Mein Heimatland 22 (1935)

Die Herkunft volkstümlicher Brot- und Gebäckformen

Von Franz Eckstein, Freiburg i. Br.

Alte Sagen, sinnige Bräuche und Kultreste bezeugen die tiefe Ehrfurcht des Bauern vor dem täglichen Brot. Welch ein Moment der andachtsvollen Dankbarkeit, wenn der Bauer die prallen, goldgelben Weizenkörner über die schwieligen Hände gleiten läßt! Wieviel Glück, das nur aus der Ehrfurcht quellen kann, ist dem erdgelösten Städter versagt, der nicht auf dem nimmermüden Boden der Vorfahren das Getreide reifen sieht und aus dem neuen Mehl das kraftspendende Brot nicht selbst backt. Der Bauer sieht den Halm aus der Erde sprießen, sieht, wie die wunderbare Ähre sich entwickelt. Viele schöne Sagen deuten das Rauschen des Windes durch die goldenen Ähren. Sehr sinnig sind die Sagen, die erklären sollen, warum nur der oberste Teil des Halmes von der Ähre eingenommen wird, am schönsten wohl die oberpfälzische Sage: Eine Frau reinigte in ihrem Übermut ihr Kind mit Brot; da schickte Gott einen strafenden Engel; der ging auf die Felder und streifte die Halme, die einst von der Wurzel bis zur Spitze eine einzige Ähre bildeten, von unten nach oben ab; da fiel das Weib in die Knie, um Schonung bittend; da hielt der Engel an der Spitze inne; und so blieb der obere Teil als Ähre stehen. Über die Strafe wegen der Verunehrung des Brotes weisen die deutschen Stämme viele Sagen auf; all diese Erzählungen, wie z. B. die Hirtenbuben, die das heilige Brot mit Füßen treten, in Stein verwandelt werden, wie die Schloßbewohner, die statt der Schuhe Batzenlaibe beim Tanze tragen, mit dem Schloß versinken, und andere Sagen vom blutenden Brot habe ich im „Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens" (1, 1583 ff.; 1594 ff.; dazu Artikel „Speise") zusammengestellt. Dort stehen auch die Brotwundersagen, die Erzählungen von der Kraft der heilsamen Gottesspeise.

Wenn man die Himmelsgabe fallen läßt, muß man sie küssen und um Verzeihung bitten; in Tirol heißt es: Wenn man drei Tage nicht an Gott denkt und kein Weihwasser nimmt und sich am zehnten Tage auf einen Laib Brot setzt, ist man dem Teufel verfallen; der sammelt auch die Brosamen, die der Mensch im Leben verunehrt hat, und wirft sie dem Sünder als Feuerglut ins Gesicht. Bei allen Völkern ist die Strafe der Brotschänder furchtbar.

Als unübertreffliche Kraftspeise wehrt das Brot die Hexen und bösen Geister ab. „Es kamen drei Ding vom Himmel herab, das eine das war die Sunnen, das andere war der Mond, das dritte war das heilige Brot, die schlugen alle bösen Süchte und Gichte tot" (Simmental). Brot und Salz hängt man den Täuflingen an gegen das

