

Museum für Volkskunde
Wien
BIBLIOTHEK

Nr.: 150a / IV

Standort: Z

Handexemplar
NICHT ENTLEHNBAR

Supplement-Heft IV (zu Band XII)
der
Zeitschrift für österreichische Volkskunde.

Ostergewäcke.

Eine vergleichende Studie der Gebäubrote
zur Osterzeit.

Von

Dr. Max Höfler

Hofrat, in Tölz (Oberbayern).

Mit 103 Abbildungen auf 6 Tafeln und im Text.

Preis: 3 Kronen.

Für Mitglieder des Vereines für österreichische Volkskunde bei Bezug durch die Vereinskazlei, Wien, 1/4. Wipplingerstraße Nr. 34: **2 Kronen.**

Wien 1906.

Verlag des Vereines für österreichische Volkskunde.
Kommissionsverlag: Gerold & Ko., Wien, I. Stephansplatz Nr. 8.

Buchdruckerei Helios, Wien.

Zeitschrift

für

österreichische Volkskunde.

Organ des Vereines für österreichische Volkskunde in Wien.

Redigiert von

Dr. Michael Haberlandt.

Supplement-Heft IV

zum XII. Jahrgang 1906.

Mit 103 Abbildungen auf 6 Tafeln und im Text.

Wien 1906.

Im Selbstverlage des Vereines.

Kommissionsverlag: Gerold & Ko., Wien, I. Stephansplatz Nr. 8.

Buchdruckerei Helios, Wien.

BIBLIOTHEK DES VEREINES
FÜR ÖSTERREICHISCHE VOLKSKUNDE

Ostergewebäcke.



Eine vergleichende Studie der Gebildbrote
zur Osterzeit.

Von

Dr. Max Höfler

Hofrat, in Tölz (Oberbayern).

Mit 103 Abbildungen auf 6 Tafeln und im Text.



Wien 1906.

Verlag des Vereines für österreichische Volkskunde.

Kommissionsverlag: Gerold & Ko., Wien, I. Stephansplatz Nr. 8.

Buchdruckerei Helios, Wien.

150a/IV





Fig. 1. Osterflecken aus Niederösterreich und Salzburg.

Bei der Besprechung der Ostergebäcke müssen wir den eigentlichen Ostertag trennen von den Tagen der Karwoche und den Tagen nach Ostern. Der Palmsonntag soll dabei ganz unberücksichtigt bleiben.

A. Die Karwoche.

(Mhd. Karwoche; zu ahd. chara Trauer, Klage aus innerem Harm; dieses zur germ. Wurzel: kar = Sorge, Kummer; Kluge⁹, 196, sie heißt auch die stille, taube, gute Woche, die Marter-(Martel-)Woche und Ledelweke (Leidwoche); Westfalen: Judasweke; südd. Antlaß-Woche (wegen des Antlaßpfnztages); la semaine sainte, die grüne, große, schwarze (Trauer-)Woche; in Rußland die weiße, reine Woche (wegen der Hüttenreinigung vor dem Feste.)

Schon nach diesen Bezeichnungen hat die Karwoche den Charakter »der letzten Fasten-(Fastel-)Woche« in der Trauerzeit vor dem Osterfeste. Da dieselbe auch zum Teil in die Saatzeit fällt, so finden sich in ihr auch Saatgebräuche, die wir am Karfreitag näher besprechen und mitverbinden werden; dazu kommen noch Andeutungen aus der abgelaufenen Faschings-(Fastnachts-)Zeit wenigstens in einzelnen Gebäcksformen, die sich dann zeitlich etwas verspäten.

Der Montag in der Karwoche, selten „guter Montag“, heißt in Westfalen Märgel-(Märtel-)Montag oder blauer Montag; bei den Kleinrussen: reiner Montag.

Der Dienstag in der Karwoche heißt in Westfalen der krumme oder schiefe Dienstag, (1752) der blaue Dienstag, sonst auch Antlaßdienstag; bei den Kleinrussen reiner Dienstag; man trinkt dort das Vieh bei Tagesanbruch mit Lein- und Hanfmilch, um es vor Krankheiten zu sichern oder man begießt es in der reinen Woche mit Schneewasser, in dem Donnerstagsalz aufgelöst worden war (Yermoloff, der landwirtschaftliche Volkskalender 91). In Ostfriesland heißt der Tag: geel Dingsdag (vermutlich wegen der gelben Eier).

Der Mittwoch vor Karfreitag in der Karwoche hieß in Westfalen (1386) „am krummen oder schiefen Guetentag“; 15. Jahrhundert die krumme Mittwoche. Nach Bilfinger (Zeitschrift für deutsche Wortforschung, IV) heißt dieser Tag auch der krumme oder schiefe Mittwoch, weil die Quadagesima durch diesen ungeraden, überschüssigen Tag nicht gerade mit 40 Tagen abschloß; nld. Skortel-Woensdag; Schortel-Woensdach (Hemd-Mittwoch, Reinigungstag); Platzmittwoch (südd.), weil das Osterlamm zum Osterbraten auf den Marktplatz gebracht wurde. In Ostfriesland heißt dieser Tag: wit Midwék = weißer Mittwoch.

An diesem Tage gab es (nach Schiller-Lübben, Mittelniederdeutsches Wörterbuch, VI, 168) in Lippe (Westfalen) Stockfisch

Janine (Fastenfisch) und Jahrkuchen (Neujahrskuchen), ein sogenannter Eiskuchen, lokales Festgebäck zwischen Eisenplatten gebacken und vermutlich da und dort mit christlichen Symbolzeichen ausgestattet (vergl. Abbildung 102).

Der Gründonnerstag in der Karwoche, Coena Domini, mlat. Dies viridium. Um 1200 tritt nach Kraus (Realenzyklopädie der christl. Altertümer, I, 636) der deutsche Name Gründonnerstag auf (Wetzer und Welte, Kirchenlexikon, V, 1308). Du Cange, III, 110, verweist auf das Calendarium germanicum v. Haltaus; demnach ist mlat. Dies viridium wahrscheinlich nur Übersetzung des deutschen „Gründonnerstag“; im Mittel- und Niederrhein Mengel-, Mendeltag (angeblich zu abd. mendilôn = scherzen und mende = Freude; mitten in der traurigen Zeit der Karwoche war an diesem Tage das Fasten angeblich unterbrochen und so ein Freudentag eingelegt. Aber schon Birlinger in Alemannia, I, 156, war mit Recht gegen diese Deutung); wahrscheinlicher wegen des Mandaten- oder Mädelbrot (s. u.); nnd. Witteldach (Tag in der weißen Woche); Witte Dornsdach = weißer Donnerstag (Dies panis albi); in Bayern heiliger Pfinztag (fünfter Tag in der Woche), Speis-Pfinztag (Armenspeisung); Michel Pfinztag (im Gegensatz zum Christi Himmelfahrtstag); Weihen-Pfinztag; Antlaß-Pfinztag; Antlaßtag (Dies absolutionis = Sündenerlaß, das heißt Entlassung der Täuflinge aus der Kirchenbuße); Pfinztag in der Märtelwoche; 1470 am hohen Dunstag; 1781 der gute Donnerstag in der guten Woche; der große Donnerstag, der hohe Donnerstag; im Elsaß: fetter Donnerstag. In den Niederlanden der Suppen-Donnerstag, an dem die Armen mit Suppen gespeist wurden. Schweiz: Judasmahl. franz.: Jeudi saint; engl.: Maundy Thursday (vom Mandaten-, Mädelbrot = Dies mandati); engl.: Shere Thurs-Day; skandinav.: skirdagr; dän.: Skjær-tors dag. (eigentlich Scheretag, Badetag, Reinigungstag, vielleicht an die biblische Fußwaschung anknüpfend oder als Vorbereitungstag der Katechumenen und Täuflinge). Bei den griechisch-orthodoxen Russen der weiße, reine Donnerstag.

Der kirchliche Dies azymorum, wie der Gründonnerstag auch heißt, hat Beziehung zu den ungesäuerten Osterbroten der Judenchristen, worüber unten noch gesprochen werden wird.

Hierbei ist zu berücksichtigen, daß dem Donners-(Thor-)Tage als solchem schon eigenartige germanisch-heidnische Festgebräuche anhafteten, da der Donnergott Thor im Bauernvolke der Germanen so großes Ansehen genoß, daß sein Tag zeitweilig der „höchste“ Tag gewesen zu sein scheint. Am Gründonnerstag darf man zum Beispiel in Mecklenburg nicht backen. Nach Kuhn (Märkische Sagen, 387) galt der Volksspruch: Wenn man am Gründonnerstag backt (wie die Heiden vor einem großen Feste), so regnet es das ganze Jahr (zur Strafe) nicht mehr.

Das Gründonnerstagbrot sollte andererseits, wie das Neujahrs- und Christbrot (siehe meine Abhandlungen in der Z. f. ö. V. K., X, 1904 und XI, 1905, Supplementheft) nicht schimmeln, galt also wie ein festliches Osterbrot.

Man sollte nicht schlachten oder waschen, weil sonst alle Regenschauer und Sommergewitter wegziehen; aber eifrig wird gesät und gepflanzt und man ißt grünen Kohl. Diese Bedeutung des „Donnerstag“ erhellt besonders am Fronleichnamstag und Christi Himmelfahrtstag, die im Volksglauben mit dem Donner in Beziehung gebracht werden und immer auf einen Donnerstag fallen. Die schwedischen Bauern schossen ehemals an diesem Tage auf die nach dem Blå-Kulla, dem nordischen Blocksberg fahrenden (Wetter-)Hexen (Meyer, Mythol. d. Germ., 361); auch im dänischen Seelande fahren die Hexen auf den Blocksberg an diesem Tage (Feilberg, Danske Bondeliv, I, 270). In Böhmischnuhaus erscheint an diesem Tage „die weiße Frau“. Auch bei den Russen setzte man in früheren Jahren an diesem Tage Stroh in Brand am frühen Morgen zur Dämonenvertreibung und rief dabei die Toten an (Yermoloff l. c. 93). Daß nach dem

russischen Volksglauben im Gouvernement Smolensk Seelengeister in dieser Nacht umgehen, erhellt aus dem dortigen Brauche, ein Stück Brot und ein Häufchen Salz ins Freie zu legen; wenn das Brot über Nacht gefriert, so wird das kommende Getreide unterm Frost leiden. Dieses Brot selbst aber soll für die Gesundheit des Verzehrenden sehr vorteilhaft sein, wenn man es noch an demselben Tage ißt (Yermolof l. c. 92.) Im deutschen Volke macht sich der Geisterglaube an diesem Tage nicht so bemerkbar; nur an den slawischen Grenzen und in der Nähe der griechisch-orthodoxen Christen kann man ihn deutlicher verfolgen.

Wenn wir nun die an diesem Tage volksüblichen vegetabilischen Speisen (die Fleischspeisen fallen ohnehin selbstverständlich aus) berücksichtigen, so fällt vor allem auf, daß

1. der Seelenbrei nur im Böhmischem als sogenannter »süßer Brei« oder Koch auftritt oder als Bröselersbse (pučalky), welcher Genuß die Erbsen im kommenden Jahre gedeihen läßt (Reinsberg-Düringsfeld, Festkalender, 93). Wer im deutschen Böhmen an diesem Tage Linsensbrei ißt, dem geht das Geld nicht aus (John, Sitten und Bräuche im deutschen Westböhmen, 61); es ist dies ein Neujahrs-glauben, der auf die Osterzeit, beziehungsweise den Ostertag (s. u.) übertragen wurde.

Der »Weckbrei« oder die »Wecken in der Milch«, die in Antwerpen an diesem Tage üblich sind, sind ein Frühlingsbrauch ohne eigentlichen Bezug auf den Gründonnerstag als solchen. Nach Scheible (Das Kloster, VII, 70) geht in Böhmen die Sage, die Perchta von Rosenberg, »die weiße Frau« von Neuhaus, soll eine Foundation hinterlassen haben, aus welcher alljährlich die Kosten des Honigbreis (Hirsebrei mit süßem Honig begossen), der dort in Neuhaus (und in Jeltsch in Mähren) seit urvordenklichen Zeiten öffentlich verteilt wird, bestritten werden. Die Bauern der Umgebung müssen denselben am Gründonnerstag verzehren. Unterbrechungen dieser Observanz soll »die weiße Frau« schwer gerügt haben (Lippert, Christentum, 422 ff.); wir werden aber auf diesen Honiggenuß auf Ostern noch unten zurückkommen. Im übrigen Deutschland fehlt der Hirsebrei an diesem Tage.

2. Charakteristisch für den Gründonnerstag sind die grünen Speisen. Im Elsaß gibt es ein »Neunkräutel-Gemüse«; in Bayern und Deutschböhmen die »Kräutelsuppe« mit sieben- oder neunerei Kräutern; im Voigtlande (Köhler, Volksbrauch im Voigtland, 371) sind diese Kräuter: Bachbunge, Schlüsselblume, Brunnkresse, Holundersprosse, Merk, Frauenmantel, Lauch, Nessel und Sauerklee. Die alte »Neun-Stärke« (Braunschweig: negen-sterke; 9 = alles; Pancarpie, Panspermie) aus neunerei glückbringenden Kräutern bestand aus: Geißfuß, Zichorie, Sauerampfer, Löwenzahn, Bibernell, Bachbunge und Fetthenne; dies ist der neumärkische »Osterkohl« (Wuttke ³, 73, Beilage Nr. 79 zur Allgem. Ztg. 1901, S. 6). Diese »9 Kräutl«-Suppe erinnert sofort an den ags. Neunkräuter-Segen, der eine verchristlichte Besegnung der im Frühjahr frisch wachsenden volksmedizinischen

Heilkräuter ist; er soll schon im alten Orient (Babylonien) üblich gewesen sein. In Böhmen wird auch der Gundermann (*Glechoma hederaceum*) zur Kräutlsuppe verwendet (Schmidt, Mieser Kräuterbuch, 12; Hoops, Altenglische Pflanzennamen, 55); diese sollten gegen 9 böse Geister, alle 9 Gifte und 9 ansteckende Krankheiten Abhilfe oder Stärke schaffen. »Mit dem Weihrauche und den Weiheformeln der Kirche mischt sich der Duft heiliger indogermanischer Ackerpoesie« (Meyer, *Myth. d. G.*, 33). Das Volk lehnte leicht an seine alten Acker- und Kräutersegen den »grünen« Donnerstag an. Darum soll man nach weiterverbreitetem deutschen Volksglauben etwas Grünes am grünen Donnerstag essen, dann geht das Geld nicht aus. (Mannhardt, *Mythen*, 152). (1595.) »Am grünen Donnerstag im Mai (?) kocht eine Bewrin ihren Brei von 9erlei Kohlkräuterlein; solt wider alle Kranckheit sein« (Andree, Braunschweig. *Volksk.*, 245). In Schwaben, Thüringen, Schlesien, Anhalt etc. gibt es Nißlsalat (Winter-, Wingart- oder Ackersalat = *Valerianella olitoria*) oder Spinat; in den Marschen Braunkohl mit anderen Kräutern; im Braunschweigischen grauen Kohl.

Die Übertragung des indogermanischen Ackersegens auf die Gemüse, beziehungsweise Gartenkräuter, wird wohl erst zur Römerzeit erfolgt sein. Die römisch-katholische Kirche in Deutschland schuf so den lateinischen *Dies viridium* im Mittelalter oder *Dies viridis*, nach exegetischer Auffassung, so genannt als Tag der Grünen, das heißt der öffentlichen Büsser, die aus dürrem Zweige wieder zu grünem Holze geworden seien, »grunender der *dâ on* sunde ist« (Eychmann). Der volkskundliche Forscher wird letztere Erklärung nur als kirchliche Umdeutung eines älteren Brauches annehmen, da in der katholischen Kirche eine solche Auffassung auch in den übrigen katholischen Ländern maßgebend gewesen sein müßte, während der »grüne« Donnerstag spezifisch deutsch, beziehungsweise germanisch ist, wo eben das Grünzeug der Gärten und Wiesen um diese Osterzeit besonders geschätzt ist.

3. Ein typisches Kultbrot des Gründonnerstages ist das sogenannte Mändelbrot, das im Westfälischen und am Niederrhein üblich ist (*Alemannia*, I, 156). Nach Woeste (*Wörterbuch der westfälischen Mundarten*, 84) war dasselbe 1380 eine Pfründeabgabe der Klöster »ad album panem in cena domini cum herbis (jedenfalls grüne Frühjahrskräuter) ad capitolium«. Schiller-Lübben (*l. c.* VI, 212) führt für dasselbe folgende Belegstellen auf: »Aliis nempe Coloniensibus (Kölnern) et Juliacensibus (Jülichern) mendeldagh et mengheldaech dictus: et mendelbrood sive menghelbrood panis ex farragine, tritico nempe et secali, quae tunc pauperibus erogatus panis autem candidus in templo sacerdotibus distribui solitus pridie parascheues (Karfreitag) qui menghelbrood, Juliacensibus, Flandris. Bruggensibus (Brügge in Flandern) Kricke micke (siehe Karfreitag) dicitur.« Ferner:

»Auff Mendeldach pringet der Schult zum Osthoffe alhei im Kerspell 36 mendelkocke (über Mändelkuchen s. u.) und der angedeutete Kocke pringet, kriegt auch essen und drincken. Von ernenneten 36 Kocke kreiget jder junfer 1, Scholle junffern 1, bades maget 1, junfer Haddewich 1, die überigen bleiben bei der Abtei« (Frankenhorst anno 1570); sowie: »Auf Mendeldach den jungfern auff chor ein mendelbroed haltend vif (5) Proevenbrot« (Pröven, Präve, Präbendbrot, auch Jungfernbrot, ein sogenanntes Deputat an die Klosterjungfrauen; im Bergischen heißen sie noch »Mengelsbrötchen« und werden am Gründonnerstag gesegnet Z. d. Ver. f. rhein. V. K. 1904, S. 214). Dieses M ä n d e l b r o t dürfte identisch sein mit dem Mandelbrot oder Mandatenbrot (1416), welches nach Alemannia, I, 156: Diefenbach, Gloss, I, 377; Staub, Das Brot, 110; Kriegk, Deutsches Bürgertum, I, 544, 169) auch in der Schweiz und in Frankfurt am Gründonnerstag üblich war und mit dem »Mandatum do vobis« (Evang. Johann, 13, 34) bei der christlichen Fußwaschung am Gründonnerstag etymologischen Zusammenhang haben dürfte. Jedenfalls ist es ein längs des Rheins übliches Gebäck, das an die Armen, welche Mangel hatten, verteilt und an die Klosterfrauen als Jungferndeputat (Praebende) gegeben wurde. Auch in England hat es sich aus dem katholischen Mittelalter bis auf unsere Tage erhalten. Nach der Vossischen Zeitung, Nr. 152, 2. IV. 1902, und nach Hazlitt, Faiths and Folklore, Dictionary, II, 395, fand dort vor Jahrhunderten die in katholischen Ländern nach biblischem Vorbilde noch übliche Fußwaschung der Apostel durch den König statt; auch die Königin Elisabeth tat dies in ihrem 39. Lebensjahre an 39 alten Leuten in Greenwich und trocknete »mit wohlriechenden Kräutern« deren Füße ab. Dieser Tag heißt in der Volkssprache noch heute Maundy-Thursday, da während der Fußwaschung der Chor die lateinische Hymne Mandatum anstimmte, was in Maundy verdorben wurde. Hazlitt l. c. II, 395, vermutet engl. maund = großer Brotkorb; allerdings gab es solche Korbbrote, die die alten Christen in lose geflochtenen Körben zur Agape brachten (Wilpert, Fractio panis. 9, 11) und die in ahd. Zeit Kanstella (aus mlat. canistrum = Brotkörbchen = panis clibanicus) hießen (Steinmayer, ahd. Gl. III, 153, 213; Heyne, Deutsche Hausaltertümer, II, 268, 277; Diefenbach, Gloss., I, 127, 93, 106, 108, II, 70, 81); aber der Umstand, daß auch am Rhein Mändeltag und Mändelbrot auf den Gründonnerstag fallen, an dem das Mandatum gesungen wurde, lassen doch die Deutung Hazlitts unwahrscheinlich machen; vielleicht haben die Maundy (Körbe) erst von letzterem Mandatumbrote ihren Namen erhalten. Nach Scheible, VII, 878, fand eine solche Brotspende an Arme in Gestalt von Oblaten (mandatum) oder Mandaten auch in Wien statt. Schon mhd. ist diu mandâte der Name eines Gebäckes; 14. Jahrhundert mandata; 1629 mandat (Augsburg), mandaten (Schmeller, Bayer. Wörterbuch,

I, 1621); franz. le mandatum = die Fußwaschung am Gründonnerstag, deren Einzelhandlung im kirchlichen Ausdrucke Mandatum heißt. Der »Mandatenbacher« (1618 crustularius hebdomadae sacrae vel pedilavii) stellte sie in der Osterwoche her, und am Gründonnerstage wurden sie seit dem 14. Jahrhundert als Brotspende an arme hochbetagte Männer (die Apostel) nach der rituellen Fußwaschung verteilt. Die Form dieses »Apostelbrot« ist heute meist Weckengestalt, »Apostelwecken«, die in Marburg die Form der Berliner Schrütze haben (Abbildung 1*), das heißt einen Wecken mit einer oder mehreren oberflächlichen Schrützen (Spalt) darstellen. In Lüneburg ist das Mandatenbrot ein »Jungfernbrot«, ein feinerer, handlanger Wecken aus Semmelteig, der in der Osterzeit als Deputat (s. u. 17) oder Präbende an das Frauenkloster Lüne bei Lüneburg geliefert wurde (15. Jahrhundert junckfrouwenbrot nach einer gütigen Mitteilung des Herrn Reinecke in Lüneburg); es trägt hier zwei obere Querschrützen (Abbildung 2). Die schwäbischen »Apostelbrocken« (Birlinger, Schwäbisches Wörterbuch, 28) sind gebackene Mehludeln mit Apfelschnitten und Weinbeeren gefüllt (auch »Apostelkuchen« genannt), also eine Art »arme Ritter« oder »Bettelmann« (eine Speise, die allgemein bekannt sein dürfte); die Apostel, das heißt die zwölf armen alten Männer, durften dort ehemals einen Almosenrundgang in der Pfarre machen und erhielten dabei dieses Tagesgericht. In Sachsen und Böhmen heißen diese Apostelbrote auch Judaswecken, Judasbrote, tschech. Jidasek. Jedenfalls ist aus dem Ganzen ersichtlich, daß es sich bei diesem Gründonnerstagbrote um eine rein kirchliche Armenspende handelt, die man im Merseburgischen aus dem Kreuzgange verteilt (Meiche, Sächs. Sagenbuch 772).

Eine Erinnerung an die Coena Domini, die am Gründonnerstag kirchlich gefeiert wird, ist auch das Herrnhuter »Liebesmahl-Brötchen«, ein einfaches, 8 cm Durchmesser haltendes Rundstück (Laiblein); über das zum Liebesmahl bezügliche Herzgebäck, siehe Archiv für Anthropologie 1906.

Im böhmischen (tschechischen) Elbtal gibt es am Gründonnerstag »Honigbrötchen« und Honigschnitten, »Honnigsemmel«. Auch kann nach deutschböhmischem Glauben derjenige, der am Gründonnerstag Honigbrot ißt, von keinem giftigen Tiere (Impen, Flöhe

*) Die in dieser Abhandlung abgebildeten Originalgebäcke verdankt der Verfasser der Güte der nachfolgenden Damen und Herren: Andree-Eysn in München, Freifrau von Bechtolsheim in München, Beer in Königsberg, v. Forster in Nürnberg, Gaul in Dresden, Gentsch in Bad Tölz (früher in Frankental), Gravenhorst in Lüneburg, Gröbner in Gossensaß, Lechner in Bad Tölz, Elisabeth Lenke in Berlin, Lorenz Meyer in Hamburg, v. Mayer in Bad Tölz, Robert in Frankfurt a. M., Exzellenz v. Stülpnagel in Frankfurt a. M., Sprengel in Braunschweig, Ebenboeck in München, V. E. Hammarstedt in Stockholm, Dr. Hingsamer in Passau, Dr. Ebermann in Berlin, Dr. Frischauf in Eggenburg, Pfarrer Wolf in Niederbrombach, Weisstein in Ortelsburg, Hofrat v. Wieser in Innsbruck. Ihnen allen sei hiermit auch öffentlich bestens gedankt, ebenso Herrn Professor Baron v. Bissing für freundliche Beratung über die ägyptischen Gebäckbrote.

und Wespen etc.) gestochen oder verletzt werden (John, Sitten, 61; Wuttke³ § 450, 620); nur im tschechischen Teile von Böhmen ist das Honigessen am Gründonnerstag allgemein volksüblich, teilweise auch in Deutschböhmen, Schlesien und Lausitz. Wenngleich nun sicher vielfach jüdische Ritus- und Kultgebräuche in den christlichen Volksgebrauch eingedrungen sind, so ist doch das Honigessen am Gründonnerstag nicht auf den jüdischen Talmud zurückzuführen (Urquell, Monatsschrift für Volkskunde, IV, 213), der dem dortigen Volke nicht bekannter ist als anderswo, sondern es ist dem Umstande zuzuschreiben, daß die wendischen Zeidler und Impker, die früheren Meister in der Honigzucht, um diese Zeit ihre Honigstöcke zu schneiden pflegen und dann der Honig dort leichter zu haben ist (vergl. Lausitzsche Monatsschrift, 1793, S. 158). In den Bauernhäusern um Reichenberg (Böhmen) wirft am Gründonnerstag vor Sonnenaufgang ein Knecht, nachdem er schweigend sich im fließenden (Oster-)Wasser gewaschen hat, ein mit Honig bestrichenes Brot in den Brunnen, ein anderes in die junge, grüne, frische Saat des Ackers, wie anderwärts Eierschalen oder Osterkuchen (s. u.). Honigsemmeln und Kümmelplätzeln, das heißt mit Feldkümmelgewürz bestreute Flädlein (placentulae) sind auch das Gründonnerstagesessen der Bautzener Wenden (Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1293); für diese ist der Gründonnerstag ein ganz besonderer Festtag. Sie finden sich an demselben vom Lande her in den Lausitzschen Städten zahlreicher als an anderen Tagen ein, wobei für die Kinder ein Marktgeschenk (wie am Nikolaustage anderwärts) abfällt, das alle Jahre im Werte steigt und solange andauert, bis das Kind beim Abendmahle gewesen ist, das nennen sie »den grünen Donnerstag geben« (Lausitzsche Monatsschrift 1793, S. 157, Anm.). Wer an diesem Tage in der wendischen Lausitz »Kümmelplätzeln« isst, ist das ganze Jahr über vor Flöhen gesichert (l. eod. 158). Diese »Platz« (placentae), die namentlich auch im Fränkischen unter diesem Namen üblich sind und im 14. Jahrhundert vom Platzbäcker hergestellt wurden, werden natürlich im Wendischen auch mit Honig bestrichen, zu welchem Zwecke auch kleine Öffnungen in den Kuchen geritzt sind. Weit häufiger und von den gemeinen Wenden weit gesuchter ist der bloß mit Sirup (Honigersatz) überkleisterte, aus dem schlechtesten Nachmehle gebackene Platz, oder sogenannte Honigkuchen am Gründonnerstag.

4. Etwas Gemeinsames haben auch die übrigen Gründonnerstagesgebäcke insofern, als sie entweder mit »grünen Kräutern« vermengt sind oder bereits vorgreifend an Ostertagesgebäcke anknüpfen, oder die Fastenzeitgebäcksformen noch einmal wiederholen.

