

Insgesamt läßt sich aus dem opportunen Verhalten der Dachauer Bevölkerung gegenüber beiden Seiten, der auf Wahrung der Betriebsneutralität bedachten Direktion der PMF als auch den Soldaten beider Seiten, die, wenn es ernst wurde, schnell den Rückzug dem Gefecht bevorzugten, erkennen, daß man vor allem die unruhige Zeit möglichst unbeschadet überstehen und das Beste für sich herausholen wollte. Die Vermutung, daß mit etwas mehr Zivilcourage in der Bürgerschaft die bürgerkriegsartigen Verhältnisse in Dachau schneller und vor allem unblutig hätten beendet werden können, läßt sich aus heutiger Sicht nach fast 50 Jahren Demokratieerfahrung und Rechtsstaatlichkeit leicht aufstellen. Doch hätten wir uns in einer so unwahrscheinlich erscheinenden Situation, wie sie von Hofmann geschildert wird, tatsächlich anders verhalten?

Anmerkungen:

- ¹ *Heinrich Hillmayr*: Rätezeit und Rote Armee in Dachau. Amperland 5 (1969) 74–80, 90–95.
 - ² BayHStA, Abt. IV, KA Fzm 5600.
 - ³ *Hans-Günther Richardi*: Die kurze Herrschaft der Räte in München. SZ Nr. 79, S. 35, v. 7. 4. 1994.
 - ⁴ BayHStA, Abt. IV, KA Fzm 5600.
 - ⁵ Ebenda.
 - ⁶ *Hillmayr* 91.
 - ⁷ BayHStA, Abt. IV, KA Fzm 5600.
 - ⁸ Hofmann schreibt, daß die Vorkehrungen der Roten Armee zur Verteidigung recht unzulänglich waren. Ein Teil der Rotgardisten sei am 30. April, als der Vormarsch der Regierungstruppen unmittelbar bevorstand, zum größten Teil in München geblieben. KA Fzm 5600.
 - ⁹ *Hillmayr* 93 f.
 - ¹⁰ An der Straße von Webling nach Pellheim befindet sich ein Gedenkstein für die Gefallenen des Freikorps Görlitz vom 30. April 1919.
 - ¹¹ BayHStA, Abt. IV, KA Fzm 5600.
 - ¹² Nach den Schilderungen Hofmanns. Ka Fzm 5600.
- Anschrift des Verfassers:
Stefan Gruhl, Werner-Heisenberg-Weg 115, 85579 Neubiberg

Besoldung und Kost der Ehalten des Pfarrwidums in Arnbach 1809

Aus den Aufzeichnungen des Vikars Albert Hofmann von Arnbach

Von Dr. Gerhard Hanke

Adolf Widmann hatte 1989 in dieser Zeitschrift über die bäuerliche Kost in der südlichen Hallertau um 1800 berichtet. Hiervon zum Teil abweichende Kostgewohnheiten beschreibt Vikar Albert Hofmann von Arnbach für das Jahr 1809. Vikar Hofmann verzeichnete diese in einem Büchlein mit dem Titel »Pfarrbescrieb von Arnbach, auch Haushaltungs-Büchlein . . .«, das sich im Pfarrarchiv von Arnbach befindet und auf das der Kirchenpfleger von Arnbach, Herr Adolf Breitenberger, den Verfasser freundlicherweise aufmerksam machte. Weil vielfach noch die Meinung vorherrscht, die bäuerliche Kost sei noch im 19. Jahrhundert zumindest in den Siedlungen des Großraumes nördlich von München gleich gewesen, wird hier der im Pfarrwidum von Arnbach übliche, abwechslungsreiche »Speisezettel« veröffentlicht. Gleichzeitig soll hierdurch die weitere volkswissenschaftliche Forschung angeregt werden, die zeitlich und regional unterschiedlichen Kostgewohnheiten näher zu untersuchen. Hierfür dürften noch in zahlreichen anderen Pfarrarchiven auswertbare Aufzeichnungen vorhanden sein. Die Zeit für derartige Auswertungen drängt, weil viele dieser alten Pfarrarchive durch Pfarrzusammenlegungen in ihrem Bestand gefährdet sind.