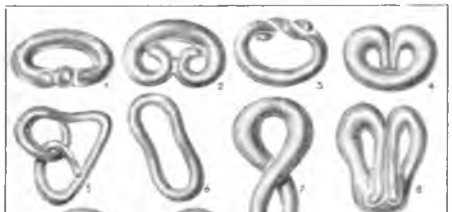


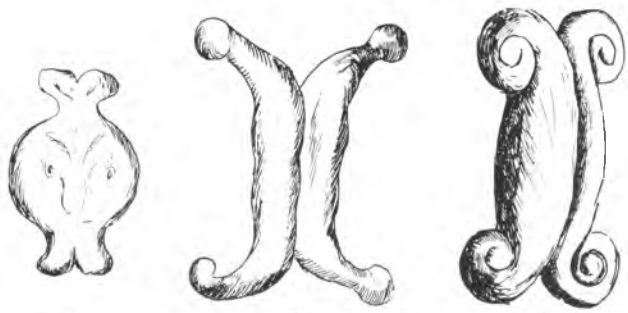
Abb. 1*

1. **Älteste Form aus einer feinen Fischmahlszene in einem Vatikankodex des 5. Jahrhunderts.** 2. **Brezel im hortus deliciarum der Herrad von Landsperg** (12. Jahrhundert, ebenfalls feine Fischmahlszene). 3. **Klosterfastenbrezel aus Rom,** evident ähnlich der Form aus dem Vatikancodex. 4. **Krakeling aus Friesland.** 5. **Steinplastik einer Brezel an der romanischen Kirche zu Brenz** (Württemberg). 6. **Rundbrezel,** ebenda (Zeit: 12. Jahrhundert). 7. **Brezelform, genannt „Flachsreifchen" in der Oberpfalz,** Schraubendreher bei Hof. 8. **Magl-(Magsamen-, Mohnsamen-)brezel im österreichischen Waldviertel.** 9. **Flachsreifchen in Nürnberg, Schweinsohren in Liegnitz, Ehemänner in Ostfriesland, Ohr in Lüneburg, Gebrochenes Herz in Celle.** 10. **Andere Formen der Flachsreifchen in Nürnberg, Hirschhorn und Hamburg.** 11. **Heute allgemein übliche Form** (vgl. dazu Abb. 9).

* Der Druckstock zu der Bilderreihe (Abb. 1) wurde uns entgegenkommenderweise durch den Verlag Herder & Co., Freiburg i. Br., zur Verfügung gestellt. Hierfür sagen wir auch an dieser Stelle besten Dank. D. Red.

böſe Antun. Beſondere Kraft haben natürlich die Heiligenbrote (Agathenbrot, St. Blaſibrot), die Oſter- und Weihnachtsbrote. Wenn man über Feld geht, trägt man gegen Hexen und alle Gefahr drei Stückchen Brot mit. Eine große Kraft hat auch das ſchwarze Hausbrot (vgl. „Handwörterbuch des deutſchen Aberglaubens“ 1, 1623 ff.; 6, 1316 ff.).

Welche Rolle das Brot als Opfer für die Naturdämonen und Hausgeiſter, als Zaubermittel im Schaden- und Liebeszauber ſpielt, das kann nur hier angedeutet werden[1]. Als Beiſpiel für das Brot als Opfergabe ſei der Weihnachtsſtöri in Öſterreich herausgegriffen: Nach dem großen Störilaib backt man 1. einen kleinen Laib, den der erſte Arme bekommt, der den Hof betritt, 2. mehrere Laibchen für das Vieh, 3. daumenförmige Brote für Luft, Waſſer, Feuer, Erde (am Abend vor Dreikönig ſteckt man einen



a b c

Abb. 2. a Luciabrot aus Schweden (Göteborg); b Doppelkipfel aus Oberbayern; c Wiener Brioche aus Meran

Laib auf einen Baum, einen anderen legt man in die Hauslache); 4. Broſamen und Backreſte trägt die Dirne in einem Tiſchtuch auf das Weizenfeld, um die Saat fruchtbar zu machen; in der Richtung, aus der ihr ein Mann entgegenkommt, heiratet ſie. Wie bei ſolchen Bräuchen heidniſches und chriſtliches Gut übereinanderlagert, zeigt die Pflugzeremonie; nachdem der Pflug geweiht iſt, heißt es: „Nimm jeder Art Mehl, und ein Mann backe einen Laib von der Größe der inneren Handfläche, knete ihn mit Milch und heiligem Waſſer und lege ihn unter die erſte Furche.“

Daß die feinere Gebäcktechnik von den Römern zu den Germanen kam, hat die vergleichende Sprachwiſſenſchaft und die vergleichende Volkskunde bewieſen. Das Brot der Germanen war der flache ungeſäuerte Brotkuchenfladen. Der erſte deutſche Gebäckkatalog ſtammt bezeichnenderweiſe aus dem Kloſter St. Gallen aus der Feder von Ekkehart; da finden wir mondförmige und kranzförmige Gebäcke, mit Öl beſtrichene Fladen, Eier- und Hefengebäck, Butterbrotſchnitten uſw.; ſpezifiſche Kloſtergebäcke ſind Brezeln und Krapfen. Bei der Deutung der Gebäckformen, die oft reinen Spielereien entſprungen ſind, muß man ſich hüten, hinter jedem Gebäck ein Tieropfer oder eine Gottheit als Empfängerin zu vermuten. Gewiß iſt, daß in der Antike arme Leute anſtatt der blutigen Opfer Teigbilder von Tieren[2] opferten, gewiß iſt auch, daß bei beſtimmten Völkern menſchenähnliche Gebäcke auf Götterkulte und uralte Menſchenopfer zurückgehen; aber völlig verkehrt wäre es, hinter jeder Springerleform ein Tieropfer entdecken zu wollen; ſo hat man beſtimmte Krapfenformen auf das Sonnenrad von Fro, keil-