Zu den grünen Gebäcksformen gehören zum Beispiel das Lüneburger Krautbrot, der Berner Krautkuchen (Schweizer Idiot, I, 581, III, 136) mit grünen Frühlingskräutern belegt; der Flandersche

grüne Kuchen (groenkoeken) (Volkskunde, Tijdschrift v. nederl. Folklore, XI, 174); der mit grünem Schnittlauch belegte oder gemengte Wetterauer grüne Pfannkuchen (Wolf, Beiträge, I, 228; Wuttke³ 74) oder Berliner Eierkuchen (Omlette, Frittate s. u.), die Elsässer Sängnessel-Küchli (Elsässer Wörterbuch, I, 423; Salzburger Kochbuch, IV, 93; Saubert, German. Weltanschauung, 241), ein mit Brennesseln versetztes Gründonnerstagsgebäck, wobei daran zu erinnern ist, daß die Brennessel ein uraltes Mittel gegen elbische Einflüsse, Nixenzauber, Hautwürmer, Seitenstechen und Bettnässen und sonstiges Hexenwerk ist (Mannhardt, Myth., 102, 103); ferner die böhmischen Spinatkräpfen (Reinsberg-Düringsfeld, Das festliche Jahr, S. 102), die mit Spinat gefüllt sind und im Schwäbischen wegen ihrer Farbe »Laubfrösche« heißen; auch diese sind ein Gründonnerstagsgericht. Unbewußt der Bedeutung des Gründonnerstags stellen die modernen Konditoren eine »Gründonnerstags-torte« mit spinatgrüner Glasur her (Universal-Lexikon der Kochkunst, I, 379).

In Nördlingen werden die sogenannten Tulpen, ein mutschel- oder maultaschenartiges Gebäck (siehe Abbildung Nr. 55), mit grünem Spinat gefüllt, an diesem Tage gegessen. Am hohen Donnerstag erschienen 1732 in Luzern die Bürger auf dem Rathause, um ihre verspäteten (Fasten-)Küchli in Empfang zu nehmen (Schweiz. Id., III, 132). Am »Hoh-Dunstig« backte man auch im Badischen Küchle nach dem Volksspruche: »Küchelt man am Gründonnerstag, so hat man das ganze Jahr hindurch immer Anka« (Butter). In Weizen (Bonnd.) wird am Gründonnerstag in jeder Familie ein Abendessen gehalten, zu dem Küchle aufgetragen werden. In Auenheim (Kehl) bäckt man (vorausgreifend) bereits Osterfladen, mürbe Kuchen mit einem Aufgusse von Reis, Eiern, Zucker, Weinbeeren und Zimt. In Oberaachen werden »die Apostel« und Armen mit Osterfladen (Apostelkuchen) beschenkt (Meyer, Mythol. d. G., 301 ff.). Das Apostelbrot verwandelt sich eben da und dort in einen besseren »Apostelkuchen«. Rostock steht am Gründonnerstag jeden Jahres im Zeichen der sogenannten Schwaanischen Kuchen, eines kleinen Osterfladens, der angeblich zur Zeit einer Teuerung von den auswärtigen Bäckern zuerst von Schwaan (Mecklenburg-Schwerin) zum Osterfeste in Rostock gestellt wurde; er besteht aus Semmelteig, Butter, Zucker, Zitronen, Rosinen und Korinthen. Die internationale Rundschau für Bäckerei 1903, S. 273, schreibt: »Am (Kar-)Mittwoch nachmittag etwa um 4 Uhr kamen die Schwaaner mit vielen, oft 15 und mehreren Wagen, alle hoch mit Kuchen beladen, vor dem Steintore an, dort erwartete sie der Gewettsdiener und verbot ihnen bei Strafe der Konfiskation an diesem Tage irgend etwas zu verkaufen; um 6 Uhr wurden die Wagen durchs Steintor vom Gewettsdiener zur Herberge geleitet. Sobald der Morgen angebrochen, fuhren die Schwaaner auf den Markt und verkauften hier bis mittags 12 Uhr. Mit dem letzten

Glockenschläge mußten sie bei Verlust ihres Privilegs ihre Wagen vom Markte in die Steinstraße zurückgebracht haben. Bis in die Zwanzigerjahre des 19. Jahrhunderts hinein haben die Schwaaner dieses ihr Vorrecht ausgeübt. In jeder Rostocker Familie bildet noch heute dieses kleine rundliche Osterflädlein die Zugabe zum Nachmittagskaffee, welche der zünftige Bäcker als Festkuchen ehemals herstellte«. Auch in Ostpreußen greift der Gründonnerstag bereits mit seinem Osterkuchen voraus. In der größtenteils zur griechischen Konfession gehörigen Bukowina beginnt auch an diesem Tage schon das Backen der Osterkuchen, wozu die Männer nur das trockene Holz besorgen. Die Hauptarbeit des Tages aber liegt in den Händen der Weiber; diese bereiten die das Schicksal der Familienmitglieder (wie bei einem Neujahrsbrote) bestimmenden Osterkuchen; gut ausgebacken, ohne Sprung der Oberfläche sind sie besonders glückbedeutend, eine Vertiefung oder ein Riß in der Mitte des Kuchens aber deutet auf Tod »innerhalb des nächsten Jahres«; wenn der Osterkuchen nicht aufgeht, bedeutet es Hungersnot, wird er brüchig, eine Seuche. Die heiratsfähigen Mädchen prophezeien aus dem Kuchen vorbacke (über die Bedeutung des Vorbackes im Volksbrauche muß bei anderer Gelegenheit berichtet werden), das am Ostersonntag geweiht wird, eine baldige Hochzeit. Außer einem großen Osterbrote werden auch kleine Perepiczke (Sauflaibe,* Zukost) als Geschenk an Arme oder als Weihespenden an Priester gebacken (siehe Beil. 49 zur Allgem. Ztg. 1901, S. 2).

Wie die Fastenküchlein der Alemannen, so sind auch die Brezeln und Kringeln des Gründonnerstages (und Ostertages) eigentlich nur die Fastentrauerzeit abschließende Gebäcke, an welche sich aber, wie an die grünen Frühjahrsgebäcke hie und da ein volksmedizinischer Glaube knüpft. Praetorius (Blocksberg, 114) schrieb 1668: »Wie groß gefallen muß der Teufel haben, wenn er ihm die Christen sihet so häufig folgen im Aberglauben, sonderlich ... am grünen Donnerstage mit den Pretzeln oder Kringeln oder Ringen, wie sie an unterschiedlichen Orten genant werden, auß dem warmen Backofen für Fieber, Kranckheiten, Zauberey und andere Plagen im Hause auffgehenkt.« Wir haben schon in unserer Abhandlung über das Brezelgebäck im Archiv für Anthropologie (Neue Folge, III. Bd., Heft 2, S. 101) auf den volksmedizinischen Glauben an die antifibrile Wirkung der Gründonnerstag-Kringel (»Gnappekrengel« in Braunschweig genannt) aufmerksam gemacht und dieselbe aus dem übernommenen Trauerkult in der Fastenzeit erklärt. Auch in Hamburg, Königsberg, Kurland gibt es am Gründonnerstag solche Knabbekrengel (Abbildung siehe dort Fig. 32); in Luzern sind es »Kümmelbrezel«. Im Schwäbischen hilft nüchternes (Salz- oder Kümmel-)Brezelessen an diesem Tage gegen kaltes Fieber

*) Vergl. den angels. gesufelne hláf (10. Jahrhundert).

und im schwäbischen Marbach bringt der Bursche seinem Mädchen an diesem Tage Laugenbrezel (in Lauge oder Salzwasser gesotten) (Birlinger, Aus Schwaben, Sagen, Sitten etc., II, 71; Jahn, Deutsche Opfergebräuche, 45; Witzschel, Sagen aus Thüringen, 195; Meyer, Badisches Volksleben, 501; Perger in den Mittlg. d. k. k. Zentralkommission Wien, XIV, 1869, S. V; Beilage zur Allgem. Ztg. 1879, S. 611). In Dürrenbach (Bretten) werden die gesalzenen Fastenbrezel an diesem Tage ins Haus gebracht, die man nüchtern essen muß, dann bleibt man ein Jahr fieberfrei (Meyer, Badisches Volksleben, 501). Sogar im evangelischen Königsbach (Durlach) werden sie frühmorgens vor dem Gottesdienste als erste Speise verzehrt (l. eod.). Dieser volksmedizinische Glaube haftet aber an den Gründonnerstagsbrezeln nicht etwa wegen der kommenden Osterzeit, sondern wegen des Seelenkults der Trauer- und Fastenzeit, welche die Karwoche beschließt. Über die volkskundliche Bedeutung des Fastens haben wir uns schon in jener Abhandlung »über das Brezelgebäck« ausgesprochen. Das Trauerfasten war eine Folge der Furcht vor der Rache der Verstorbenen, denen man durch das Essen bestimmter Speisen oder während bestimmter Fristen nicht zu nahe treten durfte. Die Brezeln, Bäugetn oder Kringel sind die Teigsymbole des Totennachlasses (Brasseletts, Baugen, Ringe), der zwar dem Verstorbenen gehörte, aber durch das Ringsymbol aus Teig abgelöst worden war. Es sei gestattet, hier zu den schon erwähnten volkskundlichen Beiträgen über die volksmedizinische Bedeutung der gesalzenen Brote (und des sogenannten »gerösteten Salzes«) noch einige Ergänzungen anzufügen. Bei den Niederländern half im Mittelalter geröstetes Brot und Salz darauf gestreut gegen das Sodbrennen (De Vreese, Middelnerlandse Genceskundige Recepten, 137).

Gesalzenes Brot mit gedörrten und gepulverten Haselnußzäpfchen (Blüten) gibt man im Isartal den Kühen, wenn sie die Milch verlieren wollen, als Kraftmittel, andere solche Salzgebräuche siehe Z. d. V. f. V. K. 1905, 137; Archiv f. Relig. Wiss., VIII, Beiheft, S. 33 ff.; Beilage zur Allgem. Ztg. 1905, Nr. 197.

Daß an Stelle des Salzes und des uralten Kümmels auf solchen Zeitgebäcken auch Zucker oder Zimmet erscheinen kann, bedarf keiner Erwähnung. Volksüblich sind in der Fastenzeit aber nur die gesalzenen Brezeln bislang gewesen, die mit der Osterzeit ihr Ende nehmen. Die österreichisch-schlesischen »Bäugetn« und die preußisch-schlesischen »Bäugetn« (Gallenau, Kr. Frankenstein), welche die sogenannten Klapperjungen (Klöpfelbuben) am Gründonnerstag heischen, sind ein ringförmiges Gebäck der Fastenzeit (siehe Blätter f. hessische V. K., I, 243). Daß solche Brezeln an manchen Orten wegen des um diese Osterzeit gebotenen Eivorrates, eisatter oder durch Safran gelber gemacht werden, wie zum Beispiel in Straßburg, erklärt sich ebenfalls, denn das Gründonnerstag-, Antlaß-, Karfreitag- und Osterei sind identisch.

»Anis- und Kümmelplätze« sind, wie schon erwähnt, hauptsächlich in wendischen und fränkischen Gegenden üblich, nur sind sie in den wendischen Gegenden noch häufiger mit Honig bestrichen. »Niemand greift noch jetzt (1792) eifriger nach diesem durch seinen Anblick eben nicht sehr einladenden Gebäck als die hochaufgeschürzte, dicke, wendische Bauerndirne; denn es ist ihr von Jugend auf gesagt worden, daß, wer an diesem (Gründonner-)Tage Kümmelplätzchen isst, das ganze Jahr über vor den Neckereien des Flohs (und anderen Plagegeistern) verschont und befreit sei.« »Kümmelplätze werden zu Bautzen am Gründonnerstag, wo(!) daselbst die gewöhnlichen Fastenbrezen aufhören, allenthalben den Hausgenossen verteilt; es ist ein kleiner Kuchen, dessen Oberfläche eingeritzt gebacken und mit Honig ausgefüllt wird. Daher sagen die Leipziger (die Nachbarn der Wenden), wer am Gründonnerstag nicht Honig esse, laufe Gefahr, in einen Esel verwandelt zu werden.« (Rochholz, Deutscher Glauben und Brauch, II, 270.) Die in der sächsischen Oberlausitz zwischen Löbau und Zittau üblichen sogenannten »Patensemmeln« (Abbildung Nr. 32) sind braune, mit Mohn bestreute, runde, flache Fladen, deren Oberfläche über Kreuz eingeteilt ist, um etwaigen Fruchtsäften Halt zu geben. Sie werden alljährlich dort an diesem Tage an die Patenkinder verschenkt als alter Ostermarktbrauch. In Gallenau, Kr. Frankenstein (Schlesien), beschenken die Paten ihre Kinder mit dem »Gründornschtig« (analog zur Christbürde, Klausenzug), das heißt mit dem am Gründonnerstagmarkt gekauften Gebäck (Blätter für hessische V. K. II, 243). Die volksübliche Tendenz, die herkömmlichen Fasten-, beziehungsweise Ostergebäcke mit der biblischen Legende des Tages in Zusammenhang zu bringen, schuf nicht bloß die später zu erwähnenden böhmischen »Judaswecken« (= Brezel, siehe Archiv für Anthropologie, III. Bd., S. 101, Fig. 36), sondern auch die deutschböhmischen »Judaszelten« (Krumau) sowie die Hamburger »Judasohren«, Osterflädchen mit einem das Ohrläppchen andeutenden keilförmigen Ausschnitte, wodurch das ganze Kuchengebilde absichtlich entstellt wird (siehe Abbildung Nr. 31). Volksmedizinischer Glaube aber haftet an diesen Judasgebäcken nicht; es sind nur christliche Spottgebilde. In Bretzenheim bei Mainz wurden sogar die »Judenmazzen« von den Juden geheischt durch die umziehenden Jungen (Blätter f. hess. V. K., III, 162).

Auffällig ist, daß am Gründonnerstag auch die »Maultaschen« (Maulschellen, Mundschellen, Mutscheln, Mutzeln), ein die rima vulvae andeutendes Fruchtbarkeitssymbol wieder auftreten. Mit Honig bestrichene Maultaschen gibt es in Westböhmen (A. John). Das stets gerne etymologisierende Volk bringt sie natürlich mit dem Backenstreich Christi in Verbindung (wie man auch in der Brezel eine Christusfessel sah). Die Nördlinger Spinattulpen (siehe Abbildung Nr. 55) haben wir schon erwähnt; sie geleiten uns zu den alemannischen »Mutscheln« (Mutschli, Mützschli), welche zum Abschlusse der

Fastenzeit, in der die »Mutzen« (siehe Z. f. ö. V. K., XI, 1905, Suppl. III, S. 47) eine Rolle spielen, wie Fastenkücheln verteilt wurden. 1604 wurden am hohen Donnerstag gesegnete Mutzschi in Luzern ausgeteilt. 1611 traten dafür schon die (Fasten-)Küchli auf. Sogenannte Spend-Muttschi teilte bis 1798 das Gotteshaus St. Urban alle hohen Donnerstage an die Armen aus dem Amte Aurwangen und Bipp aus, welche Spende (ursprünglich wohl an die armen Seelen) heute mit Geld abgelöst ist (Schweizer Id., III, 132; IV, 600, 602). Solche Armenspenden sind nicht etwa durch den kirchlichen Einfluß erst aufgekommen, sondern nur viel zahlreicher und geregelter gegeben worden; rein christlich aber waren sie nicht, da sie schon bei den heidnischen Römern angegeben wurden.

In die letzte Fastelwoche oder stille Woche fällt ferner der zur Vorbereitung der österlichen Speisen (parasceue, parascepe, Diefenbach, Gloss. nov., II, 412*) bestimmte

K a r f r e i t a g. 15. Jahrhundert. Der gute ffridage; Diefenbach, I, 412; (1752) der blutige Jüdische Kreystag (Kreuztag) (J. P. Schmidt, Fastelabendsgebräuche, 37); Westfalen: guter oder stiller, langer Freitag, Martertag, Todestag Christi. Saetag, Char-tag, groner Fridach, ein für die Fruchtbarkeit und Gesundheit im deutschen Volksglauben entscheidender Tag. Engl.: Good Friday, Goddes Sontay, Long-Rope Day (wegen des langen Reifseils oder Taus, das die Kinder vom Bache aus durch die Straßen schleppen, das Navigium Isidis, den carro navale nochmals am Schluß der Fasten nachahmend, Hazlitt, l. c. II, 307); schwed.: Långfredag; franz.: Vendredi Saint; bei den Russen großer Freitag, im Kaukasus roter oder schöner Freitag (Yermoloff, 95). Dabei ist zu berücksichtigen, daß der höchste „Freia“-Tag (ahd. frīatay, altnord. frjadagr = Veneris dies, Vendredi) an die Göttin Frigg (ahd. Friia, langob. Frea, ags. Frigg, deutsch Fricke) im deutschen Volksleben angeknüpft wurde, das heißt an die gütige, göttliche Landgeberin, die über dem Saatlande und über den Pflugfeldern schwebte. Vielleicht ist es eine verblaßte Erinnerung an die Fricke, welche auch in deutschen Sagen, die sich auf diesen Tag beziehen, wiederkehrt. Am Karfreitag zeigte sich am Königsstein bei Aarau (Schweiz) „die weiße Jungfrau“ (= Frühlings-Vegetations-Geist) am liebsten. Drei Jungen sahen sie und erzählen es ihrem Großvater; dieser befahl ihnen, Brosamen auf laubgeflochtene Wannen (Opferteller?), mit denen die (Oster-)Jungfrau (Oster-)Wasser aus einem Brunnen holt, zu werfen, dann verwandle sich alles Laub in Gold (durch Versöhnung der Wasser-geister mit Brotopfer) (Kühnau, 23, Die Bedeutung des Brotes). „Wannen“ oder „Wannl“ heißen in Österreich, Altbayern und Böhmen auch die in wannenförmigen Geschirren gebackenen Teigformen. Solche Wannen waren früher auch Getreideschwingen. Die Laubflechtung deutet wohl auf Opferschmuck.

Im Egerland (Böhmen) soll man am Karfreitag kein Brot backen wegen der an diesem Tage besonders großen Hexengefahr; um die Bienenstöcke herum (über Honig siehe oben) soll man Schrotmehl streuen, dann hat man Glück (John, Sitten, 61). Am Karfreitag geht der Bilmaz- (Bilmiz-)Schneider (Korndämon) um (l. eod., 198). Ein Stückchen Brot, das am Karfreitag an einem heiligen Schmerzenkreuze gerieben wurde (Totenbrot), ist in Tirol das Vehikel für ein den sogenannten Viehschelm (Milzbranddämon) vertreibendes

*) In Rumänien ist dieser Tag als Paraskeve (heilige Mutter-Freitag) sogar personifiziert (Mannhardt, Wald- und Feldkulte, 184).

rotes Tuchfleckerl (Blutsubstitut), das man dem Viehe eingibt (Alpenburg, Mythen und Sagen Tirols, 76).

Die Erbsen, ein häufiges Totenfeieressen, gehören den Seelengeistern; man steckt Erbsen in die Totenköpfe (Wuttke ³ § 472). An diesem Tage nun gehören die Erbsen den elbischen Zwergen; sonst bekommt man leicht Schwären (mitessende Zehrwürmer, Wurmdämonen), Wolf, Beiträge, II, 324. Die an diesem Tage geworfenen Kälber bleiben nicht am Leben (Yermoloff, 95; Wuttke ³ § 699, § 87). Wenn man mit einem Lindensprossen, der am Karfreitag beim Zwölfuhrschlage geschnitten wurde, den ersten Kindsbrei anrührt, so bekommt das Kind nie Zahnweh (Rochholz, Alem. Kinderlieder, 292).

Der volkskundliche Hintergrund des »höchsten Freitags im ganzen Jahre« trägt einen vorwiegend vorbeugenden, antidämonischen Zug. Nicht nur häufen sich die volksmedizinischen, gegen angehexte Tier- und Menschenkrankheiten gerichteten abergläubischen Mittel gerade an diesem Tage, sondern auch die Mittel, um weibliche Schönheit und männliche Fruchtbarkeit und Saatenglück zu erzielen. Die Antlaßeier, das Nägel- und Haarschneiden (Schertag), Karfreitagwasser etc. (siehe das Jahr im oberbayrischen Volksleben, S. 16; Reiser, Sagen, II, 114 ff.; Meyer, Badisches Volksleben, 502 etc.) bekunden, daß Mischungen von kirchlichem Teufels-, Hexen-, altgermanischem oder altrömischem Aberglauben sich an diesem Tage mehr als an anderen Tagen vereinigen. Auffallend viele der abergläubischen Gebräuche desselben sind an kirchliche Kultzeiten untermags und an solche Kulthandlungen dieses Tages gebunden, nur wenige Saatgebräuche an die Nachtzeit: »Die meisten (nicht durch römisch-kirchlichen Einfluß veranlaßten) germanischen Osterbräuche erklären sich aus einem Frühlingsfeste, das den Germanen, wie allen Völkern eigen war, aber auf keine bestimmte germanische Gottheit zu beziehen ist.« (Golther, Myth., 488.)

Bei manchen, namentlich bei den volksmedizinischen Handlungen des Karfreitags spielt der Dies Veneris durch die mittelalterlichen Schriftgelehrten mit herein und sicherlich auch ein traditionell vor dem Oster-Neujahr eingeschlichener, neujahrzeitlicher Seelen- oder Totenkult. (Vergl. dazu die Veilchensaat am Karfreitag in der Haute Bretagne [Les violiers.] Die Veilchen sind die Blumen der Proserpina; Revue des traditions populaires XVIII No. 1, Cotumes et superstit No. 36) In einigen sächsischen Orten ist es noch lebendiger Brauch, in der Karfreitagnacht aus Sargnägeln und Sarggriffen geschmiedete Schutzringe gegen Gicht und andere Gebrechen herzustellen (Mitt. d. Ver. f. sächs. V. K., III, 4. Heft), welcher Brauch sicher mit dem Totenkult dieses Tages zusammenhängt, wozu der Todestag Christi auch das begünstigende Moment gewesen sein mag; daher auch der an anderen Seelenkulttagen zu findende Volksbrauch, am Karfreitag zu fasten, bis die Sterne aufgehen oder bis zum Sonnenuntergang. Bei den Nordländern war das Fasten am Ostertage als Mittel gegen Fieber (Krankheitsdämonen), weil eine heidnische Sitte, verboten. (Maurer, Bekehrung, II, 422.)

Das am Karfreitag übliche Brot heißt an manchen Orten »Marterbrot« wegen der biblischen Marterwoche. In der Pfalz gilt es als löblich, wenn die Hausfrau an diesem Tage frühmorgens frisches Brot bäckt (Grünwald, Pfälzischer Bauernkalender, S. 32). In Erfurt gab man ein am Karfreitag über dem Kruzifix (Kreuz) geweihtes Brot als Fiebermittel (Z. d. V. f. V. K. 1901, 274); überhaupt

spielt das Kreuz an diesem Kreuzigungstage eine große Rolle im deutschen Volksbrauche. Am Karfreitag erhielt im Braunschweigischen sogar der Hund (gegen die Tollwut?) ein Butterbrot, auf dem ein Kreuz eingekratzt war (Kühnau, Die Bedeutung des Brotes; Andree, l. c., 246). Wir haben schon in der Abhandlung über die Weihnachtsgebäcke (Z. f. ö. V. K., XI, 1905, Suppl. III, S. 69) über die Kreuzbrote gesprochen und darin das Hakenkreuz und Radkreuz vom christlichen Kreuze getrennt. Mögen auch beide oft durch das letztere verdrängt worden sein, so ist doch der mit dem Kreuzbrote des Karfreitags verbundene Volksbrauch kein eigentlich heidnisch-germanisches Überbleibsel, sondern durch die antidämonische Verwendung des christlichen Kreuzes erklärbar.

Die Form des Kreuzes findet sich als dekoratives Motiv innerhalb des Kreises schon auf altägyptischen Broten (siehe Abbildung 4); da das Judentum viel aus dem Altägyptischen übernommen hatte, so wäre schon deswegen die Möglichkeit gegeben, daß durch das Jüdisch-Christliche solche Brotformen als Weihebrote auf unsere Zeit übermittelt wurden. Weit wichtiger als das Judentum war aber diesbezüglich das koptische Mönchstum. Das Koptische, welches nicht durch das Christentum allein entstand, sondern hauptsächlich durch das Eindringen des Griechischen und Syrischen in Oberägypten angeregt wurde, gewann eben erst in christlicher Zeit auf ägyptischem Boden in der darstellenden Kunst die Oberhand; die damit zusammenhängenden Gebäckbrote wurden hauptsächlich durch das koptische Mönchstum dem Abendlande vermittelt; in der griechisch-katholischen Kirche erhielt sich das koptische (ägyptische oder syrische) Kreuz auf den Weibrotten am längsten (siehe Abbildungen 13, 14, 16, 17 und Fig. 1 (S. 1)); als Malteserkreuz lebte es auch in der lateinischen Kirche wieder auf und dauert auch noch als Julkreuz der Nordgermanen im Volksbrauche fort. Auch viele ältere Brote der römisch-katholischen Kirche tragen dieses gleicharmige christliche Kreuz (siehe Abbildungen 8—17). Als ein Osterkreuzbrot möchte ich das mit Palmen (siehe Abbildung 15) und dem Säulenbogen (Einzug nach Jerusalem?) ausgestattete Stempelbrot aus Südfrankreich ansehen, dessen kleinere vier Kreuzstempel auffallend mit den Julkreuzen 1600 in Schweden (siehe Z. f. ö. V. K., XI, 1905, Suppl. III, Tafel XIII, Fig. 61) übereinstimmen.

In Torgau gibt es nur am Karfreitag solche Kreuzbrote (siehe Abbildungen 18, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 34 und 35), deren Erhabenheit zwischen den gekreuzten vier Feldern hornartig aufgewunden sind, ähnlich den cornetti der Italiener, welche diese vier Felder zur Erhöhung der delikaten Knusperigkeit sich in die Höhe winden lassen (siehe Abbildung 20). (Vergl. das Bild des A. Vicentino im Venediger Dogenpalaste, die Belagerung des Rivo alto durch Pipin den Kleinen, auf welchem solche Kreuzbrote erscheinen.) Zu diesen österlichen Kreuzbroten gehört vielleicht eine Form des Stralsunder »Osterwolf« (s. u., Abbildung 40).

