir in diesem Zusammenhang, auf noch erhaltene Holzgebäude in Alt-Lienz hinzuweisen, wie Seilzug, Walke, Büchsenmacherhäusel, Dreschtemme und Kräutermühle. (Darüber soll demnächst im Zusammenhang mit dem begonnenen Freilichtmuseum in Lienz geschrieben werden.) Es wäre eine kulturelle Großtat, wenn man sie denkmalpflegerisch erhalten und der Nachwelt museal bewahren könnte. Daß das gelingen möge, wünsche ich der herrlichen Alt-Tiroler Stadt Lienz und meiner Wahlheimat Osttirol von ganzem Herzen!

11) A. a. O., Fn. 8.

13) Vgl. Geramb, Kärntner Rauchstuben, S. 66ff; ferner Oskar Moser, Zur Geschichte und älteren Verbreitung der Rauchstuben im Rosental, in: Volk und Heimat, Festschrift für Viktor v. Geramb, Graz 1949.

Ders., Die Hauslandschaften Kärntens. Als Manuskript mit Kartenbeilage, hg. v. Bundesstaatlichen Volksbildungsreferenten für Kärnten, Kagenfurt 1947.

Ders., Rauchstubenhäuser in den Gurktaler Bergen, in: Carinthia I 152 Jg., 1962, H. 1-3, S. 302 ff.

14) Zu der verschiedenartigen Gestaltung des Rauchloches vgl. Schier, Hauslandschaften, S. 254.

15) Verf., Mundartkunde Osttirols, in: Studien zur österr.-bair. Dialektkunde, Nr. 3, hg. von der Österr. Akademie der Wissenschaften, 1964.

16) Verf., a. a. O., S. 45.

Ueber die Teilung der Urhöfe in Obertilliach

VON HANNA STOCK-WEILER

2

Am meisten zerstückelt wurde der Pinthof. Der zerfiel in zehn Teilgüter. Er wird später ausführlich behandelt und aufgezeigt, welche Abgaben die einzelnen Teilgüter zu leisten hatten. Wie schon früher erwähnt, war Tilliach zu 2 Dritteln Brixner- u. zu 1 Drittel Görzer Besitz. Darum waren auch die Abgaben der Höfe teils nach Anras, teils nach Heunfels zu überstellen, was die Territorialrechte natürlich besonders verwickelt gestaltete.

Das Gericht in Anras war im Besitz der Bischöfe von Brixen und hatte die niedere Gerichtsbarkeit. Heunfels war Sitz eines gräflichen Dienstmannengeschlechtes, dann eines gräflichen Urbaramtes, und seit 1300 auch das Landgericht, die hohe Gerichtsbarkeit der Grafen von Görz (Blutgericht). Die Abgaben mußten teils in Geld und teils in Naturalien geleistet werden. Es waren auch verschiedene Ablieferungstermine vorgeschrieben.

Zinsablieferungstermine (Urbar Heunfels 1678): Pfingsten: Milchfrischlinge (Spanferkel); im Schnitt: Hühner; Mischeil; Stockfrischling (größeres Ferkel); Andra; Käs; Quatemberwoche; Treid, wird vom Gerichtsdienner berufen; Baustiftstag; Vogteizins; Wachtgeld; Ruckzehent; Leghennen und die halben Eier; Fastnacht; Zehent nach Vierschach; Vergleichszins, Milchzins; Ostern; Kitzer und die andern halben Eier.

Maß und Gewicht (Urbar Heunfels 1678)

Getreid: vier Galfer Weizen = sechs Galfer Roggen = sieben Galfer Gerste = zwölf Galfer Hafer. Zinsmuth: 12 Vierling = 18 Galfer aller Arten. Drei geschweifte Galfer = zwei ganze aufgeschöberte Weiselschmalz = drei Pfund; Schaukäs = vier Pfund. (Galfer war ein Hohlmaß = $9\frac{1}{4}$ Liter. Metzen war auch ein Hohlmaß = $2\frac{1}{4}$ Galfer. Pfund war ein Gewichtsmaß = 52 dkg.)