[1] Vgl. „Handwörterbuch des deutſchen Aberglaubens“, Verlag Walter de Gruyter & Co., Berlin W 10 (1, 1610—1655) 3, 373—405; 5, 645—689; 986—995; dazu Weihnachtsbrot.

[2] Es gibt eine ſehr rare Abbildung aus der neuen Zeit des ägyptiſchen Reiches (um 1400); darnach formte man Kühe aus Teig und buk ſie in heißem Fett; ich habe dieſes Bild in der deutſchen Bienenzeitſchrift 1935 veröffentlicht; vgl. Abh. d. Heidelb. Akademie d. W. Heft 9; ſiehe Abb. 10 d u. e.

förmige Küchlein auf Donar, Ringel auf die Midgardſchlange zurückgeführt und Teighaſen auf die Göttin Oſtara!! Hier muß auch nochmal auf eine Hypotheſe von Höfler, die ich im Philologus 1930, 222 ff. zerpflückt habe, zurückgewieſen werden: In einer ſogenannten Predigt des Hl. Eligius hat Höfler eine auf die bekannte in den Bußbüchern oft gerügte Maskerade gehende Stelle ſo ausgelegt, als ob wir da das erſte Zeugnis für das Brot im germaniſchen Liebeszauber vor uns hätten. Davon iſt keine Rede, vielmehr haben wir es mit einem Gemeinplatz der Heidenprediger zu tun über die Hirſch- und Weibermaskerade. Wie aber andererſeits die in den Beichtanweiſungen Burkhards von Worms ſcharf getadelte Verwendung von Brot im Liebeszauber heute noch auf dem Balkan nachzuweiſen iſt, habe ich im ARw. 1927, 332 ff. einwandfrei

a b

Abb. 3. a 43 cm langes Handgebildbrot (Lüneburg); b Julbrot (aus Rudbecks Atlantik) 1600

erwieſen. Solche Phantaſien haben die Gebäckwiſſenſchaft, oder wie ſie mit einem hochgelehrten Namen heißt, die Pemmatologie, in Verruf gebracht. Wie intereſſant die Geſchichte der Gebäckformen iſt, möchte ich an zwei Beiſpielen zunächſt darlegen, an der Geſchichte der Brezel und des Kipfs.

Zunächſt die Brezel: Dieſes international beliebte Gebäck hat einen Stammbaum, der ſich ruhig mit den erlauchteſten Geſchlechtern meſſen kann. Die vielfältigſten Deutungen hat dieſe Brezel erfahren. Höfler, der König der Gebäckvolkskundler, brachte ſie auf Grund einer falſch gedeuteten Gloſſe in Beziehung zum Totenkult, als einen Teigerſatz der Armſpangen und Halsſpangen, die man den Toten mitgab; ich habe dieſe Argumentation im Brezelartikel des Aberglaubenwerkes zerpflückt. Koch, der 1733 eine Monographie über die Brezel ſchrieb, bringt das Wort zuſammen mit preculae, Preis, weil die Brezeln ſehr oft den Schülern an Schulfeſten verteilt werden! Andere denken an das Sonnenrad, ſogar der berühmte Volkskundler Dieterich. Ein Witz, aber ein unfreiwilliger, iſt die Ableitung von Brechen, weil man die Brezel bricht! Aber mit dieſen willkürlichen Deutungen kommen wir nicht weiter. Zufällig ſah ich in einem alten Vergilkodex des 5. Jahrhunderts eine Mahlſzene, die Aeneas und Dido bei der typiſchen Fiſchmahlzeit zeigt; am Rande der Platte, auf der der Fiſch liegt, ſehen wir drei Gebäcke, die wie Brezeln ausſehen (Abb. 9). Dann finden wir die Brezeln im Kloſter von St. Trond im Haſpengau, wo die frommen Mönche die Form als gekreuzte Ärmchen gedeutet haben; davon kommt auch der Name: italieniſch bracciatello, althochdeutſch brezitella, Brezel. Eine Abbildung einer alten beſonderen Form haben wir bei der Nonne Herrad von Landsperg in ihrem hortus deliciarum (Abb. 9 d u. e). Zwei intereſſante Abbildungen entdeckte ich noch in zwei Handſchriften (vgl. ZfVk. 1933, 237 ff.): In beiden Fällen handelt es ſich um Fiſch-Brotmahlzeiten wie in dem erwähnten Vergilkodex. In Bertolds Perikopenbuch (10./11. Jahrhundert) ſehen wir in einem Falle zwiſchen dem Fiſch und dem Weinkelch (vgl. Abb. 10 a) eine Brezel in der Form, wie ſie die Darſtellung im Buche der

