

# Gebildbrote im festlichen Brauchtum des Jahres

Von Karl Mossemann, Schwetzingen

Neben den dinglichen Gütern der Volkskunde nehmen die geistigen Güter einen breiten Raum ein. Unter letzteren sind es vor allem Sitten und Bräuche, die im Leben unseres Landvolkes den Rhythmus des Jahres bestimmen. Während Sitten im engeren Sinn Lebensregeln für zweckbestimmte Lebenskreise darstellen, beschränkt sich das Brauchtum auf einzelne, zeitliche Anlässe.

Man unterscheidet demzufolge Arbeits-, Abwehr-, Fest- und Rechtsbräuche, welche die Lebensordnungen der bäuerlichen Bevölkerung weitgehend heute noch darstellen. Diese Bräuche gehen auf die Frühgeschichte unseres Volkes zurück und lassen sich in parallelen Fällen auch bei anderen Völkern nachweisen (Fehrle, a. a. O. S. 9).

In abgelegenen Landgemeinden findet man die Bräuche noch zahlreicher und ausgeprägter als in stadtnahen Gemeinden. Im Zuge der Angleichung an städtische Lebensgewohnheiten büßte das Brauchtum auf dem flachen Land einiges ein, während im Bannkreis der Städte Bräuche wieder lebendig werden, vor allem solche, die mit Heiligenkulten in Verbindung gebracht werden können. Die Martinsumzüge erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, und Sankt Nikolaus erscheint in beinahe echter Aufmachung und erfreut groß und klein mit seinen Gaben.

Bei der Betrachtung der Festbräuche sollen in erster Linie diejenigen herausgestellt werden, in denen kultisches Backwerk in irgend einer Form Verwendung findet. Bei fast allen indogermanischen Völkern sind solche Backwaren in der Form einer Figur, eines Gebildes, nachweisbar. Diese sogenannten Gebildbrote variieren da und dort in ihrer Form, tragen landschaftlich verschiedene Namen und beziehen sich zumeist auf den Anlaß des Festes. Daneben nehmen Sinnbilder eine wichtige Stelle ein, vor allem der

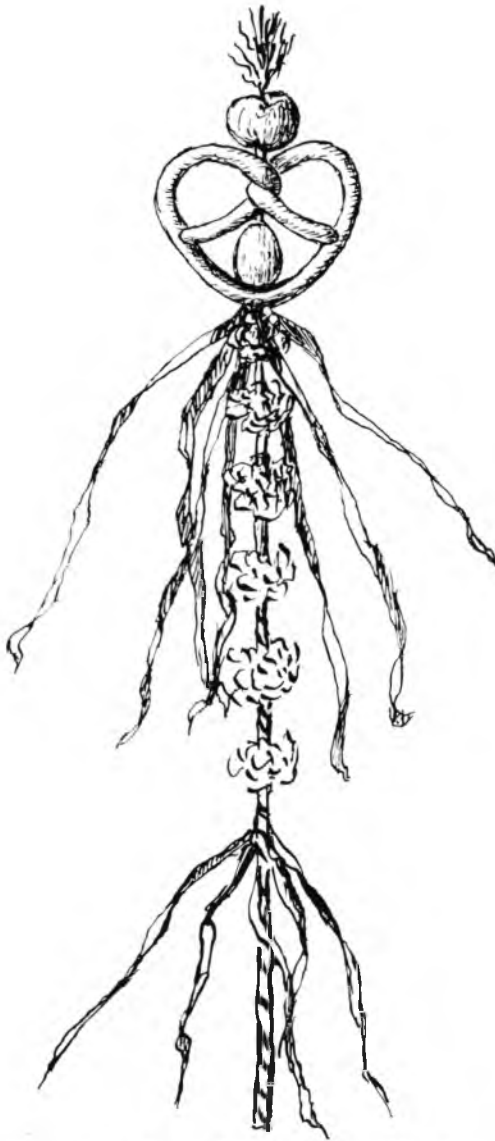
Lebensbaum, der aus einem Herzen oder einem stilisierten Korb hervorsprießt und in dessen Zweigen Rosen blühen, die das Sinnbild des Lebens verstärken (s. Neujahr). Die Sinnbilder der Fruchbarkeit, Hase, Ei und Brezel, finden häufig Verwendung, wiewohl deren ursprünglich kultischer Sinn nicht mehr lebendig und bewußt erhalten blieb.

## Lätare

Die Jahresfestbräuche gelten ursprünglich dem Sommer und dem Winter, in denen die Teilung des Jahres am deutlichsten in Erscheinung tritt. Deshalb finden die symbolischen Kämpfe zwischen Winter und Sommer am Sonntag Lätare, also im Frühling, statt (Fehrle, a. a. O. S. 110—123). Beim Umzug, dem Sommertagszug, haben die Kinder in der Pfalz einen Sommertagsstecken, an dem bunte Papierbänder flattern, in der Hand. An der Spitze des Steckens ist ein Sträußchen oder immergrünes Reis befestigt. Darunter befindet sich ein Apfel oder eine Apfelsine, anschließend eine Brezel und ein ausgeblasenes Ei.

