

Der königliche Hofküchengarten in München Lehel

zu Beginn und während der Herrschaft von
König Ludwig II. von Bayern

Holger Schulten

Publiziert auf ART-Dok. Publikationsplattform Kunst- und Bildwissenschaften
Volltextserver von arthistoricum.net – Fachinformationsdienst Kunst, Fotografie und Design,
Universitätsbibliothek Heidelberg 2025.

DOI: <https://doi.org/> <https://doi.org/10.11588/artdok.00009467>

**Der königliche Hofküchengarten in München Lehel
zu Beginn und während der Herrschaft von
König Ludwig II. von Bayern**

Holger Schulten

Für Heike und Bernd Friedrich

ORCID®

Holger Schulten  <https://orcid.org/0009-0002-9555-0517>



Dieses Werk als Ganzes ist durch das Urheberrecht und bzw. oder verwandte Schutzrechte geschützt, aber kostenfrei zugänglich. Die Nutzung, insbesondere die Vervielfältigung, ist nur im Rahmen der gesetzlichen Schranken des Urheberrechts oder aufgrund einer Einwilligung des Rechteinhabers erlaubt

Text & Grafik © 2025, Holger Schulten

Lektorat: Layla Eberle

Korrektur: Heike Friedrich (Kapitel 8), Ingo Ruhland (Kapitel 10, Anhang IV)

© Holger Schulten 2025

Inhaltsübersicht

1) Einleitung und Danksagung	S. 5-11
2) Zwei Treibhäuser für Erd- und Himbeeren Um- und Neubauten für König Ludwig II. in den Jahren 1868, 1869 und 1871	S. 12-18
3) Der Hofküchengarten in München Lehel – Räumliche Entwicklung im 19. Jahrhundert	S. 19-20
4) Der Hofküchengarten in München Lehel im 18. Jahrhundert	S. 21-24
5) Die Hofgärtner des Hofküchengartens in München Lehel	S. 25-30
6) Die Hofküchengärten beim Schloss Nymphenburg und in München Lehel	S. 31-45
7) Das Ende des Hofküchengartens in München Lehel 1884-1886 / 1887	S. 46-47
8) Der Blumentreib(haus)garten in München Lehel	S. 48-55
9) (Franz) Xaver Schwarz (jun.) Hofküchengärtner in München Lehel zur Zeit König Ludwigs II.	S. 56-65
10) Obst und Gemüse aus dem Hofküchengarten für die Hofküche und Hoftafel	S. 66-113
Archivalien	S. 114-115
Periodika	S. 116
Stadtpläne	S. 117
Hof- und Staatskalender / Staatshandbücher (Bayern)	S. 117
Literatur	S. 118-124
Anhang I, Biographisches zu[r]:	S. 125-142
Familie Sckell	S. 126-127
Johann Rottenhöfer, Mundkoch von Kronprinz Maximilian und König Maximilian II.	S. 128-135
Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer, Hofkoch zur Zeit König Ludwigs II. und von Prinzregent Luitpold	S. 136-137
Konditorei & Schokolade-Fabrik Carl Rottenhöfer	S. 138-142
Anhang II:	S. 143-151
Vorträge von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) der Jahre 1861, 1862 und 1865	
Anhang III:	S. 152-156
Liste von Hofgebäuden und Hofgärten des Königreichs Bayern im Jahr 1834	
Anhang IV:	S. 157-252
Die Organisation der bayerischen kurfürstlichen und königlichen Hofgärten nach digitalisierten und online zugänglichen Hof- und Staatskalendern sowie Hof- und Staatshandbüchern, von 1738 bis 1886	
Abbildungen	S. 253-262

1) Einleitung und Danksagung



Ansicht von „St. Anna im Lehel“, erste Hälfte 19. Jh. (bearb.),
Hötzl, Petrus: Geschichte der Klosterpfarrkirche St. Anna in München
dargestellt für die Angehörigen und Freunde derselben, München 1879,
München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Bavar. 1260 ym,
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11386661>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Die vorliegende Studie versteht sich als bescheidener Forschungsbeitrag zur Geschichte des ehemaligen königlichen Hofküchengartens in München Lehel – vor allem, aber nicht ausschließlich zu Beginn und während der Herrschaft von König Ludwig II. von Bayern. Der Hofküchengarten war der Küchengarten für die Hofküche und damit auch für die „öffentliche“, königliche Hoftafel. Insofern diente der Hofküchengarten besonders auch der herrscherlichen Repräsentation.

Der ehemalige Hofküchengarten in München Lehel ist heute weitgehend vergessen, jedenfalls der Mehrheit der Einwohner Münchens nicht (mehr) bekannt, denn im Stadtbild von München Lehel sind inzwischen keinerlei Spuren mehr von ihm sichtbar. Zumindest Interessierten will diese Studie den ehemaligen Hofküchengarten (ggf. wieder) bekannt machen.

Dabei möchte diese Studie vor allem auch Anstoß oder Anregung zu weiterer, breiterer und vertiefter Forschung zu diesem Thema sein, indem sie einzelne, erste Schlaglichter ohne Anspruch auf Vollständigkeit zum Hofküchengarten in München Lehel, zu den Hofküchengärtnern, zum ehemaligen Blumen-Treib(haus)garten in München Lehel, zu (Franz) Xaver Schwarz (jun.), dem Hofküchengärtner zur Zeit König Ludwigs II. von Bayern, oder etwa zu einzelnen Erzeugnissen des Hofküchengartens und ihrer möglichen Verwendung in der Hofküche und auf der Hoftafel präsentiert.



Ansicht von „St. Anna im Lehel“, erste Hälfte 19. Jh., Detail (bearb.), Hötzl, Petrus: Geschichte der Klosterpfarrkirche St. Anna in München, München 1879, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Bavar. 1260 ym, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11386661>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im Lehel, südlich des „*Franziskanerklosters*“ (vormals „*Hieronymitenkloster*“) mit der Kirche „*St. Anna im Lehel*“ gelegen, befand sich bis in die Mitte der 1880er Jahre das – höchstwahrscheinlich rundherum von einem Zaun oder einer Mauer umgebene – Areal des Hofküchengartens.

Im (Nord-) Westen grenzte der Hofküchengarten in der Zeit nach dem Jahr 1856 an die ehemalige „*Kanalstraße*“, deren Verlauf der heutigen „*Seitzstraße*“ zusammen mit der „*Herzog-Rudolf-Straße*“ recht genau folgt – damals natürlich ohne Unterbrechung durch den heutigen „*Karl-Scharnagl-Ring*“. Im (Süd-) Osten wurde der Hofküchengarten begrenzt von der heute noch in etwa im historischen Verlauf der Mitte des 19. Jahrhunderts vorhandenen „*St.-Anna-Straße*“ – heute inklusive eines ehemaligen, nördlichen Teils der „*Adelgunden-Straße*“.

Südlich endete der Hofküchengarten im Lehel im Jahr 1864 an der Nordseite der Grundstücke der Randbebauung der Maximilianstraße in Gestalt des zwischen 1856-1864 vom Architekten Friedrich Bürklein errichteten Gebäude der „*Königlichen Kreisregierung von Oberbayern*“ und der westlich angrenzenden Bauten.

Vor der Realisierung der Maximilianstraße ab 1852 war der Hofküchengarten im Lehel mehr als doppelt so groß und erstreckte sich südlich bis zur heute noch erhaltenen „*Hildegardstraße*“, deren Verlauf – heute unterbrochen vom „*Thomas-Wimmer-Ring*“ – in der heutigen „*Knöbelstraße*“ fortgesetzt wird. Der vormalige Hofküchengarten im Lehel erstreckte sich zu Beginn der Regierungszeit von König Maximilian II. also südlich bis zu einer Linie südlich des „*Museum Fünf Kontinente*“, des ehemaligen Bayerischen Nationalmuseums, errichtet zwischen 1859-1865 von Eduard Riedel.

Nicht weit entfernt vom Hofküchengarten befand sich im Lehel außerdem auch ein Hof-„*Blumentreibgarten*“ – der damals sicherlich ebenfalls rundherum von einem Zaun oder einer Mauer umgeben war – auf einem heute ebenfalls bebauten Grundstück, begrenzt im Norden durch die „*Liebigstraße*“, im (Nord-) Westen durch die „*Triftstraße*“, im (Süd-) Osten durch die „*Tattenbachstraße*“ sowie im Süden durch die „*Robert-Koch-Straße*“.

In Veröffentlichungen, die den Stadtteil München Lehel zusammen mit der Altstadt vorstellen, findet der ehemalige königliche Hofküchengarten überhaupt keinerlei Erwähnung.¹

¹ Vgl. etwa: Bauer, Reinhard / Scheubner, Herbert / Wess, Dorrit / Eichhorn, Sven / Kaplan, Natalia: Altstadt-Lehel im Wandel der Zeit. (Reinhard Bauer mit Beiträgen von Herbert Scheubner, Fotografien von Dorrit Wess und Sven Eichhorn sowie Natalia Kaplan), München 2024; vgl. etwa auch Arz, Martin: Altstadt & Lehel: Reiseführer für
© Holger Schulten 2025

In der „Stadtteil-Literatur“, fokussiert auf München Lehel, findet der ehemalige königliche Hofküchengarten zum Teil mal umfangreicher, mal knapper, leider auch zum Teil irreführende Erwähnung. In dem Buch „Die St.-Anna-Vorstadt der Landeshauptstadt Bayerns“ von Ludwig Wagner aus dem Jahr 1960 werden der Hofküchengarten sowie ein Hofküchengärtner jeweils kurz erwähnt.² Noch knapper äußerte sich Hermann Klingele im Jahr 1989 in seinem Aufsatz „Stadtlandschaft Lehel“ zum Hofküchengarten.³

Ein Zitat aus dem Buch „Erinnerungen an Wilhelm von Kaulbach und sein Haus“ von Josefa Dürck-Kaulbach aus dem Jahr 1918⁴ in einem Beitrag von Paul Gleixner aus dem Jahr 1989 mit dem Titel „Kleine Lehel-Biographie“,⁵ führte wohl wiederum bei Horst Feiler in seinem Buch „Das Lehel. Die älteste Münchner Vorstadt in Geschichte und Gegenwart“ (2006), bedauerlicherweise zu einer irreführenden, nicht korrekten Lokalisierung des ehemaligen königlichen Hofküchengartens – und zwar in die Tattenbachstraße, wo sich stattdessen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts für einige Jahrzehnte der königliche „Blumentreib(haus)garten“ befand.⁶

Münchner, München 2022. Ebenfalls keine Erwähnung findet der ehemalige königliche Hofküchengarten bei Oppelt, Christoph: Das alte Lehel nebst Bogenhausen, Brunnthal, Tivoli und Hirschau in Wort und Bild. Vorträge aus der Geschichte der nordöstlichen Stadtteile Münchens, Mit einem Anhang: „Die sanitären Verhältnisse des Lehels einst und jetzt“, Vorträge von Herrn R. Hofrat Dr. med. M. [Moritz] Hemmer, München 1904.

² Vgl. Wagner, Ludwig: Das Lehel. Die St.-Anna-Vorstadt der Landeshauptstadt Bayerns. Beiträge zur Entwicklungsgeschichte eines Münchener Stadtteils und bezirkswisen Stadtbeschreibung, München 1960, S. 28: „Die Gärten des Lehels [...] [S. 29] Zu ihnen zählte der große Hofküchengarten, der sich zwischen Herzog-Rudolf- und St.-Anna-Straße und dem Kloster und der Hildegardstraße ausdehnte; als die Maximilianstraße mit ihren Nebenstraßen ausgebaut wurde, mußte er verschwinden, und nur ein Gasthaus Ecke Bürklein-Herzog-Rudolf-Straße hielt mit seinem Namen die Erinnerung an ihn aufrecht, bis dann die Bombennacht des 24./25. April 1944 auch diese letzte Spur auslöschte“; vgl. ders. ebd., S. 283: „Gastwirtschaften und Stätten der Fremdenbeherbergung im Lehel [...] [S. 284] das Rockerl [...] [S. 285] Im Jahre 1765 erhielt der Koch Franz Dostl das Rockerl, das in der Folgezeit oft den Besitzer wechselte (1769 Graf Berchem, 1781 Oberküchenmeister von Sturmfeder, 1782 der pensionierte Hofküchengärtner Häußler; 1797 kaufte es Sebastian Ibler um 18 000 Gulden. Oppelt nennt als letzten Besitzer den Hofschauspieler Heigl)“.

³ Vgl. Klingele, Hermann: Stadtlandschaft Lehel, in: Rund um St. Anna. Zwischen Maximilians- und Prinzregentenstraße. Herausgegeben vom Arbeitskreis Mission im Pfarrgemeinderat St. Anna im Lehel, München, München, 1989, S. 19-69, S. 25 (Die Gärten): „Zwischen der Maximilianstraße, dem heutigen Altstadttring, der heutigen Bürkleinstraße und der St.-Anna-Straße lag der Hofküchengarten. Daran schloß sich nach Norden der Klostergarten an, den es als Obst- und Gemüsegarten heute noch gibt“.

⁴ Vgl. Dürck-Kaulbach, Josefa: Erinnerungen an Wilhelm von Kaulbach und sein Haus, München ²1918.

⁵ Vgl. Gleixner, Paul: Kleine Lehel-Biographie, in: Rund um St. Anna. Zwischen Maximilians- und Prinzregentenstraße. Herausgegeben vom Arbeitskreis Mission im Pfarrgemeinderat St. Anna im Lehel, München, München, 1989, S. 131-163, S. 140f (Kaulbach, Wilhelm von). Diese Passage besteht vor allem aus einem langen Zitat aus dem Buch von Josefa Dürck-Kaulbach (2 Auflage 1918, ohne Seitenangabe), in der 3. Auflage 1921 gleichlautend auf S. 60.

⁶ Vgl. Feiler, Horst Das Lehel. Die älteste Münchner Vorstadt in Geschichte und Gegenwart, 2. überarbeitete Auflage, München 2006, S. 80 „Lehel-Künste [...] EINE KÜNSTLERWERKSTATT **Wo heute die Tattenbachstraße verläuft, war einst der königliche Hofküchengarten.** In der weitläufigen Anlage gediehen nicht nur Gemüse und Gewürzkräuter, sie bot sogar Raum für einen kleinen Zoo: Hirsche, Rehe, Pfauen waren dort zu beobachten. Zu diesem Garten gehörte ein Palmenhaus, das schon eine Weile keinen rechten Zweck mehr erfüllt hatte, ehe es König Ludwig I. 1840 Wilhelm von Kaulbach als Atelier zu Verfügung stellte. Nun hatte der Maler seine Modelle für ‚Reinecke Fuchs‘ gewissermaßen vor dem Fenster und konnte sich ihrer nach Belieben bedienen. Außerdem war er in dieser Werkstatt weitab vom Getriebe der Residenzstadt, es störte hier auch keine Familie. Nur der König und dessen Frau Therese hielten ihn bisweilen von der Arbeit ab. [S. 81] Dieses Palmenhaus, nicht heizbar, feucht und alles andere als eine Idylle, war dennoch Entstehungsort von so bekannten Gemälden wie die ‚Hunnenschlacht‘, die ‚Zerstörung Jerusalems‘ und ‚Lola Montez‘. Neun Jahre diente dieses Refugium dem späteren Malerfürsten als ein Ort der Muse und des fruchtbaren Schaffens“.

Auf dem Gelände dieses „*Blumentreibhausgartens*“ gab es ein Gebäude, das der Maler Joseph Puschkin (1827-1905) im Jahr 1890 in einem Aquarell festhielt,⁷ und welches vormals, möglicherweise ab dem Jahr 1836 bis zu Beginn der 1850er Jahre,⁸ als Atelier des Malers Wilhelm von Kaulbach diente.

Von diesem Atelier vermittelt Josepha Dürck-Kaulbach in ihrem Buch „*Erinnerungen an Wilhelm von Kaulbach und sein Haus*“ in mehreren Passagen einen lebhaften Eindruck.⁹ Der Irrtum von Horst Feiler, das Atelier von Wilhelm Kaulbach habe sich auf dem Gelände des Hofküchengartens befunden, hat seinen Ursprung möglicherweise in einer entsprechenden, nicht korrekten Angabe bei Josepha Dürck-Kaulbach.

In dem Buch „*Lehel. Zeitreise ins alte München*“ von Richard Bauer aus dem Jahr 2021 wird der Hofküchengarten zwar viermal genannt, aber nicht eingehender behandelt.¹⁰ Demgegenüber ist

⁷ Vgl. Bauer, Richard: Altmünchen. Der Maler Joseph Puschkin (1827-1905) und die Sammlung Neuner im Münchner Stadtmuseum, Weißenhorn 2017, S. 212, Atelier Kaulbach, Neuner-Inventar 197, heutige Signatur: A 43/42. Unsigniert, datiert 1890; 13,1 x 22,1 cm. Gebäude nach Richard Bauer auf Stadtplänen seit 1821 fassbar, vom Hofbauamt als Palmenhaus erbaut, dann aber von Ludwig I. zum Atelier für Bildhauer und Maler umgewidmet. Beschriftung: „*Das Palmen Haus im ehemalg. kgl. Gewächs Garten; Vom Jahr [18]40 an Atelier Wilhelm v. Kaulbachs, in welchem Er unt. and. den berühmten Ciclus zur Welt=Geschichte schuf, so wie auch neben vielen Portraits u. dgl. die Zeichnungen zu Reinecke Fuchs*“. Unten bezeichnet: „1890 An d. Tattenbach Strß.“.

⁸ Vgl. Adressbuch von München und der Vorstadt Au. München 1842, S. 85: „*Kaulbach, Wilh., Historien- und Hofmaler, R. d. Mich.=Verd.=O., Mitgl. d. Akad. d. bild. Künste. Königinstr. 4/2. Atelier Tattenbachstr. 2*“; vgl. Adressbuch von München 1845. Supplement zu der Auflage von 1842 dienend. München 1845, S. 70: „*Kaulbach, Wilh., Hofmaler. Königinstr. 4/2. Von Georgi an: Ob. Gartenstr. 16 ½. H. E. [Hauseigentümer] Atelier: Tattenbachstr. 2*“; vgl. auch Adressbuch von München 1850, S. 131: „*Kaulbach, Wilh. v., Direct. der Academ. u. Hofmaler etc. Obere Gartenstr. 16 ½. H. E. [Hauseigentümer] Atelier: Tattenbachstr. 2*“. Vgl. auch Adressbuch von München 1856, S. 119: „*Kaulbach, Wilhelm v. Akademie=Direktor. u. Historienmaler obere Gartenstr. 16 ½. H. E. [Hauseigentümer]*“.

⁹ Vgl. Dürck-Kaulbach, Josefa: *Erinnerungen an Wilhelm von Kaulbach und sein Haus – mit Briefen und hundertsechzig Abbildungen gesammelt von Josefa Dürck-Kaulbach*, München 1921, S. 9: „*Als der Vater im Jahre 1836 vom König Ludwig I. das Atelier am Lehel zur Verfügung gestellt bekommen hatte [...] als er [Wilhelm von Kaulbach] Direktor der Akademie wurde und das feuchte, ungesunde Atelier aufgab*“.

Vgl. dies., ebd., S. 19: „*Durch Raczyński's Vermittlung bekam Kaulbach nun ein sogenanntes Atelier von König [S. 20] Ludwig I. zugeteilt, worüber wir sehr glücklich und dankbar waren. Es war ein großer, heller, aber sonst jammervoller Raum in der Tattenbachstraße, den Kaulbach noch dazu mit einem Bildhauer [Johannes] Leeb teilen mußte. Die feuchte Luft, die durch die Arbeit des Bildhauers in dem Raum herrschte, das Wasser, das an den Wänden herunterlief, erzeugt durch die schlechte Lage des Hauses, störte im Sommer nicht weiter, aber im Winter war es bitter kalt, an einen Ofen aber dachte man nicht*“.

Vgl. dies., ebd., S. 60: „*Als im Jahre 1849 der Vater zum Direktor der Akademie ernannt wurde, konnte er endlich seine feuchte, ungesunde ‚Werkstatt‘ in der Tattenbachstraße im ‚Lehel‘ gegen ein für damalige Begriffe sehr schönes Atelier in der Akademie umtauschen. Diesen ersteren Raum hatte ihm König Ludwig I. auf Veranlassung des Grafen Raczyński im Jahre 1836 zur Verfügung gestellt, um darin die großen Bilder ‚Hunnenschlacht‘, ‚Zerstörung Jerusalems‘ ausführen zu können. Es war ein hoher, unheizbarer Raum, den er sogar in den ersten Jahren mit einem Bildhauer B. [Johannes] Leeb teilen mußte. Das Haus war an einem großen Wiesenplatz (**später Hofküchengarten**) gelegen, den der Vater wegen seines weiten Ausblicks und einiger schönen Baumgruppen sehr liebte. In diesem Garten wurden alle möglichen Tiere gehalten: Füchse, Rehe, Hirsche, Hasen, weiße Pfauen usw. – Modelle für den Reineke Fuchs.*

König Ludwig war fleißiger Besucher des tierfreundlichen Menschenfeindes, und auch Königin Therese kam gerne, versäumte aber nie, ihr Kommen durch ein wohlgefülltes Frühstückskörbchen, das ein Diener vorher brachte, anzuzeigen. – Hier war es auch, wo in den Jahren 1847/48 Lola Montez porträtiert wurde“.

¹⁰ Vgl. Bauer, Richard: *Lehel. Zeitreise ins alte München*, München 2021, Natürliche und historische Ausgangslagen des Lehels S. 15-25, S. 24: „*Nicht übersehen werden darf, dass stadtnahe Teile des Lehels zwischen dem Schwabinger und dem Kosttor auch als Krautäcker oder ‚Wurzgarten‘ genutzt wurden. Bis zur Anlage der 1852 in Angriff genommenen Maxi- [S. 25] milianstraße existierte deshalb hier ein ausgedehnter Hofküchengarten*“. Vgl. ders.

in spezialisierter „*Garten-Literatur*“ der Hofküchengarten in München Lehel durchaus Thema, so etwa Ende des 19. Jahrhunderts bei Theodor Rümpler in dem von ihm herausgegebenen „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, wobei vor allem Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) – neben zwei Vertretern der Gärtnerfamilie Sckell – im Zentrum steht.¹¹

In zwei Publikationen von Rainer Herzog aus den Jahren 1991 und 2004 finden sich viele wertvolle Informationen zu Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) und zum Hofküchengarten in München Lehel in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts.¹² Das Buch von Utta Bach „*Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726*“ aus dem Jahr 2008 liefert viele wertvolle Informationen zum Hofküchengarten in München Lehel in der Zeit vom Ende des 17. und zu Beginn des 18. Jahrhunderts.¹³

Leider scheint es, als seien – abgesehen von Stadtplänen der Stadt München aus dem 19. Jahrhundert – keinerlei weitere Bildquellen zum ehemaligen königlichen Hofküchengarten in München Lehel erhalten. Zwar hat es wohl zwei Aquarelle des Landschaftsmalers August Seidel (1820-1904) gegeben, doch ist unbekannt, ob diese heute noch existieren oder wo sie sich ggf.

ebd., S. 48: „*Die großen Schneisen: Maximilian- und Prinzregentenstraße [...] Ausgeblendet blieb zunächst der Bereich des Lehels und ebenso das Gelände der Isarvorstadt. Hier war im Gegensatz zu dem gut überplanbaren Freigelände im Westen und Nordwesten der Stadt der gesamte Grund und Boden in teils besiedelte, teils gewerblich genutzte Parzellen aufgeteilt, deren Ablöse zugunsten einer umfassenden Sanierung und Neuanlage damals nicht finanzierbar gewesen wäre. Ein großes Problem war dabei von Anfang an die Anlage neuer Kommunikationsstraßen zwischen der Innenstadt und dem zur Isar hin orientierten Vorgelände, was einmal an den vielen Bachläufen scheiterte, deren Überwölbung oder Verlegung hohe Kosten verursacht hatte, zum anderen an den ebenfalls ins Gelände eingesprengten großen Vorbehalts- und Nutzflächen des Hofes, wie sie im Lehel beispielsweise der Hofküchengarten und der Hofholzgarten darstellten. Die ersten als Erschließungsmaßnahmen zu wertenden Aktivitäten gab es hier 1826, als von der Hofgartenstraße aus eine neue, direkt zur Lehel-Kaserne führende Straße, die heutige Sigmundstraße, angelegt wurde. Eine weitere wichtige Verkehrsverbindung wurde erst mit der nach 1842 über das Gelände des ehemaligen Pers-Angers gelegten Hildegardstraße geschaffen, die erstmals eine West-Ost-Achse ausbildete, die gegen das im Lehel vorherrschende Prinzip einer Süd-Nord-Ausrichtung aller Wege (entsprechend dem Verlauf der Isar und der Stadtbache) gerichtet war. Die bis zur Fabrikstraße (heute: Thierschstraße) und damit fast bis zum Isarrain vorstoßende Hildegardstraße kreuzte sich in der Mitte des Pers-Angers im rechten Winkel mit der ab 1845 angelegten Adelgundenstraße. Diese zwei Straßen, die nach Töchtern [S. 49] König Ludwigs I. benannt wurden [...]*“. Vgl. ders., ebd., S. 60, Anmerkung 21: „*Der von der prinzipiellen städtischen Zuständigkeit gemäß der Regelung von 1724/28 ausgenommene unmittelbare Hofbesitz war demnach 1802 erstaunlich hoch, was auch zeitgenössischen Planen zu entnehmen ist. Überall begegnen wir dort Begriffen wie ‚Hofküchengarten‘, ‚Hofholzgarten‘, ‚Hofwäscherei‘, ‚Hofbad‘, ‚Hofkalkofen‘, ‚Hofsteinsäge‘, ‚Hofbaustadel‘, ‚Hofhammerschmiede‘, ‚königliche Holzlande‘, ‚königlicher Pers-Anger‘.*“ Vgl. ders., ebd., S. 61, Anmerkung 47: „*Als ein Kuriosum kann in dieser Hinsicht eine 1831 anonym erschienene Broschüre angesehen werden, die unter dem Titel ‚Zur Geschichte der Verbindungsstraße für die St.-Anna-Vorstadt; auch ein Beitrag zur Gemeinde-Verwaltung der Hauptstadt‘ massive Vorwürfe gegen die Regierung vorträgt, die aus Rücksicht auf die königlichen Glashäuser und Spargelbeete im Hofküchengarten gerade den Antrag auf eine zur Innenstadt vorstoßende neue Straßentrasse abgelehnt hatte. Man drohte in dieser Angelegenheit mit einer Petition an die Ständeversammlung*“.

¹¹ Vgl. Rümpler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882.

¹² Vgl. Herzog, Rainer: Zum 200. Geburtstag des bayerischen Oberhofgärtners Carl Effner (1791–1870), in: *Die Gartenkunst* 3 (2/1991), S. 292. Vgl. auch Herzog, Rainer: *Hofgärtner in Bayern*. Ein Beitrag zur Berufsgeschichte der Gärtner in Deutschland, in: *Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen*, hrsg. von Bartoschek, Gerd / Dümpelmann, Sonja; Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Generaldirektion, Berlin 2004, S. 32-40.

¹³ Bach, Utta: *Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726*. Realisierung – Administration – Botanik, München 2008.

befinden.¹⁴ Dargestellt hatte Maler August Seidel den „Hofküchengarten am Lehel. - Eingang zu demselben mit der angrenzenden Häusergruppe“ sowie außerdem „Das Franziskanerkloster b. Abbruch des Hofküchengarten[s]“.¹⁵

Lediglich eine anonyme Ansicht der Kirche „St. Anna im Lehel“, wohl aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, publiziert von Petrus Hötzl in seiner Geschichte der Klosterpfarrkirche St. Anna – hier in dieser Studie auf Seite 5 und in einem Ausschnitt auf Seite 6 abgebildet –, zeigt einen Blick über die St. Anna-Straße hinweg, von Nordosten nach Südwesten. Auf der linken Seite des Bildes sieht man Teile eines Holz-Zaunes, hinter dem sich der königliche Hofküchengarten zu dieser Zeit noch weit nach Süden erstreckte. Außerdem erkennt man zwischen zwei Pfosten ein Holz-Tor, durch welches wohl das Gelände des Hofküchengartens von der St. Anna-Straße her betreten werden konnte.

Die Studie wäre in der vorliegenden Form ohne die online zugänglichen Publikationen und Stadtpläne des Münchener Digitalisierungszentrums (MDZ) der Bayerischen Staatsbibliothek¹⁶ sowie ohne die online zugänglichen Kirchenbücher von Pfarreien des Erzbistums München und Freising¹⁷ nicht möglich gewesen. Und ohne Hilfe hätte die Publikation der Studie nicht realisiert werden können.

Ganz herzlichen Dank an Frau Christine Kobler (Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM)) für Informationen zu einem Akt (Haus des Hofküchengärtner 1779-1783), dem Pläne entnommen worden waren, sowie zu allen vorhandenen, diesbezüglichen Plänen. Ganz herzlichen Dank auch an das Ehepaar Elke und Dr. Dieter Paus für die Bestätigung der Transkription eines Namens.

¹⁴ Vgl. Meißner, Frank: Der Münchner Landschaftsmaler August Seidel (1820-1904) [Bd. 3], Anhang 2 – Aquarelle, Hamburg 2022, S. 16, St. Anna Vorstadt: „A81 Der Hofküchengarten. Keine Abbildung verfügbar. Aquarell (lt. Kat.); Fol. – 8° (lt. Kat.). Provenienz: Sammlung Pfister. Lit: Aukt. Kat. München, Helbing, 27.10.1904, S. III ff, Nr. 227; vgl. Putzo, Georg: August Seidel, München 1964, S. 15ff“. Vgl. ders., ebd.: „A80 Das Franziskanerkloster bei Abbruch des Hofküchengartens. Keine Abbildung verfügbar. Aquarell (lt. Kat.); Fol. – 8° (lt. Kat.). Provenienz: Sammlung Pfister. Lit: Aukt. Kat. München, Helbing, 27.10.1904, S. III ff, Nr. 187; vgl. Putzo, Georg: August Seidel, München 1964, S. 15ff“.

¹⁵ Vgl. Reichardt, Franz: Kunstsammlung Pfister München. Verzeichniss einer Collection Monacensia, Bavarica u. A., gesammelt von dem kgl. bayer. Regierungsrathe Philipp Pfister zu München, Schlossgutsbesitzer auf Eurasburg, weiland Sr. Majestät Königs Ludwig II. von Bayern Hof-Secretär, München 1888, S. 32 (III. Ansichten, Pläne und Details einzelner Strassen, Plätze und Gebäude etc. in München in alphabetischer Ordnung. Nr. 360-2274, S. 17-59): „[Nr.] 906. Hofküchengarten am Lehel. - Eingang zu demselben mit der angrenzenden Häusergruppe. Aquarelle v. A. Seidel. Fol.“.

Vgl. auch Putzo, Georg: Der Münchener Landschaftsmaler August Seidel, 1820-1904, München 1964. Transkription aus dem Auktionskatalog – Helbing, Hugo (Hrsg.): Katalog der sehr reichhaltigen Kunstsammlung des in München verstorbenen kgl. Regierungsrats Herrn Ph. Pfister: Aquarelle und Handzeichnungen alter und neuerer Meister (Kupferstiche, Radierungen, Holzschnitte, Lithographien, Ansichten, Flug- und historische Blätter, Portraits, Kunstblätter, Bavarica und Monacensia). Auktion in München in der Galerie Helbing, Donnerstag, den 27. Oktober 1904 und folgende Tage, München 1904 –, S. III-VI („August Seidel. Alt-München. 238 Aquarelle im Fol. — 8° “), auf den Seiten 15-18. Die Nr. 187 („Das Franziskanerkloster b. Abbruch des Hofküchengarten“, bei Helbing auf S. VI) und Nr. 227 („Der Hofküchengarten“, bei Helbing ebenfalls auf S. VI) werden beide bei Putzo auf S. 18 genannt. (Folio 8° Format = Oktavformat, oder: in octavo „in Achtelgröße“, abgekürzt 8°) ist ein traditionelles Schreibheft- und Buchformat, bei welchem ein Papierbogen dreimal gefaltet und somit in acht Blätter gebrochen wurde).

¹⁶ <https://www.digitale-sammlungen.de/de> (zuletzt abgerufen am 02.03.2025).

¹⁷ <https://digitales-archiv.erzbistum-muenchen.de/actaproweb/archive.jsf> (zuletzt abgerufen am 02.03.2025).

Ganz herzlichen Dank außerdem an Frau Heike Friedrich für die Überprüfung botanischer Fachbegriffe in Kapitel 8 sowie Korrekturlesen dieses Kapitels und an Herrn Ingo Ruhland für den prüfenden und korrigierenden Abgleich von Transkriptionen mit den Quellen in Kapitel 10 und im Anhang IV, Korrekturlesen dieser sehr umfangreichen Teile der Studie sowie für stilistische Optimierungen einiger Text-Passagen.

Und schließlich ganz herzlichen Dank an Frau Layla Eberle für das Korrekturlesen der Studie sowie für inhaltliche und stilistische Optimierungen vieler Text-Passagen. Fehler, die jetzt vielleicht noch im Text vorhanden sein sollten, gehen vollständig „auf das Konto“ des Autors.

2) Zwei Treibhäuser für Erd- und Himbeeren

Um- und Neubauten für König Ludwig II. in den Jahren 1868, 1869 und 1871

König Ludwig II. ließ ab dem Jahr 1867, für sehr hohe Summen Neu- und Umbauten sowie Neugestaltungen von Raumfolgen in der Münchner Residenz durchführen.¹⁸ Nach einer Neugestaltung und Neumöblierung der „Hofgartenzimmer“ im ersten Stockwerk des Westflügels des „Festsaalbaus“ erfolgte die aufwändige Neugestaltung der oberen Residenzwohnung König Ludwigs II. im obersten Stockwerk des nordwestlichen Eckpavillons sowie der Bau eines großen Wintergartens auf dem Dach des Westflügels des „Festsaalbaus“ direkt anschließend an diese obere Wohnung.



König Ludwig II. von Bayern
Holzstich, ca. 1871 (bearb.),
Sammlung des Autors
alle Rechte vorbehalten

Während der Neugestaltung seiner oberen Residenzwohnung und des Baus des Wintergartens genehmigte König Ludwig II. in den Jahren 1868 und 1869 zusätzlich durchaus beachtliche Summen für einen „Umbau des Treibhauses für Erd- u. Himbeeren im k. Hofküchengarten dahier [in München Lehel]“ am 14. Februar des Jahres 1868 (7.100 fl.)¹⁹ sowie für einen „Umbau des großen Erdbeerenhauses im k. Hofküchengarten dahier [in München Lehel]“ am 3. März des Jahres 1869 (5.500 fl.).²⁰

Ebenfalls im Jahr 1868 (24. Oktober) genehmigte König Ludwig II. außerdem noch die Summe von 1.800 fl. für eine „Instandsetzung des zum Hofküchengarten gehörigen Hauses N^o 47 an der Kanalstraße“.²¹

Diese Extra-Ausgaben im Jahr 1868 erfolgten zusätzlich zum „Neubau des Glashauses im Schloßgarten zu Nymphenburg“, für den König Ludwig II. am 30. Mai 1868 12.550 fl. „als ausserordentlichen Etatszuschuß pro 1868 aus der k. Hofkasse“ genehmigte, zusätzlich zu 9.000 fl., welche die „Brandversicherung“ für das 1867 abgebrannte große Gewächshaus gezahlt hatte.²²

Dabei ging es um ein 1807 erbautes, sich in Ost-West-Richtung erstreckendes, ursprünglich aus Holz und Glas konstruiertes Gewächshaus – heute „Eisernes Haus“ genannt – nördlich des großen Parterres. Mit zwei Eckpavillons handelt es sich um das östliche der drei heute in Ost-West-Richtung nebeneinander aufgereihten Gewächshäuser. Westlich schließt sich ein 1816 vollendetes

¹⁸ Vgl. Schulten, Holger: König Ludwig II. und die Münchner Residenz. Bau- und Arbeitsarbeiten von 1864 bis 1872, insbesondere seine Wohnung im nordwestlichen Eckpavillon. Ein Forschungsbeitrag, 2 Bde., 2023 publiziert auf dem: ART-DOK-Server der Universität Heidelberg. <https://doi.org/10.11588/artdok.00008545>

¹⁹ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60 (Hauptrechnungsbuch 1868), S. 201f, S. 234.

²⁰ Vgl. BayHStAM, Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 61 (Hauptrechnungsbuch 1869), S. 200f, S. 214.

²¹ Vgl. BayHStAM, Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60 (Hauptrechnungsbuch 1868), S. 228, S. 235.

²² Vgl. BayHStAM, Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60 (Hauptrechnungsbuch 1868), S. 209-214, S. 209.s

Gewächshaus mit Mittelpavillon an, das so genannte „Geranienhaus“, westlich gefolgt vom 1820 erbauten, so genannten „Palmenhaus“.²³

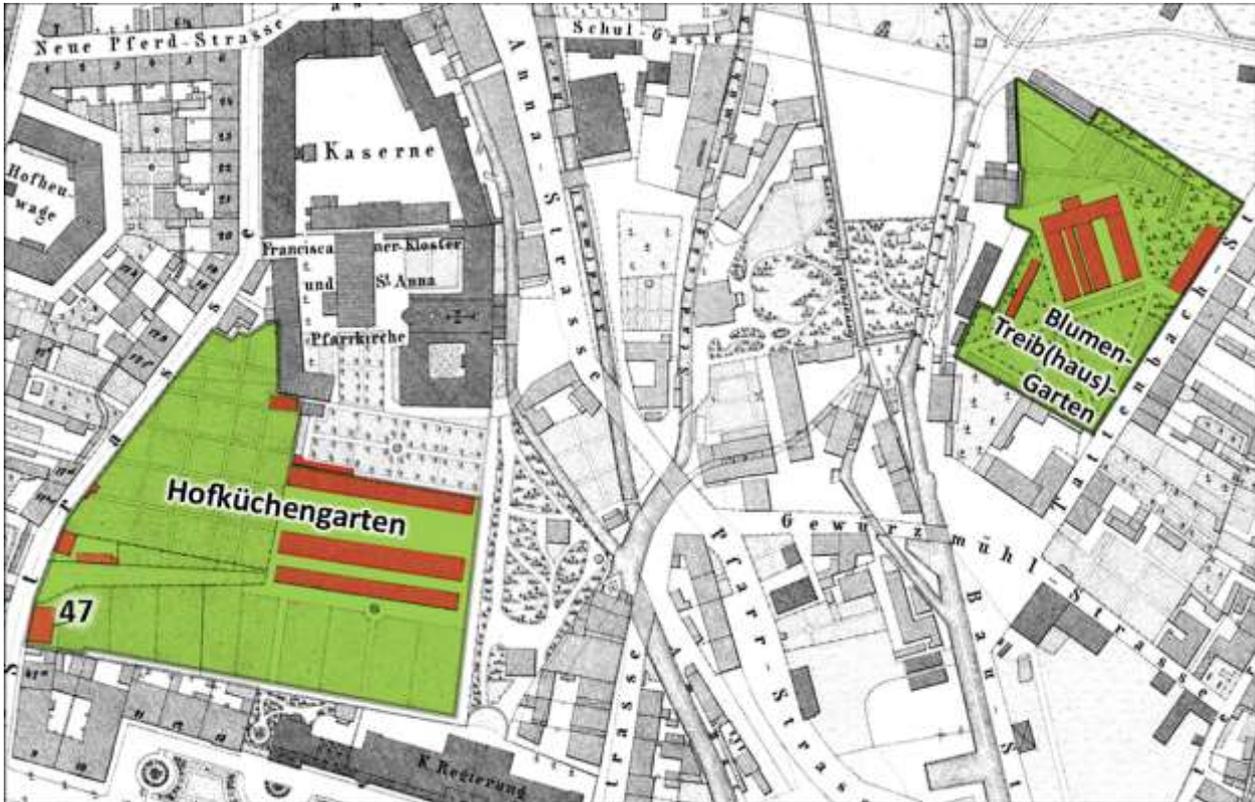
Bemerkenswert in der Fülle höchst interessanter Rechnungsposten für den Wiederaufbau des „Eisernen (Gewächs-) Hauses“ im Park von Schloss Nymphenburg²⁴ sind die vom Siebmacher

²³ Langer, Brigitte: Nymphenburg Schloss, Park und Burgen, Amtlicher Führer, 3. Aktualisierte Auflage der Neufassung von 2011, München 2020, S. 122-127, bes. S. 124f.

²⁴ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60 (Hauptrechnungsbuch 1868), S. S. 209-214, S. 209: „Für den Neubau des Glashauses im Schloßgarten zu Nymphenburg. In Folge Allh: Entschl: vom 30^{ten} Mai 1868 als ausserordentlichen Etatszuschuß pro 1868 aus der k: Hofkasse 12.550 f – bewilliget; und durch Regierungsentsehl. vom 5. Febr: 1867 (: mitgetheilt durch Schreiben des k: Bezirksamtes München I: [...] 8ten Febr d. Js: :) die Brandversicherungsentschädigungssumme für das am 1ten Jänner d: Js: durch Brand zerstörten sogenannten großen Gewächshauses im Schloßgarten zu Nymphenburg mit 9000 f – erhalten, sohin in Summe 22.550 f –; Auf Tagschichten an den Baupolier N. Simon von Nymphenburg dann an Zimmerleute, Maurer, Handlanger u. Tagelöhnerinnen [...] für vorgenommene [...] Arbeiten nach Ausweis von 28 Wochenzahlungslisten 1.270 [fl.] 41 [kr.]; Dem Baupolier N. Simon von da für die in Accord genommenen Arbeiten behufs der Einmauerung der Wärmwasser Apparate nebst den gemauerten Kanälen für die Wärmwasserleitungen u: der Anlage der beiden Kamine 400 [fl.]; Dem Ziegeleibesitzer Gg. Roth [...] für Abgabe von: [S. 210] 8.100 Stk: Mauersteine 1/m 20 f dann 2.000 Stk: Kaminsteine 1/m 20 f nach 2 Belegen 202 [fl.]; Dem Maurermeister Jakob Hergl von Dachau für eine Fuhr Schwaissand [sehr feiner Sand] 6 [fl.]; Dem Zimmer[er]meister Joh: Ehrengut von hier für abgelieferte Materialien u gefertigte Zimmermannsarbeiten I: Sp. 894 [fl. 24 [kr.]; Dem Zimmer[er]meister Karl Stitzinger v: h: für abgegebene Holzsortimente I: Sp. 7 [fl.] 54 [kr.]; Dem Floßmeister Jos: Attenberger v: h: für Ablieferung von Holzmaterialen mit Fuhrlohn I: Sp. 149 [fl.] 50 [kr.]; Mühlbesitzer Bapt: Langmayer von hier für Abgabe von Wurflatten u. Ruderstangen I: Sp. 30 [fl.] 24 [kr.]; Dem Landrentamte München für aus dem Forstenrieder Park bezogene 50 Stück Föhrenstämme [Kiefernstämme] 100 [fl.] 12 [kr.]; Dem Franz Xaver Gerbl von Obersending für Fuhrlohn vorstehender 50 Stk: Föhrenstämme aus dem Park zu Forstenried nach Nymphenburg [...] 40 [fl.]; Dem Eisenwerkbesitzer J. Maffei von Hirschau für Herstellung der completen Eisenconstruktionstheile für das neue Gewächshaus, dann Eindeckung der beiden Seitenpavillons mit Eisenblech, [S. 211] und Anbringung der Dachrinnen aus Zinkblech I: Sp. 13.582 f 48 kr hirvon nach Ausweis des Beleges für altes Kupfer, Metall, Blei, Gußeisen und Schmiedeeisen I: Sp. in Abzug 724 f 19 kr, verbleibt 12.858 [fl.] 29 [kr.]; Demselben für weiters abgelieferte Gußeisentheile I: Sp. 511 [fl.] 16 [kr.]; Dann Fabrikanten Cerbelaud in Paris für die Lieferung von 2 Wärmwasserheizungs=Apparate durch Vermittlung des Banquier R. v. Fröhlich 426 [fl.] 53 [kr.]; Dem Fabrikanten Roelens in Gant [Gent] in Belgien für die Ablieferung von einen Thermosyphon nebst Zugehör durch Vermittlung des Banquier R: von Fröhlich dahier 279 [fl.] 5 [kr.]; Der Maschinenbau=Aktiengesellschaft in Köln für abgelieferte Wasserrohre I: Sp. 585 [fl.] 1 [kr.] 2 [Pfg.]; Dem Schutzmarlin Georg Gruber v: h: als Fracht, Fuhrlohn, Zoll= u Mauthkosten für 20 Ztr 20 Pfd. grobe kurze Eisenwaaren laut Beleg 69 f 2 kr. nach Anordnung der Generalzolladministration vom 23^t Mai 1869 wurde der hier treffende Eingangszoll zurückvergüthet mit 14 f 8 kr, sohin verbleiben 54 [fl.] 54 [kr.]; [S. 212] Dem Telegraphenamte München für Benutzung des Telegraphen im Auslande (: Cerbelaud in Paris :) die Gebühr mit 2 [fl.] 20 [kr.]; Dem Schutzmarlin Georg Gruber v: h: für Verfrachtung u: Verzollung eines Heizapparates (: Kessel mit Röhren :) aus Gant [Gent] in Belgien laut spezifizierter Note 45 fl 42 kr, jedoch nach Anordnung der k: General=Zolladministration vom 23^t Mai 1869 wurde der hier treffende Eingangszoll zurückvergüthet mit 15 f 21 kr verbleiben sohin 30 [fl.] 21 [kr.]; Demselben für Fuhrlohn von gußeisernen Röhren aus Köln vom Bahnhof München nach Nymphenburg I: Sp. 10 [fl.]; Dem Fabrikanten Bondi et Lob von Mainz für Abgabe von 1 Faß Bleiweiß u: 1 Faß Menig I: Sp. 72 [fl.] 23 [kr.]; Schlossermeister Johann Miller von Nymphenburg für gefertigte Schlosserarbeiten I: Sp. 75 [fl.]; Hofbrunnmeister Math: Negele v: h: für Herstellung der Modelle zu den Röhren u: Ständern der Eisengüsse für die drei Warmwasserheizungen, dann für Ausarbeiten der Guß= u: Schmiedeeisen u Messingtheile, Zusammenstellen der Heizapparate u. Einlegen der Röhren etc. nach mündl: Anord 550 [fl.]; [S. 213] Dem Siebmacher Lorenz Vollmann v: h: für gefertigte Hagelgitter von Eisendraht Geweb, dann Einrahmen derselben von Rundeisen [...] I: Sp. 581 [fl.] 46 [kr.]; Dem Eisenhändler Fr: Xav: Ellepeck v: h: für abgegebene Eisenwaaren I: Sp. 4 [fl.] 26 [kr.]; Dem Nagelschmiedmeister Anton Roth von hier für Ablieferung 4000 [...] ganze Brettersteften 3 [fl.] 24 [kr.]; Dem Glasermeister Heinrich Burmester v: h: für hergestellte Glaserarbeiten laut Vortrag des Scheines 2.894 [fl.] 17 [kr.]; Dem Maler Eduard Stadler v: h: für vorgenommene Maler und Anstreicherarbeiten I: Sp. 150 [fl.]; Dem Krämer Vitus Fried von Nymphenburg für Abgabe von 10 Pfd. Leinöl per Pfd. 18 kr. 3 [fl.]; Dem Oekonomen Peter Lindner von da für abgeliefertes Roggen=Stroh I: Sp. nach 2 Belegen 16 [fl.] 48 [kr.]; Dem Oekonomen Franz Wörmann von da für geleistete Lohnfuhren I: Sp. nach 5 Belegen 92 [fl.] 24 [kr.]; Dem Oekonomen Joseph Wörmann von da für deßgleichen I: Sp. nach 2 Belegen 20 [fl.] 24 [kr.]; Schreibmaterialienhändler Andreas Kaut v: h: für

Lorenz Vollmann gefertigten „Hagelgitter“ (!) aus Eisendraht mit Kosten in Höhe von fast 582 fl. (581 fl. 46 kr.) – also Eisengitter zur Vermeidung von Schäden am Glasdach durch Hagelschlag.²⁵

Am 28. Februar des Jahres 1871 schließlich genehmigte König Ludwig II. außerdem die Summe von 4.000 fl. für den Neubau „zweier niederer Gewächshäuser in dem Blumentreib[haus]garten dahier [in München Lehel]“.²⁶



Grundsteuerkataster München, 1855-1881 (bearb.), Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar, Reiher Cont. Schrift, Pflanzgärten u. Schraffur. Melchior Wasser, Gg. Stigl Mayer Anlagen, Heimbösch Ausbtg, München 1873, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00077983>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Verglichen mit den Ausgaben und dem Aufwand für den Wiederaufbau des großen Gewächshauses im Park von Schloss Nymphenburg waren die Umbauten „des Treibhauses für Erd- u. Himbeeren“ im Jahr 1868 sowie „des großen Erdbeerenhauses“ im Jahr 1869 – jeweils im königlichen Hofkuchengarten in München Lehel – mit genehmigten Extra-Budgets von 7.100 fl. und 5.500 fl.

Ablieferung von 5 Ellen englische Bausleinen a 1 f 5 [fl.]; [S. 214] Der Lindauerschen Buchhandlung für 1 Expl: Wörmann Circulations Wasserheizungen 2 f 42 kr und 1 Expl: Neumann Glashäuser mit Atlas 3 f 6 kr zusammen 6 [fl.] 18 [kr.]; Dem Hofbau=Inspector Karl Mühlthaler v: h: [...] 174 [fl.]; Summe 8. 22.510 [fl.] 53 [kr.] 2 [Pfg.]“ Mit den Büchern könnten gemeint gewesen sein: Neumann, Louis / Biedenfeld, Ferdinand von (Übersetzung): M. Neumann's, Directors der Gewächshäuser des Museums der Naturgeschichte zu Paris: Grundsätze und Erfahrungen über die Anlegung, Erhaltung und Pflege von Glashäusern aller Art. Aus dem Französischen von Ferd. Fhrn. von Biedenfeld. Zweite sehr vermehrte und verbesserte Auflage, Weimar 1852 sowie Wörmann, Rudolf W. A.: Die Circulations-Wasserheizungen mit Nieder- und Hochdruck in ihrer Anwendung auf die Gärtnerei. Nach langjährigen eigenen Erfahrungen und Entwürfen, Berlin 1865.

²⁵ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60 (Hauptrechnungsbuch 1868), S. 209-214, S. 213: „Dem Siebmacher Lorenz Vollmann v: h: für gefertigte Hagelgitter von Eisendraht Geweb, dann Einrahmen derselben von Rundeisen [...] I: Sp. 581 [fl.] 46 [kr.]“.

²⁶ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 63 (Hauptrechnungsbuch 1871), S. 228, S. 234f.

vergleichsweise bescheiden. Initiiert wurden diese Umbauten – zusammen mit einer Renovierung des Hauses, Kanalstraße Nr. 47 – sicherlich vom Hofgärtner, verantwortlich für den königlichen Hofküchengarten in München Lehel, (Franz) Xaver Schwarz (jun.).

Diese beiden genannten Treibhäuser waren aller Wahrscheinlichkeit nach zwei der drei großen Treibhäuser, die ab dem Jahr 1863 auf Stadtplänen Münchens auf dem Areal des Hofküchengartens in München Lehel abgebildet sind, erbaut sicherlich auf Veranlassung des Oberhofgärtners Carl Effner (sen.), der bis 1852 selbst verantwortlicher Hofgärtner für den königlichen Hofküchengarten in München Lehel war. Der Hofküchengarten in München Lehel verlor im Zuge des Baus der Maximilianstraße etwa die Hälfte seiner vormaligen Fläche, und musste im Zuge dieser Baumaßnahmen komplett neu konzipiert und neu angelegt werden. Wer hätte diese Neukonzeption besser planen und leiten können als Carl Effner (sen.)?²⁷ Folgerichtig wird in den Ausgaben des Hof- und Staatshandbuchs des Königreichs Bayern der Jahre 1852 und 1853 der mindestens zur Hälfte abgerissene und sich in der Neukonzeption befindliche Hofküchengarten in München Lehel überhaupt nicht genannt,²⁸ im Jahr 1856 ist dann der Hofküchengarten mit dem Hofgärtner Anton Geiger wieder aufgelistet.²⁹

Im Jahre 1864 benannte Carl Effner (sen.) als Schriftführer der Bayerischen Gartenbaugesellschaft anlässlich eines Besuches am 17. Juni 1863 als wichtigste Elemente des Hofküchengartens in München Lehel:³⁰

- „die [drei] großen Glashäuser für
 - Erdbeeren,
 - Himbeeren und
 - Bohnentreiberei“
- „Das Ananashaus“
- „Die Champignons=Gewölbe“, „an der Rückseite einiger Treibhäuser“³¹

Das 1868 umgebaute „Treibhaus für Erdbeeren u: Himbeeren“ bestand neben einem gemauerten Sockel vor allem aus Glasflächen sowie sehr wahrscheinlich einem Glasdach, gehalten von einer Metallrahmen-Struktur. Für ein Glasdach sprechen „Drahtgitter“, gefertigt wiederum vom Siebmacher Lorenz Vollmann,³² sicherlich ebenfalls als Schutz des Glasdaches gegen Hagelschlag.

²⁷ Vgl. zu Carl Effner sen. – Herzog, Rainer: Zum 200. Geburtstag des bayerischen Oberhofgärtners Carl Effner (1791–1870), in: Die Gartenkunst 3 (2/1991), S. 292: „Mit der Auflösung der bayerischen Hofgärten-Verwaltung als selbständige Intendanz und deren Unterordnung unter den Obersthofmarschall-Stab wurde dem nunmehr zum Oberhofgärtner beförderten Carl Effner 1852 die Leitung aller königlichen Gärten in Bayern übertragen“.

²⁸ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1852, S. 98f, S. 99; vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1853, S. 107.

²⁹ Hof- und Staats-Handbuch des Koenigreichs Bayern 1856, S. 115f, S. 116: „Hr. Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel)“.

³⁰ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, II. Monatsversammlungen, Gesellschaftsrundschau in einigen Gärten München's und Umgebung während des Sommers 1863, b. Rundschau in Münchener Gärten, S. 16.

³¹ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, Rundschau in mehreren Gärten Münchens und Umgebung im Jahre 1864, Bericht von dem 1. Schriftführer [Karl Effner], S. 22-34, S. 25.

³² Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen Nr. 60, „Haupt-Geld- und Material-Geld-Rechnung der Koeniglich Bayerischen Hofbau-

Einen beachtlichen Einzelbetrag erhielt auch der Schreinermeister Valentin Theobald wohl für die Errichtung von neuen Stellagen im Inneren des Treibhauses. Die Hauptposten gingen selbstverständlich an die Schlossermeister August Koch & Fischhaber sowie an den Glasermeister Heinrich Burmester. Die Elemente der Heizung des sicherlich auch vorher beheizbar gewesenen Treibhauses wollte man offenbar in Eigenregie dem umgebauten Treibhaus anpassen und die Heizung entsprechend optimieren.

Das Haus an der Kanalstraße Nr. 47 hatte wohl eine grundsätzliche Renovierung nötig. Die größeren Posten im Jahr 1868 fielen für Maurer- und Zimmermannsarbeiten an, das besondere neue Element war aber wohl eine neue Wasserleitung.³³

Das 1869 umgebaute „große Erdbeerenhaus“ hatte gegenüber dem vermutlich vorwiegend aus Glas bestehenden „Treibhaus für Erd- & Himbeeren“ – wohl zumindest teilweise – ein Ziegeldach sowie vermutlich eine gemauerte Rückwand, wahrscheinlich sogar ein rückwärtig angefügtes „Gewölbe“ zum Anbau von Champignons.³⁴

Intendanz pro 1868, S. 201f, S. 201: „Für den Umbau des Treibhauses für Erdbeeren u: Himbeeren im k. Hofküchengarten dahier [in München, Lehel]. Nach Allh: Entschliessung vom 14^{ten} Febr. An. 1868, als ausserordentlichen Etatzzuschuß 7.100 fl. bewilliget. Dem Maurermeister Joseph Bürkl sen. v: h: für bezahlte Tagschichten an Vorarbeiter, Maurer u. Tagelöhner für vorgenommene Arbeiten nach Ausweis von 2 Verzeichnissen der Wochenzahlungslisten 172 [fl.] 9 [kr.]; Franz Xaver Gerbl von Obersending für Abgabe von 1 Muth Steinkalk sammt Fuhrlohn 10 [fl.]; Zementfabrikanten Albert Köbl v: h: für abgelieferten Zement I: Sp. 33 [fl.] 47 [kr.]; Sandgrubenbesitzer Joseph Obermair v: h: [für] abgegebenen Mauersand 8 [fl.] 24 [kr.]; Schreinermeister Valentin Theobald v: h: für gefertigte Schreinerarbeiten I: Sp. nach 3 Belegen 684 f. 14 kr: hirvon geht an alten Holzgerippe ab 175 f. – kr., verbleibt 508 [fl.] 14 [kr.] [...]; [S. 202] Dem Schlossermeister August Koch et: Fischhaber v: h: für gefertigte Schlosserarbeiten I. Sp. nach drei Belegen 4.804 f 48 kr, hirvon an [...] altes Eisen [...] 49 f 54 kr in Abzug, verbleibt 4.754 [fl.] 54 [kr.] Siebmacher Lorenz Vollmann v: h: für gefertigte Drahtgitterarbeiten I: Sp. 287 f 17 kr, hirvon [...] altes Eisen [...] in Abzug zu bringen mit 5 f – so verbleibt sohin noch 282 [fl.] 17 [kr.] Glasermeister Heinrich Burmester v: h: für gefertigte Glaserarbeiten I: Sp. 749 [fl.] 31 [kr.]; Maler Eduard Stadler v: h: für vorgenommene Anstreicherarbeiten I: Sp. 387 [fl.] 9 [kr.]; Der Schreibmaterialienhandlung von A. Kaut v: h: für abgegebene 24 Bg: Brouillon=Papier [Zeichnungs-, Skizzen-, Schmierpapier] 3 [fl.] 12 [kr.] Buchhandlung von Jos: Anton Finsterlin v: h: für 1 Exemplar [...] Zeichnungen v. Ventilations=Heizungen 2 [fl.] 42 [kr.] [...]; Summe 3. 6.996 [fl.] 19 [kr.]“.

³³ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60 (Hauptrechnungsbuch 1868), S. 228: „Instandsetzung des zum Hofküchengarten gehörigen Hauses N^o 47 an der Kanalstraße. Gemäß Allh: Entschliessung vom 24ten Oktbr 1868 als ausserordentlichen Etatzzuschuß pro 1868 = 1800 fl: genehmiget; Dem Maurermeister Franz Kil v: h: für Herstellung von Maurerarbeiten I: Sp. 700 [fl.]; Zimmer[er]meister Joh: Leib v: h: für hergestellte Zimmer[er]mannsarbeiten u: ablieferte Materialien I: Sp. 744 [fl.] 20 [kr.]; Schreinermeister Val: Theobald v: h: für vollzogene Schreinerarbeiten I: Sp. 69 [fl.] 30 [kr.]; Kupferschmiedmeister Joh. Seitz v: h: für vorgenommene Kupferschmiedarbeiten I: Sp. 213 [fl.]; Schlossermeister Augst Koch et Fischhaber v: h: für gefertigte Schlosserarbeiten I: Sp. 26 [fl.] 36 [kr.]; Glasermeister Heinrich Burmester v: h: für gemachte Glaserarbeiten I: Sp. 15 [fl.]; Brunngehilfen Karl Herdegen v: h: für die Herstellung einer neuen Wasserleitung I: Sp. 31 [fl.] 15 [kr.]; Summe 16. 1.799 [fl.] 41 [kr.]“.

³⁴ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 61 „Haupt-Geld- und Material-Geld-Rechnung der Koeniglich Bayerischen Hofbau-Intendanz pro 1869“, S. 200f, S. 200: „Für Umbauung des großen Erdbeerenhauses im k: Hofküchengarten dahier [in München, Lehel]. Auf Antrag des k: Oberhofmarschallstabes in Folge Allh: Entschliessung vom 3^{ten} März 1869 als ausserordentlichen Etatzzuschuß pro 1869 = 5500 f bewilliget. Dem Maurermeister Joseph Bürkl sen. v: h: für bezahlte Tagschichten an Maurer u: Tagelöhner für vorgenommene Arbeiten nach Ausweis des Verzeichnisses der Wochenlisten 63 [fl.] 36 [kr.]; Maurermeister F: Kil v: h: für in Accord genommene Maurerarbeiten auf eine Gesamtlänge von 540 lauf: Fuß [...] 459 [fl.]; Ziegeleibesitzer Georg Roth v: h: für Abgabe von 2000 Stk: Mauersteine mit Fuhrlohn 1/m 18 f 1000 Stk: Dachplatten d^{to} [mit Fuhrlohn] 1/m 18 f 54 [fl.]; Kalkofenbesitzer Fr: X: Gerbel von Obersending für gelieferte 1½ Muth Steinkalk samt Fuhrlohn à 10 f – 15 [fl.]; Der Cementlieferantin Anna Kahsel [?] v: h: für abgegeben 5 Faß Cement [...] nach 2 Bel: 16 [fl.] 39 [kr.]; Dem Schreinermeister Valentin Theobald v: h: für gefertigte Schreinerarbeiten I: Sp. 281 [fl.] 33 [kr.]; [S. 201] Dem Schlossermeister August Koch et Fischhaber v: h: für

Allerdings ging auch bei diesem Umbau der größte Einzelposten an die Schlossermeister August Koch & Fischhaber für die Metallrahmen-Konstruktion der Glasflächen. Auch hier adaptierte man die Elemente der Heizung des sicherlich auch vorher beheizbar gewesenem Treibhauses in Eigenregie an den neu entstandenen Bau bzw. dessen Innenraum. Und auch hier ging wieder ein beachtlicher Einzelbetrag an den Schreinermeister Valentin Theobald, vermutlich für die Errichtung von neuen Stellagen im Inneren des Treibhauses.



1863 – Plan der Königlichen Haupt- und Residenz=Stadt München Im Jahre 1863, München 1863 (Ausschnitt, bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,460 b, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00059647>
CC Public Domain Mark 1.0 Universell



1873 - Grundsteuerkataster München, 1855-1881, Blatt 6 (Ausschnitt bearb.), München 1873, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00077983>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Möglicherweise handelte es sich bei den zwei in den Jahren 1868 und 1869 umgebauten Treibhäusern um die beiden nördlichen der drei großen, langen, rechteckigen Treibhäuser, die auf Stadtplänen aus den Jahren 1863 und 1873 abgebildet sind (hier rot eingefärbt). Im Vergleich mit der Wiedergabe auf dem Stadtplan aus dem Jahr 1863 sind die zwei nördlichen Treibhäuser auf dem Stadtplan aus dem Jahr 1873 jeweils deutlich breiter dargestellt.

Interessanterweise befanden sich die Schlossereien von Anton Fischhaber und August Koch in der Kanalstraße 39 – gegenüber dem Hofküchengarten – quasi in unmittelbarer Nachbarschaft.³⁵ Mit der Beauftragung dieser Schlossermeister wurde der Hofküchengarten Arbeitgeber für Handwerker des Stadtviertels. Das galt auch für den Schreinermeister Valentin Theobald, dessen Werkstatt in der Sternstraße 16 – ebenfalls in München Lehel – allerdings etwas weiter vom

vorgenommene Schlosserarbeiten u: gelieferte Materialien laut Vortrag des Scheines 3.900 [fl.]; Dem Glasermeister Heinrich Burmester v: h: für gefertigte Glaserarbeiten I: Sp. 405 [fl.] 39 [kr.]; Dem Maler Eduard Stadler v: h: für geleistete Anstreicherarbeiten I: Sp. 45 [fl.]; Dem Sandgrubenbesitzer Joseph Obermair v: h: für abgelieferte 4 Fuhren Muersand à 1 f 24 kr 5 [fl.] 36 [kr.]; An Materialvergütung für aus dem Hofbrunnwesensmagazin München verwendete Baumaterialien nach Ausweis des Verzeichnisses [...] 254 [fl.] 11 [kr.] 2 [Pfg.]; Summe 5. 5.499 [fl.] 59 [kr.] 2 [Pfg.]“.

³⁵ Adressbuch für München. 1868, S. 63: „Fischhaber, Anton: Kanalstr. 39₁“; vgl. ebd., S. 63: „Koch, August: Kanalstr. 39₀“.

Hofküchengarten entfernt war (und sich übrigens in der weiteren Nachbarschaft der späteren, fiktiven Werkstatt vom „*Meister Eder*“ befand).³⁶

Die Anpassungen der vorhandenen Heizungsanlagen in Eigenregie in den beiden umgebauten Treibhäusern sprechen für ein hohes Maß von Selbstvertrauen des Hofgärtners (Franz) Xaver Schwarz (jun.) und außerdem für umfassendes technisches Verständnis sowie handwerkliches Geschick.

Der am 28. Februar 1871 von König Ludwig II. genehmigte Neubau zweier niedriger Gewächshäuser im „*Blumentreib[haus]garten*“ in München Lehel – in der weiteren Nachbarschaft des Hofküchengartens – wird im Rahmen dieser Studie in einem eigenen Kapitel zum „*Blumentreib[haus]garten*“ genauer besprochen.

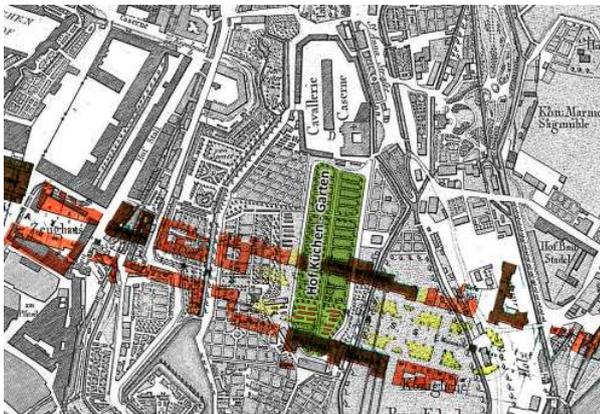
³⁶ Adressbuch für München. 1868, S. 69: „*Theobald Valentin Sternstr. 16₀₁*“.

3) Der Hofküchengarten in München Lehel – Räumliche Entwicklung im 19. Jahrhundert

Der größte Einschnitt bezüglich Ausdehnung und Form des Hofküchengartens in München Lehel war der auf Anordnung König Maximilians II. erfolgte Bau der Maximilianstraße in den Jahren 1852 bis 1856 und die daran anschließende Randbebauung in einheitlichem Stil.³⁷



Ein Plan von München und der Umgebung von München aus dem Jahr 1812³⁸ zeigt den klar benannten und deutlich abgegrenzten „Hof Küchen-Garten“ im Vorort / Stadtteil „Lehel“ (links grün eingefärbt), der sich südlich von dem damals säkularisierten Kloster St. Anna nebst Klosterkirche und dem Gebäudekomplex einer „Cavallerie Caserne“ weit in südwestlicher Richtung erstreckte. Im Bereich des sich verjüngenden Süd-Endes des Hofküchengartens sieht man (rot) angedeutet eine größere Anzahl von schmalen, langgestreckten Gebäuden in mehreren Reihen parallel dicht nebeneinander - möglicherweise elf Treibhäuser.



Eine grafische Projektion der zwischen den Jahren 1852 und 1856 erbauten Maximilianstraße in den Stadtplan von 1812 (im unteren Bild) verdeutlicht die Länge des Hofküchengartens in südlicher Richtung im Jahr 1812. Die gleiche Ausdehnung nach Süden zeigt aber etwa auch ein Stadtplan Münchens aus dem Jahr 1838.³⁹ Dort ist der Hofküchengarten ein klein wenig breiter dargestellt und im südlichen Bereich sind drei deutlich größere und breitere Treibhäuser angedeutet.

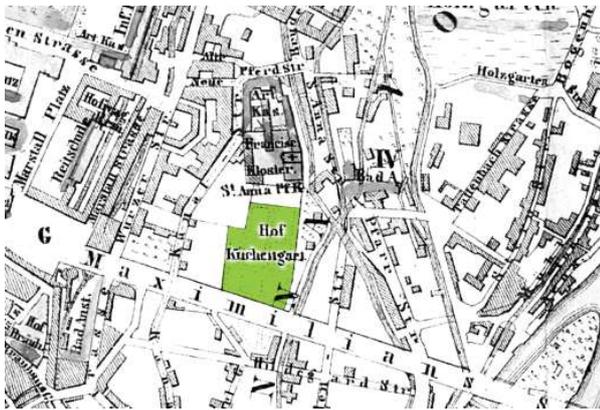
Rickauer, Max von / Schleich, Johann Carl / Seitz, Johann Baptist: Umgebungen von München herausgegeben auf Allerhöchsten Befehl S. Majestät des Königs von der Königlichen Direction des statistisch topographischen Bureau im Jahre 1812, München 1812 (bearb.), Technische Universität Darmstadt, Universitäts- und Landesbibliothek Darmstadt, Signatur: Sp_Muenchen1812
https://tudigit.ulb.tu-darmstadt.de/show/Sp_Muenchen1812
CC0 – Creative Commons - No rights reserved

Auch diese drei Treibhäuser – welche anscheinend die vormaligen elf Gewächshäuser ersetzt hatten – befanden sich im Jahr 1838 im Bereich der dann ab dem Jahr 1852 entstandenen Maximilianstraße.

³⁷ Vgl. zur Maximilianstraße: Klar, Alexander: Im Dienste des Bayerischen Königs. Leben und Werk des Baumeisters Friedrich Bürklein (1813–1872), München 2002. Daraus: II. Vita und Werk, 1852 – 1856 Der Bau der Maximilianstraße, S. 86-92; Das Regierungsgebäude, S. 94-97; IV. Werkkatalog, Kat. 34 Maximilianstraße und -forum, S. 283-289; Kat. 36 Regierungsgebäude der Regierung von Oberbayern, S. 292-295.

³⁸ Vgl. Rickauer, Max von / Schleich, Johann Carl / Seitz, Johann Baptist: Umgebungen von München herausgegeben auf Allerhöchsten Befehl S. Majestät des Königs von der Königlichen Direction des statistisch topographischen Bureau im Jahre 1812, München 1812. Vgl. auch den Ausschnitt des Stadtplans in dieser Studie auf S. 256.

³⁹ Vgl. Söttl, Johann Michael von: München mit seinen Umgebungen. Historisch, topographisch, statistisch dargestellt von Söttl. Mit Stahlstichen, Lithographien und Vignetten. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. München 1838. (Stadtplan, o. Seitenzahl (S. 473)). Vgl. den Ausschnitt des Stadtplans in dieser Studie auf S. 259.



Plan der K. Haupt- u. Residenz-Stadt München nach dem neuesten Bestande. Bearbeitet u. im Verlage v. Gustav Wenng, München 1859, (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,457 c

Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00125862>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Sehr überraschend zeigt ein Stadtplan aus dem Jahr 1859⁴⁰ einen wohl sehr frühen Planungsstand der Maximilianstraße, wahrscheinlich vom Beginn der 1850er Jahre ohne das breite Forum und nur noch mit einem wahrhaftig „kümmerlichen“ Rest des Hofkuchengartens, allerdings noch mit deutlich weiterer Ausdehnung nach Süden, als es dann mit dem breiten Forum der Maximilianstraße letztendlich realisiert wurde. Dieser Plan veranschaulicht sehr drastisch, was der Bau der Maximilianstraße für den Hofkuchengarten in München Lehel bedeutete.

Ein Blatt mit einem Teilplan von München mit den Stadtteilen Lehel und Haidhausen aus dem Jahr 1873⁴¹ zeigt schließlich einen deutlich breiteren, in Richtung Nordwesten bis zur Kanalstraße hin verbreiterten Hofkuchengarten. Verglichen mit den vormaligen Ausmaßen wurde dieser aber insgesamt um sicherlich mehr als die Hälfte verkleinert.

In dieser Form und Ausdehnung, die sich anhand eines Stadtplans ab dem Jahr 1863 nachweisen lässt,⁴² aber für die Zeit spätestens ab Ende der 1850er Jahre anzunehmen ist, bestand der Hofkuchengarten in München Lehel bis zu seiner Auflösung Mitte der 1880er Jahre.



Grundsteuerkataster München, 1855-1881 (bearb.), Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar, Reiher Cont. Schrift, Pflanzgärten u. Schraffur. Melchior Wasser, Gg. Stiglmayer Anlagen, Heimbsch Ausbtg, München 1873, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00077983>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

⁴⁰ Vgl. Plan der K. Haupt- u. Residenz-Stadt München nach dem neuesten Bestande. Bearbeitet u. im Verlage v. Gustav Wenng, München 1859. Vgl. auch den Ausschnitt des Stadtplans in dieser Studie auf S. 260.

⁴¹ Vgl. München [Grundsteuerkataster], Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar, Reiher Cont. Schrift, Pflanzgärten u. Schraffur. Melchior Wasser, Gg. Stiglmayer Anlagen, Heimbsch Ausbtg, München 1873. Vgl. auch den Ausschnitt des Stadtplans in dieser Studie auf S. 261.

⁴² Vgl. Plan der Königlichen Haupt- und Residenz-Stadt München Im Jahre 1863. Verlag von Mey und Widmayer in München. C. Stiglmayer grav., München 1863. Vgl. auch den Ausschnitt des Stadtplans in dieser Studie auf S. 260.

4) Der Hofküchengarten in München Lehel im 18. Jahrhundert

In ihrer Dissertation über die „Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726“ aus dem Jahr 2008⁴³ behandelt Utta Bach auch den Hofküchengarten in München Lehel und publiziert eine Fülle von Detailinformationen für die Zeit bis 1726.

Nach ihr lag der Hofküchengarten bereits im letzten Viertel des 17. Jahrhunderts „*östlich, außerhalb der Stadtmauern, in Richtung Isar in direkter Nachbarschaft des später dort erbauten Klosters der Hieronymitaner im Lehel [„St. Anna im Lehel“] in einem damals eher schwach besiedelten Außenbezirk Münchens*“,⁴⁴ und umfasste im Jahr 1706 eine Fläche von: „*548 ½ Schuh im Quadrat, was nach heutigem Verständnis ca. 28 900 m² oder 2,8 ha war*“.⁴⁵

Über das „*Kosttor*“ war der Hofküchengarten schnell erreichbar und die „*gute Bodenqualität des Isarschwemmlandes und die Versorgung mit Wasser aus den von der Isar abgeleiteten Stadtböchen war für die große Anbaufläche des Hofküchengartens existenziell notwendig*“.⁴⁶

Laut Utta Bach entstand 1690 ein beheiztes „*neues großes Kräuterhaus*“ wohl zur Anzucht, Überwinterung⁴⁷ und eventuell zum Teil als „*Treibhaus*“ im Winter, mit Wasseranschluss über Kupferrohre, als Ersatz für ein älteres, möglicherweise kleineres, weniger solide gebautes und weniger umfangreich ausgestattetes „*Kräuterhaus*“.⁴⁸ Nach Utta Bach gehörten: „*Feldsalat, Endiviensalat, Karfiol [Blumenkohl], Wirsing, Artischocken, Spargel und Petersilie [...] zu den stetig angebauten Gartenfrüchten*“.⁴⁹

Zusätzlich zum Hofgärtner, verantwortlich für den Hofküchengarten, arbeiteten laut Utta Bach im Sommer acht Tagelöhner und sechs Tagelöhnerinnen im Küchengarten sowie im Winter fünf Tagelöhner und vier Tagelöhnerinnen vorwiegend im „*Kräuterhaus*“.⁵⁰ Darüber hinaus waren vermutlich noch „*Lehrlinge*“ angestellt, oftmals als „*Gehilfen*“ bezeichnet.

⁴³ Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726. Realisierung – Administration – Botanik, München 2008, bes. Kapitel I. 5. „*Der Hofküchengarten*“, S. 49-55. Vgl. auch dies. ebd., Kapitel III. 1. „*Obst und Gemüse in den Hofgärten*“, S. 84-85, Kapitel III. 5. „*Exotische Köstlichkeiten auf der Hoftafel*“, S. 106-109 und Kapitel IV. 2. „*Die Aufgaben*“ („*Das Hofbauamt und die Gärten*“), S. 117-122.

⁴⁴ Dies., ebd., S. 49.

⁴⁵ Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel, München 2008, S. 49f.

⁴⁶ Dies., ebd., S. 50.

⁴⁷ Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel, München 2008, S. 51: „*Die Sorge um die kalteempfindliche, aus den Mittelmeerbereich stammende Artischocke führte zu einer ausgeklügelten Überwinterungsstrategie [...] Ein Teil des Artischockenbestandes wurde im November aus den Quartieren abgeräumt und in das Kräuterhaus versetzt*“.

⁴⁸ Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel, München 2008, S. 50f, S. 50: „*Im Jahr 1690 entstand ein neues großes Kräuterhaus in solider gemauerter Ausführung mit Dachstuhl. Das Haus war in mehrere Räume unterteilt, mit Ofen beheizbar und mit richtigen Fenstern ausgestattet. Der Boden war aufwendig mit Estrich sta- [S. 51] bilisiert und mit Holzbrettern belegt worden. Den Höhepunkt der technischen Ausstattung stellte die direkte Wasserzufuhr mit Kupferrohren dar*“.

⁴⁹ Dies., ebd., S. 51.

⁵⁰ Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel, München 2008, S. 50: „*Der Hofküchengärtner Hans Haffner sorgte im Sommer mit acht Tagwerkern und sechs Weibern für die Bewältigung der hier anfallenden Gartenarbeiten – im Winter waren immer noch fünf Tagwerker und vier Weiber vorwiegend mit der Arbeit im Kräuterhaus [...] beschäftigt*“.

