

- <sup>44</sup> Lorenz Maier: Stadt und Herrschaft. Ein Beitrag zur Gründungs- und frühen Entwicklungsgeschichte Münchens. Diss. 1989 (MBM 147), läßt diesen Aspekt außer acht.
- <sup>45</sup> Ausführlich in »Ministerialenforschung« (wie Anm. 38), Kap. Ministerialenforschung und hohe Politik.
- <sup>46</sup> Sti Quirini passio II et miracula. Hrsg. v. Th. Mayer: Archiv f. österreichische Geschichtsquellen. Wien 1949, S. 348f.
- <sup>47</sup> L. Maier 73–173.

- <sup>48</sup> P. Fried: Die Landgerichte Dachau und Kranzberg. München 1958. – Ders.: Herrschaftsgeschichte der altbayerischen Landgerichte Dachau und Kranzberg im Hoch- und Spätmittelalter sowie in der frühen Neuzeit. München 1962. – P. Dörner: Burgen und Schlösser um Dachau. Dachau 1956.

Anschrift des Verfassers:

Dr. Günther Flohrschütz, Soldauer Straße 11, 8000 München 81

## Die Kartoffel – Karriere einer Knolle

Sonderausstellung im Bauernhofmuseum Jexhof

Von Dr. Ralf Heimrath

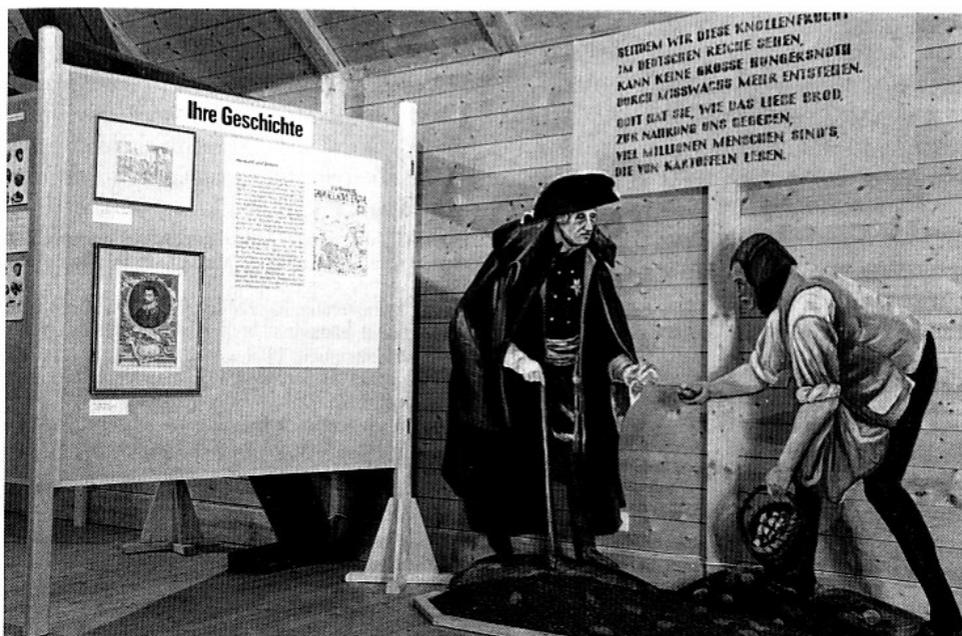
Für die diesjährige Ausstellungssaison im Bauernhofmuseum Jexhof des Landkreises Fürstentumbruck wurde mit der Sonderausstellung »Die Kartoffel – Karriere einer Knolle« ein überwiegend landwirtschaftliches und vor allem landwirtschaftsgeschichtliches Thema in den Vordergrund gestellt.

