

Die bäuerliche Kost in der südlichen Hallertau um 1800

Aus den Aufzeichnungen des Pfarrers Alois Riester von Reichertshausen

Von Adolf Widmann

Der kurbayerische Generallandesdirektionsrat Joseph von Hazzi bereiste um 1800 auch die Gerichte Moosburg und Pfaffenhofen und äußerte sich daraufhin in seinem Bericht recht ungünstig über die bäuerliche Kost im Gericht Moosburg. Er schreibt lakonisch: »Die Kost ist äußerst schlecht.« Während diese Aussage kein konkretes Bild vermittelt, gibt eine im Pfarrarchiv von Reichertshausen noch erhaltene Kostordnung, die vor 1802 verfaßt wurde, einen genauen Einblick in die Essensgewohnheiten unserer bäuerlichen Vorfahren. Diese wurde 1802 unter Pfarrer Alois Riester (1801–1807) modifiziert. Wie im Pfarrhof Reichertshausen dürfte die Kost auch in den Bauernhöfen der Umgebung gewesen sein, denn kein Pfarrer konnte es sich leisten, seine Ehalten schlecht zu verköstigen. Andererseits durfte er sie aber auch nicht

zu gut behandeln; er hätte sich sonst den Zorn der Bauern zugezogen.

Die alltägliche ordinäre Kost

Die ordinäre (gewöhnliche) Kost an den Sonn- und Werktagen war wie folgt geregelt:

Frühstück (gegen 7 Uhr): Alle Tage in der Frühe eine Suppe (Milch-, Brenn- oder Knödelsuppe).

Mittagessen am Sonntag, Erchtag (Dienstag) und Donnerstag (gegen 11 Uhr): Suppe, Knödel und Gemüse.

Mittagessen am Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag (gegen 11 Uhr): Dampfnudeln; es werden so viele gemacht, daß sie auch fürs Abendessen reichen.

Abendessen (gegen 19 Uhr): Suppe und eine Mehlspeise.



Melodie u. Text von Josef Eberwein

1. O; Tog a Giechls a felts Schwei-mers und Würscht, dos
 2. O; Tog schö We-da, an Sunn-schei a Hitz, dos
 3. O; Tog grad ar-ban und schin-dn und plögn, mei

kunnt ma net zwin-ga wei'an gor a so dürscht, oi Tog a
 waar für uns Bau-ers-leit gor net vai nütze, oi Tog a
 Lic-ba dos gan-gat oan schnei auf'n Moyn, oi Tog grad

Schus-sl voi Schmaiz-nül und Gar net of-ta wie
 Ren-gats an Wind und an Schnee dos löat un-san
 z-r-ga grad Kum-ma und Grei'n, do taat oan fei

REFRAIN

drei-mai da-päckt dos koa Bäär, O-ba mei Was-sa-schnoi-
 Bau-ern-stand grad a so weh, weil is jern may mir schmede
 s'Le-bn baid gor nim-ma gfrein, weil is jern may mir schmede ol-le Tog!

Der »Wassaschnoizn«, d. h. der Brotsuppen hat Josef Eberwein einen Zwiefachen gewidmet. Die Illustration stammt von Sepp Kiefer. Abgedruckt ist diese Huldigung im »Eberwein-Liederbuch« von Michl Eberwein.

Speisenfolge an den Festtagen

Das Frühstück ist an den Festtagen wie an den gewöhnlichen Tagen: es gibt eine Suppe. In der folgenden Darstellung werden deshalb nur das Mittagessen und die Abendmahlzeit aufgeführt.

Neujahr:

Mittag: Suppe, Voessen, z. B. Kuttelfleck mit Gemüse und Fleisch, weißes Brot, auch für jede Person 2½ Maß Bier.

Abend: Suppe, Braten, weißes Brot, kein Bier.

Hi. Drei Könige:

Mittag: Suppe, Küchl und Gemüse oder anstatt der Küchl ein Fleisch, kein Bier.

Abend: Suppe.

Lichtmeßtag:

Mittag: Eiersuppe oder Hirschbrein (Hirsebrei) oder gedörrte Faßlrüben oder Zwetschgen, Ölschuchsen (länglicher, zungenförmiger, in Öl gebackener, hohl aufgetriebener Kuchen) oder Schmalznudeln, jede Person zwei Nudeln, kein Bier.

Abend: Suppe.

Fasnachtsonttag:

Mittag: Suppe von weißem Brot, Voessen, Fleisch und Gemüse, 2½ Maß Bier.

Abend: Suppe und Braten, kein Bier.

Montag darauf: ordinäre Kost.

Fasnachtsrechttag (Faschingsdienstag): wie am Sonntag.

Bleiben die Dienstboten zu Hause, bekommen sie Bier, gehen sie aber zum Tanzen, bekommen sie kein Bier.

Erster Montag in der Fastenzeit: An diesem Tag gehen die Dienstboten auf den Markt in Nandlstadt und arbeiten nicht.

Josephtag: ordinäre Kost wie an einem Werktag.