Nicht eindeutig ist Utta Bach bezüglich der Abfolge der für den Hofküchengarten zuständigen Hofgärtner der Familie Hafner bzw. Haffner. Auf den Seiten 49/50 nennt sie für das Jahr 1706 als Hofküchengärtner Thomas Hafner, auf Seite 55 schreibt sie dann aber: „*Hans Hafner [...] bis zu seinem Tode in kurfürstlichen Diensten und sein Sohn Jacob Hafner bekam 1719 die Stelle des Hofküchengärtners zugewiesen*“.⁵¹

Demgegenüber liest man bei ihr auf Seite 120: „*Ebenso muss der [...] Posten des Hofküchengärtners hier genannt werden, der seit 1683 in den Händen der Familie Hafner war. Hans Hafner hatte den Posten bis 1695 inne, sein Sohn Thomas folgte darauf bis in das Jahr 1722, in dem dann Jacob Hafner die Stelle übernahm*“.⁵² Jacob Haffner wird bis 1751 im Hofkalender als Hofgärtner, zuständig für den „*Hof=Kuchel=Garten*“, genannt.⁵³

Ein weiterer Vorgang aus dem 18. Jahrhundert zum Hofküchengarten in München Lehel betrifft den Bau eines neuen Hauses für den Hofküchengärtner im Jahr 1779. Zu diesem Bauprojekt eines Hauses mit zwei Stockwerken sind fünf Blätter mit gezeichneten Entwürfen erhalten. Die Blätter zeigen zwei Entwurfsvarianten, davon eine Variante doppelt auf jeweils zwei Einzelblättern mit jeweils einem Stockwerk pro Blatt (Erdgeschoß und 1. Obergeschoß) – also auf insgesamt vier Blättern⁵⁴ – sowie einmal eine Variante mit beiden Stockwerken (Erdgeschoß und 1. Obergeschoß) auf einem Blatt.⁵⁵ Diese Entwurfszeichnungen sind einem Akt zu dem geplanten und dann realisierten Bau eines Hauses für den Hofküchengärtner auf dem Gelände des Hofküchengartens in München Lehel entnommen.⁵⁶

Anfang des Jahres 1779 wurde der Bau eines neuen Wohnhauses für den Hofküchengärtner im Hofküchengarten in München Lehel geplant, weil ein vorhandenes Wohnhaus in diesem Hofküchengarten wegen mangelnder Pflege (und eventuell aufgrund längerer Zeit nicht erfolgter Nutzung) so verfallen und außerdem auch akut einsturzgefährdet war, dass seine Instandsetzung nicht mehr möglich war. Das bestehende Haus musste abgerissen, ein neues Haus musste errichtet werden. Im 18. Jahrhundert war folglich der Hofküchengarten in München Lehel mit einem Wohnhaus bzw. mit einer Dienstwohnung für den Hofküchengärtner ausgestattet.

⁵¹ Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel, München 2008, S. 49f, S. 55.

⁵² Dies., ebd., S. 120.

⁵³ Vgl. Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus Auf das Jahr (1751), S. 43, „*Churfürstl. Hof=Gärtnerey*“, „*Hof=Gärtner*“: „*Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten*“.

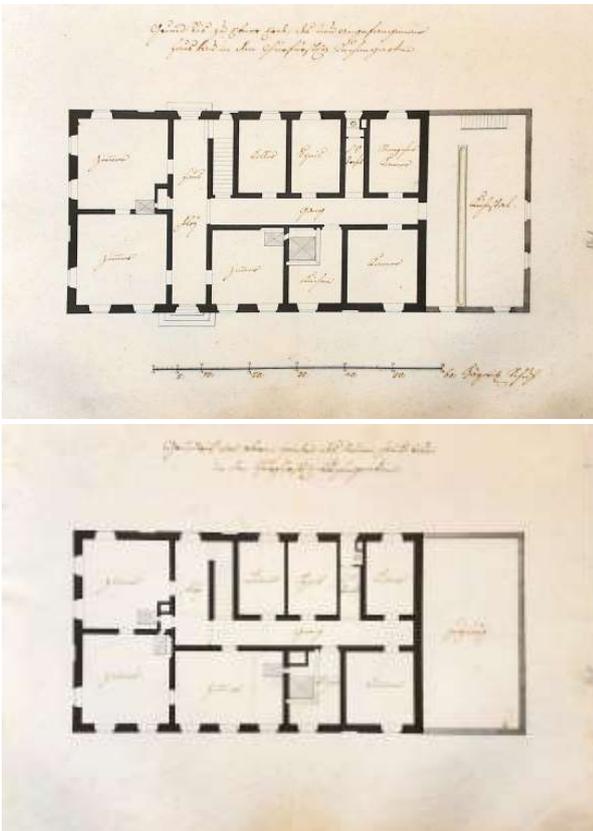
⁵⁴ Vgl. BayHStAM, Plansammlung 21044/a (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 161, Erdgeschoss): „*Grund Ris zu Ebner Erde, des neu angefangenen Hausbaus in dem Churfürstl: Küchengarten*“, Entwurf von Münchner Hofmaurermeisters Leonhard Matthäus Giessler, Februar 1779; BayHStAM, Plansammlung 21044/b (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 160, Obergeschoss): „*Grundris von oberen Gaden des Neuen Haus=Baus, in dem Churfürstl: Küchengarten*“, Entwurf von Münchner Hofmaurermeisters Leonhard Matthäus Giessler, Februar 1779.

Vgl. auch BayHStAM, Plansammlung 21042/a (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 133, Erdgeschoss): „*Grund=Ris zu Ebner Erde; des neu angefangenen Haus=Baus in dem Churfürstl: Küchengarten*“, Entwurf von Münchner Hofmaurermeisters Leonhard Matthäus Giessler, April 1779; BayHStAM, Plansammlung 21042/b (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 132, Obergeschoss): „*Grundris von oberem Gaden des Neuen Hausbau, in dem Churfstl: Küchengarten*“, Entwurf von Münchner Hofmaurermeisters Leonhard Matthäus Giessler, April 1779.

⁵⁵ Vgl. BayHStAM, Plansammlung 21403 (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 153, Erd- & Obergeschoss): „*Grundriß zu ebner Erde*“; „*Grundriß des obern Gaden*“, Entwurf von Münchner Hofmaurermeisters Leonhard Matthäus Giessler, 1779.

⁵⁶ Vgl. BayHStAM, Abt. I Ältere Bestände, HR Fasc. 170 Nr. 48. „*Act Den Neuen Hausbau in dem Churfstl: Hofküchengarten am Lehel zu München betr: 1779-1783*“.

Der im Jahr 1779 für den Hofküchengarten zuständige Hofgärtner war Anton Heußler. Dieser wird im kurbaierischen Hof- und Staatskalender ab den Jahr 1774 als Hofgärtner im „Hofküchengarten“ in der Nachfolge von Joseph Gugler genannt.⁵⁷ Anton Heußler war also zu diesem Zeitpunkt bereits einige Jahre der zuständige bzw. verantwortliche Hof(küchen)gärtner.



Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Plansammlung 21044a (oben) und 21044b (unten), Fotografie des Autors, © Alle Rechte vorbehalten

Der Hofmaurermeister Leonhard Matthäus Giessler legte im Februar des Jahres 1779 für einen Neubau mit zwei Stockwerken einen ersten Entwurf auf zwei Blättern vor: „Grund Ris zu Ebner Erde, des neu angefangenen Hausbaus in dem Churfürstl: Küchengarten“ sowie „Grundris von oberen Gaden des Neuen Haus=Baus, in dem Churfürstl: Küchengarten“.⁵⁸ Dieser Entwurf eines querrchteckigen Hauses – mit einem Maßstab mit sechzig „bayerische[n] Schuh“ – beinhaltet im Erdgeschoß rechts einen eingeschossigen, über die gesamte Tiefe sich erstreckenden Kuhstall.

Im Erdgeschoss waren acht Räume vorgesehen sowie zusätzlich ein schmales, längsrechteckiges Treppenhaus und ein schmales, längsrechteckiges WC. Geplant waren drei, über Öfen heizbare „Zimmer“, zwei „Kammern“, eine Küche, eine „Speis“ (Speisekammer) sowie ein „Keller“, erschlossen über einen zentralen T-förmigen, zur linken Haushälfte hin verschobenen Gang.

Der geplante Bau aus Wohnhaus inklusive Stall misst in der Breite ca. 96 Schuh oder Fuß (ca. 28 Meter) und in der Tiefe ca. 42 Schuh oder Fuß (ca. 12,26 Meter). Allein das Wohnhaus ohne Stall misst auf diesem Entwurf in der Breite ca. 75 Schuh oder Fuß (ca. 21,89 Meter).

Im Obergeschoss ist eine zweite komplette Wohnung geplant mit drei über Öfen heizbare „Zimmer“, drei „Kammern“, einer Küche mit einem Fenster zur Vorderseite sowie einer „Speis“ (Speisekammer) mit einem Fenster zur Rückseite, erschlossen über einen zentralen L-förmigen „Flöz“ oder Gang und ausgestattet zusätzlich ebenfalls mit einem WC.

Die für diesen Bau vom Hofmaurermeister Leonhard Matthäus Giessler veranschlagten Kosten beliefen sich auf eine Summe von 4.185 fl.⁵⁹ Diese Summe erschien allerdings zu hoch, so dass Leonhard Matthäus Giessler im April des Jahres 1779 einen Entwurf für einen kleineren und günstigeren Bau vorlegte.

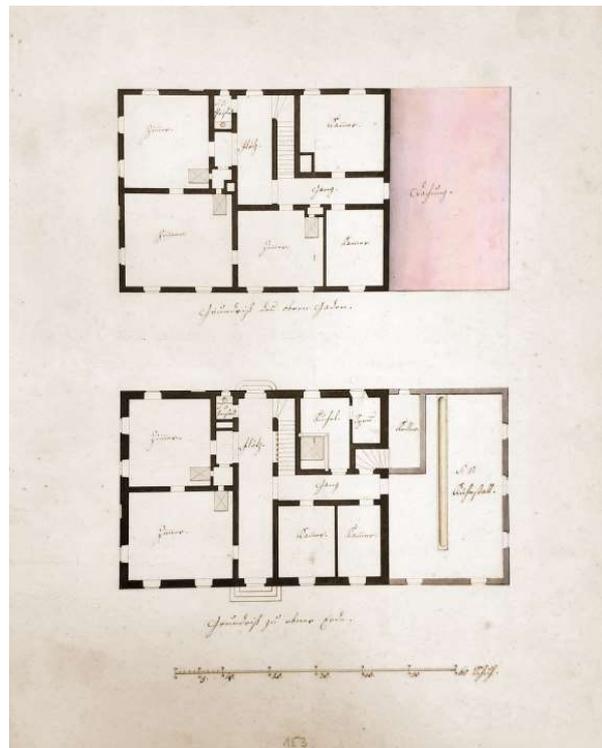
⁵⁷ Vgl. Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender, für das Jahr 1774, S. 66.

⁵⁸ Vgl. BayHStAM, Plansammlung 21044/a (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 161, Erdgeschoss): „Grund Ris zu Ebner Erde“; BayHStAM, Plansammlung 21044/b (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 160, Obergeschoss): „Grundris von oberen Gaden“. Vgl. auch den Grundriss in dieser Studie auf S. 254.

⁵⁹ Vgl. BayHStAM, Abt. I Ältere Bestände, HR Fasc. 170 Nr. 48. „Act Den Neuen Hausbau in dem Churfstl: Hofküchengarten am Lehel zu München betr: 1779-1783“.

Dieser zweite, alternative Entwurf eines ebenfalls zweistöckigen Hauses zeigt im Erdgeschoß wiederum rechts einen einstöckigen, sich über die gesamte Tiefe erstreckenden Kuhstall. Beide Stockwerke sind dabei auf einem Blatt zusammengefasst: „Grundriß zu ebner Erde“ und „Grundriß des obern Gaden“.⁶⁰ Der Entwurf zeigt außerdem einen Maßstab mit sechzig „bayerische[n] Schuh“, gleich demjenigen des ersten Entwurfs.

Im Erdgeschoss waren sechs Räume vorgesehen – zwei davon deutlich kleiner als auf dem ersten Entwurf – sowie zusätzlich ein schmales, längsrechteckiges Treppenhaus und ein kleines, schmales, rechteckiges WC. Geplant waren zwei, über Öfen heizbare „Zimmer“, zwei „Kammern“, eine Küche sowie eine daran anschließende kleine „Speis“ (Speisekammer), erschlossen über einen zentralen T-förmigen, „Flöz“ oder Gang.



Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM),
Plansammlung 21043,
Fotografie des Autors, © Alle Rechte vorbehalten

Ein Keller war unter einem schmalen Bereich des Kuhstalls vorgesehen. Der geplante Bau des Wohnhauses inklusive Stall misst in der Breite ca. 84 Schuh oder Fuß (ca. 24,52 Meter) und in der Tiefe ca. 42 Schuh oder Fuß (ca. 12,26 Meter). Nur das Wohnhaus ohne Stall misst auf diesem Entwurf in der Breite ca. 58 Schuh oder Fuß (ca. 16,93 Meter).

Im Obergeschoss waren drei über Öfen heizbare „Zimmer“ vorgesehen, außerdem zwei „Kammern“ sowie ein WC, ebenfalls erschlossen über einen L-förmigen „Flöz“ oder Gang, erreichbar über eine Treppe. Bei diesem zweiten Entwurf für ein kleineres Haus lagen die veranschlagten Kosten in einer Höhe von 3.162 fl., also um 1.023 fl. günstiger als beim ersten Entwurf.

In dem erhaltenen, sehr umfangreichen Akt mit Schriftstücken aus mehreren Jahren geht es vor allem um entstandene Mehrkosten beim Bau des Hofküchengärtnerhauses im Hofküchengarten in München Lehel. Für den Betrag des zweiten Entwurfs (3.162 fl.) wollte der Hofküchengärtner Anton Heußler die Bau-Ausführung selbst leiten. Hierüber wurde von der kurfürstlichen Hofkammer sowie dem kurfürstlichen Hofbauamt mit Anton Heußler im April des Jahres 1779 ein Vertrag abgeschlossen (Konzept fol. 129-130, von den Beteiligten unterschriebenes Protokoll vom 14. Mai 1779, fol. 123-125). Letztlich kostete der Bau dann aber 5.041 fl. 12 kr., also 1.879 fl. 12 kr. mehr als vom Hofmaurermeister Giessl für das kleinere Haus veranschlagt worden war. Diese Summe wollte der Hofküchengärtner Anton Heußler erstattet bekommen.⁶¹

⁶⁰ Vgl. BayHStAM, Plansammlung 21043 (HR Fasc. 170 Nr. 48, fol. 153, Erd- & Obergeschoss). Vgl. auch den Grundriß in dieser Studie auf S. 255.

⁶¹ Vgl. BayHStAM, Abt. I Ältere Bestände, HR Fasc. 170 Nr. 48. „Act Den Neuen Hausbau in dem Churfstl: Hofküchengarten am Lehel zu München betr: 1779-1783“. Eine Auflistung der einzelnen Kosten in 38 Positionen, angefertigt vom Hofmaurermeister Giessl, dokumentiert die Ausgaben für den Hausbau und bestätigt die grundsätzliche, © Holger Schulten 2025

5) Die Hofgärtner des Hofküchengartens in München Lehel

Laut ihrer Dissertation über die „Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726“ aus dem Jahr 2008⁶² stellte nach Utta Bach die Familie Hafner oder Haffner vom Ende des 17. bis Mitte des 18. Jahrhunderts drei Generationen von Hofgärtnern, verantwortlich für den Hofküchengarten – auch, vorwiegend oder ausschließlich in München Lehel.⁶³ So liest man bei Utta Bach auf Seite 120: „*der [...] Posten des Hofküchengärtners [...], der seit 1683 in den Händen der Familie Hafner war. Hans Hafner hatte den Posten bis 1695 inne, sein Sohn Thomas folgte darauf bis in das Jahr 1722, in dem dann Jacob Hafner die Stelle übernahm*“.⁶⁴ Jacob Haffner wird bis 1751 im Hofkalender als Hofgärtner, zuständig für den „*Hof=Kuchel=Garten*“ genannt.⁶⁵

Ihm folgte Joseph Gugler, der im Churbaierischen Hof-Kalender ab dem Jahr 1752 und bis zum Jahr 1773 als Hofgärtner im „*Hofkuchengarten*“ genannt wird.⁶⁶ Ab dem Jahr 1774 wird dann Anton Heußler im Hof- und Staatskalender des Kurfürstentums Bayern als verantwortlicher Hofgärtner für den „*Hofkuchengarten*“ geführt.⁶⁷ Ab dem Jahr 1767 war Anton Heußler im Churbaierischen Hof-Kalender ganz am Ende der Auflistung ohne feste Funktion / Zuordnung genannt worden.⁶⁸

Anton Heußler findet sich als verantwortlicher Hofgärtner im „*Hofkuchengarten*“ bis zum Jahr 1799, aber ab dem Jahr 1778 bis zum Jahr 1787 mit Franz Anton Heußler „*Adjunct*“ bzw. als „*Beygeordneter*“,⁶⁹ dann ab dem Jahr 1788 zusammen mit Franz Xaver Heußler als Nachfolger sowie ab dem Jahr 1792 beide (Anton und Franz Xaver Heußler) mit gemeinsamer, gleichwertiger Nennung.⁷⁰

sachliche Richtigkeit des Ansuchens des Hofküchengärtners Anton Heußler (der sich mit einer angegebenen Summe von 5.036 fl. 48 ½ kr. leicht zu seinen Ungunsten verrechnet hatte).

⁶² Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726. Realisierung – Administration – Botanik, München 2008.

⁶³ Diese Frage zu klären, wäre eine Aufgabe zukünftiger Forschung.

⁶⁴ Vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726. Realisierung – Administration – Botanik, München 2008, Kapitel IV. 2. „*Die Aufgaben*“ („*Das Hofbauamt und die Gärten*“), S. 117-122, hier S. 120.

⁶⁵ Vgl. Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus Auf das Jahr (1751), S. 43, „*Churfürstl. Hof=Gärtnerey*“, „*Hof=Gärtner*“: „*Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten*“: vgl. auch: Chur-bayrischer Hof=Kalender und Schematismus. 1739, S. 40: „*Gartner [...] Jacob Haffner / im Hof=Kuchl=Garten*“.

⁶⁶ Vgl. Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus Auf das Schalt=Jahr (1752), S. 44: „*Churfürstl. Hof=Gärtnerey. [...] Hof=Gärtner: [...] Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten*“; vgl. auch Churbayerischer Hof= und Staats=Kalender, für das Jahr 1773, S. 65: „*Churfl. Hofgärtnerey [...] Hofgärtner. [...] Herr Joseph Gugler, im Hofkuchengarten*“.

⁶⁷ Vgl. Churbayerischer Hof= und Staats=Kalender, für das Jahr 1774, S. 66: „*Churfl. Hofgärtnerey. [...] Hofgärtner. [...] Herr Anton Heußler, im Hofkuchengarten*“.

⁶⁸ Vgl. die entsprechenden Ausgaben des kurbayerischen Hof-Kalenders.

⁶⁹ Vgl. Churbayerischer Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1778, S. 61f, S. 61: „*Churfl. Hofgärtnerey. [S. 62] Hofgärtner: [...] Herr Anton Heußler, im Hofkuchengarten. Adjunct: [Herr] Franz Anton Heußler*“.

⁷⁰ Vgl. Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Schalt=Jahr 1788, S. 78: „*Hofgärtnerey in Baiern. [...] Hofgärtner: [...] Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten. Nachfolger: [Herr] Franz Xaver Heusler*“; vgl. auch Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für

Ab dem Jahr 1800 wird dann Franz Xaver Heußler im „*Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender*“ als alleiniger verantwortlicher Hofgärtner für den Hofküchengarten in München geführt, Anton Heußler ist in den Jahren 1800 und 1802 als „*emeritus*“ gelistet.⁷¹

Franz Xaver Heußler war ab dem Jahr 1781 – wie bereits Anton Heußler – als Hofgärtner ohne feste Funktion / Zuordnung, ganz am Ende der Auflistung genannt worden.⁷² Nach der Übernahme der Position des alleinig verantwortlichen Hof(küchen)gärtners für den Hofküchengarten in München Lehel verstarb Franz Xaver Heußler bereits nach relativ kurzer Zeit Anfang Dezember des Jahres 1807, wohl im Alter von 63 Jahren, laut Eintrag im Sterbebuch „*an Entkräftung*“.⁷³

Vielleicht bereits ab dem Jahr 1808, sicher aber ab dem Jahr danach war Johann Jakob (Paul) Effner der für den Hofküchengarten in München Lehel zuständige bzw. verantwortliche Hofgärtner.⁷⁴ Seit dem Jahr 1786 und bis zum Jahr 1800 war Johann Jakob (Paul) Effner im Hof- und Staatskalender als Hofgärtner „*zu Nymphenburg*“ gelistet.⁷⁵ Ab dem Jahr 1802 war er dann zusammen mit dem Hofgärtner Wilhelm Bischoff zuständig für den Küchengarten beim Schloss Nymphenburg.⁷⁶

Johann Jakob (Paul) Effner hatte in erster Ehe am Sonntag, den 25. September 1785, die Witwe des Nymphenburger Hofgärtners Anton Sedlmayr geheiratet,⁷⁷ Maria Josepha Kaufmann, Tochter des Hofmalers von Herzog Clemens Franz de Paula von Bayern (1722-1770) Johann Michael Kaufmann.⁷⁸ Die Eheschließung erfolgte nur gut einen Monat nach der Beerdigung des erst 32jährigen Hofgärtners Anton Sedlmayr am Montag, den 15. August 1785.⁷⁹

das Schalt=Jahr 1792, S. 84: „*Hofgärtnerey in Baiern. [...] Hofgärtner zu München: [...] Herr Anton Heußler, und Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten*“.

⁷¹ Vgl. Vgl. etwa Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1800, S. 54: „*Hofgärtnerey in Baiern. [...] Hofgärtner. Zu München [...] Küchengarten: Hr. Franz Xaver Heußler. Hr. Anton Heußler, emeritus*“.

⁷² Vgl. die entsprechenden Ausgaben des kurbayerischen Hof-Kalenders.

⁷³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9331 Sterbefälle Erwachsene 1794-1809, S. 204: „8. [Dezember 1807] *Franz Xav: Häußler, k. Hofküchengärtner, 63 J. a. [...] Nachts 11 Uhr an Entkräftung*“.

⁷⁴ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1812, S. 85: „*Hofgärtner: [...] Johann Jakob Effner, im Hofküchengarten*“.

⁷⁵ Vgl. Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1786, Hofgärtnerey in Baiern, S. 77; vgl. auch Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1800, S. 54: „*Hofgärtnerey in Baiern. [...] Hofgärtner. [...] Zu Nymphenburg: [...] Hr. Johann Jakob Effner*“.

⁷⁶ Vgl. Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1802, S. 40: „*Hofgärtnerey in Baiern. [...] Hofgärtner. [...] Zu Nymphenburg [...] Im Küchengarten: Hr. Bischoff [&] [Hr.] Johann Jakob Effner*“.

⁷⁷ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8683 Trauungen 1772-1805, S. 65, 1785, 25. September: „[Sponsi] *Jacob und Josepha des Anton Sedlmayr Hofgartners zu Nymphenburg hinterlassene Wittib [Parentes] Xaveri Effner Hofgartner zu Dachau [et] Kristina uxor*“.

⁷⁸ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8683 Trauungen 1772-1805, S. 33, Samstag, 6. Januar 1776, Trauung zwischen Anton Sedlmayr, Hofgärtner in Nymphenburg, und Maria Josepha, geb. Kaufmann.

⁷⁹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8701 Sterbefälle 1771-1804, S. 178, 1785, 15. August: „*In Neuhausen Sepultus jacet Antonij Sedlmayr Hofgartner zu Nimphenburg 32. ann:*“.

Laut Eintrag im Trauungsbuch seiner ersten Ehe war Johann Jakob (Paul) Effner der Sohn von Franz Xaver Effner und seiner ersten Ehefrau aus Aibling Maria Christina,⁸⁰ geborene Schwaiger. Franz Xaver Effner, geboren im Jahr 1721,⁸¹ war Hofgärtner im Park von Schloss Dachau in der Nachfolge seines Vaters, Johann Christoph Effner (1679-1750).⁸²

Maria Josepha Effner, geborene Kaufmann, verstarb wohl an den Folgen einer Geburt im Alter von nur 34 Jahren zu Beginn des Jahres 1788 im Wochenbett. Begraben wurde sie am Dienstag, den 8. Januar 1788.⁸³ Am Sonntag den 5. Oktober 1788 heiratete Johann Jakob (Paul) Effner dann in zweiter Ehe Elisabeth Kostboth, Tochter von Franz Xaver Kostboth, Frisör beim Fürsten von Thurn und Taxis.⁸⁴

Der Sohn von Johann Jakob (Paul) Effner, Hofgärtner im Park von Schloss Nymphenburg, und dessen zweiter Gemahlin Elisabeth Kostboth aus Regensburg, Carl (Johann Joseph) Effner (sen.), geboren am Dienstag, den 12. April 1791, wurde am Mittwoch, den 13. April 1791 getauft.⁸⁵ Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) hatte außerdem einen elf Jahre jüngeren Bruder, Joseph (Johannes Paul), geboren / getauft am Sonntag, den 5. Dezember 1802,⁸⁶ seit Silvester des Jahres 1845 verheiratet⁸⁷ und in den Ausgaben des Hof- und Staatshandbuchs des Königreichs Bayern der Jahre

⁸⁰ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB054 Dachau St. Jakob 1675-1929, M1096 Trauungen 1736-1829, S. 79, 1751, 24. Januar, Hochzeit von Franz Xaver Effner, Hofgärtner, Sohn von Johann Christoph Effner, Hofgärtner, mit Maria Christina Schwaiger, Tochter von Joseph Schwaiger aus Aibling.

⁸¹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB054 Dachau St. Jakob 1675-1929, M1085 Taufen 1675-1739, S. 373, 1712, 10. Mai: „*Franciscus Xaverius [...] Joann Christoph Öffner Hortulanus aulieus et M. Eva Seemillerin de Prugg*“.

⁸² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB054 Dachau St. Jakob 1675-1929, M1085 Taufen 1675-1739, S. 36, 1679, 25. Juli: „*Joan Christopherus. S. Christiani Effner Hortulani Electoralis et Mariae Conjugis filius legitimus*“; vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB054 Dachau St. Jakob 1675-1929, M1094 Trauungen 1675-1736, S. 151, 1720, 14. Mai, Hochzeit von Johann Christoph Effner mit Maria Eva Seemiller; vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB054 Dachau St. Jakob 1675-1929, M1100 Sterbefälle 1675-1753, S. 367, 1750, 29. Mai, Beerdigung von Johann Christoph Effner.

⁸³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8701 Sterbefälle 1771-1804, S. 188, 1788, 8. Januar: „*In Neuhausen sepulta est Frau Maria Josepha Effnerin Churfürstl. Hofgartnerin zu Nimphenburg. 34. Jahr alt Puerpera [Wochenbett]*“.

⁸⁴ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8683 Trauungen 1772-1805, S. 75, 1788, 5. Oktober: [Sponsi] *H: Johann Jakob Effner, Chl. Hofgartner zu Nimphenburg und Elisabetha [Parentes] “ “ “ “ “ [keine Angaben zu Johann Jakob Effner] Franz Xaveri Kostboth Friseur beim Fürst Taxis [et] Magdalena uxor pp*“.

⁸⁵ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8652, Taufen 1785-1832, S. 54: „*1791, 13. April Carolus Josephus [Pater] H: Johann Jakob Effner, Hofgartner zu Nimphenburg [Mater] Fr. Elisabeth Kosbothin von RegensPurg [Patrinus] D, Dominicus Aulisenx [Dominikus Auliczek] Churfürstl: Hof=Kammerrath, und Porcelain Fabriq Inspector*“. Carl (Johann Joseph) Effner (sen.), der Sohn von Johann Jakob (Paul) Effner, war also der Enkel von Franz Xaver Effner und der Urenkel von Johann Christoph Effner – beide Hofgärtner im Park von Schloss Dachau. Er war kein Enkel und auch kein Urenkel des im Jahr 1687 geborenen Joseph Effner (1687-1745), welcher ab 1715 als Hofbaumeister für den bayerischen Kurfürsten Maximilian II. Emanuel tätig war.

⁸⁶ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München St. Margaret 1632-1936, M8652 Taufen 1785-1832, S. 179, 1802, 5. Dezember: „*Joseph Johann Paul [Vater] Effner Johann Paul [sic] Hofgärtner kath. von Nymphenburg [Mutter] Elisabeth [...] Gattin*“; Archiv des Erzbistums München und Freising, CB253 München-Christkönig 1790-1934, M8276 Taufen 1790-1833, S. 25, 1802, 05. Dez: „*Infans. Josephus Joannes Paulus. Pater. Joannes [Jakob] Paulus Effner Hortulanus aulieus Nymphenburgi. Mater. Uxor eius Elisabetha /: nata Koßbotherina :/*“.

⁸⁷ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8110 Trauungen 1826-1851, S. 166, 1845, 31. Dezember: „*Effner Joseph k. Hofgärtner in Fürstenried, kath. [Eltern] Joh. Effner k.*

1846 bis einschließlich 1859 als Hofgärtner im Park von Schloss Fürstenried aufgeführt.⁸⁸ Johann Jakob (Paul) Effner hatte die Position als Hofgärtner des Hofküchengartens in München Lehel bis Mitte September des Jahres 1819 inne. Am 23. September dieses Jahres verstarb er laut Sterbeprotokoll um 02:00 Uhr früh im Alter von 69 Jahren.⁸⁹

Ihm folgte als Hofgärtner des Hofküchengartens in München Lehel sein Sohn Carl (Johann Joseph) Effner (sen.).⁹⁰ Ende Mai des Jahres 1828 gab es einen Bericht in der Tagespresse über einen schweren Unfall von Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) mit Schwarzpulver.⁹¹ Am Samstag, den 11. April 1829 heiratete Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) Agnes Friedl.⁹² Carl (Joseph) Effner (jun.), ein Sohn des Ehepaares, wurde am Samstag, den 10. Dezember 1831 geboren und am Sonntag, den 11. Dezember 1831 getauft.⁹³ Taufzeuge / Taufpate war dabei der jüngere Bruder des Kindsvaters und damals noch „*Garten Elev*“, Joseph (Johannes Paul) Effner. Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) hatte die Position des für den Hofküchengarten in München Lehel verantwortlichen Hofgärtners bis 1852 inne. „*Mit der Auflösung der bayerischen Hofgärten-Verwaltung [...] wurde dem nunmehr zum Oberhofgärtner beförderten Carl Effner 1852 die Leitung aller königlichen Gärten in Bayern übertragen*“.⁹⁴

Hofgärtner [und] Elisabetha geb. Kostpoth, ledig [geboren] den 5ten Dez. 1802 zu Nymphenburg [Name der Braut] Barbara Regina Edler Kupferstechers=toch. v. h. kath. München [Eltern] Anton Edler, Kupferstecher [und] Franziska geb. Raab ledig geboren) den 22ten Oktbr 1815 dah: [standesamtliche Heirat] k. Ldgericht München den 30ten Dez 1845“.

⁸⁸ Vgl. die entsprechenden Ausgaben des Hof- und Staats-Handbuches.

⁸⁹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna - 1808-1942, M8116 Sterbefälle 1808-1833, S. 113: „1819 23 Sept. früh 2 U. geht u. begr. 26 ib. [...] Jakob Effner, k. Hofküchengärtner. Nr. 42 St. Anna [...] 69 J. [...] Folg schnell zurückgewesener Gicht“.

⁹⁰ Vgl. etwa Hof und Staats Handbuch des Königreichs Baiern 1824, S. 97: „*Hofgärtner. In München. [...] Hr. Carl Effner, im Küchengarten*“; vgl. etwa auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1827, S. 53: „*Hofgärtner. München: [...] Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten*“ und folgende Ausgaben des Hof- und Staats-Handbuches.

⁹¹ Vgl. Der Bayerische Volksfreund, Dienstag, München, den 27. Mai 1828, Titelblatt: „*Tages=Ereignisse aus Bayern. München den 23. Mai. [...] – Am verflrossenen Freitage hatte der königl. Hofgärtner Effner im Hofküchengarten das Unglück, daß beim Feueranschlagen ein Funken in einen Tischkasten fiel, worin sich einige Pfund Pulver befanden; es erfolgte eine heftige Explosion, wobei ein an der Wand hängender kleiner Sack mit Pulver ebenfalls angezündet wurde. Effner wurde bedeutend im Gesicht und an den Händen verwundet; indessen hofft man, daß sein Leben nicht in Gefahr kommen werde*“.

⁹² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München St. Anna 1808-1942, M8110 Trauungen 1826-1851, S. 62f: „1829 11. April, 9 Uhr Effner Carl Hofgärtner kat. St. Anna Vorstadt Hofgarten Nr. 85 [Eltern] Jakob Effner [und] Elisabeth Koßpoth, ledig [geboren] den 12. April 1892 [sic] in München [Ehefrau] Agnes Friedl königliche Bier Brauerns Tochter [Eltern] Joan Nep. Friedl [und] Theres Baumgartner, ledig [geboren] 1801 den 13. Jänner in München [...] [weltliche Hochzeit] von der k. Polizey Direction 27. Febr.“.

⁹³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8095 Taufen 1826-1840, S. 128f, 1831, Dez. 10 / 11: „*Effner Carl Joseph [...] [Vater] Johann Effner k. Hofküchen Gärtner [...] [Mutter] Agnes Friedl [Geburt] 10. Decbr 10 Uhr früh [Taufe] 11 Decbr 2 Uhr ab [Taufzeuge / Taufpate] Hr. Joseph Effner Garten Elev Bruder*“. Carl (Joseph) Effner (jun.), seit 1877 Ritter von Effner, war damit der Urenkel von Johann Christoph Effner, Hofgärtner im Park von Schloss Dachau, einem älteren Bruder des berühmten Hofbaumeisters Joseph Effner, und kein Urenkel von Joseph Effner.

⁹⁴ Herzog, Rainer: Zum 200. Geburtstag des bayerischen Oberhofgärtners Carl Effner (1791–1870), in: Die Gartenkunst 3 (2/1991), S. 292. Vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1853, S. 107: „*Oberhofgärtner. Hr. Karl Effner*“.



Grundsteuerkataster München, 1855-1881 (bearb.), Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar, München 1873, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/tails:bsb00077983>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Gewohnt hat der Hofgärtner Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) nebst Familie im Haus Nr. 11 der St. Annastraße – also unmittelbar neben dem gärtnerisch bewirtschafteten Hofküchengarten und ebenfalls auf staatlichem Grund –, zumindest gesichert laut Adressbuch ab dem Jahr 1845, wahrscheinlich aber bereits vorher. Diese Adresse behielt er auch nach seiner Beförderung zum Oberhofgärtner bei, und zwar bis einschließlich zum Jahr 1858.⁹⁵

Auf Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) folgte als Hofgärtner, verantwortlich für den Hofküchengarten in München Lehel, Anton (Peter) Geiger. Am 21. Juni 1829 hatte Anton (Peter) Geiger, „*Hofküchen Garten Gehilfe*“ geboren „den 8. Nov. 1796“ bei „Salzburg“, Sohn von „*Joseph Geiger Gärtner*“ Anna Maria Winter geheiratet, eine „*natürliche Tochter eines Hofstall Vorreiters zu Salzburg*“, geboren am „15. Aug. 1803“ bei „Salzburg“.⁹⁶

Bei seiner Hochzeit Mitte Juni des Jahres 1829 war Anton (Peter) Geiger bereits 32 Jahre alt, in diesem Jahr (1829) wurde er Anfang November desselben Jahres 33 Jahre alt. Möglicherweise noch während des Baues der Maximilianstraße in den Jahren 1852-1856⁹⁷ und der damit verbundenen Notwendigkeit der Neu-Organisation und Neu-Anlage des Hofküchengartens in München Lehel, wahrscheinlich nach Plänen des Oberhofgärtners Carl (Johann Joseph) Effner (sen.), wurde Anton (Peter) Geiger Hofgärtner.

Bei Übernahme der Position des Hofgärtners war Anton (Peter) Geiger 56 (1852) bzw. 60 Jahre alt (1856).⁹⁸ Anton (Peter) Geiger verstarb am 5. März des Jahres 1863 um viertel nach ein Uhr morgens in (s)einer Wohnung im Haus Kanalstraße 47 im Alter von 66 Jahren.⁹⁹

⁹⁵ Vgl. Adressbuch für München. 1845, S. 30: „*Effner, Carl, k. Hofgärtner. St. Annastr. 11. [...]* Effner, Jos., *Hofgartengehülfe. St. Annastr. 11*“; Adressbuch für München. 1850, S. 49: „*Effner, Carl, Hofgarteneleve. St. Annastr. 11. Effner, Carl, Hofküchengärtn. St. Annastr. 11*“; Adressbuch für München. 1856, S. 47: „*[Effner], Karl Kunstgärtner St. Annastr. 11₁. [Effner] Karl Ober=Hofgärtner St. Annastr. 11₁*“; Adressbuch für München. 1858, S. 132: „*[Effner], Karl Kunstgärtner St. Annastr. 11₁. [Effner] Karl Oberhofgärtner St. Annastr. 11₁*“.

⁹⁶ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna, M8110 Trauungen 1826-1851, S. 63f: „den 21. Juny [1829] [...] Geiger Anton Peter Hofküchen Garten Gehilfe. kat. [...] [Eltern] Joseph Geiger Gärtner Maria Anna Groißin ledig [geboren] den 8. Nov. 1796 [...] [bei] Salzburg [Ehefrau] Winter Anna Maria kat. natürliche Tochter eines Hofstall Vorreiters zu Salzburg [Eltern] Jakob Winter Gertraud Bachmayr ledig [geboren] den 15. Aug. 1803 [...] bey Salzburg [...] [weltliche Hochzeit] 15. May 1829“.

⁹⁷ Vgl. zur Maximilianstraße: Klar, Alexander: Im Dienste des Bayerischen Königs. Leben und Werk des Baumeisters Friedrich Bürklein (1813–1872), München 2002. Daraus: II. Vita und Werk, 1852 – 1856 Der Bau der Maximilianstraße, S. 86-92; Das Regierungsgebäude, S. 94-97; IV. Werkkatalog, Kat. 34 Maximilianstraße und -forum, S. 283-289; Kat. 36 Regierungsgebäude der Regierung von Oberbayern, S. 292-295.

⁹⁸ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Koenigreichs Bayern 1856, S. 115f, S. 115: „*Königliche Hofgärten. [...] Hofgärtner. [...] München: [...] [S. 116] Hr. Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel)*“.

⁹⁹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8119 Sterbefälle 1857-1866, S. 199f: „1863 Geiger Anton k. Hofgärtner v. h. kath. Kanalstr. Nr. 47 verheirathet [Todesursache] Kehlkopflähmung Dr. J. Buthner 5. März [1863] 1¼ Uhr Morg. [beerdigt] 7. März 3 Uhr Nachm. 66 Jahre“.

Ihm folgte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) erst einmal mit der kommissarischen Leitung des Hofküchengartens in München Lehel („*Verweser*“)¹⁰⁰ und dann als verantwortlicher Hofgärtner.¹⁰¹ Am 27. Juni 1864 heiratete (Franz) Xaver Schwarz (jun.), geboren in „*Nürnberg* [, am] 17. Novbr. 1828“, „*Anna Brennemann geb. Hofer Ministerialbotenswittwe v. h.*“, geboren am „3. Mai 1821“ in Brandenburg (Tirol).¹⁰² Zum Zeitpunkt der Hochzeit war (Franz) Xaver Schwarz (jun.) 35 Jahre alt und wurde Mitte November des Jahres (1864) 36 Jahre alt.

(Franz) Xaver Schwarz (jun.) leitete als verantwortlicher Hofgärtner den Hofküchengarten in München Lehel bis zu dessen Auflösung im Jahr 1886. Er verstarb, pensioniert, am 11. Februar des Jahres 1888.¹⁰³ Dem Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) ist – als Hofküchengärtner zur Zeit von König Ludwig II. von Bayern – in dieser Studie ein eigenes Kapitel (Kapitel 9) gewidmet.

Zusammenfassend waren vom Ende des 17. Jahrhunderts bis zum Ende des 19. Jahrhunderts folgende Hofgärtner für den Hofküchengarten (in München Lehel) verantwortlich:

- 1683-1695 – Hans Hafner
- 1695-1722 – Thomas Hafner
- 1722-1751 – Jacob Haffner oder Hafner
- 1752-1773 – Joseph Gugler
- 1774-1799 – Anton Heußler
- 1800-1807 – Franz Xaver Heußler
- (1808?) 1812-1819 – Johann Jakob (Paul) Effner
- 1819-1852 – Carl (Jakob) Effner (sen.)
- (1852?) 1856-1863 – Anton (Peter) Geiger
- 1863-1886 – (Franz) Xaver Schwarz (jun.)

¹⁰⁰ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1864, S. 165: „*K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [...] Xaver Schwarz im Hofküchengarten (am Lehel), Verweser*“; Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1865, S. 166: „*K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [...] Xaver Schwarz im Hofküchengarten (am Lehel), Verweser*“.

¹⁰¹ Vgl. Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1867, S. 172: *K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [...] Xaver Schwarz im Hofküchengarten (am Lehel)*“.

¹⁰² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8111 Trauungen 1851-1869, S. 137f: „1864, 27ten Juni 8½ Uhr Morg. Schwarz Franz X. k. Hofgartenverweser [...] v. h. kath. Kanalstr. Nr 47. [Eltern] † Franz Xav. Schwarz, k. Hall-Oberbeamter in Nürnberg u. Susanna [...] ledig [geboren] Nürnberg 17. Novbr. 1828. [mit] Anna Brennemann geb. Hofer Ministerialbotenswittwe v. h. kath. [Eltern] Anton Hofer, Dienstknecht u. Anna Ascher, Dienstmagd in Brandenburg (Tyrol) Wittwe (Ehemann Karl † 17. März 1850 U. L. fr.) [geboren] Brandenburg 3. Mai 1821. [Zeugen] Max Brennemann, k. Rath u. Johann Graf, Gärtner v. h. [Standesamtliche Hochzeit] Magistrat München, 18. Juni 1864“.

¹⁰³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, St. Anna 1808-1942, M8122 Sterbefälle 1880-1889, S. 337f: „1888, Schwarz Franz Xaver k. Oberhofgärtner Kanalstr. 36, Wittwer Phthis pulm. 11. Februar 5 früh [Beer-digung] 13. Februar 3 nachm. 59 Jahre“.

6) Die Hofküchengärten beim Schloss Nymphenburg und in München Lehel

Neben dem Hofküchengarten in München Lehel gab es im 19. Jahrhundert, also auch während der Herrschaft von König Ludwig II., einen weiteren Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg. Die Geschichte dieses Hofküchengartens wäre ein eigenes Forschungsthema.

Hier in dieser Studie sollen einige wenige Informationen hauptsächlich für die Zeit zu Beginn der 1860er Jahre und für das Jahr 1884 wiederum idealerweise als Ermunterung und Anstoß für weitere, breitere sowie tiefergehende Forschung dienen. Dies gilt auch für die Frage der Aufgabenverteilung / Arbeitsschwerpunkte der beiden Hofküchengärten in München Lehel und beim Schloss Nymphenburg, die hier in dieser Studie nicht hinreichend beantwortet werden kann.

Bis 1800 wird in den Hof- und Staatskalendern jeweils immer nur ein einziger Hofküchengarten genannt. Bis 1790 wird der einzige aufgeführte Hofküchengarten zwar nach den Hofgärten in München und vor den Hofgärten in Nymphenburg etc. aufgelistet, aber immer ohne eindeutige, klar benannte Orts-Zuordnung.¹⁰⁴



„Plan von Nymphenburg bei München“, (Ausschnitt, bearb.), Söttl, Johann Michael von: München mit seinen Umgebungen. historisch, topographisch, statistisch dargestellt von Söttl. Mit Stahlstichen, Lithographien und Vignetten. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. München 1838. (Plan, o. Seitenzahl (S. 433 / 339)), Bamberg, Staatsbibliothek, Signatur: Top.o.158
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11779312>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Erst ab 1791 wird der einzige genannte Hofküchengarten dann im kurfürstlich pfalz-bayerischen Hof- und Staatskalender eindeutig München zugeordnet.¹⁰⁵ Ab dem 1802 wird dann auch beim Schloss Nymphenburg ein Küchengarten aufgelistet, betreut von zwei Hofgärtnern (Wilhelm Bischoff und Johann Jakob Effner).¹⁰⁶ In den Jahren 1812 und 1813 findet man im Hof- und Staats-Handbuch des Königsreichs Bayern – neben einem Hofküchengarten in München – beim Schloss Nymphenburg einen weiteren Hofküchengarten und zusätzlich einen explizit „zweiten“ Hofküchengarten mit jeweils einem eigenen, verantwortlichen Hofgärtner.¹⁰⁷

¹⁰⁴ Vgl. die entsprechenden Ausgaben der Hof- und Staatskalender des Kurfürstentums Bayern.

¹⁰⁵ Vgl. Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof- und Staats=Kalender für das Jahr 1791, S. 81f, S. 81: „Hofgärtnerey in Baiern. [...] [S. 82] Hofgärtner zu München: [...] Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten. Nachfolger: [Herr] Franz Xaver Heusler“.

¹⁰⁶ Vgl. Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof- und Staats=Kalender auf das Jahr 1802, S. 40: „Hofgärtnerey in Baiern. [...] Hofgärtner. [...] Zu Nymphenburg [...] Im Küchengarten: Hr. Bischoff [Hr.] Johann Jakob Effner“.

¹⁰⁷ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1812, S. 85: „Hofgarten-Intendanz. [...] Hofgärtner: [...] Johann Jakob Effner, im Hofküchengarten [...] Wilhelm Bischoff, zu Nymphenburg im Hofküchengarten. Joseph Lang, im zweyten Hofküchengarten“; vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1813, S. 66:

In den Jahren 1819 und 1824 werden dann in den jeweiligen Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches bei Schloss Nymphenburg explizit ein erster und zweiter Hofküchengarten unterschieden.¹⁰⁸ In den Jahren 1827 und 1828 liest man im Hof- und Staatshandbuch bezüglich des Hofküchengartens bzw. der Hofküchengärten beim Schloss Nymphenburg dann allerdings jeweils von einem „zweiten“ Hofküchengarten sowie von einer Obst- und Maulbeerplantage („*Hr. Jos. Lang, im 2ten Hofküchengarten. Hr. Wilh. Bischof, in der Obst- u. Maulbeerplantage*“). Als „erster“ Hofküchengarten wird in diesen Jahren der Küchengarten in München (Lehel) bezeichnet („*Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten*“).¹⁰⁹

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es dabei – wie bereits dargestellt – einen Hofgärtner, der (nacheinander) sowohl für den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg als auch für den Hofküchengarten in München Lehel verantwortlich tätig war: Johann Jakob (Paul) Effner¹¹⁰ – Sohn vom Hofgärtner im Park von Schloss Dachau Franz Xaver Effner, Enkel von Johann Christoph Effner, Hofgärtner im Park von Schloss Dachau, Vater von Carl (Johann Joseph) Effner (sen.), Hofgärtner, bis 1852 verantwortlich für den Hofküchengarten in München Lehel, ab 1852 als Oberhofgärtner Leiter der königlichen Gärten, sowie Großvater von Carl, Ritter von Effner, Hofgärtner und nachfolgend Königlich Bayerischer Hofgärtendirektor.¹¹¹

In den Jahren von 1833 bis 1840 gab es bei Schloss Nymphenburg – neben dem „ersten“ Hofküchengarten in München (Lehel) – einen „zweiten“ Hofküchengarten und eine Baumschule bzw. „*Hofbaumschule*“ („*Hr. Jakob Klein, im zweyten Küchengarten. Hr. Wilhelm Bischoff, in der k. Baumschule*“).¹¹² Diesen Zustand zeigt ein Plan des Parks von Schloss Nymphenburg aus dem Jahr 1838 inklusive des dortigen Hofküchengartens und der Hofbaumschule auf der vorhergehenden Seite hier in dieser Studie. Ab dem Jahr 1841 wurden dann die Hofküchengärten in München (Lehel) und beim Schloss Nymphenburg einfach beide (gleichwertig) aufgelistet.

„*Hofgarten-Intendanz. [...] Hofgärtner: [...] Johann Jakob Effner, im Hof-Küchengarten. [...] Wilh. Bischoff, zu Nymphenb. im Hof-Küchengarten. Joseph Lang, im zweiten Hof-Küchengarten*“.

¹⁰⁸ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1819, S. 113: „*K. Hofgarten=Intendanz. [...] Hofgärtner. München. [...] Hofgärtner im Küchengarten: Hr. Johann Effner. [...] Nymphenburg: [...] Hofgärtner im 1ten Küchengarten: Hr. Wilhelm Bischoff. Hofgärtner im 2ten Küchengarten: Hr. Joseph Lang*“; vgl. auch Hof und Staats Handbuch des Königreichs Baiern 1824, S. 97: „*Königl. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. In München. [...] Hr. Carl Effner, im Küchengarten. [...] In Nymphenburg: Hr. Wilh. Bischoff, im I. Küchengarten. Hr. Joseph Lang, im II, Küchengarten*“.

¹⁰⁹ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1827, S. 53: „*Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] München: [...] Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Jos. Lang, im 2ten Hofküchengarten. Hr. Wilh. Bischof, in der Obst- u. Maulbeerplantage*“; vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1828, S. 60: „*K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] München: [...] Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Jos. Lang, im 2ten Hofküchengarten. Hr. Wilh. Bischof, in der Obst- u. Maulbeerplantage*“.

¹¹⁰ Vgl. zu Johann Jakob (Paul) Effner das vorhergehende Kapitel hier in dieser Studie.

¹¹¹ Carl, Ritter von Effner entwarf unter anderem für König Ludwig II. die Gartenanlagen der Schlösser Herrenchiemsee und Linderhof.

¹¹² Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1833, S. 74: „*K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] München: [...] Hr. Karl Effner, im ersten Hofküchengarten. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Jakob Klein, im zweyten Küchengarten. Hr. Wilhelm Bischoff, in der k. Baumschule*“; Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1840, S. 92: „*K. Hofgarten=Intendanz. [...] Hofgärtner. München: Hr. Karl Effner, im ersten Hofküchengarten. [...] Nymphenburg: Hr. Jakob Klein, im zweyten Hofküchengarten. Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule*“.

Die Hofbaumschule beim Schloss Nymphenburg wird bis 1858 aufgeführt und diese Hofbaumschule stand zwischen den Jahren 1853 und 1858 unter der Verantwortung des Hofgärtners (Karl) Ludwig Sckell.¹¹³ Interessanterweise wird in den Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches für das Königreich Bayern der Jahre 1852 und 1853 weder in München (Lehel) noch beim Schloss Nymphenburg ein Hofküchengarten genannt. Es wird in beiden Ausgaben jeweils überhaupt kein Hofküchengarten genannt. Das könnte ein Hinweis darauf sein, dass mit dem Beginn des Baus der Maximilianstraße im Stadtteil München Lehel im Jahr 1852¹¹⁴ und des damit verbundenen Verlustes von mehr als der Hälfte der Fläche des Hofküchengarten in München Lehel die Gesamtorganisation beider Hofküchengärten und vielleicht auch der Aufgabenverteilung zwischen den Hofküchengärten in München Lehel und beim Schloss Nymphenburg vollständig neu konzipiert werden musste.

Ab dem Jahr 1859 war dann (Karl) Ludwig Sckell für den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg zuständig.¹¹⁵ Eine Hofbaumschule wird für Schloss Nymphenburg im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern ab dem Jahr 1859 nicht mehr genannt. Allerdings wird eine Hofbaumschule in München nach dem Hofgarten und dem Englischen Garten in den Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches ab dem Jahr 1827 aufgelistet.¹¹⁶

Unabhängig von Nennungen in Ausgaben des Hof- und Staatskalenders bzw. des Hof- und Staatshandbuches bestand bei dem ursprünglich außerhalb Münchens gelegenen Schloss Nymphenburg wohl sehr früh auch ein (Hof-) Küchengarten. Wie Rainer Herzog im Jahr 2004 in einem Aufsatz dargelegt hat: *„wurden [in Nymphenburg] 1675 Ländereien für Artischocken und Spargel sowie Mistbeete angelegt. 1676 trat hier Peter Messon das Amt des Hofgärtners an. Unter seiner Leitung entstand auch ein Obstgarten mit mehr als 2000 Quittenbäumen. [...] 1723 wurde in Nymphenburg ein neuer Hofküchengarten westlich vom Marstall angelegt, der bereits elf Jahre später der Amalienburg weichen musste und seither an der Orangerie untergebracht war“*.¹¹⁷

Zum Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg zu Beginn des 19. Jahrhunderts schrieb Rainer Herzog im Jahr 2004 in dem Aufsatz, aus dem bereits zitiert wurde: *„Im März 1800 veranlasste Friedrich Ludwig Sckell, dass Wilhelm Bischoff, dem ,so lange auf dem Carlsberg [bei Homburg in*

¹¹³ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1841, S. 92: *„K. Hofgarten=Intendanz. [...] Hofgärtner. München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten. [...] Nymphenburg: Hr. Jakob Klein, im Hofküchengarten. Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule“*; Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1852, S. 98: *„K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule“*. Vgl. weiterhin Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1853, S. 107: *„K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule“*; vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1856, S. 115f, S. 115: *„Königliche Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [S. 116] Hr. Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel). [...] Nymphenburg: [...] Hr. Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule. Hr. Joseph Steber, im Hofküchengarten“*; vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1858, S. 118.

¹¹⁴ Vgl. das entsprechende Kapitel hier in dieser Studie *„Der Hofküchengarten in München Lehel – Räumliche Entwicklung im 19. Jahrhundert“*.

¹¹⁵ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1859, S. 123: *„K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [...] Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel). [...] Nymphenburg: [...] Ludwig Sckell, im Hofküchengarten“*.

¹¹⁶ Vgl. die entsprechenden Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches des Königreichs Bayern.

¹¹⁷ Herzog, Rainer: Hofgärtner in Bayern. Ein Beitrag zur Berufsgeschichte der Gärtner in Deutschland, in: Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen, hrsg. von Bartoschek, Gerd / Dümpelmann, Sonja; Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Generaldirektion, Berlin 2004, S. 32-40, S. 36.

der Pfalz, R. H.] gedienten Hofgärtner' die ‚Gemüß- Treib- und Obstgärten, nebst der raren BlumenCultur' übertragen wurden. 1808 übernahm Joseph Lang die Leitung des zweiten Nymphenburger Hofküchengartens. Lang war ein hervorragender Ananaskultivateur, der 1829 sogar in *The Gardener's Magazine* über die Kultur der Ananas ohne Töpfe berichtete. [...] Friedrich Ludwig von Sckell war in seiner Funktion als Hofgarten-Intendant selbstverständlich auch für alle Hofküchengärten zuständig. Er entwarf mehrere Treibhäuser, z.B. 1812 ‚für Pfirsig [sic!] und Weintrauben zu treiben' und 1820 für ‚Johannistrauben[,] Stachel- und Himbeeren.' Noch 1882 wurde im *Illustrierten Gartenbau-Lexikon* von Theodor Rümpler erwähnt, was später in völlige Vergessenheit geriet: ‚Nicht geringeres Verdienst hat sich Sckell um den Gartenbau im Allgemeinen erworben. [...] Unter seiner Leitung wurden die Treibereien in den Hof=Küchengärten verbessert und erweitert, neue Produkte wurden eingeführt und so auch auf den Markt anregend eingewirkt'“. ¹¹⁸

Einen besonders guten Einblick in den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg und dessen Erzeugnissen in Form von Obst und Gemüse um das Jahr 1840 herum – möglicherweise gemeinsam mit dem Hofküchengarten in München Lehel – bietet Carl August Sckell, Intendant der königlichen Hofgärten, in seinem Buch *„Das königliche Lustschloß Nymphenburg und seine Gartenanlagen“*, S. 136-138, S. 136: *„Außer dem königl. Hofgarten befindet sich noch ein königlicher Hofküchengarten zu Nymphenburg, der schon im Jahre 1723 angelegt wurde und worin zum Gebrauche des königlichen Hofes [S. 137] nicht nur das erforderliche Gemüse, sondern auch die köstlichsten Früchte zur ungewöhnlichen Zeit getrieben werden. Für Liebhaber der Gartencultur möge es nicht uninteressant seyn, zu erfahren, daß in Bezug auf Treiberey in der Regel nachfolgende Leistungen sowohl aus hiesigem, als auch vorzüglich aus dem königl. Hofküchengarten zu München [Lehel] geschehen; nämlich außer den gewöhnlichen Gemüsen, welche die Jahreszeit in allen wohl cultivirten Gärten hervorbringt, wird der königl. Hof noch zur ungewöhnlichen Zeit mit nachstehenden, frisch gezogenen Artikeln bedient.*

Als in den Monaten

November: mit jungen Bohnen, Blumenkohl, Würschig, Kohlrüben, Salate verschiedener Art, Rettige, frische Suppenkräuter und Erdbeeren.

December: wie im November; nebstbey, vom 8. D. M. anfangend, mit jungem Spargel.

Januar und Februar: wie im December.

März: wie im Februar; nebstbey auch noch Gurken, Brocoli, weiße Rüben, Himbeeren, Kirschen, Mirabellen, Pflaumen und Ananasse.

April: wie März; nebstbey noch mit Pflückerbsen, Meerkohl, Trauben und Melonen.

May: wie April; nebstbey noch Zwetschgen.

Juny: wie May.

Im July folgen noch getriebene Pfirsiche.

¹¹⁸ Herzog, Rainer: Hofgärtner in Bayern. Ein Beitrag zur Berufsgeschichte der Gärtner in Deutschland, in: Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen, Berlin 2004, S. 32-40, S. 36.

Von jungen Bohnen und frischen Erdbeeren, oftmals auch von Ananassen, werden in jedem Monate des Jahres, nach Ergebnis der Witterung mehr oder weniger, nach Hof abgeliefert.

Wer das hiesige Klima und dessen natürlichen, zu Extremen, sowohl in Kälte als Wärme, geneigten Charakter kennt, [...] [S. 138] mag die Schwierigkeiten und den Kosten=Aufwand solcher Leistungen zu beurtheilen wissen.

Nymphenburg besitzt ferner eine königliche Baumschule, woselbst auf königlichen Befehl nicht allein eine große Anzahl Maulbeerbäume zum Behufe der Emporbringung der inländischen Seidenzucht; sondern auch die meisten Varietäten edler Obstgattungen gezogen werden. Die jungen Bäume sind theils zum Gebrauche der königlichen Hofgärten selbst, theils auch zum öffentlichen Verkaufe bestimmt“.¹¹⁹

Wir bereits dargestellt war dann ab dem Jahr 1859 (Karl) Ludwig Sckell für den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg zuständig,¹²⁰ nachdem er – wie ebenfalls bereits dargestellt –, zwischen den Jahren 1853 und 1858 für die Hofbaumschule im Park von Schloss Nymphenburg verantwortlich gewesen war.¹²¹

(Karl) Ludwig Sckell – ein Sohn des Hofgärtners Matthias Sckell, Hofgärtner im Park bzw. „*im Großen Hofgarten*“ von Schloss Nymphenburg, Neffe von (Clarus) Friedrich Ludwig von Sckell, „*Hofgärtner=Direktor*“ bzw. Hofgärten-Intendant, und jüngerer Bruder von Carl August Sckell, Hofgarten-Intendant – wurde am 9. April des Jahres 1805 in Nymphenburg geboren und am 10. April des Jahres 1805 getauft.¹²² Am 21. April des Jahres 1828 heiratete der „*Ober=Gärtner=Gehülfe u. Hausbesitzer*“ (Karl) Ludwig Sckell „*dermal wohnend im Garten bey Badenbug*“.¹²³

¹¹⁹ Sckell, Carl August: Das königliche Lustschloß Nymphenburg und seine Gartenanlagen. Beschrieben und mit geschichtlichen Bemerkungen begleitet von Carl August Sckell, Intendant der königlichen Hofgärten. Mit einem Plane, München [ca. 1840], S. 136-138.

¹²⁰ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1859, S. 123: „*K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [...] Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel). [...] Nymphenburg: [...] Ludwig Sckell, im Hofküchengarten*“.

¹²¹ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1841, S. 92: „*K. Hofgarten=Intendanz. [...] Hofgärtner. München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten. [...] Nymphenburg: Hr. Jakob Klein, im Hofküchengarten. Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule*“; Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1852, S. 98: „*K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule*“; Vgl. weiterhin Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1853, S. 107: „*K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: [...] Hr. Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule*“; vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1856, S. 115f, S. 115: „*Königliche Hofgärten. [...] Hofgärtner. München: [S. 116] Hr. Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel). [...] Nymphenburg: [...] Hr. Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule. Hr. Joseph Steber, im Hofküchengarten*“; vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1858, S. 118.

¹²² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB280 München-St. Margaret 1632-1936, M8653 Taufen 1803-1823, S. 88: „*Karl Ludwig [Vater] Sckell Mathias Hofgärtner luth. Nymphenburg [Mutter] Burger Sybilla [...] v. Zweybrücken, kath. Ehegattin [Geburt] 9. April [1805] [Taufe] 10. April [1805]*“.

¹²³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB253 München-Christkönig 1790-1934, M8283 Trauungen 1790-1833, S. 44f: „*21 April 1828 vormittags 6 ¾ Uhr in d. Hofkapelle [Bräutigam] Ludwig Sckell Ober=Gärtner=Gehülfe u. Hausbesitzer. kath. Relig. [wohnhaft] im Rondel neben dem Kontrolleur dermal wohnend im Garten bey Badenbug [Eltern] Matthias Sckell k. Hofgärtner hier [...] Sybilla Burgner kath. Rel. Jüngling [geboren] 1805 9 April hier [Braut] Barbara Kunst Quartiermeisters=Tochter kath. Religion von München [Eltern] Martin Kunst [und] Eva Roth geborene Sauer Goldschmidin von hier Jungfrau [geboren] München 16 Sept. 1810 St. Maria Pfarr. [Zeugen] Johan Roth Stiefvater u. Goldschmid hier Joseph Dachinski [?] Porzellan=Weis Dreher [?]*“.

Im Jahr 1833 – vielleicht bereits seit dem Jahr 1830 – war (Karl) Ludwig Sckell als Hofgärtner verantwortlich für den „Lustgarten“ von Schloss Nymphenburg.¹²⁴ In den Jahren 1835 bis 1839 wohnte das Ehepaar (Karl) Ludwig und Barbara Sckell dann in Berg am Starnberger See, denn (Karl) Ludwig Sckell war der für den Park des Schlosses Berg verantwortliche Hofgärtner.¹²⁵ Vom Jahr 1840 bis zum Jahr 1852 lebte das Ehepaar Sckell dann in Oberschleißheim, weil (Karl) Ludwig Sckell in diesen Jahren als Hofgärtner für die Parkanlage der Schlösser Schleißheim und Lustheim verantwortlich war.¹²⁶

Im Jahr 1862 präsentierte der Hofgärtner (Karl) Ludwig Sckell, verantwortlich für den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg, auf einer Sommerausstellung von Blumen, Obst und Gemüse laut einem Bericht von Carl (Johann Joseph) Effner (sen.): *„Es bleibt uns nur noch übrig, [...] von den Obstsorten, welche Hr. Hofgärtner Sckell neben einigen ausgezeichneten Gemüsen, ausgestellt hatte, folgende als sehr schön hervorzuheben; die blaue und grüne italienische Zwetsche, die Washington=Pflaume, Metzgers gelbe Königs= und die Kaiserpflaume, so wie Damas de Tours. Unter den vollkommen ausgebildeten Zwiebeln, – von denen im kgl. Hofküchengarten in Nymphenburg eine ausgewählte Sammlung cultivirt wird – sind die Madeirazwiebel, die Silber= und Birn=Zwiebel bemerkenswerth, dann der Perllauch, der gleich der in unserer Gesellschaft schon wiederholt empfohlenen Kerbelrübe, eine größere Anwendung in der Küche verdiente. Die großen Blütenköpfe der ausgestellten rothen Artischocken erregten die allgemeine Aufmerksamkeit“*.¹²⁷

Am 20. Juli des Jahres 1864 besuchten Mitglieder der bayerischen Gartenbaugesellschaft den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg, wovon es einen sehr anschaulichen Bericht gibt: *„[S. 26] Am 20. Juli, begaben sich viele Mitglieder der Gartenbau-Gesellschaft zu Wagen nach Nymphenburg. Zuerst wurde der kgl. Hofküchen=Garten besucht, der unter der Leitung des k. Hofgärtners Hrn. Sckell steht. Die großen Ländereien dieses Gartens zeigten sich wohlbestellt und in der Ordnung und Reinlichkeit, welche bei einer guten Bewirthschaftung nie fehlen darf.*

Was man von einem königlichen Küchengarten erwarten kann, daß nämlich außer den Küchengewächsen, welche zum eigentlichen Küchenbedarf dienen, noch eine Sammlung der selteneren Gemüse und Küchenkräuter vorhanden sei ist hier zu finden. Ich erwähne nur einerseits den Petsai oder [S. 27] chinesischen Kohl, andererseits eine Zusammenstellung sämmtlicher Küchen=Würzpflanzen, die bekanntlich größtentheils der Mittelmeerflora entstammen und an Kraft des Aroma's wetteifern.

Auf einem Quartiere des Gartens sah man verschiedene Düngungsproben. Weil es von Jahr zu Jahr kostspieliger und schwieriger wird Kuhmist zur Bereicherung der Gemüsefelder in

¹²⁴ Vgl. Hof= und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1833, S. 74: *„K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: Hr. Ludwig Sckell, im Lustgarten“*.

¹²⁵ Vgl. Hof= und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1835, S. 81: *„K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Berg am Würmsee: Hr. Ludwig Sckell“*; vgl. auch Hof= und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1839, S. 92: *„K. Hofgarten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Berg am Würmsee: Hr. Ludwig Sckell“*.

¹²⁶ Vgl. Hof= und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1840, S. 92: *„K. Hofgarten=Intendanz. [...] Hofgärtner. [...] Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell“*; vgl. auch Hof= und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1852, S. 98f, S. 98: *„K. Hofgärten=Intendanz. [...] [S. 99] Hofgärtner. [...] Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell“*.

¹²⁷ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1862, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1863, Sommerausstellung von Blumen, Obst und Gemüse im Jahre 1862, S. 53-60, S. 58.

ausreichender Menge zu beschaffen, so werden Versuche gemacht, wie sich andere Düngmittel zu den verschiedenen Culturen unter den besondern lokalen Verhältnissen des Nymphenburger Gartens verhalten. Wie nothwendig es ist, derartige Versuche mehrere Jahre hintereinander zu wiederholen um richtige Schlüsse zu machen, zeigt schon ein einfacher Hinweis auf den sehr wesentlichen Unterschied im Einflusse eines nassen, kalten, oder eines warmen, trockenen Sommers. Es gibt Düngstoffe, welche als sehr fruchtbar in nassen Sommern sich erweisen (z. B. Hasenbalgabfälle der Hutfabriken), die in heißen, trockenen Sommern dagegen zerstörend auf die Vegetation der gleichen Pflanzen wirken.

Man darf wohl annehmen, daß Hr. Hofgärtner Sckell die vergleichenden Versuche, wenn einmal ein durchschnittliches Ergebnis festgestellt ist, unserer Gesellschaft mittheilen wird.

Unter den Treibhäusern ist keines mehr geeignet die Aufmerksamkeit zu fesseln, als das Bananenbaus. Es gibt wenig fürstliche Gärten, wo Bananen zur Fruchtproduktion in so großartigem Maßstabe angezogen werden als hier“.¹²⁸

Und auch von einem Besuch von Mitgliedern der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Sommer des Jahres 1865 im Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg ist ein sehr anschaulicher Bericht überliefert: „Obwohl die Witterung sehr zweifelhaft war, fand sich doch eine kleine Anzahl von Mitgliedern der Gartenbau- = Gesellschaft am bestimmten Orte ein, um nach Nymphenburg zu fahren. Dortselbst angekommen, ergoß sich der Regen in Strömen und mit dem Regenschirm wurde die Umschau dennoch vorgenommen.

Der erste Besuch galt dem k. Hofküchengarten, wo Hr. Hofgärtner Sckell bereits die freundliche Fürsorge getroffen hatte, einen Theil seiner Gemüsearten und Früchte in einem Gewächshause übersichtlich zusammenzustellen. Von Gemüse zeichneten sich besonders Karfiol [Blumenkohl], Artischocken und einige Sorten Wirsing aus; Früchte waren durch verschiedene Arten als Aepfel, Birnen, Pflaumen, Bananen und besonders schöne Melonen vertreten. Der Garten zeigte dann die Reihenfolge der Gemüsearten für Sommer und Winter; besonders interessant waren die Zwiebelgewächse als Schalotten, Knoblauch, Perlzwiebeln etc., die bereits auf dem Trockenlager sich befanden; auch der Obstgarten befriedigte den Besucher wegen Reichhaltigkeit an Früchten“.¹²⁹

Im Jahr 1867 heirateten dann sowohl eine Tochter als auch ein Sohn des Ehepaares (Karl) Ludwig und Barbara Sckell: am 3. April des Jahres 1867 heiratete Pauline Josephine Sckell den Porzellanmaler Joseph Winkler,¹³⁰ am 23. November des Jahres 1867 heiratete der (Kunst)Maler Ludwig

¹²⁸ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, Rundschau in mehreren Gärten Münchens und Umgebung im Jahre 1864, Bericht von dem 1. Schriftführer [Karl Effner], S. 22-34, S. S. 26f.

¹²⁹ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1865, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1866, Bericht über die Gesellschaftsbesuche einiger Gärten Münchens und Umgebung im Sommer 1865. Von Hrn. Loewel, k. Hofgärtner, S. 42-44, S. 43.

¹³⁰ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB253 München-Christkönig - 1790-1934, M8289, Trauungen 1834-1871, S 21f: „1867 den 3^{ten} April Vormittag 10 Uhr Joseph Winkler Maler kath. [wohnhaft] Nymphenburg im Zirkel [Eltern] Joseph Winkler Porzellan Weiß=Dreher [?] u. Johann geb. Karli ledig [geboren] d. 3^{ten} Novber 1830 in Nymphenburg [Braut] Pauline Josephine Sckell kgl. Hofgärtnerstochter kath. [wohnhaft] Nymphenburg im Zirkel bei ihren Eltern [Eltern] Ludwig Sckell k. Hofgärtner hier u. Barbara geb. Kunst ledig [geboren] d. 22^{ten} November 1830 in Nymphbrg [...] [Zeugen] Ludwig Sckell k. Hofgärtner [...]“.

Sckell Theodolinde Katharina Theresia Lefeubure bzw. le Feubure, Tochter des Porzellanmalers Karl Friedrich le Feubure oder Lefeubure.¹³¹

Am 15. September des Jahres 1880 bekam (Karl) Ludwig Sckell zum 50. Dienstjubiläum von König Ludwig II. „die Ehren=Münze des k. b. Ludwigsordens“ verliehen,¹³² in der Ausgabe des Hof- und Staats-Handbuches des Königreichs Bayern des Jahres 1882 ist (Karl) Ludwig Sckell nach wie vor als Hofgärtner aufgelistet, verantwortlich für den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg.¹³³ Wahrscheinlich wurde (Karl) Ludwig Sckell dann im Jahr 1883 pensioniert.

Denn in der Ausgabe des Hof- und Staats-Handbuches des Königreichs Bayern des Jahres 1884 wird (Franz) Xaver Hundsdorfer als kommissarischer Leiter oder „Verweser“ des Hofküchengartens beim Schloss Nymphenburg genannt,¹³⁴ bevor dann in der Ausgabe des Jahres 1886 (Franz) Xaver Schwarz (jun.) als zuständiger Hofgärtner sowohl für den Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg als auch für den in Auflösung befindlichen Hofküchengarten in München Lehel aufgeführt wird.¹³⁵

Im Alter von fast 80 Jahren verstarb (Karl) Ludwig Sckell „k. Hofgärtner a. d.“ (königlicher Hofgärtner außer Dienst) am Abend des 21. August des Jahres 1884, und wurde am Nachmittag des 24. August des Jahres 1884 beerdigt.¹³⁶ Seine Gattin bzw. Witwe Barbara Sckell verstarb in Nymphenburg elf Jahre später am 13. August des Jahres 1895 im Alter von 85 Jahren.¹³⁷

Aus dem Jahr 1884 existiert eine weitere, zwar kurze, aber dennoch sehr anschauliche Beschreibung des Hofküchengartens beim Schloss Nymphenburg: „[S. 157] *Eine Sehenswürdigkeit von großem Belange, welche namentlich der nach Nymphenburg kommende Gärtner und [S. 158] Botaniker nicht übersehen sollen, ist der kgl. Hofküchengarten, in welchem keine Blumen, wohl aber*

¹³¹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB253 München-Christkönig 1790-1934, M8289 Trauungen 1834-1871, S 21f: „1867, den 23^{ten} Nov. Vorm. 10 Uhr in der k. Hofkapelle, Ludwig Sckell Kunstmaler kath. [wohnhaft] [...] Nymphenburg im Zirkel [Eltern] Ludwig Sckell k. Hofgärtner u. Barbara geb. Kunst ledig [geboren] d. 14^{ten} Oktber 1833 in Berg (Starnbg) [Braut] Theodolinde Katharina Theresia Lefeubure ledige Porzellanmalerstochter [wohnhaft] Nymphenburg im Zirkel [...] [Eltern] Karl Lefeubure k. Porzellan Maler u. Theresia geb. Obermaier ledig [geboren] d. 15^{ten} November 1842 in München [...] [Zeugen] Ludwig Sckell kgl. Hofgärtner u. Karl Lefeubure k. Porzellanmaler“.

¹³² Vgl. Gesetz- und Verordnungs=Blatt für das Königreich Bayern, München 1880, S. 628f, S. 628: „Ordensverleihungen. Seine Majestät der König haben Sich allergnädigst bewogen gefunden, unter'm 15. September lfd. Js. dem k. Hofgärtner Ludwig Sckell in Nymphenburg in Rücksicht aus seine seit 50 Jahren mit Treue und Eifer geleisteten Dienste die Ehren=Münze des k. b. Ludwigsordens [...] [S. 629] zu verleihen“.

¹³³ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1882, S. 121: „K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: [...] Ludw. Sckell, im Hofküchengarten“.

¹³⁴ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1884, S. 127: „K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. [...] Nymphenburg: [...] Xaver Hundsdorfer, Verweser im Hofküchengarten“.

¹³⁵ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1886, S. 130: „Verwaltung der K. Hofgärten. [...] Hofgärtner. [...] München: [...] Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel). [...] Nymphenburg: [...] Xaver Schwarz, im Hofküchengarten. (S. Hofküchengarten München.)“.

¹³⁶ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB253 München-Christkönig 1790-1934, M8297 Sterbefälle 1871-1885. S. 122f: „Ludwig Sckell k. Hofgärtner a. d. kathol. Nymphenburg verheirathet [Krankheit] Hypertrophia cordis. [Herzmuskelverdickung] [Sterbedatum] 21. August 1884. Abds ½ 10 Uhr. [Beerdigung] 24. Aug. 1884 Nachm. 3 Uhr. [Alter] 79 ½ Jahre“.

¹³⁷ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB253 München-Christkönig - 1790-1934, M8299, Sterbefälle 1885-1901, S. 87f: "1895 [...] Barbara Skell Hofgärtnerswitwe [...] [Krankheit] Herzlähmung [Sterbedatum] 13. Aug. [Beerdigung] 15. Aug. [Alter] 85 Jahre".

alle denkbaren Arten von Küchenkräutern: Gemüse, Salate, Knollengewächse und dergleichen gezogen werden. Besonders leistet der kgl. Hofgärtner Hundsdorfer sehr Bedeutendes in der Zucht von Frühgemüsen, auf welche man allerhöchsten Orts große Stücke halten soll. So werden den ganzen Winter über in fünf besondern Abtheilungen Bohnen in Töpfen gezogen (Zwergbohnen, Fasiola); Gurken und verschiedene Salate, wie Wiersing, Karviol [Blumenkohl] etc. [...] Gewöhnlich werden auch schon Anfangs März Spargeln gestochen. – Man rühmt von den Gemüsen des Nymphenburger Hofküchengartens die hohe Entwicklung ihrer aromatischen Bestandtheile, erzeugt durch rationelle und sorgfältige Behandlung. [...] Der Nymphenburger Hofküchengarten liefert auch heute noch tagtäglich den Bedarf an Salat und Gemüse in die Hofküche der Residenz in München.

*In den glänzendsten Zeiten fürstlicher Hofhaltung in Nymphenburg fällt die selbst in der Hauptstadt noch ziemlich unbekannt große Bananenzucht daselbst [...] [S. 159] Dagegen ist das Fleisch der Frucht *Musa scabendichi* von so intensiver Süßigkeit, daß man es, wie man sich ausgedrückt hat, ‚mit Zucker versalzen muß‘, d. h. wohl die Süßigkeit mindern muß. – Im Bananenhaus im Nymphenburger Hofküchengarten stehen zur Zeit in künstlich präparirter Erde, welche täglich dreimal mit Wasser begossen werden muß, 22 tragfähige Pflanzen. An einigen sind Blüten und Früchte zugleich zu bemerken. Der unter den riesigen Blättern heraustreibende Kolben hat 150-160 Früchte von gurkenähnlicher Form. Dieselben werden nur an die kgl. Hofhaltung eingeliefert. Es soll Zeiten gegeben haben, wo eine solche reife Banane den Werth von hundert Gulden repräsentirte“.*¹³⁸

¹³⁸ Remlein, Theodor: Lustschloß Nymphenburg's Vergangenheit und Gegenwart, München 1884, S. 157-159.

Zusätzlich zu den verantwortlichen, leitenden Hofgärtnern arbeitete auch im 19. Jahrhundert in den Hofküchengärten beim Schloss Nymphenburg sowie in München Lehel neben „Gehilfen“ oder „Lehrlingen“ sicherlich auch eine beachtliche Anzahl von Tagelöhnerinnen und Tagelöhnern. Sehr vereinzelte Hinweise darauf finden sich in der Tagespresse.