Die Frucht mit ihren Samen und das Ei, als Sinnbilder der Hoffnung auf neues Leben, symbolisieren den zu erwartenden Segen. Die Brezel ist ein altchristliches Kultgebäck, als Gebildbrot das Zeichen eines unendlichen Vermehrungswillens, also Segenspenders. Sie nahm wohl die Stelle des Sonnenrades ein, das vordem am Sommertagsstecken war (200—150 n. Chr., am Kriemhildenstuhl bei Dürkheim i. d. Pfalz, s. Fehrle, S. 111).

Kaum wird die mit dem Umzug verbundene Absicht, den Sommer mit seiner Wachstumskraft in die Gemarkung zu locken oder zu bannen, noch erkannt. Sie kommt aber in allen Sommertagsliedern zum Ausdruck. Es geht eben um den sommerlichen Segen, und



*Sommertagsstecken im Raum Heidelberg-Mannheim*

das ist entscheidend. Wenn die Bauern die Saatkasten zur Frühljahrsaussaat öffnen, liegt darin schon eine gewisse Segenserwartung. In dem Sommertagslied, an das sich Liselotte von der Pfalz in ihren Briefen (1696 und 1707) erinnert, heißt es:

Stru, stru, stroh, der sommer der is do.  
Wir sind nun in der fasten,  
Da leren die bauren die kasten.  
Wenn die bauren die kasten leren,  
Woll uns Gott ein gutt jahr bescheren.  
Stru, stru, stroh, der sommer der is do.

Und die Pfälzer Kinder singen heute noch in der zweiten Strophe des Sommertagsliedes:

Ich hör die Schlüssel klinge,  
Was werre se uns dann bringe?  
Was dann? Roode Woi (Wein) unn Brezel  
noi.  
Was noch dezu? Paar neie Schuh.  
Schtrih, Schtrah, Schtroh, de Summerdag  
is do!

Die Brezel für den Sommertagsstecken war aus besserem Teig als die Laugenbrezel. Sie war auch etwas größer, damit man sie gut in den Stecken schieben konnte. Das andere Beiwerk — Ei und Apfel oder Orange — mußte ja auch noch den Stecken passieren.

In den Klöstern wurde die Brezel schon sehr frühe gebacken und war als Fastenspeise begehrt. Bis heute wird sie deswegen da und dort noch Fastenbrezel genannt, ein Ausdruck, der zu Anfang unseres Jahrhunderts für die Laugenbrezel allgemein gebräuchlich war.

Als mit der Einführung des Quatember durch die röm. Kirche die vorchristlichen Jahrzeitfeiern und Naturfeste verdrängt wurden, behauptete die Brezel als Kultspeise ihren Platz. Ohne Zweifel wurde sie vorerst nur zu kirchlichen Fastenzeiten, den Quatemberfasten, gebacken, fand aber im Mittelalter schon eine weitere Verbreitung. Die Brezel wurde schließlich zum Symbol des Bäckerhandwerks und erschien schon im 12. Jahrhundert in den Wappen der Bäcker von Augsburg, Breslau und Speyer.

Volkskundlich interessant ist vielleicht auch eine Redensart aus der Gegend von Speyer, die auf Quatember (quattuor tem-

pora) zurückgeht: „Wer gequattert hat, muß auch tempere!“ Man wollte damit sagen: „Wer gegessen hat, kann auch einmal fasten!“, oder „Wer A gesagt hat, muß auch B sagen!“

Das Sammeln von Eiern durch die Schuljugend am Lätaresonntag, z. B. in Beuggen, Walldürn und — bis zur Inflation im Jahr 1923 — in Sachsenhausen, Krs. Tauberbischofsheim, beschwört den Segen für das ganze Jahr. Ähnlich, wie die Buben in Karsau, Krs. Säckingen, am Sonntag „Ladäri“ den Frühling begrüßen, feierten die Buben in Sachsenhausen ihren „Ladäre-Sunndi“. (Es wäre sprachkundlich interessant, zu untersuchen, warum im Gebiet des Hochrheins und im Main-Tauber-Dreieck aus „Lätare“ das Wort „Ladäri“ bzw. „Ladäre“ entstand.)

Hefebrezeln und rohe Eier erhielten an Lätare auch die Kinder in Schlesien. Im Kreis Sagan zogen die Kinder der Häusler (Gutsarbeiter) und der ärmeren Bevölkerung zum Sommertagssingen mit einem Birkenzweig und einem Korb zu den Bauern, um ihre Gaben zu heischen.

Der gegabelte Birkenzweig wurde mit bunten Papierbändern ganz umwickelt, und von den Enden der Zweige flatterten Papierbänder in allen Farben. Auch der Korb wurde mit bunten Bändern geschmückt. Buben und Mädels sangen vor den Bauernhäusern aus voller Kehle und brachten von Hof zu Hof ihre Bitte vor:

Rot Gewand, rot Gewand.  
Schöne grüne Linden  
suchen wir, suchen wir,  
wo wir etwas finden.  
Geh'n wir in den grünen Wald,  
sing'n die Vögel, jung und alt.  
Frau Wirtin, sind sie drinnen?  
Sind sie drin, so komm'n sie raus!  
Bring'n sie uns den Summer raus!

