

nung dürfte, verglichen mit den anderen Werken, nicht nur auf die Züge eines kommenden Klassizismus hin ausgerichtet sein, denn den Übergang in den Klassizismus macht Wink nur im allgemeinen mit. Tief geht diese Veränderung in keiner Weise mehr. Es erinnert daran nur gelegentlich die Behandlung des Beiwerks und des Stofflichen. Wenn auch in München schon das kurfürstliche Mandat über die kirchliche Baulast und kirchliche Kunst vom 4. Oktober 1770¹⁰ erlassen ist, so leben Winks Ideen noch lange vom Geiste des Rokoko, an dem er zäh festhält, selbst im aufkommenden Zeitalter der „edlen Simplicität“.

Anmerkungen:

¹ Folgende Maler mit Namen Wink sind aus Eichstätt hervorgegangen:

- a) Johann Chrysostomus Wink, geboren am 22. 1. 1725, gestorben in Eichstätt am 10. 3. 1795. Fürstbischöflicher Hofmaler zu Eichstätt und älterer Bruder des Christian Wink.
- b) Johann Christian Thomas Wink, geboren am 19. 12. 1738, gestorben in München am 6. 2. 1797. Vater des am 19. 7. 1766 zu München geborenen Malers Joseph Kajetan Wink.
- c) Johann Amandus Wink, Maler, geboren um 1748, gestorben in München 1817. Schüler seines Onkels Christian Wink.

² Feulner, Adolf: Christian Wink (1738-1797). Der Ausgang der kirchlichen Rokokomalerei in Südbayern. Altbayerische Monatsschrift 11 (1912) 1-62.

³ Wink als Freskant: Feulner 1-52. — Tintelnot, Hans: Die barocke Freskomalerei in Deutschland. München 1951, S. 132-138.

⁴ Feulner S. 2.

⁵ Schnell, Hugo: Fürstfeldbruck. Kirchenführer Nr. 6. München 1959², S. 10.

⁶ Hartig, Michael: Die oberbayerischen Stifte Bd. 1, München 1935, S. 118.

⁷ Für freundliche Mitteilung darüber bin ich Ehrw. Frau Oberin M. Limbania Löffler O. S. V. vom Stift St. Veit zu Dank verpflichtet.

⁸ Zimmermann, E.: Bayerische Klosterheraldik. Die Wappen der Äbte und Pröbste der bis zur allgemeinen Säkularisation in Ober- und Niederbayern, der Oberpfalz und bayerisch Schwaben bestandenen Herrenklöster. München 1930, S. 78-80.

⁹ Katalog der Sammlung Wilhelm Reuschel: Ölskizzen und Entwürfe zu Gemälden des 18. Jahrhunderts aus Süddeutschland und Österreich. München 1959, Kat.-Nr. 47 mit Abbildung.

Dieses Bild der Beweinung Christi ist in Pinselührung, Komposition und Farbenskala besonders nahestehend der autonomen Ölskizze auf Kupfer „Die Enthauptung Johannes des Täufers“ von Christian Wink (siehe dazu: Kurt Rossacher: Visionen des Barock. Entwürfe aus der Sammlung Kurt Rossacher. Katalog der Ausstellung in der Residenzgalerie Salzburg, Salzburg 1966. S. 188-191, Kat.-Nr. 89).

¹⁰ Weber, Karl: Neue Gesetz- und Verordnungssammlung für das Königreich Bayern mit Einschluß der Reichsgesetzgebung. München 1880, Bd. 1. S. 16 (IV. Regel 5^{to}).

Anschrift des Verfassers:

Martin Lechner, 8261 Neumarkt St. Veit, St. Veiterstraße 29.

Vom bäuerlichen Brotbacken und Buttern

Von Alfons Wörner

Große Mühe und Plage hatten die Bauern des Amperlandes früher mit dem Getreide. Dank der vielen Maschinen sind Mühen und Plagen bis heute doch viel geringer geworden und haben sich stark gewandelt. Nach der Ernte ist der Bauer heute seine Sorge um das Getreide los. Früher kam danach das langwierige Dreschen, die Schwierigkeit des Verkaufs und — für die Bäurin, nach dem Umweg des Getreides über die Mühle — das mühevoll Brotbacken.