So meldet am 21. Juli des Jahres 1810 die „*Münchener politische Zeitung*“: „*Dem Buchbinderge- sell, Jos. Hartmann, Sohn der Hofküchengarten Tagelöhnerin, Walburga Hartmann, ist [...] eine Erbschaft angefallen*“.¹³⁹ In der Ausgabe vom 28. September des Jahres 1826 der Zeitung „*Der bayerische Volksfreund*“ liest man: „*Getraute Paare [...] Ferdinand Dasy, Gartengehilfe im k. Hof- küchengarten, mit Elisabetha Schlemmer, Maurers=Tochter von Dingolfing*“.¹⁴⁰

Am 12. Juli des Jahres 1851 meldete die „*Bayerische Landbötin*“: „*Todesfälle in München. [...] Johann Schick, Hofküchen=Garten=Tagelöhner, 57 J.*“.¹⁴¹ In der Ausgabe vom 3. Dezember des Jah- res 1856 liest man in den Todesanzeigen der „*Neue[n] Münchener Zeitung*“: „*Jos. Serthaler, Hof- küchengarten=Tagelöhner von Sendling, 63 J. a.*“.¹⁴²

Am 4. August des Jahres 1864 meldete die „*Münchener Abendzeitung*“: „*Vorgestern Abends 6 Uhr wurde der led. Gärtnergehilfe G. Neuber von Simmertshausen, Kreisamt Breitungen in Sach- sen=Meiningen, im k. Hofküchengarten in seiner Wohnung erhängt gefunden*“.¹⁴³ In der Ausgabe vom 14. November 1872 der Zeitung „*Das bayerischen Vaterland*“ liest man: „*Gestorbene in Mün- chen. F. Bernhardt, Hofküchengarten=Ausgeher 76 J a.*“.¹⁴⁴

¹³⁹ Münchener politische Zeitung. Mit Seiner königl. Majestät von Baiern allergnädigstem Privilegium. Sonnabend 21. July 1810, S. 770 (S. 4 der Ausgabe).

¹⁴⁰ Der bayerische Volksfreund, Donnerstag, München, den 28. Sept. 1826, S. 494 (Seite 4 der Ausgabe).

¹⁴¹ Bayerische Landbötin, Sonnabend 12. Juli. München, 1851, S. 662 (S. 4 der Ausgabe). Vgl. auch Bayerische Land- bötin, Sonnabend 8. März. München, 1851, S. 229 (S. 3 der Ausgabe): „*Heute Nachts wurde der Gärtner Joseph Weber vom Hofküchengarten, beim Nachhausegehen zunächst dem Brüderlwirth in der Holzstraße von zwei unbe- kannten Burschen zu Boden geworfen, und indem sich Jene auf ihn hinknieten, seiner Uhr beraubt. Den frechen Thätern ist man auf sicherer Spur*“.

¹⁴² Neue Münchener Zeitung. (Morgenblatt.), Mittwoch. 3. December 1856, S. 1810 (S. 4 der Ausgabe).

¹⁴³ Münchener Abendzeitung, Donnerstag, 4. August 1864, S. 502 (S. 3 der Ausgabe).

¹⁴⁴ Das bayerische Vaterland, München, 14. November 1872, S. 1061 (S. 3 der Ausgabe).



Rickauer, Max von / Schleich, Johann Carl / Seitz, Johann Baptist: Umgebungen von München
 herausgegeben auf Allerhöchsten Befehl S. Majestät des Königs von der Königlichen Direction des statistisch
 topographischen Bureau im Jahre 1812, München 1812 (bearb.), Technische Universität Darmstadt,
 Universitäts- und Landesbibliothek Darmstadt, Signatur: Sp_Muenchen1812

https://tudigit.ulb.tu-darmstadt.de/show/Sp_Muenchen1812

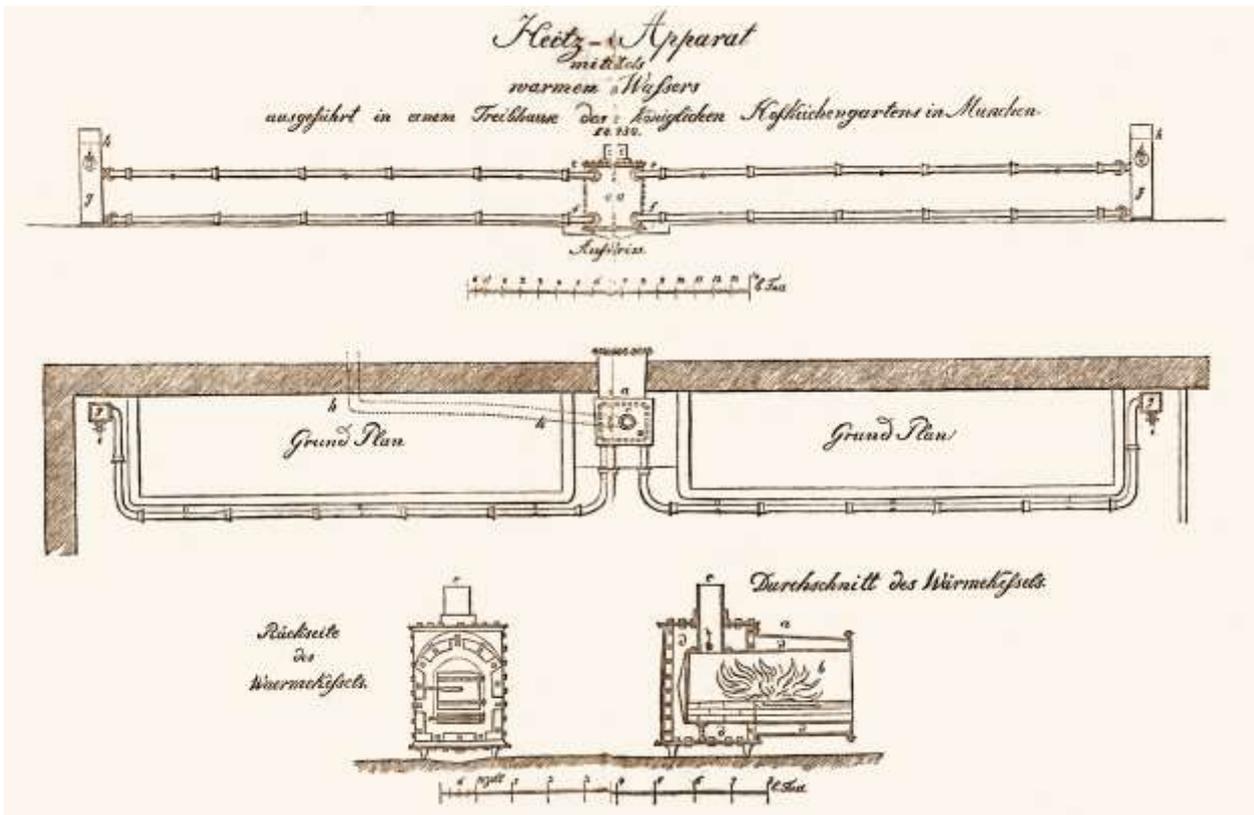
CC0 – Creative Commons - No rights reserved

Der Hofküchengarten in München Lehel und dann nachfolgend der Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg wurden Anfang der 1830er Jahre Schauplatz erster Versuche, Treibhäuser mit Warmwasser-Heizungen zu beheizen. Den ersten Versuch – und damit einen der ersten Versuche in Deutschland¹⁴⁵ – veranlasste Carl August Sckell (Karl Sckell), Hofgarten-Intendant, also der Verantwortliche für alle königlichen Hofgärten in Bayern in der Nachfolge seines Onkels (Carus) Friedrich Ludwig von Sckell,¹⁴⁶ im Jahr 1830 in einem (kleinen) Bohnen-Treibhaus im Hofküchengarten in München Lehel.¹⁴⁷

¹⁴⁵ Vgl. Herzog, Rainer: Hofgärtner in Bayern. Ein Beitrag zur Berufsgeschichte der Gärtner in Deutschland, in: Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen, hrsg. von Bartoschek, Gerd / Dümpelmann, Sonja; Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Generaldirektion, Berlin 2004, S. 32-40, S. 37: „In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass Carl August Sckell 1830 durch englische Gartenzeitschriften Kenntnis von Warmwasserheizungen in Pflanzenhäusern erhielt. Er ließ sofort ‚einen ähnlichen Apparat in einem Bohnentreibhause des königl. Hofküchengartens zu München‘ durch den Hofbrunnenmeister Franz Heß (Höß) ausführen. Dieser Versuch war so erfolgreich, dass Sckell ‚einen zweyten, weit größeren Apparat für das große Palmenhaus in Nymphenburg anfertigen ließ [...] Bei diesen beiden Warmwasserheizungen handelte es sich übrigens um die ersten, die in Deutschland ausgeführt wurden“.

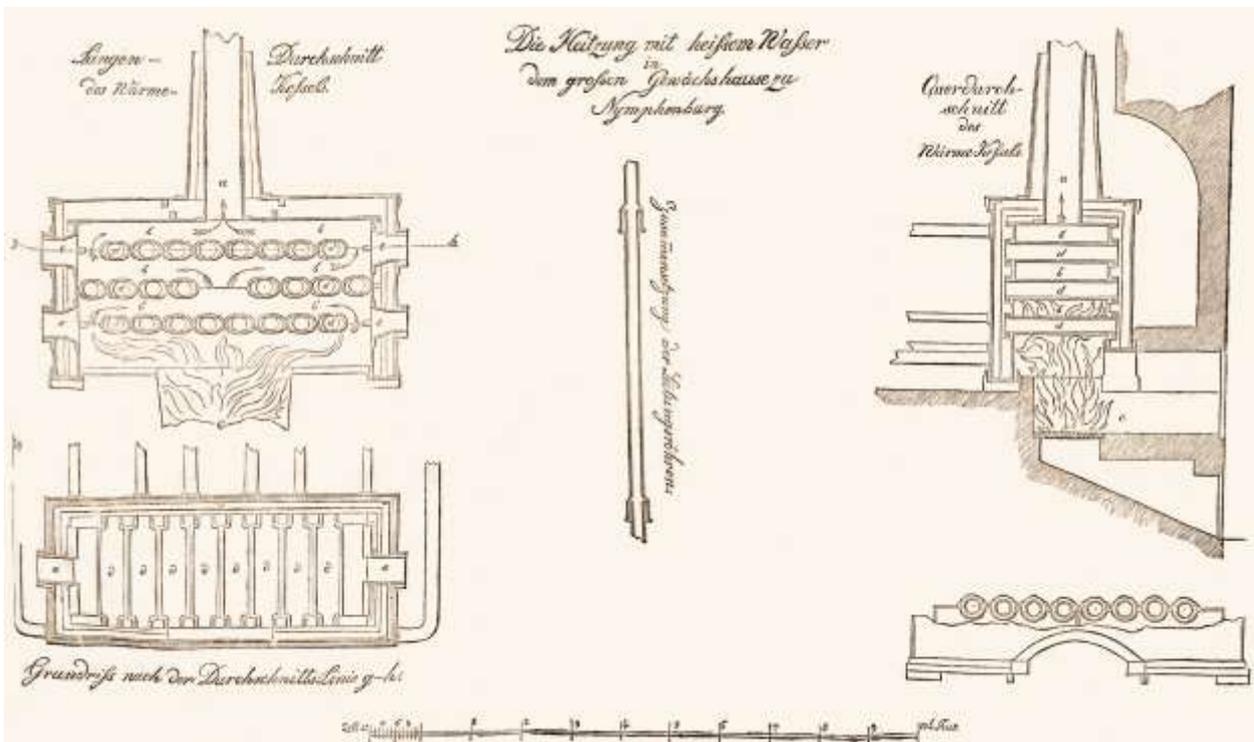
¹⁴⁶ Vgl. Hof und Staats Handbuch des Königreichs Baiern 1824, S. 97: „Königl. Hofgärten=Intendanz. Intendant. Inspector. Hr. Carl Sckell, zugl. K. Hofgärtner im Lustgarten zu Nymphenburg“.

¹⁴⁷ Vgl. Sckell, Carl August [Sckell, Karl]: Ueber die verschiedenen, bisher angewendeten Beheizungsarten der Gewächs- und Treibhäuser, in näherer Beziehung auf einen Versuch mit der neuesten Erwärmungsart mittelst warmen Wassers, ausgeführt im k. Hofküchengarten in München, in: Wochenblatt des landwirtschaftlichen Verein in Bayern. Jahrgang XXI. (Nr. 20.) den 15. Februar 1831, Spalte 273 (Titelseite) – Spalte 291, sowie am Ende der Ausgabe eine Schemazeichnung der „Heitz-Apparat mittelst warmen Wassers ausgeführt in einem Treibhause des königlichen Hofküchengartens in München. 1830“.



Sckell, Carl August [Sckell, Karl]: Ueber die verschiedenen, bisher angewendeten Beheizungsarten der Gewächs- und Treibhäuser, in näherer Beziehung auf einen Versuch mit der neuesten Erwärmungsart mittelst warmen Wassers, ausgeführt im k. Hofküchengarten in München, in: Wochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern. Jahrgang XXI. (Nr. 20.) den 15. Februar 1831, Spalte 273 (Titelseite) – Spalte 291, sowie am Ende der Ausgabe eine Schemazeichnung der „Heiz-Apparat mittelst warmen Wassers ausgeführt in einem Treibhause des königlichen Hofküchengartens in München. 1830“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Bibl.Mont. 3933-21, Permalink: https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10723968_00185_u001

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



Sckell, Carl August [Sckell, Karl]: Ueber die Beheizung der Gewächs- und Treibhäuser mit warmen Wasser. Sammt einem Holzschnitte. (S. Wochenblatt No. 22 Jahrg. 1831), in: Wochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern. Jahrgang XXII. (Nr. 33.) den 15. May 1832, Spalte 793 [Titelseite) – Spalte 804 Holzstich: „Heizung mit heißem Wasser in dem großen Gewächshause zu Nymphenburg“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: 4 Bavar. 2054-22, Permalink: https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10335920_00301_u001

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Aufgrund des Erfolges des Betriebs der Warmwasser-Heizung in einem kleinen Bohnen-Treibhaus im Hofküchengarten in München Lehel während des Winters 1830 / 1831 beantragte der Hofgarten-Intendant Carl August Sckell (Karl Sckell) im Jahr 1831 die Finanzmittel, um im „großen Palmenhaus“ im Park von Schloss Nymphenburg versuchsweise ebenfalls eine Warmwasser-Heizung entwerfen und installieren zu lassen.¹⁴⁸ Die beiden Schemazeichnungen auf der vorhergehenden Seite zeigen oben die Warmwasser-Heizung im Hofküchengarten in München Lehel sowie unten die Warmwasser-Heizung im Park von Schloss Nymphenburg – beide entworfen und gebaut vom Hofbrunnenmeister Heß bzw. Höß.¹⁴⁹

Im Jahr 1830 war – wie bereits dargestellt – Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) der für den Hofküchengarten in München Lehel verantwortliche Hofgärtner.¹⁵⁰ Theodor Rümpler hob im Jahr 1882 in dem von ihm herausgegebenen „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“ die Verdienste Effners um den Gemüse- und Obstanbau in Treibhäusern besonders hervor: „*Effner wurde 1819 [...] zum königlichen Hofgärtner ernannt um die Gemüse- und Obsttreibereien zu übernehmen. Die Verdienste Effner's um die Hebung dieses Zweiges des Gartenbaues sind um so höher anzuschlagen, als Münchens Klima für denselben keineswegs so günstig ist, wie seiner südlichen Lage nach vielleicht angenommen wird. Trotzdem unterliegt es keinem Zweifel daß das, was in dieser Hinsicht noch jetzt in München geleistet wird, sich mit Allem was sonstwo geschieht, messen kann. Obenan stehen in München die Erdbeer-Treibereien. König Max II sandte dem König Friedrich Wilhelm IV von Preußen während dessen schwerer Krankheit mitten im tiefsten Winter fast täglich ein Körbchen Erdbeeren nach Sanssouci*“.¹⁵¹

¹⁴⁸ Vgl. Sckell, Carl August [Sckell, Karl]: Ueber die Beheizung der Gewächs- und Treibhäuser mit warmen Wasser. Sammt einem Holzschnitte. (S. Wochenblatt No. 22 Jahrg. 1831), in: Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern. Jahrgang XXII. (Nr. 33.) den 15. May 1832, Spalte 793 [Titelseite) – Spalte 804, sowie am Ende der Ausgabe eine Schemazeichnung der „Heizung mit heißem Wasser in dem großen Gewächshause zu Nymphenburg“, Spalte 797: „*So sehr auch die Resultate des ersten Versuches mit Anwendung der Warmwasser-Heizung meinen Erwartungen entsprochen hatte, so blieb mir dennoch immer eine Frage noch ungelöst, nemlich die, ob die Wirkung derselben auch in einem größern Maaßstabe dieselben bleiben würden, wie sie es im kleinern gewesen sind.*

Das Bohnentreibhäuschen nämlich, worin ich zuerst diese Heizung anbrachte, war nicht eben groß zu nennen, im Vergleich eines Gewächshauses gewöhnlicher Art [...] [Spalte 798] ich beschloß daher, nachdem die Mittel hiezu allerhöchsten Ortes genehmigt waren, einen neuen Apparat für das große Palmenhaus im k. Hofgarten zu Nymphenburg anfertigen zu lassen“.

¹⁴⁹ Vgl. ders., ebd., Spalten 797-799, Spalte 797: „*Herr Hofbrunnenmeister Höß dahier, welcher, wie schon erwähnt, die technische Ausführung des ersten Apparates [im Hofküchengarten in München Lehel] mit großer Geschicklichkeit und Kenntniß vollendet hatte [...] [Spalte 798] Herr Höß übernahm auch hier [im Park von Schloss Nymphenburg] wieder die tech= [Spalte 799] nische Ausführung des Apparates, und verfertigte den Wärmekessel, wie oben bemerkt, nach seiner eigenen Erfindung auf eine sehr zweckmäßige Art, und wie mir scheint, auf die zweckmäßigste, die ich je gesehen habe*“.

¹⁵⁰ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1828, S. 60: „*K. Hofgärten=Intendanz. [...] Hofgärtner. München: [...] Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten*“.

¹⁵¹ Rümpler, Theodor: *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*, Berlin 1882, S. 217. Vgl. zu Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) auch: Herzog, Rainer: Zum 200. Geburtstag des bayerischen Oberhofgärtners Carl Effner (1791–1870), in: *Die Gartenkunst* 3 (2/1991), S. 292; vgl. auch Herzog, Rainer: Hofgärtner in Bayern. Ein Beitrag zur Berufsgeschichte der Gärtner in Deutschland, in: *Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen*, hrsg. von Bartoschek, Gerd / Dümpelmann, Sonja; Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Generaldirektion, Berlin 2004, S. 32-40.

Ob die Erdbeeren, Himbeeren und Champignons, von denen Ende April des Jahres 1852 das Ansbacher Morgenblatt berichtet, aus dem Hofküchengarten in München Lehel oder aus dem Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg stammt, lässt sich nicht entscheiden.¹⁵²

Auf einer Sommer-Ausstellung in München im Jahre 1861 präsentierte der zu dieser Zeit für den Hofküchengarten in München Lehel verantwortliche Hofgärtner Anton (Peter) Geiger: „eine spanische und eine holländische Melone, auch eine Curiosität, *Trichosanthes colubrina*, gleichsam ein Uebergang von der Gurke zur Melone, deren sehr lange, schlangenartige bunte Früchte dieselbe als Zierpflanze empfehlen; ferner einige Sorten Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren“.¹⁵³



Plan der Königlichen Haupt- und Residenz-Stadt München Im Jahre 1863, München 1863 (Ausschnitt, bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,460 b, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00059647>
CC Public Domain Mark 1.0 Universell

Den Erzeugnissen des Hofküchengartens in München Lehel in Form von Obst und Gemüse unter der Leitung des Hofgärtners (Franz) Xaver Schwarz (jun.) ab dem Jahr 1863 sind im weiteren Verlauf dieser Studie zwei eigene Kapitel gewidmet.¹⁵⁴ Sehr anschauliche Eindrücke vom Hofküchengarten nach der Neu-Konzeption und Neugestaltung, notwendig geworden durch den Bau der Maximilianstraße in den Jahren 1852 bis 1856, vermitteln zwei Berichte des damaligen Oberhofgärtners und ehemaligen für den Hofküchengarten in München Lehel verantwortlichen Hofgärtners Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) über zwei Besuche von Mitgliedern der bayerischen Gartenbaugesellschaft in diesem Hofküchengarten.

Ein erster Bericht informiert über einen Besuch im Sommer des Jahres 1863: „Man begab sich von hier [freiherrl. Carl von Eichthal’schen Garten in der Rumfordstraße] nach dem kgl. Hofküchengarten. Die passende Jahreszeit, um diesen Treibgarten würdigen zu können, war vorüber und man konnte deßhalb die großen Glashäuser für Erdbeeren-, Himbeeren- und -Bohmentreiberei nicht mit dem lockenden Inhalte sehen, welcher sie ein paar Monate früher auszeichnete. Jetzt waren es zunächst die Erdbeerenfelder im freien Lande, die man sehen wollte. Die bedeutende Anzahl Varietäten gewährt durch ungleich eintretende Reife und verschiedenes Verhalten gegen die zufälligen Witterungsverhältnisse ununterbrochene reichliche Ernten. Die Früchte lagen auf kurzgeschnittenem Stroh, womit während der Reifezeit derselben die Beete bedeckt werden. Das Ananashaus enthielt mehrere der Reife nahe, große Früchte der ‚Cayenne-Ananas‘. Die Pflanzen stehen im freien Boden auf Erdhäufchen.

¹⁵² Vgl. Ansbacher Morgenblatt für Stadt und Land. Freitag den 30. April, 1852, S. 354 (S. 2 der Ausgabe): „In der seit dem 25. ds. eröffneten Ausstellung hiesiger Gartenerzeugnisse (im Odeon) sieht man im 1. Saale unter den verschiedenen Früchten und Gemüsen auch Erdbeeren, Himbeeren und Champignons aus dem k. Hofküchengarten“.

¹⁵³ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, Die Sommer-Ausstellung von Zierblumen etc. in München im Jahre 1861, S. 44-55, Bericht über die auf der Ausstellung erschienenen Pflanzen- und Gartenprodukte, S. 47-53, S. 53.

¹⁵⁴ Vgl. hier in dieser Studie die Kapitel: „(Franz) Xaver Schwarz (jun.) Hofküchengärtner in München Lehel zur Zeit König Ludwigs II.“ sowie „Obst und Gemüse aus dem Hofküchengarten für die Hofküche und Hoftafel“.

Die Champignons=Gewölbe fand man reichlich gefüllt mit diesen delikaten Pilzen. Ueber ein praktisches Verfahren, die Feldpilze lohnend anzuziehen, hielt Hr. Hofgartenverweser Schwarz Angesichts der pilzbesäten Beete einen kurzen Vortrag, aus dem wir nur anführen, daß festgepreßter Pferdedünger im Zustande mäßiger Wärme mit Pilzbrutstückchen (Mycelien in Dünger eingewachsen) belegt und dann mit einer dünnen Erdschichte bedeckt, nach Verlauf von etwa fünf Wochen die ersten, hernach aber viele Wochen lang andauernd zahlreiche Pilze hervorbringt“.¹⁵⁵

Ein zweiter Bericht von Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) informiert über einen Besuch von Mitgliedern der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Hofküchengarten in München Lehel: „[S. 24] Am 13. Juli wurden besucht: 1) der k. Hofküchengarten an der Kanalstraße, 2) der Garten des Hrn. Magistratsrathes und Fabrikbesitzers Riemerschmied und 3) der Treibgarten zum königlichen Wintergarten am Triftgang.

Im königl. Hofküchengarten, dem Hr. Schwarz als Hofgarten=Verweser vorsteht, wurden die Besucher durch einige Neuerungen angenehm überrascht. So weit es das beschränkte Terrain gestattet, sind neuerdings Obstbäume der edelsten Tafelsorten angepflanzt worden, die wegen der warmen, geschützten Lage Gedeihen und guten Fruchtertrag erwarten lassen. Hr. Schwarz sprach mit Beziehung auf diese Bäume über den Sommer=Baumschnitt. Monat=Erdbeeren fand man zu Tausenden [!] mit Früchten übersät und von Himbeeren die Sorten Quatre saisons sowie Belle de [S. 25] Fontenay mit schönen Früchten. Einige als vorzüglich gerühmte Melonen aus Nizza und Broccoli aus Rom in jüngster Zeit erhalten, wurden als neu hervorgehoben. Die Champignon=Gewölbe, welche sich an der Rückseite einiger Treibhäuser hinziehen, enthielten Champignons in großer Menge. Ein Beet Ananas prangte mit vielen reifen Früchten von regelmäßiger Gestaltung. Daß trotz der ungünstigen kalten Witterung die Gemüse in trefflichem Entwicklungszustande waren, ist wohl der warmen Lage und dem trockenen Boden des Hofküchengartens größtentheils zu verdanken. Erfurter Treib=Karfiol von ungewöhnlicher Formentwicklung errang sich besonders die Bewunderung der Besucher.

Angesichts eines Beetes Victoria Rhabarber wurden die anwesenden Gartenfreunde zum versuchsweisen Genusse dieses in England hochgeschätzten Gemüses ermuntert, mit dem Bemerkten, daß die durch Lichtentziehen gebleichten jüngeren Blätter nach Art eines Compotes mit Zucker bereitet und in eine Pastete gehüllt genossen, nicht blos wohlschmeckend, sondern auch als gesundheitsförderlich in England allgemein gelten“.¹⁵⁶

In diesem Bericht hebt Carl (Johann Joseph) Effner (sen.) besonders den in diesem Hofküchengarten (in München Lehel) neuen Anbau von Kern- und Steinobst an Obstbäumen hervor – was bis dahin wohl für München in dessen Umgebung vorrangig im Hofküchengarten beim Schloss Nymphenburg erfolgt war.

¹⁵⁵ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, II. Monatsversammlungen, Gesellschaftsrundschau in einigen Gärten München's und Umgebung während des Sommers 1863, b. Rundschau in Münchener Gärten, S. 16.

¹⁵⁶ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 24f.

7) Das Ende des Hofküchengartens in München Lehel 1884-1886 / 1887

Während König Ludwig II. zu Beginn seiner Herrschaft bis Anfang der 1870er Jahre in die Münchner Residenz und in zur Hofhaltung gehörende Institutionen beträchtliche Summen investiert hatte, verlagerte sich spätestens ab den 1880er Jahren sein Fokus immer stärker auf seine Schlossbauprojekte außerhalb Münchens. Auch die jährliche Aufenthaltsdauer des Königs in München nahm in den 1880er Jahren kontinuierlich ab.¹⁵⁷

So verwundert es nicht, dass in der Tagespresse im Sommer des Jahres 1884 die Meldung kursierte: *„München, 8. Aug. Se. Maj. der König haben genehmigt, daß das zum Staatsgut der kgl. Civilliste gehörige Hofküchengarten-Areal dahier [München Lehel], welches 2,606 ha. umfaßt, mit Ausnahme des, dem benachbarten Franciscanerkloster zur Nutznießung als Klostergarten überlassenen Grundstückes, dem Verkaufe unterstellt wird“*.¹⁵⁸

Laut Pressemeldungen war der Verkauf des Hofküchengartens dann im Mai 1886 vollzogen: *„(Hofküchengarten.) Wie der ‚Bayer. Kur.‘ hört, ist der Hofküchengarten zu Bauzwecken um 1,007,000 Mark in den Besitz des Herrn Architekten [Ignatz] Batz übergegangen“*.¹⁵⁹

Dafür spricht, dass der für den Hofküchengarten in München Lehel zuständige Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) für das Jahr 1886 im Adressbuch von München mit einer Wohnung in einem Haus am Rondell von Schloss Nymphenburg aufgeführt ist – wohl in der Nachbarschaft des dortigen Hofküchengartens¹⁶⁰ – und im Hof- und Staatshandbuch des Königsreichs Bayern im Jahr 1886 als Hofgärtner sowohl in München Lehel als auch beim Schloss Nymphenburg genannt wird.¹⁶¹ Laut einem Bericht der Kammer der Abgeordneten des Bayerischen Landtages hingegen hat der Verkauf im Jahr 1887 stattgefunden.¹⁶²

¹⁵⁷ Vgl. Schulten, Holger: König Ludwig II. und die Münchner Residenz. Bau- und Ausstattungsarbeiten von 1864 bis 1872, insbesondere seine Wohnung im nordwestlichen Eckpavillon. Ein Forschungsbeitrag, 2 Bde., 2023 publiziert auf dem: ART-DOK-Server der Universität Heidelberg. <https://doi.org/10.11588/artdok.00008545>

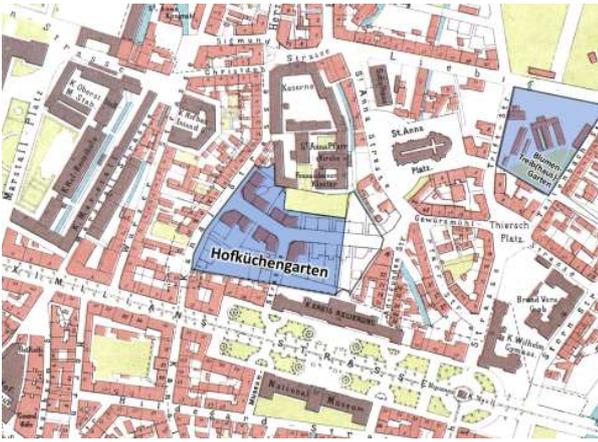
¹⁵⁸ Der Wendelstein. Katholisches Volksblatt für das bayerische Oberland, Dienstag den 12. August 1884, S. 3 der Ausgabe.

¹⁵⁹ Neueste Nachrichten und Münchener Anzeiger, Donnerstag, 27. Mai 1886, S. 2.

¹⁶⁰ Vgl. Adressbuch für München. 1886, S. 479: „[Schwarz] Frz. X. Hofgärtner Nymphenburg“.

¹⁶¹ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königsreichs Bayern 1886, S. 130: *„Hofgärtner. München: [...] Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel). [...] Nymphenburg: [...] Xaver Schwarz, im Hofküchengarten. (S. Hofküchengarten in München)“*.

¹⁶² Vgl. Verhandlungen der Kammer der Abgeordneten des Bayerischen Landtages im Jahre 1889/90. Stenographische Berichte Nr. 120-152. Von der 120. Sitzung am 8. Januar 1890 bis zur 152. Sitzung am 29. März 1890. V. Band, München 1892, Stenographischer Bericht über die Verhandlungen der bayerischen Kammer der Abgeordneten. Einhundertvierunddreißigste öffentliche Sitzung. Nr. 134. München, den 15. Februar 1890. V. Band. S. 223-236, S. 224: *„Bezüglich der Einnahmen, welche aus den veräußerten Staatsrealitäten bei der Centralstaatskasse stattgefunden haben, ist noch hervorzuheben, daß 1887 der bisher von der Civilliste benützte k. Hofküchengarten zum Verkauf gebracht wurde und zwar um einen Erlös von im Ganzen 1'700,000 [sic] M. [Mark] verrechnet sind übrigens nur 856,908 M. 88 Pfg. und rührt dieser effektive Mindererlös davon her, daß die Blumentreibhäuser, welche sich in dem k. Hofküchengarten befanden, und ein in demselben befindliches Requisitenhaus für das Hoftheater verlegt werden mußten, und daß auch nöthig war, zur Arrondirung des Hofküchengartens behufs Gewinnung von Bauplätzen eine kleine Parzelle zu erwerben. Hiefür sind Kosten im Betrage von etwa 150,000 M. erwachsen und nach deren Abzug wurde der übrigbleibende Reinerlös von 856,908 M. 88 Pfg. in dem Staatsgüter-Kaufschillingsfond zur einnahmlichen Verrechnung gebracht“*.



Weng, G. Ludwig: Weng's Gr. Spec. Plan der Stadt München. Central-Blatt. Verlag von G. Ludw. Weng [1888-1890] / Weng, Ludwig (1853-1921), (bearb.) München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,467 hka-5, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00003045>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Nach Verkauf und Auflösung des Hofküchengartens wurde das Areal durch zwei Straßen (Bürkleinstraße und Seitzstraße) T- bzw. Y-förmig in drei größere Teile zerschnitten, deren Grundstücke dann schrittweise dicht und hoch bebaut wurden. Durch diese Zerstückelung des ursprünglichen Areals war bereits sehr kurz nach der Auflösung des Hofküchengartens von diesem keinerlei Reminiszenz mehr sichtbar.

Allerdings findet sich ab 1895 im Adressbuch von München ein „*Gasthaus zum Hofküchengarten*“, im Erdgeschoss des Hauses in der Bürkleinstraße Nr. 1.¹⁶³

Im Jahr 1892 hatte der Gastwirt Georg Reith oder Raith das „*Gasthaus Hofküchengarten*“ für 440.000 Mark erworben.¹⁶⁴ Die Gastwirtschaft wurde dann aber wohl in den folgenden Jahren, spätestens vor dem Jahr 1900, von der Spaten-Brauerei übernommen.¹⁶⁵ Die Gastwirtschaft bestand in der Bürkleinstraße Nr. 1 bis zum zweiten Weltkrieg.¹⁶⁶

Nach dem zweiten Weltkrieg wurden auch im Stadtteil Lehel viele Straßen verbreitert. Besonders der „*Karl-Scharnagl-Ring*“ durchschneidet inzwischen das ehemalige Areal des königlichen Hofküchengartens in München Lehel sehr vehement.



Brunn's Plan von München, gezeichnet von Oscar Brunn, Beilage zum Adreßbuch 1914, (bearb.), Brunn, Oscar (1853-1919), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,467 kva
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00070845>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

¹⁶³ Vgl. Adressbuch für München. 1895, S. 92: „*Bürkleinstraße. Verbindet die Kanalstraße, an der Seitzstraße vorübergehend, mit der Adelgundenstraße u. St. Annastraße 1* Reith Georg Schankwirth O. [Erdgeschoss] Gasthaus zum Hofküchengarten O.*“.

¹⁶⁴ Der Bayerische Gastwirth. Organ des Verbandes bayerischer Gastwirthe, Nr. 23. Nürnberg, 11. Juni 1892, S. 3 der Ausgabe: „*Geschäftsverkehr [...] Gastwirth Raith kaufte von Waal das Gasthaus Hofküchengarten für 440,000 Mk.*“.

¹⁶⁵ Vgl. Adressbuch für München. 1900, S. 112: „*Bürkleinstraße. Verbindet die Kanalstraße, an der Seitzstraße vorübergehend, mit der Adelgundenstraße u. St. Annastraße 1* Firma Gabriel Sedlmayr Brauerei zum Spaten. Gasthaus zum Hofküchengarten O. [Erdgeschoss]*“.

¹⁶⁶ Im Stadtarchiv München finden sich zwei Fotografien der „*Gaststätte Hofküchengarten in der Bürkleinstraße 1*“ vom 02.05.1944 von Johann Meyer nach einer Bombardierung am 25.04.1944; Bestand: 2. Weltkrieg - Straßen und Plätze; Signatur: DE-1992-FS-WKII-STR-0493 & DE-1992-FS-WKII-STR-0494.

8) Der Blumentreib(haus)garten in München Lehel



Grundsteuerkataster München, 1855-1881
(bearb.), Blatt 6: Stadtbezirk München u.
Landgericht München r. d. Isar,
München 1873, München, Bayerische
Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6,
Permalink:
[https://mdz-nbn-resolving.de/
tails:bsb00077983](https://mdz-nbn-resolving.de/tails:bsb00077983)
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle
Nutzung erlaubt

Der ehemalige Blumentreib(haus)garten in München Lehel ist scheinbar vollkommen vergessen. Angelegt wurde dieser Treibhausgarten Anfang der 1850er Jahre auf einem Areal südlich vom königlichen Holzgarten, mit einer gradlinigen Südostseite entlang der Tattenbachstraße, in Zusammenhang mit der Errichtung eines Wintergartens in der Münchner Residenz durch König Maximilian II. (1851-1854).¹⁶⁷

Im Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern des Jahres 1853 findet sich erstmals ein Eintrag zu diesem Blumentreib(haus)garten, zusammen mit der Nennung eines verantwortlichen Hofgärtners: „*Hr. Ludwig Löwel, Obergärtner (funct.) in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)*“.¹⁶⁸

Die Vorgaben, was im Treibhausgarten für den Wintergarten anzupflanzen und heranzuziehen war, kam während der Herrschaft von König Maximilian II. sicherlich vom Oberhofgärtner Carl Effner (sen.), der um 1854 auch den Grundriss und Bepflanzungsplan des Wintergartens entworfen hatte.¹⁶⁹

Neben Pflanzen für den Wintergarten König Maximilians II. wurde im Blumentreib(haus)garten in München Lehel auch „*Nachwuchs für die Rosengebüsche der k. Insel im Starnberger See*“ herangezogen¹⁷⁰ – also für das „*Rosarium*“ bei dem im Jahr 1853 fertiggestellten Casino auf der „*Roseninsel*“.¹⁷¹ Einen konkreteren Einblick in die Pflanzenvielfalt, die im Blumentreib(haus)garten Mitte der 1850er Jahre angepflanzt und herangezogen wurde, geben Preise, die der Hofgärtner Ludwig (A.) Löwel bei einer Ausstellung im Jahr 1856 gewann und zwar für verschiedene Arten von Kamelien, für verschiedene Arten von Rhododendren, für verschiedene Arten von Azaleen, für verschiedene Arten von Eriken und „*Epakriden*“, für Zwiebel- und Knollengewächse, für „*Cinerarien*“ sowie schließlich in der Kategorie sowohl hübscher als auch seltener Pflanzen.¹⁷²

¹⁶⁷ Vgl. Evers, Hans Gerhard: Ludwig II. von Bayern: Theaterfürst – König – Bauherr; Gedanken zum Selbstverständnis; Hrsg. von Josef. A. Schmoll gen. Eisenwerth; bearb. von Klaus Eggert, München 1986, S. 51-62, Abb. 22, 24-27; Quaeitzsch, Christian: Wo der König persönlich im Glashaus sitzt... (10.01.2013)

<https://schloesserblog.bayern.de/residenz-muenchen/wo-der-konig-personlich-im-glashaus-sitzt>
(zuletzt abgerufen am 02.03.2025);

Tauber, Christine: Das Sanktuarium und der Wintergarten Maximilians II., MunichArtToGo, (2023), (zuletzt abgerufen am 02.03.2025), <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/97>.

¹⁶⁸ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1853, S. 107.

¹⁶⁹ Vgl. Evers, Hans Gerhard: Ludwig II. von Bayern, München 1986 Abb. 25.

¹⁷⁰ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, S. 26.

¹⁷¹ Vgl. Schmid, Elmar D. / Fesq-Martin, Martinus: Die Roseninsel im Starnberger See, Amtlicher Führer, München, 3. aktualisierte Auflage 2012.

¹⁷² Vgl. Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, Stuttgart 1856, S. 198-204.

Ab dem Jahr 1856 ist „Löwel Ludwig A. k. Obergärtner“ (wohl mit Gattin) in einer Wohnung im Erdgeschoß eines Hauses am Triftgang – später Triftstraße – Hausnummer 1 nachweisbar,¹⁷³ ab 1858 bis 1882 als königlicher Hofgärtner (nebst Gattin) in einer Wohnung im ersten Obergeschoß des gleichen Hauses.¹⁷⁴ Dieses Haus befand sich direkt neben oder auf dem Areal des Blumentreib(haus)gartens. Ab dem Jahr 1883 änderte sich die Adresse in „Triftstraße 6“ („Staatsärrar“), – Ludwig (A.) Löwel (Witwer) lebte in den Jahren 1883 bis 1885 (bis zu seiner Pensionierung) weiterhin in (s)einer Wohnung im ersten Obergeschoss.¹⁷⁵ Wahrscheinlich hatte das Haus – vormals Triftgang 1 – eine neue Hausnummer erhalten.



Grundsteuerkataster München, 1855-1881 (bearb.),
Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht
München r. d. Isar, München 1873, München,
Bayerische Staatsbibliothek,
Signatur: Mapp. XI,456 x-6, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00077983>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Anfang des Jahres 1857 verstarb – wohl in Berlin – die Schwiegermutter von Ludwig (A.) Löwel bzw. die Mutter seiner Gattin Mathilde Löwel, geb. Lübke.¹⁷⁶

Im März des Jahres 1861 berichtete die Tagespresse über die Verurteilung eines Gärtnergehilfen wegen Betrugs „zum Schaden des Hofgärtners Ludwig Löwel“.¹⁷⁷ Im Rahmen eines Berichtes über eine Sommer-Ausstellung von Zierblumen, ebenfalls im Jahr 1861, erwähnte Carl Effner (sen.) besonders „neun Sorten Malven ersten Ranges, von Hrn. Hofgärtner Löwel“.¹⁷⁸

Ebenfalls im Jahr 1861 hielt Ludwig (A.) Löwel bei der Monats-Versammlung der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im März einen Vortrag mit dem Titel „Einige Bemerkungen über die Aussaat der ‚Sommer-Blumen‘“.¹⁷⁹

¹⁷³ Adressbuch für München, München 1856, S. 150: „Löwel Ludwig A. k. Obergärtner Triftgang 1o“.

¹⁷⁴ Vgl. Adressbuch für München, München 1858, S. 241: „Löwel Ludw. A. k. Hofgärtner Triftgang 11“; vgl. auch Adressbuch für München, München 1882, S. 297: „[Löwel] Ludw. A. k. Hofgärtner Triftgang 11“.

¹⁷⁵ Vgl. Adressbuch für München, München 1883, S. 299: „[Löwel] Ludw. A. k. Hofgärtner Triftst. 61“. Adressbuch von München für das Jahr 1885, München 1885, S. 497: „6* Staatsärrar [...] Löwel Louis k. Hofgärtner 1. [Etag]“.

¹⁷⁶ Vgl. Berlinische Nachrichten von Staats- und gelehrten Sachen, Beylage, Donnerstag, den 5. Februar 1857, S. 3: „Ein sanfter Tod endete heut, Mittags 1 Uhr, die langen, mit frommer Ergebung getragenen Leiden unserer geliebten Mutter. Der verwittweten Frau Polizei=Commissarius Lübke, geb. Felisch, in ihrem 72sten Lebensjahre. Den lieben Verwandten, Freunden und Bekannten widmen diese schmerzliche Anzeige Mathilde Loewel, geb. Lübke. Ludwig Loewel, Königl. Hofgärtner. München, 1. Februar 1857“.

¹⁷⁷ Vgl. Der Bayerische Landbote. München, 37. Jahrgang, Nr. 80, Donnerstag, den 21. März 1861, S. 3: „München. Oeffentl. Bezirksgerichtssitzung I. d. J. Wegen Verbrechens des [...] Betrugs II. Grades durch Gewohnheitsbetrug zum Schaden des Hofgärtners Ludwig Löwel wurde Max Wepper, Gärtnergehilfe von hier, zu 4jähriger Arbeitshausstrafe verurtheilt“.

¹⁷⁸ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, Die Sommer-Ausstellung von Zierblumen etc., S. 53: „Zum Schlusse der Ausstellung von Blumen erwähne ich neun Sorten Malven ersten Ranges, von Hrn. Hofgärtner Löwel ausgestellt“.

¹⁷⁹ Vgl. Löwel, Ludwig (A.): Einige Bemerkungen über die Aussaat der „Sommer-Blumen“. Von Hrn. L. Löwel, kgl. Hofgärtner. Vorgetragen in der März-Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus

im Jahre 1862 gewann Ludwig Löwel bei einer Ausstellung eine Reihe von Preisen: „[S. 50] *Araliaceen: 1. Preis Hrn. Löwel [...]* *Dracänen: 1. Preis Hrn. Löwel [...]* *Camellien: 1. Preis Hrn. Löwel, [...]* *Indische Azaleen [...]* *2. Preis [...]* *Hrn. Löwel [...]* *Rosen: 1. Preis Hrn. Löwel [...]* [S. 51] *Orientalische Zwiebel=Gewächse [...]* *2. Preis Hrn. Löwel, kgl. Hofgärtner [...]* *Lilien, Amaryllis, Ranunkeln, etc.: 1. Preis Hrn. Löwel“*.¹⁸⁰

Auf einer Monats-Versammlung der Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im März des Jahres 1863 hielt Ludwig (A.) Löwel einen Vortrag über „*Mittel zur Vertilgung schädlicher Garten-Insecten*“.¹⁸¹ Im Sommer des Jahres 1863 lieferte Ludwig (A.) Löwel im Rahmen einer Blumen- und Obstausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft Rosen für eine Dekoration zweier Büsten des bayerischen Königspaars (König Maximilian II. und Königin Marie von Bayern).¹⁸² Darüber hinaus verfasste Ludwig (A.) Löwel im Jahr 1863 „*Praktische Winke über Behandlung von Hyacinthen in Töpfen wie im freien Gartenlande für Dilettanten in der Gärtnerei*“ als Begleitschrift zu Blumenzwiebeln, die im September von der Bayerischen Gartenbaugesellschaft verlost wurden.¹⁸³

Einen besonders lebhaften Eindruck von Gestalt und Anlage des Blumentreib(haus)gartens in München Lehel vermittelt ein Bericht von Carl Effner sen. über einen Besuch der bayerischen Gartenbaugesellschaft dort im Sommer des Jahres 1864.¹⁸⁴

Danach war der „*Treib[haus]garten zum k. Wintergarten [...]* *gleichsam ein Spiegelbild einer belgischen Handelsgärtnerei durch Bau und Anordnung der vielen niederen, langgestreckten Gewächshäuser und Treibkästen*“.¹⁸⁵ Darüber hinaus wurde das „*ausgedehnte ‚Sommerquartier‘ der*

dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III., der Zierpflanzenzucht, IV. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. III. Vorträge aus dem Gebiete der Zierpflanzen=Zucht, München 1862, S. 40-42.

¹⁸⁰ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1862, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1863, Bericht über die Frühlings-Ausstellung von Zierpflanzen, Gemüsen und Früchten in München im Jahre 1862, 47-52, S. 50f.

¹⁸¹ Löwel, Ludwig (A.): Mittel zur Vertilgung schädlicher Garten-Insecten. Von Hrn. L. Löwel, kgl. Hofgärtner. Vorgelesen in der März=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1863 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des praktischen Gartenbaues, II. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des praktischen Gartenbaues, München 1864, S. 42-48.

¹⁸² Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, IV. Blumen= und Obst=Ausstellungen. S. 37-50, b. Sommerblumen= und Obst=Ausstellung im Jahre 1863, S. 47-50, S. 50: „*Um all das Genannte, um Blumen und Obst schlang sich die Decoration, welche ihren Höhepunkt in der Gruppe fand, die um die Büsten der Königlichen Majestäten aufgestellt war. Palmen, Lorbeer und Rosen bildeten den Hauptbestandtheil und ein riesenhafter Strauß von Rosen in vielen Varietäten, strahlenförmig nach Farben geschieden, war aus dem kgl. Wintergarten von Hrn. Hofgärtner Löwel geliefert worden*“.

¹⁸³ Löwel, Ludwig (A.): Praktische Winke über Behandlung von Hyacinthen in Töpfen wie im freien Gartenlande für Dilettanten in der Gärtnerei. Von Hrn. L. Löwel, kgl. Hofgärtner. Als Beigabe zu den im September verloosten Blumenzwiebeln geschrieben, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1863 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des praktischen Gartenbaues, II. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des praktischen Gartenbaues, München 1864, S. 35-37.

¹⁸⁴ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 26.

¹⁸⁵ Ders., ebd., S. 26.

*Topfgewächse aus den kalten Gewächshäusern, mit eng aneinander gereihten Thuja-Hecken, die Windströmung und Sonnengluth brechen, [...] mit Interesse durchschritten und hier wie an andern Stellen des Gartens der sehr bedeutenden Vorräthe von Azaleen, Rhododendron, Camellien, Ericen, Kallistemon und anderer, zur Ausschmückung des königl. Wintergartens mit Blumen, angezogener Pflanzengeschlechter, von allen Seiten mit anerkennenden Worten, gedacht“.*¹⁸⁶

Im Zuge dieses Besuches „ließ es sich Hr. Hofgärtner Löwel vor Allem angelegen sein, auf die noch weniger gekannten Rosensorten, die hier als Nachwuchs für die Rosengebüsche der k. Insel im Starnberger See gezogen werden und ein großes Quartier einnehmen, aufmerksam zu machen“.¹⁸⁷

Im Jahr 1865 hielt Ludwig (A.) Löwel Vorträge auf zwei Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft – im Juni über „Die gebräuchlichen Erdsorten des Pflanzenzüchters mit Rücksicht auf Topfcultur“¹⁸⁸ und im Oktober „Ueber die allgemeine deutsche Ausstellung von Gartenproducten in Erfurt“.¹⁸⁹

Ende April des Jahres 1866 war Ludwig (A.) Löwel unter anderem zusammen mit (Franz) Xaver Schwarz (jun.) dem Hofgärtner, verantwortlich für den königlichen Hofküchengarten in München Lehel, in einer Preis-Jury bei der „Blumen= & Gemüse=Ausstellung veranstaltet von der Schwäbisch=Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft in Augsburg“.¹⁹⁰

Bei einer Ausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft im September des Jahres 1868 präsentierte Ludwig (A.) Löwel als Neuheit: „die *Coleus Gibsonii* und *Veitchii* [...]. Letzterer hat auf hellgrünem Grunde chocoladefarben gestreifte Blätter und ist die schönste bisher in den Handel gekommene *Coleus*-Art“.¹⁹¹

Im Mai des Jahres 1870 erhielt Ludwig (A.) Löwel auf einer Ausstellung Preise für Palmen, für „Coniferen“, für „Dekorationspflanzen zu Grenzgruppen“, für „*Rhododendron arboreum et hybridum*“, für Blumen und Knollengewächse, für Aurikeln sowie für Violen (Veilchen).¹⁹²

¹⁸⁶ Ders., ebd., S. 26.

¹⁸⁷ Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 26.

¹⁸⁸ Vgl. Löwel, Ludwig (A.): Die gebräuchlichen Erdsorten des Pflanzenzüchters mit Rücksicht auf Topfcultur. Von Hrn. L. Loewel, königlichem Hofgärtner. Vorgetragen in der Juni=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1865 gehalten worden sind, München 1866, S. 24-27.

¹⁸⁹ Vgl. Löwel, Ludwig (A.): Ueber die allgemeine deutsche Ausstellung von Gartenproducten in Erfurt. Von Hrn. L. Loewel, königl. Hofgärtner. Vorgetragen in der October=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1865 gehalten worden sind, München 1866, S. 36-39.

¹⁹⁰ Vgl. Augsburger Anzeigblatt, Nr. 121. Donnerstag 3. Mai 1866, S. 4.

¹⁹¹ Vgl. Bayerischer Kurier. München, Mittwoch den 16. September 1868, Titelblatt: „Die bayerische Gartenbaugesellschaft hielt bei der letzten Monatsversammlung eine Blumen= und Obstausstellung in den Sälen des englischen Kaffeehauses [...] Herr Hofgärtner Löwel stellte als Neuheiten die *Coleus Gibsonii* und *Veitchii* aus. Letzterer hat auf hellgrünem Grunde chocoladefarben gestreifte Blätter und ist die schönste bisher in den Handel gekommene *Coleus*-Art“.

¹⁹² Vgl. Neueste Nachrichten aus dem Gebiete der Politik, 23. Jahrgang, Nr. 128, Sonntag den 8. Mai 1870, S. 9.

Während man im Jahr 1867 im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern noch gelesen hatte: „*Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den [!] Wintergarten [!]*“,¹⁹³ änderte sich der Wortlaut im Jahr 1870 in: „*Ludw. Löwel, in der Blumentreiberei für die [!] Wintergärten [!]*“.¹⁹⁴

Bis Ende des Jahre 1871 wurde – zusätzlich zum Wintergarten von König Maximilian II., den König Ludwig II. wohl ebenfalls weiterhin intensiv nutzte¹⁹⁵ – ein weiterer Wintergarten für König Ludwig II. erbaut und gestaltet, und zwar auf dem Dach des „*Festsaalbaues*“ zwischen dem westlichen Eckpavillon mit der (oberen) Wohnung König Ludwigs II. und dem Mittelrisalit des „*Festsaalbau*“-Traktes der Residenz.¹⁹⁶

Entsprechend findet sich ab dem Jahr 1870 im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern ein Hofgärtner, der speziell für die beiden Wintergärten der Münchner Residenz zuständig war.¹⁹⁷

In diesem Zusammenhang, aufgrund dieser Verdoppelung des Pflanzenbedarfs, – und sicherlich auch aufgrund zumindest einer Mit-Initiative von Ludwig (A.) Löwel – genehmigte König Ludwig II. Ende Februar des Jahres 1871 ein Nachtragsbudget für dieses Rechnungsjahr in Höhe von 4.000 fl. für den Neubau zweier zusätzlicher, mit Warmwasser-Heizungen ausgestatteter Gewächshäuser im Blumentreib(haus)garten in München Lehel.¹⁹⁸

Zwar liest man im Rechnungsbuch in der Zusammenfassung der außerordentlichen Zusatz-Ausgaben des Rechnungsjahres vom Bau „*zweier kleiner niederer Gewächshäuser in dem Blumentreibgarten dahier*“.¹⁹⁹

¹⁹³ Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1867, S. 172.

¹⁹⁴ Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1870, S. 117.

¹⁹⁵ Vgl. Tauber, Christine: Das Sanktuarium und der Wintergarten Maximilians II., MunichArtToGo, (2023), (zuletzt abgerufen am 02.03.2025), <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/97>; vgl. auch Kobell, Louise von: Unter den vier ersten Königen Bayerns. Nach Briefen und eigenen Erinnerungen, Bd. 2, München 1894, Siebtes Kapitel (1871-1873), Bericht über die Festivitäten zur Vermählung von Prinz Leopold von Bayern mit Prinzessin (Erzherzogin) Gisela von Österreich im April des Jahres 1873, S. 178-182, bes. S. 182: „*Noch zwei weitere Feste sind in diesem Cyklus zu verzeichnen, der glanzvolle Ball im Palais Luitpold am 5. Mai, und zwei Tage später die Familientafel im Wintergarten Maximilians II. Jener glich diesmal seinem Rosenpavillon, aus dem weiße Tauben flatterten, mit den über grüne Hügel und Blumenbosquete [sic] schwebenden Genien in kunstvoll magischer Beleuchtung einem Feenhain. Diese Wintergartenfeste, welche Ludwig II. so sehr liebte, hatten wirklich etwas Sinnberückendes. Ich habe oftmals von Fenstern unseres rückwärts gelegenen Zimmers in der Residenz diese Lichtsymphonien, die sich gegenüber abspielten, in stiller Bewunderung wahrgenommen*“.

¹⁹⁶ Vgl. Schulten, Holger: König Ludwig II. und die Münchner Residenz. Bau- und Ausstattungsarbeiten von 1864 bis 1872, insbesondere seine Wohnung im nordwestlichen Eckpavillon. Ein Forschungsbeitrag, 2 Bde., 2023 publiziert auf dem: ART-DOK-Server der Universität Heidelberg. <https://doi.org/10.11588/artdok.00008545>
Zum Wintergarten Bd. 1, S.125f. Dort auch Verweise auf weiterführende Literatur.

¹⁹⁷ Vgl. Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1870, S. 117: „*Wilhelm Bauer, Verweser der königl. Wintergärten*“. Wilhelm Bauer wird bis 1877 im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern als zuständiger Hofgärtner genannt, ab 1879 dann Max Miller, beide jeweils während der ersten Jahre als „*kommissarische*“ Leiter („*Verweser*“) des Zuständigkeitsbereiches. Vgl. Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1879, S. 119: „*Max Miller, Hofgartenverweser in den beiden kgl. Wintergärten*“.

¹⁹⁸ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 63 (Hauptrechnungsbuch 1871), S. 204f, S. 209.

¹⁹⁹ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 63 (Hauptrechnungsbuch 1871), S. 209: „*Nach Allh: Entschl: vom 28ten Febr 1871 für Herstellung zweier kleiner niederer Gewächshäuser in dem Blumentreibgarten dahier [in München] fol: 205 3.999 [fl.] 48 [kr.]*“.

Allerdings werden die beiden Gewächshäuser aufgrund einer Lieferung von 25.000 Ziegelsteinen nicht sehr klein gewesen sein.²⁰⁰ Der größte Einzelposten ging – wie bereits bei den beiden in den Jahren 1868 und 1869 umgebauten Treibhäusern im Hofküchengarten in München Lehel – an die Schlosserei-Firma „*Augst: Koch et Fischhaber*“ aus München Lehel für die Metallrahmen-Konstruktion der Glasflächen „*eines neuen eisernen Vermehrungshauses u: eines Treibhauses*“, womit auch die Funktionen der beiden neuen Gewächshäuser genauer benannt und differenziert sind. Der zweitgrößte Rechnungsposten mit knapp über 617 fl. ging dann entsprechend an die Firma des Münchner Glasermeisters Heinrich Burmester. Das Herzstück der zwei Heizungsanlagen beider Treibhäuser, die zwei „*Thermosyphons*“, kam aus Belgien.



Todesanzeige für Mathilde Löwel. in: Neueste Nachrichten, 7. Juni 1879, S. 6, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Eph.pol. 59 n-1879/4/6, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00129598> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im Frühjahr des Jahres 1874 gewann Ludwig (A.) Löwel auf einer Blumenausstellung abermals eine ganze Reihe von Preisen: „2. Pr. für Schaupflanzen, 1. Pr. für Palmen, 1. Pr. für Camilien, 2. Pr. für Rhododendren, assessorischen Preis für Himalaya=Rhododendren, 1. Pr. für Blumenzwiebel, 1. Pr. für Cinerarien und 1. Pr. für Aurikeln“.²⁰¹

Im Sommer des Jahres 1879 verstarb die Gattin von Ludwig (A.) Löwel, Mathilde Löwel, geborene Mathilde Lübke.²⁰² In der Todesanzeige wird eine Pflögetochter des Ehepaares Löwel mit dem Namen Emilie Schmidt genannt.

²⁰⁰ Vgl. Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Abteilung II, Neuere Bestände, Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 63 (Hauptrechnungsbuch 1871), S. 204: „**Für Herstellung zweier niederer Gewächshäuser in dem Blumentreibgarten dahier** [in München, Lehel]. *Nach Allh: Entschl: vom 28^{ten} Februar 1871 als ausserordentlichen Etatzzuschuß pro 1871 4000 f bewilliget.* Dem Maurermeister Joseph Bürkl sen: v h: für bezahlte Maurer= u: Tagelöhner tagschichten für vorgenommene Arbeiten nach Ausweis von 2 Verzeichniß der Wochenzahlungslisten 348 [fl.]; Ziegeleibesitzer Gg. Roth v: h: für Abgabe von 25.000 Mauersteine mit Fuhrlohn 1/m 23 f nach 3 Bel: 575 [fl.]; Dem Kalkbrenner Fr: Gerbl von Obersending für Lieferung von 1 Muth Steinkalk 12 [fl.]; Steinguthändler Augst: Hermann v: h: für gelieferte 613 Fuß 3“ Röhren a 24 kr 245 [fl.] 12 [kr.]; Dem Kaufmann Mayr v: h: für gelieferten Portland Cement I: Sp. 7 [fl.] 12 [kr.]; Schreinermeister Valentin Theobald v: h: für hergestellte Schreinerarbeiten I: Sp. 60 [fl.] 52 [kr.]; An M^s Desire Roelens in Gand [Gent] in Belgien für Ablieferung von zwey Thermosyphons I: Sp. 324 [fl.] 48 [kr.]; Der k: Güterexpedition München für Frachtkosten etc. von vorstehenden 2 Thermosyphons I: Sp. 61 [fl.] 40 [kr.]; [S. 205] Der k: HauptzollamtsCasse München für entrichtete Zollgebühren u: Begleitschein I: Sp. 25 [fl.] 3 [kr.]; Dem Fuhrmann Maierhofer v: h: für Transportkosten 1 [fl.] 47 [kr.]; Dem Schlossermeister Augst: Koch et Fischhaber v: h: für Aufstellung eines neuen eisernen Vermehrungshauses u: eines Treibhauses I: Sp. nach 2 Belegen 1.410 [fl.] 46 [kr.]; Dem Eisenhändler F: X: Kustermann v: h: für abgelieferte Eisen= u. Bleiwaaren I: Sp. 133 f 49 kr. an alten Eisen ab 17 f 22 kr. 116 [fl.] 27 [kr.]; Dem von J: A: Maffei'schen Eisenwerk Hirschau für abgelieferte Eisentheile u: Holzkohlenlösch I: Sp. 52 [fl.] 36 [kr.]; Dem Glasermeister Heinrich Burmester v: h: für Verglasung von zwey neuen Gewächshäusern I: Sp. nach 2 Belegen 637 [fl.] 44 [kr.]; Dem Maler Eduard Stadler v: h: für vorgenommene Anstreicher Arbeiten I: Sp. 51 [fl.] 40 [kr.]; Sandgrubenbesitzer Jos. Obermair v: h: für gelieferte 49 Fuhren Mauersand a 1 f 24 kr laut 2 Belegen 68 [fl.] 36 [kr.]; Summe 3. 3.999 [fl.] 23 [kr.]“.

²⁰¹ Vgl. Familienschatz. Unterhaltungsblatt zum Bayerischen Kurier. München, Dienstag den 12. Mai 1874, S. 147 (S. 3 der Ausgabe).

²⁰² Vgl. Neueste Nachrichtens, 32. Jahrgang, Nr. 158. München, Samstag den 7. Juni 1879, S. 6: „**TODES-ANZEIGE.** Dem Herrn über Leben und Tod hat es gefallen, meine innigstgeliebte Gattin, Mathilde Loewel, geb. Lübke, k. Hofgärtners-Gattin, [...] abzurufen. Diese Trauerkunde allen Verwandten und Bekannten zur Anzeige. München, den 5. Juni 1879. Ludwig Loewel, kgl. Hofgärtner, Emilie Schmidt, Pflögetochter, nebst Verwandte. Die Beerdigung findet Samstag den 7. Juni Nachmittags ½ 5 Uhr im südlichen (alten) Friedhofe statt“.

Im Jahr 1882 präsentierte Ludwig (A.) Löwel auf der bayerischen Landes-Industrie-, Gewerbe- und Kunst-Ausstellung in Nürnberg zusammen mit der königlichen Hof-Baumschule „1832. Palmen, [und] Lorbeeren“,²⁰³ sowie außerdem noch „1834. Araucaria Bidw., [und] Aralia“.²⁰⁴ Der Hofgärtner Max Miller, seit 1879 verantwortlich bzw. zuständig für die beiden Wintergärten der Münchner Residenz, stellte aus: „1836. Musa [Bananenpflanzen]. [sowie] Palmen“.²⁰⁵

Ende Januar des Jahres 1885 bekam Ludwig (A.) Löwel dann – möglicherweise in Zusammenhang mit seiner Pensionierung – nach über 30 Jahren Dienst als königlicher Hofgärtner – von König Ludwig II. das Ritterkreuz zweiter Klasse des Verdienstordens vom Heiligen Michael verliehen.²⁰⁶ Folgerichtig liest man im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern aus dem Jahr 1886: „Max Miller, [Hofgärtner] in den beiden k. Wintergärten und im Blumentreibgarten a. Lehel“.²⁰⁷

Doch auch der Blumentreib(haus)garten in München Lehel musste – wie zuvor bereits der Hofküchengarten – dem Ausbau bzw. dem gründerzeitlichen „Bau-Boom“ des Stadtviertels Lehel weichen. Im Jahr 1889 wurden die Grundstücke, auf denen sich der Treibhausgarten befand, mit einer Gesamtfläche von 1,145 ha für die Summe 780.000 (Gold)Mark verkauft an die: „Firma Sebastian Pichler selig Erben“.²⁰⁸ Der Blumentreib(haus)garten in München Lehel, ehemals nicht weit entfernt von dem (allerdings weit älteren) Hofküchengarten in München Lehel war damit nach über 35 Jahren – inzwischen vergessene – Geschichte.

Ludwig (A.) Löwel wohnte nach seiner Pensionierung zuerst (1886) wohl nur kurze Zeit in der Preysingstraße (Haidhausen),²⁰⁹ danach in den Jahren 1887 und 1888 in der St. Anna Straße

²⁰³ Vgl. Bayrische Landes-Industrie-, Gewerbe- und Kunst-Ausstellung in Nürnberg 1882. Unter dem Protektorate S. Majestät König Ludwig II. Offizieller Katalog. Gruppe XIV-XVII. Hrsg. vom Bayrischen Gewerbemuseum in Nürnberg, Nürnberg 1882, S. 73.

²⁰⁴ Vgl. ebd., S. 74.

²⁰⁵ Vgl. ebd., S. 74.

²⁰⁶ Vgl. Allgemeine Zeitung, 1885, Nr. 36, München, Donnerstag, 5. Februar, Titelblatt: „München, 4. Febr. (Ordensverleihungen) Se Maj. der König haben geruht, unterm 27. Jan. I. J. den k. Hofgärtnern Ludwig Löwel in München und Joseph Heller in Würzburg das Ritterkreuz zweiter Klasse des St. Michaels=Ordens zu verleihen“ („Verdienstorden vom Heiligen Michael“). Vgl. dazu auch Gesetz= und Verordnungs=Blatt für das Königreich Bayern, 1885, S. 23.

²⁰⁷ Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1884, S. 127.

²⁰⁸ Vgl. Verhandlungen der Kammer der Abgeordneten des bayerischen Landtages im Jahre 1891/92. Beilagen-Band XIX. (Enthaltend die Rechnungsnachweisungen – Rechnungsnachweisungs-beilagen – N^o. 137 bis 198.), München 1892. N^o. 137. Schreiben des k. Staatsministeriums der Finanzen, die Rechnungsnachweisungen pro 1888 und 1889, hier die Verzeichnisse über die Veräußerungen und Erwerbungen für Rechnung des Staatsgüter=Kaufschillingsfonds pro 1888 und 1889 betr. S. 1-168; A Verzeichniß der im Verwaltungsjahre 1889 veräußerten Staatsrealitäten, des Rentenertrages derselben und der hiefür gegebenen Kaufschillinge, S. 88ff, S. 91: „II. Centralstaatskasse [...] Kaufschilling der Firma Sebastian Pichler selig Erben für den civilistischen Hofblumentreibgarten in München, bestehend aus den Grundstücken Pl.=Nr. 2829, 2828, 2830, 2831, 2827 der Steuergemeinde München Sektion II mit einer Fläche von 1,145 ha zu . . . 780,000 M
Wovon abgehen die auf die Transferierung der Einrichtungen des genannten Gartens in die k. Hofbaumschule und in den k. Kulturgarten und auf die Herstellung der erforderlichen Ersatzbauten erwachsenen
Kosten mit . . . 165,493 M 72 [Pf.]
so daß ein Restbetrag bleibt von 614,506 M 28 [Pf.]“.

²⁰⁹ Vgl. Adressbuch von München für das Jahr 1886, München 1886, S. 374: „[Preysingstraße] [Nr.] 75* Loewel Ludwig k. Hofgärtner O. [Erdgeschoss]“.

(München Lehel),²¹⁰ und dann ab dem Jahr 1889 in der Müllerstraße (an der Grenze zwischen Altstadt und Ludwigvorstadt).

In der Müllerstraße bewohnte Ludwig (A.) Löwel in den Jahren 1889 und 1890 eine Wohnung im Erdgeschoß eines Hauses mit der Nr. 22,²¹¹ im Jahr 1891 dann eine Wohnung im 3. Obergeschoß eines Hauses mit der Nr. 1.²¹²

Wohl am 14. Dezember des Jahres 1891 verstarb der pensionierte Hofgärtner Ludwig (A.) Löwel im Alter von 83 Jahren. Beerdigt wurde er auf dem südlichen Friedhof am 16. Dezember des Jahres 1891. Am 23. Dezember auf einer Weihnachtsversammlung der bayerischen Gartenbaugesellschaft, in der sich Ludwig (A.) Löwel vielleicht noch intensiver engagiert hatte als (Franz) Xaver Schwarz (jun.), wurden seine Verdienste in einem Nachruf gewürdigt.²¹³

Im Adressbuch von München aus dem Jahr 1891 findet man für den „Hof=Blumentreibgarten“ die Adresse „engl. Garten 6“.²¹⁴ Für das Haus Nr. 2 in Tattenbachstraße liest man: „Tattenbachstraße. Geht vom Thierschplatze aus und verbindet diesen mit der Liebigstraße. 2* Seb. Pichler sel. Erben (ehem. Hofblumentreibgarten)“.²¹⁵ Der Wintergarten von König Ludwig II. wurde im Jahr 1897 abgebaut,²¹⁶ der Wintergarten von König Maximilian II. im Jahr 1921.²¹⁷

²¹⁰ Vgl. Adressbuch von München für das Jahr 1887, München 1887, S. 36: „[St. Annastraße] [Nr.] 14c* Löwel Ludwig k. Hofgärtner 2l. [Zweite Etage links]“; vgl. auch Adressbuch von München für das Jahr 1888, München 1888, S. 21: „[St. Annastraße] [Nr.] 14c* Löwel Ludwig k. Hofgärtner 2l. [Zweite Etage links]“.

²¹¹ Vgl. Adressbuch von München für das Jahr 1889, München 1889, S. 218: „[Müllerstraße] [Nr.] 22* Loewel Ludwig k. Hofgärtner 0. [Etage oder Erdgeschoss]“, Vgl. auch Adressbuch von München für das Jahr 1890, München 1890, S. 230: „[Müllerstraße] [Nr.] 22* Loewel Ludwig k. Hofgärtner 0. [Etage oder Erdgeschoss]“.

²¹² Vgl. Adressbuch von München für das Jahr 1891, München 1891, S.375: „Thalkirchnerstraße. Beginnt an der Müllerstraße, nächst dem Sendlingerthorplatze und zieht sich zwischen den südl. Friedhöfen und der Gasfabrik dem Schlacht- und Viehhof entlang nach Thalkirchen. 1 an der Müllerstraße. 1* [...] Loewel Ludwig p. Hofgärtner 3. [Etage]“.

²¹³ Vgl. Bayerischer Kurier, München, Donnerstag 17. Dezember 1891, S. 6: „Beerdigungen. Südlicher Friedhof. Am 16. Dezember: Ludwig Loewel, pens. Hofgärtner, 83 J.“. Vgl. auch Münchner Neueste Nachrichten, Freitag, 25. Dezember 1891, S. 4: „München, 23. Dez. Die bayerische Gartenbaugesellschaft hielt vorige Woche in den Zentralsälen ihre Weihnachtsversammlung ab. [...] Der zweite Vorstand, Oberinspektor Kolb, widmete dem am 14. Dezember verstorbenen Hofgärtner Ludwig Löwel, einem Mitbegründer und früheren zweiten Vorstände der Gesellschaft, einen warmen Nachruf“.

²¹⁴ Adressbuch von München für das Jahr 1891, München 1891, S. 47.

²¹⁵ Ebd., S. 370.

²¹⁶ Vgl. Tauber, Christine: „Der Wintergarten Ludwigs II.“, MunichArtToGo (2022), (zuletzt abgerufen am 02.03.2025), <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/23>.

²¹⁷ Vgl. Tauber, Christine: Das Sanktuarium und der Wintergarten Maximilians II., MunichArtToGo, (2023), (zuletzt abgerufen am 02.03.2025), <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/97>

9) (Franz) Xaver Schwarz (jun.)

Hofküchengärtner in München Lehel zur Zeit König Ludwigs II.

Laut Eintrag im Trauungsbuch der Pfarrei St. Anna im Lehel vom 27. Juni 1864²¹⁸ war (Franz) Xaver Schwarz (jun.) ein Sohn von Franz Xaver Schwarz (sen.), Hall- bzw. Salz-Zollbeamter in Franken, am Ende seiner Dienstzeit im Jahr 1852 Leiter des Hauptzollamtes in Marktstefl.²¹⁹ Gemäß des Trauungsbuches der Pfarrei St. Anna wurde (Franz) Xaver Schwarz (jun.) am 17. November 1828 in Nürnberg geboren.²²⁰ Aus dem Jahr 1845 findet sich in einem Jahresbericht zu Sonntags-Schulen eine lobende Erwähnung des Gärtnerlehrlings „*Franz Xaver Schwarz aus Marktbreit*“ im Fach „*Rechnen*“.²²¹ (Franz) Xaver Schwarz (jun.) hatte außerdem zwei Schwestern, Auguste und Charlotte Schwarz.²²²

Nach der Pensionierung von Franz Xaver Schwarz (sen.) zog die Familie nach München. Im Jahr 1856 bewohnte die Familie eine Wohnung im ersten Obergeschoß eines Hauses in der Kanalstraße Nr. 42 – in der Nachbarschaft des Hofküchengartens in München Lehel –, wobei (Franz) Xaver Schwarz (jun.) als „*Kunstgärtner*“ im Adressbuch separat genannt ist, wohnhaft in der gleichen Wohnung wie seine Eltern sowie eventuell auch wie seine (nicht genannten) Schwestern.²²³ Mutmaßlich war (Franz) Xaver Schwarz (jun.) zu dieser Zeit bereits als Gehilfe im Hofküchengarten in München Lehel angestellt, auch wenn es dafür bisher keine Belege gibt.

²¹⁸ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, St. Anna, Traubücher/Sponsalien, CB263, M8111 - Trauungen - 1851-1869, S. 137f: „1864, 27ten Juni 8½ Uhr Morg. Schwarz Franz X. k. Hofgartenverweser [...] v. h. kath. Kanalstr. Nr 47. [Eltern] † Franz Xav. Schwarz, k. Hall-Oberbeamter in Nürnberg u. Susanna geb. Drittenpreis, ledig [geboren] Nürnberg 17. Novbr. 1828. [mit] Anna Brennemann geb. Hofer Ministerialbotenswittwe v. h. kath. [Eltern] Anton Hofer, Dienstknecht u. Anna Ascher, Dienstmagd in Brandenburg (Tyrol) Wittwe (Ehemann Karl † 17. März 1850 U. L. fr.) [geboren] Brandenburg 3. Mai 1821. [Zeugen] Max Brennemann, k. Rath u. Johann Graf, Gärtner v. h. [Standesamtliche Hochzeit] Magistrat München, 18. Juni 1864“.

²¹⁹ Vgl. Regierungsblatt für das Königreich Bayern 1828, Ernennung des Personals bei den vom 1. Juli 1828 an bestehenden Hallämtern, Oberzollämtern und Zollämtern, S. 357: „G. Im Rezat=Kreise. 1. Hallamt Nürnberg Iter Classe. [...] Controleur Xaver Schwarz, Controleur in Lauingen“; vgl. auch Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1833, S. 121: „Hallamt Marktbreit. Oberbeamter: Hr. Xaver Schwarz“, (genannt als erster von insgesamt vier Beamten – „Controlleur“, „Hallverwalter“ & „Waagmeister“); vgl. auch Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1852, S. 163: „Hauptzollamt Marktstefl. [...] Hauptzollamts=Verwalter: Herr Franz Xaver Schwarz“; vgl. auch Neue Münchener Zeitung. Donnerstag den 22. Juli 1852, Titelseite: „Se. Maj. der König haben Sich unterm 16. d. allergnädigst bewogen gefunden, den Hauptzollamtsverwalter Franz Xaver Schwarz in Marktstefl auf den Grund der Bestimmung in §. 22 lit. B. der IX. Verfassungsbeilage und in Entsprechung seiner desfallsigen allerunterthänigsten Bitte in den Ruhestand treten zu lassen“.

²²⁰ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, St. Anna, Traubücher/Sponsalien, CB263, M8111 - Trauungen - 1851-1869, S. 137f.

²²¹ Jahres=Bericht des polytechnischen Vereines zu Würzburg mit vorzüglicher Rücksicht auf die unter seiner Leitung stehenden Sonn- u. Feiertags-Handwerks-Schulen. Bekannt gemacht bei der 39^{sten} Jahresfeier seiner Stiftung und der öffentlichen Vertheilung der Schulpreise den 7. September 1845, Würzburg 1845. Vgl. daraus: Verzeichnis der Preisträger und der des öffentlichen Lobes würdigen Schüler, B. Sonntags=Schulen, S. 12-16, S. 13: „IV. Sonntags=Schule [...] B. Im Rechnen [...] Zu loben sind: [...] Franz Xaver Schwarz aus Marktbreit, Gärtnerlehrling“ (genannt als zweiter von zehn Schülern).

²²² Eine detaillierte Erforschung der Familiengeschichte der Familie Schwarz im 19. Jahrhundert wäre ggf. eine Aufgabe für zukünftige Forschung.

²²³ Vgl. Adressbuch für München. 1856, S. 239: „[Schwarz] Franz X. Kunstgärtner Kanalstr. 42₁ [...] [Schwarz] Franz X. Oberzollbeamte [sic] Kanalstr. 42₁“.

Im Jahr 1858 bewohnte die Familie Schwarz dann eine Wohnung im ersten Obergeschoß eines Hauses in Kanalstraße Nr. 62 – südlich der Maximilianstraße – in der weiteren Nachbarschaft des Isartorplatzes.²²⁴ Auch in diesem Jahr ist (Franz) Xaver Schwarz (jun.) als „Kunstgärtner“ im Adressbuch separat genannt, wohnhaft in der Wohnung seiner Eltern.

Mitte April des Jahres 1858 verstarb dann Franz Xaver Schwarz (sen.) völlig überraschend, wohl an einem Herzinfarkt.²²⁵ Daraufhin bezog die Witwe Susanna Schwarz – mit ihren beiden Töchtern Auguste und Charlotte? – eine Wohnung im dritten Obergeschoß eines Nachbarhauses (Kanalstraße Nr. 61), während (Franz) Xaver Schwarz (jun.) – „Kunstgärtner“ und eventuell Gehilfe im Hofküchengarten in München Lehel – weiterhin im ersten Obergeschoß des Hauses Kanalstraße Nr. 62 wohnte. Susanna Schwarz und (Franz) Xaver Schwarz (jun.) sind unter diesen Adressen (Kanalstraße Nr. 61 und 62) bis zum Jahr 1863 im Adressbuch für München zu finden.²²⁶

Im Jahr 1861 wird (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Mitgliederverzeichnis der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft als „Obergehilfe [!] im k. Hofküchengarten“ genannt.²²⁷ (Franz) Xaver Schwarz (jun.) engagierte sich offenbar in der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft, denn er war im Jahr 1861 Mitglied einer Wahlkommission.²²⁸ Außerdem empfahl Carl Effner (sen.), das Verfahren einer von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) „im Zimmer gezogene[n] Fuchsien=Schaupflanze“ auszuprobieren.²²⁹

²²⁴ Vgl. Adressbuch für München. 1858, S. 333: „[Schwarz] Franz X. Kunstgärtner Kanalstr. 62₁“ [...] [Schwarz] Franz X. Hauptzollamts=Verwalter Kanalstr. 62₁“.