Auch die Kleinen, die noch nicht zur Schule gingen, beteiligten sich an dem edlen



*Sommertagsstecken aus der Pfalz*

Sammelwettstreit. Welche Bäuerin konnte sich ihrer Bitte verschließen, wenn sie sangen:

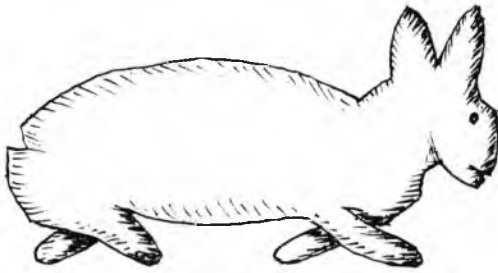
Summer, Summer, Summer,  
ich bin a kläner Pummer.  
Ich bin a kläner Keenich,  
gebt mer nich zu weenich!  
Loßt mich nich zu lange stih'n!  
Muß noch a Häusl weiter gih'n.

Erhielten die Kinder ihre Gaben, so sparten sie nicht an Dankesworten und guten Wünschen:

Rote Rosen, weiße Rosen  
bliehen uf dem Stengel.  
Der Herr is schihn,  
die Frau is schihn,  
die Kinder wie die Engel.  
Bescher sie Gott,  
daß sie a langes Leben hot!

### Ostern

Zahlreiche Osterbräuche, die sich bis in die Gegenwart erhielten, gehen auf vorchristliche Zeit zurück. Sie wurzeln im Frühlingskult. Die Zeit der wieder erwachenden Natur fand ihren Niederschlag in mannigfaltigen Frühlingsfesten, nicht nur in Europa, sondern auch bei Ägyptern und

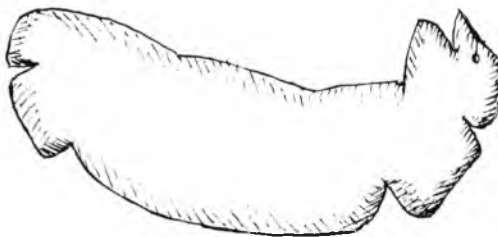


*Osterhase aus Sachsenhausen, Kr. Tauberbischofsheim — alte Form —*

Persern. Dem neu pulsierenden Leben in der Natur wurde durch die Festbräuche, durch die symbolisch die Lebenskraft gesteigert werden sollte, Rechnung getragen.

Die Sinnbilder neuer Lebenserwartung sind Ei und Hase, die beide die Verkörperung der Fruchtbarkeit darstellen. Deshalb spielt das Ei als Segensspender eine bedeutende Rolle im Brauchtum bei mancherlei Osterspielen und Wettkämpfen. Ein Segensritus besonderer Art ist das von Kindern und Erwachsenen durchgeführte Eierwerfen über das Haus oder über einen Baum. Auf den „Osterwiesen“ der Ketscher Insel (Krs. Mannheim) werden am Nachmittag des Ostersonntags die hart gekochten Eier möglichst weit oder hoch geworfen. Der Brauch wird „Eierschugge“ genannt.

Für die Kinder des Frankenlandes ist der Osterbesuch bei den Paten ebenso wichtig wie der Neujahrsbesuch. Nach einem österlichen Spaziergang, der auch durch den



*Osterhase aus Sachsenhausen, Kr. Tauberbischofsheim — neue Form —*

Friedhof führt, werden die Kinder bei den Paten mit Kaffee und Kuchen bewirtet, desgleichen werden buntgefärbte Ostereier aufgetischt. Gegen Abend werden die Kinder mit dem gefüllten Osterkorb und dem gebackenen Osterhasen von den Paten nach Hause gebracht.

Der Hase hat oft eine ansehnliche Größe; Mittelmaß etwa 50 cm Länge. Vor dem Zweiten Weltkrieg wurden die Beine des Hasen noch eingeschnitten und übereinander gelegt. Heute werden die Beine nur noch durch Einschnitte angedeutet (Jahrbuch, a. a. O. S. 74).

In variablen Formen findet man den Osterhasen als Ostergebildbrot neben ande-



*Osterhase aus Lorsch*

ren österlichen Gebildbrot in der ganzen Rheinpfalz (Betram, a. a. O. S. 280 ff). Die enorme Größe des Gebildbrottes ist ebenso wichtig wie die gute Beschaffenheit des Teiges. Gleiches kann man auch bei der Neujahrsbrezel feststellen. Je größer das Gebildbrot ausfällt, umso gedeihlicher ist auch seine Segenswirkung.

### Erntegans

In den Gegenden, in denen Erntebrauch noch erhalten sind, wird das Erntedankfest getrennt von der späteren Kirchweihe, die meist im Oktober abgehalten wird, gefeiert.

