

| | | | | |
|-------------|---|--------------------------|------|------|
| 4 | Benedictus Grandauer | Grafring | 1727 | 1749 |
| 5 | Birgerus Wening | Mammendorf | 1735 | 1758 |
| 6 | Clemens Aidlsperger | Asbach | 1738 | 1761 |
| 7 | Petrus Scheffler | München | 1738 | 1761 |
| 8 | Paulus Kögl | München | 1736 | 1765 |
| 9 | Jacobus Bonin | Altomünster | 1745 | 1768 |
| 10 | Thomas Söckhl | München | 1746 | 1768 |
| Kleriker | | | | |
| 11 | Andreas Wästermayr | Straßbach ⁴¹ | 1747 | 1770 |
| 12 | Philippus Erhard | Hauersdorf ⁴² | 1750 | 1770 |
| Diakone | | | | |
| 13 | Augustinus Albrecht | München | 1732 | 1756 |
| 14 | Carolus Vent | Altomünster | 1734 | 1759 |
| 15 | Ambrosius Sang | München | 1738 | 1761 |
| Laienbrüder | | | | |
| 16 | Alexander Ludwig | Eiselsried | 1705 | 1728 |
| 17 | Georgius Schlosser, Gärtner | Zeitlbach | 1717 | 1742 |
| 18 | Martinus Offner, Schlosser | Lenggries | 1717 | 1747 |
| 19 | Fortunatus Strasser | München | 1735 | 1757 |
| 20 | Egghardus Mändele, Kistler | Rain | 1732 | 1760 |
| 21 | Sebastianus Hurer (Huyer), Zimmergeselle | Willing ⁴³ | 1733 | 1770 |

Anmerkungen:

- ¹ *Wilhelm Liebhart*: Altbayerisches Klosterleben. Das Birgittenkloster Altomünster 1496–1841. St. Ottilien 1987, S. 91–107.
² BayHStA KL Altomünster 28, fol. 293–294, ergänzt um KIA Altomünster Ms. 65.
³ *Peter Claus Hartmann*: Karl Albrecht-Karl VII. Regensburg 1985, S. 264–304.
⁴ *Wilhelm Liebhart*: Die Birgittenkonvente von Altomünster im Jahr 1649. Amperland 30 (1994), S. 388–390.
⁵ *Edgar Krausen*: Die soziale Schichtung des Konvents von Altomünster im 17. u. 18. Jh. In: Toni Grad (Hrsg.): Festschrift Altomünster 1973. Aichach 1973, S. 329.
⁶ Nach *Krausen* stammt er aus München.
⁷ *Wilhelm Liebhart*: Planzeichnungen des vorbarocken Herrenkonvents im Birgittenkloster Altomünster. *Ars Bavarica* 23/24 (1981), S. 123–134 (mit Edition).

- ⁸ Bei *Krausen*, S. 331, nicht genannt.
⁹ *Georg Ferchl*: Bayer. Behörden und Beamte 1550–1804. OA 64 (1925) 166.
¹⁰ BayHStA KL Faszikel 41/1 + 2.
¹¹ *Liebhart* (Anm. 1) 108–118.
¹² *Norbert Lieb*: Altomünsters Bau- und Raumkunst und ihr birgittinisches Wesen. In: Toni Grad (Hrsg.): Festschrift Altomünster 1973. Aichach 1973, S. 273–300.
¹³ *Ferchl* 250.
¹⁴ Der Familienname leitet sich von Ottelsburg bei Altomünster ab.
¹⁵ Die Abkürzungen bedeuten A = Alter, ProfA = Profes- oder Eintrittsalter.
¹⁶ An der Ilm.
¹⁷ Gde. Bergkirchen.
¹⁸ Gde. Stadt Dorfen.
¹⁹ Gde. Altomünster.
²⁰ Wohl Gde. Petershausen.
²¹ Stadt Kemnath in der Oberpfalz.
²² Oberzeitlbach, Gde. Altomünster.
²³ Gde. Erdweg.
²⁴ LK Landsberg.
²⁵ Oberzeitlbach, Gde. Altomünster.
²⁶ Unbekannt.
²⁷ Die Abkürzungen bedeuten: Gj = Geburtsjahr, Profj = Profes- oder Eintrittsjahr.
²⁸ Wohl a. d. Donau.
²⁹ Nicht zu identifizieren.
³⁰ Gde. Altomünster.
³¹ Wohl Gde. Dasing, LK Aichach-Friedberg.
³² Unbekannt.
³³ Gde. Tappheim, LK Donau-Ries.
³⁴ Gde. Altomünster.
³⁵ Stadt Freising.
³⁶ LK Neuburg-Schrobenhausen.
³⁷ Gde. Altomünster.
³⁸ Gde. Altomünster.
³⁹ Unbekannt, eventuell Burgau.
⁴⁰ Nicht zu identifizieren.
⁴¹ Gde. Markt Indersdorf.
⁴² Gde. Simbach, LK Landau a. d. Isar.
⁴³ Stadt Bad Aibling.