Palmsonntag:

Mittag: Eiersuppe, Hirschbrein, Schmalznudeln oder Schuchsen, kein Bier.

Ostersonntag: vor dem Mittagessen etwas geweihtes Salz, Brot, Eier und Fleisch.



Oberbayerische Bauernstube im 1820. Aus: Die Bayerische Heimat, Blatt 153. Verl. Georg D. W. Callwey München.

Mittag: Suppe, Voressen, Fleisch und Gemüse, 2½ Maß Bier, dazu weißes Brot.

Abend: Suppe, Braten, weißes Brot und 2½ Maß Bier.

Ostermontag: ordinäre Kost.

Ostererchtag (Osterdienstag):

Mittag: Knödel, aus gutem Willen etwas (weniges) Fleisch, kein Bier.

1. Mai oder Philippi Jakobi: Essen wie am Palmsonntag.

Christi Auffahrtstag: Essen wie am Palmsonntag. Nun fangen die Schmalznudeln an und dauern bis Michaeli. Schmalznudeln gibt es jetzt jeden Samstag zum Abendessen.

Pfingstsonntag: Essen wie am Palmsonntag, die übrigen zwei Tage (Montag und Dienstag) die ordinäre Kost, doch aus gutem Willen Knödel, etwas Fleisch sowie ein Voressen und 2½ Maß Bier.

Abend: ein Fleisch in der Brühe.

Atlas- oder Fronleichnamstag: Essen wie am Palmsonntag, Schuchsen oder Schmalznudeln, Eiersuppe, Hirschbrein, kein Bier.

Johannis- oder Sonnwendtag: Es werden verschiedene Küchl gebacken aus Semmelschnitten, ferner Holler- und Salverküchl (Salbeiküchl). Es gibt Brei und Suppe, kein Bier.

Kirchweihvorabend:

Mittag: die ordinäre Kost.

Abend: ausgezogene weizene Küchl soviel die Ehalten essen mögen, dazu Hirschbrein in Milch gesotten. An die Armen werden so viel kleine Schuchsen ausgeteilt, daß sie einen Laib Brot ausmachen.

Kirchweihsonntag:

In der Frühe: Fleischsuppe, Würste und etwas Fleisch, 2 Maß Bier.

Mittag: eine Suppe von weißem Brot, Voressen, Rindfleisch und Gemüse, Bratl (Schweinsbraten), weißes Brot, Bier nach Belieben.

Abend: gesottene Nudeln, Bratl, weißes Brot und Bier.

Kirchweihmontag:

In der Frühe: Suppe von weißem Brot, kein Bier.

Mittag: wie am Kirchweihsonntag, Suppe, Braten, weißes Brot, Bier.

Abend: Suppe, Bratl, Nudeln und Bier.

NB: In der Frühe wird bis zum Gottesdienst gearbeitet.

Michaeli:

Mittag: eine Suppe, Brein (Hirsebrei), Schuchsen oder Schmalznudeln, Gemüse, kein Bier.

Abend: ordinär.

Allerheiligen: Essen Mittag und Abend wie an Michaeli.

Allerseelen: nur die ordinäre Kost.

Hl. Abend:

Mittag: ordinäre Kost.

Abend: weizene Krapfen oder Küchl und 2½ Maß Bier, weißes Brot, statt der Krapfen können auch Schmalznudeln oder Schuchsen gegeben werden. Nach der Mette gibt es Suppe und Würste.

Weihnachtstag:

Mittag: Suppe mit weißem Brot, Voressen, Fleisch und Gemüse, 2½ Maß Bier.

Abend: Suppe, Braten, weißes Brot, 2½ Maß Bier.

NB: An den übrigen Tagen wie Johanni und am Tag

der unschuldigen Kinder gibt es nur die ordinäre Kost.

Stephanitag: Essen wie am Weihnachtstag Mittag und Abend, aber kein Bier.

Kost während der Erntezeit

a) *Beim Mähen:* Im Gras-, Gersten- und Hafermähen erhalten die Dienstboten in der Frühe ein weizenes Mus, um 9 Uhr weißes Brot und Bier, jede Person eine Halbe. Zu Mittag gibt es Suppe, Faßrüben, Schuchsen oder Schmalznudeln.

NB: Diese Kost gibt es allein nur für die Mäher. Wenn den ganzen Tag gemäht wird, so bekommen die Mäher um 3 Uhr Bier und weißes Brot, auf die Nacht die ordinäre Mehlspeise. Im Heueinführen gibt es keine bessere Kost. Im Jahre 1802 wurde der Speisezettel etwas modifiziert: In der Frühe gab es verschiedene Suppen, entweder Milch-, Brenn- oder Knödelsuppe, um 9 Uhr dürres Obst, saure Milch oder Bier je nachdem viel oder wenig Leute da sind, schwarzes Brot. Zum Mittag gibt es Suppe, Faßrüben, Schmalznudeln oder roggene Schuchsen, kein Bier; um 3 Uhr gedörktes Obst oder saure Milch, schwarzes Brot.