²²⁵ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, St. Anna, CB263, M8119 – Sterbefälle 1857-1866, fol. 49: „Schwarz Franz Xaver k. Hauptzollamt [...] von Marktbreit kath. Kanalstr. Nr. 62 Herzlähmung [verstorben] den 17. April [1858] 11 ½ Uhr Nacht [beerdigt] den 20. April [1858] 3 Uhr Nachm [Alter] 71 Jahre [...] Starb plötzlich sine sacramentis“.

²²⁶ Vgl. Adressbuch für München. 1859, S. 314: „[Schwarz] Franz X. Kunstgärtner Kanalstr. 62₁“ [...] [Schwarz] Susanna Hauptzollamtsverwalters=Wittwe Kanalst. 61₃“. Adressbuch für München. 1861, S. 314: „[Schwarz] Franz X. Kunstgärtner Kanalstr. 62₁ [...] [Schwarz] Sus.[anna] Hauptzollamts=Verw. W. Kanalst. 61₃“. Adressbuch für München. 1863, S. 332: „[Schwarz] Franz X. Kunstgärtner Kanalstr. 62₁ [...] [Schwarz] Sus.[anna] Hauptzollamts=Verw. W. Kanalst. 61₃“.

²²⁷ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Tätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, Mitglieder-Verzeichnis, S. 56-61, S. 60: „Schwarz, Obergehilfe im k. Hofküchengarten“.

²²⁸ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Tätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, Beschlüsse der III. General-Versammlung und Neuwahl des Ausschusses, S. 5-6, S. 5: „Eine eigene Wahlcommission, bestehend aus den Herren [...] Schwarz [...] leitete den Wahlact“.

²²⁹ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Tätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, V. Blumen=Ausstellungen. S. 32-55, b. Die Sommer=Ausstellung von Zierblumen etc. in München im Jahre 1861, S. 44-55, S. 52: „ferner befanden sich darin [im Zelt] [...] eine von Hrn. Schwarz im Zimmer gezogene Fuchsien=Schaupflanze – welches Verfahren Nachahmung verdient“.

Ebenfalls im Jahr 1861 hielt (Franz) Xaver Schwarz (jun.) bei zwei Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft jeweils einen Vortrag – im April über „*Drei Vermehrungsweisen des Weinstockes*“²³⁰ und im Dezember über „*Die russische Kartoffel-Zucht im Keller*“.²³¹

Im April des Jahres 1862 referierte dann der Obergehilfe „im kgl. Hofküchengarten“ in München Lehel (Franz) Xaver Schwarz (jun.) abermals auf einer Versammlung der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft über die Pflege von Spalier(obst-)bäumen.²³² Dieser Vortrag zeugt – wie die beiden Vorträge des Jahres 1861 – sowohl von Selbstbewusstsein des Redners als auch von dessen Fachkenntnis.

Anfang März des Jahres 1863 verstarb der seit 1856 für den Hofküchengarten in München Lehel verantwortliche königliche Hofgärtner Anton (Peter) Geiger,²³³ dessen Obergehilfe (Franz) Xaver Schwarz (jun.) mindestens seit 1861 gewesen war.

(Franz) Xaver Schwarz (jun.) wurde im Jahr 1863, wohl bereits kurz nach dem Tod des Hofgärtners Anton (Peter) Geiger, zum vorübergehenden oder „*kommissarischen*“ Verwalter („*Verweser*“) des Hofküchengartens in München Lehel ernannt. Entsprechend fand (Franz) Xaver Schwarz (jun.) mehrfach Erwähnung im „*Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863*“ inklusive einem Bericht über einen Besuch von Mitgliedern der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Hofküchengarten in München Lehel Mitte Juni des Jahres mit einem Schwerpunkt auf der Champignons-Zucht in speziellen, dafür errichteten „*Gewölben*“.²³⁴

²³⁰ Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Drei Vermehrungsweisen des Weinstockes, Auszug aus einem in der April=Versammlung gehaltenen, von Demonstrationen begleiteten Vortrage des Hrn. X. Schwarz, Obergehülfen im k. Hofküchen=Garten, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind [...] II. Vorträge aus dem Gebiete des Obstbaues, München 1862, S. 28-30.

²³¹ Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Die russische Kartoffel-Zucht im Keller, Eine Mittheilung von Hrn. X. Schwarz, Obergehülfen im kgl. Hofküchen=Garten. Vorgetragen in der Dezember=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III., der Zierpflanzenzucht, IV. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des Gemüsebaues, München 1862, S. 14-15.

²³² Vgl. Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Gelegentliche Bemerkungen über Spalierbaum=Pflege, von Hrn. Schwarz, Obergehülfen im kgl. Hofküchengarten. Vorgetragen in der April=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1862 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Obstbaus, II. der Zierpflanzenzucht, III. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des Oberstbaues, München 1863, S. 12-14.

²³³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, St. Anna, Bestand: CB263 München-St. Anna - 1808-1942 Signatur: CB263, M8119 Titel: Sterbefälle 1857-1866, S. 199f: „1863 Geiger Anton k. Hofgärtner v. h. kath. Kanalstr. Nr. 47 verheirathet [Todesursache] Kehlkopflähmung Dr. J. Buthner 5. März [1863] 1¼ Uhr Morg. [beerdigt] 7. März 3 Uhr Nachm. 66 Jahre“.

²³⁴ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864: General=Versammlung, S. 5-12, S. 6: „Vorträge wurden im abgelaufenen Jahre 19 gehalten, wovon 13 dem praktischen Gartenbaue, 6 den Hülfswissenschaften des Gartenbaues angehörten. Der Ausschuß spricht im Namen der Gesellschaft zuvörderst denjenigen Herren seinen Dank für diese Betheiligung aus, welche nicht im Ausschusse sitzen, also den Herren [...] Schwarz [...]“; Rundschau, S. 13-24, b. Rundschau in Münchener Gärten., S. 15-24, S. 16, Besuch im kgl. Hofküchengarten [in München Lehel]; IV. Blumen= und Obst=Ausstellungen. S. 37-50, a. Die Frühlings=Ausstellung von Zierpflanzen, Gemüse und Früchten in München zwischen dem 26. April und 4. Mai 1863, S. 37-47, S. 45: „XXXV. Sammlung getriebener Gemüse: 1. Pr. Hr. Schwarz, Hofküchengarten=Verweser [...] XXXVI. Außerordentlich gut cultivirte Gemüsesorte: ein Preis Hr. Schwarz [...] XXXVIII. Sammlung getriebener Früchte: 1. Pr. Hr. Schwarz [...] XXXIX. Erdbeeren: 1. Preis Hr. Schwarz“; IV.

Nach der standesamtlichen Hochzeit am 18. Juni 1864 heiratete dann (Franz) Xaver Schwarz (jun.) am 27. Juni des Jahres 1864 Anna Brennemann, die einige Jahre ältere Witwe eines Ministerialboten, gebürtig aus Tirol (Brandenberg, Alpachtal), kirchlich.²³⁵

Das Ehepaar Anna und (Franz) Xaver Schwarz (jun.) wohnte von 1864 bis 1868 zusammen mit der Witwe Susanna Schwarz und deren beiden Töchtern Auguste und Charlotte im ersten Obergeschoß des Hauses Kanalstraße 47 in einer Dienstwohnung des Hofküchengarten-„Verwesers“ und spätestens ab 1867 verantwortlichen, leitenden Hof(küchen)gärtners (Franz) Xaver Schwarz (jun.). Dieses Haus befand sich auf dem Gelände des Hofküchengartens in München Lehel.²³⁶ Susanna Schwarz verstarb Mitte Februar 1867,²³⁷ wodurch (Franz) Xaver Schwarz (jun.) wohl die Verantwortung für seine beiden unverheirateten Schwestern Auguste und Charlotte Schwarz zu- fiel.

Auch im Jahr 1864 engagierte sich (Franz) Xaver Schwarz (jun.) weiter intensiv in der bayerischen Gartenbaugesellschaft,²³⁸ er errang wieder Preise für Gemüse und Obst bei einer Blumen-Ausstellung Anfang Mai des Jahres 1864²³⁹ und es erfolgte ein erneuter Besuch des Hofküchengartens in München am 13. Juli von Mitgliedern der bayerischen Gartenbaugesellschaft. Dabei war für Carl Effner (sen.) besonders erwähnenswert: *„So weit es das beschränkte Terrain gestattet, sind neuerdings Obstbäume der edelsten Tafelsorten angepflanzt worden, die wegen der*

Blumen= und Obst=Ausstellungen. S. 37-50, b. Sommerblumen= und Obst=Ausstellung im Jahre 1863, S. 47-50, S. 50: *„Von den Blumen wenden wir uns wieder zum Obste. Leider enthielt die Ausstellung nur drei Sammlungen davon, wer aber dieselben genauer betrachtete, mußte mit Früchten bekannt werden, die für Boden und Klima von München als Perlen bezeichnet werden müssen. [...] Hr. Hofgarten=Verweser Schwarz [hatte] edles Beerenobst, Melonen, Pfirsiche und die Jeffersonpflaume eingesandt“*; Mitglieder-Verzeichnis, S. 57-65, S. 63: *„Schwarz, X., k. Hofküchengarten=Verweser“*.

²³⁵ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8111 Trauungen 1851-1869, S. 137f: *„1864, 27ten Juni 8½ Uhr Morg. Schwarz Franz X. k. Hofgartenverweser [...] v. h. kath. Kanalstr. Nr 47. [Eltern] † Franz Xav. Schwarz, k. Hall-Oberbeamter in Nürnberg u. Susanna geb. Drittenpreis, ledig [geboren] Nürnberg 17. Novbr. 1828. [mit] Anna Brennemann geb. Hofer Ministerialbotenswittve v. h. kath. [Eltern] Anton Hofer, Dienstknecht u. Anna Ascher, Dienstmagd in Brandenberg (Tyrol) Wittve (Ehemann Karl † 17. März 1850 U. L. fr.) [geboren] Brandenberg 3. Mai 1821. [Zeugen] Max Brennemann, k. Rath u. Johann Graf, Gärtner v. h. [Standesamtliche Hochzeit] Magistrat München, 18. Juni 1864“*.

²³⁶ Vgl. Adressbuch für München. 1864, S. 354: *„[Schwarz] Franz X. Hofgartenverweser Kanalstr. 47₁ [...] [Schwarz] Sus.[anna] Hauptzollamts=Verw.=W. Kanalst. 47₁“*. Adressbuch für München. 1865, S. 371: *„[Schwarz] Franz X. Hofgärtner Kanalstr. 47₁ [...] [Schwarz] Sus.[anna] Hauptzollamtsverw.=W. Kanalst. 47₁“*. Adressbuch für München. 1868, S. 384: *„[Schwarz] Auguste u. Charlotte Hauptzollamtsverwalterstochter Kanalst. 47₁ [...] [Schwarz] Franz X. Hofgärtner Kanalst. 47₁“*.

²³⁷ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, München, CB263 München-St. Anna - 1808-1942, Sterbebücher, CB263, M8120 – Sterbefälle 1866-1872, fol. 35 *„Schwarz Susanna [...] Hauptzollamts=Verwalterswittve v. h. kath. Kanalstr. Nr. 47. Wittve Altersschwund 18. Febr. [1867] [verstorben] 3 Uhr Nachm [beerdigt] 20. Febr 3 Uhr Nachm [Alter] 77 Jahre“*.

²³⁸ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865: Zusammensetzung des Ausschusses für das Jahr 1864, S. 5-6, Eratzmänner (sechs), S. 13: *„Herr Schwarz, k. Hofgarten=Verweser“*.

²³⁹ Vgl. ders., ebd.: Die allgemeine Blumen=Ausstellung zwischen dem 1. und 8. Mai 1864, S. 16-22, S. 19: *„Die Gemüse aus dem k. Hofküchengarten (Hr. Hofgarten=Verweser Schwarz) [...] verdienten alles Lob. [S. 21] XXXIV. Getriebene Gemüse: Zwei erste Preise Hr. Schwarz, Hofgarten=Verweser und Hr. Hörmann [...] XXXVIII. Erdbeerpflanzen mit Früchten: 1. Pr. Hr. Schwarz“*.

warmen, geschützten Lage Gedeihen und guten Fruchtertrag erwarten lassen“.²⁴⁰ Bei diesem Besuch hielt (Franz) Xaver Schwarz (jun.) einen Vortrag über den Sommer-Baumschnitt.

Auch im Jahr 1865 hielt (Franz) Xaver Schwarz (jun.) bei der bayerische Gartenbaugesellschaft einen Vortrag – diesmal über den Anbau von Melonen – und steuerte zudem Beiträge zum Bereich des Obstgartens für einen Monats-Garten-Kalender für die Mitglieder der Gartenbaugesellschaft bei.²⁴¹ Darüber hinaus gewann (Franz) Xaver Schwarz (jun.) wieder Preise für Gemüse und Obst bei einer Blumen-Ausstellung Ende April / Anfang Mai des Jahres 1865.²⁴² Konkret genannt wurden in der Tagespresse Ananas, Erdbeeren und Himbeeren.²⁴³

Im Jahr 1867 wurde in der Tagespresse von der Blumenausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft Anfang Mai – besonders vor dem Hintergrund eines wohl kühlen Frühjahres – aus den Treibhäusern des Hofküchengartens in München Lehel bzw. vom Hof(küchen)gärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) die Himbeeren von feinstem Geschmack und üppigem Wuchs, zarte Nierenkartoffeln, Salatköpfe, Gurken und schneeweiße, makellose Blumenkohlköpfe hervorgehoben.²⁴⁴

²⁴⁰ Vgl. ders., ebd.: Rundschau in mehreren Gärten Münchens und Umgebung im Jahre 1864, S. 22-35, Besuch beim „k. Hofküchengarten an der Kanalstraße“, S. 24-25.

²⁴¹ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1865, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1866: Mitglieder-Verzeichnis, S. 4-12, S. 10: „Schwarz, X., k. Hofküchengarten=Verweser“; Zusammensetzung des Ausschusses für das Jahr 1865, S. 13-14, Gärtner (neun), S. 13: „Herr Löwel, L., k. Hofgärtner [...] Herr Schwarz, Xav., k. Hofküchengarten=Verweser“; Rechenschafts=Bericht, S. 15-25, S. 18: „Hr. Löwel [gab uns] eine kurze Zusammenstellung und Schilderung der Erdsorten, welche für die Erdmischungen den Topfpflanzen=Züchtern wichtig sind. // Hr. Schwarz ließ sich über die Cultur der Melonen aus, und gab beherzigungswerthe Winke, dieses Gewächs südlicher Gegenden auch bei uns zu schmackhafter Fruchtfülle zu bringen. [...] Sogleich nach der Neuconstituierung des dermaligen Ausschusses wurde eine Commission gebildet, um einen von Monat zu Monat an die frequentirenden Mitglieder auszugehenden Garten=Kalender abzufassen. Hr. Ober=Gärtner Schmitz übernahm den Ziergarten, Hr. Hofgarten=Verweser Schwarz den Obstgarten, Hr. Stadtgärtner Sedlmayr den Gemüsegarten, die Gesamt=Redaction der botanische Obergärtner Hr. Kolb“.

²⁴² Vgl. ders., ebd.: Bericht über die von der bayerischen Gartenbaugesellschaft zwischen dem 30. April und 7. Mai veranstaltete Blumen=Ausstellung, S. 32-41, S. 36: „Von vorzüglicher Schönheit und Vollkommenheit waren die Gemüse= und Früchtesammlungen aus dem k. Hofküchengarten von Hrn. Hofgartenverweser Schwarz, die vielfach bewundert und mit dem ersten Preise bedacht wurden. [...] [S. 40] LXI. Getriebene Gemüse: 1. Preis Hr. Schwarz, k. Hofküchengartenverweser [...] XLII. Einzelne vorzüglich cultivirte Gemüsesorten: Preis Hr. Gartenverweser Schwarz. XLIV. Getriebene Früchte: 1. Preis Hr. Schwarz [...] XLV. Erdbeerpflanzen mit Früchten: 1. Preis Hr. Schwarz“.

²⁴³ Vgl. Der Bayerische Landbote. München. Mittwoch, den 3. Mai 1865, S. 3 der Ausgabe: „Die Blumenausstellung der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft [...] die schönen Ananas, Erd= und Himbeeren [...] der Hofküchengarten (Hr. Schwarz) hat [...] seinen alten Ruf bewahrt“.

²⁴⁴ Vgl. Münchener Bote für Stadt und Land. Mittwoch, den 1. Mai. München 1867, S. 454 (S. 2 der Ausgabe): „In der Blumenausstellung der bayer. Gartenbaugesellschaft [...] In der Halle für Gemüsetreiberei findet man aus dem Hofküchengarten holländische Treibhimbeeren von feinstem Geschmack und üppigster Form, feine englische Nierenkartoffel und den Rothrandsalat, die einzige Münchener Treibsorte. Die Carfiolblumen [Blumenkohlköpfe] sind schneeweiß und gefüllt, Die diesjährige ungünstige Witterung läßt die in der Gemüsetreiberei erzielten Resultate doppelt hoch anschlagen“. Vgl. auch Bayerische Zeitung. Mittag=Ausgabe. Dienstag. 30. April 1867, S. 1396 (S. 4 der Ausgabe): „Die Blumen=Ausstellung der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft [...] In einer eigenen Halle findet der Förderer und Liebhaber feiner Gemüse und getriebener Früchte das Beste aus dem Hofküchengarten. Hr. Hofgärtner Schwarz bietet auf den kräftigsten Pflanzen Himbeeren von feinstem Geschmacke. [...] Neben dem grünen und gefleckten Franzosen Bindsalet (Latuc) finden wir Rothrand=Salat, die einzige Treibsorte Münchens, neben der Berliner Treibgurke mit dem größtmöglichen Volumen die zarte Nierenkartoffel, das Eiskraut neben schneeweißem gefülltestem Fruchtkarfiol [Blumenkohl]“.

Eine vergleichbare Erwähnung erhielten Gemüse und Obst, ausgestellt bei einer Blumenausstellung im Glaspalast Anfang Mai 1868.²⁴⁵ Von einer Blumen- und Obstausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft im September desselben Jahres fanden beeindruckend große Früchte zweier Pflaumensorten („*blaue Jefferson= und die gelbe Washington=Pflaume*“) besondere Erwähnung in der Tagespresse.²⁴⁶



Grundsteuerkataster München, 1855-1881 (bearb.), Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar, München 1873, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/de-tails:bsb00077983>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Von 1869 bis 1885 lebte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) mit seiner Ehefrau Anna zudem in einer Wohnung im Erdgeschoß des Hauses Kanalstraße Nr. 46. Auch dies war eine Dienstwohnung in einem Haus auf dem Gelände des Hofküchengartens in München Lehel.

Bis zum Jahr 1873 bewohnten seine beiden Schwestern Auguste und Charlotte Schwarz wohl gemeinsam eine Wohnung im zweiten Obergeschoß des gleichen Hauses. Danach und bis zum Jahr 1885 lebte dann seine Schwester Auguste Schwarz wohl alleine in einer Wohnung im zweiten Obergeschoß dieses Hauses.²⁴⁷

Eine August 1869 besuchten die Mitglieder der bayerischen Gartenbaugesellschaft Ende August wieder unter anderem auch den Hofküchengarten in München Lehel.²⁴⁸

²⁴⁵ Vgl. Unterhaltungs-Blatt der Neuesten Nachrichten, Sonntag, 3. Mai 1868, Die Blumenausstellung im Glaspalast, S. 429 (S. 9 der Ausgabe): „Nun stehen wir vor einer Sammlung, welche stets das größte Publikum um sich vereint, vor den getriebenen Gemüsen und Früchten aus dem k. Hofküchengarten (Hofgärtner Schwarz) und aus dem Garten des Hrn. Thierry in Nymphenburg. Die saftigen Erdbeeren, die gutkultvirten Bohnen, die Kartoffeln u. dgl. geben zumal Hausfrauen lebendigen Stoff zur Bewunderung“.

²⁴⁶ Vgl. Bayerischer Kurier. München, Mittwoch den 16. September 1868, Titelblatt: „Die bayerische Gartenbaugesellschaft hielt bei der letzten Monatsversammlung eine Blumen- und Obstausstellung in den Sälen des englischen Kaffeehauses [...] Hr. Hofgärtner Schwarz stellte die blaue Jefferson- und die gelbe Washington-Pflaume von [S. 1690, S. 2 der Ausgabe] mehr als Eigröße aus. Der Royal George-Pfirsich von seltener Größe kam aus dem Hofküchengarten [bei Schloss Nymphenburg?]. An Trauben waren ausgestellt die Frühleipziger, die blaue Augusttraube, die precoce de Malingre, welche sämtliche Arten alljährlich bei uns reifen. Die im Freiland gezogene Himbeere quatre saisons reift im Jahre zweimal“.

²⁴⁷ Vgl. Adressbuch für München. 1869, S. 406: „[Schwarz] Auguste und Charlotte Hauptzollamtsverwalterstöchter Kanalst. 46₂ [...] [Schwarz] Franz X. Hofgärtner Kanalst. 46₀“. Adressbuch für München. 1870, S. 385: „[Schwarz] Auguste und Charlotte Hauptzollamtsverwalters=Töchter Kanalst. 46₂ [...] [S. 386] [Schwarz] Franz Xaver Hofgärtner Kanalst. 46₀“. Adressbuch für München. 1873, S. 385: „[Schwarz] Auguste und Charlotte Hauptzollamts=Verwalterstöchter Kanalst. 46₂ [...] [S. 386] [Schwarz] Franz Xaver Hofgärtner Kanalst. 46₀“. Adressbuch für München. 1878, S. 310: „[Schwarz] Aug. Hauptzollamtsverw.=T. Kanalst. 46₂ [...] [S. 386] [Schwarz] Franz Xav. Hofgärtner Kanalst. 46₀“. Adressbuch für München. 1882, S. 460: „[Schwarz] Aug. Hauptzollamtsverw.=T. Kanalst. 46₂ [...] [S. 386] [Schwarz] Franz X. Hofgärtner Kanalst. 46₀“. Adressbuch für München. 1885, S. 478: „[Schwarz] Aug. Hauptzollamtsverw.=T. Kanalst. 46₂ [...] [S. 386] [Schwarz] Franz X. Hofgärtner Kanalst. 46₀“.

²⁴⁸ Vgl. Neueste Nachrichten aus dem Gebiete der Politik. Dienstag den 31. August 1869, S. 11 der Ausgabe: „Bayr. Gartenbau=Gesellschaft. [...] Die geehrten Mitglieder der bayerischen Gartenbaugesellschaft werden hiemit eingeladen, sich an der gemeinsamen Sommer=Rundschau in den Gärten Münchens und Umgebung zahlreich betheiligen zu wollen. Die fünfte Rundschau findet am Dienstag den 31. August statt und zwar mit dem Besuche 1. des k. Treibgartens zum Winter=Garten (Hofgärtner Hr. Löwel), 2. des Gartens des Herrn Fabrikanten F. X. Schwarzmann, 3. des Gartens des Hrn. Fabrikanten Riemerschmied, 4) des k. Hofküchengartens (Hofgärtner Hr. Schwarz.) Man

Im Rahmen der Blumenausstellung in München Anfang Mai des Jahres 1870 wurde in der Presse Gemüse und Obst aus den Treibhäusern des königlichen Hofküchengartens in München Lehel vom Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) gelobt. Genannt wurden „*Gurken, Spargel, Bohnen, niedriger Carviol* [Blumenkohl], *non plus ultra Gurken, Englische Nierenkartoffel, Champignon's, eine neue gelbe Mairübe, rothe Tellerrüben, Salat, mehrere Sorten vollkommen ausgebildeter Carviol* [Blumenkohl]“ sowie „*Erd= und Himbeeren*“.²⁴⁹

Anfang Mai 1871 wurde im Rahmen der Blumenausstellung die Vorstellung einer Neuheit besonders hervorgehoben: die „*Eierpflanze*“, heute „*Aubergine*“ genannt.²⁵⁰ Einen Monat später besuchten außerdem Mitglieder der bayerischen Gartenbaugesellschaft wieder unter anderem auch den Hofküchengarten in München Lehel.²⁵¹

Im September des Jahres 1872 beteiligte sich (Franz) Xaver Schwarz (jun.) an der Obst- und Gemüseausstellung der bayerische Gartenbaugesellschaft im Odeon,²⁵² Ende Juni des Jahres 1873

versammelt sich Nachmittags 2 Uhr am Triftgang Nr. 1 nächst dem Holzgarten. Im Falle schlechter Witterung wird Mittwoch der 1. September bestimmt. München, den 28 August 1869. Der Ausschuß“.

²⁴⁹ Vgl. Unterhaltungs-Blatt der Neuesten Nachrichten, Sonntag, 8. Mai 1870, Die Blumenausstellung in München, S. 442 (S. 10 der Ausgabe): „*den schönen getriebnen Ge=[S. 443 (S. 11 der Ausgabe)]müsen aus dem königl. Hofküchengarten (Hofgärtner Schwarz). Das Sortiment ist außerordentlich reichlich, Gurken, Spargel, Bohnen, niedriger Carviol* [Blumenkohl], *non plus ultra Gurken, Englische Nierenkartoffel, Champignon's, eine neue gelbe Mairübe, rothe Tellerrüben, Salat, mehrere Sorten vollkommen ausgebildeter Carviol* [Blumenkohl] *erregen eine Ahnung, mit welchen culinarischen Genüssen und Finessen in hohen Regionen die schweren Regierungsgeschäfte etwas compensiert werden. Nicht minder erregen unsre Theilnahme die schönen getriebnen Erd= und Himbeeren aus derselben Quelle“.*

²⁵⁰ Vgl. Der Bayerische Landbote. München. Freitag, den 5. Mai 1871, S. 2 der Ausgabe: „*Ueber die Blumenausstellung. (Fortsetzung.) [...] Unter den Gemüsen befindet sich manches Neue, Interessante und Nützliche. Der kgl. Hofküchengarten (Hofgärtner Schwarz) ist der bekannte Preisträger für getriebene Gemüse und Früchte. Diesmal brachte er eine Eierpflanze (Solanum melongena) [Aubergine], welche eine beliebte Speise am Hofe der Königin Olga von Württemberg ist“.* Vgl. auch Münchener Bote für Stadt und Land. Samstag, den 6. Mai. München 1871, S. 478 (S. 2 der Ausgabe): „*München, 5. Mai [...] Herrlich, wundervoll, prächtig! Diese Ausrufe kann man fortwährend in der Blumenausstellung hören [...] Der Gartenbauverein darf heuer auf eine glänzende Einnahme hoffen. Im Glaspalaste wird nächsten Montag Illumination der Blumenausstellung stattfinden; für den allfallsigen Besuch Sr. Maj. des Königs wird eine eigene Hofloge hergerichtet werden. Wir erlauben uns, die Besucher der Ausstellung noch auf interessante Einzelheiten hinzuweisen [...] Mit getriebenen Erdbeeren wetteifern der königliche Hofküchengarten und der Maffei'sche Garten. Ersterer [der Hofküchengarten] stellte als Neuheit die Eierpflanze [Aubergine] aus, welche in Essig am k. württembergischen Hofe gegessen wird“.*

²⁵¹ Vgl. Münchener Bote für Stadt und Land. Mittwoch, den 7. Juni. München 1871, S. 594 (S. 4 der Ausgabe): „*Rundschau der bayer. Gartenbau=Gesellschaft in den Gärten Münchens und Umgebung. Mit dem Bemerkten, daß diesmal ausnahmsweise von einer persönlichen Zustellung Umgang genommen wird, ergeht hiemit die freundliche Einladung an die geehrten Mitglieder, sich an der Freitag den 9. Juni Nachmittags 3 Uhr statthabenden gemeinschaftlichen Besichtigung 1) des königlichen Hofküchengartens dahier [München Lehel], 2) des Gartens des Herrn Stadtgärtners Max Kirchmaier und 3) des Gartens des Herrn Stadtgärtners Anton Steindl betheiligen zu wollen. Zusammenkunft im k. Hofküchengarten in der Kanalstraße Nr. 46 Nachmittags 3 Uhr. Im Namen des Ausschusses der II. Vorstand Effner“.*

²⁵² Vgl. Bamberger Neueste Nachrichten, Donnerstag, den 26. September 1872, S. 3: „*München, 24. Sept. Weniger poetisch als die Blumenausstellung, aber nicht minder beachtenswerth ist die Obst= und Gemüseausstellung, welche die bayerische Gartenbaugesellschaft im Odeon veranstaltet hat. Wir finden da das feinste delikateste Tafelobst, und zumal ist es Gärtner Velten in Speier, der die köstlichsten Sorten ausgestellt hat. Ihm zunächst kommt Baumschulbesitzer Müllerklein in Carlstadt. Unter den eingeschickten Gemüsesortiments erregen die der Bamberger und Ausburger Gärtner und des Hofgärtners Schwarz in München die allgemeine Aufmerksamkeit. Sie erhielten auch die Kreispreise. Die Ausstellung bezeugt, daß Obst= und Gemüsezucht in einzelnen Bezirken Bayerns im hohen Flore stehen“.*

besuchten wiederum Mitglieder der bayerischen Gartenbaugesellschaft unter anderem auch den Hofküchengarten in München Lehel,²⁵³ und Anfang April des Jahres 1874 wurden Münchener Gärtnerei-Gehilfen / -Lehrlinge zu einem Fachvortrag in den Hofküchengarten in München Lehel eingeladen.²⁵⁴ Außerdem gewann (Franz) Xaver Schwarz (jun.) Anfang Mai des Jahres 1874 erneut erste Preise für Gemüse und Obst aus den Treibhäusern des königlichen Hofküchengartens in München Lehel.²⁵⁵

Ende September / Anfang Oktober des Jahres 1879 nahm (Franz) Xaver Schwarz (jun.) mit Äpfeln, Birnen sowie Pflaumen, Zwetschgen und Mirabellen an der IV. allgemeinen, bayerischen Obst-Ausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft in München teil. Dabei beschrieb er den königlichen Hofküchengarten in München Lehel – wie bereits erwähnt – folgendermaßen: „*Garten von allen Seiten eingeschlossen, auf der Südseite hohe Häuser, leichter Gartenboden auf Kies gelagert*“ und zählte danach detailliert die von ihm eingesandten Sorten auf.²⁵⁶

Anfang Oktober des 1882 stellte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Gartenausstellung im Rahmen der Landes-Industrie-Ausstellung in Nürnberg neben Ananas, Erdbeeren und Himbeeren

²⁵³ Vgl. Münchener Bote für Stadt und Land, Dienstag, den 24. Juni. München, 1873, S. 4 der Ausgabe: „*Die verehrlichen Mitglieder der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft werden hiemit eingeladen sich an der ersten Rundschau am Mittwoch den 25. Juni betheiligen zu wollen. Besucht werden: 1) der königl. Hofküchengarten, 2) der Garten des Herrn v. Maffei, 3) der Garten des Herrn Handelsgärtners Franz Koch, 4) der Garten des Herrn Handelsgärtners Donhauser, Zusammenkunft: Nachmittags 2 Uhr im königl. Hofküchengarten, Kanalstraße Nr. 46. – München den 15. Juni 1873. Der Ausschuß*“.

²⁵⁴ Vgl. Münchener Bote für Stadt und Land, Mittwoch, den 8. April. München 1874, S. 376 (S. 4 der Ausgabe): „*Die Gehilfen der Münchener Gärtnereien werden eingeladen, einem Vortrage des Hrn. Privatdozenten Dr. Harz über die Vorgänge im Pflanzenleben zur Frühlingszeit mit Demonstrationen an Bäumen etc. im kgl. Hofküchengarten dahier [in München] am Sonntag den 12. April Nachmittags zwischen 2 und 3 Uhr anzuwohnen. Der Ausschuss der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft*“.

²⁵⁵ Vgl. Familienschatz. Unterhaltungsblatt zum Bayerischen Kurier. München, Dienstag den 12. Mai 1874, S. 147 (S. 3 der Ausgabe): „*Münchener Blumenausstellung. Die Preise für die im Glaspalast ausgestellten Pflanzen sind verteilt, folgende Gartenvorstände und wurden mit der solchen ausgezeichnet: [...] k. Hofküchengarten (Hofgärtner Schwarz) 1. Preis für getriebene Gemüse, 1. Preis für getriebene Früchte*“.

²⁵⁶ Vgl. Möhl, Jakob: Bericht über die IV. allgemeine Bayerische Obst=Ausstellung der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft zu München. In den Tagen vom 28. September bis 8. October 1879. Bearbeitet im Auftrage des Ausschusses von Jakob Möhl, königl. Hofgärtner, München 1879, I. Einsendungen aus Oberbayern, S. 1-38, S. 7: „*13. Aus dem kgl. Hofküchengarten zu München. Herr Hofgärtner Schwarz. Garten von allen Seiten eingeschlossen, auf der Südseite hohe Häuser, leichter Gartenboden auf Kies gelagert. 41 Sorten mit Namen in gutem Entwicklungszustande. [Äpfel:] Nr. 1. Gloria mundi.* – 2. Reinette von Canterbury. – 3. Saint Sauveur.* – 4. Reinette panaché du Canade.* – 5. Gelber Bellefleur. – 6. Kaiser Alexander.* – 7. Canada=Reinette. – 8. Orleans=Reinette. – 9. Winter Goldparmäne. – 11. Italienischer Gulderling. – 12. Goldparmäne. – 13. Edelrother. – Birnen: 1. Beurré Diel.* – 3. Colmar d’Aremberg.* – 4. Wildling von Chaumontel. – 5. Beurré d’Amanlis.* – 6. Blumenbach’s Butterbirn. – 7. Beurré gris.* – 8. Louise bonne d’Avranches.* – 9. Curé.* – 10. Louise bonne d’Avranches. – 11. Passe-Colmar.* – 12. Doyenné d’hiver.* – 13. Rothe Dechantsbirn. – 14. Lange weiße Dechantsbirn. – 15. Bon Chretien.* – 16. Millets Butterbirn. – 17. Colomas Herbsthutterbirn. – 19. Bergamotte Esperen. – 20. Baronne de Mello.* – 22. Eierbirn.* – [Steinobst:] 23. Washington Pflaume. – 24. Große Frankfurter Zwetsche. – 25. Jefferson=Pflaume. – 26. Frühzwetsche. – 27. Violette Reineclaude. – 28. Mirabelle von Nancy. Bemerkungen des Einsenders: Wirtschaftsobst ist Nr. 13 (Apfel) und Nr. 9 (Birn), das übrige Tafelobst, Die Ertragsfähigkeit ist von Nr. 1, 9 (Aepfel) und Nr. 26 (Zwetsche) gering. Die Übrigen sind reichtragend. Wandbäume sind: Nr 1, 3, 5, 7, 8 (Aepfel), Nr. 3, 4, 8 10, 17 (Birnen), 27 und 23 (Steinobst). Die Übrigen Zwergbäume*“.

auch in Töpfen gepflanzte „Karden [„Cardy“ / „Kardonen“], und Artischoken [sic], [sowie] Tomaten aller Sorten und Größen“ aus.²⁵⁷

Am 19. Oktober des Jahres 1884 verstarb die Gattin von (Franz) Xaver Schwarz (jun.), Anna Schwarz,²⁵⁸ Anfang November sagte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) einen Vortrag bei der bayerischen Gartenbaugesellschaft für das Frühjahr des Jahres 1885 zu.²⁵⁹ In den Jahren 1886 und 1887 – nach Auflösung und Abbruch des königlichen Hofküchengartens in München Lehel – lebte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) in einer Dienstwohnung in einem Haus am Rondell von Schloss Nymphenburg.²⁶⁰

Nachdem Ende Dezember des Jahres 1887 der inzwischen pensionierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) vom königlichen Hofgärtner zum königlichen Oberhofgärtner befördert worden war,²⁶¹ verstarb er bereits am 11. Februar des folgenden Jahres (1888) in einer Wohnung im ersten Stock eines Hauses in der Kanalstraße Nr. 36 (in München Lehel) an Tuberkulose.²⁶² Die Wohnung teilte er sich mit seiner Schwester Auguste Schwarz, auch wenn er laut Adressbuch im Jahr 1888 nach wie vor in einer Dienstwohnung in einem Haus am Rondell von Schloss Nymphenburg gelebt haben soll.²⁶³ Am 13. Februar des Jahres 1888 wurde der pensionierte königliche Oberhofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf dem südlichen Friedhof begraben.²⁶⁴

²⁵⁷ Vgl. Bericht über die Thätigkeit des Fränkischen Gartenbauvereins im Jahre 1882, Würzburg 1883, Die in den Tagen vom 1.-15. Oktober bei der Landes=Industrie=Ausstellung zu Nürnberg stattgefundene dritte temporäre Gartenbau=Ausstellung, S. 62ff, S.69: „Von besonderem Interesse wegen ihres ausgewählten Inhalts und ihres ausgezeichneten Kulturstandes war die Kollektion des Herrn k. Hofgärtners Schwarz aus dem k. Hofküchengarten zu München; dieselbe enthielt die feinsten Gemüsesorten und Küchengewächse in Töpfe eingepflanzt, von auffallender Zartheit: schöne Karden, und Artischoken [sic], Tomaten aller Sorten und Größen, Ananasfrüchte, endlich auch zahlreiche reife Erdbeeren und Himbeeren“.

²⁵⁸ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, Sterbebücher, M8122 Sterbefälle 1880-1889, S. 204f: „Schwarz Anna geb. Hofer vorm. Brennemann Hofgärtnersgattin Kanalstr. 46 Verheiratet Lungen-Oedem 19. Oktober 7½ abds [Beerdigung] 22. Oktober 4 nachm 63 Jahre“.

²⁵⁹ Vgl. Münchener Fremdenblatt, Samstag den 8. November 1884, S. 4: „Bayerische Gartenbaugesellschaft. Die Bayerische Gartenbaugesellschaft hält auch in der kommenden Winter= und Frühjahrs=Saison wieder regelmäßig an Mittwochen Abends 8 Uhr in den Centralsälen zu ebener Erde ihre Versammlungen ab. Für dieselben sind folgende Vorträge und Mittheilungen zugesagt: [...] Franz Xaver Schwarz (Thema vorbehalten)“.

²⁶⁰ Vgl. Adressbuch für München. 1886, S. 479: „[Schwarz] Frz. X. Hofgärtner Nymphenburg“; vgl. auch Adressbuch für München. 1887, S. 510: „[Schwarz] Franz Xav. k. Hofgärtner Nymphenburg (Rondell)“.

²⁶¹ Vgl. Gesetz= und Verordnungs=Blatt für das Königreich Bayern, München 1888, S. 71: „Titel-Verleihungen. Im Namen Seiner Majestät des Königs. Seine königliche Hoheit Prinz Luitpold, des Königreichs Bayern Verweser, haben Sich mit Allerhöchstem Signate d. d. München, den 30. Dezbr. 1887 allergnädigst bewogen gefunden: [...] dem in den Ruhestand versetzten königl. Hofgärtner Xaver Schwarz den Titel eines kgl. Oberhofgärtners gebührenfrei zu verleihen“.

²⁶² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, Sterbebücher, M8122 Sterbefälle 1880-1889, S. 337f: „1888, Schwarz Franz Xaver k. Oberhofgärtner Kanalstr. 36, Wittwer Phthis pulm. 11. Februar 5 früh [Beerdigung] 13. Februar 3 nachm. 59 Jahre“. „Phthis pulm.“ = phthisis pulmonalis = Lungen Schwindsucht (Tuberkulose).

²⁶³ Vgl. Adressbuch für München. 1888, S. 478: „[Schwarz] Auguste Hauptzollamts=Verwalt.=Tocht. Kanalst. 36₁ [...] [S. 386] [Schwarz] Franz Xav. k. Hofgärtner Nymphenburg (Rondell)“.

²⁶⁴ Vgl. Bayerischer Kurier, Dienstag 14. Februar 1888, S. 5: „Beerdigungen. Südlicher Friedhof. Am 13. Febr. [...] Franz Xaver Schwarz, p. k. Oberhofgärtner Kanalstr. 36 Wittwer“.

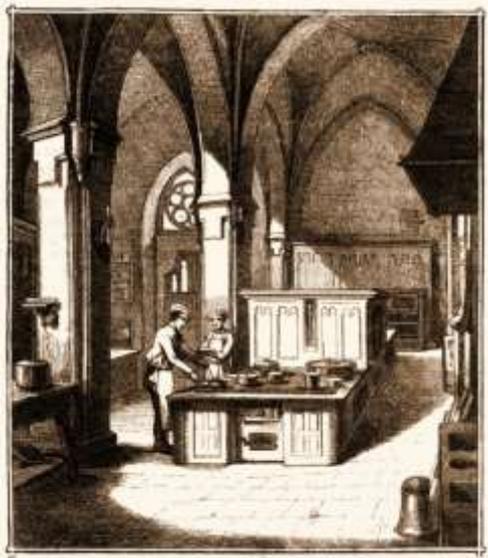
Spätestens ab dem Jahr 1889, nach dem Tod ihres Bruders (Franz) Xaver Schwarz (jun.), lebte Auguste Schwarz in einer Wohnung im ersten Stock eines Hauses in der Buttermelcherstraße Nr. 10²⁶⁵ zwischen Isartor-Platz und Gärtnerplatz (in der weiteren Nachbarschaft des Isartor-Platzes). Im November 1889 verstarb auch Charlotte Schwarz.²⁶⁶ In den folgenden Jahren und bis einschließlich zum Jahr 1896 wird Auguste Schwarz in den Ausgaben des Adressbuches für München als wohnhaft in der Buttermelcherstraße 10 genannt. Ab dem Jahr 1897 findet sich keine Nennung mehr.²⁶⁷

²⁶⁵ Vgl. Adressbuch für München. 1889, S. 316: „[Schwarz] *Auguste Hauptzollamts=Verwalt.=Tocht. Buttermelcherstr. 10₁*“.

²⁶⁶ Vgl. Münchner Neueste Nachrichten, Mittwoch, 20. November 1889, Vorabend=Blatt, S. 6: „*Danksagung. Nur auf diesem Wege sprechen wir die Beweise herzlichster Theilnahme während der Krankheit und dem Tode unserer theueren Schwester und Freundin, Fräulein Charlotte Schwarz, Hauptzollamts=Verwalterstochter, Freunden und Bekannten, den Frl. Stiftsgenossinnen und insbesondere Sr. Hochw. Herrn geistl. Rath Dr. Ettmaier, für die gespendeten geistlichen Tröstungen, unsern tiefgefühltesten Dank aus. Stift Neuberghausen, den 18. November 1889. Die tieftrauernde Schwester: Auguste Schwarz, Hauptzollamts=Verwalterstochter, Auguste Uhl, als Freundin*“.

²⁶⁷ Vgl. Adressbuch für München. 1893, S. 400: „[Schwarz] *Auguste Hauptzollamts=Verwalt.=Tocht. Buttermelcherst. 10₁*“; Adressbuch für München. 1895, S. 436: „[Schwarz] *Auguste Hauptzollamts=Verwalt.=Tocht. Buttermelcherst. 10₁*“; Adressbuch für München. 1896, S. 449: „[Schwarz] *Auguste Hauptzollamts=Verwalt.=Tocht. Buttermelcherst. 10₁*“. Im Adressbuch für München. 1897 (S. 464) findet sich keine Nennung mehr.

10) Obst und Gemüse aus dem Hofküchengarten für die Hofküche und Hoftafel



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, „Die Küche im Wittelsbacher Palaste zu München“, Abbildung S. 25 (bearb.),

München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Der Hofküchengarten in München Lehel war – zusammen mit demjenigen beim Schloss Nymphenburg – ein Küchengarten für die königliche Hofküche. Die Bedürfnisse und Wünsche der Hofküche bestimmten, was an Obst und Gemüse im Hofküchengarten angebaut wurde.

Einen Eindruck davon, was die Hofküche an Obst und Gemüse benötigte, gibt zum einen das Kochbuch des Kochs Johann Rottenhöfer am Münchner Hof – dem („ersten“) „Mundkoch“ von Kronprinz Maximilian (ab dem Jahr 1836) und dann von König Maximilian II. bis zu dessen Tod im März des Jahres 1864.²⁶⁸

Dessen illustriertes Kochbuch – in der ersten Auflage erschienen im Jahr 1858 und dann in einer zweiten, erweiterten Auflage erschienen im Jahr 1867, mit Rezepten sowohl der „herrschaftlichen“ wie auch der (groß-)„bürgerlichen“ Küche – vermittelt einen Eindruck, welche Gerichte auch am königlich bayerischen Hof serviert worden sein könnten und mit welchen Zutaten diese Gerichte in welcher Form zubereitet werden sollten.²⁶⁹

Vor allem die zweite erweiterte Auflage dieses Kochbuches war wohl recht erfolgreich, denn diese Fassung wurde noch mehrfach neu aufgelegt.²⁷⁰

Zum anderen geben 20 handschriftliche sowie zwei gedruckte Menükarten aus den Jahren 1860 bis 1865, gesammelt von Prinz Otto von Bayern, dem jüngeren Bruder von Kronprinz Ludwig bzw. König Ludwig II. von Bayern einen Eindruck sowohl von der „alltäglichen“ Tafel des Königs, der Königin (bzw. der Königinmutter) sowie der königlichen Prinzen und den dort servierten Gerichten, als auch von Speisen, welche für größere, formelle Essen sowie für große Festbankette zubereitet wurden.²⁷¹ Diese Gerichte für die „öffentliche“ Hoftafel waren ein wichtiges Element herrscherlicher Repräsentation.

²⁶⁸ Vgl. Ebnet, Werner: Sie haben in München gelebt. Biografien aus acht Jahrhunderten, München 2016, S. 502: „Rottenhöfer, Johann (*1806 Würzburg, †1872): Koch; nach seiner Ausbildung bereiste er Griechenland, Frankreich, Italien und Malta, kochte dort und sammelte dabei internationale Rezepte; er wurde erst ‚Mundkoch‘, später Haushofmeister der bayer. Könige Max II. und Ludwig I.; er kochte ausschließlich für die kgl. Familie und deren Gäste; 1858 veröffentlichte er sein Kochbuch ‚Anweisungen in der feinen Kochkunst‘ mit 2345 Rezepten; u.a. war darin erstmals eine Anweisung zur Herstellung von Leberkäs enthalten“. (In der Ausgabe von 2012 ist Johann Rottenhöfer nicht genannt).

²⁶⁹ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858 (2174 Rezepte); Zweite vermehrte Auflage, München 1867 (2345 Rezepte).

²⁷⁰ So gibt es etwa vom Weltbild-Verlag aus dem Jahr 1997 einen Faksimile Nachdruck einer 6. Auflage.

²⁷¹ Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984].

Schriftliche Hinweise darauf, was tatsächlich im Hofküchengarten in München Lehel schwerpunktmäßig zur Zeit von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) an Obst und Gemüse angebaut wurde, liefern – wie bereits dargestellt – die Kostenaufstellungen in Rechnungsbüchern der Hofbau-Intendanz zum Umbau zweier Treibhäuser, Berichte von Besuchen der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Hofküchengarten in München Lehel, Vorträge und Berichte über Ausstellungen, unter anderem auch der bayerischen Gartenbaugesellschaft sowie schließlich Berichte in der Tagespresse über Ausstellungen, bei denen der Hofküchengarten in München Lehel Obst und / oder Gemüse präsentiert hatte.

Nachfolgend werden in alphabetischer Reihenfolge Früchte und Gemüse kurz vorgestellt, die vor allem unter der Leitung von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Hofküchengarten in München Lehel angebaut wurden. Zu jedem Obst und Gemüse gibt es vorwiegend aus der Zeit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einige knappe botanische und / oder gartenbauliche Informationen.²⁷²



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Titelblatt der zweiten Auflage (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Zu jedem Obst und zu jedem Gemüse findet sich nachfolgend außerdem – soweit vorhanden – mindestens ein Rezept aus der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer von 1867. Wenn ein Obst oder ein Gemüse auf publizierten Menükarten als Zutat von Speisen genannt ist, die für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet und diesen serviert wurden, so sind diese Menüs ebenfalls genannt.

Ananas, Champignons, (grüne) Bohnen, Erdbeeren und Himbeeren musste der Hofküchengarten in München Lehel der Hofküche und damit der Hof Tafel unabhängig von Witterung und Jahreszeit – soweit möglich ganzjährig – in höchster Qualität und in ausreichender Menge zur Verfügung stellen. Daneben begann (Franz) Xaver Schwarz (jun.) wohl aus eigener Initiative im Hofküchengarten in München Lehel mit dem Anbau von Kernobst (Äpfel und Birnen) sowie von Steinobst (Pflaumen, Zwetschgen, Reneclauden und Mirabellen) und führte dies bis zum Ende des Hofküchengartens in München Lehel fort. Pfirsiche pflanzte er wohl nur kurzzeitig an.

²⁷² Vgl. Abercombie, John: Der Treibhausgärtner, über die Kultur der Ananasse, Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Melonen, frühen Erdbeeren und anderer auserlesener Früchte und Obstarten. Aus dem Englischen des Johann Abercombie. Mit 6 Kupfertafeln, Wien 1792; Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirthschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877; Rümpler, Theodor: Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879; Rümpler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882.



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 114 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek

Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Blumenkohl, Gurken, Johannisbeeren, Kartoffeln, Salat und Spargel wurden im Hofküchengarten in München Lehel wohl ebenfalls langjährig angebaut.

Den Anbau von Melonen, Stachelbeeren und Weintrauben „erbte“ (Franz) Xaver Schwarz (jun.) von seinem Vorgänger, Anton (Peter) Geiger. Deren weiterer Anbau ist fraglich.

Der Anbau von Artischocken, Auberginen, Kardonen, Rhabarber, Rüben und Tomaten schließlich erfolgte durch (Franz) Xaver Schwarz (jun.) wohl „versuchsweise“ und möglicherweise als Angebot für Neuerungen an der Hoftafel. Der jeweilige längerfristige Anbau ist dementsprechend auch fraglich.

Ananas

Wie bereits dargestellt, gehörte der Anbau von Ananas-Früchten im „Ananas“-Treibhaus und deren möglichst ganzjährige Verfügbarkeit für die Hofküche / Hoftafel, vor allem auch als „Tafelobst“, – soweit möglich unabhängig von Jahreszeiten und Witterung – zu einer der Hauptaufgaben des Hofküchengartens in München Lehel. Ananas-Früchte wurden von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) regelmäßig auf Ausstellungen gezeigt und in der Presse erwähnt.



Abercombie, John: Der Treibhausgärtner, Wien 1792, Kupfertafel Nr. 1 (bearb.), „Der Zuckerhut-Ananas“ München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur Oecon. 3 d, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10293483> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In der deutschen Fassung der Abhandlung von John Abercombie aus dem Jahr 1792 liest man zur Ananas unter anderem: „Der Fürst der Obstfrüchte, den die Natur gekrönt hat, der Liebling des Gaumens, der Ananas [...] wurde aus der neuen Welt nach Europa gebracht, wo ihn Le Cour zu Leiden der erste mit glücklichem Erfolge kultivierte [sic]. Seitdem ist er der edelste Bewohner aller Obsttreibhäuser geworden“.²⁷³ Laut „Schmidlin's Gartenbuch“ aus dem Jahr 1877 benötigt „die Ananas eine feuchte Atmosphäre in allen Vegetationsperioden“.²⁷⁴

In dem von Theodor Rümpler herausgegebenen „Illustrierten Gartenbau-Lexikon“ aus dem Jahr 1882 findet sich zum Anbau von Ananas: „Ananas=Zucht und Treiberei. – Die Ananas [...] stammt aus dem tropischen Amerika und erfordert deshalb bei uns die Kultur in Gewächshäusern. [...] Das für die Treiberei bestimmte Gewächshaus [...] muß [...] ein Beet enthalten, welches von unten erwärmt werden kann [...] [etwa] durch [...] Wasserheizung. [...] Im letzten Falle kommen Röhren zur Verwendung mit darüber liegenden Rinnen, welche während der Dauer der Kultur mit Wasser gefüllt erhalten werden, um dadurch den Pflanzenwurzeln unausgesetzt von unten Feuchtigkeit zuzuführen. [...] Das Haus selbst muß eine südöstliche Lage besitzen“.²⁷⁵

Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Speisefolgen, die Mitgliedern der königlichen Familie (dem König, der Königin, dem Kronprinzen Ludwig sowie Prinz Otto) serviert wurden, sind auf sechs Menükarten sowie außerdem auch auf zwei gedruckten Menükarten großer Festbankette Gerichte mit Ananas genannt. Auf rund 36 Prozent der 22 publizierten Menükarten finden sich also Gerichte mit Ananas – davon ein Menü an „Neujahr“, (1. Januar 1862) sowie eines am „Faschingssonntag“ (26. Februar 1865), beide mitten im tiefsten Winter.²⁷⁶

²⁷³ Vgl. Abercombie, John: Der Treibhausgärtner, über die Kultur der Ananas, Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Melonen, frühen Erdbeeren und anderer auserlesener Früchte und Obstarten. Aus dem Englischen des Johann Abercombie. Mit 6 Kupfertafeln, Wien 1792, S. 7.

²⁷⁴ Vgl. Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 870.

²⁷⁵ Vgl. Rümpler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 38.

²⁷⁶ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 32, 39, 54, 65, 74, 84, 92, 95.

Neben einer anzunehmenden Verwendung von Ananas als „Tafelobst“ finden sich in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer 30 Rezepte mit Ananas.²⁷⁷

Eines dieser Rezepte ist ein Reis-Pudding mit Ananas:

**„1754. Kalter Reis=Puoding mit Ananas.
Pouiding de riz froid à l'ananas.**

Ein halbes Pfund rein gewaschener und blanchirter Reis wird mit einer Maß süßem Rahm und zwölf Loth Zucker weich und dick eingekocht, in eine Schüssel geschüttet, mit einer Obertasse voll Ananas=Syrup, zwei Loth dick gekochter Hausenblase[] bis zum Stocken kalt gerührt und mit einer halben Maß zum festen Schnee geschlagenen Doppelrahm untermengt.*

Die Puoding=Form, die man zuvor schon in's gestampfte Eis gegraben hat, wird nun zur Hälfte mit der Masse gefüllt, die zweite Kuppelform in den Reis gedrückt, so daß derselbe bis an den Rand heraufsteigt; in die Vertiefung der zweiten Form wird nun ebenfalls gestoßenes Eis gefüllt und so zugedeckt kalt gestellt. Der Rest von dem Reis wird dann mit etwas Cochenille[] rosa gefärbt und mit sechs Scheibchen in kleine Würfel geschnittener Ananas untermengt. Wenn nun der eingedrückte Reis gestockt ist, wird [S. 755] das Eis aus der zweiten Form genommen, diese mit heißem Wasser gefüllt und augenblicklich wieder entleert. Die Form wird sich nun durch ein leichtes Drehen herausnehmen lassen, und der dadurch entstandene leere Raum wird nun mit dem mit Ananas untermengten Rosa=Reis angefüllt. Der Puoding wird alsdann genau zugedeckt, gestoßenes Eis darüber gethan und kalt gestellt. Unterdessen bereitet man dieselbe Sauce nach Nr. 1750, nur mit dem Unterschiede, daß zu derselben statt des Marasquino Ananas=Syrup genommen wird.[*] Beim Anrichten wird der Puoding in's lauwarme Wasser getaucht, in eine flache Schüssel gestürzt, unten herum mit kleinen Merinques, mit Amarellen gefüllt, garnirt; die Sauce in eine Saucière gegossen und extra mitservirt“.*²⁷⁸

* Hausenblase = Geliemittel, die getrocknete Schwimmblase des Hausen oder Beluga (Störart).

* Cochenille: Rotes Pigment „Karmine“, gewonnen aus den weiblichen Tieren der Cochenille Schildlaus.

* S. 752: „[Es] werden zehn Eidotter mit zwölf Loth gestoßenem Zucker gut abgerührt, mit einem Quart süßem Rahm auf Kohlenfeuer abgeschlagen, mit einer halben Obertasse von Marasquino di Zara untermengt, geseiht und dann auf dem Eis kalt gerührt. Dieser Crème wird sodann mit geschlagenem Rahm zu einer dickfließenden Sauce verrührt und, in eine Saucière gegossen, kalt gestellt“.²⁷⁹



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 755 zum Rezept Nr. 1754 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

²⁷⁷ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

²⁷⁸ Vgl. ders., ebd., S. 754f.

²⁷⁹ Vgl. ders., ebd., S. 752

Apfel

Im Jahr 1864 hatte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Hofküchengarten in München Lehel in größerem Umfang mit dem Anbau von Kern- und Steinobst an Obstbäumen, vermutlich vor allem Spalier-Bäumen begonnen, über deren Pflege er im Jahr 1862, noch als Obergehilfe des damaligen für den Hofküchengarten in München verantwortlichen Hofgärtners Anton (Peter) Geiger, einen Vortrag gehalten hatte. Damit ergänzte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) das Angebot des Hofküchengartens beim Schloss Nymphenburg oder trat eventuell sogar zu dessen Angebot ein wenig in Konkurrenz. Im Rahmen einer Ausstellung im Herbst 1879 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) – wie bereits dargestellt – 13 verschiedene Apfelsorten.²⁸⁰

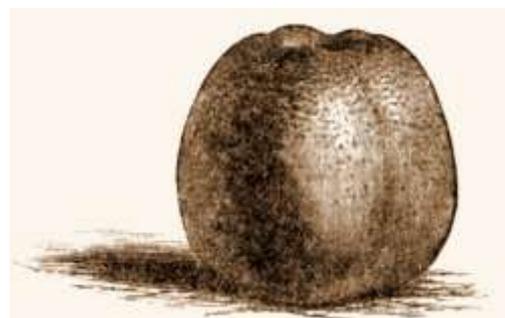


Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 506, Fig. 413, „Der kleine Api“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In „Schmidlin's Gartenbuch“ aus dem Jahr 1877 liest man zum Apfel bzw. zu Äpfeln: „Die Aepfel repräsentieren in jedem Betracht unser wichtigstes und werthvollstes Obst“.²⁸¹ Deshalb werden Äpfel, zusammen mit Birnen in „Schmidlin's Gartenbuch“ innerhalb der Obstsorten besonders ausführlich behandelt. Bei den Äpfeln wird unterschieden zwischen „Sommeräpfeln“ mit neun genannten Sorten, „Herbstäpfeln“ mit 13 genannten Sorten sowie „Winteräpfeln“ mit 58 genannten Sorten.²⁸² Darunter finden sich auch vier der Sorten, die (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Herbst 1879 ausgestellt hatte.

Zur „Canada=Reinette“ (Winterapfel) etwa liest man: „Renette, Canada=, (Pariser Rambour=Renette – Fig. 418). – [S. 512] Sehr großer, viel beliebter Tafel= und ausgezeichnete Most= und Küchenapfel, der auch auf dem Markte sehr gesucht ist; er zeitigt im December und hält sich bis Juni. Der Baum muß in der Krone licht gehalten werden und erfordert einen nahrhaften Boden“.²⁸³

Die „Orleans= Reinette“ (Winterapfel) wird wie folgt charakterisiert: „Renette von Orleans. – Schön gebauter, mittelgroßer, hochfeiner Tafelapfel von würzweinigem



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 511, Fig. 418, „Canada=Reinette“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

²⁸⁰ Äpfel, ausgestellt zwischen dem 28. Sept. bis 8. Okt. 1879 auf der IV. allgemeinen bayerischen Obst-Ausstellung der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft in München: „Gloria mundi“, „Reinette von Canterbury“, „Saint Sauveur“, „Reinette panaché du Canade“, „Gelber Bellefleur“, „Kaiser Alexander“, „Canada=Reinette“, „Orleans=Reinette“, „Winter Goldparmäne“, „Italienischer Gulderling“, „Goldparmäne“, „Edelrother“.

²⁸¹ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 501.

²⁸² Vgl. ders., ebd., S. 502-514.

²⁸³ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 511f.

Zuckergeschmack, aber auch eine vortreffliche Handelsfrucht und für Küchenzwecke und zur Obstweinbereitung von großem Werth. Er zeitigt im Januar und hält sich, nach der ersten Woche des Octobers gebrochen, bis zum März und April. Der nur mäßig groß werdende Baum erfordert zum Gedeihen warmen Boden und gute Lage“.²⁸⁴

Die Winter-Goldparmäne (Winterapfel) wird folgendermaßen beschrieben: „Die Winter=Goldparmäne. – Ein köstlicher Tafel= und gern gekaufter Marktapfel, der auch für Haushaltungszwecke sehr schätzbar ist, mit sehr feinem, abknackendem, saftigem Fleische von erhabenem, gewürzhaftem Zuckergeschmack; dauert vom November bis März. Der Baum zeigt in allen Lagen ein gutes Gedeihen, trägt früh und sehr reich und ist überhaupt eine der allgemeinsten Verbreitung werthe Sorte“.²⁸⁵



Rümppler, Theodor:
Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 332, S. 418 „Kaiser Alexander“ (bearb.),
Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

Und schließlich zur Apfelsorte (Winterapfel): „Kaiser Alexander. – Ein ausgezeichneter Marktapfel, für die Haushaltung werthvoll, für die Tafel von ausreichend guter Qualität. Fleisch weiß, markig, saftig, von etwas gewürztem, wenigem Zuckergeschmack. Er zeitigt im October = November und hält sich bis Januar. Der Baum wächst kräftig, ist nicht empfindlich und trägt frühzeitig und sehr reich, verlangt aber eine gegen Wind geschützte Lage“.²⁸⁶

Im Werk von Theodor Rümppler „Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei“ aus dem Jahr 1879, wird noch eine weitere Sorte (Winterapfel) kurz beschrieben, die (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Herbst des Jahres 1879 ausgestellt hatte: „Gelber Bellefleur. – Vorzüglicher Tafel= und Wirthschaftsapfel, der oft erst im December lagerreif wird, aber bis März dauert. Das saftige Fleisch hat einen eigenthümlichen Quittengeschmack. Der Baum hat einen kräftigen Wuchs und etwas überhängende Aeste und trägt sehr reichlich und ziemlich regelmäßig. Er gedeiht in allerlei Bodenarten und ist auch sonst wenig empfindlich“.²⁸⁷

Desserts mit Äpfeln wurden auch für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 Mitgliedern der königlichen Familie serviert wurden, sind auf drei Menükarten Gerichte mit Äpfeln genannt (Apfelkompott („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Maximilian II. von Bayern), München, 1. Jan. 1862), Apfel-Charlotte („Diner de Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 1. Nov. 1863) sowie feine Bratäpfel („Souper de Son Altesse Royale le Prince Otto“, 3. Nov. 1864)).²⁸⁸

²⁸⁴ Ders., ebd., S. 513.

²⁸⁵ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 514.

²⁸⁶ Ders., ebd., S. 508.

²⁸⁷ Rümppler, Theodor: Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei, Berlin 1879, S. 420.

²⁸⁸ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 54, 81, 94.

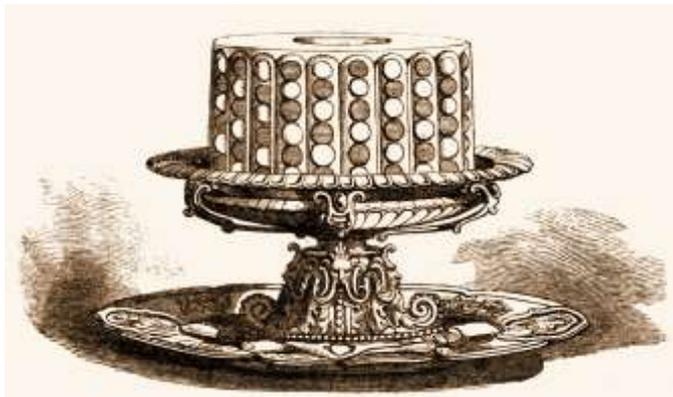
Neben einer anzunehmenden Verwendung von Äpfeln als „*Tafelobst*“ finden sich in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer 57 Rezepte mit Äpfeln.²⁸⁹ Eines dieser Rezepte (mit einer Abbildung) ist ein Apfel-Gelee:

**„1932. Gestürzte Aepfel=Sulz.
Suédoise de pommes à la gelée.**

Hierzu wählt man eine runde canelirte Stürzform, welche in der Mitte ein Rohr hat. Es werden dreißig Stück schöne weiße Borsdorfer=Aepfel geschält und mit einem runden Aepfelbohrer nach der Dicke der Röhrchen ausgebohrt. Die Hälfte davon wird in weißem Zucker=Syrup mit Zitronensaft sehr weiß und weich, so daß die Aepfel ganz bleiben, gekocht, die andere Hälfte derselben aber wird mit Syrup und Cochenille[] untermengt und in schönster Farbe schön roth und weich gekocht.*

*Diese Aepfel werden, wenn sie in ihrem Syrup kalt geworden sind, zum Abtropfen [S. 826] auf ein Sieb geschüttet. Die Form wird nun in's Eis gegraben und federkiel dick mit recht weißer Sulz von Zitronen, weißem Rheinwein oder Maraschino begossen, worauf man sie stocken läßt. Die gut abgetropften Aepfel werden nun, einer nach dem andern, an eine Gabel oder Spicknadel gesteckt, in die schon etwas verdickte Sulz getaucht und so aufeinander, jedesmal ein Röhrchen mit weißen, sodann eines mit rothen Aepfelchen, die ganze Form ausgefüllt. In den innern leeren Raum wird nun der Rest der Aepfel, mit eingemachten Amarellen und Gelée untermengt, gefüllt, und so zum Stocken kalt gestellt. In's warme Wasser getaucht, wird sie den vorhergehenden gleich in eine Kristall=Vase gestürzt“.*²⁹⁰

* Cochenille: Rotes Pigment „*Karmin*“, gewonnen aus den weiblichen Tieren der Cochenille Schildlaus.



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 826 zum Rezept Nr. 1932 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

²⁸⁹ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

²⁹⁰ Vgl. ders. ebd., S. 825f.

Artischocke

Im Herbst des Jahres 1882 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung in Nürnberg neben Ananas, Erdbeeren und Himbeeren unter anderem auch Artischocken.



Rümppler, Theodor (Hrsg.):
Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Berlin 1882,
Abbildung S. 56 „Camus“ (bearb.),
Sammlung des Autors,
alle Rechte vorbehalten

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümppler im Jahr 1882, liest man auf S. 56: „*Artischocke, Cynara Scolymus (Distelgewächse)*. – [...] *Einheimisch in Kleinasien, Syrien, auf den griechischen Inseln, von wo sie im 15. Jahrh. nach Italien, im 16. nach Frankreich, erst später nach Deutschland gebracht wurde. Die fleischig gewordenen Hüllkelchschuppen und der Blütenboden liefern eine angenehme Speise [...] [S. 57] Die Pflege der Artischocken ist sehr einfach. Von der Pflanzung an bis zur Bildung der Blütenköpfe müssen sie reichlich begossen werden, bei sehr trockener Witterung täglich zwei Mal, Morgens und Abends; jede Pflanze kann auf einmal 6 L Wasser erhalten*“.²⁹¹

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden sich 25 Rezepte unter Verwendung von Artischocken.²⁹² Eines dieser Rezepte (mit einer Abbildung) sind gefüllte Artischockenböden:

„1482. Gefüllte Artischockenböden.“

Fonds d'artichauts farcis.

Die Artischockenböden werden, den vorhergehenden gleich, weich gedünstet und auf ein Tuch gelegt; sodann wird die nöthige Geflügelfarce mit drei Eßlöffeln voll Fines herbes genau verrührt, etwas Glace dazu gegeben, die Böden damit gefüllt, diese glatt und mit Butter bestrichen, mit geriebenem braunen Brote übersät, in einer Plât à sauté mit gutem Fond eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt, worauf man sie sodann vollends weich dünstet, wodurch sie nebenbei eine schöne Farbe erhalten.

*Beim Anrichten werden sie gehäuft in eine Entrée=Schüssel aufdressirt, schön glacirt, etwas Demi=Glace darunter gegossen und zur Tafel gegeben“.*²⁹³



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 652
zum Rezept Nr. 1482 (bearb.),

München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

²⁹¹ Rümppler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 56f.

²⁹² Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

²⁹³ Vgl. ders. ebd., S. 652.

Aubergine

Anfang Mai 1871 erregte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung mit einem neuen Gemüse Aufsehen und ein entsprechendes Echo in der Tagespresse, da er Früchte der „Eierpflanze“ (Aubergine) präsentierte, die wohl am württembergischen Königshof sehr geschätzt wurde.



Rümppler, Theodor (Hrsg.):
Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Berlin 1882,
Abbildung S. 250 „Frucht der Eierpflanze“ (bearb.),
Sammlung des Autors,
alle Rechte vorbehalten

In dem von Theodor Rümppler herausgegebenen „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“ aus dem Jahr 1882 liest man auf der S. 250: „*Eierpflanze, Solanum Melongena, eine Einjährige aus Südamerika, welche wie die Kartoffelpflanze zu den Nachtschattenartigen Gewächsen gehört.* [S. 251] *Abgesehen von einigen zierenden Spielarten [...] stellt die Eierpflanze mehrere andere für den Gemüsegarten, von denen die gleich zu erwähnende den Vorzug verdient. Dieselbe hat längliche, violette, 25–30 cm lange und 7–8 cm dicke Früchte [...] In Deutschland ist die Eierfrucht für Küchenzwecke wenig gebräuchlich.*“²⁹⁴

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 publizierte Theodor Rümppler zur Aubergine vier Rezeptvorschläge.²⁹⁵ In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet sich hingegen kein Rezept unter Verwendung von Auberginen.²⁹⁶

²⁹⁴ Rümppler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 250f.

²⁹⁵ Vgl. Rümppler, Theodor: *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 266-268.

²⁹⁶ Vgl. Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

Birne

Der für den königlichen Hofküchengarten in München Lehel verantwortliche Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) gab – wie bereits dargestellt – mit einer Auflistung der von ihm auf einer Ausstellung im Herbst des Jahres 1879 präsentierten Obstsorten (Äpfel, Birnen und Steinobst) einen detaillierten Einblick in die an Spalier- und Zwergbäumen gewachsenen 18 Birnensorten, mit denen der Hofküchengarten in München Lehel die Hofküche belieferte.²⁹⁷



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 515, Fig. 419, „Englische Sommerbutterbirne“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpler im Jahr 1882, liest man auf S. 95: „*Birne, Birnbaum. Das hohe Alter der Birnkultur ist außer Zweifel. Schon in den ältesten Zeiten wurde der Birnbaum in Griechenland hoch geschätzt. [S. 96] Was die ursprünglichen Arten und Formen der Birngehölze betrifft, von denen unsere Kulturbirnen abstammen, so sind noch nicht alle Zweifel gelöst.*“²⁹⁸ In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 wird den Birnen nach den Äpfeln ebenfalls sehr viel Aufmerksamkeit geschenkt. Analog zu den Äpfeln werden nacheinander besprochen: die „*Sommerbirnen*“ mit 19 genannten Sorten, die „*Herbstbirnen*“ mit 22 genannten Sorten, und schließlich die „*Winterbirnen*“ mit 26 genannten Sorten.²⁹⁹ Von den 18 von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Herbst des Jahres 1879 ausgestellten Birnensorten werden fünf in „*Schmidlin's Gartenbuch*“ kurz besprochen und geschmacklich beschrieben. Von zwei dieser Sorten gibt es zudem Abbildungen.

Zur Birne der Sorte „*Colmar d'Arenberg*“ (Winterbirne) liest man: „*Arenberg's [sic] Colmar. – Schöne große Tafelfrucht mit schmelzendem, saftreichem Fleische von schwach=weinigem Zuckergeschmacke, der in leichtem, frischem, nahrhaftem Boden gut gewürzt sein soll; Reifzeit November=Dezember. Als Hochstamm ist der Baum sehr fruchtbar.*“³⁰⁰

Zu „*Blumenbach's Butterbirn*“ (Winterbirne) findet sich: „*Butterbirne, Blumenbach's – Vortreffliche Tafelbirne mit schmelzendem, zuckersüßem, zimmtartig gewürztem Fleische; Reifzeit*

²⁹⁷ Birnen, ausgestellt zwischen dem 28. Sept. bis 8. Okt. 1879 auf der IV. allgemeinen bayerischen Obst-Ausstellung der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft in München: „*Beurré Diel*“, „*Colmar d'Arenberg*“, „*Wildling von Chaumontel*“, „*Beurré d'Amanlis*“, „*Blumenbach's Butterbirn*“, „*Beurré gris*“, „*Louise bonne d'Avranches*“, „*Curé*“, „*Passe-Colmar*“, „*Doyenné d'hiver*“, „*Rothe Dechantsbirn*“, „*Lange weiße Dechantsbirn*“, „*Bon Chretien*“, „*Millets Butterbirn*“, „*Colomas Herbsthutterbirn*“, „*Bergamotte Esperen*“, „*Baronne de Mello*“, „*Eierbirn*“.

²⁹⁸ Rümpler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 95f.

²⁹⁹ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch*. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 514-525.

³⁰⁰ Vgl. ders., ebd., S. 522.

November; Dauer 4 Wochen. [...] gedeiht auch als Hochstamm in warmen, leichten, trockenen Bodenarten“.³⁰¹

Die Birnensorte „Beurré gris“ (Herbstbirne) wird auf S. 518 in „Schmidlin's Gartenbuch“ folgendermaßen besprochen: „Butterbirne, graue (Eisenbart, Beurré gris – Fig. 423). – Tafelfrucht allerersten Ranges, mit von Saft strotzendem, butterhaftem Fleische von erquickendem, süßem, durch feine Muskatellersäure pikantem Geschmack; Reifzeit Anfangs October, Haltbarkeit 14 Tage. Die Früchte sollen zur Hälfte schon Mitte September gebrochen, zur Hälfte bis sie abfallen am Baume gelassen werden. Der Baum verlangt einen warmen, sandigen, doch fruchtbaren Boden. Als Zwergbaum auf Quitte gedeiht er am besten und ist dann ausnehmend fruchtbar“.³⁰²



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 519, Fig. 423, „Graue Butterbirne“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 520, Fig. 426, „Pastorenbirne“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/tails:bsb11359184> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Zur Birnensorte „Curé“ (Herbstbirne) liest man: „Pastorenbirne (Herrenbirne, Pfaffenbirne – Monsieur – Curé Fig. 426). – Frucht gelblich, sonnenwärts oft blaßroth, mit schmelzendem, saftreichem, zuckerig=süßem Fleische, in guten Jahren sehr delikate, im Uebrigen eine gute Wirtschaftsfrucht, zeitigt im September oder zu Anfang Octobers, bis in den März haltbar. Starkwüchsiger Baum [...] reich tragend“.³⁰³

Und schließlich wird die Birnensorte „Passe-Colmar“ (Winterbirne) folgendermaßen beschrieben: „Passe Colmar. – Sehr angenehm duftende Tafelbirne ersten Ranges, mit feinkörnigem, schmelzendem, saftreichem Fleische von lieblich=süßem bisamartigem [moschusartigem] Geschmack; zeitigt November=Dezember und hält sich 3 bis 4 Wochen. Der Baum ist ziemlich fruchtbar“.³⁰⁴

In dem Buch „Illustrirte Gemüse= und Obstgärtnerei“ von Theodor Rümpler aus dem Jahr 1879, werden noch zwei, vielleicht drei weitere Birnen-Sorten kurz beschrieben, die (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Herbst des Jahres 1879 ausgestellt hatte.

³⁰¹ Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 522.

³⁰² Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 518.

³⁰³ Ders., ebd., S. 521.

³⁰⁴ Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 524.

So charakterisiert Theodor Rümpler in diesem Buch die rote „*Rothe Dechantsbirne*“ (Herbstbirne) folgendermaßen: „*Rothe Dechantsbirne. – Eine sehr gute Tafel- und kaum minder gute Wirtschaftsbirne und ganz besonders zum Dörren und Einmachen zu empfehlen. Sie hat ein zartes, schmelzendes Fleisch von süßem, stark gewürzhaftem Geschmack, der in etwas an die weiße Herbstbutterbirne erinnert. Ihre Nutzungszeit fällt in den Monat October und dauert nicht über drei Wochen*“.³⁰⁵

Zur Sorte „*Louise bonne d’Avranches*“ (Herbstbirne) schreibt er: „*Gute Luise von Avranches. – Diese Sorte gehört zu den ausgezeichnetsten und in Frankreich am meisten verbreiteten Sorten. Sie ist eine ziemlich große, zitronengelbe, auf der Sonnenseite kräftig geröthete Frucht mit sehr saftigem, schmelzendem Fleische, dessen gewürzhaft=süßer Geschmack durch seine Säure gehoben ist. Sie wird Anfangs October lagerreif und hält sich längere Zeit*“.³⁰⁶

Und eventuell meint Theodor Rümpler die „*Eierbirne*“ mit der: „*Sommer=Eierbirne (Bestebirne). – eine ganz vorzügliche Birne für die Tafel, zum Kochen und Einmachen, für welchen letzten Zweck sie wegen ihrer Kleinheit gut geeignet ist*“.³⁰⁷

Neben einer anzunehmenden Verwendung von Birnen als „*Tafelobst*“ finden sich in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer 14 Rezepte mit Birnen.³⁰⁸ Eines dieser Rezepte ist eine:

„1821. *Timbale von Birnen nach Kaunitz. Timbale de poires à la Kauniz.*

Man füttert mit Zuckerteig federkiel dick eine mit Butter gut ausgestrichene Kuppelform aus, nach diesem wird dieselbe mit weißem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, ausgelegt und mit dörren Erbsen angefüllt; der obere Rand wird dann mit Ei bestrichen und ein Teigdeckel darüber gemacht. Die Form wird dann über zwei Hände voll Salz auf ein Blech gestellt und lichtbraun schön gebacken. Unterdessen werden zwölf schöne Birnen, jede in vier Theile geschnitten, geschält, dann in eine Plât à sauté geordnet, mit Zucker überstreut, mit einem Glas Wein begossen und so langsam weich und kurz gedünstet. Ist dies geschehen, so löst man ein halbes Pfund Pfirsich-Marmelade mit etwas Maraschino auf, gießt diese über die Birnen, streut vier Loth abgezogene und en filet geschnittene Pistazien darüber und läßt dies zusammen nochmals aufkochen. Die Kruste selbst wird nun auf der runden Seite aufgeschnitten, der Deckel abgenommen, die Erbsen wie das Papier sorgsam herausgenommen, diese in eine passende Schüssel gestellt, dann mit den Birnen gefüllt, der Deckel genau darüber gelegt, mit einer dicken Aprikosen=Sauce übergossen (maskirt) [sic] und zuletzt, mit ebensolchen Pistazien überstreut, sogleich servirt [sic]. Den Teig zur Kruste findet man im 78. Abschnitt 7. Abtheilung Nr. 1968“.³⁰⁹

³⁰⁵ Rümpler, Theodor Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei, Berlin 1879, S. 429.