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. Wilhelm Liebhart, Hohenrieder Weg 20, 85250 Altomünster

Bäuerliche Dienstbotenkost im 18. Jahrhundert in Oberweikertshofen

Von Dr. Josef Scheidl †

Nachdem in Amperland 31 (1995) 44f. die Anfang des 19. Jahrhunderts für die Ehalten des Pfarrwidums in Arnbach übliche Kost beschrieben worden war, stellte uns Herr Dr. Herwig Scheidl aus dem Nachlaß seines Vaters einen Beitrag mit dem Titel »Bäuerliche Dienstbotenkost im 18. Jahrhundert im Dachauer Land« zur Verfügung, der in der vom bayerischen Landesverein für Heimatschutz herausgegebenen Vierteljahresschrift »Bayerische Hefte für Volkskunde« im Jahre 1917, S. 146–150 veröffentlicht worden war. Ein Vergleich mit den Gegebenheiten in dem nicht sehr weit entfernten Arnbach zeigt Unterschiedlichkeiten auf. Um weitere Untersuchungen über die zeitlich und regional feststellbaren Abweichungen bei der ländlichen Kost anzuregen, soll hier der Bericht von Dr. Scheidl nochmals zum Druck gebracht werden. Dr. Gerhard Hanke

Im August des Jahres 1768 zog in dem Dorf Oberweikertshofen ein neuer Pfarrer auf, Herr Thaddäus Neumayr, gebürtig aus dem nahen Unterschweinbach. Als Mann von Pflichtgefühl und Ordnungssinn ging er

sogleich daran, seine dienstlichen Obliegenheiten in allen Einzelheiten aufzuzeichnen; dem fügte er auch eine Zusammenstellung der damals üblichen Dienstbotenkost an den wichtigsten Tagen des Jahres an, wie sie im 18. Jahrhundert in Oberweikertshofen üblich gewesen ist. Der Kenner der Verhältnisse wird bei einem Blick in diesen Speisezettel zumeist Bekanntes, andererseits aber auch manche Abweichung von heutigen Bräuchen finden; die eine oder andere Speise ist bereits aus der ländlichen Küche von heute verschwunden.

Wenn im Folgenden die Aufzeichnungen des alten Pfarrherrn – nach der Urschrift im Pfarrhof zu Oberweikertshofen – einem weiteren Leserkreis vorgelegt werden, so dürften zum Verständnis einige Bemerkungen am Platze sein. Vorherrschend blieben in der damaligen bäuerlichen Kost wie auch heute noch in der Dachauer Gegend die Mehlspeisen. Alle Arten von Nudeln begegnen uns, unter ihnen zunächst die eigentliche Schmalznudel, auch »ausgegangene, gangene« oder »bairische Nudel« genannt. Aus Weizenmehl mit Hefe hergestellt und in