Im (schwedischen) Småland spart man (nach Hammarstedt, Säkaka och Sål, 266) die mit sogenanntem limp-deg (Teig für das profane weiche, limpa genannte Rundbrot) gebackenen Jultkreuze mit griechischer Kreuzform auf bis zum Karfreitag (dem Saetag), an welchem Tage diese Kreuzbrote in Fleischbrühe getaucht (ohne Fleisch) verzehrt werden (also noch mit Beobachtung der früheren kirchlichen Fastengebote) mit einem eigens zu Hause gebrauten Biere; also auch hierbei ist die germanische Mittwinterzeit (Totenfeier) maßgebend für die Wirksamkeit des am christlichen Karfreitag verzehrten Saatopfers in Gestalt des bekreuzten Brotes. Auch in Frankreich sind um diese Zeit solche Kreuzbrote üblich (Montelius in Prometheus, XVI, 281). In England werden heiße Kreuzbrote (Hotcross-buns*) nach dem Vorbilde der heißen Wecken (Hët-Weggen, siehe Abbildung 35) der vorausgegangenen Fastenzeit in der Früh ausgerufen und verkauft, dort gelten sie auch als volksmedizinische Mittel (gegen Fieber und Diarrhöen). Das Kreuzbrot ist die »Karfreitagssemmel« (Good-Friday-Bun) der Engländer, über welche die Vossische Zeitung 1902, Nr. 152, schreibt: »In gewissen Dörfern Englands wird die Karfreitagssemmel geradezu als Heilmittel genossen und gelegentlich auch dem Viehe verabreicht, wenn eine Seuche im Stall ausbricht. Gewisse Bäckereien erfreuten sich im vorigen Jahrhundert großer Berühmtheit wegen der dort am Karfreitag gebackenen Kreuzsemeln. In der Vorstadt Chelsea stand vor hundert Jahren eine Bäckerei, die am Karfreitag von über 50.000 Personen besucht wurde, die keine anderen als die im Bunhaus gebackenen und mit Spezereien schmackhaft gemachten Semeln genießen und nach Hause nehmen wollten. Der Aberglaube an die Kreuzsessemel spukt auch in einer alten Schenke im Quartier Bow im Ostende Londons. Das Wirtshaus trägt das Schild »Zum Sohn der Witwe«, deren einziger Sohn gegen den Willen der Mutter zur See ging, und zwar an einem Karfreitag. Die gute Mutter behielt eine Kreuzsessemel für ihren Jungen bis zum nächsten Karfreitag auf, als er da nicht kam, reihte sie eine frische Semmel an die Schnur, aber er blieb verschollen, und nach dem Tode der Mutter haben die neuen Wirtsleute die Sammlung

*) Herr Professor Hoops in Heidelberg hatte die Güte, über die unsichere Etymologie des engl. bun zu berichten: „Gewöhnlich wird das Wort bun, das im Angelsächsischen nicht vorkommt, sondern zuerst 1371 belegt ist (cum uno pane albo, vocato bunne), mit provenzalisch bougno Schwellung, nordfranz. bigne zusammengebracht. Das Diminutiv dieses Wortes nordfranz. beignet, bignet, prov. bougnets bedeutet nämlich „Pfannkuchen, Puffer“ und im Dialekt von Lyon soll auch das Simplex bugne oder bugni in diesem Sinne vorkommen. Dazu span. buñuelos = Pfannkuchen, Semmel. So Murray in New English Dictionary s. v. bun (1888) und zuletzt Skeat, Notes on English Etymology p. 25 (1901). Die Grundbedeutung des Wortes wäre dann ein aufgedunsenes, bauchiges Backwerk. Sprachlich ist diese Entlehnung des engl. bun, mengl. bunne aus dem südf. bugne schon möglich, aber bei der Verbreitung des Wortes in den engl. Dialekten wäre doch auch germanischer Ursprung denkbar, obschon ich im Augenblick selbst keine entsprechende Anknüpfung und Erklärung wüßte.“

fortgesetzt, die jetzt 64 rauchige Stücke zählt. Alljährlich wird das Wirtshaus, das auch sonst guten Zulauf hat, am Karfreitag von Neugierigen und Durstigen in großer Menge besucht. Nach einer Überlieferung vermachte ein Londoner Bürger eine Summe Geldes, aus deren Ertrag alljährlich am Karfreitag 21 neugeprägte Sixpence und ebensoviel Kreuzesemmeln für 21 Witwen auf seinen Grabstein im Kirchhofe bei der Kirche des Bartholomäus im Smithfield, Londons Ostende, gelegt werden sollten.« Hier ist also die Kreuzesemmel ein deutliches Totenspendebrot, das man sonst auch wie die Braunschweiger Knappe-Krengel gegen häusliches Unglück in den Zimmern aufhängt. Auch auf den Grabsteinplatten in den römischen Katakomben ist die Kreuzesemmel oder das Kreuzbrot ein Seelenbrot (siehe Abbildungen 8, 9 und 11); sicher kam es aus Italien durch das Christentum als Totenspende mit dem als *signum crucis* gedeuteten dekorativen Innenkreuze und als antidämonisches Saatbrot nach Südgermanien und zu den Nordgermanen. Ein königliches Mandat vom Jahre 1252 verbot diese Kreuzbrote; trotzdem fuhren die zünftigen Bäcker fort, auf ihre Good-Friday-Buns das Kreuz einzutreiben, ehe diese in den Ofen kamen (Hazlitt, l. c. I, 283). Es ist dort auch allgemeiner Volksglaube, daß man solches Karfreitagbrot als Glück fürs ganze Jahr (also wie ein Julbrot) von einem Gutfreitag zum nächstjährigen aufbewahren soll. In Dorsetshire backt man für diesen guten Freitag Brotlaibe, die in die Räucherammer gehängt werden, um das Haus während des kommenden Jahres vor dem Verderben zu bewahren. Ein wenig von diesem Gutfreitaglaib in Wasser eingeweicht, ist ein unfehlbares volksmedizinisches Mittel gegen Diarrhöe (l. eod.) Eine Abart dieser englischen Kreuzbrote sind sicher die *cross-marked wafers* = Waffeln mit einem Kreuze markiert (Hazlitt, I, 283), die wohl im 16. Jahrhundert dort aufkamen. Aus den unter den Weihnachtsgebäcken (l. c.) und hier unter Karfreitaggebäcken angeführten Belegen erhellt deutlich genug, daß die zur christlichen Osterzeit gebackenen Kreuzbrote auch ein die bösen Geister und üblen Vegetationsdämonen abwehrendes, für das Glück des Hauses und den Saatsegen verwendetes christliches Heilbrot, beziehungsweise ein Seelen- oder Totenbrot sind, dessen Kreuzfigur aber mit dem Sonnenkult in keinem Zusammenhange steht, sondern nur mit der Verwendung des christlichen Kreuzeszeichens als Apotropaeon sich erklären läßt, das am Karfreitag besonders leicht volksüblich geworden ist. Drei Kreuze auf den Brotteig gedrückt sind ein Mittel gegen Hexen. (Staub, l. c., 22.)

Ein sehr primitives Karfreitaggebäck waren ehemals die in Tölz (Oberbayern) üblichen sogenannten »Karfreitag-Häute«, hefelose, derbe, zähe, runde kleine Zelten oder Fladen mit blasenartig abgehobener oberster Rinde (siehe Abbildung 33), auf der Butter (früher wohl Lein- oder Hanföl) mit Salz oder Kümmel aufgestrichen wurden

(Salz und Kümmel sind antidämonische Gewürze). Diese Gebäcke gleichen den Broten der Araber, aus Durramehl hergestellt (nach Professor Sepps gefälliger Mitteilung). Über das hefelose Brot werde ich noch unten sprechen.

Sogenannte Kuchen des Karfreitags sind: Der Tiroler Ölkuchen, der mit Fastenöl (Hanföl, Lein-, Repsöl) hergestellt wurde, weil das tierische Fett (Butter) erst später als Fastenfett erlaubt war. Die alten Griechen benützten Olivenöl oder Sesamöl zur Bereitung ihrer Kuchen, die sie deshalb *σησαμιδες, σησαμιδα δηλοι* (nach der Insel Delos) oder *ιτριον* nannten, und die der *ιτριωπώλης* verschleißte. Es waren dies aber mit Olivenhefe bereitete Kuchen (Lobeck, *Aglaophamos*, 1076, 1061). Im Schwäbischen und Badischen gibt es Eierkuchen (15. Jahrhundert *ayrkuch = liba fricatus, frittata*; Diefenbach, I, 326) als Gericht der eigentlichen Osterzeit; über diese werden wir noch unten sprechen. Hier wäre nur kurz auf das sogenannte »Antlaßei« einzugehen, ein in der Nacht vom Antlaßpfinztag zum Karfreitag gelegtes Ei, dessen Wert als sexuelle Kraft gewährendes Mittel vom Volke hochgeschätzt ist; außerdem gilt das Karfreitags-Ei auch als Mittel bei anderen schweren Krankheiten und Seuchen und soll sich besonders lange gut erhalten (*Arch. f. Schweiz. V. K.* 1905, S. 146; *Elsässer Wörterbuch*, II, 665). Dieses vor dem Freitag gelegte Hühnerei sichert die Männer vor Leibschaden, Genital- und Blasenleiden und Impotenz (siehe meine *Volksmedizin*, S. 154). »Das Antlaßei ist im Kirchengebrauch zur Weihe nicht begehrt,« sagt der genaue Volkskenner Pfarrer Schlicht in seinem *Altbayernland*. Das Antlaßei, warm aus dem Neste genommen, soll der mit einem Bruche (*hernia*; volksmedizinisch wird der Hodenbruch als Genitalkrankheit behandelt) Behaftete aussaugen, die Eierschalen sollen dann mit dem Urin desselben angefüllt und in die Hure (Rauchfang) gehängt werden, dann vergeht nach und nach der Bruch, sobald der Urin in der Schale ausgetrocknet ist, das heißt sobald die *Materia peccans* verduftet ist. Auf der schwäbischen Alp bringt am Karfreitag morgens die Frau dem Manne ein gesottenes Gänseei über das Ehebett und bereitet ihm am selben Tage noch einen Eierkuchen (*Birlinger, Aus Schwaben, Sitten etc.*, II, 72). Der Zweck ist klar genug. Auch das Gründonnerstagei hat eine zauberhafte Wirkung, denn nach *Praetorius (Blocksberg, 550)* weisen die daraus ausgebrüteten Küchlein bei der Mauser alle Jahre neue Federfarbe auf. Die badische Mutter verhackt die Buchstaben des großen und kleinen Alphabets ganz fein mit einem Karfreitagei und gibt es vor dem ersten Schulgange (beim Beginn des neuen Schuljahres auf Ostern) dem Knaben (!) zu essen, damit er lernkräftig werde (*Mayer, Badisches Volksleben, 109; Myth. d. Germ., 310*). Wenn am Karfreitag auf einem Schweizer Bauerngute kein brütendes Huhn, das heißt kein Karfreitagei vorhanden ist, so kommt der Bauer in kurzer Zeit um Hab und Gut (siehe *Schweizer Archiv f. V. K., VIII,*

269; vergl. auch M. Eysn, Das Antlaßei in Z. d. V. f. V. K. 1898, S. 340; Reiser l. c. II, 115); auch in Tirol gibt das Mädchen ihrem Burschen ein gekochtes Osterei (Wuttke, § 551).

Die Fruchtbarkeit liegt an diesem Tage sozusagen in der Luft. Am guten Freitag gibt es in Nordengland einen aus verschiedenen Ingredienzen hergestellten Kräuter-Pudding, welcher Passion Dock genannt wird (Dock = Kornkiste, Hazlitt, II, 482), weil er in einem solchen oder ähnlichen Geräte gemacht wird, wobei daran zu erinnern ist, daß man im oberbayrischen Inntal ein Kruzifix oder Totenkreuz mit Saatkorn überschüttet (Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch, I, 318). In Niederbayern kehrte man ein Brot auf einem Kruzifix um, trocknete es, zerstiess es zu Pulver und mischte letzteres dem Brotteige zu, damit das Brot durch die Kraft des Kreuzes nicht schimmle (Panzer, Beiträge, II, 281). Das christliche Kreuz steht hier also als anti-zymotisches Abwehrmittel da, das auch für das Saatkorn verwendet wird. Damit erklärt sich auch vielleicht der Brauch in Schweden, das Julkreuzbrot in die Ackerfurche zu legen.

Ein Gebildbrot christlich-kirchlichen Charakters sind auch die sogenannten »Hergt« (Herrgott) oder ungesäuerten Oblaten mit dem Bilde des Osterlammes, oder des auferstandenen Christus, oder des gekreuzigten Christus, welche in Thüringen verschenkt werden (Spieß, Idiot., 101). Ferner der sogenannte Greding der mittelalterlichen deutschen Klöster, der an einem »Freitage« in der Fastenzeit an die Dienstboten verschenkt wurde unter dem priesterlichen Spruch: Crede mihi (mulier), (Glaube mir, Weib! Evang. Johannes, IV, 21).

Die Etymologie des Brotnamens ist: (1278) gred mich (Pfeiffers Germania, XV, 80); mndl. crede micke; mlat. credemica (anlehnend an mica = Brosamen, Du Gange); micke = momicke brôt (Pfeiffers Germ., V, 80) = panis qui dicitur Gredmich, Gredemich (Voc. thent.); 1329 in pane Gredennih; 15. Jahrhundert ein phannen zelten in der breite als ein gredmich; 1458 greding; 1525 gredling (Schweiz, Id., II, 705); 17. Jahrhundert crede miki, ein niederrheinisches Klostergebäck; Flandern: Krickemicke.

Es scheint ein breiter Brotlaib gewesen zu sein, vielleicht ein Saatsbrot an die Hof- und Klosterdienstleute.

In Liegnitz (Schlesien) wurden am Karfreitag mehr als 15.000 Menschen mit Buggeniten beschenkt; in Görlitz heißen sie »Pocheneten«, ein Frühjahrsbrot (auch Agnetenbrot genannt) aus ungesäuertem Roggenmehle (Weinhold, Schlesisches Wörterbuch, 13; Neues Lausitzches Magazin, XXVIII, 17 ff.).

Daß es vor Ostern noch Brezeln in der Karwoche gibt, ist erklärlich. Im Würzburgischen hören mit dem Karfreitag die der Fastenperiode angehörenden sogenannten ausgezogenen Brezeln auf. (Nach gefälliger Mitteilung von Herrn Professor Brenner; Abbildung siehe Archiv für Anthropologie, III, 101, Fig. 20.) Nach Wuttke³ 75, 353, ißt man im Schwäbischen am Karfreitag wie sonst in der ganzen Fastenzeit oder am Gründonnerstag die »gesalzenen Brezeln«, weil sie vor dem Fieber schützen sollen. Über die Bedeutung des Salzes

auf den Fastenbrezeln haben wir in der oben erwähnten Abhandlung über das Brezelgebäck, S. 97, schon gesprochen. Die Brezeln sind ein durch die Klöster eingeführtes Trauergebäck (Entsagungsoffer), welches den Totenarmring (bracelet) substituiert. In der böhmischen Bunzlauer Gegend backt man am Karfreitag die sogenannten Judasse (jidáše), welche die Form eines gedrehten Strickes oder einer gewundenen Stange haben, also ebenfalls unter die Brezelarten gehören (Abbildung siehe Arch. f. Anthropol., III, Fig. 26); volksetymologisch ist es natürlich das Symbol des Strickes, mit dem sich Judas erhängte. In der böhmischen Raudnitzer Gegend ist der »Judas« gewöhnlich eine böhmische Talken (kleiner glitschriger Knollen) mit Honig (s. o.) beträufelt (Český Lid, XIV, 146); sonst wird auch ein ringförmiger, flacher Judaskuchen in Böhmen »Judas« genannt. Vorwiegend sind sonst diese (meist böhmischen) Judasgebäcke auf den Karsamstag beschränkt. Über den »Judaswecken«, ein Gebäck der böhmischen Karwoche, werden wir weiter unten noch sprechen; jedenfalls erhellt auch hierbei der christliche Charakter dieses Karfreitagbrotes, das aus der Bibellegende seinen Namen erhielt.

Der Karsamstag (σαββατον ἄγιον, Dies vigiliarum,*) Nox angelica) heißt: Hoher Samstag, Taufsamstag, Judassamstag (J. P. Schmidt, Fastelabendsgebräuche, 37), Schulsamstag (Österreich); in Elsaß: stiller Samstag; in Westfalen: Paschabend; bei den Angelsachsen easter-æfen, Osterabend; sonst im Norden und bei den Russen der große oder stille Sonnabend; Marter-Sonnabend; franz. Samedi Saint, Grand Samedi; bei den Russen auch Färber-Sonnabend (wegen des Färbens der Ostereier); engl. Shitten oder Shutin Saturday (Grabschluß; Hazlitt, l. c. II, 543); ostfries. Husenbusen Saterdag (Hausbesen Sabbatag, Reinigungstag). Bemerkenswertester volksüblicher und kirchlicher Ostersamstagbrauch ist die Urfeuerbereitung, novus ignis de lapide excussus, Judasfeuer (Frühjahrsfeuer). Nach der Taufwasserweihe am Ostersamstag begann ehemals ein neues (jüdisch-christliches) Neujahr; bei dessen Beginn geht nur in Obersteier, wie sonst an anderen Orten am modernen Neujahr die wilde Jagd um (Weinhold, Deutsche Weihnachtslieder, 14).

Manche Volksgebräuche des folgenden Ostertages werden da und dort schon am Karsamstag antizipiert. Wenn zum Beispiel in Rom das Haus vor Ostern blank gemacht ist, wird auch das Bett noch mit weißen Linnen und Spitzen besonders geschmückt, der Tisch am Abend (wie die Tabula fortunæ auf Neujahr) gedeckt, mit Blumen bekränzt und Eier, Salami und Pinza (siehe Z. f. ö. V. K. 1905, Suppl., S. 33), ein oben drei- bis vierfach in Kreuzform geteiltes, feines, eisattes Weißbrot, aufgetragen; dann kommt der Geistliche, segnet dies Ostermahl und besprengt alles im Hause mit Weihwasser. In Böhmen spritzt man am Karsamstag den Honig (s. o. S. 7), der bei der Bereitung des süßen Ostergebäckes übrig geblieben ist, mit

*) Die nächtlichen Gottesdienste vor Ostern sind heidnischen Ursprungs. Man beging sie hauptsächlich zu Ehren der chthonischen Gottheiten, da sich die Nacht (vergl. Weibnacht, Rachnächte, Silvesternacht) besonders zum Totenkult nach dem alten Glauben eignete, daß sich die Totengeister oder Seelen besonders leicht in der Nacht einfinden (Lucius, Die Anfänge des Heiligenkults, 311).

einem Wedel auf die Zimmerböden, um die elbischen Geister in Gestalt von Wanzen zu vertreiben (Wuttke³, 398). Im Konvent zu Tegernsee (vergl. die panes calendarii s. panes consuetudinales in natali Domini et in Pasca debiti, qui ex consuetudine praestantur in refectorio [Du Cange, VI, 131—132] und Z. f. ö. V. K., IX., 1905, Suppl. III, S. 22) gab es 1534 an diesem Tage bereits die sogenannte Propstsemmel aus feinerem Semmelmehle (Germ., IX, 199). Die Semmeln, das heißt die feineren Semmelmehlbrote, sind ein auf Ostern beliebteres Festgebäck gewesen. Auch in der griechisch-katholischen Bukowina werden schon am Karsamstag die zum Weißen in der Kirche bestimmten Speisen zurechtgelegt; dazu gehört vor allem das Osterbrot, das dort »Pasca« heißt; es wird schon an diesem Abende ein Pasca in kleine Stücke zerschnitten, ein ganzer Pasca aber zur kirchlichen Weihe für den folgenden Tag bereitgestellt. Die zerschnittenen Stücke dieses Osterbrotes werden dann mit den anderen Eßwaren in einen Milchkübel gefüllt oder in einen Korb mit anderen abergläubischen Sachen (Lappen, Kastrationssehnur, durchlochte Steine, Kräuter etc.) gelegt und dann am folgenden Tage zur kirchlichen Weihe getragen (Beilage zur Allgem. Ztg. 1901, Nr. 79, S. 3). Diese Parascheve ist in ähnlicher Weise in allen katholischen Gegenden Deutschlands noch üblich. Man sieht deutlich, wie die christliche Kirche das ganze Osterfest beherrschte und in ihrem Sinne und nach ihrer Tradition ausgestaltete.

B. Der Ostertag.

Jüd. Chag Ham-mazzoth, der Tag der ungesäuerten Brote. Dies azymorum, Dies paschalis, Pascha bonum carnosum, Rex dierum, festivitatum et celebritatum, celebritas, Dominica gaudii, Dies regalis. Nur die mittel-, west- und süddeutschen Stämme und die Angelsachsen kennen „Ostern“, die übrigen, später christianisierten Stämme entlehnten die Festnamen aus dem Judentum. Gotisch: Paska; altsächsisch: Pasca, Pascha; nhd.: Paskedag, Paschen-, Pasken-, Pausken-, Pásche-Dag; altfries.: Pascha; nordfries.: Puask; westfries.: Peeske; neuniederl.: Paasch (f.); altnorweg.: Páskir; dänisch: Paaske; bayer.: die Ostern, Ostersonntag, Ostertag, Rote Eier-Sonntag, Fladensonntag; Upstandinge, Urstende. Bei den griechisch-orthodoxen Russen das vornehmste und größte Fest des ganzen Jahres, „Ostern ist breiter (vornehmer) als Weihnachten“. „Ostern ist nur einmal im Jahre,“ sagt der Russe, dessen Kirche den Ostertag ebenfalls nach der jüdischen Mondjahrechnung festsetzt, das heißt Ostern fällt auf den Sonntag nach dem Frühlingsvollmonde.

Das deutsche »Ostern« (ahd.: östrâ; ags.: eóstre) bedeutet eigentlich die Zeit, in der die Sonne genau wieder im Osten aufgeht. Damit begann also in dem zweimal geteilten Jahre der vom Judentum beeinflussten christlichen Kirche das Großsommer-Semester und damit führte die christliche Kirche ein jüdisches Neujahr ein.

Das mosaische Jahr begann mit dem Passahfeste in der Fruchtreife des Frühlings; der erste Monat im Frühling war der Nisan; mit dem Frühlingsneumonde des Monates Nisan begann das jüdische Neujahr, am Frühlingsvollmonde dieses Nisan feierte man Passah. Der Ausgangstag für die Zeiteinteilung der alten Ägypter und Babylonier war der Vollmondtag, mit dem auch der jüdisch-biblische Sabbat zusammenhängt. Prof. Mahler

wies auf dem elften internationalen Kongreß für allgemeine Religionsgeschichte 1904 auf die merkwürdige Tatsache hin, daß der Auferstehungstag des ägyptischen Gottessohnes Horus mit dem des Gottessohnes Jesus Christus zusammenfalle (siehe Hess. Blätter f. V. K., III, S. 202). Jedenfalls ist die Zeitbestimmung des Osterfestes nach der Mondjahrsrechnung erfolgt und damit war ein Gegensatz zum germanischen Sonnenjahr gegeben. Außerdem ist die Bezeichnung „Ostern“ gerade bei den nordgermanischen Völkern, die doch einen ausgesprochenen Sonnenkult hatten, nicht üblich. Damit fällt auch die angebliche altgermanische Göttin Ostara (oder Eóstre Baedas), welche man aus etymologischen Gründen aus der altbayrischen Astaroth des Berthold von Regensburg († 1272) wieder auflieben lassen wollte, von selbst weg.

Ostern sind die Tage der heiligen Urständ (16. Jahrhundert), der Auferstehung Christi, die in dieser Frühjahrszeit nach jüdischem Vorbilde gefeiert wurde (Weinhold, Monatsnamen, 52), oder der Aufgang der vom Kuckuck verkündeten wärmeren Jahreszeit, der mit Blumenopfern, Flußopfern,*) Freudenfeuern, Osterritten, Reigentanz und Spiel (sogar mit Aderlaßlätitien)**) begangen wurde wie eine Hochzeit, die der glückliche Freier mit der von ihm ins Land geführten (Oster-, Frühlings-)Sonne hält. »Die Osterbräuche erklären sich aus dem Frühlingsfeste, das den Germanen, wie allen Völkern eigen war, das aber auf keine bestimmte Gottheit zu beziehen ist.« (Golther, Mythol., 488.) Zu diesen Ostergebräuchen gehört zum Beispiel das bei den Slawen, beziehungsweise Wenden und deren Nachbarn übliche österliche Aufpeitschen (»Eierpeitschen, Schmeck- oder Schmack-Ostern«; von: Schmicke = Gerte, Rute***) der Mädchen (bei den Deutschen Hedwig-Peitschen oder Hétweggen útstuppen in der Frühlingsfastenzeit, Auffitzeln oder Aufkindeln in der Weihnachtszeit = muliebria virga contingere).

Das österliche Neujahr, das sichtbar ein fremdes, hereingebrachtes war, macht als solches sich im wirtschaftlichen Volksleben Deutschlands nicht recht bemerkbar. Das Hausgesinde, die Gemeindegirten, die Flurrechte, die Hausmieten sind fast unbeeinflußt; Losen und das Hexenvertreiben ist sehr selten beobachtbar, nur die Deputate und gestifteten Reichnisse der Geistlichkeit und Klöster sowie die von letzteren festgesetzten Schulfestien machen sich in dieser Zeit mehr bemerkbar. Alles übrige ist alter Frühlingskult oder rein christlich-kirchlichen Ursprungs. Bei keinem Jahresfeste macht sich der jüdisch-biblische Einfluß auf den Volksbrauch so breit als gerade beim Osterfeste. Die griechisch-katholischen Kleinrussen, welche auch viele altertümliche Bräuche des vom Judentum stark beeinflussten Christentums bewahrt haben, haben außerdem auch auf Ostern Züge des Geisterwesens und sogar einer österlichen Totenfeier, wie sie sonst

*) Vergl. außerdem die Sagen von der weißen Frau am Wasserquell, von der Osterwäscherin (Schell, Bergische Sagen, II, 34), von dem Osternachtspiele der Nixen im schwarzen Teiche (Sächs. Sagenbuch, 377).

**) Der bayerische Bischof Adalpero starb 972 nach einem Oster-Aderlasse.

***) In der ehemals wendischen Uckermark am Ostermontage in Pommern „Osterstiepen“ genannt. (Manhardt, Waldkult, I, 253, 264; vergl. auch Hagelstange l. c. 225 ff.)

auf germanischem Boden nur am Neujahrs- und Weihnachtsfeste und sonstigen Neujahrstagen nachweisbar sind; denn während der Osterfrühmesse kann man dort im hinteren Winkel den Hausgeist (Domovoj) schauen, und am Osterdienstag, »dem Osterfeste der Toten«, gehen diese zum erstenmal im Jahre auf die Erde herunter (die anderen zwei Tage sind die Zeit der Getreideblüte und der Tag der Verklärung Christi). In der zweiten Woche nach Ostern, sogenannte Thomaswoche (s. u.), atmen die verstorbenen Eltern Wärme aus dem Grabe und am Montag dieser Thomaswoche besuchen die Kleinrussen die Gräber (Yermoloff, 161, 165, 166). Bei den Germanen findet sich dieser Totenkult in der Frühjahrszeit an dem Totensonntag in der schon vorausgegangenen Fastenzeit. Im deutschen Volke fehlt aber auch das Auftreten der wilden Jagd auf Ostern (mit Ausnahme von Steiermark, welche Ausnahme nicht dagegen spricht). Im Oldenburgischen gehen Seelen als sogenannte Widergänger um (Wuttke³ § 83) und in der Osternacht kann man auf Kreuz- oder Totenwegen den Teufel beschwören (l. c. § 384), in Sachsen erscheint das Bergmännlein auf dem Hochwalde (Sächs. Sagenbuch, 195); solche Sagen finden sich aber auch an anderen deutschen Neujahrstagen und sind sicher nur Übertragungen auf die Osterzeit.

Die Opfertiere der Osterzeit sind hauptsächlich nach biblischem, das heißt jüdischem Vorbilde das Lamm und das Zicklein (Kitz). Der schon in ahd. Zeit (ostarfriskinga*) auftretende Osterfrischling war eine kirchliche Zinsabgabe, deren die Klöster bedurften.

Der griechische Patriarch Nerses († 1175) beschreibt ein Osterlammopfer, das die griechischen Christen nach jüdischem Vorbilde noch lange schlachteten. Der Priester segnet das (Dämonen vertreibende) Salz mit dem Zeichen des Kreuzes unter Rezitation von Psalmen und Gebeten, dann gibt er dieses geweihte Salz dem Lamm zu lecken, wodurch dieses Opfertier von innerlichen Dämonen gereinigt werden soll; nach den Erfahrungen der Opferanatomie mußte dieses zum Opferdienste ohnehin schon als zugelassen geltende Tier für das Gottheitsopfer noch besonders gereinigt werden, dann erst erhielt es den Nackenstich. Nerses verdammt den Volksbrauch, auch das Lammblood zu sammeln und zu essen oder die Türschwelle mit Lammblood zu beschmieren. Ein Byzantiner des 11. Jahrhunderts behauptet, daß die Armenier ein Kreuz nur dann als geheiligt zuließen, wenn es vorher in ein Opfertierblut eingetaucht worden war (L'Anthropologie 1903, S. 60). Beim samaritanischen Passahfeste auf dem Berge Garizim bei Nabalus betrug die Zahl der daselbst geschlachteten Lämmer sieben. Der alte Opferritus ist noch treu bewahrt, aber die frühere Sitte, daß Väter und Mütter an ihren Kindern und selbst an Säuglingen mit dem Opferblute einen Strich von der Stirn bis zur Nasenspitze machen, wird nur noch heimlich geübt (Archiv f. Relig.-W., VIII., 295).