³⁰⁶ Ders., ebd., S. 429.

³⁰⁷ Rümpler, Theodor Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei, Berlin 1879, S. 427.

³⁰⁸ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

³⁰⁹ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 781.

Blumenkohl

Wie bereits dargestellt, wurde in der Tagespresse mehrfach (1867, 1870) bei der Besprechung von Obst und Gemüse, das vom königlichen Hofküchengarten in München Lehel bzw. vom Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf Ausstellungen präsentiert wurde, ein schneeweißer, makellos und üppig gewachsener Blumenkohl besonders hervorgehoben.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 380, Fig. 344, „Erfurter Blumenkohl“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpler im Jahr 1882, liest man auf S. 107: „*Blumenkohl (Carfiol)*. – Diese hochgeschätzte Gemüsepflanze ist in Deutschland erst seit etwa 200 Jahren in Kultur. Von Genua, wohin sie gegen das Ende des 16. Jahrhunderts von der Insel Cypern gekommen sein soll, verbreitete sie sich über das Festland, zunächst über Holland und Frankreich“.³¹⁰ In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 wird darauf hingewiesen: „*Zur Kultur des Blumenkohls kann der Boden kaum reich genug sein. [...] Allwöchentlich ein oder zwei Mal ein guter Düngerguß trägt viel zur vollkommenen Entwicklung der Blumen bei, besonders wenn man ihn in der Zeit anwendet, wo sie, nachdem die Pflanze ausgewachsen ist, erscheinen sollen*“.³¹¹

Als verbreitete Blumenkohl-Sorten werden in „*Schmidlin's Gartenbuch*“ genannt: „*Haage'scher Zwergblumenkohl*“, „*Erfurter Blumenkohl*“, „*Blumenkohl von Walchern*“, „*Berliner Blumenkohl*“, „*Lenormand*“, „*Stadtholder*“, „*Der große asiatische Blumenkohl*“ sowie „*Riesen-Blumenkohl*“.³¹²

Gerichte mit Blumenkohl wurden auch Mitgliedern der königlichen Familie serviert. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, sind auf zweien davon unter anderem auch Gerichte mit Blumenkohl genannt: „*Rinderschmorbraten mit Blumenkohl*“ („*Diner de Sa Majesté la Reine*“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 12. Okt. 1863) und „*Blumenkohl mit Kalbsfilets*“ („*Souper de Sa Majesté le Roi*“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 27. Aug. 1864).³¹³

³¹⁰ Rümpler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 107.

³¹¹ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch*. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 381.

³¹² Vgl. ders., ebd., S. 380f.

³¹³ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: *Speisen wie ein König*. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 76, 88.

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet Blumenkohl bei 27 Rezepten Verwendung.³¹⁴ Eines dieser Rezepte (mit einer Abbildung) ist gebackener Blumenkohl:

**„1435. Gebackener Blumenkohl.
Choux fleurs à la Villeroy.**

*Vier schöne Blumenkohl werden in kleine Röschen geteilt, gereinigt, den vorhergehenden gleich abgekocht, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, dann in eine dick eingekochte, legirte Sauce fricassé getaucht und mit Brot panirt, dann nochmals in abgeschlagene ganze Eier getaucht und nochmals panirt. Vor dem Anrichten werden diese Rosen aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, über eine zusammengelegte Serviette auf einer Schüssel angerichtet und zu Tisch gegeben“.*³¹⁵



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 633 zum Rezept Nr. 1435 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Broccoli, Brokkoli oder „Spargelkohl“, ein mit dem Blumenkohl verwandtes Gemüse, wird von Carl Effner (sen.) im Bericht über einen Besuch der bayerischen Gartenbaugesellschaft Mitte Juli des Jahres 1864 im Hofküchengarten in München Lehel als dort „aus Rom in jüngster Zeit erhalten“ genannt.³¹⁶ Weitere Erwähnungen zum Broccoli finden sich aber – etwa in der Presse – nicht. Daher ist unklar, ob dieses Gemüse im Hofküchengarten in München über einen längeren Zeitraum angebaut und die Hofküche damit beliefert wurde.

³¹⁴ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

³¹⁵ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 633.

³¹⁶ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 24.

(Grüne) Bohne

Wie bereits dargestellt, gehörte der Anbau von (grünen) Bohnen (neben dem Anbau von Ananas, Champignons, Erdbeeren und Himbeeren) im „Bohnen“-Treibhaus und deren Verfügbarkeit für die Hofküche / Hoftafel – soweit möglich – unabhängig von Jahreszeiten und Witterung, ganzjährig, makellos, in bester Qualität und in großer Menge, zu einer der Haupt-Aufgaben des Hofküchengartens in München Lehel.

Johann Rottenhöfer schrieb zu „den Grünen Bohnen. Des Haricots verts“: „Dieses Gemüse ist für unsere Küche und Haushaltungen sehr bedeutend [...] Die besten Sorten unter allen sind unstreitig die Schwert=Stangenbohnen und Schwert=Zwergbohnen; doch übertrifft an Zartheit letztere alle“.³¹⁷ Es ist daher durchaus möglich, dass im Hofküchengarten in München Lehel für die Hofküche diese beiden Sorten angebaut wurden.



Rümppler, Theodor (Hrsg.):
Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Berlin 1882,
Abbildung S. 119 „Buschbohne Mont d’Or“ (bearb.),
Sammlung des Autors,
alle Rechte vorbehalten

Im „Illustrierten Gartenbau-Lexikon“, herausgegeben von Theodor Rümppler im Jahr 1882, liest man auf S. 118: „Bohne, Gartenbohne, Fiole, bekanntes Gewächs des Gemüsegartens, dessen grüne Hülsen [...] einen werthvollen Bestandtheil der bürgerlichen, wie der feinen Küche bilden. Erst im Laufe des 16. Jahrhunderts aus Indien in Europa eingeführt“.³¹⁸

In „Schmidlin’s Gartenbuch“ aus dem Jahr 1877 wird als eine Sorte der „Gartenbohne“ die „Schlachtschwertbohne“ (Stangenbohne) genannt und wie folgt charakterisiert: „sehr ergiebig und ausgezeichnet durch sehr lange und breite und, wenn man sie nicht zu lange am Stengel hängen läßt, ziemlich zartfleischige Schoten (Hülsen)“.³¹⁹ Als weitere Sorte findet man in „Schmidlin’s Gartenbuch“ „Die frühe Schwertbohne“ (Buschbohne): „mit breiten, zarten Schoten“.³²⁰ Eventuell sind dies die beiden von Johann Rottenhöfer genannten Sorten.

Grüne Bohnen waren wohl (im Wechsel mit Erbsen) – vergleichbar mit Ananas bezüglich Obst – ein zu jeder Jahreszeit oft und gerne serviertes „Standard“-Gemüse sowohl auf den Tafeln von Mitgliedern der königlichen Familie als auch bei Festbanketten.

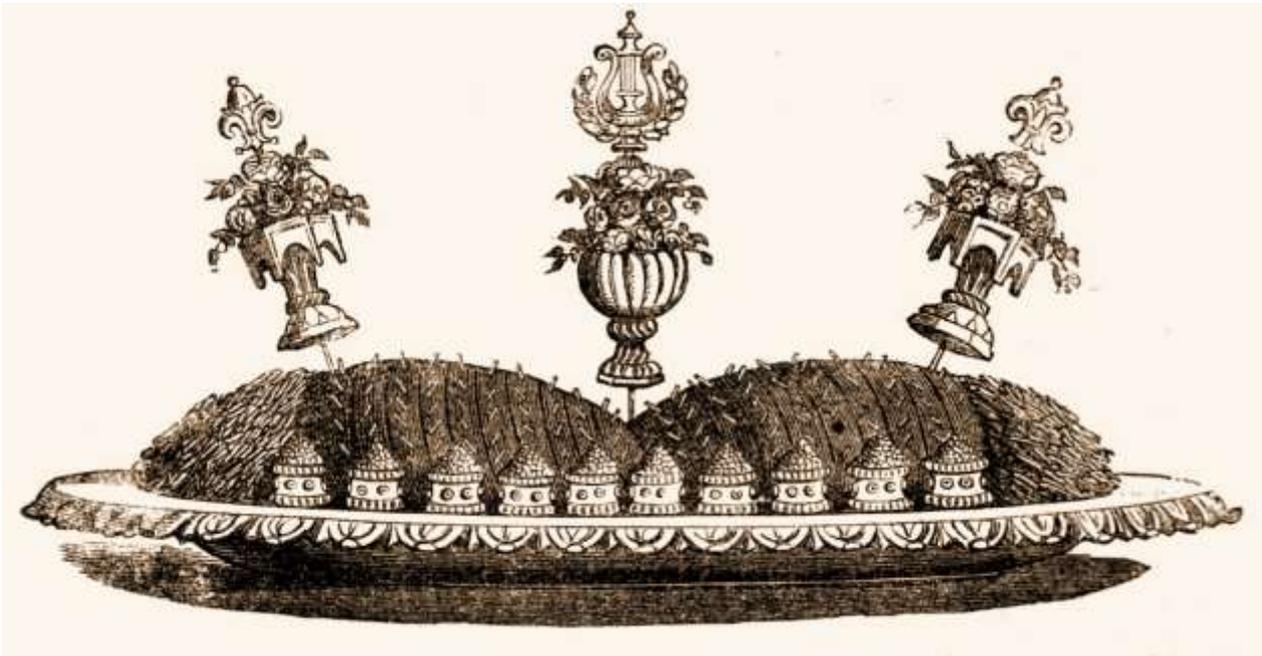
³¹⁷ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 645 („69. Abschnitt. 17. Abtheilung. Von den grünen Bohnen. Des Haricots verts“).

³¹⁸ Rümppler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 118.

³¹⁹ Schmidlin, Eduard: Schmidlin’s Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümppler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 417.

³²⁰ Schmidlin’s Gartenbuch, Berlin 1877, S. 418.

Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, sind auf sechs von diesen unter anderem auch Gerichte mit grünen Bohnen genannt, davon ein Menü an „*Neujahr*“, also mitten im tiefsten Winter. Und auf zwei gedruckten Menükarten großer Festbankette finden sich zudem zwei weitere Gerichte mit grünen Bohnen.³²¹ In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden grüne Bohnen bei 35 Rezepten Verwendung.³²² Eines dieser Rezepte (mit einer Abbildung) ist ein:



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 214 zum Rezept Nr. 491 (bearb.),

München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

„491. Gespickter Lendenbraten mit jungen Gemüsen.

Filet de boeuf piqué & à la jardinière garni à la Française.

Zwei schöne, gut abgelegene Lendenbraten werden rein abgehäutet, sauber zugeschnitten und auf die bestmögliche Art schön gespickt, jedes mit einem eisernen Vogelspießchen durchstochen und diese dann an einem größeren Spieß festgebunden.

³²¹ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 32: „*Grüne Bohnen mit Ochsenfilet*“, Festbankett anlässlich der Hochzeit von Prinz Leopold von Bayern mit Prinzessin Gisela von Österreich, München am 30. April 1873; S. 39: „*Grüne Bohnen mit Hähnchenbrust*“, Festbankett des Georgritterordens, München am 24. April 1880; S. 52: „*Grüne Bohnen mit geräucherter Zunge*“, Diner von Königin Marie, Berg am 12. Okt. 1860; S. 54: „*Grüne Bohnen mit paniertem Kalbsbries*“, Diner von König Maximilian II, München am 1. Jan. 1862; S.60: „*Grüne Bohnen mit gebratener Kalbsnuss*“, Diner von Königin Marie von Bayern, Bleckenau am 29. Juli 1863; S. 65: „*Grüne Bohnen mit Koteletts von jungen Tauben*“, Diner von Königin Marie von Bayern, München, 16. Aug. 1863; S. 76: „*Grüne Bohnen mit Taubenbrüstchen*“, Diner von Königin Marie von Bayern, Hohenschwangau am 12. Okt. 1863; S. 81: „*Grüne Bohnen mit Krokette*“, Diner von Königin Mair von Bayern, Hohenschwangau am 1. Nov. 1863.

³²² Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

Ferner werden aus sehr guten weißen Rüben in der Größe eines Weingläschens vierundzwanzig Stück runde, zolldicke Stücke ausgestochen, diese werden von außen rein zugeschnitten, fein gezackt und dann mit einem Apfelbohrer schön ausgebohrt, daß sie wie Körbchen aussehen; sie werden in gesalzenem, kochendem Wasser einige Minuten blanchirt und dann wieder in's kalte Wasser gelegt. Ebenso werden aus schönen, hochrothen, gelben Rüben erbsengroße, runde Stückchen ausgebohrt, dann abblanchirt und in's frische Wasser gethan. Die weißen Rüben werden dann in eine Plât à sauté gelegt, mit guter, weißer Fleischbrühe begossen, ein Stückchen Butter, etwas Zucker und das nöthige Salz beigegeben und so auf Kohlenfeuer, jedoch daß sie schön ganz bleiben, weich gedünstet. Ebenso werden die gelben Rübchen, den vorhergehenden gleich, eingerichtet und weich und kurz gedünstet.

Unterdessen werden zwei Teller voll fein geschnittene, grüne Bohnen, wie auch ein Teller voll feine, frisch gepflückte Erbsen, jedes für sich in gesalzenem, kochendem Wasser recht grün blanchirt, abgeseiht und mit kaltem Wasser übergossen und abgekühlt.

Dreiviertel Stunden vor dem Anrichten, werden die Filets bei hellem Feuer in ihrem vollsten, nahrhaften Saft gebraten, gesalzen und in einer [S. 215] passenden, langen Schüssel über eine zwei Finger hohe Unterlage von gedämpftem, grünen Kohl (choux de Milan [Wirsing]) schön angerichtet.

Die Körbchen von den weißen Rüben werden dann mit den gelben Rübchen und den Pflückerbsen erhaben gefüllt, diese auf beiden Seiten der Länge nach herum garnirt und an beiden Enden der Schüsseln werden auf der einen die in frischer Butter geschwungenen, grünen Bohnen und an der andern zwei schöne, in gesalzenem Wasser gekochte Blumenkohlrosen erhaben gelegt.

Ueber die Filets werden drei aus Rüben geschnittene Vasen halb weich gekocht, an silberne Aletten gesteckt und in die Filets nach obiger Zeichnung eingesteckt. Die Filets selbst werden schön glacirt, etwas Jüs [sic] darunter gegossen und das Ganze recht heiß zur Tafel gegeben. Eine gut bereitete, kräftige, braune Sauce wird extra beigegeben“.³²³

³²³ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 214.

Champignon

Wie bereits dargestellt, gehörte der Anbau von Champignons (neben dem Anbau von Ananas, grünen Bohnen, Erdbeeren und Himbeeren) in mehreren „*Champignon-Gewölben*“ an den „*Rückseiten*“ (Nordseiten) mehrerer Treibhäuser³²⁴ und deren Verfügbarkeit für die Hofküche / Hoftafel – soweit möglich – ganzjährig, makellos, in bester Qualität und in großer Menge, zu einer der Haupt-Aufgaben des Hofküchengartens in München Lehel.



Rümler, Theodor:
Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 244, S. 310 „*Champignon*“ (bearb.),
Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

In dem von Theodor Rümler im Jahr 1882 herausgegebenen „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“ liest man auf S. 162: „*Champignonzucht. – Der Champignon (Agaricus campestris oder edulis) gehört zu den Blätterpilzen und ist der wichtigste der wenigen kultivirten Schwämme [...] und unterscheidet sich von verwandten Arten durch den süßen, aromatischen Geschmack des weißen und unter allen Umständen weiß bleibenden Fleisches*“.³²⁵

In seinem Buch „*Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümler: „*Champignons erzieht man in Treibhäusern entweder an der Rückwand, an den dunkelsten Stellen des Hauses, oder man baut an der Nordseite desselben eine Abtheilung dazu an, welche entweder durch eine besondere Heizung, oder durch die des Treibhauses erwärmt wird*“.³²⁶

In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 findet man zum Anbau von Champignons; „*Die Fortpflanzung [...] der Champignons geschieht durch die sogenannte Brut, das ist ein schimmelartiges, weißes Gewebe, welches sich von dem Fuß des Pilzes aus unter der Erde fortzieht und, trocken aufbewahrt, die Fähigkeit behält, selbst nach langer Zeit unter entsprechend günstigen Verhältnissen neue Champignons zu erzeugen*“.³²⁷

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden Champignons – vielfach zusammen mit Trüffeln, seltener zusammen mit Morcheln – bei über 260 Rezepten von etwa rund 1600 herzhaften Gerichten Verwendung.³²⁸

³²⁴ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 24: „*Die Champignon-Gewölbe, welche sich an der Rückseite einiger Treibhäuser hinziehen, enthielten Champignons in großer Menge*“.

³²⁵ Rümler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 162.

³²⁶ Rümler, Theodor *Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 316.

³²⁷ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch*. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 865.

³²⁸ Vgl. Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch*. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

Ein Rezept (mit einer Abbildung), bei dem der Champignon einmal nicht nur eine (wichtige) Zutat unter vielen anderen ist, sondern die „Hauptrolle“ spielt, ist:

**„433. Gefüllte Champignons au gratin.
Champignons farcis au gratin.**

Hiezu werden auf zwölf Gedecke wenigstens sechsendreißig Stück von den schönsten, größten, jedoch festen Champignons genommen, rein geschält, mit einem kleinen Apfelbohrer ausgehöhlt und in Butter und Zitronensaft recht weiß geschwitzt und sodann kalt gestellt. Die Abgänge von den Champignons werden mit etwas wenig Petersilie und einigen Schalotten fein geschnitten und diese Fines herbes sodann, nachdem man die Champignons zuvor zwischen ein feuchtes Tuch herausgelegt hat in derselben Butter weich gedünstet.



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 187 zum Rezept Nr. 433 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Zu gleicher Zeit hat man von einem alten Huhn eine, aber die Probe nicht haltende Farce bereitet, welche noch mit zwei Löffeln voll Beschamel, den Kräutern, dem nöthigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß nebst dem Gelben von drei Eiern gut verrührt [S. 187] wird.

*Mit dieser Masse nun werden die Champignons gefüllt und der Rest der Farce auf eine Porzellan=Schale gethan, auseinander gestrichen und die Champignons dann darauf gesetzt, mit einem nach der Größe der Schale rund ausgeschnittenen und mit frischer Butter bestrichenen, weißen Papier gedeckt, die Schale selbst auf ein Salzbett gestellt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht heißen Backofen langsam gebacken. Beim Anrichten wird die Butter rein herausgenommen und die Champignons mit einigen Eßlöffeln voll Demi=Glacé begossen und sogleich servirt“.*³²⁹

³²⁹ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 186f.

Erdbeere

Wie bereits dargestellt, gehörte der Anbau von Erdbeeren (neben dem Anbau von Ananas, grünen Bohnen, Champignons und Himbeeren) im „*Treibhaus für Erdbeeren u: Himbeeren*“ (1868 umgebaut), im großen Erdbeer-Treibhaus (1869 umgebaut) sowie auf Freiluftbeeten³³⁰ und deren Verfügbarkeit für die Hofküche / Hoftafel – soweit möglich – ganzjährig, makellos, in herausragender Qualität und in großer Menge, zu einer der Haupt-Aufgaben des Hofküchengartens in München Lehel.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 466, Fig. 401, „*Ananas Erdbeere*“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In dem von Theodor Rümpler im Jahr 1882 herausgegebenen „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“ liest man auf S. 272: „*Erdbeere. – Die Gattung *Fragaria*, Erdbeere [...] [S. 273] *Fragaria vesca*, die gemeine [Wald-] Erdbeere; sie bringt wildwachsend zwar die kleinsten, vielleicht aber die delikatesten Früchte dieser Gattung. Einige früher im Großen kultivierte Spielarten derselben sind nach Einführung der Monats- und der großfrüchtigen Ananas-Erdbeeren in den Gärten fast ganz aufgegeben worden. Erstere [die Monats-Erdbeere] ist nur eine Abart unserer Walderdbeere. [...] Eine Commission der Pariser Gartenbaugesellschaft mit dem Auftrage betraut, die in jedem Betracht besten Erdbeersorten ausfindig zu machen, hat folgende Auswahl aufgestellt. Kleinfrüchtige (Monatserdbeeren) [...]“.³³¹*

Monats-Erdbeeren mit kleinen, aber wohl sehr aromatischen Früchten, wurden im Hofküchengarten in München Lehel in sehr, sehr großer Zahl – wohl im Treibhaus – angebaut.³³² In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer³³³ sind in der überwiegenden Mehrzahl der Rezepte mit Erdbeeren „*Wald-Erdbeeren*“ als Hauptzutat vorgesehen, für die gegebenenfalls ersatzweise Monats-Erdbeeren verwendet werden konnten.

³³⁰ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, II. Monatsversammlungen, Gesellschaftsrundschau in einigen Gärten München's und Umgebung während des Sommers 1863, b. Rundschau in Münchener Gärten, S. 16: „*Jetzt waren es zunächst die Erdbeerenfelder im freien Lande, die man sehen wollte. Die bedeutende Anzahl Varietäten gewährt durch ungleich eintretende Reife und verschiedenes Verhalten gegen die zufälligen Witterungsverhältnisse ununterbrochene reichliche Ernten. Die Früchte lagen auf kurzgeschnittenem Stroh, womit während der Reifezeit derselben die Beete bedeckt werden*“.

³³¹ Rümpler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 162.

³³² Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 24: „*Monat-Erdbeeren [Sorten mit kleinen Früchten] fand man zu Tausenden [!] mit Früchten übersät*“.

³³³ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

Neben einer anzunehmenden Verwendung von Erdbeeren als „Tafelobst“ finden sich in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer 34 Rezepte mit Erdbeeren – vor allem mit Wald-Erdbeeren.³³⁴ Eines davon ist eine Kaltschale³³⁵ mit Wald-Erdbeeren.

„145. Kaltschale von Erdbeeren.

Soupe froide aux fraises.

Zwei Maß schöne trockene reife Walderdbeeren werden rein gewaschen und auf ein reines Tuch auseinander gelegt, hierauf der vierte Theil [S. 84] davon, die schönsten, mit einer Nadel ausgesucht und in einer Porzellan=Schale auf's Eis gestellt. Die Uebrigen werden durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel gepreßt, mit einem und einem halben Pfund gestoßenem Zucker abgerührt und mit zwei Bouteillen [Flaschen] Rheinwein, dem Saft einer Zitrone begossen und nochmals in die vorher schon im gestampften Eis mit Salz gut eingegrabene porzellanene Suppen=Terrine durch ein Sieb geseiht, zugedeckt und drei bis vier Stunden gut erkalten lassen. Die ganzen Erdbeeren werden ebenfalls dazu gethan und, wenn die Kaltschale noch nicht süß genug wäre, so wird geläuterter Zucker=Syrup nachgegossen“.³³⁶



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 83 zum 1. Abschnitt. 4. Abtheilung (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Bei Mitgliedern der königlichen Familie scheint Erdbeer-Eis eine der bevorzugten Zubereitungen von Erdbeeren gewesen zu sein. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, ist auf zweien davon als Dessert unter anderem auch Erdbeer-Eis genannt: „Erdbeer-Eis“ („Diner de Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 19. Okt. 1863) sowie „Ananas- und Erdbeer-Eis“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 25. Aug. 1864).³³⁷ Und auch auf der gedruckten Menükarte eines großen Festbanketts findet sich als Dessert unter anderem Erdbeer-Eis.³³⁸

Erdbeeren waren außerdem – neben roten sowie weißen Johannisbeeren und Himbeeren – eine Zutat einer „Torte mit gemischten Früchten und Sahne“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 25. Aug. 1864).³³⁹

³³⁴ Vgl. ders., ebd.

³³⁵ Vgl. ders., ebd., S. 83: „die Kaltschalen allgemein [...] diese auch bei vielen Höfen Deutschlands an heißen Sommertagen sehr häufig als zweite Suppe gegeben werden“.

³³⁶ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 633.

³³⁷ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 80, 84.

³³⁸ Vgl. dies., ebd., S. 39: „Ananas-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis“, Festbankett des Georgritterordens, München am 24. April 1880.

³³⁹ Vgl. dies., ebd., S. 84.

Gurke

Wie bereits dargestellt, wurden in der Tagespresse mehrfach (Mai des Jahres 1867, Mai des Jahres 1870) bei der Besprechung von Obst und Gemüse, das vom königlichen Hofküchengarten in München Lehel bzw. vom Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf Ausstellungen präsentiert wurde, unter anderem auch Gurken bzw. „*non plus ultra Gurken*“ genannt,³⁴⁰ wobei wohl Salatgurken gemeint waren.



Rümppler, Theodor (Hrsg.):
Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Berlin 1882,
Abbildung S. 359 „Noa's Treibgurke“ (bearb.),
Sammlung des Autors,
alle Rechte vorbehalten

In dem von Theodor Rümppler im Jahr 1882 herausgegebenen „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“ liest man auf S. 358: „*Gurke. – Dieselbe stammt ohne Zweifel aus dem wärmeren Asien und ist über Italien zu uns gekommen [...] Nach der Form und Beschaffenheit der Frucht unterscheidet man zahlreiche Sorten. [...] Als Salatgurken sind vorzüglich die Erfurter grüne Schlangengurke, und die Chinesische grüne. [...] [S. 359] Noa's Treibgurke, von großer Fruchtbarkeit*“.³⁴¹

In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 findet man: „*Ueber den wirthschaftlichen Werth der Gurke dürfen wir uns wohl nicht noch besonders erklären*“.³⁴²

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden Gurken bei 21 Rezepten Verwendung.³⁴³ Eines dieser Rezepte ist:

„1518. Gurken mit Rahm=Sauce. Concombres à la crème.

Nachdem man vier bis fünf schöne frische Gurken abgeschält und in kleine viereckige Stücke geschnitten hat, werden sie abblanchirt, abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und dann über ein reines Tuch zum Abtropfen gelegt. Ebenso bereitet man die nöthige Sauce béchamel [...] mit welcher die Gurkenstückchen in einer Casserolle heiß übergossen, leicht durchschwungen und ebenso heiß in eine Entremets=Schale angerichtet werden“.³⁴⁴

³⁴⁰ Vgl. Unterhaltungs-Blatt der Neuesten Nachrichten, Sonntag, 8. Mai 1870, Die Blumenausstellung in München, S. 442f (S. 10f der Ausgabe), bes. S. 443 (S. 11 der Ausgabe).

³⁴¹ Rümppler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 358f.

³⁴² Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümppler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 441.

³⁴³ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

³⁴⁴ Vgl. der., ebd., S. 667.

Himbeere

Wie bereits dargestellt, gehörte der Anbau von Himbeeren (neben dem Anbau von Ananas, grünen Bohnen, Champignons und Erdbeeren) im „*Treibhaus für Erdbeeren u: Himbeeren*“ (1868 umgebaut), sowie eventuell auch auf Freiluftbeeten und deren Verfügbarkeit für die Hofküche / Hoftafel – soweit möglich – ganzjährig, makellos, in herausragender Qualität und in ausreichender Menge, zu einer der Haupt-Aufgaben des Hofküchengartens in München Lehel.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 543, Fig. 440, „Fruchtweig des Himbeerstrauches“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „*Himbeeren. Die Himbeeren und Brombeeren sind nicht Beeren im wissenschaftlichen Sinne, sondern zusammengesetzte Steinfrüchte [...]* Die Stammart der meisten unserer Himbeersorten ist *Rubus Idaeus*, der einheimische Himbeerstrauch, welcher vorzugsweise lichte Gebirgswälder Europas bewohnt, sich aber auch in den Kaukasusländern ausgebreitet hat und sich selbst in Sibirien findet, doch deuten einige Sorten in der blaugrünen Farbe des zweijährigen Holzes auf ihre Abstammung von dem nordamerikanischen *Rubus strigosus*“.³⁴⁵

Carl Effner (sen.) berichtete im Jahr 1865 von einem Besuch der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Hofküchengarten in München Lehel im Sommer des Jahres 1864 und nannte in diesem Zusammenhang zwei Sorten von Himbeeren, die dort angebaut wurden (S. 24): „*von Himbeeren [fand man] die Sorten Quatre saisons sowie Belle de [S. 25] Fontenay mit schönen Früchten*“.³⁴⁶

Zur Sorte „*Quatre saisons*“ oder auch „*Merveille de quatre saisons*“ liest man in „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877: „*Rothe Merveille [de quatre saisons], große Frucht, von glänzend dunkelrother Farbe, fest, zartfleischig und von angenehm=süßem Geschmack, für die Tafel und für wirthschaftliche Zwecke gleich vorzüglich, in Juni zum ersten, im September=October zum zweiten Male zeitig. [...]* Neue gelbe Merveille [de quatre saisons], große, rundliche, weißgelbe, in Trauben sitzende Tafelfrucht ersten Ranges, welche das erste Mal im Juni, das zweite Mal im September=October gepflückt werden kann“.³⁴⁷

Die Sorte „*Belle de Fontenay*“ wird in „*Schmidlin's Gartenbuch*“ folgendermaßen charakterisiert: „*Schöne von Fontenay, im Juni und im September reifende, purpurrothe, bläulich beduftete, sehr große Beere, die mit Zucker als eine sehr angenehme Dessertfrucht geschätzt wird*“.³⁴⁸

³⁴⁵ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 453.

³⁴⁶ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 24f.

³⁴⁷ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirthschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 544.

³⁴⁸ Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 544. Vgl. zu beiden Himbeersorten auch: Lucas, Eduard: Beiträge zur Kultur des Himbeerstrauchs. Von Garteninspektor Lucas in Hohenheim, in: Pomologische Monatshefte: Band 1, Heft 2, Stuttgart 1855, S. 53–59, bes. S. 53–56.

Neben einer anzunehmenden Verwendung von Himbeeren als „Tafelobst“ finden sich in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer 31 Rezepte mit Himbeeren – vor allem mit Wald-Himbeeren.³⁴⁹ Eines davon (mit einer Abbildung) ist eine Himbeer-Sahne aus Wald-Himbeeren:

**„1856. Rahmschnee mit Himbeeren.
Crème fouettée aux framboises.**

*Eine Maß dicker süßer Rahm wird eine Stunde vorher in eine tiefe irdene Schüssel in's Eis gestellt, nach dieser Zeit zu einem leichten, [S. 798] schaumigen Schnee geschlagen, der nach einigen Minuten mit einem Schaumlöffel abgenommen und über ein Haarsieb gelegt wird. Der zurückgebliebene Rahm wird nun wieder so geschlagen, nach einigen Minuten abgenommen und gehäuft zu dem andern gelegt und so lange fortgefahren, bis der ganze Rahm zu Schaum geschlagen ist. Unterdessen wird ein Teller voll gute reife Wald=Himbeeren durch ein feines Sieb in eine tiefe Porzellan=Schale passirt, unter welche man sodann ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker rührt. Kurz vor dem Gebrauche wird nun der Rahm=Schnee durch ein leichtes Rühren nach und nach untermengt, erhaben in eine flache Schale angerichtet und mit Merinques oder kleinen runden Biscuits bekränzt zu Tisch gegeben“.*³⁵⁰



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 797 zum Rezept Nr. 1856 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, sind auf zweien davon unter anderem auch Desserts mit Himbeeren genannt: „Himbeercreme mit Schlagsahne“ („Souper de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 27. Aug. 1864) sowie „Ananas- und Himbeer-Eis“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 28. Aug. 1864).³⁵¹

Himbeeren waren außerdem eine Zutat eines „Pain von Früchten auf königliche Art“ („Diner de Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), München, 16. Aug. 1863), eines „Reis Trauttmansdorff“ („Diner da Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 12. Okt. 1863), sowie einer „Torte mit gemischten Früchten und Sahne“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 25. Aug. 1864). Himbeer-Konfitüre war zudem eine Zutat einer „Genueser Torte“ („Diner de Son Altesse Royale le Prince Otto“, 3. Nov. 1864).³⁵²

³⁴⁹ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

³⁵⁰ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 797f.

³⁵¹ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 88, 92.

³⁵² Vgl. dies., ebd., S. 65, 76, 84, 94.

Johannisbeere

Im Jahr 1861 wurden Johannisbeeren – zusammen mit Stachelbeeren, Erdbeeren und Himbeeren – auf einer Sommerausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft vom Hofgärtner Anton (Peter) Geiger, zuständig für den Hofküchengarten in München Lehel und Vorgänger von (Franz) Xaver Schwarz (jun.), ausgestellt.³⁵³ Weitere Erwähnungen in späteren Jahren konnten zwar bisher nicht gefunden werden. Aufgrund der beachtlichen Zahl an Rezepten in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer und aufgrund der Verwendung als Zutat in Gerichten, die bei Mitgliedern der königlichen Familie wohl beliebt waren, ist es allerdings durchaus möglich, dass der Anbau unter (Franz) Xaver Schwarz (jun.) weitergeführt wurde.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 538, Fig. 438, „Fruchtweig des Johannisbeerstrauches“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „*Die Johannisbeere (Ribes rubrum) unserer Gärten ist wahrscheinlich durch die Normannen von den skandinavischen Ländern nach Nordfrankreich gebracht worden, von wo sie nach Spanien, nach der Schweiz und weiterhin nach Deutschland sich verbreitete. Bei uns fand sie sich im 16. Jahrhundert in den Gärten ganz allgemein [...] in Oesterreich als Ribissel*“.³⁵⁴

In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 liest man: „*Von den zahlreichen Johannisbeersorten (Fig. 438) ist die holländische rothe vielleicht die beste [...] Unter den weißfrüchtigen Johannisbeeren ist die holländische weiße die allerbeste. [...] Die rothe Johannisbeere in derjenigen Vollkommenheit, die sie durch sorgfältige Kultur erreicht, ist eine recht werthvolle Frucht, die einen vorzüglichen Wein und, gut gezuckert, einen erquickenden Nachtisch giebt*“.³⁵⁵

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden Johannisbeeren bei 21 Rezepten Verwendung.³⁵⁶ Eines davon (mit einer Abbildung) ist eine Bayerische Creme mit roten Johannisbeeren (und Himbeeren):

³⁵³ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, S. 53: „*Die Früchte und Gemüse waren nur spärlich vertreten und nur durch zwei Aussteller geliefert. [...] Aus dem hiesigen kgl. Hofküchengarten (Hr. Hofgärtner Geiger) befanden sich in der Ausstellung [...] einige Sorten Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren*“.

³⁵⁴ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 450.

³⁵⁵ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen*, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 539.

³⁵⁶ Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867

**„1876. Bayerischer Crème mit rothen Johannisbeeren.
Fromage Bavarois aux grosseilles rouges.**

Ein Pfund gutreife, rothe Johannisbeeren werden abgepflückt und dann mit einem viertel Pfund reifer Wald=Himbeeren durch ein feines Haar= [S. 804] sieb passirt. Dieser Saft wird dann in einer Porzellan=Schale mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker und zwei Loth Hausenblase[*] bis zum Geliren kalt gerührt, dann wird der von drei Quart zu Schnee geschlagene Rahm leicht darunter amalgamirt, der Crème sogleich in eine leicht mit Mandel-Oel ausgestrichene Form gegossen und zum Sulzen in's Eis gegraben“.³⁵⁷



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 803 zum Rezept Nr. 1876 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

* Hausenblase = Geliermittel, die getrocknete Schwimmblase des Hausen oder Beluga (Störart).

Bei Mitgliedern der königlichen Familie scheinen Johannisbeeren als Zutat in Frucht-Eis beliebt gewesen zu sein. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, ist auf zweien davon als Dessert unter anderem auch Fruchteis mit Johannisbeeren genannt, auf einer Menükarte zudem gefrorene Johannisbeeren: „Eiscreme von Aprikosen und roten Johannisbeeren“ („Diner de Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), München, 16. Aug. 1863), „Eiscreme von Pfirsichen und roten Johannisbeeren“ („Diner de Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 25. Aug. 1863), sowie „Gefrorene weiße Johannisbeeren in Champagner“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), München, 5. Feb. 1865).³⁵⁸

Weißer und rote Johannisbeeren (in gleicher Menge) waren außerdem – neben Erdbeeren und Himbeeren – eine Zutat einer „Torte mit gemischten Früchten und Sahne“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau, 25. Aug. 1864) und Johannisbeer-Gelee war – neben Himbeer-Konfitüre – eine Zutat einer „Genueser Torte“ („Diner de Son Altesse Royale le Prince Otto“, 3. Nov. 1864).³⁵⁹

³⁵⁷ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 803f.

³⁵⁸ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 65, 70, 96.

³⁵⁹ Vgl. dies., ebd., S. 84, 94.

Kardone (Kardy, Cardy)

Im Herbst des Jahres 1882 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung in Nürnberg zusätzlich zu Ananas, Erdbeeren und Himbeeren unter anderem auch „Karden“ (neben Artischocken und Tomaten).



Rümpfer, Theodor:
Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 235, S. 295 „Gebleichte Cardone“ (bearb.),
Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpfer im Jahr 1882, liest man: „*Cardy, Cynara Cardunculus (Cardone, spanische Artischocke). – Vielleicht die Stammart der Artischocke, von höherem Wuchse, als diese, mit viel längeren, gewöhnlich stacheligen Blättern und kleineren stark bewehrten, ungenießbaren Blütenköpfchen. Er wurde schon 1658 in den Küchengärten Englands und Frankreichs [an]gebaut. Von diesem Gewächs werden nur die gebleichten Blattrippen für die Küche benutzt*“.³⁶⁰

„*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 ergänzt: „*Cardy (Cynara Cardunculus L.), welcher botanisch [...] der Artischocke verwandt [...] Man baut ihn auch nicht seiner Früchte, sondern seiner starken, fleischigen Blattrippen wegen an. Er wird 1,60 – 2 Meter hoch*“.³⁶¹

Johann Rottenhöfer schrieb in in der zweiten Auflage seines großen Kochbuches: „*Von den Cardonen. Des Cardons. Dieses eßbare Distelgewächs [...] wird bei den größten Tafeln sehr geachtet. [...] Die Rippen müssen dick, fest und vollkommen und von gelblich weißer Farbe sein*“.³⁶² In dem Kochbuch finden sich 2 Rezepte unter Verwendung von Kardonen.³⁶³ Eines dieser Rezepte ist ein Kardonen-Gratin:

„1485. Cardonen mit Parmesankäse. Cardons au Parmesan.

Die Cardonen werden in der Braise weich und recht weiß gesotten, dann in dreifingerbreite Stückchen geschnitten. Es wird eine Casserolle von Silber oder Porzellan mit Butter angestrichen, am Boden mit Cardonstückchen belegt, darüber eine Bechamel=Sauce gestrichen und messerrückendick mit frischgeriebenem Parmesankäse bestreut; darüber kommen wieder Cardon=Stückchen, Bechamel und Käse. Darüber wird Brot gestreut, über dieses zerlassene frische Butter gegossen und im Backofen langsam gratinirt“.³⁶⁴

³⁶⁰ Rümpfer, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 152.

³⁶¹ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen*, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpfer, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 461.

³⁶² Vgl. Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 653.

³⁶³ Vgl. ders., ebd.

³⁶⁴ Vgl. ders., ebd., S. 654.

Kartoffel

Wie bereits dargestellt, wurden in der Tagespresse im Mai 1870 bei der Besprechung von Obst und Gemüse, das vom königlichen Hofküchengarten in München Lehel bzw. vom Hofgärtner (Franz) Xaver Schwarz (jun.) ausgestellt wurde, „*Englische Nierenkartoffel[n]*“ besonders hervorgehoben.



Rümpler, Theodor:
Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 135, S. 181 „*Kartoffelpflanze*“ (bearb.),
Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

In seinem Buch „*Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „*Kartoffel. Trotz der eminent wirthschaftlichen Bedeutung der Kartoffel, dieses kostbarsten Geschenkes der neuen Welt an die alte, kann es nicht in meiner Aufgabe liegen, das Ganze des Kartoffelbaues abzuhandeln*“.³⁶⁵

In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 liest man: „*Die Kartoffel. Wenngleich man auch hiervon schon um Weihnachten frische Knollen auf unseren Märkten sieht, welche aus Algier und Portugal stammen, so bleibt die Cultur derselben auf Frühbeeten doch so einfach und sicher, daß man sie nicht aufgeben sollte, um so mehr, da jene eingeführten von keiner besondern [sic] Güte sind*“.³⁶⁶

Zur Sorte „*Nierenkartoffel*“ findet sich eine kurze Charakterisierung in Band 2 des Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikons aus dem Jahr 1838: „*Kartoffeln, auch Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen, Knollen oder Düften sind die bekannten überaus nützlichen Wurzelknollen einer aus Amerika stammenden Pflanze (lat. Solanum tuberosum), welche eine Art Nachtschatten ist. In mehreren [sic] Gegenden Südamerikas, namentlich in Peru und Chile, sind die Kartoffeln einheimisch [...] [S. 571] Sehr mehreich und angenehm schmeckend ist auch die rothe lange Nierenkartoffel mit walzenförmigen kolbigen Knollen*“.³⁶⁷

In der zweiten Auflage seines großen Kochbuches schrieb Johann Rottenhöfer: „*Von den Kartoffeln. Des Pommes de terre. Von allen Gemüsearten sind die Kartoffeln, nächst dem Getreide, wohl das wohlthätigste Geschenk, welches der Schöpfer dem Menschen gegeben hat. Sie sind im 16. Jahrhundert aus Amerika nach England gebracht worden und haben sich über ganz Europa verbreitet. [...] Sie erscheinen auf den Tafeln der Kaiser und Könige, wie auch in der Hütte des Bettlers und die Kochkunst hat dafür gesorgt, daß sie zu einer reichen Auswahl von Speisen dem Menschen dienen*“.³⁶⁸

³⁶⁵ Rümpler, Theodor *Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 181.

³⁶⁶ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirthschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen*, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 855.

³⁶⁷ Brockhaus *Bilder-Conversations-Lexikon*, Band 2. Leipzig 1838, S. 570-571, S. 570f.

³⁶⁸ Rottenhöfer, Johann: *Illustrirtes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 660.

Kartoffeln finden bei 75 Rezepten in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer Verwendung.³⁶⁹ Zwei dieser Rezepte sind Varianten von Kartoffel-Püree:

„1500. Kartoffel=Püree à la Jakson.

Pommes de terre à la Jakson.

Die Kartoffeln werden in der Asche gebraten, abgeschält, durch ein Sieb passirt, mit einem Stück Butter gut verarbeitet, mit Fleischbrühe und Rindfleischjus zu einem dicken Püree angerührt, dann gesalzen, mit etwas Pfeffer gewürzt, mit einem Stück frischer Butter gut verrührt, erhaben angerichtet und würfelich [sic] geschnittene Sardellen darüber gestreut.

1501. Kartoffel=Püree mit süßem Rahm.

Purée de pommes de terre à la crème.

*Die Kartoffeln werden im Dunste gesotten, abgeschält, sogleich eine um die andere durch ein feines Haarsieb passirt, mit Butter über dem Feuer gut verrührt, mit heißem, süßem Rahm zu einem dicken Püree angerührt, gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt und nachdem man kurz zuvor noch ein Stück sehr frische Butter untergerührt hat, wird es erhaben angerichtet und zu Tisch gegeben“.*³⁷⁰



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 141 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Kartoffeln wurden auch Mitgliedern der königlichen Familie serviert. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, sind auf vieren davon unter anderem auch Gerichte mit Kartoffeln genannt, zwei davon in Form von Kartoffelpüree: „*Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree*“ („*Diner de Sa Majesté la Reine*“ (Königin Marie von Bayern), Berg, 12. Okt. 1860), „*Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree*“ („*Diner de Sa Majesté la Reine*“ (Königin Marie von Bayern), Bleckenau, 29. Juli. 1863), „*Frische Heringe mit Kartoffeln*“ („*Diner du Prince Royal*“ (Kronprinz Ludwig von Bayern), Hohenschwangau, 14. Aug. 1863), „*Rinderschmorbraten mit Kartoffeln*“ („*Diner de son Altesse Royale le Prince Otto*“, 3. Nov. 1864).³⁷¹

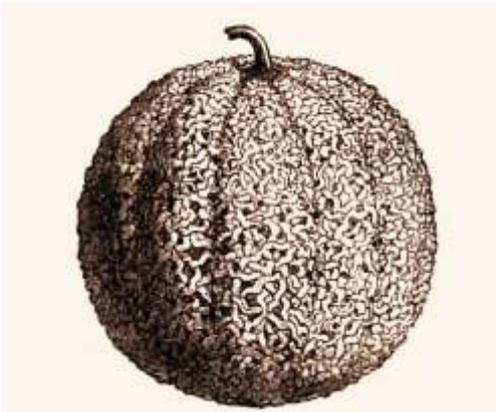
³⁶⁹ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

³⁷⁰ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 661.

³⁷¹ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 52, 60, 62, 94.

Melone

Auf einer Ausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahr 1861 präsentierte Hofgärtner Anton (Peter) Geiger – vor (Franz) Xaver Schwarz (jun.) verantwortlich für den Hofküchengarten in München Lehel – Melonen.³⁷² Im Jahr 1863 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.), nach Übernahme der kommissarischen Leitung des Hofküchengartens, ebenfalls unter anderem Melonen auf einer Ausstellung.³⁷³ Im Jahr 1864 sah Carl Effner (sen.) dann einige „als vorzüglich gerühmte Melonen aus Nizza“ im Hofküchengarten in München Lehel³⁷⁴ und schließlich hielt im Jahr 1865 (Franz) Xaver Schwarz (jun.) bei der bayerischen Gartenbaugesellschaft einen Vortrag über „die Cultur der Melonen“.³⁷⁵ Weitere, spätere Erwähnungen zum Anbau von Melonen im Hofküchengarten in München Lehel – nach der Mitte der 1860er Jahre – haben sich allerdings bisher nicht finden lassen.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 444, Fig. 485, „Zuckermelone von Tours“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „Die Melone [...] stammt aus dem wärmeren Asien und war in Europa bis zum Mittelalter noch ziemlich unbekannt, zumal sie vor Erfindung der Glashäuser [...] nur schwer zu erziehen war“.³⁷⁶

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpler im Jahr 1882, liest man: „Melone (*Cucumis Melo* L.). – Da die Melone allgemein bekannt ist, so dürfen wir uns der Angabe ihrer botanischen Merkmale enthalten. Als ihre Urheimat dürfte die Südseite des kaspischen Meeres und der Kaukasus anzusehen sein“.³⁷⁷

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet sich nur ein Rezept für Melonen:

³⁷² Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, S. 53: „Aus dem hiesigen kgl. Hofküchengarten (Hr. Hofgärtner Geiger) befanden sich in der Ausstellung eine spanische und eine holländische Melone, auch eine Curiosität, *Trichosanthes colubrina*, gleichsam ein Uebergang von der Gurke zur Melone, deren sehr lange, schlangenartige bunte Früchte dieselbe als Zierpflanze empfehlen“.

³⁷³ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, S. 50: „Hr. Hofgarten=Verweser Schwarz [hatte] edles Beerenobst, Melonen, Pfirsiche und die Jeffersonpflaume eingesandt“.

³⁷⁴ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 24.

³⁷⁵ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1865, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1866, S. 18.

³⁷⁶ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 228.

³⁷⁷ Rümpler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 550.

„2313. Melonen. Melons confits.

Man nimmt reife, doch noch feste Melonen, schneidet sie in fingerdicke Stücke, reinigt sie von den Fasern und schält sie. Sodann läßt man in einem Zucker=Kessel hinlänglich Wasser heiß werden, gibt die Melonen hinein und setzt sie auf's Feuer.

Sobald das Wasser den Siedegrad erreicht hat, werden die Melonenstücke mit dem Schaumlöffel in's kalte Wasser, dann wenn sie kalt sind, aus dem Wasser auf ein Tuch gelegt und in eine Schüssel geordnet. Hierauf gießt man geläuterten Zucker darüber, deckt sie zu und stellt sie kalt. Am andern Tage wird der Zucker abgeseiht, zum Breitlauf eingekocht, rein abgeschäumt und heiß über die Melonen gegossen.

*Auf diese Weise wird drei Tage hintereinander verfahren, wobei man aber jedesmal etwas Syrup dazu gießt und beim Aufkochen den Syrup jedesmal rein abschäumt. Am fünften Tage schüttet man die Melonenstücke in einen Durchschlag, kocht den Syrup zum kleinen Flug, gibt die Melonen hinein und läßt sie einmal mit aufkochen, schäumt sie sehr rein ab, füllt sie in Gläser, übergießt sie mit dem Syrup und macht sie gut zu“.*³⁷⁸



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 952 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

³⁷⁸ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 944.

Pfirsich

Im Jahr 1863 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.), nach Übernahme der kommissarischen Leitung des Hofküchengartens, unter anderem Pfirsiche auf einer Ausstellung.³⁷⁹ Weitere Erwähnungen zum Anbau von Pfirsichen im Hofküchengarten in München haben sich bisher nicht finden lassen. Ein im Jahr 1868 ausgestellter „Royal George=Pfirsich von seltener Größe“ kam wohl aus dem Hofküchengarten bei Schloss Nymphenburg“.³⁸⁰



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 530, Fig. 432, „Große Lieblingspfirsiche“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „*Pfirsichen. Geschichtliches. – Der Pfirsichbaum (Amygdalus persica) ist im wilden Zustande nicht gekannt, dagegen giebt es in den Kaukasusländern, in Persien, China und Nord=Indien verwilderte Formen. Am üppigsten gedeiht er in China und Japan und hier ist auch wohl seine Urheimath zu suchen. [...] Wann er zuerst in Deutschland kultivirt wurde, ist mit Sicherheit noch nicht nachgewiesen, doch sprechen die frühesten Botaniker von der Pfirsichkultur als einer alten [...] Wahrscheinlich bürgerte er sich zuerst in Süddeutschland und in den Rheingegenden ein [...] Zur höchsten Blüthe aber entfaltete sich der Pfirsichbau in Frankreich und hier ist auch die Mehrzahl der Pfirsichsorten entstanden*“.³⁸¹

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden Pfirsiche bei 15 Rezepten Verwendung.³⁸² Eines davon ist ein Pfirsich-Eis:

„2192. Pfirsich=Gefrornes Glace aux pêches.

Zwanzig bis vierundzwanzig völlig reife Pfirsiche werden halbirt, die Kerne herausgenommen und die Pfirsiche durch ein Haarsieb in eine Schüssel gestrichen; zu diesen gießt man den von einem Pfund Zucker kalt aufgelösten Zucker=Syrup, den Saft von zwei bis drei Zitronen, ein Quart kaltes Wasser und etwas wenig Cochenille [], damit der Saft ein blaßrothes Ansehen bekommt. Derselbe wird nun nochmals geseiht, bis zu zweiundzwanzig Grad [in der Zuckerwaage] gewogen, sodann fest gefroren und recht fein und fest abgearbeitet“.*³⁸³

* Cochenille: Rotes Pigment „Karmín“, gewonnen aus den weiblichen Tieren der Cochenille Schildlaus.

³⁷⁹ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, S. 50: „*Hr. Hofgarten=Verweser Schwarz [hatte] edles Beerenobst, Melonen, Pfirsiche und die Jeffersonpflaume eingesandt*“.

³⁸⁰ Vgl. Bayerischer Kurier. München, Mittwoch den 16. September 1868, S. 1690, S. 2 der Ausgabe

³⁸¹ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 434.

³⁸² Vgl. Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

³⁸³ Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch*, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 912.

Desserts mit Pfirsichen wurden auch Mitgliedern der königlichen Familie serviert. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, sind auf zweien davon unter anderem Desserts mit Pfirsichen genannt, einmal in Form von Pfirsich-Eis: „Eiscreme von Pfirsichen und roten Johannisbeeren“ („Diner de Sa Majesté la Reine“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 25. Aug. 1863), sowie „Pfirsich-Omelettes à la Comtesse“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Ludwig II. von Bayern), Hohenschwangau 28. Aug. 1864).³⁸⁴



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 923 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

³⁸⁴ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 65, 92.

Pflaume (Zwetschge, Reneclaudé & Mirabelle)

Der Anbau von Kern- und Steinobst an Obstbäumen durch den „Obergehilfen“ (Franz) Xaver Schwarz (jun.) begann wohl versuchsweise, vermutlich in bescheidenem Umfang, bereits zur Zeit des Hofgärtners Anton (Peter) Geiger, verantwortlich für den Hofküchengarten in München Lehel bis Anfang März 1863. Denn bereits im Sommer des Jahres 1863 – kurz nach der Übernahme der kommissarischen Leitung des Hofküchengartens in München Lehel durch (Franz) Xaver Schwarz (jun.) – präsentierte dieser auf einer Ausstellung eine „Jeffersonpflaume“.³⁸⁵

Im September des Jahres 1868 zeigte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung sowohl blaue Jefferson- sowie gelbe Washington-Pflaumen, wohl von beachtlicher Größe.³⁸⁶ Ende September / Anfang Oktober des Jahres 1879 stellte er neben Kernobst (Äpfel und Birnen) in einer großen Auswahl an Sorten auch sechs Sorten Steinobst aus: zwei Sorten Pflaumen, zwei Sorten Zwetschgen, sowie jeweils eine Sorte Reneclauden und Mirabellen.³⁸⁷



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 526, Fig. 427, „Schwarze Damascener“ (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“, schrieb Theodor Rümpler im Jahr 1879: „Pflaumen. *Geschichtliches. – Die Kultur der Pflaumen reicht weit in das Alterthum hinein und hat ihre Wurzel [...] in Syrien [...] [S. 439] In Deutschland [...] mögen die ersten Grundformen, wie Prunus insititia, erst später aus Italien herüber gekommen sein. [...] Ein anderes Pflaumengehölz ist die Bauernpflaume oder Zwetsche (Prunus oeconomica), als deren Vaterland K. Koch [...] Turkestan und das südliche Altaigebirge bezeichnet. Sie wurde zuerst vor etwa 400 Jahren in Ungarn und Siebenbürgen, auch in Mähren [...] in großen Plantagen angepflanzt [...] Auch die Reneklode (Prunus italica) wird als eine der Grundformen unserer Pflaumen betrachtet, doch ist ihr Vaterland nicht nachgewiesen [...] Endlich kommt in Betracht die Kirschpflaume (Prunus cerasifera), [...] [oder auch] (Mirabelle)*“.³⁸⁸

Zur „Washington Pflaume“ liest man „Schmidlin's Gartenbuch“ aus dem Jahr 1877, S. 527: „Washington. – Sehr große gelbliche Frucht, mit saftigem, schmelzendem Fleische von

³⁸⁵ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864, S. 50: „Hr. Hofgarten=Verweser Schwarz [hatte unter anderem] die Jeffersonpflaume eingesandt“.

³⁸⁶ Vgl. Bayerischer Kurier. München, Mittwoch den 16. September 1868, Titelblatt: „Hr. Hofgärtner Schwarz stellte die blaue Jefferson= und die gelbe Washington=Pflaume von [S. 1690, S. 2 der Ausgabe] mehr als Eigröße aus“.

³⁸⁷ Steinobst, ausgestellt zwischen dem 28. Sept. bis 8. Okt. 1879 auf der IV. allgemeinen bayerischen Obst-Ausstellung der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft in München: „Washington Pflaume“, „Jefferson=Pflaume“, „Große Frankfurter Zwetsche“, „Frühzwetsche“, „Violette Reneclaudé“, „Mirabelle von Nancy“.

³⁸⁸ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 438.

*angenehm=süßem Geschmack; sie hängt fest am Baume und ist zeitig zu Anfang Septembers. Der starke Baum trägt strotzend voll“.*³⁸⁹

Zur „Jefferson=Pflaume“ schrieb Theodor Rümpler im Jahr 1879 in seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“: „Jefferson, große, ovale Frucht von vorzüglicher Schönheit und von exquisitem Geschmack, aber nicht immer mit löslichem Fleische, September“.³⁹⁰

Vielleicht ist die „Große Frankfurter Zwetsche“ mit der Sorte gemeint, über die Theodor Rümpler im Jahr 1879 schrieb: „Frankfurter Pfirsichzwetsche, eine schöne, große und gute Frucht, Mitte September. Baum in gutem Boden recht tragbar“.³⁹¹

Und vielleicht ist die von (Franz) Xaver Schwarz (jun.) im Jahr 1879 ausgestellte „Frühzwetsche“ mit der Zwetschgen-Sorte knapp charakterisiert, über die man im Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ liest: „Biondeck's Frühzwetsche, wird für die besten unter den größeren Frühzwetschen gehalten, Anfang August“.³⁹²

Pflaumen bzw. Zwetschgen wurden in Form von Desserts auch für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 Mitgliedern der königlichen Familie serviert wurden, sind auf zweien davon unter anderem Desserts mit Pflaumen bzw. Zwetschgen genannt: „Pflaumenkompott“ („*Souper de Sa Majesté la Reine*“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau, 12. Okt. 1863), sowie „Zwetschgenflan“ („*Diner de Sa Majesté la Reine*“ (Königin Marie von Bayern), Hohenschwangau 19. Okt. 1863).³⁹³

Während in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer für Reneclauden zwölf Rezepte genannt sind, sowie für Mirabellen sieben Rezepte, finden Pflaumen bzw. Zwetschgen bei acht Rezepten Verwendung.³⁹⁴ Zwei dieser Rezepte sind Varianten von Zwetschgenkompott:

³⁸⁹ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 527.

³⁹⁰ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 440.

³⁹¹ Vgl. ders., ebd., S. 441.

³⁹² Vgl. ders., ebd., S. 441.

³⁹³ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: *Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen*, München [ca. 1984], S. 78, 80.

³⁹⁴ Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

„2237. Zwetschken=Compote. Compote de prunes.

Hundert Stück völlig reife Zwetschken werden halbirt, die Steine herausgenommen und [...] in einer Plât à sauté eine neben die andere aufgestellt, mit einem halben Pfunde gestoßenem Zucker bestreut, mit einer Obertasse voll kaltem Wasser genäßt und [...] [„sodann zugedeckt und in einem mäßig heißen Ofen eine halbe Stunde gedünstet. Wenn sie nun kalt geworden sind, werden sie zierlich in eine Compote=Schale erhaben angerichtet und mit ihrem Safte übergossen“].

**2238. Zwetschken=Compote auf eine andere Art.
Compote de prunes.**

*Die gleiche Zahl völlig reife, gute Zwetschken werden [...] [„halbirt, die Steine herausgenommen und“] in siedendheißes Wasser gelegt; nach einer Minute wird die Haut aufspringen, sodann werden sie mit dem Schaumlöffel ausgehoben, rein abgeschält und nochmals in's kalte Wasser gelegt. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, eine neben die andere in eine Plât à sauté eingelegt, mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker bestreut, mit einer Obertasse voll Wasser begossen und so den vorhergehenden gleich zu= [S. 926] gedeckt im Ofen weich gedünstet. Das Anrichten haben sie mit den andern Compotes gleich“.*³⁹⁵

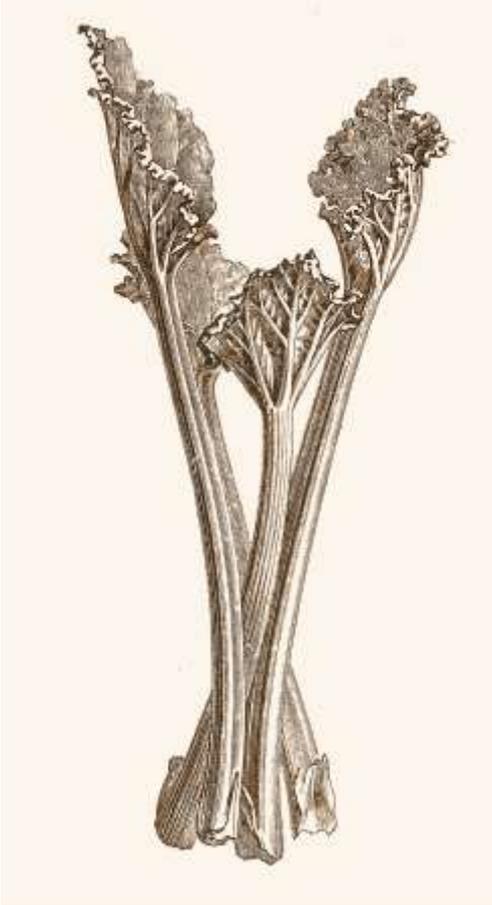


Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 813 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

³⁹⁵ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 925f.

Rhabarber

Die bisher einzige, gefundene Nennung von Rhabarber in Zusammenhang mit dem Hofküchengarten in München Lehel findet sich in einem Bericht über einen Besuch der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Sommer des Jahres 1864 im Hofküchengarten in München Lehel. Bei diesem Besuch sah Carl Effner (sen.) dort ein Beet voller „*Victoria Rhabarber*“.³⁹⁶



Rümppler, Theodor:

Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 239, S. 299 „*Rhabarberblätter*“ (bearb.),
Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 liest man: „*Der Rhabarber (Rheum). Vom Rhabarber benutzt man die dicken fleischigen Blattstiele zur Bereitung eines köstlichen Compots. Sie bilden in England und Amerika einen sehr gesuchten Handelsartikel*“.³⁹⁷

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümppler: „*Rhabarber. Lateinisch: Rheum. – Französisch: Rhubarbe [...] Von den verschiedenen Arten, von denen Rheum undulatum die bekannteste ist, wird kaum eine einzige noch für den Küchengebrauch angepflanzt, häufiger einige von ihnen erzogene Varietäten mit besonders starken und saftigen Blattstielen, denn diese allein sind es, welche zur Bereitung des köstlichen Rhabarber=Compots benutzt werden. Die beliebteste dieser Varietäten sind Queen Victoria [...] In England und Amerika zählt Rhabarber zu den Delikatessen*“.³⁹⁸

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet sich kein Rezept unter Verwendung von Rhabarber.³⁹⁹

³⁹⁶ Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865, S. 25.

³⁹⁷ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümppler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 457.

³⁹⁸ Rümppler, Theodor Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879, S. 298.

³⁹⁹ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

Rübe

Im Mai des Jahres 1870 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung – zusätzlich zu Erdbeeren und Himbeeren – neben Champignons, Bohnen, Spargel, Blumenkohl, Kartoffeln, Gurken, und Salat außerdem auch eine wohl neue Sorte gelber Mairüben sowie rote Bete.⁴⁰⁰



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 410, Fig. 396, „Die Mairübe“, (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpler im Jahr 1882, liest man zur Mairübe: „*Rübe, Weißrübe (Brassica rapa rapifera) eins der werthvollsten Wurzelgewächse der Felder und Gärten [...] und schon in grauen Jahrhunderten angebaut [...]* Die sehr zahlreichen Sorten gruppiert man am zweckmäßigsten nach der Beschaffenheit des Fleisches in zarte, halbzarte und Trocken- oder Ragout=Rüben. In der ersten Gruppe sind die beliebtesten: die Mairübe, Wurzel tellerartig, mit weißem, gelbem, sehr zartem, aber nicht besonders süßem Fleische“.⁴⁰¹

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler zur Salatbete: *Das Pflanzengeschlecht Mangold (Beta) wird schon von Cicero [...] erwähnt. Aber erst die ältesten deutschen Botaniker unterschieden [...] zwischen der Runkelrübe, dem Beitzkohl (Schweizer Mangold) und der rothen Rübe oder Salatbete. Von der letzteren bemerkt Matthiolus (1611), daß die Wurzel gesotten und in Scheiben geschnitten zur Zubereitung von Salat benutzt werde“*.⁴⁰²

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet sich kein Rezept mit gelben Mairüben als Zutat, aber vier Rezepte bei denen „*rothe Rüben*“ (rote Bete) Verwendung finden.⁴⁰³ Bei einem dieser Rezepte „*471. Natürlich gekochtes Ochsenfleisch. Boeuf bouilli ou au naturel.*“ empfiehlt Johann Rottenhöfer unter anderem rote Bete als mögliche Begleitung beim Servieren: „*Kleine Essiggurken, rothe Rüben, warmer oder kalter Meerrettig, wie auch Zwiebel-, Kapern-, Sardellen- oder Senf=Saucen können extra beigesezt werden*“.⁴⁰⁴

⁴⁰⁰ Vgl. Unterhaltungs-Blatt der Neuesten Nachrichten, Sonntag, 8. Mai 1870, Die Blumenausstellung in München, S. 442f (S. 10f der Ausgabe), bes. S. 443 (S. 11 der Ausgabe): „*eine neue gelbe Mairübe, rothe Tellerrüben*“.

⁴⁰¹ Rümpler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 886f.

⁴⁰² Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 174.

⁴⁰³ Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch*. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

⁴⁰⁴ Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch*, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 202f, S. 203.

Salat

Im Frühjahr der Jahre 1867 und 1870 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf beiden Ausstellungen unter anderem auch Salat.⁴⁰⁵ In der Zeitungsmeldung aus dem Jahr 1867 werden die ausgestellten Salatsorten genauer benannt: „Neben dem grünen und gefleckten Franzosen Bindsalet (*Latuc*) finden wir Rothrand=Salat, die einzige Treibsorte Münchens [...] [und] das Eiskraut“.⁴⁰⁶



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 423, Fig. 377, „Brauner Champagner“, (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „*Lattich, Gartensalat. Die Kultur des Lattichs ist uralte [...] Karl der Große empfiehlt den Gartensalat als Ladduch zum Anbau auf seinen Meierhöfen*“.⁴⁰⁷ Theodor Rümpler unterschied zwischen „*Kopfsalat*“,⁴⁰⁸ „*Stechsalat (Schnittsalat, Rupfsalat, Streusalat, Latsche)*“, worunter er auch „*Pflücksalat*“⁴⁰⁹ sowie „*Römersalat*“⁴¹⁰ als Formen des „*Lattichs*“ oder „*Gartensalats*“ zählte.

Bei den beiden in dem Bericht der Tageszeitung aus dem Jahr 1867 genannten Salat-Sorten könnte es sich eventuell um „*Pflücksalate*“ gehandelt haben. Auch das Eiskraut war möglicherweise zur Verwendung als Salat vorgesehen.

Möglicherweise wurde im Hofküchengarten in München Lehel auch Kopfsalat angebaut. Denn in der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet Kopfsalat mit 23 Rezepten bei überraschend vielen Gerichten Verwendung,⁴¹¹ unter anderem in einer:

„13. Gesundheitssuppe. *Potage à la santé*.“

*Ein kleines Körbchen oder einige Hände voll junger Sauerampfer, halb so viel Kerbelkraut, einige Häupter Kopfsalat und ein wenig Petersilie wird rein durchlesen, öfters gewaschen, dann mit dem Wiegmesser etwas geschnitten, doch nicht zu fein, und mit einem viertel Pfund frischer Butter eine halbe Stunde langsam gedämpft; dann gießt man einige Maß gute kochende Kräuterbrühe, Bouillon des racines (siehe Wurzelbrühe), darüber und läßt sie noch eine gute Weile langsam sieden; die aufsteigende Butter wird abgenommen, die Suppe gehörig gesalzen und über kleine, in Butter geröstete Brotkrusten angegossen“.*⁴¹²

⁴⁰⁵ Vgl. Bayerische Zeitung. Mittag=Ausgabe. Dienstag. 30. April 1867, S. 1396 (S. 4 der Ausgabe); Unterhaltungsblatt der Neuesten Nachrichten, Sonntag, 8. Mai 1870, Die Blumenausstellung in München, S. 442f (S. 10f der Ausgabe), bes. S. 443 (S. 11 der Ausgabe).

⁴⁰⁶ Bayerische Zeitung. Mittag=Ausgabe. Dienstag. 30. April 1867, S. 1396 (S. 4 der Ausgabe).

⁴⁰⁷ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 186.

⁴⁰⁸ Vgl. ders. ebd., S. 186-193.

⁴⁰⁹ Vgl. ders. ebd., S. 193.

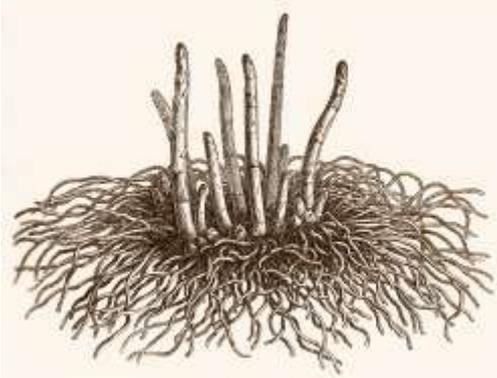
⁴¹⁰ Vgl. ders. ebd., S. 193-195.

⁴¹¹ Vgl. Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

⁴¹² Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch*, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 36.

Spargel

Im Mai des Jahres 1870 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung – zusätzlich zu Erdbeeren und Himbeeren – neben Champignons, Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln, Gurken, gelber Mairübe, roter Bete und Salat auch – wohl weißen – Spargel.⁴¹³ Als gleichsam „*unverzichtbares*“ Gemüse, serviert bei Festbanketten und großen, formalen Essen, war der Anbau von Spargel wohl auch eine der „*Pflichtaufgaben*“ des Hofküchengartens in München Lehel.



Rümppler, Theodor:
Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 240, S. 301 „*Wurzelstock des Spargels*“,
(bearb.), Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümppler im Jahr 1882, liest man: „*Spargel (Asparagus officinalis)*. – *Einige suchen das wahre Vaterland des Spargels in Rußland im Königreich Kasan, wo er förmliche Dickichte bilden soll. Doch findet er sich, wild oder verwildert, in einem großen Teile Europas*“. ⁴¹⁴

Besprochen werden dann aber in der Folge lediglich Sorten und Anbau von weißem Spargel – wie auch in Theodor Rümpplers Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879⁴¹⁵ und in „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877.⁴¹⁶ Grüner Spargel wird weder erwähnt noch behandelt.

Johann Rottenhöfer schrieb zum Spargel in in der zweiten Auflage seines es großen Kochbuches: „*Die Spargel werden bekanntlich in eigens dazu bereiteten, stark gedüngten Beeten gezogen. Gewöhnlich hält man die sehr dicken Spargel für die besten, aber ich bin überzeugt, daß man damit die Zunge betrügt [...] auch ziehen Viele den weißen dem grünen vor, was jedoch nicht richtig ist, denn die grünen haben einen weit feineren Geschmack [...] Die Speise gehört zunächst für den Gaumen und die Zunge*“. ⁴¹⁷

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer findet Spargel – vor allem grüner Spargel – bei 14 Rezepten Verwendung.⁴¹⁸ Eines davon ist eine Spargelsuppe:

⁴¹³ Vgl. Unterhaltungs-Blatt der Neuesten Nachrichten, Sonntag, 8. Mai 1870, Die Blumenausstellung in München, S. 442f (S. 10f der Ausgabe), bes. S. 443 (S. 11 der Ausgabe).

⁴¹⁴ Rümppler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 962ff.

⁴¹⁵ Vgl. Rümppler, Theodor Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879, S. 300ff.

⁴¹⁶ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümppler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 463ff.

⁴¹⁷ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 647.

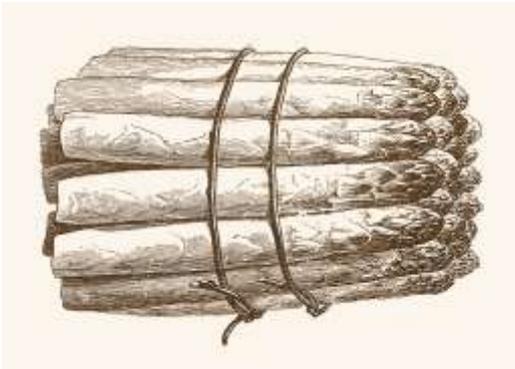
⁴¹⁸ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

„16. Spargelsuppe. Potage aux pointes d’asperges.“

Einige Bund dünner, grüner, frischer Spargel werden rein geputzt und, soweit sie zart sind, zu kleinen Erbsen geschnitten, in’s frische Wasser gethan, abgeseiht, in eine passende Casserolle geschüttet, mit zwei Maß Geflügel=Consommé begossen [...], etwas Salz dazu gethan und eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam gekocht. Die Suppe wird sodann gehörig gesalzen, mit einer Liaison von fünf bis sechs Eiern nebst einem Stück frischer Schalen=Butter legirt (gebunden) und über klein würfelig geschnittene, in frischer Butter goldgelb geröstete Brotkrüstchen angegossen“.⁴¹⁹



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 28 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



Rümpler, Theodor:
Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879,
Abbildung 241, S. 301 „Spargelpfeifen, für den Markt gebunden“, (bearb.), Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

Der bei Festbanketten und großen formalen Essen servierte Spargel bzw. „Stangenspargel“ wird wohl der von Johann Rottenhöfer weniger hoch geschätzte weiße Spargel gewesen sein. Von zwanzig handgeschriebenen, publizierten Menükarten von Menüs, die in den Jahren 1860 bis 1865 für Mitglieder der königlichen Familie zubereitet wurden, ist auf zweien davon als ein Gericht unter anderem auch Spargel genannt: „Spargel“ („Diner de Sa Majesté le Roi“ (König Maximilian II. von Bayern), an „Neujahr“, München, 1. Jan. 1862) sowie „Stangenspargel“ („Diner de Sa Majesté la Reine mère“ (Königinmutter Marie von Bayern), am „Faschingssonntag“, München, 26. Feb. 1865).⁴²⁰ Und auch auf den gedruckten Menükarten zweier großer Festbankette findet sich unter anderem als ein Gericht „Spargel“.⁴²¹

⁴¹⁹ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 36f.

⁴²⁰ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 54, 95.

⁴²¹ Vgl. dies., ebd., S. 32: „Spargel“ („Asperges“), Festbankett anlässlich der Hochzeit von Prinz Leopold von Bayern mit Prinzessin Gisela von Österreich, München am 30. April 1873; S. 39: „Spargel“ („Asperges“), Festbankett des Georgritterordens, München am 24. April 1880.

Stachelbeere

Im Jahr 1861 wurden Stachelbeeren – zusammen mit Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren – auf einer Sommerausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft vom Hofgärtner Anton (Peter) Geiger, zuständig für den Hofküchengarten in München Lehel und Vorgänger von (Franz) Xaver Schwarz (jun.), ausgestellt.⁴²² Weitere Erwähnungen zum Anbau von Stachelbeeren im Hofküchengarten in München Lehel in späteren Jahren konnten bisher nicht gefunden werden.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 541, Fig. 439, „Fruchtweig des Stachelbeerstrauches“, (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpler im Jahr 1882, liest man: „*Die Stachelbeeren unserer Gärten gehören mehreren Arten an, zunächst wohl dem ursprünglich in Skandinavien einheimischen, bei uns nur verwilderten Stachelbeerstrauche in einer rauhfürchtigen (Ribes uva crispa L., Klosterbeere) und einer glattfrüchtigen (Ribes Grossularia L.) Form [...] Man unterscheidet hauptsächlich zwischen deutschen und englischen Stachelbeeren. [S. 978] Letztere sind meist von außerordentlicher Größe, erstere dagegen zuckerreicher und zum Einmachen vorzüglich geeignet, namentlich die kleine und große grüne runde behaarte Stachelbeere*“.⁴²³

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden sich zwei Rezepte unter Verwendung von Stachelbeeren.⁴²⁴ Eines dieser Rezepte ist die Zubereitung von eingemachten Stachelbeeren:

„2283. Grüne Stachelbeeren. Groseilles vertes.

Man nimmt schöne, große, ausgelesene Stachelbeeren, ehe sie reif sind, schneidet den Putzen und den Stiel ab, macht auf einer Seite der Länge nach mit einem Messerchen ein Ritzchen und nimmt mit einem Hölzchen die Kerne heraus. Sodann setzt man eine Casserolle mit Wasser auf Kohlenfeuer und wirft ein Stückchen Alaun dazu. Wenn das Wasser kocht, so schüttet man die Stachelbeeren hinein und läßt sie so lange darin, bis sie [S. 937] weiß werden und in die Höhe gehen. Das Wasser darf aber ja nicht mehr kochen, weil sie sonst leicht zergehen. Sie werden sodann mit einem flachen Schaumlöffel aus dem heißen Wasser in's kalte gelegt und vierundzwanzig Stunden stehen gelassen.

⁴²² Vgl. Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862, S. 53: „*Die Früchte und Gemüse waren nur spärlich vertreten und nur durch zwei Aussteller geliefert. [...] Aus dem hiesigen kgl. Hofküchengarten (Hr. Hofgärtner Geiger) befanden sich in der Ausstellung [...] einige Sorten Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren*“.

⁴²³ Rümpler, Theodor (Hrsg.): *Illustriertes Gartenbau-Lexikon*. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 977f.

⁴²⁴ Rottenhöfer, Johann: *Illustriertes Kochbuch*. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

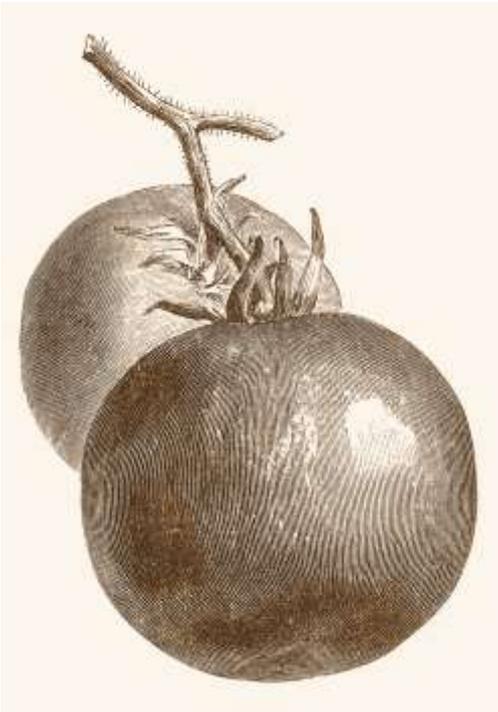
Am andern Tage werden sie abgeseiht, in eine irdene Schüssel geschüttet, mit dünn geläutertem Zucker übergossen, mit Papier gedeckt und wieder über Nacht stehen gelassen.