Nach der Getreideernte brachten die Germanen Wotan eine Gans zum Opfer dar. Im Frankenland wird bis auf den heutigen Tag, vielleicht diesem Brauch zufolge, das Erntefest „Ähregooos“, d. h. Erntegans, genannt. Ähregooos wird jeweils Ende August gefeiert. Zum Festschmaus werden Kuchen aus dem Mehl der neuen Ernte gebacken. Sie stellen auch eine Art Kultgebäck dar. Der dünne Kuchen in Fladenform (ahd: flado = Opferkuchen), Blätz genannt, wird da und dort mit Pflaumen- oder Apfelmus, auch mit Quark (ma: Madde) bestrichen und mit Zimt und Rosinen bestreut. Er wird dann „Sööblätz“ und „Maddeblätz“ genannt. Er stellt die Sonnenscheibe dar und wird von der Mitte aus in Viertel und Achtel geschnitten. Wird er in Großformat auf rechteckigem Blech gebacken, dann wird er in Streifen geschnitten. Der dicke Kuchen dagegen, das Abbild des Mondes, wird in Hälften, gleich zwei Halbmonden, geschnitten, von denen dann Stücke abgeschnitten werden (s. Jahrbuch d. Hist. Vereins Wertheim, 1953, S. 76).

Da vielerorts Erntebräuche auf das Kirchweihfest übergangen, sei noch an die Umzüge am zweiten oder dritten Kirchweihstag gedacht, bei denen anschließend ein Hammel herausgetanzt und am Abend gemeinschaftlich verzehrt wird. Hierbei handelt es sich um den Brauch einer Gemeinschaft zu kultischen Zwecken, einen altgermanischen Brauch, ein Opferfest, das vermutlich einem Fruchtbarkeitskult diene.

Nach einer Weisung des Papstes Gregor d. Großen (601 n. Chr.) sollten an Stelle dieser Opferfeste kirchliche Feiern gesetzt werden, und er ordnete an: „Weil sie gewohnt waren, viele Ochsen den Dämonen zu opfern, soll diesem Brauch eine andere Feierlichkeit unterstellt werden, nämlich daß man am Kirchweihfest Gezelte aus Baumzweigen aufschlage und ein Fest mit religiösen Gastereien feiere“ (Wrede, a. a. O. S. 118).

## Martinstag

Die lärmvollen Umzüge zu Beginn des Winterabschnittes des Jahres beginnen schon am Martini. Die bösen, unsichtbaren Geister, die in der Nacht ihr Unwesen treiben, scheuen das Licht. Sie werden deshalb durch Licht, Feuer oder Lärm vertrieben.

Damit Kinder, die sich beim Eintritt der Dunkelheit noch auf der Straße herumtreiben, keinen Schaden nehmen, erscheint in Mannheim das „Martiniweibel“ und schreckt die Kinder heimwärts. Angetan mit weißem, langem Hemd und einem weißem Kopftuch, eine Rute in der Hand, rennt es in der Dämmerung lärmend durch die Straßen und verscheucht die Kinder.

Lärmumzüge, denen wir in vielen Varianten mancherorts begegnen, stellen die eine Seite der Martinsbräuche dar, während die andere Seite Segensbräuche symbolisiert. So, wie der hl. Martin am Tor von Amiens einem halbnackten Bettler die Hälfte seines Mantels schenkte, ist man bedacht, durch ein Geschenk Freude zu bereiten, Segen zu vermitteln. Da und dort ist es bis heute Brauch, daß die Kinder am Vorabend des Martinstages von Haus zu Haus ziehen und Gaben heischen. Die Lieder, die sie singen, gelten dem bevorstehenden Eintritt des Winters. Man trägt Sorge um den Wintervorrat. In dem Martinslied „Martinus, Bischof, hoch geehrt . . .“ singen sie zum Schluß

Streck aus, Patron, deine milde Hand,  
segne Haus, Hof, Vieh und Ackerland!

Und in dem Lied „Ich gehe mit meiner Laterne . . .“ klingt die Segensbitte:

Beschenkt uns heut,  
ihr lieben Leut!  
Rabammel, rabommel, rabumm.

Wie die Burschen im Lungau in den Salzburger Alpen auf einer Stange einen ausgehöhlten Kürbis oder eine große Rübe, in denen sich eine brennende Kerze befindet, am Vorabend von Martini durch die Orte

tragen, so finden wir diesen apotropäischen Brauch bis an den Niederrhein. Bei Umzügen in Uerdingen b. Krefeld singen Kinder und Erwachsene

Alles es hüt op de Been,  
On et freut sich Jroot on Kleen.  
::: Wet ehr och, wat dat bedüt?  
Zinter Mäte es et hüt. :::  
Wä mar ävkes lope kann,  
Steckt sech flöck en Fackel an.  
Wet ehr och, . . .  
Ronkelräub wäd utjehöld,  
Dann en Kääzke dren jestell'd.  
Wet ehr och, . . .  
On des Owends op dä Maat  
Stond mer Kenger all parat.  
Wet ehr och, . . .  
Jong! mer krieje Freud jenog,  
Dor de Stadt 'ne lange Zog.  
Wet ehr och, . . .  
On te Huus en jrote Pann  
Bockets-Koke jövt et dann.  
Wet ehr och, . . .  
Övert Kääzke eins zwei drei  
Spreng mer en lange Reih'.  
Wet ehr och, . . .  
On bald kömmt dä Zinter-Muff  
Met sin Kiep on sinne Schluff.  
Wet ehr och, . . .  
Die net döje, nömmt hä met,  
Bengt se an de schwore Kett.  
Wet ehr och, . . .  
Dröm en Scholl on Kengerlehr  
Blive brav on adj mer.  
Wet ehr och, . . .  
(Weise: Laßt uns froh und munter  
sein . . .)