Herrad von Landsperg uns bietet; eine zweite Brezelform, die auffallend mit der ſogenannten Nürnberger Flachsreiſche (Abb. 10 c) identiſch iſt, entdecken wir auf derſelben Mahlſzene und außerdem auf einem Bild, das die wunderbare Vermehrung des Weines zum Gegenſtand hat (vgl. Abb. 10 b). Wenn man die älteſten Abbildungen der Brezel konfrontiert, kann man bezüglich der Bäckertechnik feſtſtellen, daß die beiden Teigenden entweder eingerollt wurden wie im Buch der Herrad oder über das Rückenſtück gelegt wurden, wie uns das Perikopenbuch lehrt; die ganz einfache Form ſehen wir im Vatikankodex und bei der Nördlinger Brezel: Da werden die beiden Enden verſchlungen, ſo daß

Abb. 4. Howölfle

eine ovale Form entſteht[1]; in keiner Weiſe an die heutige Brezel erinnern die Nürnberger Flachsreiſche und die zweite Art des Perikopenbuches. Auch die neuen Abbildungen aus dem Perikopenbuch ſtützen meine Anſicht, die ich im Handwörterbuch des deutſchen Aberglaubens entwickelte, daß nämlich die Brezel aus der Antike über die Klöſter zu uns kam; hier wurde ſie ein ſpezielles Reſervat der Bäcker. Da wir gerade an der Genealogie der Brezel ſind, möchte ich nur an einem Fall kurz zeigen, wie man heute in der Pemmatologie arbeitet: Da ſchrieb einer in der Freiburger Tagespoſt über die Brezel, deren Name beiläufig von pretiolum abgeleitet wird!; dafür, daß ſchon die Römer dieſe Gebäckform gekannt hätten, beſchwört er einen Gräberfund, einen Siegelring, der im badiſchen Landesmuſeum aufbewahrt wird. Der Herr Kuſtos ſandte mir liebens-

a b c

Abb. 5. a Haſe mit Ei (Dillingen); b Haſe (Taunus); c Haſe (Stuttgart)

würdigerweiſe einen Abdruck zu; und es ſtellte ſich heraus, daß der Ring früheſtens aus dem 18. Jahrhundert ſtammt! Und nun zum Brauchtum, das ſich um die Brezel rankt: Die Brezel kam durch die Klöſter nach Deutſchland und blieb hier ein ſpezielles Reſervat der Bäcker; als Hausgebäck hat ſie ſich nie eingeniſtet. An allen möglichen Feſten wird die Brezel verſchenkt; aber die Hauptdomäne iſt neben Neujahr die Faſtenzeit: Der Burſche ſchenkt dem Schatz eine Brezel als Liebespfand an Neujahr; dieſe darf man am Kaiſerſtuhl in Baden nicht vor Dreikönig anſchneiden. In München teilten ehemals die Brezelreiter in der Neujahrsnacht — o du gute alte Zeit! — Brezeln aus. Am Sebaſtiansfeſt hatten früher die Händler ganze Berge von Brezeln; man glaubte, daß der Heilige die Brezeln ſegne; daher kauften die Bauern für ihre Familie Brezeln. —

[1] So haben wir uns die ältere Form der B. vorzuſtellen, von der eine Gloſſe des 7. Jahrhunderts berichtet: panis oleo conspersus in medio concavus et tortus (Handwörterbuch des deutſchen Aberglaubens 1, 1561 ff.).