Der Zehent war eine eigene Abgabe und nicht alle Höfe hatten den zu leisten. Es gab verschiedene Zehente: den Getreide-, Wein-, Vieh- und Feldzehent, wobei die zehnte oder dreißigste Garbe abgegeben wurde; oder den Sackzehent, der dem Zehentherrn in Säcken geliefert wurde. Der Begriff des Zehents war ein geistliches Recht, von geistlicher Obrigkeit aufgesetzt, kraft dessen die Geistlichen den zehnten Teil aller Früchte zu ihrem Unterhalt und zur Entlohnung ihrer geistlichen Arbeit und Dienste von allen Menschen einnahmen. Was den Ursprung des Zehents anbelangt, so reicht er zurück ins Alte Testament. Dort war er freiwillig, z. B. reichte der fromme Patriarch Abraham dem Priester Melchisedech den zehnten Teil seiner Früchte. Aber dann hat Gott aus den zwölf Stämmen des jüdischen Volkes den Stamm Levi zu seinem Dienst erkoren und ihm alle Zehente in Israel

als Erbgut gegeben. Ausgerechnet der zehnte Teil wurde verordnet, weil zehn eine „vollkommene“ Zahl war.

Wie Zehente auf Weltliche gekommen sind

(Staffler, Schlernheft, 35. Jahrgang, Heft 9 und 10, 1961.)

Unter Papst Alexander III. pflegten Bischöfe und Prälaten jenen Laien, die ihren Kirchen guten Schutz und Schirm gewährten, Zehentrechte zu Lehen zu geben. So geschah es, daß nach und nach solche Zehentrechte von einer weltlichen Person auf die andere kamen. Im Zehentreichen soll man nicht das Böseste, Ärgste, Kleinste, Schlechteste liefern; man soll den Zehent treulich geben.

Zehentsammlung

Hannes Rutsch und Pankraz Wenzel, als des Pfarrers zu Anras Zehentsäckler, zeigen an, daß alle so im Dorfe Tilliach den Zehenten auf dem Feld, die zehnte oder dreißigste Garben auswerfen, auch von den Gollern. Rarlern des Gerichtes Anras und Huben des Gerichtes Heinfels, so die Zehentgabe bei ihren Häusern geben sollen und alle hierin so die nach mit W bezeichnet sein, daß sie anstatt des Pfarrers Teil zu Anras denselben Pfarrers Teil empfehlen und ihnen samt dem Zehenten so wie von ihren halben Huben auszuwerfen schuldig sein, zu zinsgeben benamentlich: Weizen 32

Galfer, Roggen 72 Galfer, Hafer 96 Galfer, Magen (Mohn) 8 Galfer.

Soiche mit W bezeichneten Höfe waren: der Pachhof, Schuster- und Leiterhuben, Außerhoferhof, Pardelhof = Orte, und der Dietrichhof.

Die Höfe, die nach Heinfels zinsten

Puchhof, Brugghof, ein Teil vom Peinhof, Leiterhuben, und die zwei Soidnäsler.

Höfe, die dem St. Ulrich-Gotteshaus Obertilliach zinsten

Unterwegerguet, ein Teil vom Peinhof, das Meßnerguet und die Hand-schmitte.

Höfe, die dem Pfarrer in Anras zinsten

Ein Teil vom Nieschhof, das Wenzelgut und Erhart Ritsch.

Der Pardelhof zinst einen Teil nach Anras (Brixen) und einen Teil nach Heunfels (Görz). Der heutige Orterhof war ein Teil vom Pardelhof.

Alle anderen Höfe zinsten nach Anras (Brixen), aber auch die Höfe, die nach Anras und Heinfels zinsten, mußten oft noch einen Teil an die pfarrherrlichen Küchenmeier (Pfarrer in Tiliach) oder die fürstlichen Küchenmeier (Pfarrer in Anras) und an das Domkapitel in Innichen zinsen.