Das Pfarrwidum in Arnbach entsprach einem kleineren Ganzhof und umfaßte nach den Angaben des Vikars Hofmann 34 Juchert Acker, 20 Juchert Wiesen und 34¼ Juchert Waldungen. Der Pfarrwald war durch Pfarrer Maximilian Caspar Hueber (1780–1803) stark »abgeschwendet«, so daß jährlich nurmehr 24 Klafter Holz geschlagen werden konnten. Auch die Wiesen seien von Jahr zu Jahr schlechter geworden, weil die Müller im Glonntal »die Glonn zu hoch halten, diese folglich links und rechts die Wiesen in Moose verwandelt«. Alte Männer hätten versichert, daß auf diesen Wiesen früher viel mehr gutes Futter gewonnen werden konnte. »Wohl soll schon eine Untersuchungskommission von seiten des Landgerichts Dachau da gewesen seyn, allein das Uebel ward nicht energisch genug behoben.« Die Äcker des

Widums erbrachten im sechsjährigen Durchschnitt 6 Scheffel Weizen (= 18,9 Zentner), 39 Scheffel Korn (= 117,78 Zentner), 15 Scheffel Gerste (= 45,3 Zentner) und 17 Scheffel Hafer (= 44,2 Zentner). Die Wiesen ergaben 22 Fuder Heu und 6 Fuder Grumet.

Zur Bewirtschaftung des Widumhofes wurden neben den Ehalten das Jahr über meist ein bis zwei Tagelöhner benötigt. Hiervon bewohnte ein Tagelöhner ein zum Widum gehörendes Häuschen, für das dieser jährlich 4 fl Hausmiete zahlte, während der zweite gleichzeitig ein zum Widum gehöriger »Freistifter« (Arnbach Nr. 40) war. Dieser hatte ein hölzernes Haus mit »daran gebautes Stadelchen«, einen Backofen, Brunnen, Piesgärtchen (Wurzgartl) und einen 1 Juchert großen Grasgarten am Kirchberg mit Obstbäumen, einen »Point« mit Gartenrecht und 1 Juchert Acker inne. Der zweite Tagelöhner hatte neben 1½ Tag jährlicher Scharwerkarbeit, wofür er 6 kr erhielt, gegen den üblichen Taglohn »vor anderen dem Pfarrhof zu dienen. Nur seine eigenen häuslichen Arbeiten mögen ihn entschuldigen«. Der allgemeine Tagelöhnerlohn belief sich, neben der Kost, im Winter auf 8 kr pro Tag, im Sommer auf 10 kr und zur Erntezeit auf 15 kr. Beim Flachsbrechen beschäftigte Tagelöhnerinnen erhielten 12 kr Taglohn und eine halbe Maß Bier.

Als Ehalten (Dienstboten) wurden ein Oberknecht bzw. Baumeister, ein Mittelknecht und ein Bub »von starker fester Gesundheit«, sowie »außer der eigentlichen Haushälterin«, eine Küchenmagd, eine Oberdirn und eine Unterdirn beschäftigt.

Der Baumeister erhielt 35–45 fl Lohn, 15–20 fl Biergeld und von jedem verkauften Scheffel Getreide 4–6 kr; sooft gebacken wurde einen weißen Laib Brot, ferner 1 Paar Stiefel oder 2 Paar Schuhe, ein Hosenfell zu 4–5 fl, zwei herbene und ein feines Hemd. Die Lederhose mußte sich der Baumeister offensichtlich aus dem Hosenfell auf eigene Kosten anfertigen lassen. Der Nebenknecht (Mittelknecht) erhielt 36–40 fl Lohn, 2 Hemden, 2 Paar Schuhe, 1 Hosenfell, 5 weiße Laib Brot und 30 kr

»Schmiergeld«. Der Drittler oder Bub erhielt 20–30 fl Lohn, ein herbes und ein rupfenes Hemd, 2 Paar Schuhe und ebenfalls ein Hosenfell.