In Italien ruft man sich auf Ostern wie eine Art Neujahrsgruß: »Buona Pasqua!« zu. In den Fleischerläden hängen die Lämmlein und Zicklein mit frischem Lorbeergrün geschmückt (Beilage zur

*) Ahd.: freiscing; indog.: praiskino; altfranz.: fresange = frisches, junges Opfertier, nicht ausschließlich etwa junges Schwein, sondern auch junges Schaf oder junger Ziegenbock; daher das Wort auch zur Erklärung eines alttestamentlichen Opfertieres verwendet wird, ohne daß man deswegen mythologischen Hintergrund anzunehmen nötig hat (Heyne, l. c. II, 181).

Allgem. Ztg. 1904, Nr. 93). Im Böhmischem gibt es gebackenen Kitzlbraten mit frisch-grünem Rapunzel- (oder Nüßl-) Salat schon am Karsamstag (John, Sitten, 65). Im Mittelalter fand ebenso wie bei den griechischen auch bei den römischen Katholiken eine *Benedictio ovorum paschaliū, agni paschalis quorumcumque comestibilium* statt: »ne daemones aliquid potestatis sibi in eo usurpare possint« (Pfannenschmid, Weihwasser, 142), welche sich sicher auf ehemals heidnische (wenn auch nicht germanische) Gebräuche bezog, die von der christlichen Kirche durch ihre Weihen patronisiert wurden.

»Walafried Strabo (de reb. eccl. 18) und ein handschriftliches Rheinauer Rituale aus dem 12. Jahrhundert schreiben dem Meßpriester vor, das am Osterfeste in die Kirche geführte Lamm mit Weihwasser und unter einer Gebetformel einzusegnen, in welcher es heißt: »Segne Gott dieses Fleisch, das wir in Deinen Ehren genießen wollen.« Daher war es im alten Siechenhause zu St. Jakob bei Basel bis zur Reformationszeit Sitte, daß dem Geistlichen, wenn er hier zu Ostern den Gottesdienst abhielt, nach beendeter Messe ein Lamm im Wirtshaus zugerichtet ward (Basler Neujahrsblatt 1833, 22). Es war dies zwar ein Notversuch, das (germanisch-heidnische) Bocksoffer zu verkleiden in der Form des jüdisch-christlichen Päscha-lammes; jedoch er mißlang und die Kirche selbst berichtet es, wie oft der altsinnliche Paganismus die ihm zu enge Form des christlichen Mysteriums wieder durchbrach. Der im 13. Jahrhundert zu Heisterbach bei Bonn lebende Mönch Cansarius erzählt einen solchen, in dortiger Gegend von ihm selbst erlebten Fall, wie das Landvolk zu Kirchherten einen bändergeschmückten Osterwidder wie ein Götzenbild auf einer Bühne feierlich ausstellte, umtanzte, dem besten Tänzer zum Preise schenkte, um ihn dann in Gemeinschaft zu verschmausen. Vergebens hatte der herbeigeeilte Priester abgemahnt und mit allen Heimsuchungen gedroht; erst nachdem ein plötzlicher Hagelschlag erfolgte, zerstreute sich die Masse.« (Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1293, S. 250.)

Der Osterfrischling war schon in ahd. Zeit eine Stift- oder herkömmliche Zinsabgabe an die Klöster. Ahd. österstuopha in melle sive in paltenis persolvenda (Grimm, DM⁴ II, 651, III, 131, Quitzmann 131); zu: stuopha, vergl. ags.: stofun = stipes (stips). (Steinmayer, ahd. Gl., II, 597.)

»Der bekehrte Germane war verpflichtet, unter den an die Ortskirche zu leistenden Gefällen das Osterlamm zu zinsen; dies war ein halbjähriger, aufgefütterter Hammel, Schaffrischling genannt, der den Wert zweier anderer Lämmer hatte und zum Entgelt für den kirchlich verabreichten Osterwein entrichtet wurde. Dies besagen die Lauresheimer Urkunden: ad osterstōpha friskingam ouinam und noch häufiger erwähnen die Monumenta boica dieser kirchlich gezinsten friskingae, ostar- und grasfriskingae. Derlei hat nun mancherorten ausnahmsweise sich solange fortbehalten, daß zu Schillingen bei Trier erst das Visitationsprotokoll vom Jahre 1712 eine kirchliche Abgabe

(stuopha = Stift) abstellte, die daselbst bis dahin unter folgendem Namen entrichtet worden war: der Osterbock für die Taufe des ersten Kindes (vermutlich damals in der Osterzeit), hircus paschalis pro primo infante baptizando (Simrock, Myth., 407*). Allein dieses der Kirche gezinnte Tier wurde zugleich auch kirchlich geschlachtet.« (Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1293.) Von dem geweihten Osterlammfleische sollte man im Schwäbischen genießen, um für allerlei Menschen- und Viehkrankheiten, die durch Zauberei veranlaßt sind, zu helfen (Birlinger, l. c. I, 428); ebenso sollte man dieses Fleisch, wie in Oberbayern der Kalbskopf gegen Kälberseuchen im Kamine, so auf Ostern gegen das gelegte Malefiz ober der Haus- oder Stalltüre einmachen. Aus dem Ganzen erhellt aber, daß weder das Osterlamm noch der Osterbock ein Vegetationsdämon sein konnte, sondern ein nach jüdisch-biblischem Vorbilde von der Kirche eingeführtes rituelles Opfer in der Osterzeit, das durch das Osterlamm**) sogar auf Aderlaßschüsseln***) ausgedrückt wird (Bozener Volkskunde-Museum). Wenn man am Ostersonntag in die aufgehende Sonne schaut, so sieht man in der Scheibe der Sonne das Osterlamm springen (Knoop, Posener Sagenbuch, S. 327). Bei den Polen sieht man am Karsamstag ein Lamm mit einer Fahne in den Strahlen der Sonne sich baden. Im Kreise Kempen ist am Ostertage zweimal ein Lamm in der Sonne zu sehen, bei Sonnenaufgang ist es ein weißes, bei Sonnenuntergang ein blaues (l. eod.). Ich halte diesen Zug für eine Übertragung des Weihnachtsglaubens. Auch auf Weihnachten (Neujahr) sieht man den Himmel offen und zeigt man das goldene Schweinchen als Sonnenreflex an der Wand. Dem heidnischen »Mundus patet« wird der christliche offene Himmel gegenübergestellt. An Stelle des Osterlammes (Osterbraten, Paschahbraten) trat der Osterwidder, der Osterbock (Kitz †), hircus paschalis, Osterochse (Birlinger C. c. II, 81, 82; Wuttke, § 425), Osterstier, Osterkalb, Kalbskopf etc. Daß es sich bei dieser Schlachtung um eine kultusähnliche Handlung handelte, belehrt uns der Ausdruck »Oster-Sax«, Osteropfermesser (Simrock, Handb. d. Mytholog. ⁴ 377). Nach gefälliger Mitteilung des Herrn Pfarrers Ghedina in Steinberg wird in Rauris (Tirol) auf

*) Auch im Allgäu wurde für den Osterbock für das erste Kind, das zu Ostern zur Taufe kam, Geld geopfert (Reiser, l. c. II, 235).

**) Aus den Knöcheln des zu Ostern geschlachteten Osterlammes machte man 1657 Kinderspielwürfel (Alem. Kinderlieder, 447). Die Würfel erinnern an das Losen beim heidnischen Kultopfer (Augurium).

***) Vergl. auch Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, S. 250; Schweizer Idiotikon, III, 1271. Der Osteraderlaß hatte, wie jeder zeitlich fixierte Aderlaß, sein „Lätizl“.

†) Wenn am Harz in das Osterfeuer früher ein Bockshorn geworfen wurde, so kann dies (nach Mannhardt, Feldkult, 2, 179) der verbrannte Getreide- oder Korndämon gewesen sein (also dann kein Bocksopfer), das gleiche gilt vielleicht auch vom Eichhörchen, das in Köln ins Osterfeuer geworfen wurde (Wolf, Beitr. I., 74; Liebrecht z. V. K., 260).

Ostern ein lebendes Osterlamm mit den übrigen Osterspeisen in der Kirche geweiht. Auch in der dem Kloster Benediktbeuern gehörigen Jachenau wurde bis 1854 ein Osterwidder, mit vergoldeten Hörnern und Buchszweigen geziert, nach der kirchlichen Weihe von den Gemeindemitgliedern verzehrt (F. Dann, Bausteine, I., 224). An manchen Orten in Österreichisch-Schlesien wurde auf Ostern ein Lamm gebraten und gemeinsam verzehrt (Vernaleken 302). Selbstverständlich konnte an Stelle des Osterlammes auch ein anderes Tier (zum Beispiel Hase) oder eine Naturalleistung gezinst werden (zum Beispiel Honig, Wein, Spelt? Heyne, l. c. II., 181, oder bei den Slawen auch ein Tuch, paltama, paltana, siehe Beiträge zur Anthrop. Bayerns, XVI, 14).

Was früher gemeinsam geweiht und verzehrt worden war, das ließ sich später der einzelne Hausstand in Körben zur kirchlichen Weihe gebracht zu Hause schmecken. Die mit dem Ostersonntag verbundenen vegetabilischen Speisen (15. Jahrhundert Paschahkost, Paschespeise), das heißt die Kultgebäcke des Ostertages sind: 1. Der an anderen germanischen heidnischen Festtagen (Neujahr, Jul, Martini, Michaeli etc.) übliche Hirsebrei, das uralte Seelenopfer, fehlt am Ostertage des jüdischen Christentums auf germanischem Boden ganz; wenn es wirklich ein germanisches Osterfest gegeben hätte, so würde er gewiß in der Speiseordnung des Volkes am Ostertage nicht fehlen, da er sehr hartnäckig an hohen germanischen Festtagen erscheint. Die auf Ostern übliche Eiersuppe (1782 »Ostersuppe« Sachsen), die gelbe Sauermilchsuppe (»schwedische Suppe«), welche aus Bier mit Semmelbrocken, Eigelb und Milch abgerührt besteht, ist kein Breisubstitut, sondern eine Variation der österlichen Eierspeise, die heute oft nur durch Safran markiert wird, zum Beispiel in Oberbayern durch safrangelbe Fadennudelsuppe. Über die Bedeutung des Ostereies werden wir noch sprechen. Im heutigen Rom wird das Ostermahl mit obligater Eiersuppe, einem Osterfladen, von dem die ganze Familie acht Tage lang leben kann und mit einem gerösteten Zicklein gesegnet (Scheible, l. c. VII, 901).

2. Das Osterlaibl, ein kleiner Brotlaib, der im böhmischen Angel- und Elbtal, Österreich, Bayern und Elsaß üblich ist, wird in Deutschböhmen jedem Dienstboten am Ostertag zum festlichen Lammsbraten gegeben (Z. f. ö. V. K. 1902, 226; Vernaleken, Mythen und Bräuche im Volke Österr., 301; Elsässer Wörterb., I, 543; Lippert, Christentum, 679; Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, 250).

3. Das meist kirchlich geweihte und meist auch weißmehlige, weizene Osterbrot (engl.: easterbread; dän.: paaskebrød) führt verschiedene Namen und Formen; auch ist es im 14. Jahrhundert meist noch ungesäuert nach jüdisch-biblischem Vorbilde; vielfach sind es Fladen (siehe Abbildungen 23, 27, 32, 41, 42, 48, 73—76, 78—88) mit tiefen rautenförmigen Einkerbungen (Prickelungen), welche sicher nur Verzierungen in des Fladens runder Kreisform sind und auch die süße Honigaufgabe besser

festhaften lassen. Im Sächsischen durfte 1782 das »Osterbrot« niemals aus Roggenmehl, wie das alltägliche Brot, sondern nur aus (weißem) Weizenmehl gebacken sein (Germershausen, Die Hausmutter, I, 388). Dieses geprickelte oder auf seiner oberen Seite gestichelte Brot scheint der uralte germanische Opferfladen gewesen zu sein; denn diese Form geht unter verschiedenen Namen durch die ganze germanische Welt. Ags.: *pricked bread* = *panis punctus s. speciarius, re aliqua respersus* (Du Cange, VI, 135); altgerm.: *prick*, ndt *prikkelen*; dän.: *prikken* = *sticheln*; ags.: *prician*; schw.: *pricka* = *punktieren, stecheln*; engl.: *to prick*, *stechen mit dem Stachel, Präckel oder Prickel*, mit den stechenden Zapfen eines Kammes oder einer Raffel (Kluge⁶, Schmeller, I, 467; Dähnert, Plattdeutsches Wörterbuch, 358, 359); schwed.: *half-stacke-bröd* (Feilberg, Jul.² 184), ein flaches Julbrot, das nur auf der einen Hälfte (Oberfläche) gestichelt ist, *stack* = das Stechgerät (gefällige Mitteilung des Herrn D. Feilberg); meist ist es heute ein Osterfladen. Ein Vorläufer des gestichelten Prickelbrottes wird das nur mit den Fingerspitzen »gepipete Brot« gewesen sein, das die elbischen Dämonen scheuen, weil dadurch Böses abwehrende Zeichen sichtbar werden. Die Waldweibchen sprechen: »Pip' kein Brot, schäl' keinen Baum, erzähl' keinen Traum, back' keinen Kümmel ins Brot, so hilft Dir Gott in aller Not (Köhler, l. c. 464; Kühnau, 40). Solche Verbote tun offenbar die Waldgeister nur um ihrer selbst willen. Jedenfalls beweisen solche Volkssagen das hohe Alter der Brotstichelung, die aber nichts spezifisch Österliches ist. In Bayrisch-Ried (Flotzheim) wurde ein solch gepiptes Brot am längsten aufbewahrt und zuletzt gegessen, es ist wie ein Neujahrsbrot das *ultimum refugium*, wenn eine Feuersbrunst entsteht; dann muß man den gepipten Vorback vor allem ins Feuer werfen; in Wittesheim muß dieses durch einen Juden geschehen; in der Oberpfalz heißt es, daß dieser das Umsichgreifen des Feuers abhaltende gepipte Brotlaib nicht verbrennen könne (gefällige Mitteilung des Herrn Pfarrers Sturm in Flotzheim). Nach dieser Abschweifung kehren wir wieder zum Osterbrot zurück.

Aus dem 13. Jahrhundert erwähnt Du Canges Gloss, VI, 134: *panes de paschate, qui vocantur tortelli* (Törtlein?); im 14. Jahrhundert heißt der Ostertag der *ungeteismoto broten Tag*, der hochzitlichtag, so man ungeteismet brot isset, der da heisset *östertag*; *festum azy-morum, qui dicitur pascha* (Kluges Zeitschr., II, 182); 1432 ist der Ostertag mit *asyma* (*azyma*) *panis sine fermento* glossiert (Diefenbach, l. c. I, 64, II, 45; Frommann, Die deutschen Mundarten, IV, 292). Eine Verordnung des Lüneburger Rates aus der Mitte des 15. Jahrhunderts (Liber Memorialis, 15) lautet: »Nemand scall backen wegge, semmelen, schonroggen, junckfrouwenbrot (siehe S. 5) unde krudebrot, so man backet tegen de Paschend sy eyn becker to Lüneborgk« (gefällige Mitteilung des Herrn Reinecke). 1785 gingen die Kinder im thüringischen Mühlhausen am Sonnabend vor Palmarum (Palmsonntag) zur Brotlaube und empfangen daselbst auf Stadtkosten das sogenannte Osterbrot, ein Spaltgebäck ganz gleich den süddeutschen Eierweckeln (siehe Fig. 21). Das eben erwähnte grüne

Kräuterbrot (Krudebrot), das wir schon oben beim Gründonnerstag und Karfreitag besprachen, sollte den Vegetationssegen der Frühjahrszeit bekunden und desselben teilhaftig machen. Das nach jüdischem Vorbilde hergestellte ungesäuerte Osterbrot verlangt dagegen eine nähere Besprechung; dasselbe ist als solches natürlich weit älter als das mit Hefe oder Sauerteig versetzte, obwohl es schon in ahd. Zeit Bärm- oder Hefenbrot gegeben hatte.

»Der ungesäuerte, in der Asche des Herdes gebackene Brotkuchen (Aschkuchen) ist in Europa eine uralte, wahrscheinlich über die Sonderexistenz der Einzelvölker hinausgehende Erscheinung, die allmählich durch die hinzugekommene Kunst der Säuerung vervollkommenet wurde« (Schrader, Reallexikon, 114). »Am frühesten geht die häusliche Tätigkeit des Brotherstellens über in Gewerbsformen in Ägypten; hier lernten auch die Juden den Sauerteig kennen; dann kam er vor dem 5. Jahrhundert vor Christi zu den Griechen, im 2. Jahrhundert zu den Römern. Die Westgoten des 4. Jahrhunderts nach Christi, die Alemannen, Franken, Bajuwaren, Angelsachsen des 7. Jahrhunderts kennen Wort und Sache. Die Westgermanen aber müssen den Sauerteig unabhängig von den Ostgermanen kennen gelernt haben; denn sie haben ein anderes Wort dafür. Gotisch: beist = ahd.: deismo; ags.: dhoesma; die Goten haben unbedingt den Sauerteig von den Griechen kennen gelernt, die Franken etc. über Gallien (daher noch Franzbrot*) von den Römern« (O. Benndorf im Eranos Vindob., 375). Die Erinnerung an das ältere ungesäuerte Brot bewahrten auch die römischen und jüdischen Opferpriester. Bei den Römern durfte der Flamen Dialis die farina fermentata, fermento imbuta nicht einmal berühren (Arch. f. Relig.-W., VIII, Beiheft, S. 29; Schrader, l. c., 112); namentlich war es den Jupiterpriestern verboten, gesäuertes (also relativ neues, damals noch nicht allgemein übliches) Brot zu essen (Friedreich, Symbolik, 694); auch in der römisch-katholischen Kirche muß noch nach jüdisch-mosaischem Vorbilde die Hostie aus ungesäuertem Teige hergestellt sein.

In Deutschböhmen war um 1400 das ungesäuerte Brot noch das alltägliche (Tille, Deutsche Weihnacht, 47); auch in Schweden war noch im 16. Jahrhundert das ungehefelte oder ungesäuerte Derbrot das volksüblichere; erst dann kam das sogenannte Würzbrot, das heißt mit Bierwürze (Hefe) versetzte Brot mehr auf; aber sicher schon zur ags. Zeit muß es mit Bierhefe oder Sauerteig versetztes gesäuertes Brot gegeben haben: ags.: gehafen hlaf = panis fermentatus; panis acrozimus saxonice gescorid, Du Cange, VI, 130; dazu schwed.: sirade bröd — osyrade bröd; dän.: suur brod = ἄρτοι ἐπιτάτοι des Xenophon (Anabasis, VII, 21).

*) Schon Plinius (Hist. nat., XVIII, 68) schrieb: „Galliae et Hispaniae frumento in potum resuluto (Bierhefe) spuma ita concreta pro fermento utuntur, qua de causa levior illis quam ceteris (scil. Germanis) panis est.“ Dies ist wohl das durch die christlichen Klöster aus Gallien (Frankenreich) nach dem Rhein gebrachte feinere Franzbrot (1291) panis francicus, Du Cange, VI, 133; Kluge⁶, 122.

Dieses mit Hefe (Bierhefe) oder Sauerteig versetzte, leicht säuerlich und bitter schmeckende, vom zünftigen Sauerbäck (1427 sawrpeckh; Heyne, l. c. II, 269) hergestellte Brot stand im Gegensatz zum Derbbrot oder Süßbrot (ahd.: derp; an.: thjarfr; ags.: theorf = ungesäuert; ahd.: derpi = lagana (Fladen), panis latus et tenuis. Steinmayer, ahd. Gl., IV, 259; 1420 derp vel suss brot = azimus; mndl.: taerwynbroed; mnd.: derfbrôt; flander. tarwe broodjes); dies ist der Osterfladen ehemals gewesen, der nach biblischem Vorbilde ohne Hefe bereitet wurde; es war ein ohne Deisam — der Deistler bereitete das Deistelbrot (ahd.: deismo; ags.: Thaesma) — hergestelltes Brot (14. Jahrhundert der ungeteismoten brote tag, Kluge Z., II, 182; 1440 ongeteisemt brot = azimus, Diefenbach, I, 64); dasselbe entsprach dem »ungebillten Brote« (ahd.: unkebilot = ungebillöt brot = panis azymos; Schrader, l. c., 113; Diefenbach, I, 64; bill = bilis, Galle, Hefe, siehe mein Krankheitsnamenbuch, S. 43), ein nicht bitteres, das heißt hefeloses Osterbrot; an den Hefegeschmack muß man sich erst gewöhnen; daher erscheint in ahd. Zeit das gehefelte Brot noch als gallig bitter. 1787 ist dieses ungesäuerte, aber mit Essig zu einem Brei gekochte Kultbrot ein Mittel gegen das Seitenstechen; das Kultmittel wurde zum medizinischen Mittel wie oft in der Volksmedizin (Schmidt, Mieser Kräuterbuch, S. 59). Bezüglich der Form des Osterbrotes ist noch zu erwähnen, daß, abgesehen von der runden, flachen, gestichelten und geschrüpften Fladen- oder Zeltenform, dasselbe auch manchmal zwei- bis dreilappig ist, wie das Blatt des sogenannten »Kuckucksbrotes« (Sauerkee, Oxalis acetosella) auch die dreilappige Malvenfrucht führt den Namen »Gugger-Brot oder Laible«, weil sie wie ein Osterlaib dreilappig gefächert ist (Rolland, Flore populaire, III, 107). Im schweizerischen Fricktal hat der Osterfladen oder das Osterbrot einen Vogelkopf (Frühlingsbote, Rochholz, Illustr. Ztg. 1868, S. 383) und heißt ebenfalls »Guggusbrot« (mlat.: euculo-panis = guggulium, panis kukuli [13. Jahrhundert] = alleluia »Osterblume«, Steinmayer, ahd. Gl., III, 496). Nebenbei erwähnt, kommt nach der Volkssage in Steiermark in der Osternacht das Himmelbrot wie ein biblischer Mannaregen vom Himmel herab. Söhns (Pflanzensymbolik, S. 48) erklärt diese Sage so: »Nach einem heftigen Regen werden oft die flachliegenden kleinen eßbaren Wurzelknollen der Feigwurz (Ficaria ranunculoides) in größerer Menge sichtbar bloßgelegt und bedecken weithin den Boden; ungeahnt und plötzlich, wie vom Himmel gefallen, sind sie da, als ob der Herrgott selbst sie nächtlicherweile auf die Erde ausgestreut hätte.« Das Ansbacher Osterbrot ist ein einfaches Osterlaibl (Rundstück). Andere Osterbrote tragen das Opfersymbol (Ei, Eichel, Zierschmuck, Laubschmuck, Opferbeeren, Osterlamm, Osterhahn, Saathahn etc.) als Oberflächenbelag, oder sie sind wie das Osterlamm mit einem Siegesfähnlein ausgestattet. Das oberbayrische und Schwarzwälder »Hahnenbrot« ist vielleicht das Bild des Vegetationsdämons (Saathahn). Über

die Bedeutung des Saathahnes, ob Opfer, Seelenhahn oder Frühjahrsymbol, ist man noch nicht einig; doch möchte ich mich nach Analogie anderer Vogelgebäcke eher für das in Teig geformte Substitut des Leichen- oder Seelenhahnes entscheiden, das später dann auch in das Frühlingsvogelgebäck ausgeartet sein kann. Im niederdeutschen Kloster Altenbodiken hatte dieses Paaschbrot Harfengestalt (mnd.: harpenbrot; Schiller-Lübben, II, 209), wobei daran zu erinnern ist, daß nach Lobeck (Aglaophamos, 706) in den Opferkästen des Lichtgottes Apollo auch *πέμματα ἐν σχήματι λύρας τε καὶ τόξου καὶ βελῶν* als Gottheitssymbole niedergelegt waren; doch ist es kaum wahrscheinlich, daß solche antikklassische Iyraartige Formen bei dem nnd. Harfenbrote*) vorlagen; vielmehr dürfte damit der dreieckige »Schönroggen« gemeint gewesen sein, den wir in der obenerwähnten Lüneburger Ratsverordnung des 15. Jahrhunderts als Ostergebäcke bereits kennen gelernt haben; in sogenannter Dreipaßform erscheint dieses Brot auch 1679 in dem Zunftwappen der Hamburger Fastbäcker. 1090 panis de siligine guo vulgariter roggo subtilis dicitur (Kindlinger, Münsterische Beiträge z. Gesch. Deutschlands, II, Urkunde, S. 56); 1269 scenrog, ein Ruppiner Roggenbrot von 1 Pfund Kölnergewicht (Anton, Geschichte der deutschen Landw., III, 276); 1542 schoenroggen = Brot mit drei stumpfen Ecken (Z. f. Lübecker Gesch., III, 563). (1752) solcherhalben waren . . . dem Gestirne (Brote) in Gestalt eines Triangels oder unsere Schönrockens geheiligt (J. P. Schmidt, Fastelabends Gebräuche, 104). Dieser dreieckige Schönroggen ist nur auf Mecklenburg, Hamburg, Stralsund, Rostock, Ruppın, Lübeck etc. beschränkt (siehe Abbildungen 25, 29). Das Hamburger Osterbrot (1879) im Zunftwappen ist sehr ähnlich dem Königsberger Zümpel-Brötchen oder Knüstchen, welcher Herr Geh. Rat Prof. Dr. Stieda mir zu übersenden die Güte hatte; ich kann dessen Deutung: Phallus cum testiculis distantibus, nur akzeptieren. Die Bedeutung der allmählich veränderten Form ist dem Volke natürlich ganz verloren gegangen. Zümpel ist in Ostpreußen = Priapus (siehe mein Krankheitsnamenbuch, S. 862).

Durch das Lammbrot rot gefärbt wäre das nur in der Pustertaler Volkssage (Zingerle, Sagen², 670, 672, 640) auftretende Lammbrot, ein Osterkuchen aus Mehl, das um Ostern gemahlen wurde und welches mit dem Blute eines Lammes angemacht ist, das zu eben dieser Zeit geschlachtet wurde (siehe auch Weihnachtsgebäcke in Z. f. ö. V. K., XI, 1905, Suppl. III, S. 63). Der Genuß dieses mit Opferblut gemischten »Lamplbrot« schützt den dortigen Wilderer »das ganze Jahr« (demnach mehr ein Neujahrsaberglaube, der auf das

*) Bei den Angelsachsen erhielt die germanische Harfe (harpa) eine dreikantige Form (Historiske Tidskrift, 4, Reihe II, Heft 3—4. H. Panum, Nordeuropas gamle Streng-instrumenter. Mannhardt, Waldkult, I, 226). Dreieckige Kuchen (Doupit) hatten auch die alten Ägypter (Révue de l'histoire des Religions, Bd. 36, 1897, S. 3).

Osterbrot übertragen wurde). Auch in Böhmen ißt man, um sich kugelfest zu machen, einen Mehlkuchen, der wie das Tiroler »Lamplbrot« bereitet ist (Wuttke³, § 475).