Schmalz gebacken, erscheint sie noch heute an den Sams- tagen in jedem besseren Dachauer Bauernhause; die Pfaf- fenhofener Gegend kennt sie schon nicht mehr in solcher Güte, weil sie dort aus Roggenmehl bereitet wird. Auch »gschnoitte« (geschnellte) Nudel heißt sie hierzulande, weil sie während des Backens auf der Oberseite leicht aufspringt (aufschnellt), wobei sie recht knusprig wird. Der Königin unter unseren Bauernnudeln reihen sich die Kücheln an, nur in der Form von dieser verschieden, gekennzeichnet durch die dünne, weiße Scheibe inmitten des braunen Kranzes, meist »Fenster-« oder »haubete« Kücheln genannt. Die allgemein noch heute üblichen Bauzen oder Baunzen unterscheiden sich von unseren Dampfnudeln nur durch ihre gewaltige Größe. Der in der Aufschreibung erwähnte »weiße Zelten« stellt weiter nichts dar als eine Art besseren Weißbrotes, ungefähr in der Größe und Gestalt einer Handfläche. Wenig bekannt sind heute noch die Marzlen oder Matzeln: dem Teig von Weizenmehl wird etwas Topfen beigemischt, dann zupft man ihn in Walnußgröße in die Pfanne und läßt ihn bei- derseits schön braun werden; oft auch formt man diese Matzeln nach Art daumengroßer Fingernudeln. Nur ganz wenig alte Leute erinnern sich noch der Rendl oder Rödl; meinen Erkundigungen nach dürfen sie als ausge- storben gelten und, die sie kannten, weinen ihnen keine Träne nach. Aus Hafer- oder Gerstenmehl wie unsere Spätzeln in Wasser, seltener in Milch gekocht, hat man sie meist morgens in der ersten Pause während des Dre- schens gereicht. Wenn sie in unserer Aufschreibung sogar an Festtagen erscheinen, so hat man sie damals vermutlich aus besserem Mehl hergestellt. Peitel- und Rauchmehl, auch gelegentlich erwähnt, stellen zwei Arten des Roggenmehls, die hellere und die dunklere Sorte, dar. – Von den Fleischspeisen bedarf höchstens das Voressen einer Erklärung; es wird zwischen Suppe und Fleisch aufgetragen und besteht aus aufgeschnittenen Eingeweiden, meist billigen Kutteln. Die sonst noch nötigen Erläuterungen sind in eckigen Klammern bei- gefügt. Hören wir nun, was Pfarrer Neumayr berich- tet:

»Betr. die Kost deren Dienstbotten, wie selbe extraordi- nari tägen das Jahr hindurch diss ohrt gebräuchig.

Am Neuen Jahrstag Mittag Suppen, Voressen, fleisch, Zugemüss und Pier. Nachts Suppen. NB: Alle Sonntag bis faßnacht knödl. Am Hl. 3 König abend auf die Nacht haubete Küchl oder andre Nudl. [Nachtrag:] Auf Mittag Suppen, Voressen, jedes eine Portion Fleisch; doch ist dieses keine Schuldigkeit.

Am Lichtmesstag: Mittag Rendl, auf die Nacht schmalz Nudl.

St. Blashtag [3. Februar] wird bis Mittag gedroschen; Mittag ordinari [gewöhnliche] Kost, post prandium feriatur [nach dem Mittagessen wird gefeiert].

Wan alles getraid aus gedroschen ist, gibt man das soge- nannte Trischlhängen e.g. [exempli gratia = z. B.] Mittag Kocht man Knedl, auf die Nacht aber Marzlen und Küchl; auch gibt man bier zu genügen.

An dem sogenannten unsinnigen Donerstag [Donners- tag vor Fastnachtssonntag] auf Mittag Knödl. Nachts Suppen, circa horam 10 mam feriatur [von etwa 10 Uhr ab wird gefeiert]. Wan die Dienstbotten auf das Rennen nach Brugg [Fürstenfeldbruck] gehen, kocht man halt

die Knödl frueher oder gar auf die nacht. NB. auf die Nacht wird gesponnen.

Am Fassnachtsontag Mittag supen, Fleisch, Zugemüss, Nachts Bratten. Datur etiam cerevisia, saltem ad pran- dium, ego etiam dedi ad coenam, sed pro merito Dome- sticorum. [Man gibt auch Bier, wenigstens zu Mittag; ich habe solches auch abends gegeben, wenn die Dienstbot- ten es verdient haben.] Montag mittag Knödl, post pran- dium feriatur. Nachts Nudel e.g. schmalz Nudl. NB, wird gesponnen, nisi parochus dispenset [wenn nicht der Pfarrer davon dispensiert]. Erchtag [Dienstag] Mittag ut Dominica procendenti [wie am vorhergehenden Sonn- tag]. Nachts, wen man ohnehin fleisch hat, gebratten, sonst aber, gutte Nudl. e.g. außgegangene Nudl. NB bey beiden Mahlzeiten Bier, post prandium feriatur.

Am Aschermittwoch mittag Rendel, post prandium feriatur. Nachts suppen oder wan in der Fassnacht keine Nudl gekocht worden, kan man diesen tag welche kochen, sed pro libitum [jedoch nach Belieben], nachts wird gesponnen. NB. An den Fassnachttagen erlaubt man den Dienstbotten den Gottesdienst zu besuchen.

Am Palmsambstag nachts schmalz Nudl. sonntag Mittag aysrupen und grosse gangene Nudl. – oder sambstag grosse Nudl und Sonntag Marzlen.

Am grünen Donerstag mittag Rendl, Nachts Schmalz- nudl.