Aber nicht nur Naturabgaben und Geld mußten die Höfe abliefern, sondern auch andere Lasten lagen auf ihnen. Zum Beispiel liest man vom Wenzelhof: „Zur Zehentschnitt muß er zum vierten Jahr dem Kirchherrn und seinem Diener auf vier Mahlzeiten die bessere Speis geben und fünf Maß Wein dazu zahlen. Auch den Pferden die Fütterung, samt gebührenden Hafer reichen. Ist auch verbunden, mit dem Ritscher Guetsinhaber, das Zehentkorn aus der Auen herauf in das Dorf Tiliach zu führen und, wenn der Kirchherr in Pfarr- oder Kirchensachen selber ins Tiliach reitet, ist er in dem Jahr, so die Schnitt bei ihm ist, den Rossen die Fütterung herzugeben und den Knechten die Speis.“

Beim Puchhof liest man: „Für Jäger, zwei Mann, fünf Mahlzeiten zu geben, von Untertilliach bis Obertilliach den Jägerhafer zu führen, die gestellten Hirsch nach Schloß Heinfels zu führen.“

Der Pinthof

(Ein in zehn Teile geteilter Hof, wie er geteilt wurde und welche Abgaben die einzelnen Teilgüter zu leisten hatten.)

Pinter (Schuster)

Frühere Besitzer: Lugger Sebastian; h. Bes. Paula Mitterdorfer; Ehrung 2 Prozent (Übergabssteuer), Ein. u. Si. (Siehe Erläuterungen!) 1 Gulden 4 Kreuzer; Geldzins für Stiftskreuzer 22 Kreuzer; Kuchlfrischling, Stiftkr. 6 Kreuzer, dreiviertel Hofschaft, ein Fünfzehntel Metzen Jägerhafer, den fürstl. Küchenmeier ein Viertel Metzen Kuchlhafer, ein halbes Zehentlamm, ein Viertel Hofmahder, den pfarrherrlichen Kuchlmeiern ganzen Zehent; Roggen $\frac{1}{5}$, Hafer $1\frac{1}{5}$, weiße Gerste $\frac{1}{5}$, Bohnen $\frac{1}{5}$ Galfer, Dem Chorkapitel zu Innichen Beitrag zum

Zinskäs von frischer Kuh- und Geißmilch der Frau Anna Egger zu Silian von der Falmasei-Alpe 2 Eier, Tax: 431 Gulden.

Pinter (Mörter)

Frühere Besitzer: Auer Johann Hofer Alois; heutige Besitzer: Adelheid Lienharter; 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si. 1 Gulden 4 Kreuzer; Geldzins für Stiftkr. 11 Kreuzer; für Paustift Hofschaft $1\frac{1}{2}$ Kreuzer, Fürstl. Küchenmeier: Hofschaft $\frac{2}{16}$, Hafer $\frac{1}{3}$ Vierling, Kuchlfrischling $\frac{1}{46}$, Zehentlamm $\frac{1}{4}$, Hofmahder $\frac{1}{16}$, pfarrherrlichen Küchenmeiern Hafer 5 Galfer, Kapitelkäs, Falmasoareier $\frac{2}{3}$, dagegen hat der jährlich Behilfszins einzulangen bei Kaspar Gailer, Hinterhauser 12 Kreuzer, Tax: 118 Gulden.

Pinter (Räder)

Frühere Besitzer: Auer Thomas; h. Bes. Friedrich Ebner; 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si. 1 Gulden 4 Kreuzer; Geldzins für Stiftskreuzer: $5\frac{3}{4}$ Kreuzer, Hofschaft 1 Kreuzer, fürstliche Kuchlmeiern: Hafer $\frac{1}{16}$ Vierling; Kuchlhafer $\frac{1}{100}$; pfarrherrlichen Küchenmeiern: Roggen $\frac{1}{2}$ Galfer, Hafer 4 Galfer, Kapitelkäs, Falmasoareier: $\frac{1}{2}$ Ei, Dem wenzlischen Kuchlhof vom G. P. 287 (Brixner'sches Lehen) jährlich die dreifachste Garbe, Tax: 174 Gulden.