Vor der Jahrhundertwende zog die Jugend von Uerdingen in kleineren oder größeren Trupps singend und lärmend durch die Straßen, als Fackel eine ausgehöhlte Runkelrübe auf langem Besenstiel oder langer Bohnenstange in der Hand. Unter Begleitung von Mundharmonikas sangen die Kinder.

Zinter Mäte, Zinter Mäte,  
De Küh hant lange Stätze.  
Zinter Muff,  
Ene Trepp on ene Schluff.

In der Dämmerung zogen dann die Kinder von Haus zu Haus und sangen ihre Heische-  
lieder. Blieb eine Haustüre trotz eifrigen  
Pochens geschlossen, dann erklang der Spott-  
vers:

Dat Huus, dat steht op ene Penn,  
Do wonnt ene lange Jitzhals drenn.  
Jitzhals, lange Hals, morje motz du sterwe.

Da bei dem Martinstreiben auch allerlei Unfug getrieben wurde, entschloß man sich in Uerdingen zu geordneten Umzügen, die dann erstmals 1897 stattfanden. Heute werden die Martinszüge in Uerdingen in fünf Stadtteilen, deren jeder seinen St. Martinsverein besitzt, getrennt in der Zeit vom 9.—13. November durchgeführt. Teilnehmer sind nur schulpflichtige Kinder aus allen Schulgattungen. Sie werden vom gesamten Lehrpersonal begleitet. Zur Sicherung der Martinszüge sind Polizei, Rotes Kreuz und Werkswehren aufgeboten. Bei den Schlußfeiern wird das Martinsfeuer, zu dem die Fackeln auf einen Haufen geworfen werden, abgebrannt. Darnach erfolgt die Bescherung der Kinder. Jedes erhält eine Martinstüte mit Äpfeln, Plätzkes (Plätzchen), Nüssen, Bröckskes (Bonbons) und Weckmann. Dieser Weißbrotmann mit der Tonpfeife im Mund hieß ursprünglich „Kloosmann“ und hat eine Länge von 20—30 cm. Ehe man ihn ißt, bricht man zumeist Beine, Arme und Kopf ab, durchschneidet die Stücke und bestreicht sie innen mit Butter und Marmelade.

Alde Lüt  
dröme hüt  
van die Kengertied.

In Wülfrath, Krs. Düsseldorf-Mettmann, ziehen die Kinder am Vorabend des Martinstages mit Fackeln und Lampions durch die Straßen, und das alte Mädemannlied



*Mädesmann (Martinsmann)  
aus Wülfrath Kr. Mettmann*

(Martinsmannlied), das schon Eltern und Großeltern sangen, erklingt:

Mädesmann, die jude Mann,  
de us jut jet jeven kann,  
die Äppel un die Bieren,  
die Nüt, die jont noch met.  
Un wenn die Frau nit opstonn well,  
dann mut die Meiht vürjonn.

Nach ihren Heischeliedern erhalten die Kinder das gleiche Gebildbrot, wie es linksrheinisch üblich ist, den Weckmann, der hier „Mädesmann“ genannt wird. Dieses Gebildbrot erhalten die Kinder übrigens auch am Nikolaustag. Neben dem Weckmann aus Hefeteig gibt es auch solche aus Spekulatust Teig.

## Neujahr

Unterstellt man, daß Neujahrsbräuche auf das Weihnachtsfest verlegt und die früher üblichen Neujahrs Geschenke an Weihnachten zur Verteilung gelangen, dann gewinnen die noch bestehenden Neujahrsbräuche in unserer Betrachtung an Bedeutung. Die Gebildbrote, die hierbei eine Rolle spielen, sind fast durchweg Patengeschenke.

Von der Pfalz bis ins Frankenland kennen die Patenkinder den Neujahrsspruch:

Prost Neijahr!  
E Brezel wie e Scheieredor,  
en Lebkuche wie e Offeplatt,  
do wärre ma all minanner satt.

Betrachten wir zuerst die Brezel, die dem Sinn nach ein Heils- oder Segensgebäck ist. Das häufige Vorkommen deutet schon darauf hin, daß das Gebildbrot kaum als ausgesprochenes Fastengebäck in den Klöstern entstand (Bertram a. a. O. S. 273).

Die ahd „brezitella“ (= Ärmchen) erinnert in ihrer Form an verschränkte Unterarme (s. Kluge). Diesem alten Segenssymbol begegnet man auch in der Steinmetzkunst an Brunnen und Torbogenscheiteln (s. Reichwein, a. a. O. S. 29 ff und Mossemann, Schw. Zeitung).