Charfreitag dürre Ruben und arbessuppen, nachts gsoottne birn und weisses brod.

Samstag mittag supen, nachts baierische oder schmalz- nudl.

Ostersonntag mittag supen, Voressen, Fleisch, bier. Nachts grosse Nudl.

[Späterer Zusatz:] Gute Knödl sind gebräuchlich. – Dem Baumeister 6, dem Knecht 5, der Diern 6, der mitter- diern 5 Osterayr. Von Ostern bis Pfingsten alle Sonntag mittag Knödl.

Am St. Georgitag die Kost nach Belieben.

Am Himmelfahrt Christitag mittag marzl, auch dem hütter einen Weidling voll, etwas mehr als sonst an denen Sambstagen.

Am Hl. Pfingsttag mittag Knödl, nachts suppen.

Montag mittag Marzl, auch dem Hütter mehrmahlen einen Weidling voll und 3 dreissiger Peidlmehl.

Am Hl. Dreifaltigkeitsontag mittag Marzlen.

Am Antlass Donnerstag [Fronleichnamstag] Marzlen, item dem hütter einen weidling voll.

Am Johannitag mittag Marzl, item dem hütter 1 weidling voll.

Am Jacobitag mittag Nudl, marzl. NB. die ganze schnittzeit dem hütter all tag ein paar Nudl.

Am Michaelitag Nudl auf Mittag.

Am allerheiligentag Marzl auf die Nacht.

Auf Allerseelen haben die Dienstbothen jedes einen weis- sen laib brod; bey den Diernen ist das Knödlbrod mit eingeschlossen.

Am St. Martinstag Marzl.

Am St. Nikolai nichts besonderes.

Am Hl. Abend auf Mittag Nudl wie an den Samstägen; auf die Nacht gesottne Birn und weisses Brod.

Am Hl. Christtag nach der frühmess suppe und Fleisch. Mittag Suppe, Voressen, fleisch, zugemüss. Abends hau- bete Küchl, weis Brod, aber kein Bier.

Am St. Stephanstag mittag rendl; abends geschnittene Nudl oder Knödl; fällt der hl. abend am Freytag, so kocht man wie oben; am samstag darauf wie oben am Hl. Christtag, Nacht aber nur schlechte Schmalznudl; am Stephanstag, wenn er auch schon am sonntag falt, mittag nur Rendl.

Von Weihnachten bis fassnacht werden hergebrachtermassen alle Sontäg Knödl gekocht.

Am Sonntag in der Kürchweih in der frueh suppen, Fleisch, wurst, auf mittag supen, Voessen, Fleisch. abends brein [Brei] Dotschen, Nachts Bratl. Montag frueh suppen, fleisch, mittag wie gestern, abends Marzl und wie gestern, nachts bratl.

Auf die Feuertäg Weinächten, allerseelen etc. etc. lasset man Vill Peutlmehl machen wegen den auszuteilenden Laiben [Laib Brot], aber nicht viel Rauchmehl.

Zusatz: Neujahr abend Bauzen oder Dampfudl. NB. Wenn das Schmalz zergangen, wirft man sie in die Pfannen, wenn sie starr, schitt man 1 Mass warmes Wasser darein.

Am Allerseelentag haben die Dienstbotten jedes ein weiß mitters Laib Brod, samt dem Knödelbrod deren Men-

scher [der weiblichen Dienstboten] mit eingerechnet.

Dem Mesner 1 weiß Laib Brod am Seelentag, dem Hütter einen weißen Zelten oder Laib, dem Heffenmann [der die Hefe herstellt] 1 Laibl weiß Brod; am Kirchtag 1 weiß Laibl Brod, wird erst nach dem Kirchtag bachen.

Am Allerseelentag, Karsamstag oder Himmelfahrt Christi dem Mesner 3 Dreissiger Peitemehl in die Kirche.

Dem Hütter für das Horn abzuschneiden von jeder Kue 1 Ayr [1 Ei], auch wenn sie das Horn abschneiden nicht bedürffen. Beim ersten Austrieb demselben 1 Stück Brod, alle Samstäg 2 Nudel oder ein Weidling voller Marzlen; im [Getreide-]Schnitt aber alle tåg; am Oster-tag 2 Nudel und 2 Ayr, an Kürchtag [Kirchweihetag] Marzel, 2 Nudel, 1 Mass Bier.