*Dann wird der Zucker abgeseiht, etwas frischer dazu gethan und dicker eingekocht, wobei öfters abgeschäumt wird; dann schüttet man die Stachelbeeren dazu, läßt sie nochmals langsam mit aufkochen und schüttet sie wieder in die irdene Schüssel, überdeckt sie mit Papier und läßt sie wieder über Nacht stehen. Das dritte Mal wird ebenso verfahren. Am vierten Tage wieder der Zucker rein abgeseiht, zum Breitlauf gekocht, sehr rein abgeschäumt, mit den Stachelbeeren einigemal aufgekocht und wieder über Nacht stehen gelassen; sodann wird der Zucker wieder rein abgeseiht, etwas frischer dazu gethan und unter öfterm Abschäumen zum Faden gekocht; dann werden die Beeren dazu geschüttet, genau durchschwenkt, wenn sie kalt sind, in Töpfe gefüllt, mit Papier zugedeckt und, mit einer Schweinsblase gut zugebunden, aufbewahrt“.*⁴²⁵

⁴²⁵ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 936f.

Tomate

Im Herbst des Jahres 1882 präsentierte (Franz) Xaver Schwarz (jun.) auf einer Ausstellung in Nürnberg zusätzlich zu Ananas, Erdbeeren und Himbeeren neben Artischocken und „Karden“ unter anderem auch Tomaten.



In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 liest man: „*Liebesapfel (Tomato – Lycopersicum esculentum L.). Diese einjährige Zierfruchtpflanze hat in südlichen Ländern eine ausgezeichnete wirtschaftliche Bedeutung und wird neuerdings auch bei uns [S. 450] der schönen Früchte wegen angebaut, welche nicht nur in den leuchtendsten Farben prangen, sondern auch ein Mus einschließen, wegen dessen sie als Zuthat zu Speisen, zu Saucen u. s. w. benutzt werden*“.⁴²⁶

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler: „*Der Liebesapfel ist eine einjährige Pflanze, welche nach Einigen aus Mexiko, nach Anderen aus Peru, vielleicht aber aus beiden Ländern zugleich in Europa eingeführt worden ist*“.⁴²⁷

Rümpler, Theodor:

Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei, Berlin 1879, Abbildung 226, S. 285 „*Verbessertes Apfel=Tomato*“, (bearb.), Sammlung des Autors, alle Rechte vorbehalten

Im „*Illustrierten Gartenbau-Lexikon*“, herausgegeben von Theodor Rümpler im Jahr 1882, liest man: „*Tomato [...] eine Einjährige aus Mexiko oder Peru mit [...] traubig stehenden Blüten, aus denen sich [...] saftige [...] je nach den Varietäten lebhaft rote, orangegelbe oder gelbe Beeren entwickeln, welche bei den Südländern als Zuthat zu Fleischspeisen sehr beliebt sind, aber in neuerer Zeit auch in Deutschland geschätzt werden. Man giebt den rothfrüchtigen Sorten den Vorzug [...] [S. 502] Die Tomato=Sauce wird von Vielen als eine Delikatesse geschätzt, wenn der erste Widerwille gegen den narkotischen Geruch überwunden ist*“.⁴²⁸

In der zweiten Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer finden Tomaten bei 33 Rezepten Verwendung.⁴²⁹ Eines davon ist eine Tomatensauce:

⁴²⁶ Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 449f.

⁴²⁷ Rümpler, Theodor Illustrierte Gemüse= und Obstgärtnerei, Berlin 1879, S. 284.

⁴²⁸ Rümpler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882, S. 501f.

⁴²⁹ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

„175. Sauce von Paradies=Aepfeln. Sauce tomate.

Zwölf Stück reife Paradiesäpfel [Tomaten] werden in der Mitte durchgeschnitten, der Same nebst den wässerigen Theilen mit einem Löffel herausgenommen, das Uebrige mit einem Stück frischer Butter nebst einer Zwiebel und einem Stückchen mageren, rohen Schinken langsam weich gedünstet und sodann durch ein feines Haartuch gestrichen. Zu gleicher Zeit läßt man einige Schalotten, einige weiße Pfefferkörner und etwas würfelicht geschnittenen rohen, mageren Schinken mit einem Glas weißen Wein kurz einkochen, gibt zwei Quart weiße Sauce und etwas Kalbfleischfond dazu, und läßt dies zusammen noch eine Zeit lang kochen, wo unterdessen alles Fett rein abgenommen wird; sodann preßt man sie durch ein feines Haartuch, rührt das Paradies=Aepfelpuree [Tomatenmus] dazu und stellt sie au bain-marie warm. Beim Anrichten wird sie gehörig gesalzen, mit einem Stück sehr frischer Butter bis diese vergangen ist, aufgezogen und kochendheiß über die dazu später bestimmten Gerichte angegossen. Diese Sauce muß sich durch schöne rothe Farbe und angenehmen piquanten Geschmack auszeichnen“.⁴³⁰



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, Abbildung S. 109 (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek
Signatur: Oecon. 1523 sa-2, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298697>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

⁴³⁰ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 94.

Weintraube

Mitte September des Jahres 1868 wurden auf einer Blumen- und Obstausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft unter anderem auch Weintrauben präsentiert, wovon in einem Zeitungsartikel drei Sorten namentlich genannt wurden: „Frühleipziger“, „Blaue Augusttraube“ und „Precoie de Malingre“ („Früher von Malingre“ oder „Précoce de Malingre“).⁴³¹ Ob diese aus dem Hofküchengarten in München Lehel oder bei Schloss Nymphenburg stammten, ist dabei nicht ganz klar. Unter der Leitung des Hofküchengartens in München Lehel durch Anton (Peter) Geiger wurden sehr wahrscheinlich Weintrauben angebaut. Über die Vermehrung von Weinstöcken hielt (Franz) Xaver Schwarz (jun.) in dieser Zeit, im April des Jahres 1861, einen Vortrag auf einer Monatsversammlung der bayerischen Gartenbaugesellschaft.⁴³² Ob unter (Franz) Xaver Schwarz (jun.) der Anbau fortgeführt wurde, ist unklar.



Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 546, Fig. 441, „Pariser Guteidel“, (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Oecon. 1548 ib, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11359184>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

In seinem Buch „*Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*“ aus dem Jahr 1879 schrieb Theodor Rümpler auf Seite 447: „*Der Weinstock (Vitis vinifera) [...] Aus dem westlichen Asien führten die Phönizier den Weinstock nach Griechenland [S. 448] und Italien [...] Erst 280 n. Chr. kam die Rebe nach Deutschland*“.⁴³³

In „*Schmidlin's Gartenbuch*“ aus dem Jahr 1877 liest man: „*Früher von Malingre (Précoce de Malingre), schöne, etwas lockere Traube mit ovalen, weißen, später goldigen, durchscheinenden Beeren von feinem Geschmack; zeitigt im Juli. Wegen ihres schwachen Wachses und ihrer Fruchtbarkeit ist diese Sorte auch für Topfkultur brauchbar*“.⁴³⁴

Und zur Sorte „*Früher Leipziger*“ findet man in „*Schmidlin's Gartenbuch*“: „*Früher Leipziger, vorzügliche Tafeltraube mit länglichen, gelben, weiß bedufteten, dünnhäutigen Beeren von angenehmsüßem Geschmack, schon Ende August reif*“.⁴³⁵

⁴³¹ Vgl. Bayerischer Kurier. München, Mittwoch den 16. September 1868, Titelblatt und S. 1690, (S. 2 der Ausgabe).

⁴³² Vgl. Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Drei Vermehrungsweisen des Weinstockes, Auszug aus einem in der April-Versammlung gehaltenen, von Demonstrationen begleiteten Vortrage des Hrn. X. Schwarz, Obergehülfen im k. Hofküchen=Garten, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III., der Zierpflanzenzucht, IV. der Hilfswissenschaften für den Gartenbau. II. Vorträge aus dem Gebiete des Obstbaues, München 1862, S. 28-30.

⁴³³ Rümpler, Theodor *Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei*, Berlin 1879, S. 447-450, S. 447f.

⁴³⁴ Schmidlin, Eduard: *Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirtschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen*, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümpler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877, S. 545.

⁴³⁵ Schmidlin's Gartenbuch, Berlin 1877, S. 546.

Neben einer anzunehmenden Verwendung von Weintrauben als „Tafelobst“ gibt es in der zweiten Auflage des großen Kochbuchs von Johann Rottenhöfer auch zwei Rezepte mit Weintrauben.⁴³⁶ Eines ist ein Rezept für die Zubereitung von eingemachten grünen Weintrauben:

**„2316. Eingemachte grüne Weintrauben.
Vergus confits.**

*Man nimmt große, ausgewachsene, noch grüne Weintrauben, macht die Kerne heraus und läßt sie mit Wasser einmal aufkochen, dann bedeckt man sie und stellt sie auf heiße Asche. Sobald sie weich sind, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen. Zu einem Pfund solcher Beeren kocht man ein Pfund Zucker zum Flug, gibt die Beeren dazu und läßt sie langsam mit aufkochen, schäumt sie ab, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie, mit einem Bogen Papier bedeckt, stehen. Am andern Tag schüttet man sie in einen Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, gibt die Beeren dazu, läßt sie einigemal aufkochen, schäumt sie gut ab, füllt sie in Gläser und bindet sie, wenn sie kalt geworden sind, mit Papier und Schweinsblase zu“.*⁴³⁷



Abercombie, John: Der Treibhausgärtner, Wien 1792, Kupfertafel Nr. 2 (bearb.), „Muskateller von Alexandria“ München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur Oecon. 3 d, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10293483> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

⁴³⁶ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.

⁴³⁷ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 945.

Archivalien

Archiv des Erzbistums München und Freising (online⁴³⁸), Pfarreien und Kirchenstiftungen:

CB054 Dachau-St. Jakob - 1675-1929

M1085 Taufen 1675-1739

M1094 Trauungen 1675-1736

M1096 Trauungen 1736-1829

M1100 Sterbefälle 1675-1753

CB253 München-Christkönig - 1790-1934

M8276 Taufen 1790-1833

M8283 Trauungen 1790-1833

M8289 Trauungen 1834-1871

M8297 Sterbefälle 1871-1885

CB263 München-St. Anna - 1808-1942

M8095 Taufen 1826-1840

M8110 Trauungen 1826-1851

M8111 Trauungen 1851-1869

M8116 Sterbefälle 1808-1833

M8119 Sterbefälle 1857-1866

M8122 Sterbefälle 1880-1889

M8123 Sterbefälle 1889-1903

CB280 München-St. Margaret - 1632-1936

M8652, Taufen 1785-1832

M8653 Taufen 1803-1823

M8683 Trauungen 1772-1805

M8701 Sterbefälle 1771-1804

CB288 München-St. Peter 1170-2010

M8975 Taufen 1834-1841

CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau - 1561-1937

M9284 Taufen 1825-1831

M9286 Taufen 1837-1839

M9288 Taufen 1843-1848

M9315 Trauungen 1814-1828

M9316 Trauungen 1829-1840

M9319 Trauungen 1852-1863

⁴³⁸ <https://digitales-archiv.erzbistum-muenchen.de/actaproweb/archive.jsf> (zuletzt abgerufen am 02.03.2025)

Archiv des Erzbistums München und Freising (online⁴³⁹), Pfarreien und Kirchenstiftungen:

CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau - 1561-1937

M9331 Sterbefälle Erwachsene 1794-1809

M9334 Sterbefälle Erwachsene 1843-1885

M9349 Sterbefälle Kinder 1838-1848

Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM)

Abteilung I, Ältere Bestände

HR Fasc. 170 Nr. 48

Abteilung II, Neuere Bestände

Hofbau-Intendanz, Rechnungen, 60, 61 & 63

Gesandtschaft Athen 1, Gesandtschaft Athen 475

Gesandtschaft Paris 1-3, Gesandtschaft Paris 538

Plansammlung

21042a, 21042b, 21043, 21044a, 21044b

Stadtarchiv München

Bestand: 2. Weltkrieg - Straßen und Plätze (Fotografien)

DE-1992-FS-WKII-STR-0493

DE-1992-FS-WKII-STR-0494

⁴³⁹ <https://digitales-archiv.erzbistum-muenchen.de/actaproweb/archive.jsf> (zuletzt abgerufen am 02.03.2025)

Periodika

Allgemeine Zeitung, 5. Februar 1885
Ansbacher Morgenblatt für Stadt und Land, 30. April, 1852
Augsburger Anzeigblatt, 3. Mai 1866
Augsburger Postzeitung, 13. März 1897
Bamberger Neueste Nachrichten, 26. September 1872
Bayerische Dorfzeitung, 13. Oktober 1836
Bayerischer Kurier, 16. September 1868, 14. Februar 1888, 17. Dezember 1891
Bayerische Landbötin, 8. März 1851, 12. Juli 1851
Bayerische Zeitung. Mittag=Ausgabe, 30. April 1867
Berlinische Nachrichten von Staats= und gelehrten Sachen, Beilage, 5. Februar 1857
Das bayerische Vaterland, München, 14. November 1872
Der Bayerische Eilbote, 16. Dezember 1846
Der Bayerische Gastwirth, 11. Juni 1892
Der Bayerische Landbote, 21. Dezember 1846, 21. März 1861, 3. Mai 1865, 5. Mai 1871
Der bayerische Volksfreund, 28. September 1826, 27. Mai 1828
Der Wendelstein, 12. August 1884
Familienschatz. Unterhaltungsblatt zum Bayerischen Kurier, 12. Mai 1874
Flora. Ein Unterhaltungs=Blatt, 24. Dezember 1826
Münchener Abendzeitung, 4. August 1864
Münchener Bote für Stadt und Land, 9. August 1864, 1. Mai 1867, 6. Mai 1871, 24. Juni 1873,
11. April 1872, 8. April. München 1874
Münchener Fremdenblatt, 8. November 1884
Münchener politische Zeitung. Mit Seiner königl. Majestät von Baiern
allernädigstem Privilegium, 21. Juli 1810, 14. Juli 1840
Münchnr Neueste Nachrichten, 20. November 1889, 25. Dezember 1891, 22. November 1895,
1. März 1925
Münchnr Tagsblatt, 5. Dezember 1829, 23. Januar 1830, 11. November 1835
Neue Münchener Zeitung, 22. Juli 1852
Neue Münchener Zeitung (Morgenblatt.), 3. Dezember 1856
Neues Münchener Tagblatt, 4. November 1895
Neueste Nachrichten aus dem Gebiete der Politik, 31. August 1869, 8. Mai 1870
Neueste Nachrichten, 7. Juni 1879
Neueste Nachrichten und Münchener Anzeiger, 27. Mai 1886
Regierungsblatt für das Königreich Bayern 1828
Schweinfurter Tagblatt, 10. März 1871
Unterhaltungs-Blatt der Neuesten Nachrichten, 3. Mai 1868, 8. Mai 1870

Stadtpläne München

- 1812 – Rickauer, Max von / Schleich, Johann Carl / Seitz, Johann Baptist: Umgebungen von München herausgegeben auf Allerhöchsten Befehl S. Majestät des Königs von der Königlichen Direction des statistisch topographischen Bureau im Jahre 1812, München 1812.
- 1838 – Söttl, Johann Michael von: München mit seinen Umgebungen. Historisch, topographisch, statistisch dargestellt von Söttl. Mit Stahlstichen, Lithographien und Vignetten. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. München 1838.
- 1859 – Plan der K. Haupt- u. Residenz-Stadt München nach dem neuesten Bestande. Bearbeitet u. im Verlage v. Gustav Wenng. München 1859.
- 1863 – Plan der Königlichen Haupt- und Residenz-Stadt München Im Jahre 1863. Verlag von Mey und Widmayer in München. C. Stiglmayer grav., München 1863.
- 1873 – München [Grundsteuerkataster], Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar, Reiher Cont. Schrift, Pflanzgärten u. Schraffur. Melchior Wasser, Gg. Stiglmayer Anlagen, Heimbsch Ausbtg, München 1873.
- 1888 – Wenng, G. Ludwig: Wenng's Gr. Spec. Plan der Stadt München. Central-Blatt. Verlag von G. Ludw. Wenng [1888-1890] / Wenng, Ludwig (1853-1921), München 1888.
- 1914 – Brunn's Plan von München, gezeichnet von Oscar Brunn, Beilage zum Adreßbuch 1914 Brunn, Oscar (1853-1919), München 1914.

Hof- und Staatskalender / Staatshandbücher (Bayern)

- Chur=Bayrischer Hof=Kalender. Auf das Jahr 1738, 1739, 1742, 1746, 1747, 1748, 1749, 1750, 1751, 1752, 1753, 1754, 1755, 1756, 1757, 1758, 1759, 1760, 1761, 1762, 1763, 1764.
- Churbaierischer Hof= und Staats=Calender für das Jahr 1765, 1766, 1767, 1768, 1769, 1770, 1771, 1772, 1773, 1774, 1775, 1776, 1777, 1778.
- Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz / Pfalzbaiern., etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1780, 1781, 1782, 1783, 1784, 1785, 1786, 1787, 1788, 1789, 1790, 1791, 1792, 1793, 1794, 1795, 1796, 1797, 1798, 1799.
- Churfürstlich= Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1800, 1802.
- Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Baiern / Bayern 1812, 1813, 1819, 1824, 1827, 1828, 1833, 1835, 1839, 1840, 1841, 1842, 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, 1849, 1852, 1853, 1856, 1858, 1859, 1861, 1863, 1864, 1865, 1867, 1870, 1873, 1875, 1877, 1879, 1880, 1882, 1884, 1886, 1888, 1890, 1892, 1894, 1896, 1898.

Literatur

- Abercombie, John: Der Treibhausgärtner, über die Kultur der Ananasse, Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Melonen, frühen Erdbeeren und anderer auserlesener Früchte und Obstarten. Aus dem Englischen des Johann Abercombie. Mit 6 Kupfertafeln, Wien 1792.
- Adressbuch für München, 1842, 1845, 1850, 1856, 1858, 1859, 1861, 1862, 1863, 1864, 1865, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1873, 1878, 1883, 1882, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897, 1900.
- Allgemeine Deutsche Industrieausstellung (1854): Auszeichnungen bei der allgemeinen deutschen Industrie-Ausstellung zu München von der Beurtheilungs-Commission zuerkannt. Amtlich zusammengestellt und beim Schlusse der Ausstellung veröffentlicht. München 1854.
- Arz, Martin: Altstadt & Lehel: Reiseführer für Münchner, München 2022.
- Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726. Realisierung – Administration – Botanik, München 2008.
- Bauer, Reinhard / Scheubner, Herbert / Wess, Dorrit / Eichhorn, Sven / Kaplan, Natalia: Altstadt-Lehel im Wandel der Zeit. (Reinhard Bauer mit Beiträgen von Herbert Scheubner, Fotografien von Dorrit Wess und Sven Eichhorn sowie Natalia Kaplan), München 2024.
- Bauer, Richard: Lehel. Zeitreise ins alte München, München 2021.
- Bauer, Richard: Altmünchen. Der Maler Joseph Puschkin (1827–1905) und die Sammlung Neuner im Münchner Stadtmuseum, Weißenhorn 2017.
- Bayrische Landes-Industrie-, Gewerbe- und Kunst-Ausstellung in Nürnberg 1882. Unter dem Protektorate S. Majestät König Ludwig II. Offizieller Katalog. Gruppe XIV-XVII. Hrsg. vom Bayrischen Gewerbemuseum in Nürnberg, Nürnberg 1882.
- Bericht über die Thätigkeit des Fränkischen Gartenbauvereins im Jahre 1882, Würzburg 1883.
- Brixio, Alexander: Der Landwirth des neunzehnten Jahrhunderts, oder das Ganze der Landwirthschaft. Mit 2.500 Abbildungen. Von einem Vereine praktischer Landwirthe Frankreichs dirigirt von Dr. Alexander Bixio. Fünfter Abschnitt: Die Gärtnerei. Erster Teil, Stuttgart 1847; Sechster Teil, Stuttgart 1848, Achter Teil, Stuttgart 1848; Zehnter Teil, Stuttgart 1848.
- Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Band 2. Leipzig 1838.
- Der Markenschutz. Allgemeines Zeichen-Register für das Deutsche Reich. Herausgegeben von M. W. Lassaly. Jahrgang 1875., Berlin 1876.
- Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, Stuttgart 1856.
- Dürck-Kaulbach, Josefa: Erinnerungen an Wilhelm von Kaulbach und sein Haus – mit Briefen und hundertsechzig Abbildungen gesammelt von Josefa Dürck-Kaulbach, München 31921.
- Ebnet, Werner: Sie haben in München gelebt – eine Sammlung von Biografien über Persönlichkeiten aus acht Jahrhunderten, Hamburg 2012.
- Ebnet, Werner: Sie haben in München gelebt. Biografien aus acht Jahrhunderten, München 2016.

- Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861, München 1862.
- Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1862, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1863.
- Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1863, erstattet von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1864.
- Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1865.
- Effner, Karl: Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1865, Redigirt von dem I. Schriftführer Karl Effner, München 1866.
- Evers, Hans Gerhard: Ludwig II. von Bayern: Theaterfürst – König – Bauherr; Gedanken zum Selbstverständnis; Hrsg. von Josef. A. Schmoll gen. Eisenwerth; bearb. von Klaus Eggert, München 1986.
- Feiler, Horst Das Lehel. Die älteste Münchner Vorstadt in Geschichte und Gegenwart, 2. überarbeitete Auflage, München 2006.
- Gesetz= und Verordnungs=Blatt für das Königreich Bayern, München 1880, 1885, 1888.
- Gleixner, Paul: Kleine Lehel-Biographie, in: Rund um St. Anna. Zwischen Maximilians- und Prinzregentenstraße. Herausgegeben vom Arbeitskreis Mission im Pfarrgemeinderat St. Anna im Lehel, München, München, 1989, S. 131-163.
- Handelsregister-Einträge veröffentlicht durch die „Bayerische Handelszeitung“ im II. Quartal 1875, München 1875.
- Helbing, Hugo (Hrsg.): Katalog der sehr reichhaltigen Kunstsammlung des in München verstorbenen kgl. Regierungsrats Herrn Ph. Pfister: Aquarelle und Handzeichnungen alter und neuerer Meister (Kupferstiche, Radierungen, Holzschnitte, Lithographien, Ansichten, Flug- und historische Blätter, Portraits, Kunstblätter, Bavarica und Monacensia). Auktion in München in der Galerie Helbing, Donnerstag, den 27. Oktober 1904 und folgende Tage, München, 1904.
- Herzog, Rainer: Zum 200. Geburtstag des bayerischen Oberhofgärtners Carl Effner (1791–1870), in: Die Gartenkunst 3 (2/1991), S. 292.
- Herzog, Rainer: Hofgärtner in Bayern. Ein Beitrag zur Berufsgeschichte der Gärtner in Deutschland, in: Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen, hrsg. von Bartoschek, Gerd / Dümpelmann, Sonja; Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Generaldirektion, Berlin 2004, S. 32-40.
- Hötzl, Petrus: Geschichte der Klosterpfarrkirche St. Anna in München dargestellt für die Angehörigen und Freunde derselben, München 1879.
- Hof- und Staats-Handbuch der Österreichisch-Ungarischen Monarchie der Jahre 1883, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897.

Jahres=Bericht des polytechnischen Vereines zu Würzburg mit vorzüglicher Rücksicht auf die unter seiner Leitung stehenden Sonn- u. Feiertags-Handwerks-Schulen. Bekannt gemacht bei der 39^{sten} Jahresfeier seiner Stiftung und der öffentlichen Vertheilung der Schulpreise den 7. September 1845, Würzburg 1845.

Jäger, Hermann: Gartenkunst und Gärten sonst und jetzt: Handbuch für Gärtner, Architekten und Liebhaber, Berlin, 1888.

Klinge, Hermann: Stadtlandschaft Lehel, in: Rund um St. Anna. Zwischen Maximilians- und Prinzregentenstraße. Herausgegeben vom Arbeitskreis Mission im Pfarrgemeinderat St. Anna im Lehel, München, München, 1989, S. 19-69.

Kobell, Louise von: Unter den vier ersten Königen Bayerns. Nach Briefen und eigenen Erinnerungen, Bd. 2, München 1894.

Langer, Brigitte: Nymphenburg Schloss, Park und Burgen, Amtlicher Führer, 3. Aktualisierte Auflage der Neufassung von 2011, München 2020.

Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984].

Lipowsky, Felix Joseph: Geschichten der Vorstadt Au bei München, München 1816.

Löwel, Ludwig (A.): Einige Bemerkungen über die Aussaat der „Sommer-Blumen“. Von Hrn. L. Löwel, kgl. Hofgärtner. Vorgetragen in der März=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III., der Zierpflanzenzucht, IV. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. III. Vorträge aus dem Gebiete der Zierpflanzen=Zucht, München 1862, S. 40-42.

Löwel, Ludwig (A.): Praktische Winke über Behandlung von Hyacinthen in Töpfen wie im freien Gartenlande für Dilettanten in der Gärtnerei. Von Hrn. L. Löwel, kgl. Hofgärtner. Als Beigabe zu den im September verloosten Blumenzwiebeln geschrieben, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1863 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des praktischen Gartenbaues, II. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des praktischen Gartenbaues, München 1864, S. 35-37.

Löwel, Ludwig (A.): Mittel zur Vertilgung schädlicher Garten-Insecten. Von Hrn. L. Löwel, kgl. Hofgärtner. Vorgetragen in der März=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1863 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des praktischen Gartenbaues, II. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des praktischen Gartenbaues, München 1864, S. 42-48.

- Löwel, Ludwig (A.): Die gebräuchlichen Erdsorten des Pflanzenzüchters mit Rücksicht auf Topfcultur. Von Hrn. L. Loewel, königlichem Hofgärtner. Vorgetragen in der Juni=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1865 gehalten worden sind, München 1866, S. 24-27.
- Löwel, Ludwig (A.): Ueber die allgemeine deutsche Ausstellung von Gartenproducten in Erfurt. Von Hrn. L. Loewel, königl. Hofgärtner. Vorgetragen in der October=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1865 gehalten worden sind, München 1866, S. 36-39
- Lucas, Eduard: Beiträge zur Kultur des Himbeerstrauchs. Von Garteninspektor Lucas in Hohenheim, in: Pomologische Monatshefte: Band 1, Heft 2, Stuttgart 1855, S. 53–59.
- Mayer, Anton: Die Domkirche zu U. L. Frau in München. Geschichte und Beschreibung derselben, ihrer Altäre, Monumente und Stiftungen, sammt der Geschichte des Stiftes, der Pfarrei und des Domcapitels, aus den Quellen dargest. von Anton Mayer, München 1868.
- Meier, Winfried: Das Jagd- und Lustschloss in der Au. Wie das herzogliche Schloss Neudeck die Vorstadt Au aufblühen ließ und veränderte, in: Auer / Haidhauser Journal, Stadtteil-Kulturmagazin, Heft 15, München 2. Quartal 2018, S. 4-13.
- Meißner, Frank: Der Münchner Landschaftsmaler August Seidel (1820-1904) [Bd. 1], Monographie mit Werkverzeichnis, Hamburg 2022.
- Meißner, Frank: Der Münchner Landschaftsmaler August Seidel (1820-1904) [Bd. 3], Anhang 2 – Aquarelle, Hamburg 2022.
- Möhl, Jakob: Bericht über die IV. allgemeine Bayerische Obst=Ausstellung der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft zu München. In den Tagen vom 28. September bis 8. October 1879. Bearbeitet im Auftrage des Ausschusses von Jakob Möhl, königl. Hofgärtner, München 1879.
- Neumann, Louis / Biedenfeld, Ferdinand von (Übersetzung): M. Neumann's, Directors der Gewächshäuser des Museums der Naturgeschichte zu Paris: Grundsätze und Erfahrungen über die Anlegung, Erhaltung und Pflege von Glashäusern aller Art. Aus dem Französischen von Ferd. Fhrn. von Biedenfeld. Zweite sehr vermehrte und verbesserte Auflage, Weimar 1852.
- Oppelt, Christoph: Das alte Lehel nebst Bogenhausen, Brunnthal, Tivoli und Hirschau in Wort und Bild. Vorträge aus der Geschichte der nordöstlichen Stadtteile Münchens, Mit einem Anhang: „Die sanitären Verhältnisse des Lehels einst und jetzt“, Vorträge von Herrn R. Hofrat Dr. med. M. [Moritz] Hemmer, München 1904.
- Quaeitzsch, Christian: Wo der König persönlich im Glashaus sitzt... (10.01.2013) <https://schloesserblog.bayern.de/residenz-muenchen/wo-der-konig-personlich-im-glashaus-sitzt> (zuletzt abgerufen am 02.03.2025).
- Putzo, Georg: Der Münchener Landschaftsmaler August Seidel, 1820-1904, München 1964.
- Remlein, Theodor: Lustschloß Nymphenburg's Vergangenheit und Gegenwart, München 1884.

- Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Erste Auflage, München 1858; Zweite vermehrte Auflage, München 1867.
- Rottenhöfer, Johann: Der elegante wohlservirte Kaffee- und Theetisch. Mit Abbildung der Kaffee- und Theepflanze und mehrerer der neuesten Kaffee-Kochapparate, Von J. Rottenhöfer, Erstem Mundkoche Sr. Majestät des Königs Ludwig II. und weiland des Königs Max II. von Bayern, München 1864.
- Rümppler, Theodor: Illustrierte Gemüse- und Obstgärtnerei, Berlin 1879.
- Rümppler, Theodor (Hrsg.): Illustriertes Gartenbau-Lexikon. Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten, Berlin 1882.
- Sandler, Christoph: Handbuch der Leistungsfähigkeit der gesamten Industrie Deutschlands, Oesterreichs Elsass-Lothringens und der Schweiz. II. Band: Handbuch der Leistungsfähigkeit der gesamten Industrie der Kleinstaaten Norddeutschlands, der süddeutschen Länder, Elsass-Lothringens und der Schweiz, Leipzig 1874.
- Schmidlin, Eduard: Schmidlin's Gartenbuch. Praktische Anleitung zur Anlage und Bestellung der Haus- und Wirthschaftsgärten nebst Beschreibung und Kulturanweisung der hierzu tauglichsten Bäume, Sträucher, Blumen und Nutzpflanzen, Vierte Auflage, vollständig neu bearbeitet von Th. Nietner und Th. Rümppler, Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen, Berlin 1877.
- Schmid, Elmar D. / Fesq-Martin, Martinus: Die Roseninsel im Starnberger See, Amtlicher Führer, München, 3. aktualisierte Auflage 2012.
- Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Die russische Kartoffel-Zucht im Keller, Eine Mittheilung von Hrn. X. Schwarz, Obergehülfen im kgl. Hofküchen=Garten. Vorgetragen in der Dezember-Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III. der Zierpflanzenzucht, IV. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des Gemüsebaues, München 1862, S. 14-15.
- Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Drei Vermehrungsweisen des Weinstockes, Auszug aus einem in der April-Versammlung gehaltenen, von Demonstrationen begleiteten Vortrage des Hrn. X. Schwarz, Obergehülfen im k. Hofküchen=Garten, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III. der Zierpflanzenzucht, IV. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. II. Vorträge aus dem Gebiete des Obstbaues, München 1862, S. 28-30.

- Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Gelegentliche Bemerkungen über Spalierbaum=Pflege, von Hrn. Schwarz, Obergehilfen im kgl. Hofküchengarten. Vorgetragen in der April=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1862 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Obstbaus, II. der Zierpflanzenzucht, III. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des Oberstbaues, München 1863, S. 12-14.
- Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Ueber Melonenzucht. Von Hrn. Schwarz, k. Hofgarten=Verweser. Vorgetragen in der Juni=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1865 gehalten worden sind, München 1866, S. 28-31.
- Schulten, Holger: König Ludwig II. und die Münchner Residenz. Bau- und Ausstattungsarbeiten von 1864 bis 1872, insbesondere seine Wohnung im nordwestlichen Eckpavillon. Ein Forschungsbeitrag, 2 Bde., 2023 publiziert auf dem: ART-DOK-Server der Universität Heidelberg. <https://doi.org/10.11588/artdok.00008545>.
- Schurig, Gerd: Fruchtkultur als Aufgabe der Hofgärtner, in: Preussisch grün. Hofgärtner in Brandenburg-Preussen, hrsg. von Bartoschek, Gerd / Dümpelmann, Sonja; Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Generaldirektion, Berlin 2004, S. 201-206.
- Söltl, Johann Michael von: München mit seinen Umgebungen historisch, topographisch, statistisch dargestellt. Mit Stahlstichen, Lithographien und Vignetten. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage, München 1838.
- Sckell, Carl August [Sckell, Karl]: Ueber die verschiedenen, bisher angewendeten Beheizungsarten der Gewächs= und Treibhäuser, in näherer Beziehung auf einen Versuch mit der neuesten Erwärmungsart mittelst warmen Wassers, ausgeführt im k. Hofküchengarten in München, in: Wochenblatt des landwirthschaftlichen Verein in Bayern. Jahrgang XXI. (Nr. 20.) den 15. Februar 1831, Spalte 273 (Titelseite) – Spalte 291, sowie am Ende der Ausgabe eine Schemazeichnung der „*Heitz-Apparat mittels warmen Wassers ausgeführt in einem Treibhause des königlichen Hofküchengartens in München. 1830*“.
- Sckell, Carl August [Sckell, Karl]: Ueber die Beheizung der Gewächs= und Treibhäuser mit warmen Wasser. Sammt einem Holzschnitte. (S. Wochenblatt No. 22 Jahrg. 1831), in: Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern. Jahrgang XXII. (Nr. 33.) den 15. May 1832, Spalte 793 [Titelseite) – Spalte 804, sowie am Ende der Ausgabe eine Schemazeichnung der „*Heizung mit heißem Wasser in dem großen Gewächshause zu Nymphenburg*“.
- Sckell, Carl August: Das königliche Lustschloß Nymphenburg und seine Gartenanlagen. Beschrieben und mit geschichtlichen Bemerkungen begleitet von Carl August Sckell, Intendant der königlichen Hofgärten. Mit einem Plane, München [ca. 1840].
- Stuhlweißenburg, Bettina: Confiserie Rottenhöfer macht zu, in Münchner Merkur, 03.04.2013
- Tauber, Christine: „Der Wintergarten Ludwigs II.“, MunichArtToGo (2022), (zuletzt abgerufen am 02.03.2025), <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/23>.

- Tauber, Christine: Das Sanktuarium und der Wintergarten Maximilians II., MunichArtToGo, (2023), (zuletzt abgerufen am 02.03.2025), <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/97>.
- Verhandlungen der Kammer der Abgeordneten des bayerischen Landtages im Jahre 1891/92. Beilagen-Band XIX. (Enthaltend die Rechnungsnachweisungen – Rechnungsnachweisungsbeilagen – No. 137 bis 198.), München 1892.
- Verhandlungen der Kammer der Abgeordneten des Bayerischen Landtages im Jahre 1889/90. Stenographische Berichte Nr. 120-152. Von der 120. Sitzung am 8. Januar 1890 bis zur 152. Sitzung am 29. März 1890. V. Band, München 1892.
- Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1862 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Obstbaus, II. der Zierpflanzenzucht, III. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau, München 1863
- Wagner, Ludwig: Das Lehel. Die St.-Anna-Vorstadt der Landeshauptstadt Bayerns. Beiträge zur Entwicklungsgeschichte eines Münchener Stadtteils und bezirksweisen Stadtbeschreibung, München 1960.
- Wening, Michael: Historico-Topographica Descriptio. Das ist: Beschreibung, deß Churfürsten- und Hertzogthums Ober- und Nidern Bayrn: Welches In vier Theil oder Renntämbter, Als Oberlandts München und Burgkhausen, Underlandts aber in Landshuet unnd Straubing abgetheilt ist; warbey alle Stätt, Märckt, Clöster, Graf- und Herzscafften, Schlösser, Probsteyen, Comenduren, Hofmarchen, Sitz und Sedl, deß ganzen Lands Gelegenheit und Fruchtbarkeit, als Mineralien, Perlen, Sarlz, See, Fischereyen, Waldungen, und Jagdbarkeiten, Wie auch andere merckwürdige Historien, so sich von einer zur anderer Zeit zugetragen haben, nit allein außführlich beschriben, sondern auch durch beygefügte Kupffer, der natürlichen Situation nach, entworffener vorgestellt worden. 1, Das Renntambt München, München 1701
- Wörmann, Rudolf W. A.: Die Circulations-Wasserheizungen mit Nieder- und Hochdruck in ihrer Anwendung auf die Gärtnerei. Nach langjährigen eigenen Erfahrungen und Entwürfen, Berlin 1865.

Anhang I: Biographisches zu(r)

Familie Sckell

Johann Rottenhöfer, Mundkoch von Kronprinz Maximilian und König Maximilian II.

Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer, Hofkoch zur Zeit König Ludwigs II.

und von Prinzregent Luitpold

Konditorei & Schokolade-Fabrik Carl Rottenhöfer

Biographisches zur Familie Sckell

Münchener Politische Zeitung. Mit Seiner Königlichen Majestät Allergnädigstem Privilegium.
Dienstag 14. Juli 1840. S. 1000 (S. 8 der Ausgabe):

„Todes=Anzeige.

Es hat der göttlichen Vorsehung gefallen, unsern geliebten Gatten, Bruder und Schwager

Karl Sckell,

Intendant der königl. Hofgärten,

im 47. Jahre seines Alters, gestern Abend 11 Uhr, aus dieser Zeitlichkeit plötzlich in ein besseres Leben abzurufen.

Indem wir diesen höchst schmerzlichen Hintritt zur Kenntniß unserer Freunde und Bekannten bringen, empfehlen wir den Verblichenen, unter Verbittung aller Beileidsbezeugung, ihrem frommen Andenken. München, den 11. Julius 1840.

Therese Sckell, geb. Sckell, als Gattin, mit ihren 4 unmündigen Kindern.

<i>Friedrich Sckell, kgl. Hofgärtner in Berg.</i>	}	Geschwister
<i>Ludwig Sckell, kgl. Hofgärtner in Schleißheim.</i>		
<i>Friedr. [Friederike] Seitz, geb. Sckell.</i>		
<i>Augusta Sckell.</i>		
<i>Josephe v. Sedlmayr, geb. Sckell.</i>		
<i>Clemens Zimmermann, kgl. Professor.</i>	}	Verwandte. Schwäger und Schwägerinnen.
<i>Jos. [Josepha] Zimmermann, geborne Sckell.</i>		
<i>Carl Sckell, kgl. Revierförster.</i>		
<i>Carl Rottmann, Landschaftsmaler.</i>		
<i>Friedr. [Friederike] Rottmann, geborne Sckell.</i>		
<i>Eduard Stöber, kgl. Ober=Lieutenant im Cuisassierregiment Prinz Carl.</i>		
<i>Louise Stöber, geb. Sckell.</i>		
<i>Carolina Sckell, geb. Gemünden.</i>		
<i>[Karl] Ludwig Seitz, k. Hofgärtner.</i>		
<i>Joseph Stöber, kgl. Hofeinkäufer.</i>		
<i>Babette Sckell, geb. Roth.</i>		
<i>Max Ritter v. Sedlmayr, kgl. Appellationsgerichtsadvokat.</i>		
<i>Maria Sckell, geb. Maßmann.</i>		

Die Beerdigung findet Montag den 13. Juli Abend 3 Uhr vom Leichenhause aus mit Flambeaux, und der Gottesdienst Mittwoch den 15. dieß Morgens 10 Uhr in der Metropolitan=Pfarrkirche zu U. L. Frau statt“.

Der „Todes=Anzeige“ für „Karl Sckell, Intendant der königl. Hofgärten“ auf der nachfolgenden Seite (bearb.), aus: Münchener Politische Zeitung, Dienstag 14. Juli 1840. S. 1000 (S. 8 der Ausgabe); München, Bayerische Staatsbibliothek; Signatur: 4 Eph.pol. 68-1840,2; Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10505764>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Todes-Anzeige.

Es hat der göttlichen Vorsehung gefallen, unsern geliebten Gatten, Bruder und Schwager

Karl Skell,

Intendant der königl. Hofgärten,

im 47. Jahre seines Alters, gestern Abend 11 Uhr, aus dieser Zeitlichkeit plötzlich in ein besseres Leben abzurufen.

Indem wir diesen höchst schmerzlichen Hintritt zur Kenntniß unserer Freunde und Bekannten bringen, empfehlen wir den Verbliebenen, unter Verbittung aller Beileidsbezeugung, ihrem frommen Andenken.

München, den 11. Julius 1840.

Therese Skell, geb. Skell, als Gattin, mit ihren 4 unmündigen Kindern.

Friedrich Skell, kgl. Hofgärtner in Berg.

Ludwig Skell, kgl. Hofgärtner in Schleißheim.

Friedr. Seig, geb. Skell.

Augusta Skell.

Josephe v. Sedlmayr, geb. Skell.

} Geschwister.

Clemens Zimmermann, kgl. Professor.

Jos. Zimmermann, geborne Skell.

Carl Skell, kgl. Revierförster.

Carl Rottmann, Landschaftsmaler.

Friedr. Rottmann, geborne Skell.

Eduard Stöber, kgl. Oberlieutenant im Cuirassierregiment Prinz Carl.

} Verwandte,
Schwäger und
Schwägerinnen.

Louise Stöber, geb. Skell.

Carolina Skell, geb. v. Gemünden.

Ludwig Seig, k. Hofgärtner.

Joseph Stöber, kgl. Hofeinkäufer.

Babette Skell, geb. Roth.

Max Ritter v. Sedlmayr, kgl. Appellationsgerichtsadvokat.

Maria Skell, geb. Wasmann.

Die Beerdigung findet Montag den 13. Juli Abends 5 Uhr vom Leichenhause aus mit Flambeaux, und der Gottesdienst Mittwoch den 15. dieß Morgens 10 Uhr in der Metropolitan-Pfarrkirche zu u. L. Frau statt.

Biographisches zu Johann Rottenhöfer, Mundkoch von Kronprinz Maximilian und König Maximilian II.

Laut Eintrag im Trauungsbuch der Pfarrei „Zu Unserer Lieben Frau“ vom 4. Oktober 1836 wurde Johann Rottenhöfer – im Jahr 1836 bereits „erster Mundkoch bey Sr. Königl. Hohheit [sic] dem Kronprinzen“ – am 14. April 1806 in Würzburg als Sohn des pensionierten Hofpostillons und Bürgers der Stadt Würzburg Caspar Rottenhöfer geboren. Am 4. Oktober 1836 heiratete Johann Rottenhöfer im Alter von 30 Jahren die achtzehnjährige (Elise Charlotte) Augusta Gerhager, geboren am 14. April 1818 in Straubing, Tochter des verstorbenen „k. b. Strassen- und Wasserbau= Inspektors“ Sebastian Gerhager. Trauzeugen waren der königliche Mundkoch Karl Reschreiter – oder auch Carl Reschreiter – sowie der Maler Johann Georg Hiltensperger.⁴⁴⁰

Das Ehepaar Rottenhöfer, im Jahr 1837 in einer Wohnung in der Knödlgasse Nr. 3 wohnend, bekam am 18. August 1837 einen ersten Sohn: (Johann Georg) Julius Rottenhöfer,⁴⁴¹ wobei der Trauzeuge Johann Georg Hiltensperger bei der Taufe am 21. August als Taufpate fungierte (er hielt den Täufling). Dieser älteste Sohn verstarb im vergleichsweise jungen Alter von 34 Jahren als königlicher Bankbeamter am 11. Dezember 1871 in Regensburg an den „Blattern“ bzw. „Pocken“. Beerdigt wurde er am 14. Dezember 1871 in München.⁴⁴²

Für das Ehepaar Johann und Augusta Rottenhöfer, im Jahr 1838 in einer Wohnung mit der Adresse „Thal Nr. 2“ lebend, folgten nach der Geburt des ersten Sohnes im August des Jahres 1837 im Oktober des Jahres 1838 Geburt und Taufe einer Tochter: Margaretha Emilie Rottenhöfer, geboren am 11. Oktober und getauft am 14. Oktober 1838. Patin war bei dieser Taufe „Margareth Traitteur [Traiteur], k. Mundkochsgattin“, Ehefrau des königlichen Mundkochs Karl Traitteur oder auch Carl Traitteur.⁴⁴³

⁴⁴⁰ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9316 Trauungen 1829-1840, fol. 230 verso (Rückseite): „Rottenhöfer und Gerhager 4 [. Octobris 1836] Johann Rottenhöfer, erster Mundkoch bey Sr. Königl. Hohheit [sic] dem Kronprinzen, des Caspar Rottenhöfer, Bürgers und pens. Hofpostillon in Würzburg, und der Dorothea Knauer, beyder [...] ehel. Sohn, kath. Rel. geb. in Würzburg Pfarrer Haug am 14^{ten} April 1806. und Elise Charlotte Augusta Gerhager, des sel. hl. Sebastian Gerhager, k. b. Strassen- und Wasserbau= Inspektors in Straubing und dessen Gattin Margaretha Wäger noch im Leben, ehel. Tochter, kath. Rel. Geb. in Straubing Pfarr St. Jakob am 14^{ten} April 1818. Zeugen Hr. Karl Reschreiter, k. Mundkoch, und Georg Hiltensberger, Historienmaler. Lizenz: Vom Stadtmagistrate dd^{to} 16^{ten} Septemb. 1836“. Vgl. auch Bayerische Dorfzeitung. III^{ter} Jahrgang. IV^{tes} Quartal, München Nro. 123. Donnerstag, 13. Oktober 1836, Heirat von Johann Rottenhöfer, S. 4: „Getraute. In der Metropolitan= und Pfarrkirche zu U. L. Frau. Den 4. Okt. [...] Hr. Johann Rottenhöfer, erster Mundkoch bei Sr. k. Hoheit dem Kronprinzen von Bayern, mit Elise Charlotte Augusta Gerhager, k. b. Strassen- und Wasserbau=Inspektorstochter von Straubing“.

⁴⁴¹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9286 Taufen 1837-1839, fol 43 verso (Rückseite): 21. August 1837: „K: Johann Georg Julius, geb. den 18^{ten} d. Nachm. 3 Uhr. V: Johann Rottenhöfer, Mundkoch bey Sr. k. Hoheit dem Kronprinzen /: [Adresse] Knödlg:[asse] N: 3: :/ M. u E: Augusta, geb: Gerhager, k. Bauinspektorstochter v. Straubing. Geh: von [Taufpate] Johann Georg Hiltensberger, Historienmaler dahier“.

⁴⁴² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9334 Sterbefälle Erwachsene 1843-1885, 14. Dezember 1871, S. 376: „Julius Rottenhöfer, k. Bankbeamter in Regensburg, k. Haushofmeisterssohn v. h. starb am 11. Dez. Mittags 11 ½ Uhr in Regensburg [...] an Blattern im Alter von 34 Jahren. [...] Beerdigt dahier auf dem [...] Gottesacker Nachm. 3 ½ Uhr“.

⁴⁴³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau - 1561-1937, M9286 Taufen 1837–1839 Fol. 133 verso (Rückseite).

Anfang Januar des Jahres 1843 kam dann ein weiterer Sohn des Ehepaars Johann und Augusta Rottenhöfer zur Welt: Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer, geboren am 5. Januar und getauft am 6. Januar 1843. Taufpate war dabei der ebenfalls aus Würzburg stammende Konditormeister Karl / Carl Rottenhöfer (sen.).⁴⁴⁴

Am 24. Juli 1845 wurde eine weitere Tochter des Ehepaars Johann und Augusta Rottenhöfer beerdigt: Theresia Rottenhöfer, die nur vier Wochen und zwei Tage nach der Geburt am 22. Juli verstarb.⁴⁴⁵

Um zwei Köche mit Namen Rottenhöfer korrekt in Beziehung setzen zu können, ist es notwendig, auch Karl / Carl August Johann Rottenhöfer mit in den Blick zu nehmen. Um wiederum zwei Konditoren und einen Koch mit dem Namen Karl / Carl Rottenhöfer sauber auseinanderhalten zu können, ist es zusätzlich notwendig, auch biographische Angaben zur Familie des Konditormeisters und Schokoladefabrikanten Karl / Carl Rottenhöfer zu berücksichtigen.

Eine etwaige Verwandtschaft des Koches Johann Rottenhöfer und des Konditors Karl / Carl Rottenhöfer (sen.) zu klären – beide aus Würzburg stammend, beide Väter ehemals im Hofdienst –, wäre bei Interesse eine Aufgabe für zukünftige Forschung.⁴⁴⁶

Der Mundkoch des Kronprinzen Maximilian, Johann Rottenhöfer,⁴⁴⁷ findet sich in dieser Funktion in den Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches der Jahre 1839 bis 1842, während er in der Ausgabe des Jahres 1835 noch nicht erwähnt worden war.⁴⁴⁸

⁴⁴⁴ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9288 Taufen 1843-1848, S. 2, recto (Vorderseite).

⁴⁴⁵ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9349 Sterbefälle Kinder 1838-1848, S. 217. Die Familie Rottenhöfer wohnte in diesem Jahr in der Ottostraße Nr. 12.

⁴⁴⁶ Vgl. Archiv und Bibliothek des Bistums Würzburg. Vgl. auch eine E-Mail an den Autor vom 25.09.2024: „Die Matrikeln der Würzburger Pfarreien sind durch die Brandschäden des Zweiten Weltkrieges nur sehr lückenhaft erhalten bzw. für manche Pfarreien ganz verloren gegangen. Für die von Ihnen genannten Geburtsjahre des Johann Rottenhöfer sowie des Carl Rottenhöfer sind uns aus sieben Würzburger Pfarreien Taufmatrikel überliefert. Leider fand sich in keinem alphabetischen Taufregister ein Hinweis auf den Familiennamen Rottenhöfer. Durchgesehen wurden:

- Dompfarrei 1797-1807 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5705, Fiche 70, unpag.)
- St. Peter und Paul 1801-1817 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5762, Fiche 36, S. 360-361) und Hofpfarre 1771-1812 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5790, Fiche 165, S. 2)
- Domstift 1695-1821 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5732, Fiche 8, unpag.)
- Neumünster 1694-1806 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5735, Fiche 3, unpag.)
- St. Burkard 1776-1810 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5655, Fiche 28, S. 64-68)
- St. Burkard, Militär verschiedene Bde, Laufzeiten zwischen 1722 und 1840 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5771, Fiche 4, unpag.; 5681, Fiche 25, S. 83; 5685, Fiche 33, unpag.)
- St. Getraud 1804-1828 (Diözesanarchiv Würzburg, Amtsbücher aus Pfarreien 5743, Fiche 29, unpag.)

Im alphabetischen Register der Dompfarrei fanden sich verschiedene Eintragungen zum Familiennamen Rottenhauser. Allerdings wird lt. Register kein Kind auf den Namen Carl oder Johann getauft“.

⁴⁴⁷ Vgl. zu Johann Rottenhöfer – Ebnet, Werner: Sie haben in München gelebt. Biografien aus acht Jahrhunderten, München 2016, S. 502: „Rottenhöfer, Johann (*1806 Würzburg, †1872): Koch; nach seiner Ausbildung bereiste er Griechenland, Frankreich, Italien und Malta, kochte dort und sammelte dabei internationale Rezepte; er wurde erst ‚Mundkoch‘, später Haushofmeister der bayer. Könige Max II. und Ludwig II.; er kochte ausschließlich für die kgl. Familie und deren Gäste; 1858 veröffentlichte er sein Kochbuch ‚Anweisungen in der feinen Kochkunst‘ mit 2345 Rezepten; u.a. war darin erstmals eine Anweisung zur Herstellung von Leberkäs enthalten“.

⁴⁴⁸ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1839, S. 95: "Hofstaat Sr. K. H. des Kronprinzen. [...] Küchenmeister: Hr. Joh. Bumüller. [...] Mundkoch: Hr. Joh. Rottenhöfer. Küchengehülfe: Karl Dury. Konditor: Hr. Joh.

Nach der Hochzeit von Kronprinz Maximilian mit Prinzessin Marie von Preußen im Jahr 1842 wurde dessen Hofstaat erheblich vergrößert. Entsprechend wird Johann Rottenhöfer in der Ausgabe des Hof- und Staatshandbuches des Königreichs Bayern für das Jahr 1843 im Hofstaat des Kronprinzen als „1. Koch“ von zwei Köchen aufgelistet, nebst einem Konditor, Gehilfen sowie drei für den Hofstaat des Kronprinzen und der Kronprinzessin zuständigen Hofköchen oder „Hofoffizianten“.⁴⁴⁹ In dieser Position und Konstellation wird Johann Rottenhöfer auch in den Ausgaben der Jahre 1844, 1845, 1846 und 1847 genannt.⁴⁵⁰

Im Zuge der Thronbesteigung Maximilians im März 1848 – nach der Abdankung seines Vaters, König Ludwig I. – wechselte Johann Rottenhöfer dann in den Hofstaat von „König“ Maximilian II. und wird in der Ausgabe des Hof- und Staatshandbuches des Königreichs Bayern des Jahres 1842 als vierter von fünf „Mundköchen“ genannt.⁴⁵¹ In der Ausgabe des Hof- und Staatshandbuches des Königreichs Bayern aus dem Jahr 1852 wird Johann Rottenhöfer dann als dritter von sieben „Hofoffizianten“ 1. Klasse (von vier Klassen) aufgelistet.⁴⁵² In der Ausgabe des Jahres 1853 wird Johann Rottenhöfer als zweiter von sieben „Hofoffizianten“ 1. Klasse (von vier Klassen) aufgeführt, in der Ausgabe des Jahres 1856 dann als erster von vier „Hofoffizianten“ 1. Klasse (von vier Klassen).⁴⁵³ In den Ausgaben der Jahre 1858, 1859, 1861, 1863 und 1864 schließlich wird Johann Rottenhöfer weiterhin als erster von dann allerdings insgesamt sechs oder sieben „Hofoffizianten“ 1. Klasse (von vier Klassen) aufgeführt.⁴⁵⁴

Im Jahr 1858 erschien in der ersten Auflage von 5.000 gedruckten Exemplaren das von Johann Rottenhöfer geschriebene, mit Holzstichen illustrierte Kochbuch „*Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche*“ mit 2.174 Rezepten.

Schafft. Konditoreigehülfe: Franz Schell". Vgl. auch Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1842, 102f, S. 102: „Hofstaat Sr. K. H. des Kronprinzen. [...] [S. 103] Küchenmeister: Hr. Joh. Bumüller. Konditor: Hr. Joh. Schafft. [...] Mundkoch: Hr. Joh. Rottenhöfer. Küchengehilfe: Karl Dury. Konditoreigehilfe: Franz Schell“.

⁴⁴⁹ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1843, 102f, S. 102: "Hofstaat Sr. K. H. des Kronprinzen. [...] [S. 103] Hofmarschallamt [...] Küchenmeister: Hr. Joh. Bumüller. Kellermeister Hr. Jos. Tambosi. [...] 1. Koch: Hr. Joh. Rottenhöfer. 2. Koch: Hr. Karl Dury. Conditor: Hr. Joh. Schafft. Conditoreigehilfe: Hr. Franz Schell. Hofoffizianten: H.H. Felix Kriesmayer, Heinrich Bönell, Jos. Eduard Reis".

⁴⁵⁰ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1847, 108f, S. 108: „Hofstaat Sr. K. H. des Kronprinzen. [...] Hofmarschallamt [...] Küchenmeister: Hr. Joh. Bumüller. Kellermeister Hr. Jos. Tambosi. [...] 1. Koch: Hr. Joh. Rottenhöfer. 2. Koch: Hr. Karl Dury. Conditor: Hr. Joh. Schafft. Conditoreigehilfe: Hr. Franz Schell. [S. 109] Hofoffizianten: H.H. Felix Kriesmayer, Heinrich Bönell, Max Seitz“.

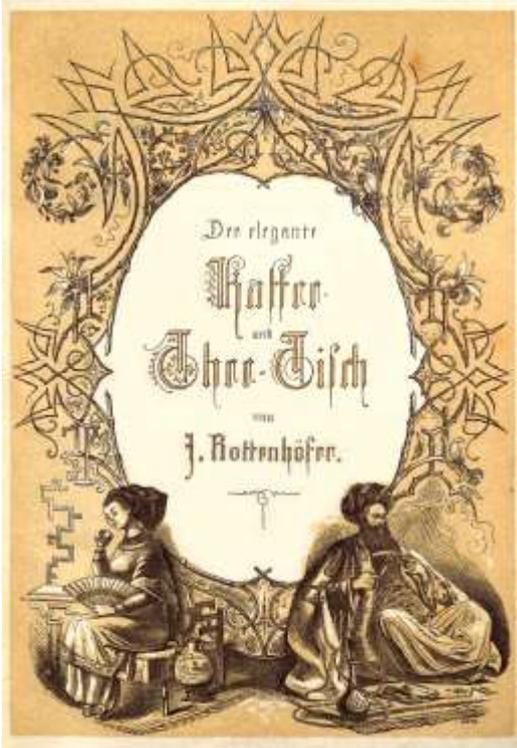
⁴⁵¹ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1849, 94f, S. 94: „Oberst=Hofmarschall=Stab [...] Officen=Dienst [...] [S. 95] Hofküche. Küchenmeister: H.H. Jakob Esper, Johann Bumüller. Mundköche: H.H. Karl Reschreiter, Jak. Leyensieder, Joh. Rühl, Johann Rottenhöfer, Karl Dury. Küchengehilfen: H.H. Stephan Marx, Nep. Niggl. Mundköchin: Barbara Vitzthum“.

⁴⁵² Vgl. Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1852, S. 91: „Oberst=Hofmarschall=Stab [...] Hofoffizianten I. Cl.: H.H. Joseph Steber, Johann Rühl, Joh. Rottenhöfer, Karl Dury, Friedrich Oechslin, Karl Effner, Leonh. Keyhl, Damascen Kürzinger“.

⁴⁵³ Vgl. die entsprechenden Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches des Königreichs Bayern, S. 100 (1853) und S. 115 (1856).

⁴⁵⁴ Vgl. die entsprechenden Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches des Königreichs Bayern, S. 117 (1858), S. 123 (1859), S. 158 (1861), S. 164 (1863), S. 164 (1864).

Im Vorwort der Erstauflage dieses Kochbuches schrieb Johann Rottenhöfer: „Die ganze Lebensstellung des Verfassers, verbunden mit einem längeren Aufenthalte in Malta, Griechenland, Sicilien, Italien und Paris, möge dem beteiligten Publicum Bürge sein, daß es ein auf langjährige praktische Erfahrung gestütztes Werk erhalte“.⁴⁵⁵ Nicht deutlich wird aus diesem Vorwort, ob Johann Rottenhöfer diese Reise(n) vor seiner Ankunft in München unternommen hat, oder aber als Mitglied des Hofstaates von Kronprinz Maximilian und / oder von König Maximilians II. Denkbar wäre auch, daß Kronprinz Maximilian Johann Rottenhöfer eine Weiterbildung im genannten Ausland ermöglicht, eventuell sogar finanziert oder ihn zumindest für diese Reise eine Zeitlang freigestellt hatte.



Rottenhöfer, Johann: Der elegante wohlserverte Kaffee- und Theetisch, München 1864, Titelblatt (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek

Signatur: BA/Oecon. 1523 sbi, Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10298699>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im Jahr des überraschenden Todes von König Maximilian II. im März 1864 und nach der Thronbesteigung durch König Ludwig II., erschien dann ein zweites Buch von Johann Rottenhöfer mit dem Titel „Der elegante wohlserverte Kaffee- und Teetisch“.⁴⁵⁶

Zu Beginn der Herrschaft von König Ludwig II. verblieb Johann Rottenhöfer in der hervorgehobenen Position, ausschließlich direkt für den König und die engste königliche Familie zu kochen. Anfang August 1864 wurde er – vielleicht auf Initiative der Königinmutter Marie von Bayern? – von König Ludwig II. mit einer besonderen Ehrenposition bedacht.

Der Münchener Bote für Stadt und Land meldete am 9. August: „Hauptstadt=Neuigkeiten. München, 8 August [...] Dem k. Hofoffizianten I. Cl. Johann Rottenhöfer wurde die widerrufliche Function eines Garderobiers des k. Hausordens vom hl. Hubertus übertragen“.⁴⁵⁷ Erhaltene und publizierte Menükarten vermitteln einen Eindruck, welche Gerichte die „Mundköche“ z. B. für König Ludwig II. zubereiteten.

Johann Rottenhöfer kochte zum Beispiel die sechs Hauptgänge des „Diners“ für König Ludwig II. an dessen 19. Geburtstag am 25. August 1864 in (Schloss) Hohenschwangau.⁴⁵⁸

⁴⁵⁵ Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 5f, „Vorwort zur ersten Auflage“.

⁴⁵⁶ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Der elegante wohlserverte Kaffee- und Theetisch. Mit Abbildung der Kaffee- und Theepflanze und mehrerer der neuesten Kaffee-Kochapparate. Von J. Rottenhöfer, Erstem Mundkoche Sr. Majestät des Königs Ludwig II. und weiland des Königs Max II. von Bayern, München 1864.

⁴⁵⁷ Münchener Bote für Stadt und Land. Dienstag, 9. August. München, 1864, S. 2.

⁴⁵⁸ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 84, Menükarte „Diner de Sa Majesté le Roi“, „Hohenschwangau le 25. Août 1864“.

<u>Rottenhöfer</u>	<i>Consommé de volaille à la Princesse</i> [Geflügelbrühe Prinzessin Art] <i>Petits vol. au vent à la Monglas</i> [Blätterteigpasteten à la Montgelas] <i>Boeuf braisé aux legumes</i> [Rinderschmorbraten mit Gemüse] <i>Petits pois aux croquettes</i> [Grüne Erbsen mit Kroketten] <i>Suprême de volaille à l'ecarlote</i> [Geflügelbrüstchen mit Pökeltzunge] <i>Faisandeaux rôtis</i> [Gebratene junge Fasane]
<u>Zanders</u>	<i>Petits poudings aux abricots</i> [Puddingtörtchen mit Aprikosen] <i>Gateau à la Chantilly aux fruits</i> [Torte mit gemischten Früchten und Sahne]
<u>Beckmann</u>	<u>Glace</u> : <i>à l'ananas et fraises</i> [Ananas- und Erdbeereis]

Für das „Souper“ von König Ludwig II. am 27. August 1864 in (Schloss) Hohenschwangau bereitete Johann Rottenhöfer alle sieben Gerichte zu – fünf Hauptgänge und zwei Nachspeisen.⁴⁵⁹



König Ludwig II., Stich von Paul Barfus, Rijksmuseum, Amsterdam, Inv. Nr. RP-P-1911-4953
CC0 – Kein Urheberrechtsschutz

Menükarte „Souper de Sa Majesté le Roi“, „Hohenschwangau le 27. Août 1864“:

<u>Rottenhöfer</u>	<i>Crème d'orge veloutée</i> [Gebundene Gersten-Cremesuppe] <i>Truites à la Hollandaise</i> [Forellen auf Holländische Art] <i>Choux fleurs aux filets de veau</i> [Blumenkohl mit Kalbsfilets] <i>Chaponneaux rôtis</i> [Gebratene junge Kapaune] <i>Pâté de lièvre froid</i> [Kalte Hasenpastete] <i>Crème aux framboises à la Chantilly</i> [Himbeercreme mit Schlagsahne] <i>Compote d'abricots</i> [Aprikosenkompott]
--------------------	--

Bei einem „Diner“ von König Ludwig II. in (Schloss) Hohenschwangau am 28. August beschränkte sich Johann Rottenhöfer dann zum Beispiel auf die Zubereitung dreier Nachspeisen.⁴⁶⁰

⁴⁵⁹ Vgl. dies., ebd., S. 88.

⁴⁶⁰ Vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen, München [ca. 1984], S. 92.

Menükarte „*Diner de Sa Majesté le Roi*“, „*Hohenschwangau, le 28. Août 1864*“:

<u>Zanders</u>	<i>Consommé à la d'Orléans</i> [Kraftbrühe Orléans] <i>Croquettes à la Buonaparte</i> [Kroketten nach Bonaparte] <i>Saumon de l'Elbe à la Hollondaise</i> [Lachs aus der Elbe auf holländische Art] <i>Boeuf braisé à la jardinière</i> [Rinderschmorbraten mit Gemüse garniert] <i>Petits pois aux boudins à la Richelieu</i> [Grüne Erbsen mit Blutwürstchen à la Richelieu] <i>Chaponneaux à la financière</i> [Kapaune auf Finanzmannart] <i>Faisandeaux et perdreaux à la broche</i> [Gebratene Fasane und Rebhühner]
<u>Rottenhöfer</u>	<i>Omelettes aux pêches à la Comtesse</i> [Pfirsich Omelettes à la Comtesse] <i>Pain pomaré</i> [Pudding à la Pomaré] <i>Tourte à la Bruxelles</i> [Brüsseler Torte]
<u>Beckmann</u>	<u><i>Glace: à l'ananas et framboises</i></u> [Ananas- und Himbeereis]

Im Herbst des Jahres 1864 wechselte Johann Rottenhöfer schließlich – im Alter von 58 Jahren – aus dem Hofstaat von König Ludwig II. in den Hofstaat der Königinmutter Marie von Bayern. Zugleich tauschte er die Stellung eines Kochs gegen die Position eines Haushofmeisters.⁴⁶¹ In dieser Funktion des Haushofmeisters des Haushaltes von Königinmutter Marie von Bayern wird Johann Rottenhöfer – zusammen mit dem Ordensamt als Garderobier im Hubertus-Ritterorden – in den Ausgaben des Hof- und Staatshandbuches ab dem Jahr 1865 genannt.⁴⁶²

Während seiner Zeit als „*Hofmundkoch*“ oder auch als „*K. Mundkoch*“ hatte Johann Rottenhöfer bzw. hatte die Familie von Johann und Augusta Rottenhöfer nebst ihren Kindern in der Nähe der Residenz, etwa am Maximiliansplatz oder in der Residenzstraß gewohnt.⁴⁶³

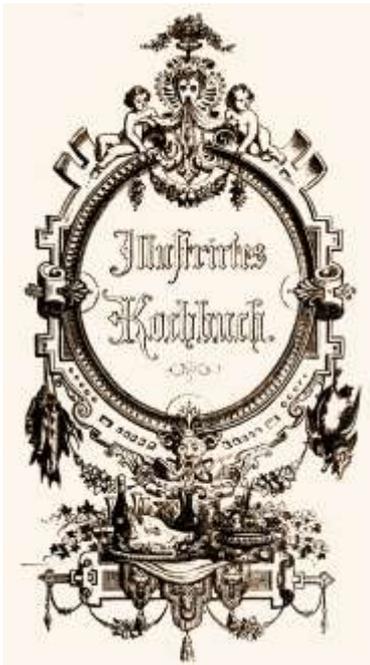
Nach dem Wechsel bzw. Aufstieg in die Position des Haushofmeisters des Haushaltes der Königinmutter zog Johann Rottenhöfer bzw. zog die Familie Johann und Augusta Rottenhöfer nebst

⁴⁶¹ Ein früher Hinweis ist eine Menükarte eines „*Diners*“ sowie eines „*Soupers*“ am 3. November 1864 von Prinz Otto (dem jüngeren Bruder von König Ludwig II. und dessen Nachfolger als bayerischer König) deren Auflistung der zubereiteten Speisen (alle zubereitet von einem Koch mit Nachnamen Hölzmaier) am Ende unten rechts die Beschriftung zeigt „*Rottenhöfer Maître d'hôtel*“ (Rottenhöfer, Haushofmeister) – vgl. Lau, Katja / Schütterle, Renate / Roscher, Ernst: *Speisen wie ein König. Mit Menükarten von der Tafel Max II. und Ludwig II. Über 100 Originalrezepte aus der Zeit zum Nachkochen*, München [ca. 1984], S. 94.

⁴⁶² Vgl. Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1865. Ritterorden vom heiligen Hubert, S. 7-11, S. 11: „*Ordensämter [...] Schatzmeister. Johann Schafft, Confectmeister. Herold. Joseph Tambosi, vorm. Hof=Kellermeister. [...] Garderobier. Johann Rottenhöfer, Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter*“; Hofstaat Ihrer Majestät der Königin=Mutter, S. 175-176, S. 176: „*Hofmarschallamt [...] Haushofmeister. Johann Rottenhöfer, Garderobier des k. Hausordens vom heil. Hubertus*“.

⁴⁶³ Vgl. Adressbuch für München. 1850, S. 236: „*Rottenhöfer, Johann, Hofmundkoch. Maxim.=Platz. 19/3.*“; Adressbuch für München. 1856, S. 212: „*Rottenhöfer Joh. Hofofficiant Residenzstr. 52.*“; Adressbuch für München. 1861, S. 286: „*Rottenhöfer [...] Joh. K. Mundkoch Residenzstr. 53.*“; Adressbuch für München. 1862, S. 295: „*Rottenhöfer [...] Joh. K. Mundkoch Residenzstr. 53.*“; 1863 – Adressbuch für München. 1863, S. 303: „*Rottenhöfer [...] Joh. K. Mundkoch Residenzstr. 53.*“.

Kindern dann bis Ende der 1860er Jahre in eine Wohnung in der Maximilianstraße⁴⁶⁴ und Anfang der 1870er Jahre in eine Wohnung in der Fürstenstraße um.⁴⁶⁵



Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst, 2. Auflage, München 1867, „Schmutztitel“ der zweiten Auflage (bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek Signatur: Oecon. 1523 sa-2,

Permalink:

<https://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bsb:10298697>

CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt

Im Jahr 1867 erschien dann eine zweite, vermehrte Auflage des großen illustrierten Kochbuches von Johann Rottenhöfer, nachdem die 5.000 gedruckten Exemplare der ersten Auflage aus dem Jahr 1858 offenbar inzwischen vergriffen waren, wie Johann Rottenhöfer im Vorwort zur zweiten, vermehrten Auflage im März des Jahres 1866 schrieb.⁴⁶⁶ Die 2.174 Rezepte der ersten Auflage aus dem Jahr 1858 ergänzte Johann Rottenhöfer um 171 weitere Zubereitungsanleitungen auf dann insgesamt 2.345 Rezepte in der zweiten Auflage, davon ca. 750 für (süße) Nachspeisen.

Auf dem Titelblatt der zweiten Auflage des großen Kochbuches ist zu lesen: „J. Rottenhöfer, Königl. Haushofmeister und vorher erstem Mundkoche weil. Sr. Maj. des Königs Maximilian II. von Bayern“.

Diese zweite Auflage des großen Kochbuches von Johann Rottenhöfer wurde in der Nachfolge noch mehrfach neu aufgelegt. So gibt es etwa vom Weltbild-Verlag aus dem Jahr 1997 einen Faksimile Nachdruck einer 6. Auflage.

Im April des Jahres 1872 schließlich verstarb Johann Rottenhöfer im Alter von 66 Jahren.⁴⁶⁷

Daraufhin zogen die Witwe Augusta Rottenhöfer und der Sohn des Ehepaares, Karl / Carl Rottenhöfer, wohl im Laufe des Jahres 1872 in zwei Wohnungen in der Kanalstraße 74a, direkt neben dem königlichen Hofküchengarten in München Lehel – Augusta Rottenhöfer in das erste Obergeschoss, Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer in das zweite Obergeschoss.⁴⁶⁸

⁴⁶⁴ Vgl. Adressbuch für München. 1867, S. 343: „Rottenhöfer [...] Joh. Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter Maximilianst. 5“; Adressbuch für München. 1868, S. 349: „Rottenhöfer [...] Joh. Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter Maximilianst. 5“; „Rottenhöfer [...] Karl Hofoffiziant Maximilianst. 5“; Adressbuch für München. 1869, S. 372: „Rottenhöfer [...] Joh. Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter Fürstenst. 23“; „Rottenhöfer [...] Karl Hofoffiziant Maximilianst. 5“.

⁴⁶⁵ Vgl. Adressbuch für München. 1871, S. 363: „Rottenhöfer [...] Joh. Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter Fürstenst. 23“; „Rottenhöfer [...] Karl Hofoffiziant Fürstenst. 23“; Adressbuch für München. 1872, S. 369: „Rottenhöfer [...] Joh. Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter Fürstenst. 23“; „Rottenhöfer [...] Karl Hofoffiziant Fürstenst. 23“.

⁴⁶⁶ Vgl. Rottenhöfer, Johann: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, Zweite vermehrte Auflage, München 1867, S. 6.

⁴⁶⁷ Vgl. etwa Münchener Bote für Stadt und Land, N^o 87, Donnerstag, den 11. April. München, 1872, S. 4: „Todesfälle in München. [...] Johann Rottenhöfer, kgl. Haushofmeister, 66 J.“.

⁴⁶⁸ Vgl. Adressbuch für München. 1871, S. 379: „Rottenhöfer [...] Auguste Haushofmeistersw. Kanalst. 47a₁ [...] Karl Hofoffiziant Kanalst. 47a₂“.

In diesen beiden Wohnungen im Haus Nr. 47a in der Kanalstraße, in direkter Nachbarschaft zum Hofküchengarten, wohnten Mutter und Sohn Rottenhöfer in München Lehel in genau dieser Verteilung auf zwei Stockwerke sechzehn Jahre lang bis zum Jahr 1888.⁴⁶⁹ Im Jahr 1889 tauschten Mutter und Sohn Rottenhöfer dann die beiden Stockwerke – Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer wohnte ab diesem Jahr (1889) und im Jahr 1890 im ersten und seine Mutter, Augusta Rottenhöfer, im zweiten Obergeschoss.⁴⁷⁰

Am 10. September des Jahres 1890 verstarb Augusta Rottenhöfer schließlich im Alter von 72 Jahren in Wien, in einem Haus mit der Adresse Graben Nr. 19, und wurde am 15. September 1890 auf dem südlichen Friedhof in München begraben.⁴⁷¹

⁴⁶⁹ Vgl. Adressbuch für München. 1888, S. 136. Im Haus Nr. 47a der Kanalstraße wird als Bewohnerin im 1. Stock Augusta Rottenhöfer, angegeben „Rottenhöfer Aug. Haushofmst.=W. 1.“ im 2. Stock der Sohn „[Rottenhöfer] Carl k. Hofoffiziant 2.“.

⁴⁷⁰ Vgl. Adressbuch für München. 1889, S. 281: „Rottenhöfer Aug. Haushofmst.=W. Kanalstrasse. 47a₂. [...] Karl k. Hofoffiziant Kanalst. 47a₁.“; Adressbuch für München. 1890, S. 292: „Rottenhöfer [...] Aug. Haushofmeisters=W. Kanalst. 47a₂ [...] Karl k. Hofoffiziant Kanalst. 47a₁.“.

⁴⁷¹ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8123 Sterbefälle 1889-1903, S. 51f: „Rottenhöfer Gerhager, Augusta k. Haushofmeisters We [...] [Sterbeort] Graben /: Wien :/ N^o 19 Wittwe [gestorben] 10 Sept. [1890] 2 nachts [beerdigt] 15. Sept. [1890] 3 nachm. südlich [südlicher Friedhof] [Alter] 72 Jahre“.

Biographisches zu Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer, Hofkoch zur Zeit König Ludwigs II. und von Prinzregent Luitpold

Der Anfang Januar des Jahres 1843 geborene Sohn des Ehepaares Johann und Augusta Rottenhöfer, Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer, wurde – wie vormals sein Vater Johann Rottenhöfer – ebenfalls Koch in der königlich bayerischen Hofküche.⁴⁷² Eine erste Nennung des 24-jährigen Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer findet sich im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern des Jahres 1867 bei den Hof-Officianten der „IV. Classe“ von insgesamt vier Klassen.⁴⁷³ Im Adressbuch für München wird „Rottenhöfer [...] Karl Hofofficiant“ im Jahr 1868 erstmals genannt, und zwar an der Adresse seiner Eltern, „Maximilianstr. 5“.⁴⁷⁴ Zum Zeitpunkt des Beginns seiner Laufbahn als Koch in der königlichen Hofküche hatte sein Vater, Johann Rottenhöfer, die Hofküche bereits seit einigen wenigen Jahren verlassen und bekleidete die Position des Haushofmeisters im Hofstaat der Königinmutter.

Im Jahr 1869 erhielt Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer dann die Möglichkeit, ab Januar für zehn Monate (bis Ende Oktober des Jahres 1869) eine Weiterbildung in Paris zu absolvieren – durch Mitarbeit in der Hofküche von Kaiser Napoleon III. Schriftverkehr vom Dezember 1868 ist dazu erhalten. Der Obersthofmarschall Ludwig Freiherr von Malsen hatte sich dafür an die bayerische Gesandtschaft in Paris gewandt (an den Gesandten Graf Friedrich von Quadt-Wykradt-Isny), der wiederum den kaiserlichen Hof kontaktiert hatte. Die zustimmende Antwort vom kaiserlichen Hof kam am 21. Dezember 1868 vom Adjutanten des „Grand Maréchal du Palais“ (Leiter des kaiserlichen Haushaltes) General Charles Malherbe („*Adjudant général du Palais des Tuileries*“).⁴⁷⁵

Danach begann mit steigenden Dienstjahren ein schrittweiser Aufstieg in der Hierarchie der Hofküche, wenn die Reihenfolge der Nennung im Hof- und Staatshandbuch damit in Zusammenhang steht. Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer blieb unverheiratet.

Nennungen von Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer im Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern:

- 1867 – S. 171, Carl Rottenhöfer als erster von vier Hof-Officianten IV. Classe genannt
- 1870 – S. 116, Carl Rottenhöfer als 22. von insgesamt 31 Hof-Officianten genannt.
- 1873 – S. 119, Carl Rottenhöfer als 20. von insgesamt 30 Hof-Officianten genannt.
- 1875 – S. 119, Carl Rottenhöfer als 14. von insgesamt 24 Hof-Officianten genannt.
- 1877 – S. 119, Carl Rottenhöfer als 11. von insgesamt 24 Hof-Officianten genannt.
- 1879 – S. 119, Carl Rottenhöfer als 6. von insgesamt 24 Hof-Officianten genannt.

⁴⁷² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9288 Taufen 1843-1848, S. 2, recto (Vorderseite).

⁴⁷³ Vgl. Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1867, S. 171.

⁴⁷⁴ Vgl. Adressbuch für München. 1868, S. 349: „Rottenhöfer [...] Joh. Haushofmeister I. Maj. der Königin=Mutter Maximilianst. 5“; „Rottenhöfer [...] Karl Hofofficiant Maximilianst. 5“.

⁴⁷⁵ Vgl.: BayHStAM, Abteilung II, Neuere Bestände, Gesandtschaft Paris 1-3, Gesandtschaft Paris 538; Erscheinungsort: Gesandtschaft Paris; Erscheinungsjahr: 1868-1869; Titel: Die Aufnahme des bayerischen Hofhilfskoches Karl Rottenhöfer in die kaiserliche Hofküche in Paris [Palais des Tuileries] zur Ausbildung.