Dazu brauchte sie einige einfache Geräte, die aus dem Universalmaterial unserer Großväter, nämlich aus Holz bestanden. Im Gegensatz zu unseren heutigen Plastikgeräten war es von geradezu unbegrenzter Haltbarkeit. Das wichtigste Requisite war der hölzerne Backtrog, der aus Brettern gefügt, uns noch allen bekannt ist. Sein Vorgänger schaut aber noch viel urtümlicher aus. Er ist nahe verwandt mit dem Einbaum der Steinzeit, weil er nämlich wie dieser aus einem Stamm gehauen war. Von seiner Länge von zwei Metern und einem Durchmesser von gut sechzig Zentimetern kann man leicht auf den mächtigen Stamm schließen, aus dem er entstand. Mochte er auch im Lauf der Zeit einmal reißen oder ein Stück absplittern, so wurde er eben mit einem Eisenband oder einem Stück Blech geflickt und erfüllte

so jahrzehntelang, vielleicht sogar jahrhundertlang seinen Zweck. Eine kleinere Schwester von ihm ist die „Moltern“. Sie schaute genau so aus, nur war sie eben kleiner. In ihr wurde der Teig für Nudeln und Schucksen zubereitet. Damit der Trog die richtige Arbeitshöhe erhielt, wurde er auf ein schlichtes Gestell gelegt und konnte nun der Bäuerin dienen. Zu den Backgeräten gehörte auch der „Dampfkübel“, ein hölzernes Gefäß für den Sauerteig, konisch geformt mit einem durchlöchernten Deckel, in dem ein Rührlöffel steckte; eine saubere Schafflerarbeit.

Noch vor einigen Jahren stand bei jedem Bauernhof ein Häuschen. Nicht das hölzerne mit dem Herzen in der Tür ist gemeint, sondern ein fester Steinbau mit einem Plattendach, aber ohne Fenster und Türen, nur mit einer Maueröffnung an der Giebelseite, der Backofen! Wegen der Brandgefahr stand er stets in einiger Entfernung von den Wirtschaftsgebäuden. In seinem Innern barg er nur den halbkugelförmigen Raum, der die Brotlaibe aufnahm. Zu seiner Bedienung gehörte die Ofenkruke, der Ofenwisch, die Brotschüssel, einfache hölzerne Geräte, die der Bauer an arbeitsarmen Wintertagen selbst gefertigt hatte.

Der Bauer hatte auch schon das Mehl herbeigeschafft.



Backtrog, Moltern, Ofenkruke, Brotschüssel, Sauerteigkübel, Brotständer, Butterührfaß. Aus der Sammlung der Volksschule Margarethenried. Foto: Alfons Würner, Margarethenried

Für ihn war es immer ein halber Feiertag, wenn er die Säcke mit Roggen auf den Wagen laden und mit zwei Rössern zur nächsten Mühle fahren konnte. Die Müllerknechte mußten schon mit dem nötigen „Irxenschmalz“ ausgestattet sein, um die 240 Pfund schweren Mehlsäcke zu verladen. Es spricht übrigens für die Qualität des feinen Sackleinens, daß auf den Höfen noch immer solche Säcke vorhanden sind, auf denen neben dem Hausnamen auch die Jahreszahl gedruckt ist. Mehr als hundertjährige Säcke sind keine Seltenheit! Dreierlei Roggenmehl war in der bäuerlichen Küche zu finden: Weißes Nudelmehl, Brotmehl und schwarzes Mehl, aus dem die Laibe für die Hunde und Pferde gebacken wurden. Zur Brotzeit auf dem Feld bekamen nämlich die Pferde auch ihren großen Keil Brot. Es soll alte Ackergäule gegeben haben, die ohne diesen Leckerbissen keinen Schritt mehr gegangen wären. Weißes Weizenmehl aber wurde kaum verwendet, denn Kuchen gab es äußerst selten auf dem Bauernhof und alles Schmalzgebäck wurde auch aus Roggenmehl gefertigt. Ja, bis vor 30, 40 Jahren lebte man noch sparsam auf dem Lande und erst mit dem wirtschaftlichen Fortschritt hielt die städtische Lebensweise ihren Einzug auf den Höfen des Amperlandes. Zu den Vorbereitungsarbeiten für das Backen trug der Bauer noch etwas bei. Er ging in den Wald, holte einen Arm voll frischer Tannenzweige, schnitzte einen Hanigel zurecht und bastelte daraus einen „Ofawisch“.

Eine Magd schlüpfte nun in den Backofen und richtete drin etwa 18 - 20 der schweren, meterlangen Backscheiter aus Föhrenholz, die ihr eine andere von außen her zureichte, zu einem quadratischen Stoß auf. Darunter wurde noch ein Bauschen Reisig geschoben und ein Wisch Stroh hinzugefügt.