Wenn man den Flachs in dem Ofen gramlet [bricht, hechelt], hat ein Weib 4 Kreuzer von jedem Ofen voll, mehr $\frac{1}{4}$ Branntwein miteinander und weiß Brod. Am Schluss werden Marzl gekocht. Wenn man in den Grueben gramlet, in der Frueh Rendl, um 8 Uhr weiss Brod und Brandwein 1 Mass, mittag Nudl, um 3 Uhr eine halb Bier jedes und Brod, nachts Knödl; als Lohn jedes 8 Kreuzer.«

Stammbucheinträge aus Bruck

Von Dr. Cornelia Oelwein

Kaum ein Schulmädchen kann sich dem Bann eines Poesiealbums entziehen. Freundinnen, Lehrer und Verwandte – alle müssen ein sinniges Verslein einschreiben, möglichst bunt illustriert mit eigenen Zeichnungen, Glanzbildchen oder – in unseren Tagen – mit Stickern. Früher, als die Poesiealben noch Stammbücher oder Büchlein der Freundschaft hießen, war der Eintrag weniger eine Kleinmädchensitte als ein weitverbreiteter Usus unter Erwachsenen, entstanden aus den mittelalterlichen »Stammbüchern« im wahrsten Sinne des Wortes, in die die Ahnenprobe eingetragen wurde, als Voraussetzung für Turnierfähigkeit. Aus diesen Turnierbüchern, Familien- oder Geschlechterbüchern wurden dann jene Stammbücher, in die man auch andere zur Erinnerung Namen, Wappen und Devisen eintragen ließ. Besonders unter den Studenten wurde das Führen eines Stammbuchs Sitte. Die Alben wurden so mehr und mehr zu Sammlungen von heiteren und ernsten Denksprüchen der Spiel-, Trink- und Studiengenossen, jedoch auch von Erinnerungsblättern an die akademischen Lehrer. Noch Goethe läßt den Schüler am Ende eines langen Gesprächs mit Mephisto, den er für den gelehrten Dr. Faust hält, ein Album mit den Worten vorlegen: »Ich kann unmöglich wieder gehn, ich muß euch noch mein Stammbuch überreichen. Gönn' eure Gunst mir dieses Zeichen!«

In der Zeit Goethes hatte das Stammbuch jedoch längst auf weitere Kreise übergegriffen. In einer Zeit als allorts »Denkmäler der Freundschaft errichtet« wurden, waren die Stammbücher ein beliebtes Instrument, den Freunden und Verwandten ewiges Erinnern und Gedenken zu versprechen. Nun waren diese Alben nicht mehr allein den Herren der Schöpfung vorbehalten; manch

adelige Dame verewigte sich nun in oft mühe- und kunstvollen Eintragungen. Ende des 18. und im 19. Jahrhundert hatten Damen und Herren gleichermaßen Freude an diesen Büchern, speziell zur Zeit des Biedermeiers, als sich auch die bürgerlichen Schichten mehr und mehr der gegenseitigen Freundschaft versicherten. Erst im 20. Jahrhundert wurden die Poesiealben langsam zu kindlichem Vergnügen.

Um die Jahrhundertwende bekamen Mädchen meist zum Schulabgang ein Poesiealbum geschenkt, in dem sich zunächst Eltern und nahe Verwandte verewigten, dann die Freundinnen der Schulzeit und die Lehrer. Doch wurden die Alben auch in späteren Jahren weitergeführt, nicht selten über Jahrzehnte. Besonders liebe Freunde, der Bräutigam, die zukünftigen Schwiegereltern, ja manchmal sogar die eigenen Kinder komplettierten diese Erinnerungsbücher. Ein solches Freundschaftsalbum besaß auch Johanna Vogel, geborene Wirthmiller, aus München.

Am 1. Januar 1884 trugen sich die Eltern ein, kurz darauf die Großmutter, Onkel und Tanten sowie die Schwester Emilie. Dann folgten Schlag auf Schlag von den Schulfreundinnen gute Wünsche für den Lebensweg.

Nach Schulschluß war die Sommerfrische wohlverdient. Im Sommer 1886 vermerkt das »Amtsblatt für den Bezirk Bruck« in den Fremdenlisten, daß »Maria Wirthmüller, Bankbeamtensgattin mit zwei Töchtern aus München« eingetroffen sei. Auch in den folgenden Jahren kam die »Bankbeamtensgattin« bzw. später »Prokuristengattin Maria Wirthmüller mit Töchtern« wieder. Den Sommer 1886 verbrachte auch »Franz Vogel, Opern Eleve aus München« in Bruck. Ob zwischen Johanna Wirthmiller und Franz Vogel in der Sommerfrische in