Die Küchenmagd verlangte 18–20 fl Lohn und 2 Hemden, die Oberdirn 15–18 fl Lohn, 7 Ellen herbene Leinwand, 7 Ellen rupfene Leinwand, 10 Büschel Flachs, einen Halskittel, sooft gebacken wurde einen weißen Laib Brot, 1 Pfund Schafwolle, ¼ Pfund Wachs und öfters auch noch ein Paar Pantoffel sowie »Schmiergeld«; ihr ist die Näherin für 2 Tage zu bezahlen. Die Mitterdirn erhielt 13–15 fl Lohn sowie alles, was die Oberdirn zu fordern hatte, außer den Pantoffeln.

Den Dienstboten wurde folgende Kost gereicht:

1. Gewöhnliche Kost:

Alle Tage morgens um 5 Uhr eine schwarze Brotsuppe, um 8 Uhr ein Unterbrot, um 3 Uhr nachmittags ein Unterbrot, »jedemal nach Genüge«. »Am Sonntage von all diesem nichts«. Ansonsten gab es am *Sonntag* mittags Fleischknödel, nachts (am Abend) eine weiße Brotsuppe. Am *Montag* mittags Paunzen² und Gemüse, nachts Knödelsuppe. Am *Erchtag* (Dienstag) mittags Fleischknödel, nachts gedämpfte Nudeln. Am *Mittwoch* mittags Schuchsen³ oder Topfennudel und Gemüse, nachts Brennsuppe. Am *Donnerstag* mittags Knödel, nachts geschnittene Nudeln. Am *Freitag* mittags Paunzen und Gemüse, nachts Knödelsuppe. Am *Samstag* mittags Erbsenknödel oder Rührmilchnudeln, nachts jedem 5 Nudeln.

2. Kost zur Zeit der Ernte:

a) Zur Heuernte so oft gemäht wird, morgens eine gekochte Milchsuppe und jedem Mahder 1 Maß Bier, dafür zur »Brotstunde« nichts, mittags jedesmal etwas von Schmalz gekocht, z. B. Schuchsen, Hufeisen u. dgl., nachts allemale Fleischknödel.

b) Zur Getreideernte muß auch alle Tage mittags von Schmalz gekocht werden. Führt man schon vormittags ein, so haben die Zehenträger, der Fuhrmann und die Ablader zum Brot Bier, und zwar alle, die mit dem Ernten beschäftigt sind ½ Maß, der Baumeister, der Drittler und der Ablader auf der Tenne 1 Maß und zugleich weißes Brot zu erhalten. »Von selbst versteht sich dies auch beym Drey-Brod.«⁴ »Wird geschnitten, so bringt man ihnen zur Brotstunde eine gestockte Milch; wird gemäht, so ist es wie beym Heumähen. Nachts sind alle Tage Fleischknödel herkommens. Beym Weitzenschnitt muß zu den Schuchsen Weizenmehl genommen werden.«

3. Kost bei besonderen Arbeiten:

a) Beim Graben und Pflanzenstecken im Krautland muß ihnen zum Brot süße Milch gegeben werden.

b) Beim Waschen bekommt unter dem »Ansechteln (Lauge bereiten)« die Oberdirn ½ Maß Bier und weißes Brot. Am Tage des Waschens selbst erhält jede Wäscherin morgens eine Milchsuppe, zur Brotstunde weißes Brot und ½ Maß Bier. Beim Heimgehen bekommt jede 12 kr als Lohn und ein Stückchen schwarzes Brot.

4. Kost an Festtagen und an anderen besonderen Tagen:

Neujahr: am Vorabend Kuchlein oder Fleisch, mittags Voressen,⁵ Fleisch, weißes Brot.