Auch wenn das Amperland kein so bedeutendes Kartoffelanbaugebiet wie etwa die Oberpfalz oder der Aichach-Schrobenhausener Raum darstellt, so haben doch auch hier die »Erdäpfel« ihren festen Platz in der landwirtschaftlichen Produktpalette und in den Töpfen der Verbraucher. Diesen Stellenwert aufzuzeigen und der historischen Entwicklung des Kartoffelanbaus nachzuspüren ist die Zielsetzung der Ausstellung. Idee und Konzept dafür wurden bereits 1988 im Rieser Bauernmuseum Mailingen von Ruth Kilian M. A. und Dr. Hans Frei für eine dortige Ausstellung erarbeitet, nun vom Bauernhofmuseum Jexhof übernommen und für die Verhältnisse des Amperlandes, speziell des Raumes Fürstentumbruck, umgestaltet.

Eine erste Sequenz widmet sich der Pflanze als solcher unter botanischem Aspekt und ihrer Herkunft aus den Anden Südamerikas. Dort hatten die spanischen Eroberer, die nach 1525 in das Inkareich eindrangten, die ersten Kontakte mit der jahrtausendealten Kulturpflanze. Ihre Frucht war noch vor dem Mais das wichtigste Nahrungs-

mittel der Indios und wurde sogar kultisch verehrt. Die Einfuhr der »Taratoufli«, wie die spanischen Seefahrer die Knollen nannten, nach Europa erfolgte auf zwei Wegen: einmal durch die Spanier selbst, die 1565 ihrem König Philipp II. ausgesucht schöne Kartoffeln als Geschenk aus der neuen Welt überreichten, zum andern aber auch durch den britischen Weltumsegler, Admiral und Sklavenhändler im Dienste seiner Königin, Sir Francis Drake, und seinen Cousin John Hawkins in den angelsächsischen Raum.

Bis ins 17. Jahrhundert wurden die »Papas Peruanorum«, so die Bezeichnung durch den Botaniker Basilius Besler 1613 im »Hortus Eystettensis«, hauptsächlich als exotische Zierpflanzen an den europäischen Fürstentümern herumgereicht und in deren Lustgärten angebaut, bevor man ihren Wert als Nahrungsmittel erkannte. Mißernten bei gleichzeitig wachsenden Bevölkerungszahlen und die Kriege des 17. und 18. Jahrhunderts zwangen die Landesherren, die Ernährung ihrer Untertanen sicherzustellen. Daraus resultiert der in den einzelnen deutschen Ländern zu unterschiedlicher Zeit beginnende, obrigkeitlich befohlene großflächige Anbau der Knollenfrüchte. In erster Linie sind hier die Maßnahmen des Preußenkönigs Friedrich II. zu nennen, der 1758 eine eigene Kartoffelverordnung erließ und mit List und Strafen für ihre Durchführung sorgte. Die Ausstellung im



Szene zur Geschichte des Kartoffelanbaus: König Friedrich II. von Preußen besucht Bauern bei der Kartoffelernte. Foto: Bauernhofmuseum Jexhof



Handgeräte zum Kartoffelanbau.  
Foto: Bauernhofmuseum Jexhof

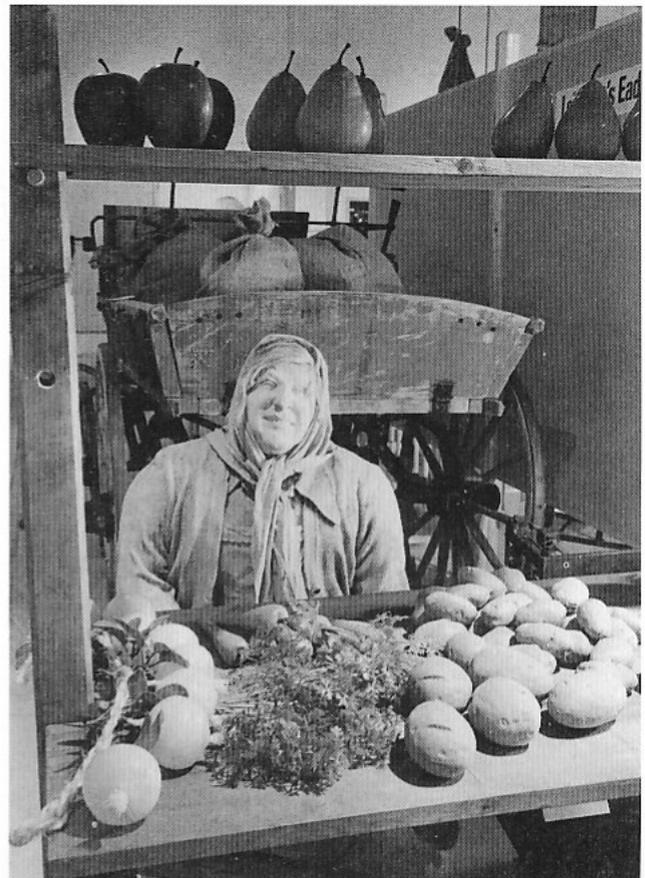
Jexhof stellt in einer kleinen Inszenierung das berühmte Bild von Warthmüller nach, das den »Alten Fritz« bei der Inspizierung der Kartoffelernte zeigt.