Pinter (Mörter)

Frühere Besitzer: Pacher Peter, Anton Pacher; d. Bes. Franz Obererlacher; 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si.: 1 Gulden 4 Kreuzer, Geldzins für Stiftskreuzer $5\frac{1}{2}$ Kreuzer; für Hofschaft 3 Kreuzer; anlässlich der Paustift-Ablieferung: Hofschaft $\frac{3}{16}$, Jägerhafer $\frac{1}{5}$, dem fürstlichen Kuchlmeiern $\frac{1}{2}$ Vierling Kuchlhafer; Kuchlfrischling: $\frac{1}{40}$; Zehentlamm $\frac{1}{4}$, Hofmahd $\frac{1}{8}$; pfarrherrlichen Küchenmeiern: Roggen $1\frac{1}{2}$ Galfer, Hafer 8 Galfer, Kapitelkäs, Falmasoareier: 1 Ei, Tax: 164 Gulden.

Pinterguet (Pinter)

Frühere Besitzer: Orter Paul und Ganner Ulrich; h. Bes. Alois Apollonio, Ehrung 2 Prozent, Ein. u. Si.: 1 Gulden, 4 Kreuzer; Stiftskreuzer: 11 Kreuzer, Hofschaft 3 Kreuzer, den fürstlichen Kuchlmeiern: Hofschaft $\frac{3}{16}$, Kuchlhafer $\frac{1}{8}$, Zehentlamm $\frac{1}{4}$, Kuchlfrischling $\frac{1}{46}$, Hofmahd $\frac{1}{8}$, Kapitelkäs, Falmasoareier: 1 Ei, pfarrherrlichen Küchenmeiern: Roggen $\frac{1}{5}$, Hafer $1\frac{3}{5}$, Jägerhafer $\frac{1}{10}$ Galfer, Tax: 199 Gulden.

Pinter (Mörter ohne Behausung)

Frühere Besitzer: Kaspar Gailer, Maria Gailer zu Mörter, Soldhäusler; h. Bes. Franz Obererlacher; 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si.: 1 Gulden 4 Kreuzer; Geldzins für Stiftskreuzer: $4\frac{1}{2}$ Kreuzer; Paustifthschaft: 1 Kreuzer; den fürstl. Küchenmeiern: Hofschaft, Kuchlfrischling, Zehentlamm, Hofmahder die Portion, Dem pfarrh. Küchenmeiern: Hafer $4\frac{1}{2}$ Galfer, Kapitelkäs, $\frac{1}{2}$ Falmasoareier, Tax: 51 Gulden.

Pinter (Biendler)

Frühere Besitzer: Ganner Valentin, Obmascher Johann zu Biendler, h. Bes.

Marianne Mitterdorfer; 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si. 1 Gulden, 4 Kreuzer; Geldzins für Stiftskreuzer: 11 Kreuzer; für Hofschaft 3 Kreuzer; dem fürstl. Küchenmeiern $\frac{3}{16}$ Hofschaft Kuchlhafer $\frac{1}{12}$ Vierling; Kuchlfrischling $\frac{1}{46}$; Zehentlamm $\frac{1}{4}$; Hofmahder $\frac{1}{16}$; Jägerhafer $\frac{1}{16}$, pfarrherrlichen Küchenmeiern: Roggen $\frac{1}{4}$ Galfer, Hafer 1 Galfer, Kapitelkäs, 1 Falmasoareier, Tax: 156 Gulden.