Die Neujahrsbrezel „wie e Scheieredor“ (Scheunentor) sagt etwas über die Größe des Gebildbrot aus. Man muß sie schon unter dem Arm nach Hause tragen. In der Rheinpfalz gingen früher die Kinder an Neujahr mit „Kopfkissenziechen“ (Kopfkissenbezügen) zu ihren Paten, um die großen Gaben zu holen (Bertram, a. a. O. S. 274). In ländlichen Gegenden sind 50—60 cm große Brezeln keine Seltenheit. Die Größe weist auf ein Sippengebäck, also ein kultisches Gebäck hin.

Die dritte Zeile des Neujahrsglückwunsches bringt an manchen Orten noch heute



*Christei aus Plankstadt, Kr. Mannheim*

die ursprüngliche Form, die eigentlich vom Segen etwas aussagt, z. B. in Seckenheim:

e Christei wie e Offeplatt.

Die Kinder in Plankstadt und in Seckenheim erhalten auch heute noch von ihren Paten ein Christei zu Neujahr. In Walldorf, Krs. Heidelberg, erhielten noch vor 40 Jahren die Kinder „eine Tei“ (Christei). An der pfälzisch-elsässischen Grenze hat sich der Name „Deihe“ noch erhalten.

Der Hefeteig zum Christei wird rund ausgewälgt, dann einmal zusammengeschnitten, so daß ein halbmondförmiger Kuchen entsteht. Mit einer Schere wird mehrmals von oben in den Teig eingeschnitten, so daß kleine Verzierungen sichtbar werden. Bei dem Walldorfer Christei wurde der Rand des übergeschlagenen Teiges mit einem Zöpfchen bedeckt. Ehe das Christei in den Ofen kommt, wird es noch mit Eigelb bestrichen. Nach dem Backen ist der Rand des übergeschlagenen Teiles kräftig erhöht.

Die Größe des Gebäckbrottes ist nach örtlichen Gepflogenheiten verschieden. Im Raum südlich des Neckars bis in den Kraichgau wurden Längen zwischen 40 und 50 cm angegeben, in der Rheinpfalz bis zu 70 cm (Christmann, a. a. O. S. 35—40). Aus dieser Größe ist wiederum zu schließen, daß das Gebäck zum Gemeinschaftsmahl im Kreis der

Sippe bestimmt und demnach ein Kultgebäck war.

Im kurpfälzischen Raum ist der Name Christei noch erhalten. Wo das Christei nicht mehr als Patengeschenk zu Neujahr üblich ist, wird es doch noch vielerorts gebacken (s. Skizze). Nach Christmann (a. a. O. S. 38)







*Zopfenweck aus Sachsenhausen, Kr. Tauberbischofsheim*

ist das Wort Christei verstümmelt aus „Christdeihe“. Zum mhd „dīhe“ ist „dīhen“, nhd „deihen“ zu stellen, das wir noch im Partizip „gediegen“ und, mit Vorsilbe versehen, in „gedeihen“ besitzen. Nach dem Gesetzen der Mundart verstümmte zunächst das -e der Endung, dann flossen in der Aussprache td zu einem Laut zusammen; das h ist ohnehin stumm. Was als Christei klang, wurde als „Christ - Ei“ aufgefaßt.

Urkundliche Belege aus den Rechnungen des St. Georgen Hospitals (Staatsarchiv Speyer) führen an (Christmann, S. 35—40):

1529 Item 5 heller vor Christ Dyhen zu dem nuwen jarstag noch alter gewonheyt.

1530 Item 8 Pf vmb deyhen vff den jarstag den armen sichen (Siechen) noch alter gewonheyt.

Nach Größe und Ausführung kommt dem Christei der mainfränkische „Zopfenweck“ sehr nahe. Noch heute erhalten die Kinder in Sachsenhausen, Krs. Tauberbischofsheim, von ihren Paten nach dem Anwünschen eines guten, neuen Jahres neben Nüssen, Äpfeln, Gebäck, Lebkuchen und Biskuittherz einen Zopfenweck (s. Jahrbuch 1953 S. 74). Dem aufgelegten Zopf verdankt das Gebildbrot seinen Namen. Mit einer Länge von durchschnittlich 50 cm hat der aus gutem Hefeteig gebackene Zopfenweck schon die Bedeutung eines Sippengebäckes.

Hier lautete die Variante des Neujahrspruches:

Prost Nääjohr!  
E Bräze wie e Schäueredor,  
än Läbkuche wie e Oufeflatte.  
Döitle (oder Dout), gä ma's glei!  
Ihch känn's fast nit derwarde.

In der Mundart heißen Paten und männliche Patenkinder „Dout“, Patinnen und deren Patenkinder „Döitle“. Flechtbrote oder Zöpfe kommen als Neujahrsweck auch in Lothringen vor. Eine Überleitung zu die-



*Neujahrspuppe aus Lorsch*



*Neujährke, Wülfrath, Kr. Mettmann*

ser Form der Gebildbrote bietet der Neujahrsweck aus St. Avold mit seinen drei nebeneinanderliegenden Teigriemen, deren Enden zu „Knäufen“ verschlungen werden (Bertram, a. a. O. S. 271).