Die Bäurin hatte inzwischen „odampfet“. Sofern nicht noch etwas „Säur“ (Sauerteig) im Dampfkübel war, die sie dann mit Mehl und Wasser verrührte, mußte neuer Sauerteig bereitet werden. Dazu nahm sie ein trockenes Stück Brot, bröselte es auf und vermischte es mit Wasser und Mehl. Das ganze wurde in Ofennähe gestellt und mit einem Stück groben Leinen, der sogenannten „Hose“, zugedeckt zum Gehen. Wenn nun die Bäurin über der anderen Arbeit auf den Kübel vergaß, so konnte es geschehen, daß der gehende Sauerteig den Deckel hob und sich heraus drängte. Sah das eines der Kinder, dann brüllte es in voller Lautstärke durch das Haus: „Muadda, Muadda da Dampfkübe hot in d' Hosn gsch...“, worauf die Bäurin händeringend herbeilief und das Mißgeschick wieder in Ordnung brachte. Sie trug dann mit Hilfe einer Magd den schweren Backtrog in die warme Kuchl, holte vom Boden (Speicher) mit der Moltern zwei oder drei Ladungen Mehl und schüttete es in den Trog. Bis zu einem Zentner Mehl hatte in ihm Platz. Es wurde schön eben gestreift und in die Mitte eine Mulde gedrückt, die den Sauerteig aufnahm. Und dann hatte der Trog seine vorläufige Ruhe. Am nächsten Morgen aber standen die Bäurin und die erste Dirn um drei Uhr, oft schon um zwei Uhr auf. Die Bäurin schüttete gußweise aus einer großen Kanne Wasser in den Trog, die Magd streifte die Arme hoch und knetete Wasser und Mehl zu einem zähen Teig. Das war eine schwere Arbeit, die „in die Arme“ ging. Auf manchen Höfen mußte sie deshalb einer der Knechte tun, was natürlich als „Weiberarbeit“ denkbar ungern getan wurde. Nun mußte der Teig zwei Stunden gehen.

In der Zwischenzeit wurde das Holz im Backofen in Brand gesetzt. Nach gut zwei Stunden formte die Bäuerin aus der mittlerweile gegangenen Teigmasse die Laibe. Mit dem Wischer wurden sie genetzt, mit dem Ko(ch)besen gestupft, Kümmel und Fenchelkörner darauf gestreut, nach altem Brauch das hölzerne IHS-Zeichen aufgedrückt, rings um den Rand mit Schnitten versehen, um das Aufreißen zu verhüten und zu fünf oder sechs auf die mehlbestreuten Backbretter gelegt. Aus dem letzten zusammengekratzten Teig wurde der „Hundslaub“ geformt, von dem der Hofhund sein tägliches Fressen heruntergeschnitzelt bekam. Die Magd hatte schon mit der Ofenkruke die letzte Glut der heruntergebrannten Scheiter aus dem Ofen geräumt und mit dem Ofenwisch auch das kleinste Aschenstäubchen herausgekehrt. Dann wurde eine Hand voll Mehl in den Ofen gestreut und so geprüft, ob die richtige Hitze drin war und darauf Laib für Laib mit der Brotschüssel eingeschossen. Nun wurde der „Dübel“ (= Deckel) geschlossen und die aufgespeicherte Hitze konnte ihre Wirkung tun. Um dem Brot eine schöne braune Farbe zu geben, wurde der Dübel nach eineinhalb Stunden aufgemacht. Nach zwei Stunden war „ausbacha“. Noch aber waren die Laibe unanshnlich. Schnell wurden sie mit Wasser und einer weichen Bürste gewaschen und noch einmal ins Ofenloch geschoben. Fünf Minuten blieben sie das zweitemal drinnen. Wenn sie endlich

heraus kamen, hatten sie einen prächtigen Glanz. In der Hallertau war auch noch ein bei den Kindern sehr beliebter Brauch bekannt. Aus dem letzten Teig wurde eine Art flacher Pfannenkuchen geformt und nach dem Backen kurz in den Backofen geschoben, dann ein Löffel Schmalz auf ihm zerlassen und mit einer Prise Salz noch warm verzehrt. Er hieß „Zelten“ und wie ich aus eigener Erfahrung weiß, schmeckte er wirklich köstlich. Bis zu dreißig Laibe backte eine Bäuerin so alle zwei bis drei Wochen. Im kühlen Keller in den Brotständer (die „Brotraine“) gestellt, waren sie das Hauptnahrungsmittel für alle Bewohner eines Bauernhofes. Es wurde früher durchwegs „trocken“ gegessen und meist nur mit Bier schmackhaft gemacht. Höchst selten ließ sich die Bäuerin herbei, nach dem Ausbuttern zur Brotzeit wenigstens den Kindern einen Batzen Butter auf das Brot zu geben.