Wer die Faſtenbrezel verachtet, bekommt Eſelsohren; in der Gründonnerstagnacht legen die Burſchen ihren Mädchen Brezeln vor das Fenſter; wenn dieſe davon eſſen, bleiben ſie vom Fieber verſchont. Solange die Brezel nicht ſchimmelt, iſt die Liebe echt. In alten Zeiten hing man nach Praetorius die Brezel gegen Fieber im Hauſe auf; eine große Rolle ſpielt ſie an Lätare; da iſt der „Sommer" mit Brezeln geſchmückt; und in der Pfalz ſingen die Kinder beim Umzug:

Ich hör' die Schlüſſel klinge,
Was wern ſie uns denn bringe?
Roter Wein und Brezel drein.

In Eiſenach war früher der „Sommer" mit Brezeln und Eierſchalen geſchmückt. Am Palmſonntag ſind in Tirol die Palmen zuweilen mit Brezeln geziert; beim Umzug iſt der Zaum, den Chriſtus auf dem Eſel ſitzend hält, mit Brezeln behängt. Uralt und hochadelig iſt die Herkunft der Brezel; nachdem ſie aus der Stille der Klöſter ausgewandert iſt, wurde ſie der Stolz der Bäcker und der Liebling der Kinder und Stammtiſchler.

Auch über den Gipfel oder Kipfel, auch Hörnchen genannt, hören wir in dem Volkskundewerk viel Intereſſantes. Nach der Sage wurde der Kipf nach dem Sieg über die Türken 1683 in Wien als Gebäckſubſtitut für den türkiſchen Halbmond gebacken. Aber wir brauchen nur das bekannte Fürſtenbuch von Enekil (Ende des 13. Jahrhunderts) aufzuſchlagen; da leſen wir nämlich, daß die Bäcker Leopold dem Glorreichen Kipfel dedizierten:

Do brachten im die pecken
chipfen und weiße Flecken
weißer denn ein Hermelin.

Früher deutete man den Kipf bald als Sonnen-Hornſymbol, bald als Erinnerung an den doppelgehörnten Bacchus-Dionyſus. Der Kipfel iſt in Wirklichkeit ein die Mondſichel im erſten Viertel nachahmendes Gebäck. Schon die Griechen hatten mondförmige Brötchen und Hörnchen. Von der Antike übernahmen auch dieſes Gebäck die Mönche. Ekkehardt erwähnt in ſeinen kulturgeſchichtlich intereſſanten benedictiones ad mensas mondförmige Brötchen. Solche Gebäcke finden wir auch als Faſtenſpeiſe der Freckenhorſter Nonnen, und Hörnchen erhielten die Mönche von Limoges als Kloſtergebäck. Der ſchon früh belegte Name Kipf — althochdeutſch kipfa — kommt von dem Wort Kipf; Kipfe ſind aber die Hörner an der Wagenachſe, am „Kipfblock". In Württemberg ſpricht man von Kipfhörnlein, auch ſagt man, der Mond mache einen Kipf.

Kipfel hängt man am Lechrain an den Maibaum, der vor das Fenſter der Mädchen geſetzt wird. Nach einem bekannten Sagenmotiv bringt Verena den Armen Kipfe; als man aber aus Habſucht die Gaben nachprüft, verwandeln ſich die Kipfe in Kämme. Als Heilgebäcke ſpielen die Peregrinikipfel in der Volksmedizin eine große Rolle. Der heilige Peregrini genießt in Wien einen großen Ruf als Helfer bei Fußleiden. An ſeinem Feſttag werden die Kipfel von den Fußleidenden maſſenhaft verzehrt (l. c. 4, 1395).

Wenn man die Teigmännchen und Teigweibchen goldbraun und knuſperig an den Schaufenſtern ausgeſtellt ſieht, fragt man ſich wohl unwillkürlich, ob irgendwelche früheren Opfer hinter dieſen Menſchenfiguren ſtecken oder andere kultiſche Bräuche. Da kann nur die vergleichende Volkskunde helfen, und Spaziergänge in andere Kulturen und Sprünge von Südfrankreich nach Mexiko ſind da unvermeidlich. Ich ſtelle nur einige Tatſachen zuſammen, die ſelbſt für ſich ſprechen: Im alten Mexiko aß man den Gott, indem man eine Teigfigur des Gottes Huitzilopuchtli verzehrte; die Knochen dieſes Teiggottes werden unter das Volk verteilt. Wer einen Hopſer wagt vom alten Mexiko nach Arles in Südfrankreich im 6. Jahrhundert, der kann in einem alten Kodex leſen,