Ähnlich wie in der westlichen Rheinpfalz, so sind auch in der früheren Kurpfalz und bis ins hessische Gebiet hinein die Neujahrspuppen weit verbreitet. Die Grundform ist immer die gleiche. Die Arme und Beine sind teils nur in den Teig eingeschnitten, teils sind sie beim Aufsetzen auf das Backblech vom Leib abgewinkelt, die Beine gespreizt. Eine Neujahrspuppe aus Lorsch darf vielleicht als typischer Vertreter der ganzen Gruppe angeführt werden.

Merkwürdig erscheint es, daß die Schneckenudel nur vereinzelt da und dort vorkommt. Als Neujahrsg Gebäck sind die Schnecken in der Schweiz bekannt, als Neujahrsg Gebäck in Barbelroth, Krs. Bergzabern. Höfler (a. a. O. S. 43) deutet die Schnecken Gebäcke als Reste einstigen Hakenkreuz Gebäcks. In dieser Form ist heute noch im Rheinland, z. B. in Wülfrath, Krs. Mettmann, ein Neujahrsg Gebäck unter dem Namen „Neujährke“ (Mehrz.: Neujährkes)

üblich. Es ist ein wenig größer als die gewöhnlichen Schnecken, die in einem Rundzug geformt und beim Bäcker täglich zu kaufen sind. Die Gewohnheit, ein Pfeifchen einzubacken, dürfte jüngeren Datums sein. Der schrille Ton, den man mit dem Pfeifchen erzeugen kann, hat beinahe einen apotropäischen Klang. Wenn man auch keine bösen Geister damit vertreiben kann, so lieben die Kinder das Neujährchen doch eher um des Pfeifchens, als um des Gebäcks willen.

Beachtenswert ist der Name des Gebäcks. Wie in der Rheinpfalz die Neujahrswecke kurz als „Neujahr“ bezeichnet werden, so nennt man nördlich Köln diese rheinischen Neujahrsg Gebäckbrote „Neujährchen“, mda „Neujährke“. Der Name deutet schon darauf hin, daß es ein Gebäck in Kleinformat ist.

Im Volksglauben spielen die „Zwölften“ oder „Rauchnächte“ noch heute eine große Rolle. Als Reste germanischer, hoher Festtage bergen sie eine Fülle alten Brauchtums. In dieser Zeit der langen Nächte wurde auch ein Totenfest gefeiert. Die Geister der verstorbenen Sippenangehörigen kehrten zu den Überlebenden zurück (s. Fehrle, a. a. O. S. 54 bis 62). Sie mußten durch ein Opfer für das kommende Jahr günstig gestimmt werden. Ursprüngliche Tieropfer wurden im Lauf der Zeit durch den Opferkuchen abgelöst. Die Geister der Verstorbenen segneten zum Dank für das Opfer die Sippenopfer und verliehen ihnen Heilkraft und Gedeihen. Ob es sich bei den Gebäckbrotten um Neujahrswecke, Neujahre, Schnecken Gebäcke, Zöpfe, Brezeln, Lebkuchen u. a. m. handelt, immer stellen sie das umgewandelte Sippenopfer des Totenfestes dar (Höfler, a. a. O.). Durch zeitliche und örtliche Gepflogenheiten entstanden die mannigfaltigen Formen und Bezeichnungen der Gebäckbrote. Wo man sich unter „Deihe“ oder „Christei“, „Christdeihe“ nichts mehr vorstellen konnte, setzt der Volksmund kurzerhand im Neujahrsglückwunsch dann „Kuchen“ oder „Lebkuchen“ ein:

### En Kuche wie e Offeplatt

Während die meisten Gebildbrote mit der Hand geformt werden, gibt es eine Reihe von Modelgebäcken, z. B. Lebkuchen und Kleingebäcke, unter denen im süddeutschen Raum die „Springerle“ eine besondere Stellung einnehmen. Letztere sind zweifelsohne

auch Gebildbrote, deren Figuren man aber (nach Bertram) keinen mythologischen Ursprung unterschieben kann.

Der Neujahrslebkuchen ist in seiner heutigen Form ein Gebilde spätmittelalterlicher Stadtkultur. Das Gebäck als solches ist bedeutend älter und war ursprünglich kein



*Lebkuchenmodel Nr. 1 Schwetzingen*



*Lebkuchenmodel Nr. 3 Schwetzingen*



*Lebkuchenmodel Nr. 2 Schwetzingen*



*Lebkuchenmodel Nr. 4 Schwetzingen*



*Lebkuchenmodel Nr. 5 Schwetzingen*

Modelgebäck, sondern es wurde mit der Hand geformt. Der „lebekuoche“ (mhd) läßt in seinem Bestimmungswort auf das gemein-germanische Wort „hleiba“ (= ungesäuertes Brot) schließen, so daß Lebkuchen als „Brotkuchen“ (Laibkuchen) zu deuten wäre (s. Kluge). Gleichbedeutend ist daneben das mhd „lebezelte“, das im Handwerkernamen Lebzelter (Honigkuchenbäcker, Lebküchler) fortlebt.