Die Farbe des Osterbrotes ist sehr häufig, wie schon erwähnt, durch den das Eigelb des Ostereies markierenden Safran- (auch Ingwer- oder armenischer Bolus-)Zusatz auffallend gelb oder gelbbrot, von welcher Farbe auch die schlesischen »Gal Brutla« (Gelbbrötelein) der Osterzeit ihren Namen haben = panis crocatus. Bruyer, Compegius 423, führte schon 1560 an: »Nostrates (Südfrenzen) quibusdam (panibus) crocum adjiciunt gustatuque non insuaves sentiuntur.« Beim Schmackostern im Erzgebirge, das heißt beim frühjährlichen Schlagen mit der Lebensrute (Weidengerte) kaufen sich die Mädchen durch einen Osterfladen oder durch ein safrangelbes Osterbrot von dieser erotischen Sitte los (Mannhardt, Waldkult, I, 263). Dieses Osterbrot mag allerdings an verschiedenen Orten auch verschiedene Formen zeigen. Daß der Safran als gelbe Gebäcksfarbe den Sonnenschein versinnbildlichen soll (Rochholz, l. c., II, 269), ist gewiß unrichtig.

Wir haben nunmehr schon öfter der kirchlichen Weihe des Osterbrotes Erwähnung getan. Alle diese Osterspisen, welche heute zur kirchlichen Weihe getragen werden, heißen »Geweihetes« oder »Gesegnetes«. Im Augsburger Papistenbuch des 16. und 17. Jahrhunderts (Birlinger, Aus Schwaben, I, 161) heißt es: »Volgt zu Morgen der Ostertag, da weiht man den Anbiß kram: Fladen, Kese, Gehektz auf den Altar und schicken die Freund einander des Geweihten oder Fladens.«

Im Kloster Tegernsee erhielt jeder am Konventtische Eßende ein Stück geweihtes Fleisch mit etwas von dem Propstfladen oder Osterfladen (Germania, IX, 199). Auch der griechisch-orthodoxe Russe kennt das »Geweihete« (Sswatschenoje) auf Ostern; es beruht die österliche Besegnung der Speisen auf einem vom Judentum übernommenen christlich-kirchlichen Ritus, der sich aber nur auf das jüdische, das heißt österliche Neujahr beschränkt; diese kirchliche Speisensegnung erinnert wieder etwas an die Tabula fortunae, die wir auf Weihnachten und Neujahr als einen vermutlich von den Römern übernommenen Brauch der Deutschen und Nordgermanen kennen gelernt haben. Bei den Huzulen in den Ostkarpathen wird neben Ostereiern und Rauchfleisch (Opfertier) auch das Osterbrot (paska) von den einzelnen Haushaltungen in Körben zur kirchlichen Weihe gebracht, aus denen der Kirchendiener für sich einige kleinere Kuchen (perepiczka) mit einigen Ostereiern in seinen Sack einsammelt (Z. f. ö. V. K., 1902, 244). Bei dem nationalen Osterfrühstück in St. Petersburg dürfen geronnene Milch und geweihte Osterbrote (kulitschi) nicht fehlen; erstere schlägt man fest zusammen und stellt sie in großen Pyramiden geformt (vergl. den Julhaug in Z. f. ö. V. K.,

XI, 1905, Suppl., III. Bd., S. 39) auf. Das russische Kulitsch ist ein dickes zylinderförmiges Weißbrot (Weggen?). In der Regel sieht es aus, als wenn man lange Teigstreifen zu einer dicken zylinderartigen Dornenkrone aus Brot zusammengeflochten hätte(?); gewöhnlich legt der Bäcker zur Verzierung auch noch kleine Brezeln (Fastenkringeln) darauf; auch kleine geweihte (grüne) Zweige vom Palmsonntag werden manchmal mit eingebacken, die vorne etwas zur Seite herausgucken. Das Osterbrot (Kulitsch) und die Quarkpyramide aus Osterkäs (Paschi) werden unten mit Blumen und Lichtern verziert, auf den Tisch gesetzt, und beim Verspeisen schmirt man sich den weichen Käse oder die Milch auf das weiße Brot und taucht dazu ein hartgesottenes Ei in geweihtes Salz (Scheible, l. c. VII, 921). Wie die Knochenreste vom Entfastungsmahle auf Ostern im Felde vergraben werden (die unterirdischen Seelengeister erhalten so ihre versöhnende Speise), so wirkt auch der Rest des geweihten Osterbrotes zauberhaft; denn eine Maus, die davon nur ein Krümchen frißt, wird in eine Fledermaus (geflügelte Elbengestalt?) verwandelt nach dem Glauben des russischen Volkes (Yermoloff, 161). Wie das Neujahrs- und Weihnachtsbrot der Germanen, so muß das Osterbrot in der griechisch-katholischen Bukowina bei der Gärung gut aufgehen. Auch bei den Ägyptern sagt man aus der Brotteiggärung voraus, ob das befruchtende Nilwasser steigen oder fallen und so das ganze Jahr fruchtbar oder unfruchtbar sein wird (Z. f. ö. V. K. 1905, S. 235). Das kirchlich geweihte Osterbrot ward zum Hexen vertreibenden Mittel (Allgäu), (Reiser, l. c. II, 113), aber auch zum Vorbilde für verschiedene andere Heiligenbrote, die der lokale Heiligenkult an verschiedenen Orten schuf. In Rostock nannte man solch österlich geweihte Brote: »Wiegel, Weihel, Weilbrot« oder in Wismar: Wigelfladen«; mnd. 1428 wiggelvladen (Schiller-Lübben, II, 581). In einigen Dörfern westlich von Braunschweig erhalten die Kinder von ihren Paten zu Ostern das Weilbrot; es ist (als echtes Osterbrot) aus ungesäuertem Teige gebacken und heißt seiner derben Form wegen auch »ballholt« (»Ballschlagholz«), (Schiller-Lübben, V, 709). (Ob es zum Osterballspiel Bezug hat?) (Mannhardt, Waldkult, I, 471). Etymologischer Zusammenhang des Wigelfladens mit ags. *wicea* = Zauber (Hazlitt, II, 641) ist wohl abzulehnen.

J. P. Schmidt (l. c. 29) schrieb 1752: »So weiter hat die Gewohnheit so genandte Wiegel Broedte auf Ostern zu backen, ihren sicheren Ursprung daher, daß die Geistliche im Pabsthum den Layen nicht gerne erlaubet haben nach geendigter Fasten-Zeit wiederumb Fleisch und Brodt zu essen, bevor solches geweiht worden. Alß wodurch dann, weil dieses Einsegnen und Weihung am Ostertage geschah, und sich allmählich auf das Brot miterstreckete, man eben das Osterbrot: Wiegel, Weihel- oder geweihete Kuchen genandt hat« (vergl. auch Büsching, Wöchentliche Nachrichten, I, 272). In den

katholisch-römischen und griechischen Ländern findet diese Weihung des Osterbrottes und Osterfleisches noch statt; in Süddeutschland heißt es: Gesegnetes (1563), Oster Gesegnetes (15. Jahrh.) (Bierlinger, Aus Schwaben, II, 74). An Stelle des einen von der ganzen Sippe geopfertem Osterlammes in natura traten mit der Zeit die darbringenden einzelnen Teile in Körben, die die einzelnen Haushaltungen zur kirchlichen Osterweihe tragen lassen, wobei das Osterbrot, Salz, Meerrettich,*) Ei nicht fehlen darf. Solch geweihtes Brot wurde nun selbstverständlich auch wegen der österlichen Taufe am Karsamstag zu einem Taufpatengeschenke »Godenbrot«, »Götenbrot«, »Gôdlbrot«; (1495) »ein gels musli von milch oder wyss von einem göttiprot gemacht (Schweizer Id., II, 291), (Gote, Göt Döt, Doat); (15. Jahrh.: Goettin-, goettibrot = acrismus acrizymus, Diefenbach, II, 7; I, 10; Schmeller, I, 963; Schoepf, Tirol, Idiotikon, 201); es scheint da und dort nicht oder nur sehr wenig gesäuert gewesen zu sein; als ein solches bonum paniculum (Pumpernickel) erscheint es auch in der Osterzeit in Oberfranken, wo es ein Lebkuchen aus Honig und Roggenmehl ist (Bavaria, III, 1, 36).« Im Sprichwort der Pfälzer heißt es: »Wo es Mode ist, da segnet man auch den Pumpernickel in der Kirche.«

An anderen Orten, zum Beispiel am Hunsrück (Fürstentum Birkenfeld), erhält das Kind von seinem Taufpaten auf Ostern zwei Ostereier und ein kleines Roggenbrötchen (Rundstück) zugeschickt, wogegen der Überbringer wieder ein Stück Kuchen und ein Ei zurückerhält (Pfarrer Wolff †). Ein gegenseitiges allgemeines Beschenken, wie es in der Julzeit bei den germanischen Völkern, vermutlich nach römischem Vorbilde, üblich war, finden wir sonst auf Ostern daselbst nicht mehr; es scheint sich überhaupt nur um Taufpatengeschenke gehandelt zu haben, wenn von solchen österlichen Beschenkungen die Rede war, da Ostern die Haupttaufzeit früher war.

Ein österliches Patengeschenk ist auch die Lausitzer »Patensammel«, ein 17 cm im Durchmesser haltender nicht besonders hoher Osterfladen, der mehr der Laibleinform sich nähert und oberflächlich rautenförmig geschrüppt ist (siehe Abbildung 32). Solche Patengeschenke der christlichen Ostertaufzeit haben sich auch als Brauch auf andere Festtage übertragen. Das Osterbrot der Schüler in den christlichen Klöstern am Schlusse des alten Semesters und beim Beginne des neuen Schuljahres war unter anderem der Marzipan, der panis marcialis, das Märzbrod der Römer, ein bei diesen aus ergotin-freiem Mehle frisch hergestelltes Neujahrsgebäck, das in verbesserter, mehlfreier Form heute zum alltäglichen Feingebäcke geworden ist. Wir haben über dieses Gebäck bereits in »Egerland« (1904, Nr. 3,

*) Was man sich vor dem Genusse des Osterkrens wünschend denkt, das geht nach oberbayerischen Volksglauben in Erfüllung. Wer bei Verirrung im Walde an das Essen der Ostereier denkt, findet den rechten Weg wieder (Böhmerwald).

4 und 31) berichtet. Daß für das Gedeihen und die Ausbreitung der Marzipanproduktion in Lübeck, Tilsit, Memmel etc. die in den benachbarten Wäldern der Letten, Kuren und Liven blühende Honiggewinnung maßgebend gewesen sei, wie in der Beilage zur Allgem. Ztg. 1904, Nr. 201, gemeint wurde, ist schon deswegen nicht richtig, weil der Marzipan gar keinen Honigzusatz hat (vergl. auch A. Tille in der wissenschaftl. Beilage z. Leipziger Ztg. 1895, Nr. 35, S. 137, Anm.). Ob der Marzipan aus einem arabischen Worte abstammt, wie neuerdings behauptet wurde, möchte zu bezweifeln sein; das Wort klingt so lateinisch als möglich.

Auch die Fochanze, über die wir unter der schon öfters erwähnten Abhandlung (Über Weihnachtsgebäcke, S. 49) berichtet haben, wird in Tirol als Osterbrot zur kirchlichen Osterweihe gebracht und als ein großes, mürbes Weizenbrot in Gestalt von (Oster-) Hasen oder (Oster-) Männern (s. u.) oder als Osterfladen den Kindern geschenkt (Schöpf, l. c. 146; Zingerle, 97, 98). Wenn im Schwäbischen jedes Stück Vieh auf Ostern oder beim Austriebe auf die Weide neben dem Dreikönigssalze auch etwas vom geweihten Osterbrote erhält (Reiser, Allgäuer Sagen, II, 374; Deutsche Gaue, 63/64, S. 6), so ist dieser Brauch eben vom Neujahrsfeste (Weihnachten, Neujahr, Dreikönigstage) auf das kirchliche Osterfest übertragen worden, wie wir auch sonst verschiedene andere Neujahrsgebäcke und -Gebräuche am Osterfeste wiederkehren sehen.

Als »Osterbrot« ist auch das franzbrotähnliche Opferbrot (siehe Abbildungen 46 und 48) aufzufassen, welches auf einem Mosaik des 6. Jahrhunderts von Melchisedech dargebracht wird, während gleichzeitig Abel das Osterlamm opfert. Die Entwicklungsweise dieser sogenannten Rosenbrotformen (Rosensemmeln) geben die Abbildungen 41, 42, 46, 48, 75—86. Vergl. auch das altchristliche Kreuzbrot (Abbildung 15), welches aus Südfrankreich stammt und die Osterpalmen (?) unterm Säulenbogen aufweist.

4. Der Hang des Volkes zum Erhalten des Überkommenen äußert sich namentlich durch die fast allgemein übliche Form des Osterbrottes in Gestalt der Fladen, Zelten oder Breitling (Flarren, Flärrle, Fleck, Platz); es ist dies ein flaches, mehr dünnes und ausgebreitetes, als erhabenes, rundes, selten (Sachsen) viereckiges Gebäck, wegen dessen auch der Ostersonntag in der Schweiz »Fladensuntig« heißt. In ahd. Zeit hieß es preitinc = placenta (Steinmayer, ahd. Gl., III, 614), im späteren Mittelalter war der »Breiting« (Breitling*) nach Heyne, l. c. II, 174, nur ein Leckerbissen, während der westgermanische »Fladen« (ahd. Flado, verwandt zu πλατύς) das eigentliche Wort für flaches Opferbrot blieb; er entwickelte sich ursprünglich durch Ausbreitung des dicken Mehlsbreies (Grütze, Mus) über einem flachen heißen Aschensteine, wobei

*) Im schwäbischen Mindeltale stritt man sich, wer das Ostergesegnete, den Osterfladen oder Breitling, zur Weihe in die Kirche tragen durfte (Birlinger, Schwaben, II. 75).

aufgeschüttetes Fett das Anbrennen des Teiges verhütete. Die verschiedenartigen Einkerbungen, Prickelungen, Schrüppen auf der Oberfläche dienten vermutlich dazu, um den aufgequollenen Honig oder Fruchtsaft länger in den Furchen haften zu lassen, und ihre Zeichnungen sind sicher nur rein dekoratives lineares Motiv ohne mythogenen Hintergrund. Im Ahd. ist flado auch = lapas i. e. fructus fici inter duas turtas pressi, also eine Art Feigenfruchttorte, welche Form aber in Deutschland nicht allgemein üblich gewesen sein kann, weil die Feige daselbst nicht allgemein gezogen wurde; sonst ist ahd. flado meist nur = liba (Opferbrot mit Fruchtsaft oder Honig belegt). In Appenzell werden am Ostertage hauptsächlich Rahmkäs- und Birnenfladen gebacken (Schweiz. Id., I, 1168). Solch verschiedene Fladensorten stellte der Fladenbäcker im Fladenhause (mhd. vladehûs Lexer, 344) her. Die Oberfläche ist meist quadratisch oder rautenförmig stark geschrüpft, so daß sie sogar ein fast igelstachelförmiges Aussehen durch die hochaufragenden, regelmäßigen Felderabteilungen einnehmen kann (siehe Abbildungen 23, 27, 32, 73, 74, 76, 85, 87). Der Göttinger Bildhauer, welcher im 15. Jahrhundert die Nikolaus-Figur mit den drei griechischen Brotfladen darstellte (siehe M. Heyne, Deutsche Hausaltertümer, II, 276), hat diese griechische Form von Festgebäck nicht gekannt, sonst hätte seine Darstellung andere Form haben müssen (siehe Abbildungen 74, 87). Der »Osterfladen«, der sogar als flan de pâques ins Französische wanderte (Gerard, L'ancienne Alsace, S. 172), trägt meistens ein die österliche Zeit markierendes Symbol (Lämmchen, Siegesfahne, Osterei, eigelbe Farbe). Solch fladenförmige Brote waren auch Tellerbrote, über die wir schon in Z. f. ö. V. K, IX, 1905, Suppl. III, S. 31, Fig. 1, berichteten, daß sie auch bei den Israeliten als solche Teller verwendet wurden.*) Ein Lüneburger Tellerbrot zeigt (siehe Abbildung 47) auch das Osterlamm als Zeitmodelabdruck; andere (zum Beispiel in Hallein oder in Ungarn) tragen christliche biblische Kreuzigungsszenen als Zeitmarke.

Schon in mhd. Zeit heißt es (Heyne, l. c. II, 275): »An dem heiligen Ostertage, dô ein heilic prister sine vladen wîhen solde und sin vleisch«. Das ist der Wigelfladen, den wir oben schon erwähnten. Sebastian Frank (1534) in seinem Weltbuch (Fol. LI): »Zu Ostern bacht man die fladen, da gibt etwan ein reicher zween fladen, den einen den jungen knaben, den anderen den jungen meydlin vmb diese auff einer wisen für aller menge zu lauffen«, also als eine Art österlicher Tanzkuchen, über den wir unten noch sprechen werden und der sicher mit dem jüdisch-christlichen Charakter des Osterfestes als solches nichts zu tun hatte. Solche geweihte und ungeweihte »Osterfladen« wurden ebenso wie andere

*) Auch die Mohammedaner in Bosnien backen zur Zeit des Ramazan solche Tellerbrote, sogar mit zwei seitlichen Handgriffen; sie heißen dort Ćurek = Kümmel, weil sie mit Kümmel belegt sind.

deutsche Festbrote (Neujahr, Weihnachten etc.) auch an das Gesinde und an Pfründner verteilt. Im Schwäbischen Schöneberg bei Rottweil bestand sogar eine alte Osterfladenstiftung, von der jeder, der wollte, etwas bekam (Birlinger, Aus Schwaben, Sitten, II, 73). In der Augsburger Pfründeordnung (1543) steht: »Die Gült-ayr sollen allwegen zu Osterfladen damit gebachen und jedem Pfründtner ein Stuck von einem Fladen geben werden.« Die Verbindung der Ostereier mit den Ostergebäcken haben wir schon oben besprochen. In Oberbayern war der »Osterfladen« ein Geschenk nicht nur des Klosterpropstes an seine Konventsbrüder, sondern auch an die e-haften Bader, die im Kloster zu tun hatten (Germania, IX, 199; Schmeller, II, 19), in Verbindung mit »Geweihem« (s. o.) und mit Eiern; in der Schweiz war dieses Geschenk auch ein mit einem Gehäcke von frischen grünen Frühlingskräutern belegter Krautkuchen (Schweizer Id., I, 581). Im 16. Jahrhundert erhielt der Gemeindegirte zu Döllnitz bei Leichtenberg (Opferpfalz) zu Ostern (gleichsam zum Segen der Fruchtbarkeit der ihm anvertrauten Herde) von jedem Hause zwei Anlaßeier (s. o.) und einen fünf Heller werten eiergelben Osterfladen.

In der Schloßkapelle der Hallburg (Gerolzhofen in Unterfranken) fand früher die Weihe des Osterfladens statt; zwei Bursche trugen auf einer aus Stangen gefertigten Tragbahre am Ostertag nachmittags zwei Fladen, mitten in der Doppelreihe der sogenannten Fladenprozession einherschreitend, nach Hause, wo die Flurwaller diese mitgebrachten Osterfladen verzehrten; es scheint sich um eine Rekognitionsgebühr von seite des Burgherrn gehandelt zu haben; denn um dieser österlichen Fladenabgabe willen sollen die Sippen von Sommerach und Nordheim dereinst dem Besitzer der Hallburg die Schafweide auf ihren Sippenfluren (Herdegemarkungen) eingeräumt haben (Deutsche Gaue, V, Heft 87/88, S. 80.)

Das Baseler Kochbuch (1756) bezeichnet den »Osterfladen« als eine Brottorte aus Ei (Osterei), Rahm und Butter, belegt mit gebackenen (Oster-?) Brotschnitten (Schweizer Id., I, 1168); v. Germershausen (Die Hausmutter, ², I, 188, 190) schrieb 1782: »In den meisten (sächsischen) Dörfern ist es gebräuchlich, daß in Ostern (und Pfingsten) auch den Hirten des Dorfes (Mohn- und Quarkfladen) Kuchen gegeben werden.« Diese seltene Verbindung der Hirtenspende mit dem Mohn ist bemerkenswert; es deutet dieselbe vielleicht auf ein älteres Seelenopfer vor dem Weidetriebe; doch ist der Mohn gerade auf Ostern eine sehr seltene Gewürzbeigabe; es wird wahrscheinlich eine gleiche Ursache vorgelegen haben wie bei der später zu erwähnenden märkischen Präbende. W. Menzel (Symbolik, 180) gibt 1854 an, daß man vormals »Osterfladen« auf Berge trug, um sie bei Sonnenaufgang zu verzehren; er gibt aber weder den Ort noch das Volk an, wo dieses gebräuchlich war. Als Kaiser Otto 962 zu Pavia das Osterfest beging, brach einer seines Gefolges, des

Schwabenherzogs junges Söhnlein, gierig ein Stück des »Osterfladens«, der auf der kaiserlichen Tafel stand, ab und wurde dafür vom Truchseß mit dem Stab blutrünstig geschlagen (Lehmann, Chronicon Spirensis 1698, S. 343). Nach Rochholz (Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1293, S. 250) erzählt ein Bruder Pauli in »Schimpf und Ernst« von einem Grafen, der nach Rom wallfahrtete, zum Papste kam und sich da eine Gnade ausbitten durfte. Er erbat sich, die Osterfladen schon am Osterabend essen zu dürfen, solange sie noch warm sind; denn am Ostertag darauf, meinte er, seien sie schon nicht mehr halb so gut; der Papst lachte und sprach: »Wartet Ihr die ganze Fasten auf den Ostertag, so könnt Ihr die Osternacht über auch noch auf den Fladen warten.«

Diese Erzählungen bekunden jedenfalls das Alter und die Volkstümlichkeit des kirchlichen »Osterfladens«, der am Ostertage nach der Weihe den ersten »Anbiß« gab; vorher durfte man ihn nicht genießen.

In vielen schwäbischen und oberbayrischen Orten heißt der Fladen auch Zelten; je nach der Beimengung Birnzelten etc., nach der Herstellungsart Pfann(en)zelten. Der Zelten hat mehr den Charakter eines süßen Fladens, eines ausgebreiteten Lebkuchens (Lebzelten) oder eines Konfekts; obwohl wahrscheinlich ein urdeutsches Wort (Kluge⁶, 434), ging es doch erst durch den Einfluß der Klosterküche (Apotheke) in den Volksmund über. Daher das celtelîn (14. Jahrh.) eigentlich ein Apothekerkonfekt (Zeltl) darstellte, das mit Honig und verschiedenen Heilkräutern gemengt oder bedeckt war; es war schon in ahd. Zeit (9. Jahrh.) celto = tortella, trochiscus, libum, pastillum (Heyne, II, 275); sein hohes Alter bekundet auch sein Vorkommen im Volksmärchen; die wilden Männlein, die kräuterkundig sind, bereiten und verschenken es als volksmedizinische Hilfegeister. Der ahd. phanzelten = crispilla, phanzelte = pastellus (Steinmayer, l. c. IV 189, 243) ist im 13. Jahrhundert als phacelat eine Speise (Pfanzel) in der Osterwoche (Schmeller, I, 428); hauptsächlich im Schwäbischen bleibt der »Pfannzelten« erhalten; Abraham a Santa Clara, I, 397, kennt 1686 »ein Pfannzelten auß Schwaben«; im Salzburger Kochbuche (IV, 114) ist 1719 der »Osterzelten« ein mit Fruchtsäften bestrichenes Gebäck; vielleicht auch ein »Eierzelten« (1515 ayerzelten = torta, Diefenbach, I, 589). Ein dreieckiger »Küchla-Zelta« (Leutkirch im Allgäu) (Reiser, II, 130) erinnert an das dreieckige oben erwähnte Harfenbrot, es ist ein kuchenförmiges Ostergebäck in Fladen- oder Zeltenart. In diese Kategorie der Fladen reiht sich auch ein der österreichische Osterfleck, ein manchmal pflugradgroßer, runder, in der Mitte etwas vertiefter Teigfladen, dessen Außenwand mit dem Teigradl zackig ausgeschnitten ist und dessen Oberfläche mit den Zacken eines eigens hierfür verwendeten Holz- oder Bein-kammes strahlenartig sich ausdehnende Stichelungen (Prickelungen)

als dekoratives Motiv aufweist; meist ist er 30 bis 40 *cm* breit und trägt nicht selten das Osterlämmlein (s. u.) aus Teig oder Butter (in Oberschwaben letzteres bis zu 2 Pfund schwer). Der Osterfleck wird ebenso dort zur kirchlichen Weihe gebracht, wie anderwärts der Osterfladen; in Wien wird er als Feingebäck und kunstvolles Schaubrot hergestellt (Rochholz in *Illustr. Ztg.*, IV, 1868, Nr. 1293, S. 250; *Z. f. ö. V. K.* 1897, S. 10; Perger *Mittlg. d. k. k. Zentralkomm.*, III; gefällige Mitteilungen von Frau Prof. Andree-Eysn). Der österreichische Name »Fleck«*) lehnt sich nur nominell an den dort üblichen Faschingfleck (= Rhombus Veneris) an, der aber eine andere Bedeutung hat und viel kleiner ist; letzterer ist ein »Mutzenfleck« (siehe Abbildungen 59—62), der am Sonntag Lätare der Fasten- oder Frühlingszeit eine erotische Rolle**) spielt (vergl. auch den Mützenfleck am Ostertag in Thüringen, der den Mutzenfleck umgeht). Die Mädchen stellen dort Wettläufe an um solche (lederne) sogenannte »Mützenflecken«, die Symbole ihres Geschlechtes sein sollen (vergl. *Z. f. ö. V. K.*, XI, 1905; *Suppl.* III, S. 47, und das Hochzeitsbuch von Ida v. Düringsfeld S. 161).

5. Die verschiedenen (1683) Osterkuchen, Palm- oder Paschkuchen (dän. paaske-kage) sind meist alltägliche Festgebäcke, die wir in unseren früheren Abhandlungen schon größtenteils besprochen haben; zum Beispiel der Weigelkuchen (Wismar), s. o. Weichelbrot, die böhmischen und tirolerischen »Eierkuchen«, die Erfurter »Napf- oder Aschkuchen«, die westfälischen »Pfannkuchen«, die verschiedenen an das Frühlingsgrün erinnernden »Krautkuchen«, die bekannten Käskuchen, die sächsischen (1786) »Rosinen-, Weizen-, Butter-, Öl-, Bären-(Hefe-) und Osterburgskuchen«, die russischen sehr harten »Honigkuchen«, welche als »Lebkuchen« auf Ostern fast nur in slawischen Gebieten (und deren Grenzdistrikten sowie in ehemals slawischen Ortschaften) eine Rolle durch den Osterhonig (s. o.) spielen; oft tragen solche Lebkuchen auch biblische Szenen (Auferstehung zum Beispiel, Abbildung 51) als Modelabdrücke. In der Schweiz finden sich solche auf das Osterfest bezügliche biblische Szenen auf den sogenannten Honigtirggeli, zum Beispiel Auferstehung, der Herr der Herrlichkeit stirbt am Kreuz, Judas empfängt das Verrätergeld 30 Silberlinge, Jesus hält das heilige Abendmahl (nach Originalen, die Herr Prof. Hoffmann-Krayer dem Verfasser gütigst übermittelte). Volkskundlich sind von diesen Kuchenarten am meisten einer Besprechung wert die österlichen Eierkuchen, wegen des Eizusatzes (fläm.: eier-koeken; ndd.: Eigerkuech; dän.: æggekae; sächs.: Dotterkuchen; 15. Jahrh. ayrkuch; 1433 ayrchuech; 1420 eyn eyer Koche = liba fricatus, fricatum; 1577

*) Daß diese „Flecke“ ihren Namen von den Kaldaunen (mhd. Vlecke) haben (Heyne, l. c. II, 277, Anm. 72) ist unrichtig; die zerschnittenen Kaldaunen oder Kuttelflecken haben vielmehr ihre Namen von ihrer flicklappenartigen zerschnittenen Form.