Ein gewichtiges Hindernis für die Verbreitung der »Grundbirnen«, »Erdbirnen«, »Erdäpfel« oder allgemein »Kartoffeln« war die bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts übliche Dreifelderwirtschaft, die neben dem Sommer- und dem Wintergetreide eine Brache zur Erholung und Regeneration des Bodens vorsah und Hackfrüchten wie der Kartoffel kaum Anbaumöglichkeiten erlaubte. Erst der im Gefolge neuer landwirtschaftlicher Erkenntnisse sich allmählich durchsetzende Übergang zur Fruchtwechselwirtschaft mit der intensiven Nutzung auch des Brachlands und die etwa gleichzeitig erfolgende Auflösung der Grundherrschaften zu Beginn des 19. Jahrhunderts bahnten der Kartoffel endgültig ihren Weg.

Da die Frucht auch in weniger anspruchsvollen Böden gut gedeiht, breitete sich der Kartoffelanbau am ehesten in den Gegenden aus, die aufgrund ihrer Bodenbeschaffenheit für den Getreideanbau nicht so sehr geeignet sind. Die Ausstellung skizziert kurz die Entwicklung des Kartoffelanbaus im Amperland vom Beginn des 19. Jahrhunderts an – wer sich vertieft mit diesem Thema beschäftigen will, dem sei das Begleitheft zur Ausstellung mit dem Titel »Erdäpfel. Entwicklung und Bedeutung des Kartoffelanbaus im Amperland« empfohlen – und wendet sich dann mit Hilfe ausgesuchter landwirtschaftlicher Geräte den verschiedenen Arbeitsschritten zu, die für die agrarische Produktion der Knollen notwendig sind. Auch die weitere Bearbeitung wie das Waschen, Sortieren und Einlagern wird gezeigt, bevor die Erdäpfel in ihrer Verwendung als Schweinefutter, Handelsobjekt oder Nahrungsmittel im Haushalt vorgeführt werden. Zum letzteren Bereich kann das Bauernhofmuseum sogar zwei handschriftlich angefertigte Kochbücher aus der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts präsentieren, die von den früheren Bewohnern des Jexhofs angefertigt worden sind und die zahlreiche alte Kartoffelrezepte enthalten.

Industrielle Kartoffelerzeugnisse haben sich insbesondere seit dem Zweiten Weltkrieg einen festen Platz auf dem Verbrauchermarkt erobert, und die Ausstellung berücksichtigt dies, indem sie dem Besucher einen Einblick in die Produktionsweise und das Sortiment einer namhaften Münchner Firma ermöglicht.

Den Abschluß bilden zwei Randbereiche zur Kartoffel, wobei der eine die Kartoffel als Motiv für Kunst, Karikatur und Postkarte beinhaltet und der andere weitere Ver-



»Leit, kafts Eadeppi«. Kartoffelverkauf durch eine Bäuerin.