- 1880 – S. 120, Karl Rottenhöfer als 6. von insgesamt 24 Hof-Officianten genannt.
- 1882 – S. 121, Karl Rottenhöfer als 5. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
- 1884 – S. 126f, Karl Rottenhöfer als 5. von insgesamt 22 Hof-Officianten genannt.
- 1886 – S. 129f, Karl Rottenhöfer als 3. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
- 1888 – S. 137, Karl Rottenhöfer als 3. von insgesamt 24 Hof-Officianten genannt.
- 1890 – S. 147, Karl Rottenhöfer als 3. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
- 1892 – S. 152, Karl Rottenhöfer als 3. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
- 1894 – S. 107, Karl Rottenhöfer als 2. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
- 1896 – S. 110, Karl Rottenhöfer als 1. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
(Theodor Hirneis (erstmalige Erwähnung) als 20. der 23 Hof-Officianten)
- 1898 – S. 115, Karl Rottenhöfer als 1. von insgesamt 23 Hof-Officianten genannt.
Außerdem Hinweis, dass er Ordensträger ist (M. SU5.)
(Theodor Hirneis als 18. der 23 Hof-Officianten genannt)

Mitte März des Jahres 1897 berichtete die „*Augsburger Postzeitung*“ von der Verleihung eines Ordens an den Hofkoch Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer durch Prinzregent Luitpold anlässlich dessen Geburtstages.⁴⁷⁶ Zu diesem Zeitpunkt wohnte Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer bereits in einer Wohnung im vierten Obergeschoss eines Hauses in der Christophstraße Nr. 9. Nach dem Tod seiner Mutter im Jahr 1890 hatte Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer im Jahr 1891 noch in seiner Wohnung im ersten Obergeschoss des Hauses in der Kanalstraße Nr. 47a gewohnt und war dann in die besagte Wohnung in der Christophstraße umgezogen.⁴⁷⁷

Am 27. September des Jahres 1903 verstarb Karl / Carl (August Johann) Rottenhöfer schließlich ledig, im Alter von 60 Jahren und wurde am 30. September beerdigt.⁴⁷⁸

⁴⁷⁶ Vgl. *Augsburger Postzeitung*. Samstag 13. März 1897, S. 7: „*Amtliche Nachrichten. [...] Orden. Anlässlich des Geburtsfestes Sr. K. H. des Prinz=Regenten wurden folgende Auszeichnungen verliehen: [...] II. die silberne Medaille des Verdienstordens vom hl. Michael: dem Hofofficianten Carl Rottenhöfer*“.

⁴⁷⁷ Vgl. Adressbuch für München. 1891, S. 324: „*Rottenhöfer [...] Karl k. Hofoffiziant Kanalst. 47a1.*“; Adressbuch für München. 1892, S. 350: „*Rottenhöfer [...] Karl k. Hofoffiziant Christofst. 94r.*“; Adressbuch für München. 1893, S. 356: „*Rottenhöfer [...] Karl k. Hofoffiziant Christofst. 94r.*“; Adressbuch für München. 1894, S. 369: „*Rottenhöfer [...] Karl k. Hofoffiziant Christofst. 94r.*“; Adressbuch für München. 1900, S. 470: „*Rottenhöfer [...] Karl k. Hofoffiziant Christofst. 94r.*“.

⁴⁷⁸ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB263 München-St. Anna 1808-1942, M8123 Sterbefälle 1889-1903, S. 503f: „*Karl Rottenhöfer, Hofoffiziant vh. [von hier] kath. Christophstr. 9/4 [Christophstraße 9, 4. Etage] ledig, Herzschlag, [verstorben am] 27. Sept. 3 ½ [Uhr] nachm [1903], [beerdigt am] 30. Sept. 3 [Uhr] nachm. [1903], [Alter] 60 Jahre und 9 Mon[ate]*“.

Biographisches zur Konditorei & Schokolade-Fabrik Carl Rottenhöfer

Der aus Würzburg stammende Konditor Karl / Carl Rottenhöfer (sen.),⁴⁷⁹ war laut Eintrag im Trauungsbuch zum Zeitpunkt seiner Verheiratung im Jahr 1825 26 Jahre alt – er müsste demnach im Jahr 1798 oder im Jahr 1799 geboren worden sein. Am 24. Juli des Jahres 1825 heiratete der 26-jährige Sohn von Karl Rottenhöfer „*Hofthorwart in Würzburg*“ und dessen Gattin, die 29-jährige Franziska Sellmayr, Tochter des „*pens. Rentamtsbothens*“ Mathias Sellmayr aus Würzburg und dessen verstorbener Ehefrau“.⁴⁸⁰

Aus dem Jahr 1826 findet sich dann in der Ausgabe vom Heiligabend der Zeitung „*Flora*“ eine (erste?) Werbeanzeige von Karl / Carl Rottenhöfer (sen.), „*Conditor am Max=Josephs=Platz N^o. 37, dem k. Hoftheater gegenüber*“, mit einem Hinweis auf Weihnachts- und Neujahrs-Geschenke in Form feinsten Konfitüren, Dragées, Figuren und „*frischer Zuckerbäckereien aller Art*“ oder „*allen Conditorei=Waaren*“, die man bei ihm in „*der vorzüglichsten Güte*“ und zum „*billigsten Preise*“ käuflich erwerben könne.⁴⁸¹

In denen Jahren 1829, 1830 und 1835 finden sich in den Monaten November, Dezember und Januar jeweils Anzeigen von Karl / Carl Rottenhöfer (sen.), in denen er die bei ihm angebotenen Gänseleber-Pasteten bewirbt.⁴⁸² Dabei bezeichnet er sich in seiner Anzeige von Anfang Dezember des Jahres 1829 als „*Konditor und Chocolate=Fabrikant am Max=Josephs=Platz*“. In der Werbeanzeige von Ende Januar des Jahres 1830 weist Karl / Carl Rottenhöfer (sen.) darauf hin, dass die bei ihm angebotenen Gänseleber-Pasteten mit Périgord-Trüffeln verfeinert seien.

⁴⁷⁹ Vgl. zu Carl Rottenhöfer Ebnet, Werner: Sie haben in München gelebt – eine Sammlung von Biografien über Persönlichkeiten aus acht Jahrhunderten, Hamburg 2012, S. 420 / Ebnet, Werner: Sie haben in München gelebt. Biografien aus acht Jahrhunderten, München 2016, S. 501f: „*Rottenhöfer, Carl (*1798 Würzburg, †1871 München), Konditor; gründete 1825 eine kleine Konditorei; 1838 erwarb er von Baron -> Eichthal, Simon von das Palais in der Residenzstraße 26 und wurde Kgl. Bayer. Hoflieferant; er betrieb auch eine Schokoladenfabrik; nach dem Tod seiner Witwe wurde die [S. 502] Firma verkauft, seit 1924 befindet sich a.d. Stelle das Café Hag. Grab: Alter Südl. Friedhof*“.

⁴⁸⁰ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9315 Trauungen 1814-1828, 24. Juli 1825, Fol. 285 verso (Rückseite): „*Karl des Karl Rottenhöfer, Hofthorwart in Würzburg, und der Dorothea [...] aus Würzburg ehelicher Sohn, 26 J. a. als b. Konditor dahier, mit Franziska des Mathias Sellmayr, pens. Rentamtsbothens, dermal in Würzburg, und der Hilaria geb: Kaufmann sel. aus Wien eheliche Tochter, 29 J. a.*“.

⁴⁸¹ Vgl. Flora. Ein Unterhaltungs=Blatt, Nr. 230 1826. München, Sonntag den 24. Dezember, S. 932 (S. 4 der Ausgabe): „*Indem ich für das mir bisher geschenkte Zutrauen hiemit meinen verbindlichsten Dank an den Tag lege, beehre ich mich, zu den bevorstehenden Weihnachten und dem neuen Jahre mit einer Auswahl der feinsten Confitures, Dragées – Figuren und frischer Zuckerbäckereien aller Art, der geschmackvollsten Weihnachts= und Neujahrs=Geschenke, so wie mit allen Conditorei=Waaren, mich bestens zu empfehlen, und verspreche bei der vorzüglichsten Güte der Waaren die billigsten Preise. Karl Rottenhöfer, Conditor am Max=Josephs=Platz Nro. 37, dem k. Hoftheater gegenüber*“.

⁴⁸² Vgl. Münchner Tagsblatt, Samstag. den 5. December 1829, S. 1508, (S. 4 der Ausgabe): „*Der Unterzeichnete zeigt hiemit ergebenst an, daß seine sehr beliebten Gänseleber=Pasteten seit den ersten d. Mts. wieder ihren Anfang genommen haben, solche sind wie im vorigen Jahr um den Preis von 8 bis 15 fl. das Stück immer frisch zu haben. Auch werden Portionen zu 24 kr. abgegeben. Karl Rottenhöfer, Konditor und Chocolate=Fabrikant am Max=Josephs=Platz*“.

Vgl. auch Münchner Tagsblatt. Samstag, den 23. Januar. 1830, S. 112 (S. 4 der Ausgabe): „*Beim Unterzeichneten sind wieder frische Gänseleber=Pasteten mit Pericat [Périgord] Trüffel, sowohl im Ganzen als in Portionen zu 24 kr. zu haben. Carl Rottenhöfer, Conditor am Max=Josephs=Platz*“.

Vgl. Münchner Tagsblatt. Mittwoch 11. Novbr. 1835, S. 1362 (S. 4 der Ausgabe): „*Bei Conditor Carl Rottenhöfer haben für diesen Winter die Gänseleber=Pasteten wieder ihren Anfang genommen*“.

Am 5. August des Jahres 1829 wurde dem Ehepaar Karl / Carl und Franziska Rottenhöfer ein Sohn geboren, Karl (August Benno) Rottenhöfer. Pate / Patin bei der Taufe am 6. August des Jahres 1829 war „*Statt des bürgerl. Kaffetiers Benno Danner [...] dessen Ehefrau Theres*“.⁴⁸³

Mitte Dezember des Jahres 1846 berichtete der „*Bayerische Eilbote*“ über die Konditoreien von Karl / Carl Rottenhöfer in der Residenzstraße (Haus Nr. 26) sowie von Joseph und Bartholomä Teichlein am Promenadeplatz und in der Kaufingerstraße und erwähnte außerdem den Hof-Schokoladenfabrikanten Mayerhofer, ebenfalls in der Residenzstraße (Haus Nr. 23): „*Hr. Rottenhöfer hat nicht bloß seine Appartements auf's Geschmackvollste verschönert, sondern auch dieser Tage eine Maschine aufstellen lassen, die noch großartiger und imposanter sich ausnimmt, als die des Hrn. Hof=Chocoladefabrikanten Mayrhofer (Residenzstraße N^{ro}. 23). Wer des Tages oder Abends vorübergeht, bleibt unwillkürlich am Fenster stehen und sieht dem Treiben dieser Maschinen zu. Hrn. Rottenhöfer's Maschine ist aus der Maschinenbauwerkstätte von Georg Kolb in Straßburg*“.⁴⁸⁴

Vom 21. Dezember 1846 findet sich eine Werbeanzeige vom Konditor und Schokolade-Fabrikanten Karl / Carl Rottenhöfer (sen.), mit Hinweis auf sein „*neu assortirtes Lager für die Weihnachtstage*“.⁴⁸⁵

Am 27. August des Jahres 1854 verstarb Franziska Rottenhöfer, „*Conditors= und Chocoladefabrikantensgattin*“, laut Eintrag im Sterbebuch im Alter von 59 Jahren. Sie wurde am 29. August beerdigt,⁴⁸⁶ und ihr Gatte Karl / Carl Rottenhöfer (sen.) stiftete danach für ihr Gebetsgedenken drei Jahresmessen in der „*Frauenkirche*“.⁴⁸⁷

⁴⁸³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9284 Taufen 1825-1831, Fol. 214 recto (Vorderseite): „6. [August 1829] K. [Kind] *Karl August Benno, geb. Gestern früh ½ 4 Uhr. V. [Vater] Karl Rottenhöfer, bürgerl. Konditor. M. [Mutter] u. Ehefr. Franziska, geb. Seelmair. Geh. [Pate] Statt des bürgerl. Kaffetiers Benno Danner von dessen Ehefrau Theres*“.

⁴⁸⁴ Vgl. Der Bayerische Eilbote, Mittwoch, den 16. December. München 1846, S. 1226 (S. 2 der Ausgabe): „(Münchener Weihnachts=Waarenlager=Schau.) *Unsere Residenzstadt, reich an großartigen industriellen Unternehmungen jeder Art, ist es auch in dem Gebiete jener Etablissements, welche einzig und allein darauf berechnet sind, den Anforderungen des Luxus und höheren Lebenscomferts zu entsprechen. – In der Reihe dieser Anstalten nehmen die Etablissements von Carl Rottenhöfer, Conditor und Chocoladefabrikant (Residenzstraße Nro. 26), von Joseph Teichlein (Promenadeplatz Nro. 6) und von Bartholomä Teichlein (Kaufingerstraße Nro. 31) vorzügliche Plätze ein, sowohl hinsichtlich ihrer Erzeugnisse, als des Publicums, welches dieselben zu allen Zeiten besucht. Hr. Rottenhöfer hat nicht bloß seine Appartements auf's Geschmackvollste verschönert, sondern auch dieser Tage eine Maschine aufstellen lassen, die noch großartiger und imposanter sich ausnimmt, als die des Hrn. Hof=Chocoladefabrikanten Mayrhofer (Residenzstraße Nro. 23). Wer des Tages oder Abends vorübergeht, bleibt unwillkürlich am Fenster stehen und sieht dem Treiben dieser Maschinen zu. Hrn. Rottenhöfer's Maschine ist aus der Maschinenbauwerkstätte von Georg Kolb in Straßburg*“.

⁴⁸⁵ Vgl. Der Bayerische Landbote, Montag München, den 21. Dezbr. 1846, S. 1488 (S. 4 der Ausgabe): „*Carl Rottenhöfer. Conditor und Chocoladefabrikant in der Residenzstrasse Nr. 26, gibt sich die Ehre hiemit [sic] ergebenst anzuzeigen, dass sein neu assortirtes Lager für die Weihnachtstage bereits eröffnet ist. München den 20. Dezember 1846*“.

⁴⁸⁶ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9334 Sterbefälle Erwachsene 1843-1885, 27. August 1854, Fol. 218 recto (Vorderseite): „29 [August 1854] *Franziska Rottenhöfer, geb. Sellmayr, Conditors= und Chocoladefabrikantensgattin v. h. 59 Jahre alt, st. den 27^{ten} d. 7 ¼ U. Morgens [...] Residenzstr: N^o 26/2*“.

⁴⁸⁷ Mayer, Anton: Die Domkirche zu U. L. Frau in München. Geschichte und Beschreibung derselben, ihrer Altäre, Monumente und Stiftungen, sammt der Geschichte des Stiftes, der Pfarrei und des Domcapitels, aus den Quellen dargest. von Anton Mayer, München 1868. Daraus das Kapitel „*Stiftungen zur Frauenkirche von ihrer Erhebung zur Domkirche bis zur Restauration (1821-1859)*“, „1854“, S. 265f, S. 266: „2. Für Franziska Rottenhöfer werden drei

Im Jahr 1854 wurden Schokoladen-Produkte von Karl / Carl Rottenhöfer, ausgestellt auf der Allgemeinen Deutschen Industrieausstellung in München, mit einer „Ehrenmünze“ ausgezeichnet: „*Conditorewaaren, Lebkuchen, Chokolade, Eßwaaren* [...] [*Katalog=Nr.*] 272 [*Name (Firma) und Wohnort des Ausstellers.*] Carl Rottenhöfer, Fbr., München [*Staat.*] Bayern [*Art und Motive der Auszeichnung.*] Ehrenmünze, wegen Schönheit und Manchfaltigkeit [sic] der ausgestellten Gegenstände aus Chokolade“.⁴⁸⁸

Im Jahr 1855 war die Konditorei und Schokolade-Fabrikation Karl / Carl Rottenhöfer dann offenbar Hof-Lieferant des Hofes von König Otto und Königin Amalie von Griechenland in Athen. Denn im Bayerischen Hauptstaatsarchiv München ist ein Akt über Lieferungen von Konditoreiwaren und Schokolade im Jahr 1855 an den griechischen Königshof erhalten.⁴⁸⁹

Am 5. Mai des Jahres 1859 heiratete der 29-jährige Sohn von Karl / Carl und Franziska Rottenhöfer, Karl / Carl (August Benno) Rottenhöfer (jun.), die 19-jährige Tochter des Zimmerer-Meisters Michael Reifenstuel, Helene Amalia Reifenstuel.⁴⁹⁰

Vom 10. März des Jahres 1871 hat sich eine Anzeige im Schweinfurter Tagblatt erhalten, in der die „*Hof=Chokolade=Fabrik von Karl Rottenhöfer*“, als „*Hoflieferant II. k. k. H. H. der Prinzen Luitpold und Adalbert von Bayern und Sr. k. H. des Herzogs Maximilian in Bayern*“ bezeichnet wird.⁴⁹¹

Am 21. Juli des Jahres 1871 schließlich verstarb Karl / Carl Rottenhöfer (sen.), „*Privatier u. ehm. Conditore v. h.*“, im Alter von 73 Jahren. Er wurde am 24. Juli beerdigt.⁴⁹² Nur gut zwei Jahre später, am 30. November des Jahres 1873, folgte Karl (August Benno) Rottenhöfer (jun.) seinem Vater ins Grab. Er verstarb an der in München grassierenden Cholera im Alter von lediglich 45 Jahren. Am 2. Dezember des Jahres 1873 wurde er beerdigt.⁴⁹³

Jahresmessen gestiftet (conf. 5. Dezbr.) durch Conditore Carl Rottenhöfer (Um 11 Uhr auf St. Peters=Altar zu lesen, zu verkünden und mit Gebet und Gedächtnis zu vereinen.)“.

⁴⁸⁸ Allgemeine Deutsche Industrieausstellung (1854): Auszeichnungen bei der allgemeinen deutschen Industrie-Ausstellung zu München von der Beurtheilungs-Commission zuerkannt. Amtlich zusammengestellt und beim Schlusse der Ausstellung veröffentlicht. München 1854, S. 30.

⁴⁸⁹ Vgl.: BayHStAM, Abteilung II, Neuere Bestände, Gesandtschaft Athen 1, Gesandtschaft Athen 475, Betreff: Rottenhöfer, Karl, Konditorei in München, Konditorei- und Schokoladelieferungen an den griechischen Hof.

⁴⁹⁰ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9319 Trauungen 1852-1863, 5. Mai 1859, fol. 150 recto (Vorderseite): „*Carl August Benno Rottenhöfer, Bürger u. Conditore v. hier des Carl Rottenhöfer, b. Conditore und [...] Franziska, geb. Sellmayr sel. ehl. Sohn /: kath. geb. den 5 Aug. 1829 dahier mit Helene Amalie Reifenstuel, ehl. Tochter des Michael Reifenstuel, b. Zimmermeisters v. h. u. [...] Amalie geb. Streicher sel. / kath. geb. den 24 Febr. 1840 bei St. Peter dahier*“.

⁴⁹¹ Vgl. Schweinfurter Tagblatt. Freitag den 10. März 1871, S. 400 (S. 4 der Ausgabe): „*Feinste Chokoladen, als: Vanille, Gesundheits & Gewürz, sowie Kacahout de l’Orient, in Dosen für Reconvalescenten, Kinder, Wöchnerinnen etc. etc. sehr zu empfehlen, aus der Hof=Chokolade=Fabrik von Karl Rottenhöfer, Hoflieferant II. k. k. H. H. der Prinzen Luitpold und Adalbert von Bayern und Sr. k. H. des Herzogs Maximilian in Bayern, sind zu haben bei Theodor Klüber*“.

⁴⁹² Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9334 Sterbefälle Erwachsene 1843-1885, 24. Juli 1871, Fol. 374 recto (Vorderseite): „*Carl Rottenhöfer, Privatier u. ehm. Conditore v. h. starb [...] 73 Jahr alt am 21. Juli Abs 7 ¾ Uhr [...] Residenzstr. 26 [...] Beerdigt Nachm. 4 ¼ Uhr*“.

⁴⁹³ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB301 München-Zu Unserer Lieben Frau 1561-1937, M9334 Sterbefälle Erwachsene 1843-1885, 2. Dezember 1873, Fol. 392 verso (Rückseite): „*August Benno Rottenhöfer, Hofconditore u. Chokoladefabrikant v. h. starb 45 J. a. d. 30 Novb. 11 Mttg. an cholera [...] in Residenzst. 26 ½*“.

Die Konditorei und Schokolade-Fabrik Carl Rottenhöfer – inzwischen königlich bayerische Hof-Konditorei und Schokolade-Fabrik – lag damit in der Hand der im Jahr 1873 33-jährigen Witwe Helene (Amalia) Rottenhöfer, geborene Reifensstuel.⁴⁹⁴

Zur Anzahl der in der Konditorei und der Schokolade-Fabrik beschäftigten Mitarbeiter gibt ein im Jahr 1874 erschienenes Handbuch Auskunft, in welchem noch der Ende des Vorjahres (1873) überraschend verstorbene Karl / Carl (August Benno) Rottenhöfer (jun.) als Inhaber genannt wird – mit 15 von ihm beschäftigten Mitarbeitern.⁴⁹⁵ Spätestens im Jahr 1875 war Helene (Amalia) Rottenhöfer als Inhaberin der Firma „*Carl Rottenhöfer*“ im Handelsregister eingetragen.⁴⁹⁶

Aus dem Jahr 1875 ist eine Werbe-Anzeige eines Konditors in Aschaffenburg erhalten, in der die Schokoladen von Carl Rottenhöfer aus München und Franz Stollwerck aus Köln als qualitativ herausragende, und bekannte Marken sozusagen „*in einem Atemzug*“ genannt werden.⁴⁹⁷

Entsprechend beantragte Helene (Amalia) Rottenhöfer im Jahr 1875 Markenschutz für ein Logo der Schokoladen-Produkte und Konditoreiwaren der Firma „*Carl Rottenhöfer*“⁴⁹⁸: „*Carl Rottenhöfer in München l. d. J. Eingetragen bei dem Königl. Handelsgericht zu München l. d. I. nach Anmeldung vom 30. September 1857, Nachmittags 4 Uhr, für Chokoladen- und Conditoreiwaaren unter Nr. 19 das Zeichen [...] welches auf alle Waren angebracht wird*“.



Unter der Leitung der Erfolgs-Unternehmerin Helene (Amalia) Rottenhöfer, geborene Reifensstuel, nahmen sowohl die Konditorei als auch Schokolade-Fabrikation offenbar einen rasanten Aufschwung. Ein Beleg für die wohl absolut herausragende Qualität der hergestellten Produkte ist die Tatsache, dass das Münchner Unternehmen zusätzlich zum königlich bayerischen Hof ab dem Jahr 1883 bis zum Jahr 1897 außerdem auch noch Hof-Lieferant für den kaiserlich-königlichen, österreichisch-ungarischen Hof in Wien wurde.⁴⁹⁹

⁴⁹⁴ Vgl. Archiv des Erzbistums München und Freising, CB288 München-St. Peter 1170-2010, M8975 Taufen 1834-1841, 24. Februar 1840, Fol. 288 recto (Vorderseite): „24 [Februar 1840] *Inf. Helena Amalia nat. 24 h ¼ [...] Prens: Michael Reifensstuel, Zimmermeister Uxor: Amalia Steicher Matrina: [Patin] Helena Streicher, Lederfabrikantens-tochter*“.

⁴⁹⁵ Vgl. Sandler, Christoph: Handbuch der Leistungsfähigkeit der gesamten Industrie Deutschlands, Oesterreichs Elsass-Lothringens und der Schweiz. II. Band: Handbuch der Leistungsfähigkeit der gesamten Industrie der Kleinstaaten Norddeutschlands, der süddeutschen Länder, Elsass-Lothringens und der Schweiz, Leipzig 1874, S. 70: „*Carl Rottenhöfer, Conditoreiwaaren und Chokoladenfabrik. Gegründet 1825 von Carl Rottenhöfer [sen.] und seit 1859 im Besitze von Carl [August Benno] Rottenhöfer [jun.]. Derselbe beschäftigt 15 Personen*“.

⁴⁹⁶ Vgl. Handelsregister-Einträge veröffentlicht durch die „Bayerische Handelszeitung“ im II. Quartal 1875. München 1875. I. Firmenregister. b) Veränderungen., S. 6: [Nr. der Ztg.] 253 [Ort der Niederlassung] *München l./l.* [Firma] *Carl Rottenhöfer* [Firmeninhaber] *Helene Rottenhöfer* [Gericht und Zeit der Veröffentlichung] *München l./l., 22. October 1875*“.

⁴⁹⁷ Vgl. Aschaffener Zeitung. Freitag, den 16. April. 1875, S. 4: „*Chokolade von Carl Rottenhöfer in München und Franz Stollwerck in Cöln [...] halte hiermit zur gef. Abnahme bestens empfohlen. Aug, Gentil, Conditor*“.

⁴⁹⁸ Der Markenschutz. Allgemeines Zeichen-Register für das Deutsche Reich. Herausgegeben von M. W. Lassaly. Jahrgang 1875., Berlin 1876. „*Nahrung- und Genussmittel*“, S. 154.

⁴⁹⁹ Vgl. Hof- und Staats-Handbuch der Österreichisch-Ungarischen Monarchie für 1883, Wien 1883, K. K. Hof- und Staats-Druckerei, B. Im Auslande., S. 51: „*Rottenhöfer Helene, Chokolade-Fabrikantin; Firma: Carl Rottenhöfer in München*“; vgl. auch Handbuch des Allerhöchsten Hofes und des Hofstaates seiner K. und K. Apostolischen Majestät für 1896, Wien 1896, K. und K. Hof- und Staats-Druckerei, B. Im Auslande., S. 294f, S. 295: „*Rottenhöfer Helene, Chokolade-Fabrikantin; Firma: Carl Rottenhöfer in München*“; vgl. weiterhin Hof- und Staats-Handbuch der Österreichisch-Ungarischen Monarchie

Am 22. November des Jahres 1895 meldeten allerdings die „Münchener Neueste(n) Nachrichten“, „Todesfall. Heute, Donnerstag, Morgen ½ 4 Uhr [21. November 1895] verschied eine in weiteren Kreisen bekannte und geachtete Dame, die k. b. und k. k. österr. Konditorei- und Hofchokoladefabrikbesitzerswitwe Frau Helene Rottenhöfer in ihrem 56. Lebensjahr infolge Herzlähmung“.⁵⁰⁰ Am 24. November war zu lesen: „Beerdigungen in München: Südlicher Friedhof. Am 23. November [...] Helene Rottenhöfer, k. Hofkonditorswitwe, 55 J., 4 U.“.⁵⁰¹

Anfang März des Jahres 1925 schließlich meldeten die „Münchener Neueste(n) Nachrichten“: „Hundertjähriges Jubiläum. Tradition alteingesessener Münchner Unternehmungen zu wahren, zeigt die Kaffee- Handels- Aktiengesellschaft in Bremen. Die Kaffee Hag, bekannt durch die Herstellung des koffeinfreien Bohnenkaffees, hat die Räume der berühmten ehemaligen Hofkonditorei Carl Rottenhöfer zu einem vornehmen und behaglichen Konditorei-Kaffee umgebaut. Die Eröffnung findet zur Ehrung der alten Firma Rottenhöfer an ihrem Jubiläumstage, Montag, den 2. März 1925, statt. Die Kaffee Hag wird, wie auch in ihren bereits bestehenden Kaffeehäusern in Bremen, Hamburg, Berlin, Norderney und Münster i. W., so auch hier nur feinste Getränke und Qualitätsgebäck aus eigener Konditorei verabreichen. Einen Besuch können wir sehr empfehlen“.⁵⁰²

Bettina Stuhlweißburg fasste im Jahr 2013 im „Münchener Merkur“ die Geschichte der Konditorei (Carl) Rottenhöfer kenntnisreich und übersichtlich zusammen: „Confiserie Rottenhöfer macht zu. München - Gesundheitliche Probleme zwingen Konditormeister Hans Peter Umscheid, sein Traditionsgeschäft aufzugeben. Im Juli schließt das Traditionsgeschäft. [...] 188 Jahre lang war die Confiserie Rottenhöfer die Adresse für Liebhaber feinen Gebäcks. Ende Juni schließt die traditionsreiche Konditorei an der Residenzstraße, die einst den bayerischen Königshof belieferte. [...] Noch bis 30. Juni können sich die Gäste des Cafés in der Innenstadt Kuchen- und Tortenspezialitäten schmecken lassen oder hausgemachte Schokoladen erwerben, dann ist für das mehr als 50 Mitarbeiter zählende Team Schluss. // 1825 gründete Carl Rottenhöfer die Konditorei in unmittelbarer Nähe des Königshofes. Wegen seines makellosen Leumunds, seiner königstreuen Gesinnung sowie der erstklassigen Qualität seines Gebäcks bekam er schon bald den Titel des königlich Bayerischen Hoflieferanten verliehen. Nach dem Tod der Witwe Rottenhöfer 1897 kaufte der Konditormeister Heinrich Griehl die Konditorei - und mehrte ihren Ruhm. Griehl belieferte die feine Münchner Gesellschaft unter anderem mit kunstvollen Tafeldekorationen aus Zucker und Eis. 1924 übernahm Ludwig Roselius aus Bremen das Geschäft: Für die Markteinführung seiner neuen Errungenschaft, den koffeinfreien Kaffee Hag, richtete er in zahlreichen deutschen Städten Kaffee-Hag-Stuben ein. 1931 übergab er den Betrieb an den Konditormeister Max Eichele. Auf ihn folgte der Vater von Brigitte Umscheid, der die Confiserie als Familienbetrieb führte“.⁵⁰³

1897, Wien 1897, Hoftitel., B. Im Auslande., S. 205f, S. 206: „Rottenhöfer Helene, Chokolade-Fabrikantin; Firma: Carl Rottenhöfer in München“. Nennungen in den K. und K. Hof- und Staatshandbüchern der Jahre 1883-1897 (1883, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897).

⁵⁰⁰ Münchener Neueste Nachrichten, Freitag, 22. November 1895, S. 2.

⁵⁰¹ Neues Münchener Tagblatt, Sonntag den 24. November 1895, S. 21.

⁵⁰² Münchener Neueste Nachrichten, Sonntag, 1. März 1925, S. 8.

⁵⁰³ Stuhlweißburg, Bettina: Confiserie Rottenhöfer macht zu, in Münchener Merkur, 03.04.2013

Anhang II:
Vorträge von (Franz) Xaver Schwarz (jun.)
der Jahre 1861, 1862 und 1865

Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Drei Vermehrungsweisen des Weinstockes, Auszug aus einem in der April-Versammlung gehaltenen, von Demonstrationen begleiteten Vortrage des Hrn. X. Schwarz, Obergehülfen im k. Hofküchen-Garten, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III. der Zierpflanzenzucht, IV. der Hilfswissenschaften für den Gartenbau. II. Vorträge aus dem Gebiete des Obstbaues, München 1862, S. 28-30, S. 28f: *„Den Besitzern schöner Weinstöcke von gut bewährten Sorten möchte ich drei einfache Vermehrungsweisen des Weinstockes, die ihnen zwar längst bekannt sein werden, in's Gedächtniß rufen, damit sie sich die kleine Mühe nehmen möchten, als vortrefflich erprobte Sorten für sich und Andere zu vervielfältigen. So manche sonnige Wand, so mancher warme Winkel, wo die Temperatur der Weinländer herrscht, harrt bei uns noch eines Rebstockes. Man nütze die Plätze und pflanze Sorten dahin, von deren Gedeihen und Tragbarkeit man sich selbst überzeugen konnte – Das ist ein alter Ausruf und frommer Wunsch, den auch ich wiederholen darf.*

I.

Will man einen Theil eines Weinstockes abtrennen und von den Ablegern ein Jahr später Früchte ernten, so verfähre man, wie folgt: Ein Rebenast von 2 – 3 Jahren Alter, welcher in einen kräftigen, jährigen Trieb endet, wird im Monat April in ein Kistchen von 2 Fuß Länge und einem Fuß Breite, das an der einen schmalen Seite eine Oeffnung hat, oder auch in einen Korb, nachdem derselbe mit Erde gefüllt und in den Boden [S. 29] unter dem Rebstocke eingesenkt worden, tief eingelegt, fest gehackt und mit Erde bedeckt, welche man fest tritt. Das einjährige Holz wird auf die untersten 2 bis 3 Augen der Basis zurückgeschnitten.

Während des Sommers begießt man bei trockener Witterung die Erde in dem Kistchen oder Korbe reichlich und wendet auch wohl einen Düngerguß an. Gegen den Schluß der Vegetations-Periode, zu Ende des Monats Oktober oder im November wird der Ableger vom Mutterstocke getrennt und an seinen Bestimmungsort versetzt. Es versteht sich, daß die junge Pflanze, welche durch das Kistchen oder den Korb beim Transport keine Wurzeln verloren hat, im künftigen Frühlinge ungestört fortwächst und im folgenden Herbste Früchte zu tragen im Stande ist. Ganz gleiches Verfahren beobachtet man, wenn man Weinstöcke zu treiben beabsichtigt. Es kann auf diese Weise ein Rebenast im April eingelegt, im Dezember in's Treibhaus gebracht werden und im nächsten April Trauben liefern.

II.

Beabsichtigt man von einer Weinsorte, von welcher man etwa nur wenig Reben zur Vermehrung benützen kann, schnell eine große Anzahl junger Pflanzen zu erziehen, und steht zu dem Ende ein warmer Treibkasten zu Gebote, so wende man das folgende englische Verfahren an): Aus einer Rebe werden zu Anfang Januar so viele Theile geschnitten, als dieselbe gesunde Augen hat, so zwar, daß die Stengelglieder selbst gespalten sind und etwa ein 2 Zoll langes Holzstück an jedem Auge bleibt. Diese Rebenstückchen werden auf einen mit lockerer Erde gefüllten Topf gelegt, mit feuchtem Moose, auch mit einer Glasscheibe bedeckt und an eine sehr warme Stelle im Treibhause oder Frühbeetkasten gestellt.*

Haben die Knospen Wurzeln gebildet, so werden sie in Töpfe versetzt und in der Folge so oft in je größere verpflanzt, als es die Wurzel ausbreitung erheischt. Der Standort der jungen Pflanzen muß nach dem Zwecke, den man in der Folge erreichen will, gewählt werden.

Eine außerordentlich rasche Entwicklung wird erzielt durch fortgesetzte Pflege der jungen Rebstöcke in einem Ananas=Kasten, bis die Triebe, von denen man höchstens zwei wachsen läßt, sich völlig ausgebildet und kräftige Knospen angesetzt haben. Es ist dann an der Zeit, für Abhärtung und Reifen des Holzes zu sorgen.

Die einzelnen Augen, welche man im Januar abtrennt und in die Erde gesetzt hat, können zu Ende des gleichen Jahres als vollentwickelte Rebstöcke wieder in's Treibhaus gebracht werden und liefern im künftigen April daselbst schöne Trauben. Dieß Verfahren, welches in England in großem Maßstabe angewendet wird, hat [S. 30] sich auch hier erprobt. Am 1. Mai 1859 befanden sich auf der Ausstellung der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft in München Weinstöcke in Töpfen, von denen einer (die frühe Leipziger Sorte) fünf Trauben hatte, die vollkommen ausgebildet, reif und süß waren. Diese Weinstöcke waren auf obige Weise im k. Hofküchengarten erzogen worden.

III.

Endlich erwähne ich die Vermehrung des Weinstockes durch Stecklinge aus einjährigen Reben in Stücken von 1 – 1 ½ Fuß Länge. Diese werden bis an das oberste Auge in die Erde gesteckt, welche man festtritt. Der Trieb, welcher im ersten Jahre erscheint, ist nur schwach. Im dritten Jahre tritt bei gewöhnlicher Pflege erst die Fruchtbarkeit ein“.

**) In dem Treibgarten der Königin von England zu Frogmore geschieht die Anzucht der Weinstöcke zum Treiben aus Knospen seit langer Zeit mit bestem Erfolge. Anm. d. Red.*

Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Die russische Kartoffel-Zucht im Keller, Eine Mittheilung von Hrn.

X. Schwarz, Obergehülfen im kgl. Hofküchen=Garten. Vorgetragen in der Dezember=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1861 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Gemüsebaues, II. des Obstbaues, III. der Zierpflanzenzucht, IV. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des Gemüsebaues, München 1862, S. 14-15, S. 14: *„In Rußland pflegen einige Gärtner die ersten Treib=Kartoffeln, welche wir hier auf Mistbeeten erziehen, in Kellern zu gewinnen und beginnen die Cultur in den Monaten November und Dezember.*

Der Boden des Kellers wird mit Brettern belegt, und auf diese werden dichte Lagen von Moos in Ringform gebracht; man legt hierauf die Kartoffeln, welche getrieben werden sollen, am Rande herum in fußweiter Entfernung. Auf eine Lage Kartoffeln folgt eine Schichte Moos, dann wieder Kartoffeln [S. 15] und so fort bis zu einer ansehnlichen Höhe, wo der Haufen kegelförmig abgeschlossen wird.

Sollte der Keller keine gleichmäßige Temperatur halten, sondern durch große äußere Kälte auch ein Sinken der innern Wärme herbeigeführt werden, so muß man etwas heizen. Fängt das Moos an trocken zu werden, so wird es mit lauwarmen Wasser mäßig überbraust. Die auf solche Art eingelegten Kartoffeln bilden nach dem Innern des Mooshaufens zu Triebe, an welchen sich die jungen Knollen ansetzen. Im dritten Monate nach der Anlage beginnt man schon mit der Ernte der Knollen, die ziemlich reichlich ausfallen und von befriedigender Güte sein soll“.

Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Gelegentliche Bemerkungen über Spalierbaum=Pflege, von Hrn.

Schwarz, Obergehilfen im kgl. Hofküchengarten. Vorgetragen in der April-Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats-Versammlungen der bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1862 gehalten worden sind aus dem Gebiete: I. des Obstbaus, II. der Zierpflanzenzucht, III. der Hülfswissenschaften für den Gartenbau. I. Vorträge aus dem Gebiete des Oberstbaues, München 1863, S. 12-14, S. 12: *„Es drängt mich zu Gunsten der oft stiefmütterlich behandelten Spalierbäume einige Worte zu sagen, in der Meinung, daß ein Wink genügt, manchem dieser armen Verwaisten eine bessere Pflege zu verschaffen.*

Der Spalierbaum ist in Folge seiner einseitigen Formverteilung, welche ihm die Gartenkunst gibt, stets in einem anormalen Zustande, was die Natur des Baumes auch deutlich zu erkennen gibt durch den fortwährenden Kampf [S. 13] sich aus den künstlichen Formfesseln zu befreien, um hinauf zu ragen über die Schutzmauer in die freie Luft. Der Spalierbaum bedarf aber deßhalb auch einer weit sorgfältigeren Pflege, als der freistehende Obstbaum.

In einem früheren Vortrage habe ich schon aufmerksam gemacht auf die Vorzüge eines richtigen Baumschnittes, wodurch es möglich ist, die Saftbewegung in einem Baume so zu regeln, daß eine gleichmäßige Vertheilung des Saftzuflusses in alle Verzweigungen erfolgt. Ich habe auch den guten Einfluß namhaft gemacht, welchen der Schnitt auf die Holz- und Knospenbildung ausübt, und erwähnt, wie der Baumzüchter zu üppig in's Holz wachsende Bäume, welche gewöhnlich Mangel an Fruchtholz haben, durch einen sehr langen Schnitt und zwar besonders der Leitzweige in Verbindung mit horizontalem Niederbinden derselben zweckmäßig regeln und fruchtbar machen kann; – oder wie andern Falls schwachwüchsige Bäume durch kurzen Schnitt zu kräftiger Holzerzeugung angeregt werden sollen.

Ohne auf die damals gemachten Bemerkungen über den Schnitt am blattlosen Baume zurückzukommen, berühre ich dießmal einige andere für das Gedeihen von Spalierbäumen bedeutende Punkte. Einen wesentlichen Einfluß auf die Gestaltbildung der Spalierbäume gewinnt man durch das Ausbrechen derjenigen jungen Triebchen bald nach ihrem Erscheinen, welche für die gewünschte regelmäßige Baumform unpassend sind und deßhalb kein Verbleiben haben dürfen, und welche an einer Stelle zum Nachtheile einer andern zu zahlreich oder gehäuft erscheinen. Dieses Ausbrechen einzelner Triebchen hat sich besonders auf die obern Partien des Baumes, und im Einzelnen betrachtet, wieder auf die obern oder End-Partien eines Zweigsystems und Zweiges zu erstrecken, weil nach dem bekannten Naturgesetz von der Saftströmung, an den obern und äußern Partien die Triebbildung gewöhnlich zahlreicher und üppiger erfolgt, als an den untern Partien des Baumes, was ein Kahlwerden der letzteren zur Folge hat, wenn man nicht künstlich entgegenwirkt. Bei Pfirsich- und Aprikosen-Spalierbäumen ist das Ausbrechen eines Theiles der jungen Triebe vorzugsweise anzuwenden. Man hat keine nachtheiligen Folgen wegen der entstehenden Verwundungen zu fürchten, wenn bei der Verrichtung gehörig Maß gehalten wird.

Nach dem Ausbrechen überflüssiger Triebe ist hervorzuheben das Einkneipen jener im Werden begriffenen Triebe, welche man in ihrer Fortentwicklung zu Gunsten anderer schwachwüchsiger hemmen oder zur Blütenknospen-Bildung veranlassen will. Es handelt sich hierauf darum, daß die regelrecht vertheilten Triebe, bevor sie sich verholzt haben, also so lange sie leicht gebogen werden können, in die entsprechende Lage gebracht werden, welche ihnen, der

angenommenen Form des Spalierbaums zufolge. Dieß geschieht durch Befestigung an der Mauer mit Tuchflecken und Nägeln oder mit Binsen an die Lattenwerke oder Drahtnetze, etwa 2 – 3mal im Laufe des Sommers. Geschieht dieß nicht, wird der Spalierbaum während [S. 14] des Sommers sich selbst überlassen, so stellt er ein trauriges Bild der Verwilderung dar, welches man leider immer noch hie und da sehen kann.

Die Lage der Spalierbäume bringt meist mit sich, daß besonders in trocknen Jahrgängen der Regen die Erde, in welcher sie wurzeln, nur unvollständig durchdringt, es fehlt daher den Bäumen häufig an genügender Feuchtigkeit. Dieß wahrzunehmen und gegebenen Falles ausreichend zu begießen, wird deßhalb nothwendig. Der Spätfröste wegen darf ein Begießen vor der Blüthe, deren Erscheinen dadurch beschleunigt würde, nicht geschehen. Es ist überhaupt wichtig, in unserem Klima alle Mittel anzuwenden, welche eine Verzögerung des Wiedereintrittes der Vegetation im Frühlinge bewirken. Zu diesen Mitteln zählt das Verhängen der Bäume mit Matten oder Tüchern und das Bedecken des Bodens, in welchem der Baum wurzelt, wenn er gefroren ist, mit verrottetem lockerem Dünger. Die Wärmewirkung durch die Sonne wird dadurch bedeutend verringert und die – wenn zu früh eintretend – Gefahr bringende Blüthenperiode verzögert. Nach der Blüthe des Baumes und während der lebhaftesten Größen- Entwicklung der Früchte soll tüchtig begossen werden.

Man kann auch einen Düngerguß anwenden, damit größere Früchte erzielt werden. Die Zahl der Früchte durch Ausbrechen eines Theiles derselben zu beschränken, um vollkommnere Ausbildung der verbleibenden und eine jährlich gleiche Fruchtbarkeit der Bäume zu erzielen, ist überdieß zu empfehlen“.

Schwarz, (Franz) Xaver (jun.): Ueber Melonenzucht. Von Hrn. Schwarz, k. Hofgarten=Verweser.

Vorgetragen in der Juni=Versammlung, in: Bayerische Gartenbau-Gesellschaft: Vorträge, welche in den Monats=Versammlungen der bayerischen Gartenbau=Gesellschaft im Jahre 1865 gehalten worden sind, München 1866, S. 28-31, S. 28: „Je mehr Aufmerksamkeit und Pflege die Anzucht irgend einer Frucht erheischt, desto erfreulicher und lohnender ist natürlich ein günstiges Resultat hiebei. Dieß gilt auch gewiß für die Melonenzucht, welche je nach der Jahreszeit, in der sie betrieben wird, mit mehr oder weniger Schwierigkeiten verknüpft ist.

Will man im Monate März mit der Melonenzucht, beginnen, so muß die Unterlage des Treibbeetes, welche aus frischem Pferdedünger besteht und die so nothwendige andauernde Bodenwärme gibt, im festgetretenen, Zustande 2 Fuß tief sein; darauf der ‚Kasten‘ (Holzrahmen) gestellt, mit nahrhafter Erde 1 $\frac{1}{4}$ Fuß hoch angefüllt und alsdann mit Fenstern versehen wird. Sollte während dieser Zeit kalte Witterung vorherrschen, so sind nebst Brettern auch Strohmatten zum Decken des Kastens zweckdienlich. Ist einmal die Erde vollständig durchwärmt, so kann man mit dem Pflanzen oder Samenlegen der Melonen beginnen.

Beabsichtigt man Ersteres, so muß man vorerst in Töpfen Pflänzchen anziehen, welche hierauf behutsam in der Mitte je einer Fenster=Abtheilung des Treibbeetes und zwar etwas erhöht, eingepflanzt werden. Das Legen der Melonenkerne geschieht in der Art, daß man in Mitte je einer Abtheilung, in eine 3 Zoll tiefe Furche 3 bis 4 Kerne $\frac{1}{4}$ Zoll tief eindrückt, wovon aber bei weiterer Entwicklung nur eine Pflanze stehen bleibt.

Diese Methode ist dem Pflanzen vorzuziehen, denn einmal vermeidet man die gefahrvolle Möglichkeit, Ungeziefer, das sich leicht bei der Topfzucht der Melonen einstellt, in den Kasten zu bringen und was noch mehr ist, die Wurzeln der Melonenpflanzen können sich gleich Anfangs naturgemäß entwickeln und im Beete verbreiten, während bei der Topfanzucht zuerst ein Verschlingen der Wurzeln entsteht, das auf die Weiterentwicklung hemmend einwirkt. Deshalb überholt eine im Beete selbst ausgesäete Pflanze die verpflanzte gleichen Alters in der Entwicklung.

Sind die beiden Samenlappen vollständig ausgebildet, so wird die bis daher offene Furche geschlossen, wodurch das Pflänzchen etwas tiefer zu stehen kommt, und eine vermehrte Wurzelbildung entsteht, welcher alsbald die erste Entwicklung der Blätter folgt.

Für die weitere Cultur der Melonenpflanzen kommt nun in Betracht das Beschneiden, Gießen und Lüften, drei Verrichtungen, welche vorsichtig ausgeführt und deshalb nun näher besprochen werden müssen.

1. Das Beschneiden.

Man beginnt damit nach geschehener Entwicklung der ersten zwei Blätter einer Melonenpflanze; es wird nach technischem Ausdrucke des Gärtners, das [S. 29] ‚Herz‘ ausgeschnitten, d. h. die Endknospe der Pflanze über den beiden ausgebildeten Blättern, durch einen scharfen Schnitt, entfernt, um eine Seitenverzweigung zu erreichen und zwar eine vierfache. Aus den Achseln, der Samenblätter, sowie der zwei Laubblätter brechen die Triebe hervor, welche dann bald gleichmäßig vertheilt, durch kleine Häkchen auf die Erdoberfläche geheftet werden.

Haben sich nun diese Nebenzweige, um 1 $\frac{1}{2}$ Fuß verlängert, so werden dieselben wiederum ihrer Spitzen beraubt, wodurch abermals eine, Verzweigung erzielt wird, an welcher die ersten weiblichen Blüthen zum Vorschein kommen. Es entwickeln sich zwar im Anfange viele

männliche Blüten, später aber erscheinen erst die gewünschten weiblichen, an welchen bald die Frucht sichtbar wird.

Die Zahl der Früchte, welche einer Pflanze zur Ausbildung belassen werden sollte, hängt von der Melonensorte, die große oder kleine Früchte haben kann und von der Culturzeit ab. Für Frühreiberei gilt als allgemeine Regel nur 2 bis 3 Früchte von einer Pflanze zu gewinnen. Bei nasser Witterung sind alle abgefallenen Blüten sorgfältig von den Trieben zu entfernen, sowie auch gelbe und faule Blätter mit scharfem Schnitte alsbald beseitigt werden müssen, um weitere Fäulnis zu verhindern.

Sind die jungen Früchte zu der Größe eines Straußeneies herangewachsen, so gibt man ihnen eine Unterlage von Schiefer oder Ziegelsteinen, verändert aber nachher ihre Lage nicht mehr. Sollte eine Melonenfrucht dicht von Trieben und Blättern eingehüllt sein, so kann man die Triebe ein wenig bei Seite rücken, doch wäre ein plötzliches Blosslegen der Frucht sehr gefährlich, indem die Einwirkung ungewohnter Sonnenstrahlen meist Verkümmern und Nothreife zur Folge hat.

Die Reifezeit erfolgt im vierten Monate von der Saat an gerechnet. Die Frucht fängt reifend Wohlgeruch zu verbreiten an und der Stiel löst sich ringsum ab von der Fruchtschale. Diese Merkmale der Fruchtreife sind wohl zu beachten und das Abschneiden dann sogleich vorzunehmen, weil die Melone 2 bis 3 Tage nach ihrer Abnahme von der Pflanze ihre höchste Güte gewinnt, dagegen länger an der Pflanze gelassen, schnell in Gährung übergeht oder zerplatzt. Sollte die Melonenpflanze den ihr zugewiesenen Platz auf dem Beete überschreiten und durch reichliche Triebbildung sich sehr verdichten, so kann man füglich einige Triebe abnehmen und die übrigen entspitzen.

2. Das Begießen.

Die Melonenpflanze muß in feuchter Wärme gezogen werden, bedarf daher einer öfteren, zeitgemäßen Befeuchtung. Das Begießen hat, bei der Frühjahrzucht nur bei Sonnenschein zu geschehen und zwar immer mit erwärmtem Wasser und aufgesteckter Brause, damit das Wasser in Form eines milden Regens auf die Pflanze niederfällt. Die flachliegenden Wurzeln werden [S. 30] den dann nicht blossgelegt (ausgespült), wie es bei dem Gießen mit unbedecktem Rohre der Fall sein würde. Auch ist in Folge der horizontalen und nicht tiefgehenden Lage der Wurzeln ein sehr mäßiges Begießen genügend. Die Sonnenstrahlen von wenigen Stunden vermögen alsdann auch die Pflanzen wieder abzutrocknen.

Nähern sich die Blätter zu sehr den Glasfenstern, so ist der Kasten zu heben und der ‚Umschlag‘ entweder ganz zu erneuern oder durch Nachfüllen zu erhöhen, um bei etwaigem Eintritte ungünstiger Witterung keine Erkältung des Beetes herbeizuführen.

3. Das Lüften.

Richtiges ‚Luftgeben‘ und ‚Luftnehmen‘, d. i. Oeffnen und Schließen der Fenster des Treibkastens ist von Wichtigkeit bei der Melonenzucht.

Ist im Anfange der Cultur das Beet zu warm, was an dem sich entwickelnden Dunst zu erkennen ist, oder erwärmt die Sonne den ‚Kasten‘ zu stark, so muß gelüftet werden, sonst vergeilen die Pflanzen oder werden in späterer Zeit durch Sonnenbrand beschädigt. Zu erwähnen ist weiter, auf welche Weise gelüftet werden muß, ohne zu viel kalte Luft einzulassen und die Pflanzen vor direct einströmender Luft zu schützen. Kommt die Luftströmung von Osten, so ist an der westlichen Fensterecke das Luftholz einzulegen, weht der Wind dagegen von Westen, so ist

das Fenster auf der östlichen Seite zu öffnen; strömt die Luft endlich von Süd oder Nord her, so ist oben oder unten das Luftholz einzustecken und zwar mit vorgestelltem Brette. Scheint die Sonne nach vielen trüben Tagen wiederum, so ist eine leichte, Beschattung von großem Nutzen; wie überhaupt Extreme von den Pflanzen fern zu halten sind.

Melonenculturen im Sommer sind mit weit weniger Mühe, verbunden. Beginnt man erst im Monate Mai, dann kann man nach obigem Culturverfahren schon Mitte August auf reife Melonen rechnen.

Dieser kurzen Schilderung der Melonenzucht unter Glas, lasse ich noch eine Anweisung zur Melonenzucht im Freien) folgen, welche unter günstigen [S. 31] Lokalverhältnissen lohnend erscheint, wenn der Himmel durch einen warmen Jahrgang seinen Segen dazu gibt.*

Man beginne damit in der zweiten Hälfte des Juni und wähle stets eine ganz geschützte Lage nach Süden, entweder am Fuße eines Abhanges, welcher terrassenförmig anzulegen ist ober an sonst einem der Sonne ganz ausgesetzten Platz. Es ist nicht nöthig, im Anfange der Zucht ein eigenes Beet dafür zu verwenden, es hat sich sogar als sehr zweckdienlich ergeben, in der Mitte einer Kohlrabenpflanzung die Melonen zu legen, weil sich dieselben viel besser unter dem Schutz der Kohlrabenblätter entwickeln, als ganz frei stehend. Es ist jedoch zu bemerken, daß die Kohlraben nach Maßgabe des fortschreitenden Wachstums der Melonenpflanzen stets in deren Nähe entfernt werden müssen. Das ‚Legen‘ der Samen an Ort und Stelle ist dem ‚Pflanzen‘ auch hier vorzuziehen und erweist sich eine kleine Erhöhung durch Aufhäufen der Erde an der Saatstelle, als sehr zweckdienlich.

Das Beschneiden weicht von dem für die Cultur unter Glas empfohlenen hier insofern ab, als man der Pflanze nicht gleich anfangs das Herz“ auskneipt, sondern dieselbe sich $\frac{1}{2}$ Fuß lang entwickeln läßt, ehe man die Spitze des Triebes abnimmt, um Verzweigung zu erzielen. Für die späteren Entwicklungsstufen gelten die oben angeführten Verrichtungen unverändert“.

**) Unser Ausschußmitglied, Herr Bank-Administrator Sendtner machte bei Gelegenheit eines Referates in der Oktober-Versammlung folgende hieher bezügliche Mittheilung:
„Als ein Beispiel, daß Gartenfreunde die Rathschläge, welche sie von Gärtnern bei unseren Versammlungen empfangen auch benutzen, darf wohl erwähnt werden, daß unser Mitglied Herr Baron von Pfetten, angeregt durch den Vortrag des Herrn Schwarz, im vergangenen Sommer einen Versuch mit der Melonenzucht im Freien auf seinem Gute angestellt hat, der vollkommen glückte. Die Melonen wurden auf sehr düngerreichen Erdbeeten im Freien gezogen und erlangten bereits Ende September ihre völlige Reife“.*

**Anhang III:
Liste von Hofgebäuden und Hofgärten des
Königreichs Bayern im Jahr 1834**

Amts- und Intelligenzblatt des Königlich Bayerischen Rheinkreises. Nr. 37. Speyer,
den 22. Juli 1834, S. 401:

Verzeichniß

der für den Dienst des Königl. Hofes bestimmten Gebäude:

A. Hofgebäude etc.

In und um München:

Zu München:

Residenz und Nebengebäude.
Herzog Maxburg.
Theatiner Hofkirche.
Hofstall= und Reitschulgebäude.
Hofpfistergebäude.
Hofwang= und Leibwaschgebäude.
Hofhühnerhaus.
Hoffischerei in Giesing.
Hofeiskeller.
Hofhammerschmiede.
Hofsäggebäude.
Hofbaustadel.
Hofsteinmetzwerkstätte und Schlosserei.
Hofbaumagazingebäude.
Hofkalkofen.
Hofgypsmühle.
Kirchenvorrichtungen.

Zu Nymphenburg.

Hauptschloß= und Nebengebäude.
Amalienburg.
Badenburg.
Pagodenburg.
Klause.
Hofstallgebäude.
Menagerie und Bieberbau.
Innere Kanäle und Brücken.

Zu Schleißheim.

Neues Schloßgebäude.
Altes Schloß.
Lustheim.

Zu Fürstenried.

Schloß.
Hofstall.

Zu Berg und Starnberg.

Schloß und Oeconomiegebäude zu Berg.
Brücke, Durchlässe und Beschlägt zu Percha.
Hofstall zu Starnberg.
Schiffhütte daselbst und Schiffmeistergebäude.

Hofgartengebäude.

Residenz=, großer Hof=, und Palaisgarten.
Pageriegarten.
Hofküchengarten.
Englischer Garten.
Hofgarten zu Nymphenburg.
Hofgarten zu Schleißheim mit Plantage.
Hofgarten zu Fürstenried mit Hofküchengarten.
Hofgarten zu Berg.
Hofgarten zu Dachau.

Hofjagdgebäude:

Zwirchgewölbe und Zwirchmeisterwohnung.
Jagdzeugstadel.
Heidenjägerhaus am Sendlingerberg.
Jägerhaus zu Nymphenburg im Zirkel.

Hirschgarten.

Jägerhaus zu Neuhausen.

Fasanerie zu Hartmannshofen.

Fasanerie zu Mosach.

Fasanerie zu Schleißheim.

Jägerhaus zu Schleißheim.

“ Gern.

“ Germering.

“ Forstenried.

“ im Park daselbst.

Schweinschütt im Park daselbst.

Jägerhaus zu Pframing.

“ Biberg

“ Kultursheim.

“ im Grünwalder Park

Schweinschütt im Grünwalder Park.

Jägerhaus zu Oberwarngau.

Kanäle:

Von Nymphenburg bis Biederstein.

“ Schleißheim bis Dachau.

Schanz= und Werkzeuge.

Hofbrunnwesen:

a) Hofbrunnwerke, Maschinen und Wasserleitungen:

Residenzbrunnenwerke.

Herzogmaxbrunnenwerke.

Karlsthorbrunnenwerke.

Hofgartenbrunnenwerke.

Jungfernthurmbrunnenwerke.

Lilienbergbrunnenwerke.

Brunnthal.

Freifluß (am Abrecher).

Hofbrunnenbaustadel dahier.

Hofbrunnenwerke und Maschinen zu Nymphenburg.

Hofbrunnenbaustadel daselbst.

Hofbrunnenwerk zu Schleißheim.

Hofbrunnenwerk, altes, zu Hessellohe.

Hofbrunnenwerk, neues, im Park daselbst.

Feuerlöschrequisiten.

b) Hofbrunnenhäuser:

Residenzbrunnenhaus.

Herzogmaxbrunnenhaus.

Karlsthorbrunnenhaus.

Hofgartenbrunnenhaus.

Jungfernthurmbrunnenhaus.

Liliengergbrunnenhaus.

Brunnthalbrunnenhaus.

Freiflußbrunnenhaus.

Neue Brücke über den Deichengraben in Hessellohe.

Hofbrunnenbaustadel in München.

Brunnengebäude zu Nymphenburg.

Brunnengebäude zu Schleißheim.

Brunnengebäude zu Hessellohe

(altes und neues).

Bassin und Brunnen zu Berg und Starnberg.

Feuerlöschrequisitengebäude.

B. Reservirte Schlösser in den Kreisen:

Im Isarkreise:

Königl. Jagdschloß Berchtesgaden.

Sogenannter Priesterstein.

Wohnstock daselbst.

Sogenanntes Domestikenstöcklein daselbst.

Sogenannten Barbier= und Rehbachstöcklein daselbst.

Stallgebäude und Wagenremise daselbst.

Königl. Jagdschloß St. Bartholomä.

Schiffhütte und Jagdzeugbehältniß

St. Bartholomä.

Mayerhof (Oeconomiegebäude, Schloßwerk).

Futterstadel in Oberrain.

Anstalten auf der Insel Christlingen und am

Kessel zu Königssee.

Schiffshütte am Eingange nach dem See.

Fischerhütte (Schiffbauhütte) Pferdestallung.

Jagdschloß zu Windbachthal.

Pferdestallung dortselbst.
Futterstallung sammt Heustadel dortselbst.
Futterstall sammt Heubehältniß zu Schoppach.
Königliches Residenzschloß zu Landshut.
Hofstallungsgebäude daselbst.
Königl. Residenzgebäude in Freising.
Galleriegebäude in Freising.
Ehemalige Rath Braun'sche Wohnung.
Königl. Schloßpflegerswohnung.
" Leibkutscherswohnung.
" Wagenhaus.
" Hofschmiede.

Im Unterdonaukreise:

— — — — —

Im Regenkreise:

Fürstengruft zu Sulzbach.
Domprobsteigebäude zu Regensburg.
Canoninkalhof – lit. E. No. 58 zu Regensburg
Canoninkalhof – lit. E. No. 59 " "
Schloßgebäude zu Barbing.
Gärtnerswohnung dortselbst.

Im Oberdonaukreise:

Residenzhauptgebäude zu Augsburg.
Residenzgehöfte.
Schloßdienerswohnung zu Augsburg.
Gardistenbau dortselbst.
Wagenremisenbau.
Pferdestallung.
Hofgarten.
Wasserleitungen.
Schloßgebäude zu Dillingen.
Brunnenthurm und Wasserleitung.
Wohnung des Brunnenmeisters.
Blauhäuschen.
Hopffisterei.
Hennenfütterei.
Hofschreinerei.

Zimmerwartswohnung.
Hofgarten und Zugehör.
Feuerlöschgeräthschaften.
Schloßgebäude zu Kempten.
Königl. Residenz zu Neuburg.
Hofgärtnerswohnung " "
Großballei " "
Marstall zu Neuburg.
Miethwohnung.
Jagdschloß Grünau.
Wasserleitung.

Im Rezatkreise:

Schloß in Ansbach.
Komödienhaus daselbst.
Hofwaschgebäude daselbst.
Orangeriegebäude daselbst.
Treibhaus daselbst.
Langhaus daselbst.
Kleines Treibhaus.
Graue Hütte.
Hofgärtnerswohnung.
Hofgarten daselbst.
Hofgarteninspectorswohnung daselbst.
Schloßwasserleitung.
Schloßgebäude zu Triesdorf.
Falkenhaus.
Eisgrube.
Blitzableiter.

Im Obermainkreise:

Das neue Schloß zu Bayreuth.
Küchengebäude daselbst.
Wagen- und Holzremisenbau.
Stallgebäude.
Hofgartengebäude.
Säulentempel im Hofgarten.
Waschhaus.
Schloßgartengebäude auf der Eremitage.

Sonnentempel mit Flügelgebäude.
Stall- und Nebengebäude.
Gußhaus.
Die beiden Pavillons.
Das japanische Haus.
Die beiden Wasserthürme.
Gärtnerswohnung im Waldhäuschen.
Sogenanntes Spahnhäuschen.
Waschhaus und Portierswohnung.
Schupfengebäude.
Wasserleitung und Kunstwasser.

Lustschloß mit Zugehör zu Seehof:

Schloßgebäude.
Schloßverwalterswohnung.
Waschhaus.
Glashaus und Orangeriegebäude.
Frankenstein. Gartenhaus.
Stallgebäude.
Wasserleitung.
Die zwei Gartensaletten.
Eiskeller.
Residenzgebäude zu Bamberg.
Alte Hofstallung daselbst.
Sechs Gebäude. Lustschloß. Sanspareil.

Im Untermainkreise:

Residenzschloß Würzburg.
Hofgarten daselbst.
Gesandtenbau.
Wohnung des Hofgärtners und Büttners.
Hofstallgebäude, Hofreitschule.
Chaisen- und Remisengebäude.
Schloßgebäulichkeiten zu Veitshöheim.
Hofgarten daselbst.
Schloß Werneck.
Hofgarten mit Fasanerie.
Fürstenbau zu Brückenau.
Alter Stallbau daselbst.

Gebäude, der Schwann genannt.
Remise im Hof des alten Stallbaues.
Der Löwenbau.
Residenzschloß Aschaffenburg.
Umgebung des Schlosses, inclus. Wasserleitung
in Aschaffenburg.
Wagenremise.
Umgebung des Marstalls.
Umgebung der Waschküche und Remise im Bau-
hof.
Umgebung der Halle auf dem Schloßplatze.
Stiegenbau nächst dem Dahlbergischen Hofe.
Geschlossene Halle für die Kohleniederlage.
Gebäude und Gärten zu Schönthal.
Gebäude zu Schönbusch.
Fischhaus am Main.

Im Rheinkreise:

Schloß zu Zweibrücken (Königl. Absteige-
quartier.)

Anhang IV:
Die Organisation der
bayerischen kurfürstlichen und königlichen Hofgärten
nach digitalisierten und online zugänglichen
Hof- und Staatskalendern sowie
Hof- und Staatshandbüchern,
von 1738 bis 1888

Chur=Bayrischer Hof=Kalender / Auf das Jahr [...] (1738)

– ohne Seitenzählung (S. 103) –

Churfürstliche Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Hr. Johann Antoni von Delling / Churfürstlicher Hof=Cammer=Rath.

Georg Mathias Ziegler / Verwalter.

Gartner:

Andre St. Johannser im Hof=Garten zu München.

Antoni St. Johannser im Residenz Garten.

Mathias Hörman / im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Jacob Haffner / im Hof=Kuchl=Garten.

Antoni Reitter / im Neudegger=Garten.*

Johann Christoph Effner / im Hof=Garten zu Dachau.

Johann Holzinger / im Hof=Garten zu Schleißheimb.

Johann Michael Winckler, Hof=Gartner zu Lustheimb.

Elias Blauhueth, Hof=Gartner zu Nymphenburg

Joseph Sedlmayr / Hof=Gartner allda.

Franz Ignati Mayr / Hof=Gartner zu Fürsten=Ried.

Matthias Hailer / Hof=Gartner zu Berg am Würmse.

* Garten des ehemaligen Jagdschlusses Neudeck in der Münchner Au, zwischen 1747-1761 Sitz der kurfürstlichen Porzellanmanufaktur, Anfang des 20. Jahrhunderts abgerissen. Vgl. Meier, Winfried: Das Jagd- und Lustschloss in der Au. Wie das herzogliche Schloss Neudeck die Vorstadt Au aufblühen ließ und veränderte, in: Auer / Haidhauser Journal, Stadtteil-Kulturmagazin, Heft 15, München 2. Quartal 2018, S. 4-13.

Vgl. hierzu auch Wening, Michael: Historico-Topographica Descriptio, [Band 1] Das Renntambt München, München 1701, S. 48: „Gericht Au [...] Gehet man nun weiter / so lasset sich sehen auff einer grünen / vnnd mit vilen Bäumen besetzter Ebne die H. Kreuz Capell / vnnd dann die grosse Mariae Hülf Kirch. Von darauß sihet man ferner das Gottshauß und Closter der PP. Paulaner, lincker Hand aber / ehe dann man zu dieser Kirch kombt / den grossen Neudecker=Garten / durch welchen ein zimblischer Bach fliesset. Der Garten selbst ist Anfangs von Hertzog Wilhelmo V. in Bayrn angericht worden / und dermahlen in seine Ops=Kuchen= und Bluemstück schön ordentlich abgethailt; haltet auch in sich einen grossen Weyer / underschidliche Lust= und wegen deren auß dem Berg springenden Keck=Wässeren sehr liebliche Erfrischungs=Orth / auch gar weit= und angenehmen Prospect von dem ruckwerts mit Bäumen dick besetztem Berg / worauff man durch ablange Weeg gar füglich kommen / und obenher auff einer Ebne / so lang der Garten raichet / im Schatten spatzieren kann; wie dann auch in besagter Höhe ein annembliches Sommer=Hauß mit einer Wasser=Kunst gezieret stehet; an dem Fueß deß Bergs aber zwey grosse Häuser / deren eines vor den Gartner / das andere aber mit vilen Zimmern eingerichtet / dienet zur Churfürstl. Gemüths Ergötzung. Und von disem letzteren kan man vnder einem bedeckten Gang in der PP. Paulaner Closter gelangen“.

Vgl. auch Lipowsky, Felix Joseph: Geschichten der Vorstadt Au bei München, München 1816, S. 18f: „§ 19. Aber einen mächtigen Aufschwung gab dem entstandenen Orte Au die Anlage eines Hofgartens**) nebst einem Lustschlosse, angefan=[S. 19] gen vom Herzoge Wilhelm IV., fortgesetzt von dessen Sohne Albert V., und vollendet vom Enkel Wilhelm V.

**) Dieser Garten, der, da er am Abhange des Isarrains gelegen, Berg und Thal umschloß, war ganz im Geschmacke der Mönche= oder Klostergärten angelegt, und mit einem dichten Fichten Wäldchen, von verschiedenen sich krümmenden Fußpfaden durchkreuzet, begabt. Nebst diesem befanden sich in diesem Garten Wasserfälle, Fontainen, Bogenlauben, und künstlich mit der Scheere zugestutzte Bäume [S. 19] und Spalieren mit grünen Wänden, und an verschiedenen Orten Einsiedeleien und Kapellen mit Bildern der Heiligen geziert, erbaut vom frommen Herzog Wilhelm V., um sich dem beschaulichen Leben zu widmen“.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender / Auf das Jahr [...] (1739)

– S. 40 –

Churfürstliche Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstlicher Hof=Cammer=Rath.

Herr Georg Mathias Ziegler / Verwalter.

Gartner:

Herr Andre St. Johannser im Hof=Garten zu München.

Herr Antoni St. Johannser im Residenz=Garten.

Herr Mathias Hörman / im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Herr Jacob Haffner / im Hof=Kuchl=Garten.

Herr Antoni Reitter / im Neudegger=Garten.

Herr Johann Christoph Effner / im Hof=Garten zu Dachau.

– S. 41 –

Herr Johann Holzinger / im Hof=Garten zu Schleißhain [sic].

Herr Johann Michael Winckler / Hof=Gartner zu Lustheim.

Herr Elias Blahueth / Hof=Gartner zu Nymphenburg

Herr Joseph Sedlmayr / Hof=Gartner allda.

Herr Franz Ignati Mayr / Hof=Gartner zu Fürstenried.

Matthias Hailler / Hof=Gartner zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender / Auf das Jahr [...] (1742)

– S. 45 –

Churfürstliche Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Herr Georg Mathias Ziegler / Verwalter.

Gartner:

Andreas St. Johannser / im Hof=Garten zu München.

Antoni St. Johannser, im Residenz=Garten.

– S. 46 –

Matthias Hörmann / im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Jacob Haffner / im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Reitter / im Neudecker=Garten.

Johann Christoph Oeffner / zu Dachau.

Johann Holzinger / zu Schleißheim.

Johann Michael Winckler / zu Lustheim.

Elias Blauhuet / zu Nymphenburg / und Joseph Sedlmayr.

Franz Ignati Mayr / zu Fürstenried.

Matthias Hailler / zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender / Auf das Jahr (1746)

– S. 42 –

Churfürstliche Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Herr Georg Matthias Ziegler / Verwalter.

– S. 43 –

Hof=Gartner:

Andreas St. Johannser / im Hof=Garten zu München.

Matthias Hörmann / im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Jacob Haffner / im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Reitter / im Neudecker=Garten.

Johann Christoph Oeffner / zu Dachau.

Franz Ignati Mayr / zu Schleißheim.

Johann Michael Winckler / zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet / zu Nymphenburg / und Joseph Sedlmayr.

Franz Prugger in Amalienburg.

Clemens Perner zu Fürstenried.

Matthias Hailer / zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender / Auf das Jahr (1747)

– S. 48 –

Churfürstliche Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Herr Georg Mathias Ziegler / Verwalter.

– S. 49 –

Hof=Gartner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Mathias Hörmann, im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Reitter, im Neudecker=Garten.

Johann Christoph Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Johann Michael Winckler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr zu Nymphenburg.

Franz Prugger, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Mathias Hailer, zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender / Auf das Schalt=Jahr (1748)

– S. 46 –

Churfürstliche Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Herr Georg Mathias Ziegler / Verwalter.

Hof=Gartner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Mathias Hörmann, im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Reitter, im Neudecker=Garten.

Johann Christoph Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Johann Michael Winckler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr zu Nymphenburg.

Franz Prugger, in Amalienburg.

Clemens Perner Fürstenried.

Matthias Hailler, zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1749)

– S. 42 –

Churfürstl. Hof=Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Churfürstl. Gartnerey=Inspector.

Herr Franz Ignati Sigl, Hof=Cammer Secretari und Hof=Zöhr=Gaden Gegenschreiber.

Hof=Gartner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Mathias Hörmann, im Herzog=Maxischen Residenz=Garten.

Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Reitter, im Neudecker=Garten.

Johann Christoph Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Johann Michael Winckler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuett, und Joseph Sedlmayr zu Nymphenburg.

Franz Prugger, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Matthias Hailler, zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1750)

– S. 45 –

Churfürstl. Hof=Gartnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gartner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Simon Stainer Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gartner.

Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Johann Christoph Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Mathias Deschler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr zu Nymphenburg.

Franz Prugger, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Matthias Hailer, zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus Auf das Jahr (1751)

– S. 43 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Johann Antoni von Delling, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Jacob Haffner, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Johann Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Mathias Deschler, zu Lustheim.

– S. 44 –

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Franz Prugger, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Matthias Hailler, zu Berg am Würmsee.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Schalt=Jahr (1752)

– S. 44 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Franz Christoph Hieber, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Garten=Director.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Xaverius Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Mathias Deschler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuett, und Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Franz Prugger, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1753)

– S. 41 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Garten=Commissarius.

Herr Franz Christoph Hieber, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

– S. 42 –

Garten=Director.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Xaverius Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Mathias Deschler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Franz Xaveri Mayr, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gärtner.*

* Der bis 1795 aufgeführte Theatiner-Hofgarten im 18. Jahrhundert wäre ein Thema für zukünftige Forschung. Zu den „*Gärten der Theatiner*“ im 17. Jahrhundert vgl. Bach, Utta: Die Gartenkultur am Münchner Hof unter Kurfürst Max Emanuel 1679–1726: Realisierung – Administration – Botanik, München 2008, S. 46-49.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1754)

– S. 50 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Franz Christoph Hieber, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Gärten=Director.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Herr Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Xaverius Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignat. Mayr, zu Schleißheim.

Mathias Deschler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr. zu Nimphenburg.

Franz Xaveri Mayr, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gartner.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1755)

– S. 43 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Franz Christoph Hieber, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Gärten=Director.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Herr Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Xaverius Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignat. Mayr, zu Schleißheim.

Herr Antoni Heußler, zu Lustheim.

– S. 44 –

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Franz Xaveri Mayr, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gartner.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1756)

– S. 45 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Andreas Bonifacius von Schott, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Gärten=Director.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

– S. 46 –

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Herr Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Xaverius Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignat. Mayr, zu Schleißheim.

Antoni Heußler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Franz Xaveri Mayr, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gärtner.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1757)

– S. 47 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Andreas Bonifacius von Schott, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Gärten=Director.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im Hof=Garten zu München.

Herr Simon Stainer, Churfürstl. und Herzog=Maxischer Residenz=Gärtner.

Joseph Gugler, im Hof=Kuchel=Garten.

Antoni Prugger, im Neudecker=Garten.

Xaverius Oeffner, zu Dachau.

Franz Ignati Mayr, zu Schleißheim.

Antoni Heußler, zu Lustheim.

Johann Georg Blauhuet, und Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Franz Xaveri Mayr, in Amalienburg.

Clemens Perner, zu Fürstenried.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gartner.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1758)

– S. 50 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hof=Kuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Clemens Perner, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhuet, Hof=Gartner zu Berg am Würm=See.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1759)

– S. 48 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hof=Kuchel=Gartner.

– S. 49 –

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Clemens Perner, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhuet, Hof=Gartner zu Berg am Würm=See.

Georg Hueber, Theatiner Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshuet.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Schalt=Jahr (1760)

– S. 49 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

– S. 50 –

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hof=Kuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Clemens Perner, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhut, Hof=Gartner zu Berg am Würm=See.

Georg Hueber, Theatiner=Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender Und Schematismus

Auf das Jahr (1761)

– S. 48 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hof=Kuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg,
und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Clemens Perner, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhut, Hof=Gartner zu Berg am Würm=See.

Georg Hueber, Theatiner=Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Chur=Bayrischer Hof=Kalender und Schematismus auf das Jahr (1762)

– S. 50 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Johann Gunetsrhainer, Churfürstl. Hof=Cammer=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grosser Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, Adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hof=Kuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg,
und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Antoni Prugger, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhut, Hof=Gartner zu Berg am Würm=See.

Georg Hueber, Theatiner=Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Churbayerischer Hof=Kalender und Schematismus auf das Jahr (1763)

– S. 49 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Adrian von la Fabrique, Churfürstl. Hof=Cammer und Commerciën=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hof=Kuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg,
und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Antoni Prugger, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhut, Hof=Gartner zu Berg am Würm=See.

Georg Hueber, Theatiner=Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Churbayerischer Hof=Kalender und Schematismus auf das Schalt=Jahr (1764)

– S. 28 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Adrian von la Fabrique, Churfürstl. Hofcammer= und Commerzien=Rath.

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjungirter grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Stainer, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hofkuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphenburg,
und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Antoni Prugger, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Johann Georg Blauhut, Hof=Gartner zu Berg am Würmsee.

Georg Hueber, Theatiner=Hof=Gartner.

Joseph Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Churbayerischer Hof= und Staats=Calender, Für das Jahr 1765

– S. 44 –

Churfürstl. Hof=Gärtnerey.

Gärten=Commissarius.

Herr Adrian von la Fabrique, vid. pag. 23.

– S. 45 –

Hof=Gärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjunct. grosser Hof=Gartner.

Herr Simon Steiner, Residenz=Gartner.

Joseph Gugler, Hofkuchel=Gartner.

Simon Hailler, Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Joseph Sedlmayr, und Franz Xaveri Mayr, beede Hof=Gärtner zu Nymphen= und Amalienburg.

Franz Ignati Mayr, Hof=Gartner zu Schleißheim.

Georg Sedlmayr, Hof=Gartner zu Lustheim.

Xaveri Oeffner, Hof=Gartner zu Dachau.

Antoni Prugger, Hof=Gartner zu Fürstenried.

Joh. Georg Blauhut, Hof=Gartner zu Berg am Würmsee.

Georg Hueber, Theatiner=Hof=Gartner.

Jos. Oeffner, Hof=Gartner und Belzmeister zu Landshut.