**) S. Schedius, *De diis German.*, 232.

eyerkuchle = panis crocatus; Diefenbach, I, 326, 409.) In der Schweiz versteht man unter »Kuchen« überhaupt nur den Eierkuchen. Vor dem 15. Jahrhundert ist der »Eierkuchen« nicht nachweisbar, wenn er auch sachlich weit älter sein muß; meist ist es ein fladenartig dünner, stark eihaltiger Pfannkuchen, der auch oft mit anderen Ingredienzien, Grünkraut zum Beispiel, gemengt ist; manch solche Eierkuchen sind stark aufgelaufen durch das Backen auf der Pfanne (1756 aufgeloffen, Schw. Id., III, 1130). In Berlin ist Eierkuchen = Omelette, Frittate,*) Pfannkuchen; im Anhaltischen ist Eierkuchen ein den Waffeln ähnliches, sehr dünnes Gebäck; in Jena Spritzgebackenes (Univ.-Lexikon der Kochkunst, I, 226); in Erfurt gibt es in der Osterzeit, sobald es frischen Eivorrat gibt, fladenförmige und 70 cm lange, 48 cm breite Eierkuchen. In der »Eigentlichen Beschreibung aller Stände auf Erden« (1574) sagt der Bäcker in seinem Kramladen: »Zu mir 'rein, wer hat Hungersnot! Ich hab gut Weitz- und Rücken-(Roggen-)Brot. Aus Korn, Weitzen und Kern ge)backen, Gesaltze (gewürzt) recht mit allen sachen; Ein recht gewicht, das recht wohl schmeck, Semmeln, Bretzn, Laub, Spuln und Weck, Dergleichen Fladen und Eyerkuchen, Thut man zu Ostern bey mir suchen.« Der Zusatz der als besonders kräftigend angesehenen Ostereier zum kuchenförmig rasch gebackenen Mehlbrei machte natürlich auch den österlichen Eierkuchen zu einem volksmedizinischen Mittel überhaupt und dann auch weiterhin zum Vehikel für andere Medikamente. In Tirol erhielten ihn die Leprosen oder Aussätzigen (Mones Z., I, 14) und sonstige Kranke als Kräftigungsmittel (auch am Silvestertage). In der Oberpfalz verwendet man gegen den Frierer (Fieber) den Harn des Fiebernden (materia peccans), den man in einen Eierkuchen verbackt; der Kranke muß ihn dann hinterwärts ins Wasser werfen, wo sich Fische aufhalten, die den Kuchen mit dem Fieberstoff auffressen (Schönwerth, O.-Pfalz, 3S, 2); die Luitewallen in Flandern lassen den Kranken auf einen Eierkuchen pissen und so die Materia peccans durch einen Hund verschlucken; wenn der Hund stirbt, so ist der Kranke wieder gesund hergestellt (De Cock, Volks-Genees Kunde, 199). In Frankreich wird die sogenannte Hundsrose (Cynoglossum) per signaturam rerum gegen die Hundswut als Bestandteil des Eierkuchens verwendet (l. eod., 318, 320). Die große volksübliche Verbreitung und Verwendung des Eierkuchens und wohl auch sein hohes Alter (das allerdings nicht literarisch belegt ist) erhellen auch daraus, daß der Eierkuchen in der Sage auftritt; er wird von den elbischen Zwergen selbst gebacken; ein Plateau im Badischen, auf dem zur Adventzeit nach der Volkssage der Hexensabbat gefeiert wird, heißt dort »Eierkuchen« (Meyer, Bad. V. L., 556), vielleicht wachsen dort auch sogenannte Dotterblumen? Die Verwendung des

*) Fricatum = 15. Jahrh. eyerkuch; 1440 eygerküch; 15. Jahrh. altsächs. eygerkoke, Diefenbach, I, 247.

Safrans als Ersatz des Eigelbes scheint von Spanien ausgegangen zu sein; denn *panis crocatus* = spanisch *brot*, 18. Jahrh., Diefenbach, I, 409. Aus den Niederlanden mag der Brauch den Niederdeutschen vermittelt worden sein. 1656 *spaensche pap* (ostfries.), (Schiller-Lübben, VI, 232). Dieser spanische Papp oder Mus war ein aus spanischem Brote hergestellter Weckbrei, zu dessen Verbreitung Soldaten beigetragen haben dürften. Der Safran, ital. *zafferano*, arab. *asfarân*, *záfarân*, mhd. *safrân*, ahd. *kruogo* (*crocus*) ags. *cróh*, war in alter Zeit ein bei fast allen anderen besseren Speisen verwendetes Gewürz. 1575 ist Gelbrot als *saffran* = *croceus* bei Diefenbach, I, 159, erwähnt. Das gelbe Brot hielten die Leipziger 1781 als eine Gastspeise vom ersten Rang, das man nur zu Wein oder Kaffee verspeiste (v. Germersh., II, 161). In Oberbayern ist die safrangelbe Nudelsuppe noch heute eine Festspeise des Volkes (immer bloß auf Ostern). Die gelbe Farbe des Gebäckes ist aber nicht bloß auf Ostern üblich, sondern auch beim *Wochenbette* (Kindbettfeier), wo der volksmedizinische Glaube an die Gesunderhaltung und Fruchtbarmachung des Eies und Eigelbs,*) beziehungsweise des Opferhuhns sich ebenfalls bemerkbar macht. In den Londoner Bäckerläden gab es 1805 einen »*Jewish Passover Cake for the Jews, bound in with slips of paste cross ways in it*« mit vier Ostereiern belegt (Hazlitt, l. c. II, 345); aber ohne Abbildung ist die beste Beschreibung eines Gebäckbrottes nicht ausreichend, um den Typus des letzteren festzustellen. Abgesehen von den schon erwähnten Matzen, verzehren die Juden in Schlesien am Passahstage die sogenannten »*Kimsel*« (in Danzig *Chrimsel* genannt), Osterkuchen aus Matzenteig und Rosinen hergestellt, in zusammengerollter Form gebacken, auch als Pfannenkuchen herausgestoßen (Treichel in Verhandlg. der Berl. Anthrop. Ges., XXVII, 480; Hartmann, Manuskript im hist. Ver. v. Ob.-Bayern, 520). Die *Kimsel* oder *Kemsel* heißt auch *Judentätscher* (*Tartscher*?) in Frankfurt am Main als breitgeschlagenes Pfannengericht. Obwohl es den Christen nach dem *Corrector Burchardi* (Kap. 176) im 11. Jahrhundert verboten war, Judenspeisen zu verzehren, welche diese sich selbst bereiteten (*Wascherschleben*, *Abendländische Bußordnungen*, S. 664), so drangen doch viele Judengebäcke in die Volksküche vermutlich durch das altchristliche Passahfest ein; auch der Glaube an die jüdische Heilkunde — Juden und Hexen reichten sich hierbei die Hände — mag mitgewirkt haben; in Böhmen hilft heute die *Judenmatze* gegen das Gefrieren einzelner Teile des Körpers (John, l. c. 253).

Während in Altbayern, wo es überhaupt in der Volksküche keinen »*Kuchen*«, sondern nur »*Kücheln*« gibt, diese letzteren vom Festtagstische ausgeschlossen sind, wie überhaupt die fettreichen

*) In Schweden spielt der sogenannte *Hahnentritt* im Dotter eine besondere *Wochenbettrolle* als Präservativ gegen Nachgeburtsstörungen. Die Keimkraft in dem Eidotter sah man als Heilmittel an.

Speisen, Krapfen zum Beispiel, auf Ostern sehr zurücktreten, gibt es in Tirol am Ostertage besondere »Kücheln«; namentlich sind die »Äpfelküchel« in Süddeutschland wegen der um diese Zeit schon raren Äpfeln ein sehr beliebtes Osterfestgericht (vergl. Rochholz, l. c. 1868, Nr. 1293)

Was sonst der ungesäuerte jüdische Opferkuchen ist, das heißt der Matzen = Matzkuchen (Judenmatz), (Kluge⁶, 262), ist in Schlesien ein Topf- oder Napf- oder Aschkuchen, in Böhmen das Mazanec = Osterküchlein (Ceský Lid, VI, 146). Als »Matzen« ist die Judenmatzen in Glossarien des 15. Jahrhunderts bereits eingebürgert: jüd.: mazzo; hebr.: mazzáh = ungesäuerte, dünne, leicht bröckelnde Kuchen, Sauerbrot (Kluge⁶, 262) (s. s. S.); vermutlich gehören hierher auch als Ostergebäcke die thüringischen »Juden- (Jiden-) Kuchen (holländ.: jodenkocken), eine Art Plinse (Blini der Russen) aus feinem Gerstenmehl auf der Bratpfanne (Plinzeneisen) gebacken; die holländischen Judenkuchen sind kleine Fladen oder dickere Oblaten aus Butterteig mit sägeartig gezacktem Rande, durch Ingwer etwas rot gefärbt. Eine im Geschmack ausdruckslose Erinnerung an die jüdischen Matzen bilden die sächsischen (1679) »Prophetenkuchen«, dünne, breite, hartknusperige, ungesäuerte Fladen aus Mehl, Eier und Zucker (Kluge, Z. II, 29; Kleinpaul, Gastronomische Märchen, 129; Barmer Zeitung, 10, VI, 1905, Beilage.)

Einen großen volkskundlichen Gegensatz zu diesen jüdisch-biblischen Osterkuchen bildet der österliche »Tanzkuchen«, den wir oben nur kurz streifen konnten. Die frisch-grünen Kräuter der Osterzeit, deren Wachstumskraft sich besonders bemerkbar macht, werden als kraft- und fruchtbarkeitgebende Mittel den Festgebäcken dieser Zeit beigemischt (mit und ohne Ostereier); ein solcher Krautkuchen ist der Tanzkuchen, der namentlich im Hennebergischen (nach Spieß, l. c. I, 143) auf Ostern (und Johannes, Kirmes sowie Pfingsten) üblich ist, wobei ihn die tanzenden Mädchen mitbringen; beide Geschlechter spielen und tanzen, um ihn zu bekommen; der Wettlauf auf der Osterwiese um den Preis dieses österlichen Festkuchens fand auch im Würzburgischen statt (Mittlg. f. bayr. V. K. 1900, Nr. 2, S. 2); etwas genauer schildert Hazlitt (l. c. I, 203, 204, II, 568, 580) diesen Osterfestbrauch in England; dort werden nämlich aus frisch aufgekeimten Frühlingskräutern und Eiern Kuchen hergestellt, welche »Tansey« oder »Tansies« heißen (Rainfarnkuchen wegen des Krautes tanacetum, Pfannenkuchenkraut, Rainfarn, das Sysimbrium der alten Klostersgärten; siehe Jessen, Die deutschen Volksnamen der Pflanzen, 95; Schröder, 1685, Medizinisch-chym. Apotheke, 976).

Dieser Rainfarnkuchen schmeckt durch dieses Kraut und wegen der vorausgegangenen Fisch- oder Fastendiät ganz gut; darum heißt es im englischen Osterlied:

»Soone at Easter comet, Alleluja!
With butter, cheese and a tansy.«

Das engl. tansy oder (1633) tansay, mittellengl. tansy hat natürlich zu Tanz keine etymologische Beziehung, sondern zum bitteren Rainfarnkraut (ahd. reine fano = am Rain wachsendes fahnenartiges Kraut, tanacetum vulgare = Kraftkraut*) Kluge⁶, 105; Mannhardt, Waldkult, 476), das heißt es ist ein österlicher, beziehungsweise Frühjahrs-Kräuterkuchen, welcher Lebenskraft, namentlich den auf der Osterwiese tanzenden jungen Leuten, geben sollte. 1740 wurde derselbe als »lip-loved-tansy prepared by Nancy« bezeichnet; mit diesen tansy-cakes und mit dem Tanzen (dancing oder walking) lösten die jungen Burschen ihre Schuhe und Schuhschnallen wieder aus, welche ihnen von den jungen Mädchen ausgezogen worden waren. Dieses absichtliche Barfußlaufen (germ. walkan = sich hüpfend bewegen) über die im frischen Grün prangende Osterwiese symbolisierte den ehemaligen nackten Kultreigen,**) aber auch den Fruchtbarkeitszweck, wie dies auch beim Wälzen der entblößten Mädchen auf dem Getreideacker anzunehmen ist; die Vegetationskraft der Erde im Frühjahr sollte auf die sich liebende Jugend übergehen. Für den Eschwachs und für die Fruchtbarkeit***) verzehrte man dann den Festkuchen; daher heißt es in den Weistümern (Untermosel): »der meier soll zu den ostern bringen ghen Esch ein wastel oder osterkuchen« (Heyne, D. Hausaltert., II, 276). Dieser Wastel (ahd.: castel, mhd.: gâstel, franz.: gasteau, gâteau) war ein dreieckiger Osterkuchen, vielleicht ähnlich der ital. Pinza. Auch die alten Griechen hatten einen solchen Tanzkuchen beim Bacchusreigen, den sie ἐπικόκλιος nannten = placentae Syracusanae genus (Lobeck, Aglaophamus 1074); einen solchen Tanzkuchen (auf Pfingsten) haben auch die polnischen Masurek (Masuren in Ostpreußen), von denen der Mazurkatanz benannt ist, daher dieses Eiergebäck auch »Mazurkakuchen« heißt (Sonntagsbeilage zu Nr. 135 der Barmer Zeitung vom 10. Juni 1905). Über die thüringischen »Mützenflecke« beim Osterwettlauf der Mädchen haben wir schon oben gesprochen (vergl. Hochzeitsbuch von J. v. Düringsfeld, 1871, S. 161).

*) Chrysanthemum tanacetum K. war ein uraltes antidämonisches Wurmmittel, das beim Sonnenwendfeste als sogenannte Gürtler von den Frauen am Schoß getragen wurde (vergl. auch Fonahn, Orm og Ormidler, S. 19).

**) Dazu gehört auch das alte Tanzlied „Grünes Gras unter meinen Füßen“ (Hessen) Böhme Kinderl., 482 ff., (englisch-amerik.)

Walking on the green grass
Walking side by side,
Walking with a pretty girl
She shall be my bride.

(Blätter f. hess. Volksk., III, 192).

***) Über die Herstellung der Liebeskrapfen und Liebeskuchen wird später einmal zu berichten sich die Gelegenheit geben. Ähnliche Gebräuche s. Z. f. rhein. V. K., 1906, S. 62, und Peters: Aus pharmaceutischer Vorzeit, I., 258.

Wie der Osterfladen (s. o.), so wird auch der »Osterkuchen« verteilt. In der Bukowina werden kleine Osterkuchen an die Armen verteilt und vor allem die Haustiere, um sie fruchtbar zu machen, damit gefüttert (Kaindl, in der Beilage Nr. 79 z. Allg. Ztg. 1902, S. 4). Im slawischen Mähren sucht man mit dem fleischhaltigen Osterkuchen (masance velkonočni) die Maulwürfe von den Äckern zu vertreiben, indem man die Beinchen, wie anderwärts die Eierschalen — s. Panzer, Beiträge, II, 532; Mannhardt, Waldkult, V, 297 — aus dem geweihten Osterkuchen in deren frisch gemachte Gänge in die Erde steckt (Grohmann, Apollo Smintheus 54), wie man auch in Flandern St. Paulsbrötchen in die Erde vergräbt gegen den Saatswurm, und das Julkreuzbrot in die Ackerfurchen legt (Schweden), nicht weil das Julkreuz als angebliches Sonnensymbol die Sonnenwärme vorstellen soll, sondern als abwehrendes, das heißt die unterirdischen Geister versöhnendes Mittel. Der agrarische Charakter dieser antidämonischen Handlung ist viel natürlicher als das hier sehr gesuchte Sonnensymbol. In Deutschland wirft man da und dort die Überbleibsel des sogenannten Gesegneten oder Geweihten, auch die Eierschalen der Ostereier auf die frischen Äcker, um diese vor dem bösen Korndämon zu sichern. Die zauberhafte Kraft, die auch den kirchlich geweihten Opferstücken eigen war, mußte sich selbst auf deren kleinste Abfälle*) übertragen, namentlich auf die bei den Germanen stets beim Totenkult verwendeten Knochen (s. Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch, I, 217 ff). Auch bei den alten Nordgermanen wurden die Gebeine Halfdanz', des Schwarzen, wie die Knochenreliquien eines christlichen Heiligen oder eines griechischen Heros unter die einzelnen Landschaften verteilt, damit sie nicht bloß einer, sondern allen diesen Gegenden zum Schutz und Segen gereichten (Meyer, Mythol., 115 ff.)

6. Bei dem Osterwecken, zu dessen Besprechung wir nunmehr übergehen, ist vor allem der Begriff »Wecken« festzustellen; denn nicht alles, was heutzutage als »Weck« oder »Weggen« bezeichnet wird, ist auch wirklich ein keilförmiges, langgestrecktes Gebäck, welches der »Weckbäcker« ehemals zünftig herstellte.

So ist der Aachener »Posch-(Pasch-)Weck« ein sogenanntes Knaufgebäck, das wir schon in Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 431, Fig. 21, abgehandelt haben und das identisch ist in bezug auf den Typus mit der Hamburger »Pasch-Semmel« (l. eod. S. 431, Fig. 13) und mit dem Niederbrombacher »Osterweck« (Birkefeld); siehe Abbildung 36; es ist eigentlich ein Neujahrsgebäck. Über die Bedeutung dieser Knaufgebäcke habe ich mich l. eod. S. 431 und 442 und Z. f. ö. V. K.

*) Aus den Knochen des zu Ostern geschlachteten Lammes machte man 1657 für die Kinder kleine Spielwürfel (Alem. Kinderlieder, 447). Frischart erwähnt Spielknöchel aus den Knochen von Ziegen (Hiltecken) und Ochsen (Köte); meist sind es die Fußwurzelknochen.

1905, XI, S. 53 (Suppl. III), bereits dahin ausgesprochen, daß es Knochensubstitute in Teigform sind; welche wichtige Rolle aber die Knochen und Gebeine im Kultus spielen, weiß jeder Volkskundige.*) Als »Osterwecken« kennzeichnen sich dieselben nur durch die ausgesprochene Eigelbfarbe des Teiges. Solche »Osterwecken« in Gestalt der Paschwecken erhalten (Z. f. rh. V. K., II, 184) die Taufpatenkinder auf Ostern an der oberen Nahe. Auch in Niederbrombach (Fürstent. Birkenfeld) haben die Osterwecken die Gestalt der nieder-rheinischen Paschwecken; nur sind die beiden Endknäufel (condyli) in einen Knäufel oder Zipfel (timp, tip) zusammengeschmolzen (siehe Abbildung 37). Die »Eierweckeln«, welche vor Sonnenaufgang am Ostersonntag gegessen, vor Fieber und Krätze (wegen des Osterreis) sichern sollten, sind ein bayrisches Spaltgebäck (keine Wecken) (— 1535 eygerwecken); in der Schweiz ein Neujahrsbrot; ähnliche Form haben auch die Schweizer »Speck-Weckli«, die auf Ostern üblich sind (Schweiz. Id., IV, 384; Staub 103 (siehe Abbildung 43). Der »Judaswecken« in Böhmen (dort auch Koteisch, Kotouč genannt, das heißt aus den Teigresten in der Brotmutter Zusammengescharrtes, ist eine Brezel, die weckenartig zusammengedrückt ist (siehe Archiv f. Anthropol., III, S. 106, Fig. 36).

Die aus der Fastenzeit her bekannten »Hét Weggen« (heiße Wecken) sind nur ein ganz selten beobachtetes Ostergebäck, das an manchen Orten aber dann Kreuzform annimmt (siehe Abbildung 35).

Eigentliche Osterwecken sind nur:

a) Der hennebergische »Gelb-(Gal-)Weck« (galwaecke), (Spieß, Id., I, 148), ein mit Eigelb oder Safrangelb gefärbtes Oster- (auch Hausbau-) Brot in Weckenform. In Österreich (Semmering) heißen sie auch »Osterkipfel«, welche als Godelgeschenk geholt und gefordert werden wie eine Zemmede (collectio), (s. Z. f. ö. V. K. 1896, S. 194).

b) Die Marburger »Apostelwecken« (ein am Gründonnerstag dort üblicher Spendewecken mit einer oberen Schruppe), den wir oben schon besprochen hatten (siehe Abbildung 1).

c) Der aus Semmelmehl hergestellte »Semmelwecken« (1577), simelweck = panis similaceus (Birlinger, W. B., 385; Diefenbach, l. c. I, 409) als besseres Festbrot in Weckenform, das in der Osterzeit üblich war.

d) Die Badener »Prüfungswecken«, die die Kinder beim Beginn des neuen Schuljahres (Ostern) erhalten (Meyer, Bad. V. L., 113).

e) Vermutlich auch die 1488 auf Ostern im Zisterzienser-Kloster Maria-Wald im Bergischen an die Laien verteilten Spendewecken »cunei« (lat. »simbola in cuneis, Wecken), (Z. f. berg. Gesch. V., XXXII, 61 ff.). An der oberen Nahe gibt es auf Ostern Eier und sogenannte

*) Vergl. Wuttke s. v. Knochen, Totenknochen, Speisenreste; Rochholz, Deutsches Gl., I, 328 ff.; Praetorius, Blocksberg, 72; Z. d. V. f. V. K. 1894, 48; Urquell 1895, 125; Tägliche Rundschau 1900, Beilage Nr. 132.

Wecken (Blätt. f. hess. V. K. II, 3); in Nürnberg die Spulweck oder Spülein, nach der Spulenform benannt.

f) Die oben schon erwähnten Osterbrote in Lüneburg (15. Jahrhundert), (siehe Abbildung 2).

g) Auf einem Tiroler Waffeleisen (Ferdinandeum zu Innsbruck) aus dem Jahre 1570 ist eine biblische Ostermahlszene eingraviert, welche auf dem Tische (siehe Abbildung 50) deutlich das aufliegende typische Weckenbrot zeigt. Da der betreffende Künstler sicher nur die damals volksüblichen Ostergebäcke vor Augen hatte, so muß daraus geschlossen werden, daß auch der Wecken zum Ostergebäck zu zählen ist.

Hier möge eingeschaltet sein, daß schon zur Römerzeit unter Kaiser Nero an das profane Volk tesserae, Metallbillets nach Art der Bierzeichen, verteilt wurden, gegen deren Abgabe es solche Speise- oder Spendewecken als Geschenk erhielt; solche »spendierte« (zu expendere), als Geschenk ausgeteilte Medaillons trugen neben dem Schweinskopfe (siehe Abbildung 3) und der Schinkenkeule auch das deutlich erkennbare Bild des Weckens (Daremberg, Diction d'ant. grèques et rom. Fig. 19/20, I, 2. C., 1487). Dem römischen und germanischen Volke mag seit jener Zeit die eigentliche Bedeutung des Weckens ganz verlorengegangen sein. Jedenfalls ist es ein uraltes Spendebrot, das in manchen Fällen Analogien mit altägyptischen Brotformen hat und das auch in der deutschen Volkssage auftritt. Das Taufermännle (Schwaben), ein elbischer Geist, läßt einen Bauer erst dann über die Taufer hinüber, als er ihm einen Wecken versprochen hatte (Kühnau, Die Bedeutung d. Brotes, 39). Hier ist der Wecken ein Opfer an den Flußgeist. Nach der oberösterreichischen Sage (Baumgarten, Das Jahr und seine Tage, Gym.-Progr., 8) stieß der wilde Jäger auf einen Tagelöhner; doch dieser hatte zum Glück ein Stück Brot unterm Arm, da sprach der wilde Jäger voll Zorn: »Hättest Du nur den Keil nicht unterm Arm, ich hätte Dich schon!« Hier verhütet der keilförmige Wecken als Glücksbrot die Strafe der rächenden Seelengeister (cuneus = Wecken, Keil, Strützel). Diese Züge im Volksglauben decken sich nicht mit dem Volksosterbrauche und Glauben beim »Wecken« (stricte sic dictum), der auf Ostern eben nur das herkömmliche »Spendebrot« überhaupt bedeutet und, wie schon erwähnt, in der Osterzeit (das heißt Eierzeit) den Eizusatz durch seine gelbe Teigfarbe markiert. Nach Rochholz (Drei Gaugöttinnen, 85) sollen die strützel-, beziehungsweise stangenförmigen »Kipferl« (Wecken) nur an Burschen, die gespaltenen »Eierweckel« nur an Mädchen als Geschenkgabe gewährt werden (symbola generis utriusque). Ebenso verhält es sich mit den Pasch- oder Ostersemeln, die nur das bessere Festbrot (aus besserem, weißerem Semelmehl) bedeuten; sie sind sehr verschieden geformt, als Zopflechten, kahnähnlich, rautenförmig. Die Hamburger »Paschsemel«

ist dasselbe wie der eben besprochene Paschweck. Im allgemeinen kann man nur sagen, daß Ostern als Fest ein besseres, weißeres Festbrot unter dem Namen »Semmel« mit sich führt. Die Oberlausitzer »Patensemmel« ist ein fladenartiges Laibchen von 17 cm Durchmesser, oben breit rautenförmig eingeschruppt (siehe Abbildung 32). In Lübbau (Niederlausitz) wird auf Ostern ein eigener »Semmelmarkt« abgehalten (E. Müller, Wendentum, 103); vorausgreifend heißt darum auch der Mittfastensonntag in England »Simmel- oder Simblin-Sunday«, weil man die Fastenzeit zur Hälfte hinter sich und die nähere Osterzeit mit ihrem weißeren Osterfestgebäcke aus Semmelmehl schon vor sich hat (Hazlitt, l. c. II, 549). Manche Festtage greifen mit ihren durch Volksbrauch sonst sehr fixierten Zeitgebäcken schon voraus (weil das Volk auch dem alten Grundsätze huldigt: *varietas delectat*); andererseits dehnen sich manch beliebte Zeitgebäcke länger aus, so zum Beispiel:

8. Die Brezel-, Kringel- (Ring-) Gebäcke, die sonst nur in der Fastenzeit und am Neujahrstage sowie am Allerseelestage üblich sind; gleichsam die Fastenzeit abschließend, erscheinen sie deshalb auch in der Osterzeit, womit die Brezeln eigentlich verschwinden, an manchen Orten gleichsam als verspätete Nachzügler, aber nur an wenigen Orten; meist sind sie dann Patengeschenke. So sind die Egerländer »Patenringe« (Duaden-, Doten-, Godlringe) ein Geschenk der Godel oder Paten noch in der Osterzeit, ebenso die schlesischen Beugel- (Bauge, Ring) Gebäcke. In der Rheinpfalz bringt der sogenannte Osterhase (s. u.) außer buntgefärbten Ostereiern auch Brezeln, »Patenbrezeln«; ebenso in Weissenburg a. Sand. Nach einer alten Chronik (Zingerle, Sitten, 2, 187) durfte 1132 auf Ostern jedes Beichtkind ein altes Seidel Wein und zwei Fastenbrezen beim Gerichte zu Deutsch-Nofen sich erholen; dafür mußte der Oberhofer daselbst dem Gerichte von der sogenannten Brezenwiese eine Weizenlieferung geben. Auch die bei der Frankfurter Ostermesse üblichen »Geleitsbrezeln« (siehe Archiv f. Anthropologie, III, S. 96, Fig. 60 b) sind nur nachträglich eingeholte Fastenbrezeln, die den zurückkehrenden Geleitsreitern sonst entgangen wären. In Erfurt und Quedlinburg sind die sogenannten »Windbeutel« ein ringförmiges, lockeres (windiges) Gebäck (siehe Abbildung in der Brezelabhandlung, Fig. 46), ein Ostergebildbrot, ganz ähnlich den Miltenberger »Osterlingen«; es sind eben wie die geflochtenen »Osterkränze« (Gossensaß) verspätete Fastenzeit-Ringe. Auch bei diesen Brezeln, Kränzen oder Ringen markiert die stark gelbe Farbe der sogenannten »Eierbrezeln« oder »Eierkringeln« (Mecklenburg, Lübeck) die Osterzeit, wie wir auf dem Spendewecken der Seelenzeit den Seelenzopf als Zeitmarke aufgedrückt finden. In der Schweiz haben die Bauern sogenannte »Krautwaien« (über die brezelförmigen Waien, Waeen, siehe Archiv

für Anthropologie, III, S, 100, Fig. 59), welche durch das grüne Kraut die Osterzeit (siehe Gründonnerstag) mit der Fastenzeit verbinden Typisch sind für die Osterzeit die Brezeln und Kringeln durchaus nicht, sondern nur für die voraufgegangene Fastenzeit. Freybe's Meinung (l. c. 10), daß das radförmige (?) Ringelbrot mit seinen Speichen auf das österliche Sonnenfest hinweist und in manchen Gegenden als Fastenbrezel zurückblieb, ist ein längst abgelehnter Irrtum, der leider immer wieder aufgewärmt und aufgetischt wird. Rochholz bildete in der Leipziger Illustr. Ztg. 1868 ein Standbild aus dem Züricher Antiquar. Museum ab, welches das übliche Osterlamm vorstellt, mit der Umschrift: Ich Bin Das Lamm Gottes, welches weg nimpt Die Sind DeR Welt. An der österlichen Siegesfahne (siehe Abbildung 22), welche das Lamm führt, hängt die überwundene Fastenbrezel (nicht Osterbreze, wie Rochholz l. c. meinte).