daß Pelagius den Aberglauben tadelt, die Glieder, Ohren und Augen eines Teiggottes unter das Volk zu verteilen! Er ſchreibt in einem Briefe an Sapaudus um 558 gelegentlich einer Offenſive gegen den Aberglauben: „Wer aber wird wohl für jenen Mißbrauch, ich will vielmehr ſagen, für jenes Verbrechen Rechenſchaft ablegen wollen, daß, wie wir hören, bei euch die Herſtellung eines Idoles aus Semmelteig geduldet wird, und daß von dieſem Idol dem gläubigen Volke, als ob man damit einem jeden einen Gefallen

a b c

Abb. 6. a Koleda (Mies im Egerland); **b Seelenzopf und Seelenzelten**, 1 m lang (Oberbayern); **c Flötzel** (Oberhaid, Südböhmen)

tun wolle, Ohren, Augen und Hände und die verſchiedenen Glieder verteilt werden?“ Dazu halte man die bekannte Notiz aus dem Indiculus: über ein Götzenbild aus Teig. Beim Fruchtbarkeitszauber der Inkas für das Maisfeld wird eine Statue Huitzilopuchtlis, nach ſtrengem Ritus hergeſtellt, geopfert; das Herz wird, wie bei der bekannten Opferung des Jünglings als des Gottſtellvertreters, herausgeriſſen und dem König gegeben; die Knochen werden unter das Volk verteilt, das dadurch an der Kraft des Opfers teilnimmt und ſein Orenda erhöht; die Mönche, die dieſer Zeremonie zuſahen, glaubten an eine teufliſche Nachahmung des Abendmahles. Am Feſte des Gottes Xiutecutli ſtellten

a b c

Abb. 7. a Oſterpuppe (Taunus); **b Weggenvogel** (Luzern); **c oberbayeriſcher Nikolausvogel**

die Prieſter vor deſſen Tempel eine Tanne auf, an deren Spitze man die Teigſtatue des Gottes hing; am Feſttage fällte man die Tanne unter den üblichen Menſchenopfern und jeder verſchaffte ſich ein Stück des Teiggottes, um Kraft zu erhalten.

Und um die auffallende Entſprechung voll zu machen, kommt noch ein modernes Zeugnis aus Südfrankreich hinzu, das zu dem aufgehängten Teiggott Xiutecutli paßt wie ein Ei zum andern: In La Paliſſe unweit von Arles hängt man an die im letzten Getreidefuder aufgeſtellte Tanne neben Weinflaſchen an die Spitze einen Mann aus Teig; der Baum wird auf der Mairie bis zum Ende der Ernte aufgehoben; beim Feſte des Ernteſchluſſes verteilt der Maire den Teigmann unter das Volk! Auf dieſe faſt unerklärbare Parallele habe ich im ARw. 1931 hingewieſen, ebenſo in der ZfVk., N.F. 3, 56., offenbar liegen hier urmenſchliche Gemeinvorſtellungen zu Grunde.

Bei vielen Völkern werden an Fruchtbarkeitsfeſten Teiggötter verehrt und die Teile als zauberkräftig verteilt (Indier, Bakriten vgl. l. c. 3, 376 ff.). Und die alten Deutſchen? Einmal erfahren wir, daß das mit Öl beſtrichene Teigbild des Baldr ins Feuer fiel. Dem Tor opferte man Brote mit ſeinem Bild; und ein norwegiſches Geſetz erklärt im 13. Jahrhundert den für vogelfrei, der einen Teiggott im Hauſe hat. In Tirol machte man früher aus den Teigreſten eine Geſtalt, die man „Gott" nannte. Bei den Magyaren opfert man an Weihnachten einen Teigmenſchen den „ſchönen Frauen". Und heute haben wir die Manoggel, Nikolauſe, Klauskerle, Klausmännlein, Federhanſel, Wildmannli, den Dampedei in Baden (Teigmännlein und Frau); die Schleſier backen an Weihnachten ihre Mehlweißchen, die Kärtner ihre Kinderſegen (Wickelkinder). Die Lebkuchenmodel

a b c

Abb. 8. a Hersbrucker Schnecke; b Düſſeldorfer Schnecke; c Elberfelder Neujahrsgebäck

ſtellen die Percht dar, die oft zum Ritterfräulein wird; in Bayern hat man die Dreijungfrauengebäcke (Margarete, Barbara, Katharina). Für ſich ſtehen die Reiterfiguren: Schimmelreiter, Hahnenreiter, der lüneburgiſche Reiter mit dem Jagdhorn (Abb. 3 a). In Darlekarlien backt man an Weihnachten die Jultutta (Weihnachtspuppe) zu Ehren der Jungfrau Maria; in Mecklenburg die Kinjespoppen, Kinnergespoppen, Haspoppen, die die Hirten von Bethlehem darſtellen.