Aus naheliegenden Gründen reicht der Ursprung der Honigkuchenbäckerei weit zurück. Honig der Waldbienen war eines der ältesten Nahrungsmittel der Menschen. Sie kneteten Honig in das Mehl und backten den geformten Laib. Seit Jahrtausenden werden Honigkuchen zu symbolischen Gestalten geformt (Weiner, a. a. O. S. 6). Über Ägypten gelangte der Lebkuchen in Herzform nach Europa. Ist die symbolische oder mythologische Bedeutung auch nicht geklärt, so sehen wir in diesem Gebildbrot doch eines der ältesten Backwerke.

Zum Formen der Lebkuchen wurden später Tonmodel verwendet, die erst im

16. Jahrhundert durch geschnitzte Holzmodel abgelöst wurden. Die Bilder dieser Lebkuchenmodel wurden in Kerbschnittmanier, einer alten, germanischen Verzierungsweise, ausgeführt.

In bunter Reihenfolge wechseln Lebensbaum und Sonnenwirbel, Kleeblatt, Blumen- und Vogelmotive. Neben diesen schlichten Ornamenten entstanden später die kompliziertesten Formen der Holzschnitzkunst mit religiösen, höfischen und bürgerlichen Motiven. Es ist daher verständlich, daß bei den Modellen die runden und viereckigen Formen dominieren, da die Herzform wenig Platz bot, ein Motiv wirksam zur Geltung zu bringen. Symmetrische Gebilde wurden bei den Herzformen bevorzugt.

Bedenkt man, daß manche dieser Formen bis zu 54 cm im Durchschnitt aufwiesen (s. Weiner, aus dem Jahr 1631), dann kann man den Segensspruch der Pfälzer

en Lebkuche wie e Offeplatt,  
do wärre ma all minanner satt  
nachempfinden.

Die größte der in Schwetzingen sicher-gestellten Lebkuchenformen mißt 26,5/33 cm und war immerhin für 500 g Lebkuchenteig gedacht. Die abgebildeten Lebkuchenformen stammen alle aus Schwetzingen und waren bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges in Gebrauch.



*Lebkuchenmodel Nr. 6 Schwetzingen*



*Lebkuchenmodel mit dazu passender Blechform zum Ausstechen des Teiges*

- Form Nr. 1: 21/24 cm  
für 200 g Teig, Bäckerei Rung  
Form Nr. 2: 22/25 cm Bäckerei Utz  
Form Nr. 3: 22/26,5 cm  
für 500 g Teig, Bäckerei Rung  
Form Nr. 4: 26/30 cm  
für 500 g Teig, Bäckerei Rung  
Form Nr. 5: 26,5/33 cm Bäckerei Utz  
Form Nr. 6:  $\phi$  24 cm Bäckerei Utz

In diesen Handwerksbetrieben wurde früher der Lebkuchenteig für die einzelnen Formen abgewogen und dann auf den Model gedrückt. Bis etwa 3 Ztr. Teig verarbeitet waren, wußten die Bäckermeister und ihre Gesellen, was sie geschafft hatten. Zu den Herzmodeln ließen die Bäcker deswegen vom Klempner Herzformen zu den einzelnen Modeln anfertigen. Nach dem Ausstechen des gewälgerten Teiges wurde der Model einfach kräftig auf den Teig gedrückt und dadurch Muskelkraft gespart (Bericht von Frau Rung).

*Quellennachweis:*

Bertram, O., „Pfälzische Gebildbrote“, Westmährische Abhandlungen z. Landes- u. Volksforschung, 1941/42 Heft 5, S. 153 ff.

Christmann, E., „Von den Gebildbrotten Deihe und Dampedei“, Obd. Zeitschr. f. Volkskunde, 1942.

Fehrle, E., „Feste und Volksbräuche im Jahreslauf europäischer Völker“, 1955.

Höfler, M., „Gebäcke in der Zeit der sog. Rachnächte, Weihnachts- u. Neujahrsgebäcke“, Zeitschrift f. österr. Volkskunde, Wien, 1903.

Kluge, Fr., Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, 1963.

Mosseman, K., „Volkskundliches aus Sachsenhausen“, Jahrbuch d. Hist. Vereins Wertheim, 1953.

Müller, O. A., „Hohwölfler“, Obd. Zeitschrift für Volkskunde, 1929, S. 16 ff.

Reichwein, W., „Altgermanische Verehrung v. Wassergottheiten am Neckar“ Bad. Heimat, 1961, Heft 1.

Weiner, Piroška, „Geschnitzte Lebkuchenformen in Ungarn“, Budapest, 1964.

Wolfram, R., „Mitteilungen d. Ges. f. Salzburger Landeskunde“, 1952.

Wrede, A., „Deutsche Volkskunde“, 1936.