Pinter (Mörter-Schaber)

Frühere Besitzer: Lanzinger Gregor, hochw. Herrn Johann Lanzinger zu Spittal, in Genuß seiner Schwester Ursula, h. Bes. Josef Mitterdorfer, Orter, 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si. 1 Gulden 4 Kreuzer; Geldzins für $\frac{1}{2}$ Stiftskreuzer, $5\frac{1}{2}$ Kreuzer, für Paustift-Hofschaft $1\frac{1}{2}$ Kreuzer, Jägerhafer $1\frac{1}{2}$ Galfer, fürstl. Küchenmeiern $\frac{1}{4}$ Vierling Hafer, $\frac{1}{100}$ Kuchlfrischling, $\frac{1}{16}$ Zehentlamm, $\frac{3}{16}$ Hofschaft, $\frac{1}{16}$ Hofmahd, pfarr. Küchenmeiern: Zehenthafer 5 Galfer, $\frac{1}{2}$ Kapitelkäs, 1 Falmasoareier, Tax: 76 Gulden.

Pinter (Orter)

Frühere Bes. Patzleiner Sylvester, André Janser zu Orter; h. Bes. Susanna und Heinrich Ebner; 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si. 1 Gulden 4 Kreuzer, Geldzins für Stiftskr. 11 Kreuzer, Paustifthschaft $1\frac{1}{2}$ Kreuzer, fürstl. Küchenmeiern Hofschaft $\frac{3}{16}$, Hafer $\frac{1}{4}$ Vierling, Kuchlfrischling $\frac{1}{100}$, Zehentlamm $\frac{1}{16}$, Hofmahder $\frac{1}{16}$, pfarrherrl. Küchenmeiern Roggen $\frac{1}{2}$ Galfer, Hafer, $\frac{1}{2}$ Kapitelkäs, 1 Falmasoareier, Tax: 98 Gulden.

Pinter (Binter)

Frühere Bes. Brunner Thomas, Josef Ganner; h. Bes. Alois Apollonio, 2 Prozent Ehrung, Ein. u. Si.: 1 Gulden 4 Kreuzer; Geldzins für Stiftskreuzer: $6\frac{3}{4}$ Kreuzer, Paustifthschaft 1 Kreuzer, fürstl. Küchenmeiern Beitrag für Hofschaft, Kuchlfrischling $\frac{1}{16}$, Hafer $\frac{1}{5}$ Vierling, Hofmahder $\frac{1}{16}$, Zehentlamm $\frac{1}{16}$, für die pfarrh. Küchenmeier: Roggen $\frac{1}{2}$ Galfer, Hafer 4 Galfer, Kapitelkäs, $\frac{2}{3}$ Falmasoareier, Dem Thomas Auer Behilfszins jährlich 15 Kreuzer, Von einem besonderen Mörterischen Grundstück „Fribinell“ G. P. 369/1, 369/2, Grundzins für Stiftkr. 7 Kreuzer; dem Wenzlerischen 3 Galfer Hafer, Tax: 131 Gulden.

An den Waldparzellen und den Bergmähdern kann man noch heute die Urhöfe erkennen. An den Feldern nicht mehr, da in den dreißiger Jahren dieses Jahrhunderts eine Felder-Zusammenlegung stattfand.

Quellen-Nachweis:

- Wopfner, Bergbauernbuch 1. Bergbauernbuch 1 2. Lieferung;
- Stolz, Geschichte Tirols;
- Staffler Richard, Schlernbeft. Jahrgang 20 Heft 9 und 10, 1961;
- Osttiroler Festschrift 1925.

Erläuterungen:

Ehrung = Übergabssteuer; EIN und Si. = Siegeld; Kuchlfrischling = Spanferkel; Hofmahder = Tagschicht; pfarrherrl. Küchenmeiern = Pfarrer in Obertilliach; fürstl. Küchenmeiern = Pfarrer in Anras; Falmaseier = Eierer als Steuer für die Alpe in Falmasei, Tax = Schätzwert.