Intereſſant ſind auch die Tierfiguren: Wir wiſſen, daß im Altertum arme Leute oder ausgeſprochene Vegetarianer für blutige Tieropfer Teigtiere darbringen durften. In Rußland opfert man für wirkliche Pferde ſolche aus Teig. Von den Pferdegebildbroten im germaniſchen Kulturkreis iſt vor allem der Stockholmer Julhengſt zu erwähnen. Pferdeform haben auch die Köpenicker Perekens und die oſtfrieſiſchen Neujahrskuchen; mit Brezeln verziert iſt das Goſſenſaſſer Pferd; in Tirol bekommen die Mädchen an Allerſeelen Hennen, die Knaben aber Pferde und Haſen (vgl. l. c. 3, 402 ff.).

Einen Kreis für ſich bilden die Tiergebäcke an Weihnachten; hinzunehmen müſſen wir Neujahr: Da finden wir beſonders Schweine, Hühner, Hähne, daneben auch Böcke, Bären uſw. Dieſe Tiere kommen, das müſſen wir einleitend betonen, auch bei den Ernte- und Dreſcherriten vor, ebenſo bei den Säzeremonien. In Athen opferte man beim Thesmophorienfeſt, wo man die Erde zur Fruchtbarkeit zwingen wollte, Schweine aus Teig, neben Teigpuppen, und miſchte die Reſte beim Säen in die Saat. In Indien gibt man dem Sämann ein beſonderes Gebäck mit, das im Frühlingsfeuer gebacken iſt. In Schweden und Dänemark backt man an Weihnachten Julkälber, -ſchweine, -böcke, -hühner, -hähne; am häufigſten ſind die Juleber und -ſchweine; von dem Gebäck bekommt das Vieh, es bleibt auf dem Gabentiſch bis zum 15. Januar liegen. Bei der Saat miſcht man von dem Gebäck in den Samen; Bauer und Ochſen bekommen davon bei der erſten Ausfahrt. Solche Gebäcke finden wir in Irland und Serbien; bei den Eſten und auf Öſel iſt es der Chriſtbär, der für die Saat aufbewahrt wird. Bei den konſervativen Bauern Mecklenburgs backt man Schweine und Hirſche, bei den Frieſen Eber, Hähne, Tauben. Auch in Frankreich iſt der ſanglier ein beliebtes Weihnachtsgebäck, in Cannes Hirſch-, Widder- und Pferdegebäcke. Sehr intereſſant ſind die Ho- oder Wowölfe in der

Gegend von Bühl in Baden, die man gegen Blitz auf dem Schranke aufbewahrt; die Henne iſt ein Pendant zur Julhenne in Weſtergotland (vgl. l. c. 6, 1053 ff. und „Weihnachtsgebäcke").

Am Silveſterabend werden die Howölfle aus Roggenmehl und Schnitzbrühe bereitet und in Fett gebacken; an manchen Orten, ſo in Unzhurſt an Weihnachten; die ganze Familie iſt an der Arbeit; man formt die Howölfle mit der Hand; ſie ſind auf beſtimmte Dörfer bei Bühl beſchränkt: Breithurſt, Moos, Oberbruch, Oberwaſſer, Hildmannsfeld, Schwarzach, Greffern, Ulm, Stollhofen, Zell, Unzhurſt, Balzhofen, Leiberſtung und Weitenung. Sie ſchützen das Haus vor dem Blitzfeuer; in Scherzheim heißen dieſe Gebäcke Hahnwächtel; dieſe werden an Dreikönig gemacht. Dieſe Gebäcke