Auch die Gewinnung der Butter war wie jede Erzeugung von Nahrungsmitteln auf dem Bauernhof früher mit sehr viel Arbeit verbunden. In tönernen „Milchweidlingen“ wurde die Milch in besonderen Schränken „aufgestellt“ und dann der Rahm abgeblasen. Zwei bis dreimal in der Woche, im Winter höchstens einmal, konnte die Bäuerin austrühren und dabei jedesmal vier bis fünf Pfund Butter gewinnen. Die älteste Form des Rührfasses bestand in einem einfachen Holzzyylinder. Er wurde zwischen den Knien gehalten und darin mit einem an einem Stiel steckenden runden Brett der Rahm so lange geschlagen, bis er Butter wurde. Schon vor dem ersten Weltkrieg bürgerte sich das rechteckige oder runde Rührfaß mit einer Kurbel zum Drehen des Rührwerkes allgemein ein. Bald nach dem ersten Weltkrieg konnte man auch elektrisch betriebene Rührfässer antreffen. Mit Handbetrieb aber war das Ausbuttern

eine höchst langweilige Angelegenheit, besonders wenn der Rahm „net z'samm geh“ wollte. In so einem Fall wurde von der Ahnl empfohlen ein Messer in das Faß zu stecken (was mag wohl für eine uralte, womöglich hexenbeschwörerische Vorstellung dahinter stecken?). Um sich die Langeweile beim Buttern etwas zu vertreiben und um den Butter zu beschwören, daß er möglichst groß ausfiel, murmelte man zum einförmigen Geklapper des Rührfasses folgendes Verschen:

Butter, Butter rühr de aus,
wer so groß als wia a Haus.
Werst so groß wia a Stübeeck,
wirf i di z'samt dem Kübi weg.

Ein anderes lautet:

Butter, Butter rühr de,
der heilige Geist, der führt de.
Führt de über Berg und Toi,
Butter, Butter rühr de boi.

War jetzt endlich ausgerührt, so dachte die Bäuerin, wenn sie den goldgelben Butterlaib aus dem Faß hob, weniger an ein schmackhaftes Butterbrot als an die Kreuzer, die man dafür lösen konnte und höchstens noch daran, daß sie nun ihren Schmalzhafen wieder auffüllen konnte (bei einer „großen Bäuerin“ faßte er bis zu vierzig Pfund!).

Welche Bäuerin denkt heute noch daran, wenn sie beim Bäcker einen Wecken Brot und von der Molkerei ein Päckchen Butter kauft, welche große Mühe ihre Vorfahrinnen schon mit so einfachen Lebensmitteln wie Brot und Butter hatten?

Anschrift des Verfassers:

Lehrer Alfons Wörner, 8051 Margarethenried, Post Hörgerthausen.

Mammendorf an der Maisach und seine adeligen Besitzer im frühen Mittelalter

Von Dr. Wilhelm Störmer

Der Ort Mammendorf erscheint bereits in einer der frühesten Freisinger Traditionen und ist für das 8. und 9. Jahrhundert recht gut belegt. Das ist kein Wunder, wenn man die Adeligen genau betrachtet, welche Besitz in diesem Orte hatten, mit dem möglicherweise ein wichtiger Maisachübergang verbunden war und zwar in Richtung Mering am Lehfeld.

Gehen wir aus von der ersten Erwähnung des Ortes: Laut Freisinger Tradition Nr. 12¹, die auf 758 - 763 datiert ist, schenkt ein gewisser David zwei Drittel seines Besitzes zu Mammendorf (in loco Mannindorf) an die Kirche zu Puch (Landkreis Fürstenfeldbruck), die südöstlich von Mammendorf, in Richtung Bruck (alter Amperübergang!) liegt und vermutlich die für Mammendorf zuständige Kirche war. Was David schenkt, gehört zu seinem Erbbesitz und besteht a) aus Menschen, unfreien Bauern = Mancipien, b) aus Gütern,

nämlich Ackern, Wiesen und Wäldern. Wir haben hier ein typisches Adelsgut des 8. Jahrhunderts vor uns. Es fällt auf, daß er diesen Besitz zwar an die Kirche Puch schenkt, aber „in manus Joseph episcopi“, d. h. in die Hand des Freisinger Bischofs Joseph. Da die Kirche zu Puch damals kaum eine Freisinger Eigenkirche gewesen zu sein scheint — die Freisinger Domkirche wird nicht genannt —, gibt diese Urkundenformulierung zu folgenden Vermutungen Anlaß. Wenn frühmittelalterliche Adelige Besitz an die Kirche schenken, so vielfach nicht der nächstliegenden Kirche, soweit sie ihnen nicht persönlich gehört. Speziell in den Freisinger Traditionen herrschen ja bei weitem Schenkungen an die Bischofskirche Freising vor. David muß also besondere Beziehungen zu dieser Kirche in Puch gehabt haben. Möglicherweise war er selbst nicht der Eigenkirchenherr, sondern Bischof Josef, dieser aber m. E. nicht in seiner