9. Die Zopfgeflechte, die zopfartig geflochtenen »Osterkränze«, haben wir soeben besprochen. Zopfartige »Osterstrützel« gibt es in Salzburg, im Schwarzwalde und in Westpreußen; »Osterzöpfe« im Allgäu (Reiser, l. c. II., 131), aber auch hier markiert das Osterei auf dem sogenannten »Osterstrützel« (Salzburg). (siehe Abbildung 65) oder die eisattere Farbe des Teiges die Osterzeit. Das »Osterstrützel« von Leobschütz in Schlesien ist überhaupt kein Zopfgebäck, sondern ein Gelbbrötlein (s. o.) in strützelförmiger Weckengestalt, dessen gelbe Farbe wieder nur die Osterzeit bekunden soll. Im Breslauer Vocabul. vrat. ist strützel, strotzel ader wecke mit cuneus = Wecken (s. o.) glossiert (Diefenbach, II, S. XXIII; Urquell, VI, 188). Eine Zopflechte der Osterzeit aber war vermutlich auch die Praeve (Praebende), von der Joh. Praetorius (De pollice, Lipsiae, 1677, pr. 122) — gütige Mitteilung des Herrn Professors Dr. J. Bolte — schrieb: »In der Mark wird ein Brot mit Gewürze, Safran (Östereigelbersatz) etc. gebacken, wie eine Flechte, genannt Praeve, so man sonderlich zur Osterzeit siehet und denen Hirten teils gesandt wird etc. Das kommt her von Praebendo, weil man dergleichen vor Zeiten dem Priester offerieret hat. Aber da man sie nicht mehr offerieret hat, ist demnach der Name zu Gestalt des Brodts verblieben.« Dieses Pfründnerbrot oder Prövenbrot (Hamburg) hatte sicher ganz verschiedene Formen; es stammt, wie schon der Name bezeugt, aus klösterlichen oder kirchlichen Stiftungen und war eine Art Neujahrsdeputat, das später an die Klosterdienstleute und damit auch an die Hirten übergang. Schon als solche Neujahrsspende könnte das Brot Zopfform haben, die österliche Zeit aber wurde durch die gelbe Safranfarbe markiert. (Im Osnabrückschen gibt es Präbendroggenbrot.) Das Proevenbrot (1105) oder Prebendsbrot (1790) war ursprünglich ein Seelenbrot (daher Zopfform *), das die Domherren

*) Siehe Archiv für Anthropologie 1906, IV, 130 ff., wo dargelegt ist, daß die Zopfgebäcke das Haaropfer in Teigform an die Seelengeister vorstellt.

oder Klostergeistlichen erhielten, als Gegenleistung für die kirchliche Totenfeier; dieses herkömmliche Totenbrot erhielten auch die Armen und Pfründner unter der hergebrachten Zopfform, nur auf Ostern eigelb gefärbt. Man sieht, wie nur der volkskundliche Untergrund die Zeitgebäcke erklären läßt.

10. Durch ihre Namen lassen sich ferner als Ostergebäcke erkennen:

a) Der »Eiermond« (Eiermann), (Elbemarschen, Holstein, Rostock, Hamburg), ein lockerteigiges, rundes, breitringeliges Eierbrot aus dem Teig der Plunderkringel; in der Mitte anstatt des Loches auch bloß eine Vertiefung zur Aufnahme der frischen Erdbeeren aufweisend (Rochholz in *Illustr. Ztg.* 1868, S. 229); eine Ähnlichkeit mit dem Mond liegt meines Erachtens nicht vor. Abbildung siehe in der oft erwähnten Abhandlung über Brezelgebäck, *Archiv f. Anthropologie*, III, 1905, Fig. 44, sowie hier Fig. 44 a, b.

b) Der damit vermutlich identische »Ostermond« (Bremen: Ostermann), welches Backwerk Grimm (*D. M.*, II, 651) als ein mondförmiges »Ostergebäck von heidnischem Aussehen« bezeichnet; worin aber das heidnische Aussehen bestehen soll, ist nicht gesagt. Es ist vielmehr sehr wahrscheinlich, daß »Eiermond« und »Ostermond« nur als Zeitgebäcke des Ostermonates aufzufassen sind, da am Niederrhein und auch in Island, das vom Erzbisum Bremen-Hamburg (1053) aus pastorisiert wurde, diese Zeit als Eierzeit oder Eiermonat bezeichnet wird. Coremanus (*L'année de l'ancienne Belgique*, 19) nennt den April Eiermaand, auf Sylt heißt der Mai Eiertiid oder Eiermunn (Weinhold, *Monatsnamen*, 36); auch in Alt- und Neuisland ist eggtid der Name für Mai. Im Ostfriesischen heißt der Ostersonntag Hickenbicken Söndag (wegen des Eierpickens, das sonst auch Spitzeln, Tupfen, Pecken heißt).

c) Der Salzburger »Eierkäs«, eine beliebte Osterspeise (Salzburger Kochbuch, IV, 11), mit Speisekräutern versetzte Crème.

d) Der fränkische »Eierplatz« (placenta), (Schmeller, I, 464), ein Eierteigfladen. *)

11. Die eigentliche Bedeutung des Ostereies (nhd.: PaaskEij) auf und in solchen deutschen, beziehungsweise germanischen Ostergebäcken, kann nicht aus christlich-jüdischem Gebrauche oder Ritus abgeleitet werden. Schon die *Benedictio ovorum paschaliū* »ne daemones aliquid potestatis sibi in ea usurpare possint« (Pfannenschmid, *Weihwasser*, 142) spricht dafür, daß man damals heidnischen Brauch dahinter wußte; die altchristliche Sitte kannte ja das Osterei überhaupt nicht (Lippert, *Christentum*, 602) und man sammelt dasselbe nicht bloß auf Ostern, sondern auch am 1. Mai nachts (vergl. Jühling, *Tiere in der Volksmedizin*, 190 u. a.); darum kann man auch nicht biblische Symbole (Auferstehung) oder das kosmogonische Symbol des aufkeimenden,

*) Im Egerländischen heißt die Frühlingspflanze *Lotus corniculatus* »Eierplätzl« (Egerland, IX, 28).

auferstehenden Lebens dahinter suchen (vergl. was Blau in der Z. f. ö. V. K., 1902, S. 225, sagt: »Das Landvolk weiß blutwenig von Natursymbolik«; ich kann das in bezug auf den Osterbrauch nur bestätigen). In der Oster- oder Frühlingszeit hat man eben aus wirtschaftlichen Gründen das Eiopfer bevorzugen müssen; denn sehr wahrscheinlich ist das Ei = pars pro toto; wie die Milch (Quark, Käse) das volle Kuhopfer vertrat, so konnte auch an die Stelle des ursprünglich lebenden Opferhuhnes ehemals das Ei getreten sein, dessen angesammelter Vorrat dann im Frühjahr ebenso verwertet wurde wie der Honigvorrat im Winter. Noch vor kurzem, berichtet Rochholz, II, 168, wurde in den Dörfern des Fricktales im Aargau am Ostertage, nachdem das Weihwasser für das neue Kirchenjahr frisch eingesegnet war, durch den Sigrüst die Schwelle der Häuser mit diesem sogenannten Ostertauf bespritzt, wofür der Kirchendiener von jeder Haushaltung einen Laib (Spritz-) Brot und zwei Ostereier erhalten hatte; jetzt geschieht das nur privatim. Diese dem Sigrüst (Mesner) gezinsten Ostereier sind an die Stelle jener Ostereier getreten, die man ursprünglich in den Neubau selbst vergrub, um dessen Dauer dadurch zu sichern. Noch kommt es vor, daß man in ein vom Strom bedrohtes Ufer Eier vergräbt. Als man ein Loch in das Gemäuer der Kirchspielskirche zu Iserlohn brach, fand man ein eingemauertes Ei; beim Abbrechen eines Waldhauses zu Altenhagen fanden sich im Fundament des Schornsteines Eierschalen (Liebrecht, Z. V. K., 295; Schweiz. Id., II, 268; Pfannenschmid, Weihw. 112). Heute noch bilden im Isarwinkel Eier ein Opfer beim Neubau eines Hauses. Hier trat wohl überall das Ei an die Stelle des Huhnopfers*) (Lippert, Christent., II, 323; Z. f. ö. V. K. 1901, 21; Urquell I, 32, 50, III, 1892, 233, IX, 230, V, 157, 158; Friedreich, Symbol., 567). In alemanischen Gräbern — Jahresberichte d. histor. Vereines Dillingen 1890—1900 nach gütiger Mittlg. d. Herren O. A. Richter Weber — fand man an Stelle des Leichenhuhnes Eierschalen, ebenso in bajuwarischen Gräbern (Beitr. z. Anthrop. Bayerns, XV, 102). Der Seelenhahn war das Opfer an die die Fruchtbarkeit beeinflussenden Seelengeister. Wenn der Bauer in die erste oder letzte Garbe ein Osterei einbindet (Mannhardt, Waldkult, I, 237), so erhält eben der Vegetationsdämon, der in dieser Garbe steckt, sein Opfer, mit dessen Darbringung derselbe versöhnt und für die nächstjährige Ernte günstig gestimmt werden soll, man steckt auch das Kindsfußgebäck (Fruchtbarkeitssymbol) hinein; diese Gebräuche sollen Beispiele der Stellvertretung des Seelenhuhnes durch das Ei sein. Der österliche Eivorrat wird (von den Kindern draußen im Felde nach dem alten Kinderbrauche) in der Osterzeit gesucht und gesammelt und da und dort gleich zum »Eiertatsch« (»Eier im Schmalz«) verkocht, was auch früher der zünftige »Tatschenbäcker« auf flachen Blechpfannen

*) Vergl. den Saatkuchen bei Hammarstedt: Säkaka och Gullhönna, 27 ff., wo das Eier brütende Huhn das Saathuhn vorstellt.

besorgte, oder er wurde zur Naturallieferung für die Klerisei und Kirchendiener an Stelle des Huhnes verwendet. Der durch die höhersteigende Frühlingssonne gespendete Wärme- und Fruchtbarkeitssegens der Osterzeit machte die vorrätigen lebenden Opfer dieser Zeit und deren Substitute zu besonderen Fruchtbarkeits- und Kraftmittel (»Schönheit und Stärke«). In Tannheim (Niederbayern) erhielt jeder Knecht ein Antlaßei, welches er mit der Schale verzehrte, um den vollen Fruchtbarkeitserfolg zu haben und damit er sich beim Heben keinen Leistenbruch zuziehe (das heißt nach Volksglauben nicht impotent werde); auch wurde daselbst das gekochte Antlaßei in zwei Hälften geteilt; eine Hälfte, in Leinwand gewickelt, wurde in dem Pferdestalle, die andere im Kuhstalle aufgehängt, um diese Tiere fruchtbar zu machen. Im Schwarzwald erhält der Pfingsthansl (Vegetationsdämonengestalt) Eier zum Geschenke. Am 1. Mai erhält der Pfarrer von Grün (am Bojersteige) Körbe voll Eier als Opfer der Bäuerinnen in der Kunigunden-Kapelle (Z. f. ö. V. K. 1902, 236). Der Pfarrer als Segenverteiler erhält das, was man den Seelengeistern, die über die Fruchtbarkeit walten, ehemals gab. Das Frühlings- oder Fastnachthuhn als Opfergabe wird durch den österlichen Vorrat an Eiern ersetzt beim Opfer und beim Geschenke. In Westfalen wird am ersten Ostartage die die Jahresfruchtbarkeit darstellende sogenannte Osterbraut mit Ostereiern beschenkt und unter Absingen von Reimliedern herumgeführt (Wöste, Wörterb. d. westf. Mundarten, 191). Die Kultzeit ist es, die die betreffenden Opfer zum Fruchtbarkeitsmittel im Volksmunde macht; daher ist auch das »hochheilige«, aber doch nie kirchlich geweihte Antlaßei am höchsten »Frei(ja)-Tage« vor Ostern, dem »besten Sätage« (siehe meine Volksmedizin, S. 156 und 208, und Z. f. ö. V. K. 1902, S. 226), das volkstümlichste Fruchtbarkeitsmittel des deutschen Volkes. Auch bei den Russen ist es ein angesehenes volksmedizinisches Heilmittel für kälbernde Kühe, bei den Germanen ein Mittel gegen männliche Impotenz und andere Geschlechtsleiden (1694): »Ein gantzes Jahr geschicht den Ayrn nit so vil Ehr, als eben jetzt zur Oesterlichen Zeit; man verguldets, man versilberts, man belegts mit schönen Flecklen vnd macht allerhand Figuren darauff, man marmelirts, man mahlt auch vnd ziehrts mit schönen erhebtten Farben, man kratzets auß, man machet etwann ein Osterlämblein, ein Pelican, so seine Junge mit aignem Blut speiset oder die Urständ Christi oder was anderes darauff; man siedets, man färbts grün, roth, gelb, goldfarb etc. *) Man machts auch schön gesprengt vnd verehrt es hernach ein guter Freund dem andern, ja man trags heut in

*) Das gefärbte, mit Blumen bemalte Vogel-(Gänse-)Ei findet sich als Grabbeigabe in romanischen Steinsärgen 320 nach Christus bei Worms (Korresp.-Bl. f. Anthropol. 1897, S. 61 ff., 108). Die Bemalung war hierbei Schmuck des Totenopfers (vergl.: Die Bemalung der Totenschädel und der Blumenschmuck auf Herzfiguren, bei Opfertieren etc.); an die Göttin Ostara, die nicht existiert hat, zu denken bei solchen Grabbeigaben geht nicht an.

großer Menge (NB. nicht als Antlaßei, sondern als Osterei) in die Kirch zu der Weych vnd seynd ihrer gar vil, welche heunt vor allen anderen Speisen ein lind gesottenes Ayr essen oder außdrincken.« (Salzburg, A. Strobl, 189.) Beim Maibaumsetzen, einem germanischen Frühlingsbrauche, fordern die Burschen der Pfarrei Fürholzen (Oberbayern) von den Mädchen (Oster-) Eier (als Fruchtbarkeitsmittel). Im Allgäu hilft das Vergraben von Ostereischalen (Hülscha, Schelfen) in den Wurzgärten gegen den Abfraß durch den Krautwurm (Reiser, l. c. II, 131), wie auch in Galmaarde im Brabantischen St. Pauwelsbroodjes am Pauli Bekehrstag in den Ackerboden gegen den Saatwurm gelegt werden (Volkskunde, XIV, 218); nicht der Sonnenschein soll dadurch herabgelockt werden, sondern wie beim schwedischen Julbrote, das in die Ackerfurchen beim Pflügen gelegt wird, die unterirdischen Geister, die die Fruchtbarkeit beeinflussen, sollen durch Speiseopfer (Huhn, Ei, Brot) versöhnt werden. Wir haben oben schon über das »Antlaßei« gesprochen, und dies wird genügen, die Bedeutung des Ostereies in und auf den Ostergebäcken zu erklären; damit bringt sich ganz wohl in Einklang, daß auch beim Osterfest mit seinem Reigen und Wettlaufe die Fruchtbarkeitsymbole*) in den Gebäcksformen bemerkbar sind:

- a) die Nördlinger »Tulpe« (s. o. S. 11 und Abbildung 55);
- b) die Egerländer »Maultaschen«.
- c) die schwäbischen »Ostergeigen« (Birlinger, Aus Schwaben, Sitten, 731, siehe Abbildung 57);
- d) die Hamburger und Bremer »Klöwen« (Spaltgebäcke);
- e) das thüringische Osterbrot (s. o. sub 3);
- f) das süddeutsche Eierweckel (s. o. sub 6, Abbildung 54).

Die Nördlinger »Tulpe«, deren lappige Gestalt den Namen gab, ist wie die »Maultasche« ein das *αἰδοτον γυναικείον* = vulva darstellendes Gebildbrot; diese letzteren sind eigentlich auch Mutscheln (Mutzen); mit dem »Ulmer Mutschala« (Mutzen, Mutscheln, siehe Abbildung 58) sind die »Augsburger Geigen« (ein Spaltgebäck) identisch. Der »Mütschleback« oder »Mutzenbäcker« stellte sie hauptsächlich auf Fastnacht in der Frühjahrsfeierzeit her als ein Spaltgebäck mit einem die rima vulvae markierenden tiefen Längsspalte, den auch der »Klöwen« (Spalt) aufweist (Maultasche, Mundschelle, Muschel, Mutz) (siehe Abbildungen 59—62 und Tafel II, Fig. 9, 10, 11 der öfter erwähnten Weihnachtsgebäcke-Abhandlung).

*) Das österliche Phallusbrot, das vielleicht im deutschen Osterwecken und in dem oben erwähnten Königsberger Zümpelbrote gesucht werden darf, erwähnt Liebrecht (Z. f. V. K., 438): „In Saintonge in the neighbourhood of La Rochelle (Charente, Frankreich) small cakes, backed in the form of a phallus, are made as offerings at Easter and are carried and presented from house to house.“ Über den Phalluskult in der Osterwoche in Inverchettin (England) vergl. Mannhardt, Waldkult, I, 469; Kuhn, Westf. Sagen, II, 138, 406; siehe außerdem Korresp.-Bl. f. Anthropol. 1906, S. 17, 19.

12. Der beim letzten Backen in der Teigmolter zurückbleibende saure Teigrest, die sogenannte Höfl (Tirol) oder Trogscharre, wird angeblich in Ulten in Tirol von der backenden Person zum Teil dazu benützt, um aus ihm auf Ostern unbestimmte Gebilde in Brot herzustellen, welche angeblich dort »Gott« heißen. Dieser »Ultener Gott«, den ein Schriftsteller dem anderen abschreibt (vergl. Zeitschr. f. d. Mythol., I, 288; Simrock⁴, 510; Panzer, 249; Wuttke², 279; Staub, 38; Liebrecht zur Volkskunde, 437; Schoepf, 201; Z. f. ö. V. K., 1897, S. 16), dürfte vielleicht einem entstellten »Gottes-Laibl« seinen Namen verdanken, das ebenso hergestellt und auch »Gottesgabe«, »Gotteskuchen« genannt wird (O.-Pfalz). Vorerst muß aber die Tatsache, daß diese Trogscharre in Ulten wirklich »Gott« genannt wird, bestätigt sein. Herr Pfarrer Haas in St. Pankraz in Ulten schrieb unterm 26. Oktober 1905, daß dieser Ausdruck für Trogscharre dort nicht vorkommt (vielleicht früher?).

13. Lokale Ostergebäcke von untergeordneter zeitlicher Bedeutung sind ferner:

a) die böhmischen »Krapfen«, wahrscheinlich aus der Fastenzeit verspätet (Z. f. ö. V. K. 1904, 219) und als Spinatkrapfen der Osterzeit entsprechend wieder verwendet (s. o. Gründonnerstag);

b) der Elsässer »Guglhupf« (Napfkuchen), der vielleicht als Bienenkorb (in der Honigzeit) zu deuten ist und längs des Rheins sich auf Ostern bemerkbar macht;

c) der Frankfurter »Igel«, ein mit zugespitzten Mandelstiftchen stachelartig besetztes Semmelgebäck (siehe Abbildung 56), in heißem Fette gekocht, ähnlich dem sogenannten »Mandel-Wannl«; vielleicht nach dem griechischen ἔχινος (Lobeck, Aglaophamos, 1061) = Igelgebäck gebildeter Frankfurter Osterkuchen (Universallexikon der Kochkunst, I, 476); auch der eben erwähnte »Guglhupf« wird da und dort so gespickt.

d) der Anhalter »Fünzel«, der der Zeit entsprechend mit grünem Salat gegessen wird; es ist ein schnell (ahd. funs = promptus; Schmeller, I, 733) aus Ostereiern, Milch und Semmeln zubereiteter Osterauflauf (Z. d. V. f. V. K., 1897, S. 77, 93);

e) die Schweizer »Hosenknöpfl« = Leckzeltchen von der Form eines Hosenknopfes aus Mehl, (Oster-)Eiern, Zucker und Rosenwasser (Schweitzer Idiotikon, III, 751, 753), vielleicht ein Nußgebäck;

f) die mittelfränkischen »Pfeffernüsse«, welche das Körneropfer vielleicht in Erinnerung behalten. 1507 bewarfen die Elsässer Mädchen ihre männlichen Freunde »in ludo castri pascali« beim Osterburgspiel mit Muskatnüssen (Kotelmann, Gesundheitspflege im Mittelalter, S. 25).

14. Die Nachbarvölker haben (abgesehen von den schon oben erwähnten) noch als Ostergebäcke:

a) die schlesischen Tschechen die »Babe« (Festbackwerk) (vergl. Scheible, VII, 70);

b) die Livländer die »Rauschen«;

c) die Russen die »Kolatschen« (verschiedenes, meist ring- oder kreisförmiges Festgebäck) und »Pasken« (Osterfestgebäck, Quarkkäse-Formen);

d) in der mährischen Walachei werden »Buchten« (Wuchteln, eine Art Rohrnudel) mit Eiern am Ostersonntag geweiht und im Familienkreise gegessen; die dabei abfallenden Eierschalen werden auf die Krautschößlinge gestreut (Krautwürmer abwehrend); (s. Z. f. ö. V. K. 1896, 246);

e) die Engländer haben als Ostergebäck die pudding-pie »Pudding-Pasteten«, eine Art von Käsekuchen mit einer harten Kruste, mit Korinthen gemengt und mit Kirschengeist begossen; »er schmeckt den jungen Leuten besonders gut« (Hazlitt, l. c. II, 502). In dem Bocage Vendéen gibt es auf Ostern l'alise pacaude (Marmeladengebäck) (Revue des traditions populaires, XVIII, Nr. 10, Duine, sub. IV)

Damit soll natürlich keine abschließende Übersicht gegeben sein über die auswärtigen Ostergebäcke.

15. Die in der Osterzeit ganz auffallend zurücktretenden menschlichen Figuren (siehe Abbildungen 63—72) tragen als »Ostermann« — ein Osterweiblein gibt es nicht als Gebäck, auch keinen »Osterputz« — als »Teigmännlein« oder »Puppe« zur Charakterisierung der Kultzeit fast immer das Osterei. Wie nun das Osterei als Festgeschenksnamen auch auf Weihnachten übertragen vorkommt (Christei in der Pfalz = Christgeschenk), so kommen die Neujahrs- und Weihnachtsfiguren auch auf Ostern vor, aber nur als Ostern- oder Patengeschenke, das heißt als ein vom modernen Neujahr (Weihnachten) auf das österliche Neujahr mit Tauffeier übertragener Brauch. In der Pfalz erhalten die Knaben von ihren Paten außer sechs farbigen Ostereiern noch einen großen Osterhasen (s. u.) aus Teig, auf dessen Rücken ein kleiner Reiter sitzt. Die Mädchen erhalten eine aus demselben Teige gemachte große Puppe, die in der Regel nach dem weihnachtlichen Vorbilde ein kleines Püppchen (Kindersegen) auf jedem ihrer Arme hält (Grünenwald, l. c. 37 ff.). Auch in Neckargemünd gibt es außer den schon erwähnten Brezeln auch ein Bäckwerk in Puppenform oder Tockengestalt (Alemannia, XXVII, 292); es beschränkt sich also das Vorkommen von Osterfiguren mit weiblicher Gestalt bloß auf einen kleinen Bezirk, wo das Osterfest einige Züge des Neujahrs übernommen haben kann. Vielleicht sind auch der Winterriese und die Osterjungfrau damit vorgestellt als zeitlich verlegte Volkstypen aus der Frühlingsfeier.