Churbayerischer Hof- und Staats=Calender, Für das Jahr 1766

– S. 45 –

Churfürstl. Hofgärtnerey.

Herr Adrian v. la Fabrique, Garten=Commissar v. p. 25

Herr Andreas St. Johanser, Hofgartner im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johanser, adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenz=Gartner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchel=Gartner.

Herr Franz Simon Hailler, Churfl. Cammerdiener und Hof=Gartner zu Nymphenb.

– S. 46 –

Herr Joseph Sedlmayr, und Herr Franz Xaveri Mayr, beede Hofgärtner zu Nymphen= und Amalienburg.

Herr Franz Ignati Mayr, Hofgartner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgartner zu Lustheim.

Herr Joh. Xaveri Oeffner, Hofgartner zu Dachau.

Herr Antoni Prugger, Hofgartner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgartner zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner=Hofgartner.

Herr Jos. Oeffner, Hofgartner und Belzmeister zu Landshut.

Churbayerischer Hof- und Staats=Calender, Für das Jahr 1767

– S. 47 –

Churfürstl. Hofgärtnerey.

Herr Adrian v. la Fabrique, Garten=Commissar. v. p. 25.

Herr Andreas St. Johanser, Hofgartner im grossen Hof=Garten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johanser, adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenz=Gartner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchel=Gartner.

Herr Franz Simon Hailler, Churfl. Tit. Cammerdiener und Hof=Gartner zu Nymphenburg.

Herr Franz Xaveri, und [Herr] Franz Ignati Mayr, beede Hofgärtner zu Nymphen= und Amalienburg.

Herr Franz Ignati Mayr, Hofgartner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgartner zu Lustheim.

Herr Joh. Xaveri Oeffner, Hofgartner zu Dachau.

Herr Antoni Prugger, Hofgartner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgartner zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner=Hofgartner.

Herr Jos. Oeffner, Hofgartner, und Belzmeister zu Landshut.

Herr Anton Heußler, Hofgartner.

Churbayerischer Hof- und Staats-Calender, Für das Schalt-Jahr 1768

– S. 53 –

Churfürstl. Hofgärtnerey.

Hr. Adrian von la Fabrique, Garten=Commissarius, vid. pag. 28.

– S. 54 –

Herr Andreas St. Johannser, Hofgärtner im grossen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignati St. Johannser, adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenzgärtner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchlgärtner.

Herr Franz Simon Hailler, Churfl. Tit. Cammerdiener, und Hofgärtner zu Nymphenburg.

Herr Franz Xaveri, und [Herr] Franz Ignati Mayr, beede Hofgärtner zu Nymphen- und Amalienburg.

Herr Franz Ignati Mayr, Hofgärtner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgärtner zu Lustheim.

Herr Johann Xaveri Oeffner, Hofgärtner zu Dachau.

Herr Anton Prugger, Hofgärtner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgärtner zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner=Hofgärtner.

Herr Joseph Oeffner, Hofgärtner, und Belzmeister zu Landshut.

Herr Anton Heußler, Hofgärtner.

Churbayerischer Hof- und Staats=Kalender, für das gemeine Jahr 1769

– S. 57 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Herr Adrian von la Fabrique, Gartencommissarius, v. p. 30.

Herr Andreas St. Johannser, Hofgärtner im grossen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenzgärtner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchelgärtner.

Herr Franz Simon Hailler, churfl. Tit. Kammerdiener, und Hofgärtner zu Nymphenburg.

Herr Franz Xaveri Mayr, Hofgärtner zu Amalienburg.

Herr Franz Ignaz Mayr, Hofgärtner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgärtner zu Lustheim.

Herr Johann Xaveri Oeffner, Hofgärtner zu Dachau.

Herr Antoni Prugger, Hofgärtner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgärtner zu Berg an dem Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner=Hofgärtner.

Herr Joseph Oeffner, Hofgärtner und Belzmeister zu Landshut.

Herr Anton Heußler, Hofgärtner.

Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender, für das gemeine Jahr 1770

– S. 57 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Herr Adrian v. la Fabrique, Gartencommissarius, v. p. 32.

Herr Andreas St. Johannser, Hofgärtner im grossen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenzgärtner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchengärtner.

Herr Franz Simon Hailler, Hofgärtner zu Nymphenburg, v. p. 51.

Herr Franz Xav. Mayr, Hofgärtner zu Amalienburg.

Herr Franz Ignaz Mayr, Hofgärtner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgärtner zu Lustheim.

Herr Johann Xaveri Oeffner, Hofgärtner zu Dachau.

Herr Johann Prugger, Hofgärtner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgärtner zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner=Hofgärtner.

Herr Joseph Oeffner, Hofg. u. Belzmeister zu Landshut.

Herr Anton Heußler, Hofgärtner.

Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender, für das Jahr 1771

– S. 70 –

Churfürstl. Hofgärtnerey.

Herr Adrian v. la Fabrique, Gartencommissarius, v. p. 44.

Herr Andreas St. Johannser, Hofgärtner im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, Adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenzhofgärtner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchengärtner.

Herr Franz Simon Hailler, Hofgärt. zu Nymphenb., v. p. 63.

Herr Franz Xav. Mayr, Hofgärtner zu Amalienburg.

– S. 71 –

Herr Stolanus Mayr, Hofgärtner zu Nymphenburg

Herr Franz Ignaz Mayr, Hofgärtner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgärtner zu Lustheim.

Herr Johann Xaveri Oeffner, Hofgärtner zu Dachau.

Herr Johann Prugger, Hofgärtner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgärtner zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner=Hofgärtner.

Herr Joseph Oeffner, Hofg. u. Belzmeister zu Landshut.

Herr Franz Grabler, Hofgärtn. zu Liecht= u. Haltenberg.*

Herr Anton Heußler, Hofgärtner.

* Schloss Lichtenberg (Landsberg), zu Beginn des 19. Jahrhunderts abgerissenes Jagdschloss südlich von Scheuring am Lech im Landkreis Landsberg am Lech in Oberbayern, in der Nachbarschaft zu Schloss Haltenberg.
Schloss Haltenberg, Ruine eines Jagdschlusses bzw. einer Burg auf dem Steilufer des Lech zwischen Scheuring und Kaufering im Landkreis Landsberg am Lech in Oberbayern, in der Nachbarschaft zu Schloss Lichtenberg.

Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender, für das Schalt-Jahr 1772

– S. 71 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Herr Adrian von la Fabrique, Gartencommissarius, v. p. 46.

Herr Andreas St. Johannser, Hofgärtner im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, dessen Adjunct.

Herr Simon Steiner, Residenz-Hofgärtner.

Herr Joseph Gugler, Hofkuchengärtner.

Herr Franz Simon Hailler, Hofgärt. zu Nymphenb. v. p. 45.

Herr Franz Xaveri Mayr, Hofgärt. zu Amalienb. v. p. 46.

Herr Franz Ignaz Mayr, Hofgärtner zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, Hofgärtner zu Lustheim.

Herr Stolanus Mayr, Hofgärtner zu Dachau.

Herr Johann Prugger, Hofgärtner zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, Hofgärtner zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, Theatiner-Hofgärtner.

Herr Joseph Oeffner, Hof- u. Belzmeister zu Landshut.

Herr Franz Grabler, Hofgärt. zu Liecht- u. Haltenberg.

Herr Anton Heußler, Hofgärtner.

Churbayerischer Hof= und Staats=Kalender, für das Jahr 1773

– S. 65 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Commissarius: Hr. Adrian von la Fabrique, v. p. 43.

Hofgärtner.

Herr Andreas St. Johannser, im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, dessen Adjunct.

Herr Simon Steiner, im Residenz=Hofgarten.

Herr Joseph Gugler, im Hofkuchengarten.

Herr Franz Simon Hailler, zu Nymphenburg, v. p. 42.

Herr Franz Xaveri Mayr, zu Amalienburg, v. p. 42.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, zu Lustheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner=Hofgarten.

Herr Joseph Oeffner, zugleich Belzmeister zu Landshut.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg.

Herr Anton Heußler.

Churbayerischer Hof= und Staats=Kalender, für das Jahr 1774

– S. 66 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Commissarius: Hr. Adrian von la Fabrique, v. p. 43.

Hofgärtner.

Herr Andreas St. Johannser, im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, dessen Adjunct.

Herr Simon Steiner, im Residenz Hofgarten.

Herr Anton Heuß[er], im Hofkuchengarten.

Herr Franz Simon Hailler, zu Nymphenburg, v. p. 43.

Herr Franz Xaveri Mayr, zu Amalienburg, v. p. 43.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Georg Sedlmayr, zu Lustheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

– S. 67 –

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joseph Oeffner, zugl. Belzmeister zu Landshut.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg.

Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender für das Jahr 1775

– S. 64 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Commissarius:

Hr. Adrian von la Fabrique, v. p. 43.

Hofgärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, Adjunct.

Herr Simon Steiner, im Residenz Hofgarten.

Herr Anton Heußler, im Hofkuchengarten.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, v. p. 42.

– S. 65 –

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, v. p. 42.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Johann Starck, zugl. Belzmeister zu Landshut.

Herr Franz Grabler, zu Liecht- u. Haltenberg.

Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender für das Schaltjahr 1776

– S. 65 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Director:

Se. Excell. Hr. Maximilian Reichsgraf von Berchem, etc. v. p. 39.

Commissarius:

Hr. Franz Ignaz von Dufrene, p. p. 38.

Secretär:

Hr. Joseph Adam Neumiller, v. p. 62.

Hofgärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, Adjunct.

Herr Simon Steiner, im Residenz Hofgarten.

Herr Anton Heußler, im Hofkuchengarten.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, v. p. 43.

Herr Anton Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, p. 43.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Starck, zugl. Belzm. zu Landshut.

Herr Franz Grabler, zu Liecht- u. Haltenberg.

Churbayerischer Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1777

– S. 65 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Director:

Se. Excell. Hr. Maximilian Reichsgraf von Berchem, etc. v. p. 39.

Commissarius:

Hr. Franz Ignaz v. Dufrene, v. p. 37.

Secretär:

Hr. Joseph Adam Neumiller, v. p. 61.

Hofgärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im großen Hofgarten zu München.

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, Adjunct.

Herr Simon Steiner, im Residenz Hofgarten.

Herr Anton Heußler, im Hofkuchengarten.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, v. p. 42.

Herr Anton Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, v. p. 43.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Starck, zugl: Belzm. zu Landshut.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg.

Churbayerischer Hof- und Staats-Kalender für das Jahr 1778

– S. 61 –

Churfl. Hofgärtnerey.

Director:

Se. Excell. Hr. Maximilian Reichsgraf von Berchem, etc. v. p. 37.

– S. 62 –

Commissarius:

Hr. Franz Ignaz v. Dufrene, v. p. 36.

Secretär:

Hr. Joseph Adam Neumiller, v. p. 58.

Hofgärtner:

Herr Andreas St. Johannser, im großen Hofgarten zu München.

Adjunct: [Herr] Joseph Ignaz St. Johannser.

Herr Simon Steiner, im Residenz Hofgarten.

Herr Anton Heußler, im Hofkuchengarten.

Adjunct: [Herr] Franz Anton Heußler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, v. p. 40.

Herr Anton Sedlmayr, zu Nymphenburg.

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, v. p. 40.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Starck, zugl. Belzm. zu Landshut.

Herr Franz Grabler, zu Liecht- u. Haltenberg.

Herr Franz Xaveri Heußler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Schalt=Jahr 1780

– S. 79 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenz Hofgarten.

Herr Anton Heußler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heußler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 46.

Herr Anton Sedlmayr, zu Nymphenburg, s. 46.

Herr Franz Xaveri Mayr, zu Amalienburg, s. 46.

Herr Franz Ignaz Mayr, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Johann Stark, zu Landshut, zugleich Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg.

Herr Franz Xaveri Heußler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1781

– S. 77 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Commissarius:

Hr. Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegelamtscommissarius.

Gartencommissionsactuarius:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Commissarius.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

Herr Anton Heußler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heußler.

– S. 78 –

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 45.

Herr Anton Sedlmayr, zu Nymphenburg, s. 45.

Herr Franz Xaveri Mayr, zu Amalienburg, s. 45.

Herr Joseph Haller, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 46.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 46.

Herr Franz Xaveri Heußler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1782

– S. 73 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Commissarius:

Hr. Johann Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegelamtscommissarius.

Gartencommissionsactuarius und Kaßier:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Commissarius.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 42.

Herr Anton Sedlmayr, zu Nymphenburg, s. 42.

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, s. 42.

Herr Hoseph [sic] Haller, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 43.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Halteberg, s. 43.

Herr Franz Xaveri Heusler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1783

– S. 77 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissarius:

Hr. Johann Andreas Löbl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegelamtskommissarius.

Gartenkommissionsaktuarius und Kaßier:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Kommissarius.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 45.

Herr Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg, s. 45.

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, s. 45.

Herr Joseph Haller, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 46.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 46.

Herr Franz Xaver Heusler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Schalt=Jahr 1784

– S. 78 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts Kommissär.

– S. 79 –

Gartenkommissionsaktuär und Kaßier:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Kommissär.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 46.

Herr Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg, s. 46.

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, s. 46.

Herr Joseph Haller, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 47.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 47.

Herr Franz Xaver Heusler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1785

– S. 77 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts=Kommissär.

Gartenkommissionssekretär und Kaßier:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Kommissär.

– S. 78 –

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johanser [sic], im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 45.

Herr Joseph Sedlmayr, zu Nymphenburg, s. 45

Herr Franz Xav. Mayr, zu Amalienburg, s. 45

Herr Joseph Haller, zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 46.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Licht= u. Haltenberg, s. 46.

Herr Franz Xaver Heusler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1786

– S. 77 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts=Kommissär.

Gartenkommissionssekretär und Kassier:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Kommissär.

– S. 78 –

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johanser [sic], im grossen Hofgarten zu München.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 45.

Herr Johann Effner, zu Nymphenburg.

Herr Joseph Hailler [sic], zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 46.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Johann Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 46.

Herr Franz Xaver Heusler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1787

– S. 79 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Commissär:

Hr. Johann Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts=Commissär.

Gartencommissionssecretär und Kassier:

Hr. Karl Michael Weiß, auch kurfl. Hofkammerrechnungs=Commissär.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johanser [sic], im grossen Hofgarten zu München.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Simon Steiner, im Residenzhofgarten.

– S. 80 –

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Beygeordneter: [Herr] Franz Anton Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler, s. 46.

Herr Johann Effner, zu Nymphenburg.

Herr Joseph Hailler [sic], zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 47.

Herr Georg Hueber, im Theatiner Hofgarten.

Herr Johann Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Halenberg [sic], s. 47.

Herr Franz Xaver Heusler.

Seiner Kurfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Schalt=Jahr 1788

– S. 78 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Lößl, kurfl. wirkl. Hofkammerrath und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts=Kommissär.

– S. 79 –

Gartenkommissionssekretär und Kassier:

Hr. Karl Michael Weiß, kurfl. Hofkammerrechnungs=Kommissär.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johanser [sic], im grossen Hofgarten zu München.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Franz Anton Heusler, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Nachfolger: [Herr] Franz Xaver Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner, zu Nymphenburg.

Herr Joseph Hailler [sic], zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 47.

Herr Georg Hueber, im Theatiner=Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Fr. Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 47.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1789

– S. 81 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Joh. Andreas Lößl, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts=Kommissär.

Gartenkommissionssekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. Hofkammerrechnungskommissär.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Franz Ant. Heusler, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Nachfolger: [Herr] Franz Xaver Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner, zu Nymphenburg.

Herr Joseph Hailler [sic], zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 47.

Herr Georg Huber, im Theatiner=Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 48.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalz etc. etc. Hof= und Staats= Kalender für das Jahr 1790

– S. 81 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Lößl, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungs=
amts=Kommissär.

Gartenkommissions= Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, u. Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten zu München.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Franz Ant. Heusler, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Nachfolger: [Herr] Franz Xaver Heusler.

Herr Simon Hailler, zu Nymphenburg, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner, zu Nymphenburg.

Herr Joseph Hailler [sic], zu Schleißheim.

Herr Stolanus Mayr, zu Dachau.

Herr Anton Pruckmayr, zu Fürstenried.

Herr Georg Blauhut, zu Berg am Würmsee, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 47.

Herr Georg Huber, im Theatiner=Hofgarten.

Herr Joh. Stark, zu Landshut, zugl. Belzmeister.

Herr Franz Grabler, zu Liecht= u. Haltenberg, s. 48.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1791

– S. 81 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungsamts=Kommissär.

Gartenkommissions=Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer=Rechnungskommissär.

– S. 82 –

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Franz Anton Heusler, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heusler, im Hofküchengarten.

Nachfolger: [Herr] Franz Xaver Heusler.

Herr Georg Huber, im Theatiner=Hofgarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler [sic].

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruckmayr.

Berg am Würmsee: [Herr] Georg Blauhut, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 47.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 48.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof- und Staats-Kalender für das Schalt-Jahr 1792

– S. 84 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel- auch Hofbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions-Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer-Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz-Hofgarten.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

Herr Georg Huber, im Theatiner Hofgarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 48.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler [sic].

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Georg Blauhut, s. 50.

Beygeordneter: [Herr] Georg Blauhut, s. 50.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Liecht- u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 50.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1793

– S. 84 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions=Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

Herr Georg Huber, im Theatiner Hofgarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 48.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler [sic].

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Georg Blauhut, s. 50.

– S. 85 –

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 50.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1794

– S. 86 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions= Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

Herr Georg Huber, im Theatiner Hofgarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 49.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler [sic].

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Georg Blauhut, s. 50.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 51.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1795

– S. 84 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hofbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions=Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer=Rechnungskommissär.

– S. 85 –

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

Herr Georg Huber, im Theatiner Hofgarten.

Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 49.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler [sic].

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Georg Blauhut, s. 50.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 51.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Schalt=Jahr 1796

– S. 82 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hof= und Stadtbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions=Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

– S. 83 –

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Joseph Lang.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler [sic].

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Michael Kölbl, s. 49.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Nachfolger: Obiger [Herr] Ludwig d'Eruvrois.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 49.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1797

– S. 82 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hof= und Stadtbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions=Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath, und Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johannser, im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

– S. 83 –

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Joseph Lang.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler.

Beygeordneter: [Herr] Johann Nepomuk Hailler.

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Michael Kölbl, s. 49.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Nachfolger: Obiger [Herr] Ludwig d'Eruvrois

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 49.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1798

– S. 81 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Hr. Johann Andreas Edler von Lößl, des h. r. R. Ritter, churfl. wirkl. Hofkammerrath, und Obersiegel= auch Hof= und Stadtbeleuchtungsamts Kommissär.

Gartenkommissions= Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkl. Rath u. Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johanser [sic], im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Joseph Lang.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 47.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler.

Beygeordneter: [Herr] Johann Nepomuck [sic] Hailler.

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Michael Kölbl, zu, s. 49.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Nachfolger: Obiger [Herr] Ludwig d'Eruvrois.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 49.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Thüning.

Seiner Churfürstlichen Durchleucht zu Pfalzbaiern etc. etc. Hof= und Staats=Kalender für das Jahr 1799

– S. 78 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Kommissär:

Titl. Hr. Johann Nepomuck [sic] Edler von Weizenfeld, s. 42.

Gartenkommissions=Sekretär und Kassier:

Hr. Carl Michael Weiß, churfl. wirkfl. Rath u. Hofkammer=Rechnungskommissär.

Hofgärtner

zu München:

Herr Joseph Ignaz St. Johanser [sic], im grossen Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Ferdinand Fischer.

Herr Ludwig d'Eruvrois, im Residenz=Hofgarten.

Nachfolger: [Herr] Joseph Lang.

Herr Anton Heußler, und

Herr Franz Xaver Heußler, im Hofküchengarten.

zu Nymphenburg:

Herr Simon Hailler, s. 44.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Hailler.

Herr Johann Effner.

Schleißheim: [Herr] Joseph Hailler.

Beygeordneter: [Herr] Johann Nepomuck Hailler.

Dachau; [Herr] Stolanus Mayr.

Fürstenried: [Herr] Anton Pruggner.

Berg am Würmsee: [Herr] Michael Kölbl, zu, s. 45.

Landshut: [Herr] Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Nachfolger: Obiger [Herr] Ludwig d'Eruvrois.

Liecht= u. Haltenberg: [Herr] Franz Grabler, s. 46.

Beygeordneter: [Herr] Joseph Thüning.

Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1800

– S. 54 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Hofgärtnerey=Director:

Hr. Friderich Ludwig Sckell.

Hofgärtner.

Zu München

im großen Hofgarten: Hr. Joseph St. Johanser [sic].

Im Residenzgarten: Hr. Ludwig d'Erouvrois.

Küchengarten: Hr. Franz Xaver Heußler.

Hr. Anton Heußler, emeritus.

Zu Nymphenburg:

Hr. Franz Simon Hailler, churfl. Kammerdiener.

Hr. Johann Jakob Effner.

Schleißheim: Hr. Joseph Hailler.

Dachau: Hr. Stolanus Mayr.

Fürstenried: Hr. Anton Prugner.

Berg am Würmsee: Hr. Michael Kölbl, zugl. Schloßwärter.

Landshut: Hr. Johann Stark, zugl. Belzmeister.

Liecht= u. Haltenberg: Hr. Franz Grabler, zugl. Schloßwärter.

Churfürstlich=Pfalzbaierischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1802

– S. 40 –

Hofgärtnerey in Baiern.

Hofgärtnerey=Director:

Hr. Friderich Ludwig Sckell.

Hofgärtner.

Zu München

im grossen Hofgarten und im Residenzgarten: Hr. Joseph Hailler.

[Hr.] Joseph St. Johanser [sic], emeritus.

Im Küchengarten: Hr. Franz Xaver Heußler.

[Hr.] Anton Heußler, emeritus.

Zu Nymphenburg

im großen Hofgarten:

Hr. Mathias [sic] Sckell.

Im Küchengarten:

Hr. Bischoff

[Hr.] Johann Jakob Effner.

Im Herzoggarten: Hr. Georg Coussi,

Im englischen Garten: Obiger Hr. Mathias [sic] Sckell.

Unterhofgärtner: Hr. Joseph Thüning

Zu Schleißheim: Hr. Joseph Hailler.

Dachau: Hr. Stolanus Mayr.

Fürstenried: Hr. Anton Prugner.

Berg am Würmsee: Hr. Michael Kölbl.

Landshut: Hr. Ludwig d'Erouvrois.

[Hr.] Joh. Stark, emeritus.

Liecht= u. Haltenberg: Hr. Franz Grabler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1812

– S. 85 –

Hofgarten-Intendanz.

Intendant.

Hr. Friedrich Ludwig Sckell.

Sekretär: Hr. Joseph von Berüff.

Zeichner: Hr. Dionys Zischl.

Bureau-Diener: Johann Roth.

Das Intendanz-Bureau ist im Herzoggarten Nro. 40.

Hofgärtner: Hrn. Friedrich Joseph Hayler, im Hof- und Residenzgarten zu München.

Joseph Thüring, im englischen Garten.

Nikola Zeller, Hausmeister allda.

Johann Jakob Effner, im Hofküchengarten.

Mathias Sckell, zu Nymphenburg im Hoflustgarten.

Wilhelm Bischoff, zu Nymphenburg im Hofküchengarten.

Joseph Lang, im zweyten Hofküchengarten.

Joh. Nep. Hayler, zu Schleißheim.

Stolan Mayr, zu Dachau.

Franz Anton Prugger, zu Fürstenried.

Johann Michael Kölbl, zu Berg am Würmsee.

– S. 86 –

Hr. Ludwig D'Erouvray, zu Freysing.

Joseph Eschenlohr, zu Innsbruck.

Johann Schulz, zu Salzburg im Mirabell.

Andreas Kern, zu Hellebrunn.

Benedikt Messmer, zu Kleßheim.

Jakob Hofmann, im Nonnenthal.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1813

– S. 66 –

Hofgarten-Intendanz.

Intendant.

Hr. Friedrich Ludwig Sckell, Ritter des Civ. Verd. Ord.

Sekretär: Hr. Joseph v. Berüff.

Zeichner: Hr. Dionys Zischl.

Bureau-Diener: Johann Roth.

Das Intendanz-Bureau ist im Herzoggarten Nro. 40.

Hofgärtner: Hrn. Friedrich Joseph Hayler, im Hof- und Residenz-Garten zu München.

Joseph Thüring, im englischen Garten.

Nikola Zeller, Hausmeister allda.

Johann Jakob Effner, im Hof-Küchengarten.

Mathias Sckell, zu Nymphenburg im Hof-Lustgarten.

Wilh. Bischoff, zu Nymphenb. im Hof-Küchengarten.

Joseph Lang, im zweiten Hof-Küchengarten.

Johann Nepomuk Hayler, zu Schleißheim.

Anton Mayr, zu Dachau.

Franz Anton Prugger, zu Fürstenried.

Johann Michael Kölbl, zu Berg am Würmsee.

Ludwig D'Erouvray, zu Freysing.

– S. 67 –

Hrn. Joseph Eschenlohr, zu Innsbruck.

Johann Schulz, zu Salzburg im Mirabell.

Andreas Kern, zu Hellebrunn.

Benedikt Meßmer, zu Kleißheim.

Jakob Hofmann, im Nonnenthal.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Baiern 1819

– S. 113 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Hr. Friedrich Ludwig v. Sckell, Ritter des Civ. Verd. Ord. der Baier. Krone, außerordentl. Mitglied der Königl. Akademie der Wissenschaften etc.

Intendanz=Sekretär: Hr. Joseph v. Berüff.

Zeichner: Hr. Dyonisius Zischl.

Actuar: Hr. Joseph Klein, prov.

Bureau=Diener: Georg Zeiler.

Das Intendanz-Bureau ist im Herzoggarten Nr. 40.

Hofgärtner.

München. Hofgärtner in den Residenz- und Hofgärten: Hr. Joseph Hayler.

Hofgärtner im englischen Garten: Hr. Joseph Thüring.

Hausmeister im engl. Garten: Nicolaus Zeller.

Hofgärtner im Küchengarten: Hr. Johann Effner.

Nymphenburg: Hofgärtner im Lustgarten: Hr. Carl Sckell.

Hofgärtner im 1ten Küchengarten: Hr. Wilhelm Bischoff.

Hofgärtner im 2ten Küchengarten: Hr. Joseph Lang.

Biederstein. Hofgärtner: Hr. Stephan Herrmann.

Schleißheim. Hofgärtner: Hr. Nepomuk Hailler.

Dachau. Hofgärtner: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried. Hofgärtner: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee. Hofgärtner: Hr. Jacob Klein.

Freysing. Hofgärtner: Hr. Georg Coussy.

Hof und Staats Handbuch des Königreichs Baiern 1824

– S. 97 –

Königl. Hofgärten=Intendanz.

Intendant.

Inspector.

Hr. Carl Sckell, zugl. K. Hofgärtner im Lustgarten zu Nymphenburg.

Intendanz=Secretär u. Cassier: Hr. Jos. Fuchs.

Zeichner: Hr. Dionysius Zischl.

Actuar: Hr. Joseph Klein.

Bureaudiener: Georg Zeiler.

(Das Intendanz = Bureau ist im Herzoggarten=Palais, Max=Vorstadt Nr. 6.)

Hofgärtner.

In München. Hr. Joseph Hayler, in den Residenz= Hofgärten.
Hr. Carl Effner, im Küchengarten.
Hr. Joseph Thüning, im engl. Garten.
Hr. Wilhelm Hinkert, Unter=Hofgärtner.
im engl. Garten, prov.
Hr. Nicolaus Zeller, Hausmeister das.

In Nymphenburg: Obiger Hr. Carl Sckell, im Lustgarten.
Hr. Wilh. Bischoff, im I. Küchengarten.
Hr. Joseph Lang, im II, Küchengarten.

In Biederstein: Hr. Stephan Herrmann.

In Schleißheim: Hr. Nepomuk Hailler.

In Dachau: Hr. Anton Mayer.

In Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

In Berg am Würmsee: Hr. Jacob Klein.

In Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1827

– S. 53 –

Hofgärten=Intendanz.

Intendant: (unbesetzt)

Hofgärten=Inspector u. Vorstand: Hr. Carl Skell [sic].

Intendanz=Secretär und Cassier: Hr. Jos. Fuchs.

Intendanz=Zeichner: Hr. Dionys Zischl.

Intendanz=Actuar: Hr. Jos. Klein.

1 Büreaudiener.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg links neben der Capelle)

Hofgärtner.

München: Hr. Jos. Hayler, in den Hof= u. Residenzgärten.

Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten.

Hr. Joseph Thüning, im engl. Garten.

Hr. Wilh. Hinkert, Unter=Hofgärtner in d. Baumschule daselbst.

Hr. Nicol. Zeller, Hausmeister daselbst.

Nymphenburg: Obiger Hr. C. Skell, im Lustgarten.

Hr. Jos. Lang, im 2ten Hofküchengarten.

Hr. Wilh. Bischof, in der Obst= u. Maulbeerplantage.

Schleißheim: Hr. Nep. Hailler.

Dachau: Hr. Ant. Mayer.

Fürstenried: Hr. Mich. Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Jac. Klein.

Freysing: Hr. Mich. Schmaus.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1828

– S. 60 –

K. Hofgärten=Intendanz.

Intendant: (unbesetzt)

Hofgärten=Inspektor u. Vorstand: Hr. Carl Skell.

Intendanz=Sekretär und Kassier: Hr. Joseph Fuchs.

Intendanz=Zeichner: Hr. Dionys Zischl.

Intendanz=Aktuar: Hr. Jos. Klein.

1 Bureaudiener.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg links neben der Kapelle)

Hofgärtner.

München: Hr. Jos. Hayler, in den Hof= u. Residenzgärten.

Hr. Carl Effner, im 1ten Küchengarten.

Hr. Joseph Thüning, im engl. Garten.

Hr. Wilhelm Hinkert, Unter=Hofgärtner in der Baumschule daselbst.

Hr. Nik. Zeller, Hausmeister daselbst.

Nymphenburg: Obiger Hr. C. Skell, im Lustgarten.

Hr. Jos. Lang, im 2ten Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischof, in der Obst= u. Maulbeerplantage.

Schleißheim: Hr. Nep. Hailler.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Jacob Klein.

Freysing: Hr. Mich. Schmaus.

Hof- und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1833

– S. 74 –

K. Hofgärten=Intendanz.

Intendant: (unbesetzt)

Hofgärteninspektor und Vorstand: Hr. Karl Sckell.

Intendanz=Sekretär und Cassier: Hr. Joseph Fuchs.

Intendanz=Zeichner: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar: Jos. Klein.

1 Büreaudiener.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, links neben der Kapelle)

Hofgärtner.

München: Hr. Jos. Hayler, in dem k. Hof= u. Residenzgarten.

Hr. Karl Effner, im ersten Hofküchengarten.

Hr. Jos. Thüning, im englischen Garten.

Hr. Wilhelm Hinkert, in der Baumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Sckell, im Lustgarten.

Hr. Jakob Klein, im zweyten Küchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der k. Baumschule.

Schleißheim: Hr. Nep. Hailer.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Ludwig Lang.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Hof= und Staats=Handbuch des Königreichs Bayern 1835

– S. 81 –

K. Hofgärten=Intendanz.

Intendant: (unbesetzt)

Director und Vorstand: Hr. Carl Sckell.

Intendanz=Sekretär und Kassier: Hr. Joseph Fuchs.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar: Hr. Jos. Klein.

1 Büreaudiener.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, links neben der Kapelle)

Hofgärtner.

München: Hr. Jos. Hayler, in dem K. Hof= u. Residenzgarten,
Inhaber der Ehrenmünze der [sic] K. Ludwigs=Ordens.
Hr. Jos. Thüning, im englischen Garten.
Hr. Carl Effner, im ersten Hofküchengarten.
Hr. Wilhelm Hinkert, in der Hof=Baumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.
Hr. Jakob Klein, im zweyten Hofküchengarten.
Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hof=Baumschule.

Schleißheim: Hr. Nep. Hailer.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Ludwig Sckell.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1839

– S. 92 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Herr Karl Sckell.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Joseph Fuchs.

Intendanz=Desinateur: Hr. Johann Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Friedrich Bauer.

1 Bureaudiener.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, links neben der Kapelle)

Hofgärtner.

München: Hr. Joseph Hayler, in dem Königl. Hof= u. Residenz=Garten,

Inhaber der Ehrenmünze des K. Ludwig=Ordens.

Hr. Karl Effner, im ersten Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im englischen Garten und in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Jakob Klein, im zweyten Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Joh. Nep. Hailler.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Ludwig Sckell.

Freising: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: unbesetzt.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bey Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

– S. 93 –

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. Joh. Georg Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1840

– S. 92 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Herr Karl Sckell.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Joseph Fuchs.

Dessinateur: Hr. Joh. B. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Paul Berger.

1 Bureaudiener.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im ersten Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Jakob Klein, im zweyten Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Friedrich Sckell.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: unbesetzt.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bey Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. Joh. Georg Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1841

– S. 92 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Vorstand.

Hr. Ludwig Karl Seitz, K. Hofgärten=Inspector.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Anton Auer

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Jakob Klein, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Friedrich Sckell.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: unbesetzt.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. Joh. Georg Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1842

– S. 99 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Vorstand.

Hr. Ludwig Karl Seitz, K. Hofgärten=Inspector.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Anton Auer

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Jakob Klein, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Michael Kölbl.

Berg am Würmsee: Hr. Friedrich Sckell.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: unbesetzt.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. Joh. Georg Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1843

– S. 99 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Vorstand.

Hr. Ludwig Karl Seitz, K. Hofgärten=Inspector.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Anton Auer

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Friedrich Sckell, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. August Klein.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Oth.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. – – –

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1844

– S. 99 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Hr. Ludwig Karl Seitz.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Lor. Hartinger.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Friedrich Sckell, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. August Klein.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Oth.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1845

– S. 98 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Hr. Ludwig Karl Seitz.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Lor. Hartinger.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

– S. 99 –

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Friedrich Sckell, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. August Klein.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Oth.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Andreas Heller.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Georg Wippert.

Ansbach: Hr. Christian Siebold.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1846

– S. 98 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Hr. Ludwig Karl Seitz.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Dessinateur: Hr. Joh. Bapt. v. Sell.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Lor. Hartinger.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde links neben der Kapelle.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

– S. 99 –

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Friedrich Sckell, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Joseph Effner.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Oth.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Christian Siebold.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Lorenz Wippert.

Ansbach: Hr. August Klein.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1847

– S. 104 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Hr. Ludwig Karl Seitz, Ritter des Verd.=Ord. v. hl. Michael.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Zeichner: Hr. Karl Mühlthaler.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Lor. Hartinger.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

– S. 105 –

Nymphenburg: Hr. Ludwig Lang, im Hofgarten.

Hr. Friedrich Sckell, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Joseph Effner.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Oth.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Christian Siebold.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Lorenz Wippert.

Ansbach: Hr. August Klein.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1849

– S. 105 –

K. Hofgarten=Intendanz.

Intendant.

Hr. Ludwig Karl Seitz, Ritter des Verd.=Ord. v. hl. Michael.

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Intendanz=Zeichner: Hr. Karl Mühlthaler.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Lor. Hartinger.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde.)

Hofgärtner.

München: Hr. Karl Effner, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. August Klein, im Hofgarten.

Hr. Friedrich Sckell, im Hofküchengarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Anton Mayer.

Fürstenried: Hr. Joseph Effner.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Anton Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Oth.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Christian Siebold.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Lorenz Wippert.

Ansbach: Hr. Joseph Wehrle.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1852

– S. 98 –

K. Hofgärten=Intendanz.

Intendant.

Hr. – – –

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Hofgarten=Condukteur: Hr. Karl Mühlthaler.

Intendanz=Actuar u. Controleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Joh. Schreiber.

(Das Bureau ist in der Herzog=Maxburg, zu ebener Erde.)

– S. 99 –

Hofgärtner.

München: Hr. Wilhelm Hinkert, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Nymphenburg: Hr. August Klein, im Hofgarten.

Hr. Wilhelm Bischoff, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Ludw. Sckell.

Dachau: Hr. Ernest Mayer.

Fürstenried: Hr. Joseph Effner.

Berg am Würmsee: Hr. Mathias Riedmayr.

Freysing: Hr. Michael Schmaus.

Würzburg: Hr. Friedrich Sckell.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Wehrle.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Christian Siebold.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Lorenz Wippert.

Ansbach: Hr. Joseph Oth.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1853

– S. 107 –

K. Hofgärten=Intendanz.

Intendanz=Vorstand.

Hr. Ludwig Freiherr von Zoller, Hofmarschall (s. Obersthofmarschallstab).

Intendanz=Secretär und Kassier: Hr. Gotthilf Hempel.

Hofgarten=Conducteur: Hr. Karl Mühlthaler.

Intendanz=Actuar u. Kontroleur: Hr. Joh. Paul Berger.

Intendanzdiener: Joh. Schreiber.

(Das Bureau ist in der K. Residenz.)

Oberhofgärtner.

Hr. Karl Effner.

Hofgärtner.

München: Hr. Wilhelm Bischoff, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Hr. Ludwig Löwel, Obergärtner (funct.) in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: Hr. August Klein, im Hofgarten.

Hr. Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule.

Schleißheim: Hr. Michael Schmauß.

Dachau: Hr. Ernest Mayer.

Berg am Würmsee: Hr. – – –

Freysing: Hr. Mathias Riedmayr.

Würzburg: Hr. Joseph Heller, Hofgartenverweser.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Wehrle.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Christian Siebold.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Lorenz Wippert.

Ansbach: Hr. Joseph Oth.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Koenigreichs Bayern 1856

– S. 115 –

Königliche Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Hr. Karl Effner.

Hofgärtner.

München: Hr. Wilhelm Bischoff, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

– S. 116 –

Hr. Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel).

Hr. Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten
(in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: Hr. August Klein, im Hofgarten.

Hr. Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule.

Hr. Joseph Steber, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Hr. Michael Schmauß.

Dachau: Hr. Ernest Mayer.

Fürstenried: Hr. Jos. Effner.

Berg am Würmsee: Hr. – – –

Freysing: Hr. Mathias Riedmayr.

Würzburg: Hr. Joseph Heller.

Veitshöchheim: Hr. Joseph Wehrle.

Aschaffenburg: Hr. Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hr. Christian Siebold.

Werneck: Hr. Johann Herrmann.

Brückenau: Hr. Lorenz Wippert.

Ansbach: Hr. Joseph Oth.

Bayreuth: Hr. Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1858

– S. 118 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner.

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof= und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel).

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten
(in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludwig Sckell, in der Hofbaumschule.

Joseph Steber, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Jos. Effner.

Berg am Würmsee: – – – –

Freysing: Mathias Riedmayr.

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Joseph Wehrle.

Aschaffenburg: Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: Lorenz Wippert.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1859

– S. 123 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner.

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof= und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel).

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludwig Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Jos. Effner.

Freysing: Mathias Riedmayr.

– S. 124 –

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Joseph Wehrle.

Aschaffenburg: Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: Lorenz Wippert.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1861

– S. 159 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner (PRA4).

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof= und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Anton Geiger, im Hofküchengarten (am Lehel).

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten
(in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: – – –

Freysing: Mathias Riedmayr.

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Sebastian Walch, Verweser.

Aschaffenburg: Maximilian May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: Lorenz Wippert.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1863

– S. 165 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner (PRA4).

Carl Effner, Hofgärtner.

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

– – – im Hofküchengarten (am Lehel).

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Freysing: Mathias Riedmayr.

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Sebastian Walch, Verweser.

Aschaffenburg: Max May.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: Lorenz Wippert.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Wilhelm Adler.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1864

– S. 165 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner (PRA4).

Carl Effner, Hofgärtner.

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Xaver Schwarz im Hofküchengarten (am Lehel), Verweser.

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: – – –

Fürstenried: Sebastian Walch, Verweser.

Freysing: Mathias Riedmayr.

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Joseph Gilg, Verweser.

Aschaffenburg: Gottlieb Eisenbarth.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: Lorenz Wippert.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Wilhelm Adler.

Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1865

– S. 166 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner (PRA4).

Carl Effner, Hofgärtner.

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Xaver Schwarz im Hofküchengarten (am Lehel), Verweser.

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Sebastian Walch.

Freysing: Mathias Riedmayr.

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Joseph Gilg, Verweser.

Aschaffenburg: Gottlieb Eisenbarth.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: Lorenz Wippert.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Wilhelm Adler.

Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1867

– S. 172 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner (M3. PRA4).

Carl Effner, Hofgärtner.

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof- und englischen Garten, dann in der Hofbaumschule daselbst.

Xaver Schwarz im Hofküchengarten (am Lehel).

Ludwig Löwel, in der Blumentreiberei für den Wintergarten (in der Tattenbachstraße.)

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Sebastian Walch.

Freysing: Wilhelm Adler.

Würzburg: Joseph Heller.

Veitshöchheim: Joseph Gilg.

Aschaffenburg: Gottlieb Eisenbarth.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christian Siebold.

Brückenau: – – –

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Joseph Höß, Verweser.

Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1870

– S. 117 –

K. Hofgärten.

Oberhofgärtner.

Carl Effner, k. Hofgärten=Insp. (RSt3.)

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, im Hof= und englischen Garten.
Xav. Schwarz im Hofküchengarten (a. Lehel).
Ludw. Löwel, in der Blumentreiberei für die Wintergärten.
Wilhelm Bauer, Verweser der königl. Wintergärten.

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.
Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joseph Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Sebastian Walch.

Freising: – – –

Berg am Wurmsee: Georg Schloter, Verweser.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Joh. Weiß, Verweser.

Aschaffenburg: Gottlieb Eisenbarth.

Schönbusch bei Aschaffenburg:
Christ. Siebold.

Brückenau: Jos. Gilg, zugl. Schloßwart.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Jos. Höß

Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Bayern 1873

– S. 119 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Inspector.

Carl Effner. (M3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: Michael Schmaus, in den Baumschulen des k. engl. Gartens und

– S. 120 –

der Hirschau.

Leonh. Kaiser, Verweser im k. englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.

Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).

Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).

Wilhelm Bauer, Verweser der königl. Wintergärten.

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Jos. Oth.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Leonhard Lachner, Verweser.

Freising: – – –

Berg am Würmsee: Georg Schlöter.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Joh. Weiß.

Schönthal in Aschaffenburg:

Carl Höß.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christ. Siebold.

Brückenau: Jos. Gilg, zugl. Schloßwart.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Hohenschwangau:

Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1875

– S. 119 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Director. (mit d. Range eines k. Stabsrathes).

Carl Effner. (M3. OER3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: – – – in den Baumschulen des kgl. englischen Garten und

– S. 120 –

der Hirschau.

Leonh. Kaiser, im kgl. englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.

Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).

Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).

Wilhelm Bauer, in den kgl. Wintergärten.

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joh. Nep. Weiß.

Dachau: Ernest Mayr.

Fürstenried: Leonhard Lachner, Verweser.

Freising: – – –

Berg am Würmsee: Georg Schloter.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Joseph Oth.

Schönthal in Aschaffenburg:

Carl Höß.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Christ. Siebold.

Brückenau: Jos. Gilg, zugl. Schloßwart.

Ansbach: Hermann Seitz.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Hohenschwangau:

Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1877

– S. 119 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Director. (mit d. Range eines k. Stabsrathes).

Carl Effner. (M3. JR5. OER3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: Leonhard Kaiser, in den Baumschulen des k. englischen Garten und der Hirschau, im kgl. englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.
Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).
Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).
Wilhelm Bauer, in den kgl. Wintergärten.

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Schleißheim: Joh. Nep. Weiß.

Dachau: Ernest Mayr.

Berchtesgaden: Kaspar Lidl.

– S. 120 –

Fürstenried: Leonhard Lachner.

Freising: – – –

Berg am Würmsee: Georg Schloter.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Joseph Oth.

Schönthal in Aschaffenburg:

Franz Scheller, Verweser.

Schönbusch bei Aschaffenburg:

Hermann Seitz.

Ansbach: Carl Höß.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Eremitage bei Bayreuth:

Hermann Altmann.

Hohenschwangau:

Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1879

– S. 119 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Director. (mit d. Range eines k. Stabsrathes).

Carl v. Effner. (K3. M3. JR5. OER3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: Leonhard Kaiser, in den Baumschulen des k. englischen Garten und der Hirschau, im kgl. englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.
Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).
Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).
Max Miller, Hofgartenverweser in den beiden kgl. Wintergärten.

Nymphenburg: August Klein, im Hofgarten.
Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.
Frz. Schüller, Schwanenwärter.

Schleißheim: Joh. Nep. Weiß.

Dachau: Ernest Mayr.

Berchtesgaden: Kaspar Lidl.

– S. 120 –

Fürstenried: Leonhard Lachner.

Freising: – – –

Berg am Würmsee: Georg Schloter.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Wilhelm Bauer.

Schönthal in Aschaffenburg:
Franz Scheller, Verweser.

Schönbusch bei Aschaffenburg:
Hermann Seitz.

Ansbach: Carl Höß.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Eremitage bei Bayreuth:
Hermann Altmann.

Hohenschwangau:
Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1880

– S. 120 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Direktor.

Karl v. Effner (mit d. Range eines k. Stabsrates). (K3. M3. IR5. ÖER3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: Leonhard Kaiser, in den Baumschulen des k. Englischen Gartens und der Hirschau, im k. Englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.

Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).

Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).

Max Miller, in den beiden k. Wintergärten.

Jakob Möhl, Hofgartenverweser extra statum.

Nymphenburg: Karl Höß, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Anna Schüller, Schwanenwärterin.

Schleißheim: Joh. Nep. Weiß.

Dachau: Ernest Mayr.

Berchtesgaden: Kaspar Lidl.

Fürstenried: Leonhard Lachner.

Berg am Würmsee: Georg Schloter.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Wilhelm Bauer.

Schönbusch und Schönthal in Aschaffenburg:

Hermann Seitz.

Ansbach: Hermann Altmann.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Eremitage bei Bayreuth:

Franz Scheller, Verweser.

Hohenschwangau:

Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1882

– S. 121 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Direktor.

Karl v. Effner (mit d. Range eines k. Stabsrates). (K3. M3. IR5. ÖER3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: Leonhard Kaiser, in den Baumschulen des k. Englischen Gartens und der Hirschau, im k. Englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.

Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).

Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).

Max Miller, in den beiden k. Wintergärten.

Jakob Möhl, Hofgärtner.

Nymphenburg: Karl Höß, im Hofgarten.

Ludw. Sckell, im Hofküchengarten.

Anna Schüller, Schwanenwärterin.

Schleißheim: Joh. Nep. Weiß.

Dachau: Karl Müller, Verweser.

Berchtesgaden: Kaspar Lidl.

Berg am Würmsee: Georg Schloter.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Wilhelm Bauer.

Schönbusch und Schönthal in Aschaffenburg:

Hermann Seitz.

Ansbach: Hermann Altmann.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Eremitage bei Bayreuth:

Franz Scheller.

Hohenschwangau:

Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Linderhof: Joseph Almesberger.

Feldafing: Joseph Mörtelbauer.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1884

– S. 127 –

K. Hofgärten.

Hofgärten-Direktor.

Karl v. Effner (mit d. Range eines k. Stabsrates). (K3. M3. IR5. ÖER3. RSt3.)

Hofgärtner.

München: Leonhard Kaiser, in den Baumschulen des k. Englischen Gartens und der Hirschau, im k. Englischen und Hofgarten, dann in der Hirschau.

Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).

Ludw. Löwel, in der k. Blumentreiberei (a. Lehel).

Max Miller, in den beiden k. Wintergärten.

Jakob Möhl, Hofgärtner.

Nymphenburg: Karl Höß, im Hofgarten.

Xaver Hundsdorfer, Verweser im Hofküchengarten.

Anna Schüller, Schwanenwärterin.

Schleißheim: Konrad Gendl, Verweser.

Dachau: Karl Müller, Verweser.

Berchtesgaden: Kaspar Lidl.

Berg am Würmsee: Joh. Nep. Weiß.

Würzburg: Jos. Heller.

Veitshöchheim: Wilhelm Bauer.

Schönbusch und Schönthal in Aschaffenburg:

Hermann Seitz.

Ansbach: Hermann Altmann.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Eremitage bei Bayreuth:

Franz Scheller.

Hohenschwangau:

Alois Hasenknopf. Max Weitzmann.

Linderhof: Joseph Almesberger.

Feldafing: Joseph Mörtelbauer.

Hof- und Staats-Handbuch des Königreichs Bayern 1886

– S. 130 –

Verwaltung der K. Hofgärten.

Hofgärten-Inspektor.

Jakob Möhl (mit d. Range eines k. Stabssekretärs).

Stabs-Offiziant.

Max Urban, jun.

Hofgärtner.

München: Leonhard Kaiser, im k. Englischen Garten, in der Hirschau und im Hofgarten.

Xav. Schwarz, im Hofküchengarten (a. Lehel).

Max Miller, in den beiden k. Wintergärten und im Blumentreibgarten
a. Lehel.

Wilhelm Bauer in den Baumschulen des k. Englischen Gartens und der Hirschau.

Max Eller, Schloßgärtner im k. Wittelsbacher=Palast=Garten.

Nymphenburg: Karl Höß, im Hofgarten.

Xaver Schwarz, im Hofküchengarten. (S. Hofküchengarten München.)

Schleißheim: Heinrich Geh.

Dachau: Ludwig Keckhut.

Berchtesgaden: Xaver Hundsdorfer.

Berg am Würmsee: Joh. Nep. Weiß.

Würzburg: Jos. Heller. (M4.)

Veitshöchheim: Franz Scheller.

Schönthal bei Aschaffenburg:

Hermann Seitz, Oberhofgärtner.

Schönbusch bei Aschaffenburg;

Konrad Gende.

Ansbach: Hermann Altmann.

Bayreuth: Gottlieb Eisenbarth.

Eremitage bei Bayreuth:

Joseph Schmitt.

Hohenschwangau:

Johann Müller. Ignaz Schredl.

Linderhof: Joseph Almesberger.

Feldafing: – – –

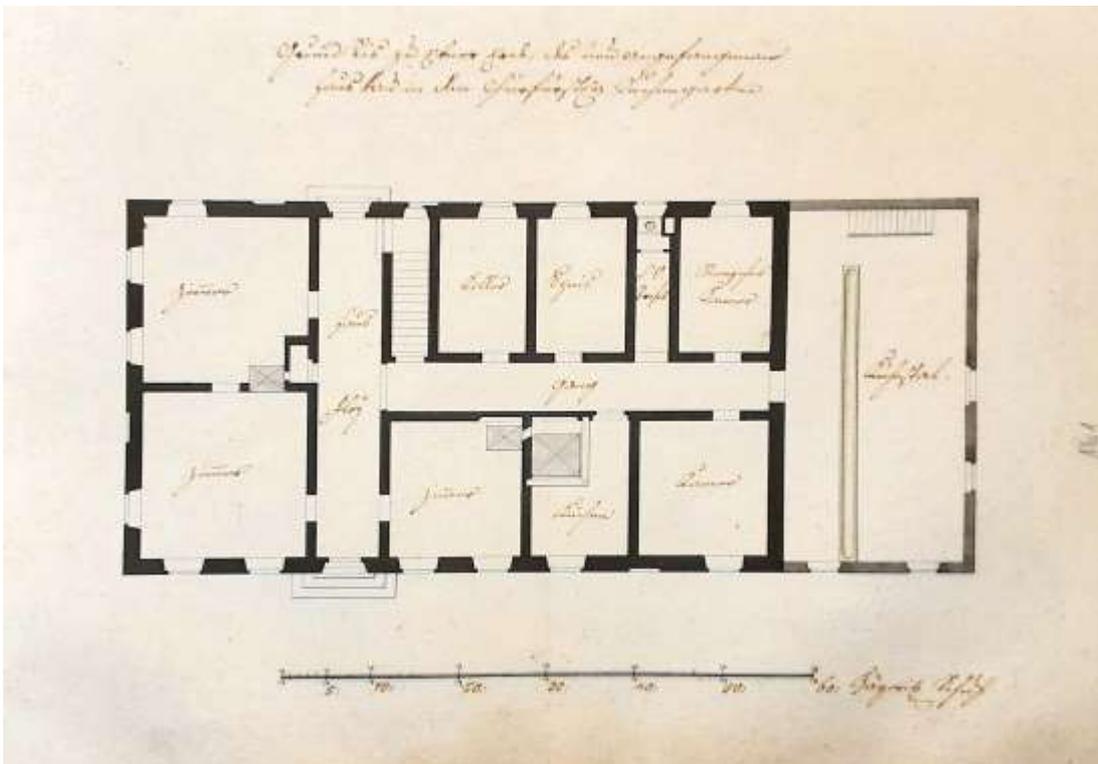
Insel Wörth (Roseninsel):

Karl Müller.

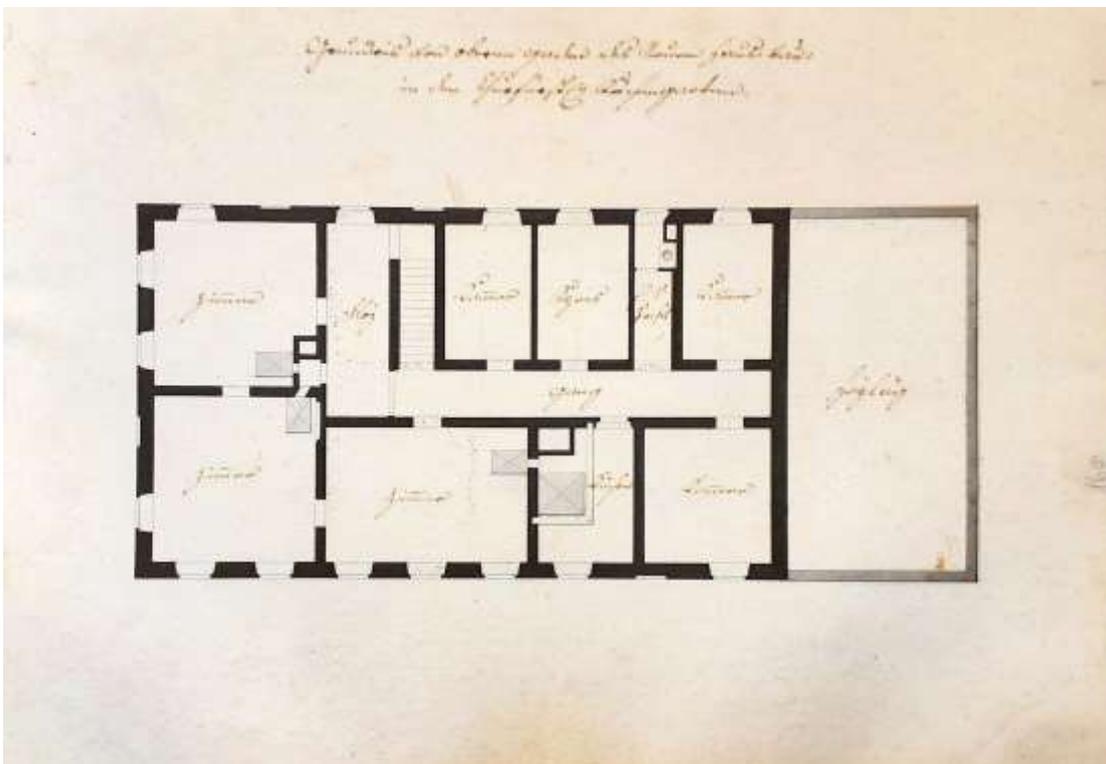
Herrenwörth im Chiemsee

Joseph Mörtelbauer.

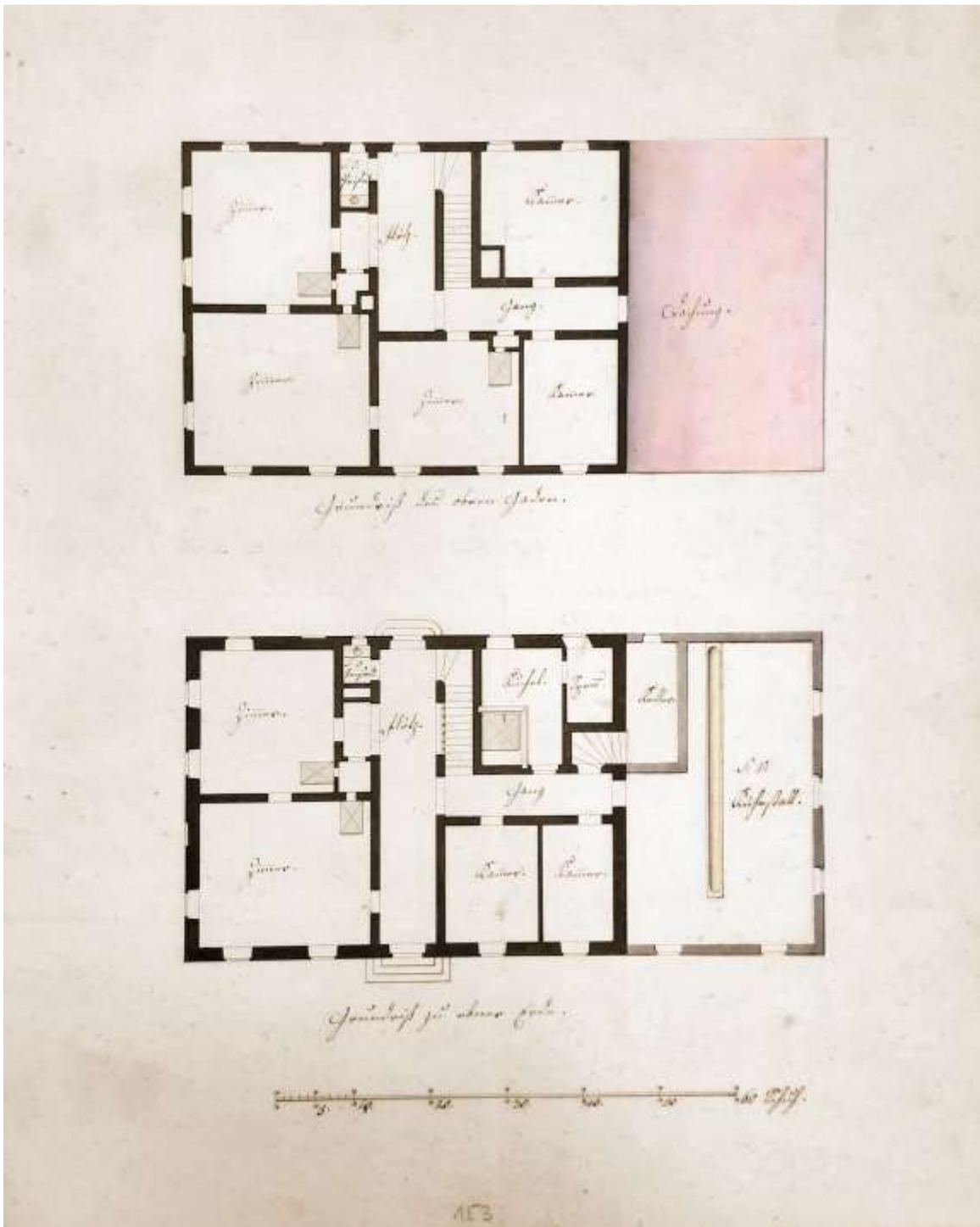
Abbildungen



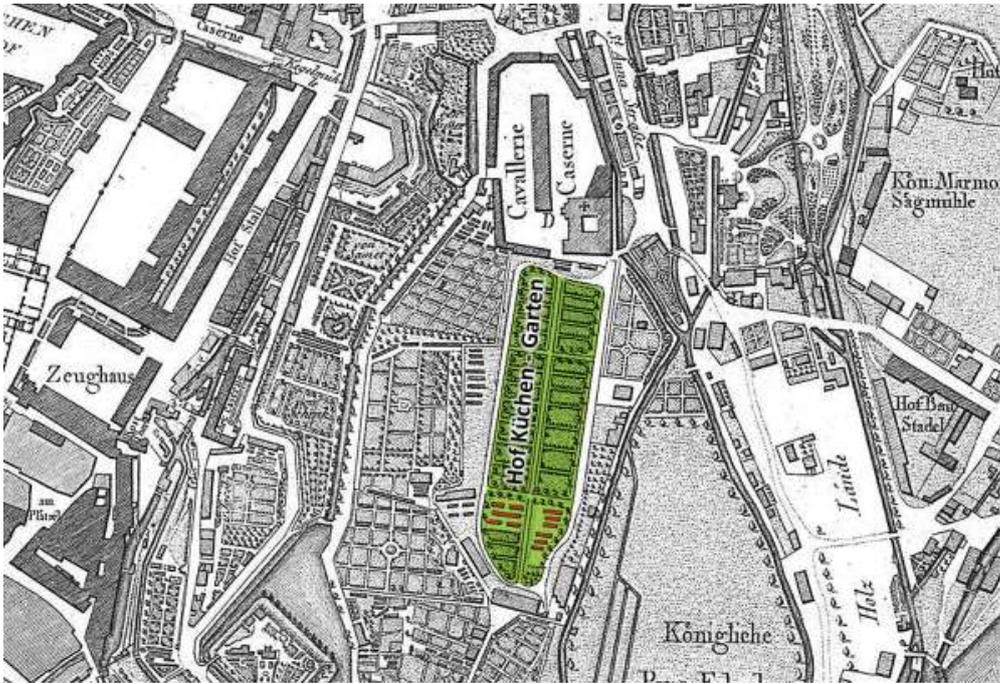
1779 – Hofmaurermeister Leonhard Matthäus Giessl: Plan eines neuen Wohnhauses für den Hofgärtner im Hofküchengarten in München Lehel 1779, Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Plansammlung 21043, Fotografie des Autors, © Alle Rechte vorbehalten



1779 – Hofmaurermeister Leonhard Matthäus Giessl: Plan eines neuen Wohnhauses für den Hofgärtner im Hofküchengarten in München Lehel 1779, Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Plansammlung 21043, Fotografie des Autors, © Alle Rechte vorbehalten



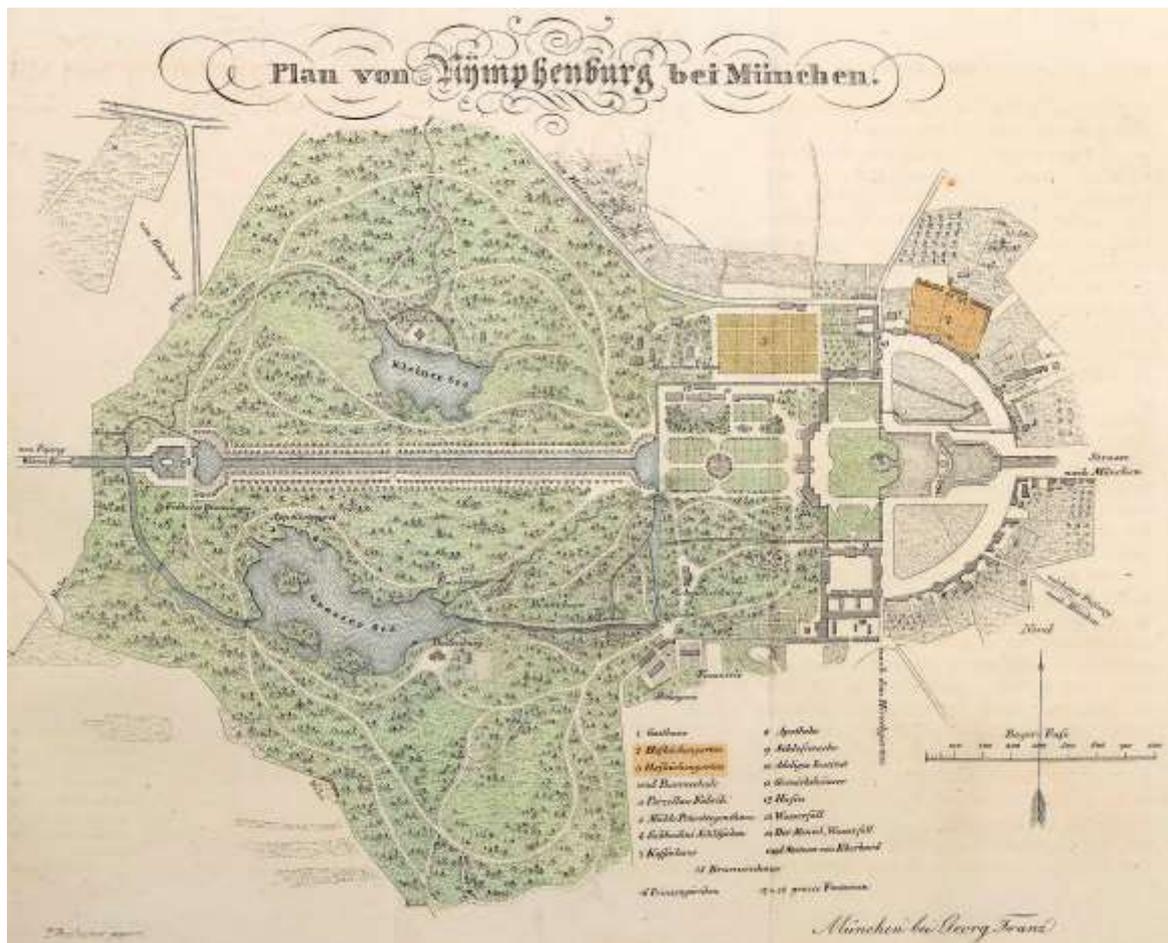
1779 – Hofmaurermeister Leonhard Matthäus Giessl: Plan eines neuen Wohnhauses für den Hofgärtner im Hofküchengarten in München Lehel 1779, Bayerisches Hauptstaatsarchiv München (BayHStAM), Plansammlung 21043, Fotografie des Autors, © Alle Rechte vorbehalten



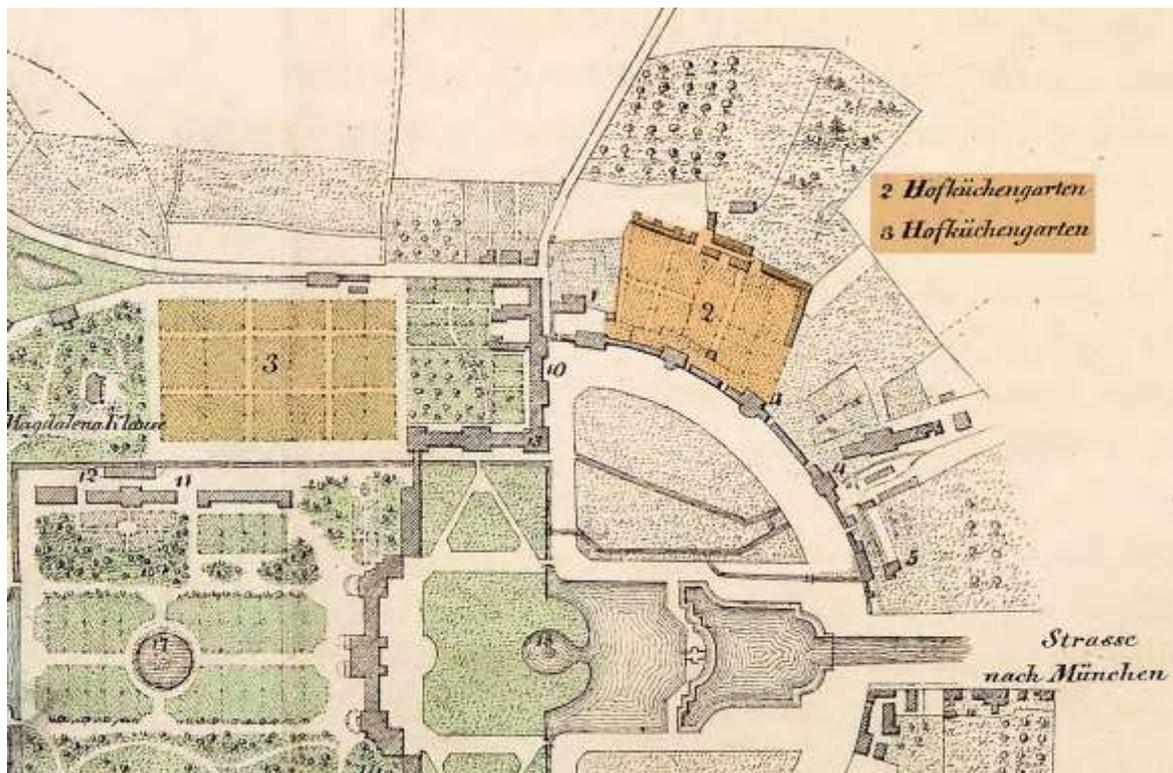
1812 – Rickauer / Schleich / Seitz: Umgebungen von München, München 1812 (Ausschnitt, bearb.), Universitäts- und Landesbibliothek Darmstadt, Signatur: Sp_Muenchen1812, https://tudigit.ulb.tu-darmstadt.de/show/Sp_Muenchen1812
CC0 – Creative Commons - No rights reserved



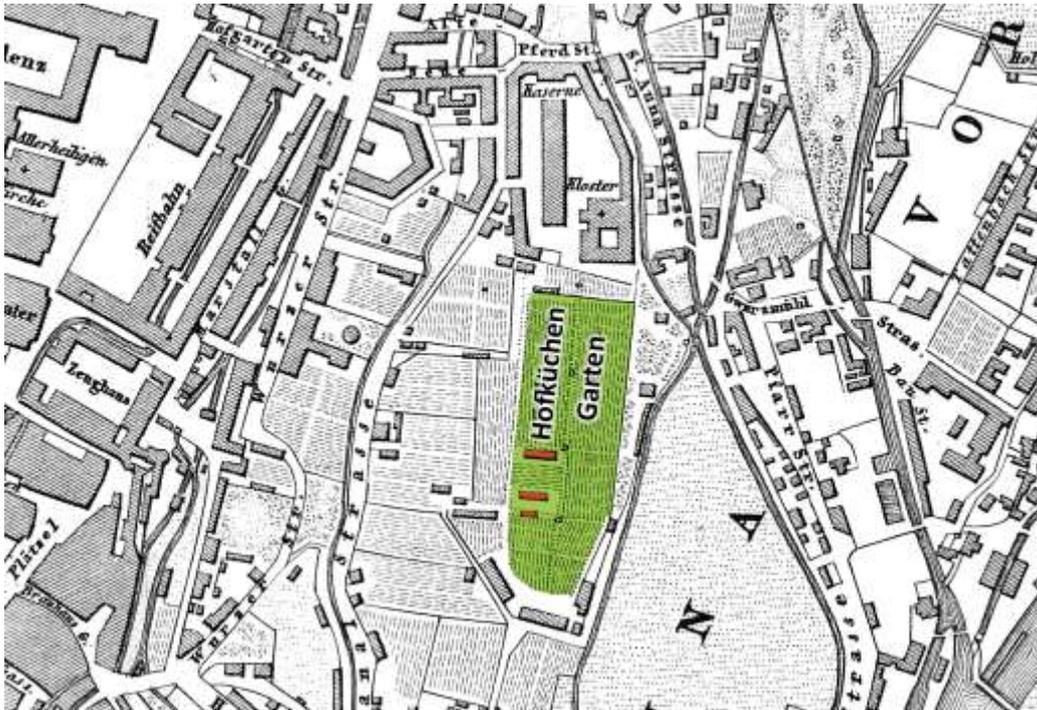
1812 – Rickauer / Schleich / Seitz: Umgebungen von München, München 1812 (Ausschnitt, bearb.), Universitäts- und Landesbibliothek Darmstadt, Signatur: Sp_Muenchen1812 https://tudigit.ulb.tu-darmstadt.de/show/Sp_Muenchen1812
CC0 – Creative Commons - No rights reserved



1838 – „Plan von Nymphenburg bei München“, (bearb.), Sötl, Johann Michael von: München mit seinen Umgebungen, München 1838., Bamberg, Staatsbibliothek, Signatur: Top.o.158, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11779312> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



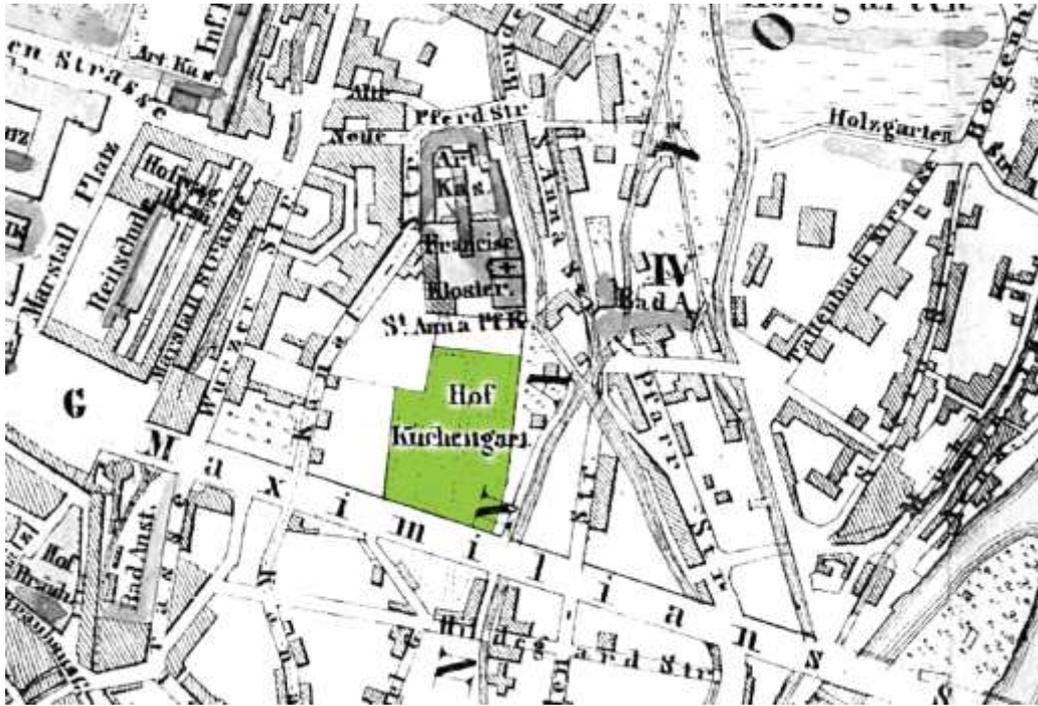
1838 – „Plan von Nymphenburg bei München“, (Ausschnitt, bearb.), Söttl, Johann Michael von: München mit seinen Umgebungen, München 1838., Bamberg, Staatsbibliothek, Signatur: Top.o.158, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11779312> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



1838 – Söttl, Johann Michael von: „München“ (Ausschnitt, bearb.), München mit seinen Umgebungen, München 1838, Bamberg, Staatsbibliothek, Signatur: Top.o.158, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11779312>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



1838 – Söttl, Johann Michael von: „München“ (Ausschnitt, bearb.), München mit seinen Umgebungen, München 1838, Bamberg, Staatsbibliothek, Signatur: Top.o.158, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11779312>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



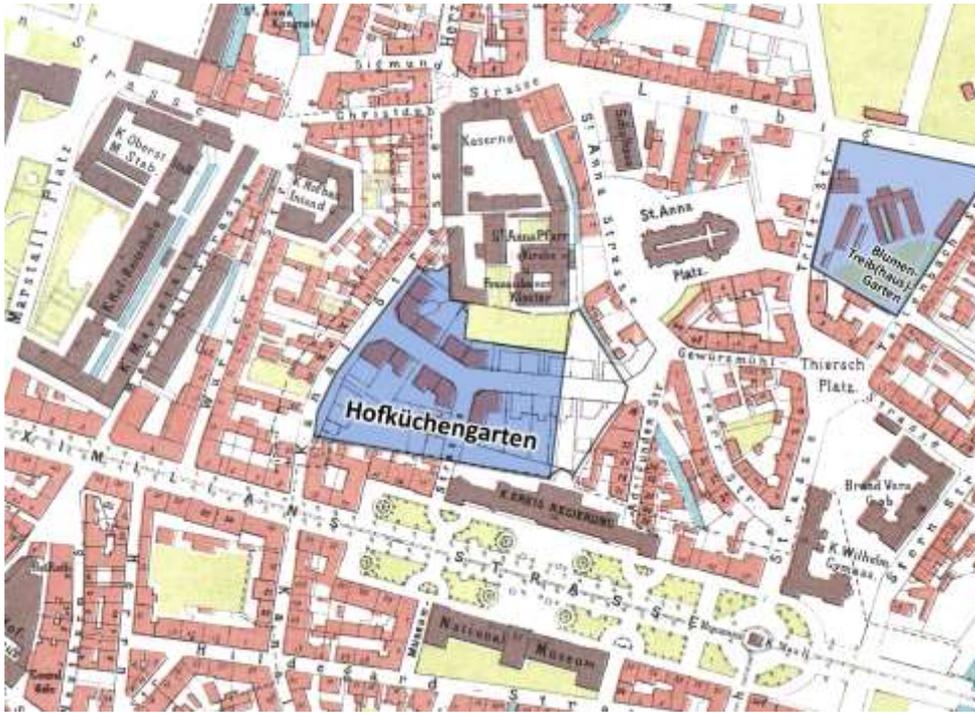
1859 – Plan der K. Haupt- u. Residenz-Stadt München nach dem neuesten Bestande. München 1859, (Ausschnitt, bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,457 c Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00125862> CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



1863 – Plan der Königlichen Haupt- und Residenz-Stadt München Im Jahre 1863, München 1863 (Ausschnitt, bearb.), München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,460 b, Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00059647> CC Public Domain Mark 1.0 Universell



1873 – Grundsteuerkataster München, 1855-1881, Blatt 6: Stadtbezirk München u. Landgericht München r. d. Isar (Ausschnitt, bearb.), München 1873, München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,456 x-6.
Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00077983>
CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



1888 – Wenng's Gr. Spec. Plan der Stadt München. Central-Blatt [1888-1890]
 (Ausschnitt, bearb.) München, Bayerische Staatsbibliothek,
 Signatur: Mapp. XI,467 hka-5, Permalink:
<https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00003045>
 CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt



1914 – „Gasthaus zum Hofküchengarten“, Bürkleinstraße Nr. 1,
 Brunn's Plan von München, Beilage zum Adreßbuch 1914 (bearb.),
 München, Bayerische Staatsbibliothek, Signatur: Mapp. XI,467 kva,
 Permalink: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00070845>
 CC BY-NC-SA 4.0, nur nicht-kommerzielle Nutzung erlaubt