Nachts: Suppe, Mehlspeise oder Knödel, wenn Salat vorhanden ist, dann auch Salat. (Am Tag gibt's also nur einmal Bier.)

NB: Für sieben bis acht Personen habe ich [der Pfarrer] nicht gar 3 Maß Bier auf das Feld entweder vormittags oder nachmittags geschickt. Wenn aber den ganzen Tag gemäht wird, so bekommen die Mäher auch nachmittags um 3 Uhr Bier, Brot und abends die ordinäre Mehlspeise oder einen Schmarren.

b) *Beim Einführen des Getreides:* Beim Einführen des Getreides war den Knechten gewöhnlich um 9 Uhr und um 3 Uhr Bier und weißes Brot nach Belieben zu geben. Mein Vorgänger hat ihnen nach jeder zweiten Fuhre eine Maß Bier gegeben. Um 1802 hat die Dirn in der Habernte, weil sie die Fuder faßt, eine halbe Maß Bier bekommen, auch wenn sie sät. Es versteht sich, daß das Bier zu Mittag verabreicht wird.

In der Erntezeit erhalten die Dienstboten am Sonntag in der Frühe zwei Schmalznudeln oder vier Küchl sowie die übliche Suppe; nach der Erntezeit gibt es nur noch eine Schmalznudel oder zwei Küchl.

NB: Wenn die Dienstboten zu Lichtmeß ausstehen, so bekommt jeder einen schwarzen Laib Brot; auch die neuen, die einstehen, bekommen einen solchen.

An Michaeli hören die Schmalznudeln oder Küchl wieder auf. Die Suppe in der Frühe ist meist um 7 Uhr.

Speiseplan in Hebrontshausen (Gemeinde Rudelzhausen) um 1800

Die Dienstboten bekommen am Sonntag, Erchtag (Dienstag) und Donnerstag zu Mittag Fleisch und Knödel, zum Abendessen »Oferlaibl« (eine Art von Rohrnudeln, die in der Backröhre des Küchenherdes gebacken werden; daher auch der Name). Am Erchtag gibt es mittags zuweilen auch ein Voressen mit Knödeln, nachts »Oferlaibl«. Ansonsten ist der Wochenplan für das Mittag- und Abendessen wie folgt:

Montag: Nudeln mit Kraut oder Eintauch; nachts, was zu Mittag übriggeblieben ist und eine Suppe dazu.

Wenn aber die Arbeit streng ist, gibt es eine besondere Mehlspeise, z. B. Fingernudeln oder Schmarrn. Als strenge Arbeit gilt z. B. der Haferanbau.

Erchtag: Nudeln mit Kraut oder Eintauch (eine Art Brei aus den sogen. bayer. Rüben, manchmal auch ein Kompott von Gletzen); nachts Knödel und Fleisch.

Mittwoch: wie am Montag.

Donnerstag: Nudeln; nachts Fleisch.

Freitag: Nudeln; nachts, was man machen will: eine Mehlspeise, Fingernudeln oder Schmarrn oder was zu Mittag übriggeblieben ist.

Samstag: Mittags Erbsenknödel und was man machen will, z. B. Mus, Suppe und »Oferlaibl«; nachts Nudeln.

Sonntag: Knödel und Fleisch, nachts eine Suppe.

Am letzten Tag, wenn man mit dem Flachsbrechen fertig geworden ist, werden auch »Ölflinsel« gekocht. Am letzten Tag des Getreideausdreschens habe ich [der Pfarer] den Dienstboten Ölküchl backen und 7 Maß Bier auf zweimal geben lassen. Im Jahre 1807 habe ich in der Erntezeit den Dienstboten an den Sonntagen zwei Schmalznudeln oder vier Küchl geben lassen, jedoch ohne Suppe. Beim Getreideausdreschen im Jahre 1809

erhielten die Dienstboten zu Mittag Suppe von Weißbrot und darauf Kletzen und Zwetschgen, Hirschbrein (Hirsebrei), Schmalznudeln und Faßlrüben, jeder ½ Maß Bier.

Nach diesem Speiseplan kochten die Bäuerinnen zumindest bis zum Ende des Ersten Weltkrieges. Den Milch-, Brenn- und Knödelsuppen folgte die Brotsuppe (vulgo Wassersuppe), mit im Ofenrohr gebackenen Erdäpfeln. Diese Suppe, für die altbackenes Bauernbrot verwendet wurde, hat sich verschiedentlich bis auf den heutigen Tag erhalten. Sie hat Josef Eberwein in einem Zwiefachen wie folgt verewigt:

Oba mei Wassaschnoizn,
guat zwiefet und g'schmoizn,
weil i's gern mog,
mir schmeckts olle Tog!

Quelle:

Pfarrarchiv Reichertshausen: »Kostordnung der Dienstboten bey der Pfarrey Reichertshausen nächst Au im churfürstlichen Gericht Moosburg«.

Anschrift des Verfassers:

Adolf Widmann, Hauptstraße 17, 8309 Reichertshausen