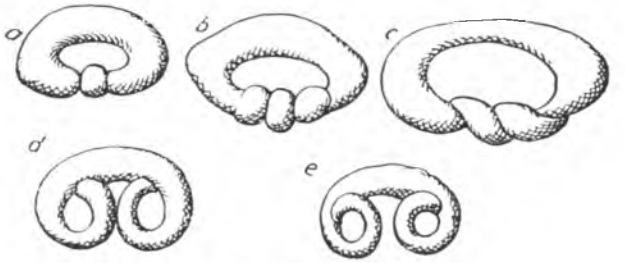


Abb. 9. a u. b Formen aus dem Vatikankodex: c Nördlinger Brezel; d u. e Formen im Hortus der Herrad von Landsperg

ſchützen auch das Vieh. Parallelen: Hauswölfe an der rauhen Ebrach und im Steigerwald, Männlein, Hühner und Hunde, die vor Blitz ſchützen und den Brand löſchen, in den man ſie wirft (vgl. l. c. 4, 423 ff.).

An Oſtern überwiegen natürlich die Oſterlämmer, die ja als Opfertiere an Oſtern bei den Juden und anderen Völkern eine große Rolle ſpielen. Daneben finden wir noch folgende Gebäckformen: Natürlich in erſter Linie Haſen, am urwüchſigſten der Oſterhaſe mit Ei aus Dillingen, Kranzgebäcke, vor allem Männchen, Pollwecken und Kreuzbrote, auch eine Oſterfahne mit Faſtenbrezel (vgl. l. c. 6, 1316 ff.).

Die geflochtenen Gebäcke jeder Art hat man als Teigerſatzopfer für urſprüngliche Haaropfer gedeutet; das iſt bis jetzt nur eine Konſtruktion. Die beigegebenen Bilder zeigen die wichtigſten Zopfgebäcke (Abb. 6).

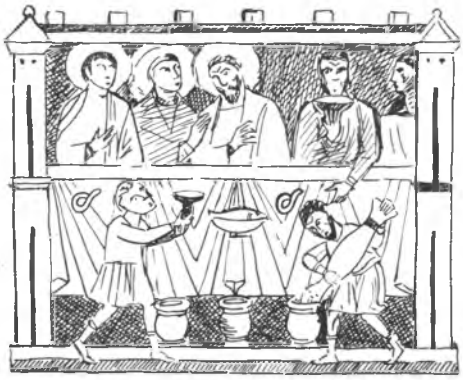
Vogelgebäcke, ſchon in der Antike nachzuweiſen, finden wir vor allem in Rußland. Bei uns backt man in Bautzen Tauben und Storchenneſter; dazu vergleiche man die Patſchkauer Dohlen, den Luzerner Weckvogel, den oberbayeriſchen Nikolausvogel; in Rötenbach werden die Brotvögel an Himmelfahrt in der Kirche geweiht (Abb. 7 b u. c).

Die Herzgebäcke ſind vor allem Wunſchgeſchenke der Liebenden und Verlobten. Zauberkräftige Teile vom Herzen eines geopferten Teiggötzen verteilte man im alten Mexiko; aber bei uns wird wohl die Liebe die einzige Zauberkraft bei dem Schenken von Herzgebäcken ſein!

Hervorgehoben ſeien noch die Schneckengebäcke in den verſchiedenſten Formen. (Die in den Abbildungen gezeigten Gebäcke haben auch große Ähnlichkeit mit dem weltberühmten Warmbrunner Gebäck. Wer einmal nach dem ſchleſiſchen Badeort Warmbrunn kommt, wird dort in jeder Bäckerei und Konditorei als beſondere Spezialität dieſes Gebäck antreffen.)

Es gibt noch viele intereſſante Gebäckformen, z. B. die Knochengebäcke in Italien (gli ossi), die Schildkrötengebäcke in Bayern, der noch ungedeutete Pollweck in Baden-Baden uſw. Vielleicht regt dieſer Aufſatz manchen Leſer an, ſein Augenmerk beſonders raren Formen zuzuwenden. Vor einem Übereifer muß man ſich dabei freilich hüten: Man darf nicht überall Symbole ſehen und zuviel hineingeheimniſſen.

a



b

c

d

e

Abb. 10. a Mahlzeene mit feinem Gebildbrot; b Gebildbrote auf einer Darſtellung der Hochzeit zu Kanaan; c Nürnberger Flachsreiſche; d älteſte Darſtellung der Bereitung von Gebildbroten; e ägyptiſche Darſtellung der Teigbereitung für Kulthonigkuchen