Heiligdreikönig: am Vorabend Kuchlein oder Fleisch, mittags Fleisch, nachts Bier, weißes Brot.

Lichtmeß: mittags Fleisch oder Kuchlein, abends Bier.

Faßnacht Sonntag und Erchtag: morgens Würste, mittags Voressen, Fleisch, nachts Braten und Bier.

St. Matthias und an allen Aposteltagen: mittags Topfennudel, nachts weiße Brotsuppe.

Palmsonntag: mittags Kuchlein vom Weizenmehl, nachts Bier und Suppe.

Gründonnerstag: mittags Topfennudel.

Karfreitag: mittags ungeschmalzene Erbsensuppe mit eingeschnittenem weißen Brot, nachts Bier und weißes Brot ohne Suppe.

Ostersonntag: mittags zum voraus etwas Geweihtes, z. B. 2 Eier, geräuchertes Fleisch, Eierbrot etc. dann Voressen, Fleisch, nachts Braten und Bier.

Ostermontag: mittags nur Fleisch allein.

Christi Himmelfahrt: mittags Topfennudel, nachts weiße Suppe.

Pfingstsonntag und -montag: wie zu Ostern.

Fronleichnamfest: mittags Topfennudel, nachts weiße Suppe.

Johannes der Täufer: mittags Holunderkuchlein.

Mariä Himmelfahrt und an allen Frauenfesten: mittags Topfennudel, nachts weiße Suppe.

Kirchweih: am Vorabend Kuchlein vom Weizenmehl, Bier, morgens Fleischsuppe mit Würsten, mittags Voressen, Fleisch, Gemüse, Bier, nachts Braten und Bier.

Kirchweihmontag: morgens Fleischsuppe ohne Würste, mittags und nachts wie am Vortag.

Allerheiligen: mittags Kuchlein vom Weizenmehl.

Allerseelen: jedem Dienstboten einen Seelenzopf (Wekken) zu 4 kr.

Martini: mittags eine Gans oder Fleisch, Voressen, nachts Suppe und Bier.

Nikolaus (Patrozinium): mittags Fleisch und Bier, nachts Bier.

Letzter Klöpfelstag: Kuchlein auf die Nacht.

Weihnacht und Stephanstag: wie zu Ostern. »Der Vorabend zum Festtag ist auch eine Rauhacht, also wie beym Neujahrs-Vorabend«.

Anmerkungen:

¹ *Adolf Widmann*: Die bäuerliche Kost in der südlichen Hallertau um 1800. Aus den Aufzeichnungen des Pfarrers Alois Riester von Reichertshausen. Amperland 25 (1989) 292–295.

² Lt. *Schmeller* I/315: eine Mehlspeise in knolliger Teigform.

³ Lt. *Schmeller* II/364: länglicher, zungenförmiger, in Schmalz gebakener, hohl aufgetriebener Kuchen aus Roggen- oder Weizenmehl.

⁴ Lt. *Schmeller* I/561: nachmittägliches Zwischenmahl, das dem vormittägigen Neuneubrot entspricht.

⁵ Lt. *Schmeller* I/161: ein Gericht das zwischen der Suppe und dem Fleisch aufgetragen wurde und gewöhnlich aus zerschnittenen Innereien bestand.

Anschrift des Verfassers:

Dr. Gerhard Hanke, Gröbmühlstraße 16, 85221 Dachau

Liebe Leser!

Das vorliegende Heft konnte gegenüber dem Normalumfang um 12 Seiten erweitert werden. Die Finanzierung dieser Hefterweiterung verdanken wir Zuschüssen und Spenden des Kulturreferats der Landeshauptstadt München (DM 850,-), des Bezirks Oberbayern (DM 800,-), der Sparkasse Fürstfeldbruck (DM 500,-), Herrn Prof. Dr. Wilhelm Liebhart, Altomünster, (DM 330,-) und Herrn Werner Dreher, Dachau (DM 70,-), denen wir im Namen unserer Leser sehr herzlich danken.