Foto: Bauernhofmuseum Jexhof



Anfangs diente die Kartoffel lediglich als Schweinefutter.  
Foto: Bauernhofmuseum Jexhof

wendungsmöglichkeiten vorstellt, die früher durchaus einige Bedeutung hatten. So ist beispielsweise der Saft der rohen Kartoffel ein gutes Reinigungsmittel für Seidentücher und Silbergeschirr, und getrocknete Kartoffelschalen eignen sich vorzüglich zum Anschüren eines Kohlenherds. Nicht übersehen darf man den Kartoffelschnaps, der in manchen Privathaushalten zum Eigenbedarf gebrannt wurde. Als Wodka erfreut er sich auch heute einer großen Beliebtheit.

Ein nicht nur für Kinder amüsanter Zeichentrickfilm zur Geschichte der Kartoffel greift noch einmal das Thema der Ausstellung auf und rundet es ab.

Das Bauernhofmuseum Jexhof in der Gemeinde Schöngesing im Landkreis Fürstentfeldbruck ist dienstags, mittwochs, samstags und an Sonn- und Feiertagen jeweils von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Die Ausstellung läuft noch bis zum 15. September 1991. Sonderführungen sind nach Anmeldung bei der Museumsverwaltung (Telefon 0 81 41/51 92 05) möglich.

Anschrift des Verfassers:  
Dr. Ralf Heimrath, Bauernhofmuseum Jexhof, 8081 Schöngesing

## *Kunsthändler der Barockzeit aus Kirchenrechnungen von Bruckberg, Obermarchenbach, Pörndorf und Volkmannsdorf*

Von Dr. Georg Brenninger

Ein weiterer bisher nichtausgewerteter Bestand an Kirchenrechnungen hat sich unter der Signatur »Herrschaftsgericht Isareck« im Staatsarchiv Landshut erhalten<sup>1</sup>, den wir auf Kunsthändler hin exzerpiert haben. Er beginnt 1604, ist ab 1610 dezimiert erhalten und betrifft die Kirchen von Bruckberg – Pfarrkirche und Nebenkirche St. Paul –, Obermarchenbach, Pörndorf und Volkmannsdorf.

### *Bruckberg, Pfarrkirche*

1670 erwarb man von einem nichtgenannten Zinngießer ein »zinnernes Fläschl und Opferweinfläschl« (1 fl 28 kr)<sup>2</sup>. Die vom Nandlstädter Kramer Hans Maria Pinio gekaufte rotamastene Fahne kostete den ansehnlichen Betrag von 48 fl. In der Rechnung von 1680 heißt es, vor zwei Jahren sei die Kanzel neu gemacht worden. Außerdem habe der Moosburger Maler Hans Georg Pinzger im Totenkerker ein Kreuz gemalt (1 fl 15 kr)<sup>3</sup>. 1720 legte der Moosburger Maurermeister Gregor Wagner einen

neuen »Täflpoden« (5 fl 10 kr)<sup>4</sup>. 1730 erwarb man zwei Zinnleuchter, ein Paar Meßkännchen und ein »zinnernes Halbmaaß Fläschl« für 7 fl.<sup>5</sup> 1780 erfolgten durch den Moosburger Maurermeister Sebastian Steingrübner Bau-reparaturen (136 fl 34)<sup>6</sup>. 1790 wird vom Turmneubau berichtet, der 1159 fl gekostet habe. Außerdem bezog man vom Münchner Ornathändler Mathias Bett drei Meßgewänder (71 fl 54 kr)<sup>7</sup>.

### *Bruckberg, St. Paul*

1604 lieferte der Landshuter Goldschmied Andreas Hautentaler eine neue Patene (3 fl)<sup>8</sup>. 1670 kam von einem nichtgenannten Bildhauer ein neues Kruzifix (1 fl 4 kr)<sup>9</sup>. 1760 erhielt der Moosburger Maler Mathias Staudacher für nicht näher bezeichnete Arbeiten 16 fl 13 kr. Der Landshuter Zinngießer Dominikus Galgaur lieferte ein Paar Meßkännchen (2 fl 30 kr) und vom Ettaler Bildhändler Anton Sellmayr bezog man vier Paar Maibüschel.<sup>10</sup> Der Moosburger Maurermeister Georg Mayr