16. Tierfiguren sind viel häufiger, und zwar:

a) Vogelgestalten; diese sind allerdings auch nicht durch ganz Deutschland üblich (siehe Abbildung 44). In Bayern, Schwarzwald, Tirol gibt es ein »Henna-(Hühner-)Brot« in Gestalt eines Hahns oder einer Henne, »gebackene Henne«, »Osterhenne«, welche das Osterei unterm Flügel trägt. Ersteres als Patengeschenk an Knaben, letzteres

an Mädchen (das gleiche aber auch am Allerseelentage) (Abbildung in Z. f. ö. V. K. XI. 1905, Suppl. III, Tafel X, Fig. 53; siehe Jahn, 189, Z. d. D. Oe. Alp. Ver. 1880, 203, Schoepf, Idiot., 201, 258). In Straßburg hat das Vogelgebäck die Gestalt eines (kinderbringenden) Storches; auf Korfu (griechisch-orthodox) die einer Taube (Pfingsten?). Eine Umformung des Ostervogels in den altchristlichen Pelikan*) findet man auf Lebkuchen, Marzipangebäcken und auf Ostereiern. Einen Frühlingsvogel stellt auch das schweizerische »Guggusbrot« dar, ein Osterfladen mit schnabelförmigem Kopfe, in dessen Mitte Wachholderbeeren und Rosinen das Auge andeuten (Fricktal bei Laufenburg) (Rochholz in Illustr. Ztg.). »Der schweizerische Katholik, der in der Mehlspeise das bloße Fasttagsgericht erblickt, nennt das erste nach den österlichen Fasten bereite Fleischgericht, das aus gewickeltem Kalbfleisch mit Speckfüllung (und Grünkraut) besteht, ‚Fleischvogel‘ und ‚Kälbervogel‘, und eben dahin weist auch jene in der preußischen Altmark geltende Bauernsitte, den Rauchspeck nicht eher anzuschneiden, bevor nicht der Kuckuck gerufen hat.« (Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1300, S. 383). Eine Reihe solcher Ostervogelgebäcke deuten auf den Frühlingsvogel, so der Umzug mit dem Hähnchen in Oberschlesien, der Palmasch am Rhein etc.

b) In Österreich gibt es auch Ostergebäck in Gestalt eines Hirschen (Salzburg, Pinzgau); es ist dies aber eine zu seltene Erscheinung unter den Ostergebäcken, während er unter den Weihnachts-(Neujahrs-)Gebäcken häufig wiederkehrt.

c) Allgemein verbreitet dagegen ist das gebackene Osterlamm, das sicher nur das Symbol des jüdischen Osterlammes (Agnus Dei) ist, das das Christentum in seine Symbolik aufnahm, wofür wir aber oben schon die Belege beigebracht hatten. Der wirtschaftliche Lämmerbestand im Frühjahr begegnet hierbei dem biblischen jüdisch-christlichen Osterlammopfer, so daß die symbolische Schlachtung dieses von der Kirche geduldeten Opfertieres möglicherweise ein anderes, schon vorher übliches Frühjahrsopfer (Bock, Ziege, Kitz, Widder) verdrängt haben kann. Das Teigbild zweier aus Gerste bereiteter Widder warfen schon die alten Israeliten ins Opferfeuer als Stellvertretung des lebenden Tieres (Archiv f. Relig.-W., III, 216). Das Bild des christlichen Osterlammes ist in der altchristlichen Ikonographie häufig dargestellt. (Siehe Abbildung 101). Vom 4. Jahrhundert ab ist dasselbe als Symbol Christi mit einem Nimbus umgeben und über ihm das Monogramm Christi angebracht; solchen Heiligennimbus übernahm sogar das Teiggebilde, welches dieses christliche Osterlamm wiedergab. In der päpstlichen Kapelle wurden derartige Agnus Dei zuerst aus Wachs

*) Der seine Jungen speisende Pelikan ist als christliches Symbol auf bronzenen Fingerringen des 1. bis 3. Jahrhunderts (in oberägyptischen Leichengräbern) bereits nachweisbar (Forrer, l. c. XIII., Fig. 20).

geformt, wie ein Opfertier in Wasser getaucht, geweiht und dann nach auswärts verschickt (Ch. Godof. Hoffmann, *Nova Script. ac. Monument. Collatio*, 1731, II, 388). In der römisch-christlichen Katakombe S. Domitilla tritt das symbolische Lamm oder der Widder auf mit der Schäferwippe und dem Milcheimer daran. (Kraus, *Christliche Altertümer*, I, 439; Beilage Nr. 45 zur *Allg. Ztg.*, 1905, S. 356, Anm. 16.) An die Stelle dieser später nicht mehr erkannten Beigaben trat schon in Oberägypten im 4. Jahrhundert (siehe Abbildung 101) die fliegende Siegesfahne (Sieg des Todes über das irdische Leben durch die Auferstehung); auch 1226 auf altfranzösischen Goldmünzen (Agneleti genannt) ist das Vexillum beim Osterlamm bereits sichtbar (Friedreich, *Symbolik*, 493). 1265 erhielten die Klosterfrauen des Aargauer Städtchens Klingnau das Recht, für ihre und ihre Nachbarkirchen sogenannte Oblaten zu backen, denen das Bildnis des Lämmleins, des Gegeißelten, des Kreuztragenden und des Gekreuzigten mit dem Backeisen aufgeprägt war (Gerbert, *Nigra-Silva*, III, 180). Ein solches Lamm Gottes, ein Steinbild, das aus einer Züricher Stadtkirche stammt und im dortigen antiquarischen Museum verwahrt wird, bildete Rochholz in der *Leipziger Illustr. Ztg.* 1868 ab; die Auferstehungsfahne auf diesem Bilde trägt eine Fastenbrezel (nicht »Osterbreze«, wie Rochholz angibt), welche mit der Osterzeit abschließt, nachdem die Fastenzeit gut überwunden ist. Nach solchen flächenhaft gezeichneten oder geprägten Osterlambildern wurden auch die Osterlambilder aus Teig plastisch hergestellt, wie in Deutschland so auch in den griechisch-katholischen Ländern; es bildet das Osterlamm häufig eine Zierde auf der Oberfläche des Osterkuchens und wird auch von dieser Unterlage getrennt als eigenes Patengeschenk gegeben; aber auch als Kuchenmodell findet sich das Osterlamm abgedruckt. Auf einem sehr primitiven und wohl auch als alt anzuschauenden Eiskuchenmodell des Lüneburger Stadtmuseums — Frau Justizrat Gravenhorst sei hier bester Dank für gütige Überlassung des Originals zur Wiedergabe ausgedrückt — ist das christliche Osterlamm als symbolisches Opfertier abgebildet (siehe Abbildung 102) (ein Blutstrahl ergießt sich aus dem Halse des Lammes in einen christlichen Kelch), rechts der christliche Anker (vergl. *Dictionnaire de la Bible*, par E. Vigouroux fasc. XII, p. 1131, Forrer, l. c., S. 17), darunter ein christliches Kreuz †, links ein Kreuzbrot, darunter der Buchstabe W (Eigentümer), darüber ein Hahn in der linken oberen Ecke. Das Ganze erinnert in der Technik und Zeichnung an altchristliche Modelbrote. Dieses christliche Opfersymbol, das sich aus dem lebenden Osteropfer der Juden ableitet, hat zum Gegenstück ein anderes, ebenfalls von Rochholz in der *Leipziger Illustr. Ztg.* 1868, S. 249, abgebildetes weltliches Osterbrot, ein plastisch seinsollendes sogenanntes »Häli-Mutteli« (haellen = heilen = castrare; mutilus, verstümmelt, ungehört, Hammel, mouton); sein dichtes Wollvlies, in dem es daliegt, ist durch die viereckigen Formfelder des Waffeleisens roh

ausgedrückt; an der Stelle des Schwanzes aber trägt es ein Pfeifchen von rotgebranntem Ton eingebacken (ähnlich auch bei den Bonner und Kölner Göbbelcher); dies ist die bekannte Frühlingspfeife, geschnitten aus dem jungen Weidenholz unterm Absingen der Bastlösereime, bei deren Ton der Saft in dem Baste der Bäume aufsteigt und das Saatkorn emporschießt aus dem dunkeln Boden, in dem die Unterirdischen im Winter ruhten, bis der Frühlingsvogel sein Lied erschallen läßt.

Solches Osterlammgebäcke hat verschiedene Namen. Im Ansbachischen, wo die Dienstboten sie zum Geschenke erhalten, und im Böhmischem heißen sie: »Bätzela« (Lockton: baetz) (Deutsche Gaue, 105/106, S. 360); in der Herrnhuter-Kolonie Neudietendorf bei Erfurt heißen sie »Sonntagsschäfchen«. Alles Marktbrot, das der über Land gehende Hausvater seinen Kindern mit heimzubringen verspricht, wird auf Ostern »Lämmlein« (auf Weihnachten Christkind, auf Nikolaus Klausenzeug oder Nikoló, Spekulatius, auf Ostern auch Hasenbrot) genannt, mag die Form des Brotes sein welche sie will. Im schwyzerisch Wollerau am Züricher See ist »Schauf« (Schaf-) Böckli« bloß ein mit Butter bestrichenes Brotklößchen aus rauhem Mehle; am Fricktaler Rheinufer und um die Stadt Laufenburg hat das »Schäfli« die Daumenlänge des im Aartale üblichen Schnitterbrotes (Mäuschen genannt); im Berner Lande ist es zwar ein Pfefferkuchen in Lammsform, heißt aber wegen seiner Welkheit »Schlabbe« (schlaffweicher Teig) und »Töpel«. Und so wird auch in der Kindersprache beides, Osterbrot und Schaf, mit dem gleichen Namen »Häli-Böggli«, »Häli-Mutteli« benannt, weil bei beiden die klumpig zugestutzte Gestalt das Augenfällige ist (Rochholz, Leipziger Illustr. Ztg., 11. April 1868, Nr. 1293, S. 249). Das Schweizer Böggli oder Baeggel (vom blökenden, böggenden Tone so genannt), das Koblenzer »Schäfchen«, das Einsiedler »Schafböggli« oder »Einsiedlerböggli«, das bayerische »Lamplbrot« ist alles das christliche Osterlamm in Teigform.

Die schönsten Osterlämmer bildet gegenwärtig das Lebkuchenmodel des Herrn Ebenböck (München) ab (siehe Abbildung 99), sie entbehren nicht des sinnigen Volkshumors (vergl. zum Beispiel die zwei lustigen Osterhasen, welche auf einem blumigen Hügel neben dem Tempel, unterm Baume scherzen, oder die sehr viel primitiveren Maiglöckchen und die zwei Pelikane auf dem Salzburger Osterlammmodel, dessen Original Verfasser der Güte der Frau Professor Audree-Eysn verdankt. Abbildung des Schafböggli aus Einsiedeln, siehe Tafel IX Fig. 44, d. Z. f. ö. V. K. 1905, Suppl. III).

d) Der Bock, den wir schon oben als Osterbock, hircus paschalis, kennen gelernt haben, war jedenfalls in weit älteren Zeiten ein Opfertier der Germanen in der Frühlingszeit; die Indogermanen besaßen in vorgeschichtlicher Zeit nur den Hund, die Ziege als

Milchtier, das Schaf als Wolltier, das Rind als Zugtier, das Schwein als Schlachttier; Ziege und Schaf sind wohl weit ursprünglicher als das Rind; das Bockopfer ist wesentlich älter als das Rinderopfer. Als Gebäck figuriert der Bock fast nur in der Schweiz. Nach dem Bock geformte Kuchengebilde erwähnt der im 2. Jahrhundert n. Chr. lebende Athenaeus, III, 109 F (Rochholz, Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1293).

e) Ein häufiges Paten- und Dienstbotengeschenk auf Ostern ist der gebackene Hase, der aber als »Osterhase« ebenfalls oft die Zeitmarke in Gestalt eines Ostereies trägt (siehe Abbildungen 89, 91, 93, 94, 96, 98, 100), zum Unterschiede vom eilosen Nikolaus-, Neujahrs- und Allerseelehasen; dieses »Hasenbrot«, das heißt der Hase aus Brotteig, wird in Aarau auch als »Markthäsli« verkauft; es ist ein ganz allgemeines Gebäck auf Ostern in Deutschland, das die Eltern den Kindern vom Ostermarkte mitbringen, als ob ihnen unterwegs der Hase auf dem Feldwege (wie auf Weihnachten das Christkind oder der Bischof Nikolaus) dasselbe mitgegeben oder als ob man es dem Hasen abgejagt hätte, so daß »Osterhase«, wie Hasenbrot, Osterbrot und Osterei das Ostergeschenk, auch Taufschmausgeschenk (Pommern) überhaupt bedeuten kann (Erfurt, Voigtland, Nordthüringen, Ostpreußen) (Köhler, l. c. 288; Z. d. V. f. V. K. 1900, 209; E. Lemke, aus Ostpreußen, III, 64). In Köln bringt das Hasenhäschen das Hasenbrot aus dem Elbenlande mit (Z. d. V. f. V. K. 1899, S. 355; Mannhardt, Mythen, 410). Wenn der Wald raucht, dann backen auch die Hasen in Schwaben Kühle oder Brot, das heißt, es nähert sich die Osterhasenzeit mit den Zeitgebäcken (Birlinger, S. I, 377; Rochholz, Alem. Kinderlieder, 547). Wie bei den Slawen (Russen) der Frühlingsvogel, die Lerche, den Kindern Pfefferkuchen und Naschwerk bringt, so bringt auch der Osterhase als zeitlicher Vegetationsbote*) das Osterbrot oder Hasenbrot. Wir müssen hier wieder auf den volkskundlichen Boden, auf dem dieses Teiggebilde steht, zurückgreifen. Wie andere in einer bestimmten Kultzeit blutig erlegte Jagdtiere, so ist auch das Hasenblut, der sogenannte Hasenlauf oder Hasensprung, das heißt die Vorderklaue oder der Vorderfuß eines am ersten »Freitag« im März (also in der Frühlingszeit) geschossenen, also blutig erlegten Hasen, sowie das in Blut eingetauchte Fell eines Märzhasen ein volksmedizinisches Mittel gegen Hautkrankheiten (Rotlauf). Eine Reihe von volksmedizinischen Rezepten (siehe Jühling, Die Tiere in der Volksmedizin, 47 ff.; Meine Volksmedizin, 106, 161;

*) Auf antiken Bildnissen sieht man Hasen vor einer unterirdischen Grotte, in welcher das Beilager zwischen Bacchus Liber und Proserpina Libera vor sich geht. „Siegfrit (oder wer es sonst war) kämpft mit dem Winterdrachen sechs (Winter-)Monate um die eingesperrte (planetarische) Ostra, der Winter wird besiegt; der Held vermählt sich mit der Göttin (?) und der Hochzeitstag heißt davon Ostertag“ (Scheible, VI, 243) Auch auf alten Nürnberger Lebkuchen, die den Reiter St. Georg mit dem Drachen vorstellen, sitzt die zu erlösende Jungfrau in einer Grotte, vor der der Osterhase (Zeitsymbol) kauert.

Schmidt, Mieser Kräuterbuch, 61; Wascherschleben, Angelsächsische Bußordnungen, 160, 176) schreiben vor, daß der zu diesem Zwecke (namentlich zur Steigerung der Fruchtbarkeit,*) Schönheit oder Stärke) verwendete lebende Hase entweder am 1. März oder an den drei »ersten Freitagen im März« oder am »Karfreitag« vor Sonnenaufgang geschossen sein müsse, also nur der zur Frühlingszeit (am Tage der Venus oder Freia?) blutig erlegte wilde Hase, der das Kultopfertier substituiert, hat den gesund, schön und fruchtbar machenden Wert, den ihm der germanische Volksglaube beilegt; so kam auch der geschlachtete und der lebendige Hase in die Osterpasteten (siehe Rumpolts Kochbuch, 1581, S. 62) als Kraft, Schönheit und Stärke gebendes Nahrungsmittel der Frühlingszeit. Wir haben schon bei der Beschreibung der Nikolaus-Gebäcke (siehe Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 199) darauf hingewiesen, daß Hirsch und Hase, weil blutig erlegte Jagdtiere, auch beide das blutig geopfert Tier ersetzen und so auch zum Zinstiere**) wurden; darum erscheint auch auf den Schweizer Tirggeli (zu: torquere) vom Züricher Seeland der Hase vom zinsenden Bauer in der Hand hängend und getragen; ebenso ist der Freiburger »Bauerhase« als bäuerliches Steuerbrot gegeben. Der Osterhase ist also nicht immer elbischer Vegetationsdämon, auch nicht immer Fruchtbarkeitssymbol, sondern auch das durch die Kultzeit fruchtbar machende Opfertier, beziehungsweise dessen Substitut. Da die Volksmedizin einen von dem Bekehrungseifer der Geistlichkeit weniger berührten Überlieferungsstrom aus älterer Zeit darstellt und da die Volksmedizin sehr häufig ihre ältesten Mittel gerade aus dem Opferkult bezog und diese auch in dem Substitut des Opfertieres (vergl. auch den Gegensatz zwischen Hasenherz und Löwenherz; das Herz verzehren ist nur beim Kultopfer von Bedeutung für die Kraftgewinnung) manche Rudimente des blutigen Opfers erhalten hat, so ist in dem blutig erlegten Märzhasen sicher das letztere gegeben, umsomehr als der Hase auch an anderen mit Seelenkult verbundenen Jahrestagen als Gebäckfigur auftritt. Der Schritt vom Opfersubstitut zur Nachbildung in Teigform lag ja gewiß sehr nahe. Daß »der Osterhase einst der Frühlingsgöttin Venus (Freia) heilig war« (Meyer, Konv.-Lex., 5, VIII, 281), glaubt wohl heutzutage niemand mehr; ebensowenig daß der Osterhase auf die Bilder der keltischen Nehalennia hinweist (Freybe, 25). Das Bild des Hasen, das auf altchristlichen Funeralobjekten sich findet (vergl. Forrer, l. c. 24), ist dabei durchaus nicht immer Symbol »des vorwärts strebenden Christentums«, »des Christen, der das Leben

*) Papst Zacharias verbot 755 das Hasenfleisch als christliche Speise, weil es nach mosaischer Anschauung (3. Buch Mosis, XI, 6) geil machen sollte (Friedreich. Symbolik, 435).

**) Die Männer von Unterwalden brachten nach alter Sitte dem Vogt eine sogenannte Heiligengabe oder Heiligensteuer von Hasen (Höfer, Etymol. Wörterbuch, III, 190).

durchlaufen hat und der die Frucht des ewigen Lebens genießt«, sondern häufig genug bloßes Ornament als Jagdtier, das aus älteren Perioden fortgeführt wurde.

f) Die sehr seltene gebackene »Oster-Ente« trägt ebenfalls als Zeitmarke das Osterei; sie ist ebenfalls nur als Frühlingsbote aufzufassen.

g) Auf den Züricher Tirggeli sieht man, wenn auch selten, die Gestalt eines Wolfes, der sonst nicht als Tiergebäck figuriert, während er als Gebäckname »Osterwolf« auf Ostern sich zeigt, und zwar nur in Pommern (1451): De Kumpan des rades (zu Greifswald) dem de tolle und de hoppenscheppel bevallen wert, hyrvor schal hee hebben alle jar en vöder hoyges, to Paschen enen wulff van den bekkern, siven herink van den hacken (aus Th. Pyls Pommerschen Geschichtsdenkmälern, p. 41, Nr. 3; Stralsunder Chronik, 3, 37). Nach Schiller-Lübben, V, 786, schrieb man in Stralsund 1558: »L. sende mi einen groten wolff tom nien jare«; demnach hat es sich um ein »Osterwolf« oder »Wolf« benanntes Lokalgebäck gehandelt, das auf Ostern und Neujahr üblich war und wovon der Zollverwalter des Rates zu Greifswald auf Ostern (neues Jahr) sein Deputat als eine Art Osterstift von den zünftigen Bäckern erhielt; diese haben das heute noch in Stralsund übliche, vor Ostern für alle Familien gebackene Weizenbrot aus alter Gewohnheit »Wolf« oder »Osterwolf« benannt, womit sie wohl nur das die üblen Vegetationsdämonen vom Getreide abwehrende Saatbrot (in Kreuzform) meinen konnten. Es war eigentlich ein Neujahrsbrot (vergl. Z. f. ö. V. K. 1904, S. 202, Hauswolf, Wo-Wölfl, Neujahrswolf, Neujahrshündlein etc.), das man vermutlich den Seelenhunden oder Wölfen zur Versöhnung gab. Das Christentum machte daraus auf Ostern (siehe Karfreitag) ein Kreuzbrot gegen die bösen, die Saat ungünstig beeinflussenden Kornwölfe (Hexen); das sogenannte Osterwolfgebäck ist formell unter anderem auch ein halbes Kreuzbrot, das anderwärts ebenso gebildet wird unter dem Namen »Pollweck« oder »Kreuzweck« (Marburg) (siehe Abbildungen 40, 43, 45, 47). Die tiefen Kreuzfurchen, welche das Brot leicht auseinanderbrechen lassen, sind durch unten umgreifende Teigklammern festgehalten; diese Teigklammern hat nun die Volksetymologie als Wolfsklauen gedeutet; einige sehen sogar ein Wolfsmaul und vier Wolfsfüße (»In Neuvorpommern und Rügen werden um die Osterzeit ‚Wölfe‘ aus Teig gebildet, welche alle Viere von sich strecken und ein weit aufgerissenes Maul zeigen gleich dem Höllenwolf Fenrir«, in Zeitschrift »Der Bär«. VII, 1881, S. 395, mir nicht erreichbar), die aber nirgends dem objektiven Auge auf dem Stralsunder Osterwolf sichtbar sind; es müßte denn sein, daß unter dem Namen »Osterwolf« verschieden geformte andere Gebäcke kursieren, was mir zwar nicht bestimmt genug versichert werden konnte; sonst sehr zuverlässige Quellen berichteten allerdings, daß sowohl

krötenähnliche Fladen, als stollenförmige Klöwen mit »Osterwölfe« bezeichnet werden;*) diese Vielseitigkeit der Formen — vorausgesetzt, daß die mir berichtenden Quellen recht haben — würde beweisen, daß man nicht den Wolf als solchen figurieren wollte, sondern ein zeitgemäßes Segensbrot gegen den Saatwolf (Korndämon) geben wollte. Durch dasselbe wollten sich wohl die Bäcker gegen Getreidemißwachs schützen, wie sich auch der Hirte seine Herde gegen den Wolfsbiß zu sichern suchte. »An der rechten Vasnacht nym von jelicher (ge)richt (Pancarpie) den ersten pissen vnd ain gersten mell vnd pach ain zellten daraus vnd gibs dem viech, da peißt dirs kain wolf nicht« (Schmeller, II, 1118). Der Roggenwolf ist ein durch ganz Europa bekannter Korndämon; dieser auch in den Zwölften vor Neujahr in Thüringen auftretende Kornwolf erhielt ebenfalls wie die Seelenhunde sein Brotopfer (Witzschel, II, 175; John, 178 ff; Mannhardt, Feldkult², II, 188), welchem Gebäck die Volksphtasie gewisse Formen je nach der Zeit zu geben gewöhnt ist, Kreuzform in der Karwoche, hakenkreuzartig auf Neujahr, klöwen-, das heißt spaltförmig in der Fastnacht, übergroß in der Pflug- und Erntezeit. Moderne Bäckerlaune könnte allerdings auch schon eine dem Wolf ähnliche Figur herstellen, aber nur aus volksetymologischer Weisheit, wie man ja auch in Thüringen schon Brezeln mit zwei bittenden Armen darstellte, weil man »Brezeln« von *pretiola*, *pretiuncula*, *preces* ableitete.**). Es ist darum höchste Zeit, die ursprünglichen Formen der Kultgebäcke (Gebildbrote) zu sammeln, ehe der aus Volksetymologie und Konkurrenzzeifer schaffende moderne Bäcker diese bereits umgedeutet und geformt hat. Eine Parallele zu dem deutschen Osterwolf ist der normannische Loup vert, ein Vegetationsdämon, der in der Mittsommernacht nach einer längeren Fastenfrist (wie beim Seelenkult) ein mit Blumen geschmücktes riesenhaftes Brot, »un énorme pain bénit à plusieurs étages« (also eine Art Haug o. Höger, siehe Z. f. ö. V. K. 1905, IX, Suppl. III, S. 39), das man prozessionsweise herumtrug, erhielt (Mannhardt, Waldkult, I, 325). Dieses Brot könnte ebensogut Loup vert heißen, wie das dem deutschen Kornwolf als Vegetationsdämon gebackene Brot Osterwolf heißt. Die riesenhafte Größe des Brotes symbolisiert dort — eine *demonstratio ad oculos* — den übergroßen Segen, den man *similia similibus* erhofft; je nach dem zu erwartenden Fruchtbarkeitssegens variiert dann auch das Gebildbrot. Da nun der Ostertag ein Neujahr war, so kann es uns nicht auffallen, daß in dem Kloster-, Kirchen- und Gemeindehaushalt auch auf Ostern Neujahrsgeschenke, sogenannte Deputate, Präbende oder Renten***) als Gebäcke erscheinen,

*) Auch gibt es dort in neuester Zeit bereits Stollen auf Weihnachten, die »Weihnachtswölfe« genannt werden, weil sie in dieser Zeit am gängigsten sind.

***) Gartenlaube 1905, S. 448.

***) Man beachte, daß hier klösterliche Ausdrücke aus lateinischer (romanischer) Quelle vorliegen.

so auch die »Pasch-Rente«, eine Art von Zinskuchen (dänisch paaske-rente) in Gestalt eines Osterbrottes, das auch als stiftliche Abgabe oder aufgezählte Steuer galt, wie der Osterstufen, den wir oben schon erwähnten. Wenn A. Freybe (Ostern in deutscher Sage, Sitte und Dichtung, S. 5) meint, daß »der Osterfladen, Osterstollen, Osterstufen, Osterküchel, welche zu dieser Zeit gebacken werden, wie alle solchen Gebildbrote auf alte Opferschmäuse zu Ehren der Ostara weisen«, so ist dies (ganz abgesehen von dem Osterstufen, der gar kein Gebildbrot, sondern eine gestiftete Tuchabgabe war) auch schon deswegen hinfällig, weil es keine Göttin Ostara gab.

Bis zum Jahre 1806 hatte die frühere Reichsstadt Frankfurt jede Osterzeit bei Ablegung der Gemeinderechnung das sogenannte »Igelmahl« gehalten, so benannt nach dem oben schon erwähnten »Igelgebäck«, welches jahrhundertlang wie etwas Unabänderliches auf dem Speisezettel des ehrsamten Stadtrates mit aufgezählt stand (Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1299, S. 370). Über das Jungfernbrot als österliches Deputat an das Kloster Lüne haben wir schon oben gesprochen.

Oster-Montag.

Engl.: Eeaster-Monday, Black-Monday (1360), im Tiroler Patznauntal Kucheltag genannt; ostfries.: Eiertrullen-Mandag (wegen des Eierrollens); Holstern, Duwengelag (Werfen auf eine aufgehängte Holztaube und darauf ein Gelage).

Auf diesen zweiten Festtag der Osterzeit haben sich, wie auf den zweiten Weihnachtstag, einige Volksgebräuche der vorausgegangenen Festzeit fortgesetzt. Die Eierschalen der verzehrten Ostereier, die an grünen, im Saft stehenden Reisigästen stecken, werden mit Salz bestreut auf die gepflügten Äcker hinausgeworfen als Saatunglück abwehrende Mittel. Im Elsaß zieht die kirchliche Prozession der Gemeinde um den Feldbann (Eschgang) am Ostermontag (und am 25. April, St. Markustag) zur Erreichung des Flursegens (Eschwachs), wobei das mitgetragene christliche Kreuz an die Stelle des früheren simulacrum, quod per campos portant (Ind. superst., 13) trat (Els. Wörterb., II, 50). In einigen Gemeinden des Schweizer Kantons Uri gehen junge Burschen am Ostermontag in die Häuser der Mädchen, um (fruchtbar machende) Ostereier (siehe oben) zu heischen (wie in der Fastenzeit oder am Frühlingsfeste das Kuchli); an einem der folgenden Sonntage werden beim Eiertanz (Osterreigen) dann die Eier bei einem gemeinsamen Mahl verzehrt (Schweiz. Arch. f. V. K., II, 64); in der Niederlausitz werden die Dinger »Kicke« mit großen Pfefferkuchen und Fastenbrezeln gegeben. (Scheible, l. c. VII, 925 ff.; Lippert, Christent, 604). Im Elsaß werden am Ostermontag den Patenkindern Osterkuchen (siehe oben) gespendet. Vor 1775 wurden in Zürich am Ostermontag hin und wieder Mahlzeiten (vergl. das Vogtsgedingessen

in der Jülicher Vogtei zu Aachen) gehalten, welche meistens aus Eiern, süßen Fladen und Kuchen bestanden (Schweizer, Id., I, 581). In dem alten Moßbacher Stadtrechte (1520) heißt es: »Den Ostermontag als man wie von Alters Fladen (siehe oben) versucht.« (Birlinger, S. II, 73). Im Böhmerwald gibt es meistens in den dortigen Wirtshäusern »eingeschlagene Eier« (Eiertatsch siehe oben). Im Tiroler Stanzertal wurde sonst an diesem Ostermontag Pflug und Lamm feierlich umgeführt (Rochholz). In England werden am Ostermontag bei den Osterwettläufen Stallhasen von den Knaben »eingefangen«. Hazlitt (l. c. I, 204) teilt darüber noch mit: »They have an ancient custom at Coleshill in the county of Warweck, that, if the young men of the town can catch a hare and bring it to the parson of the parish before ten o'clock on Easter-Monday; the parson is bound to give them a calfshead and a hundred of eggs for their breakfast and a groat (8 sous) in money.« Hier ist der Pfarrer wohl als Wettersegenspender der Empfänger eines durch Jagen in der Früh eingefangenen Hasen, wofür er dem quasi Opfertierlieferanten einen Kalbskopf zum Frühstück geben muß neben Geldlohn und hundert Eiern; der fruchtbare Hase hat eben in dieser Kultzeit ebenso hohen Wert nach dem Volksglauben, als das christliche Osterlamm für den Saatsegen, wenn sie geopfert wurden. Vielleicht hat hierbei der Vegetationsdämon der Frühjahrszeit zugleich die Rolle des Opfersubstituts übernommen?

Am Osterdienstag, der im Thurgau wegen des dort üblichen Gerstenbreies »Gerstentag« heißt, war am Frau Hola-Stein eine allgemeine Brotspende üblich sowie Geschenke von Brezeln, Ostereiern, Eierkuchen (Höhl, Röhnspiegel, 93). Im Allgäu war am Osterdienstag der Eschgang (»Nach Emaus gehen«) oder Kreuzgang der Flurwaller, wobei die Kinder harte Ostereier und einen sogenannten Hellerweggen erhielten (Reiser, l. c. II, 131). In Steiermark ist das Gänse-Rennen ein Oster-Wettlauf üblich. Im deutschen Böhmen erhielt am Osterdienstag die ganze Hausgenossenschaft süße Milch mit weißer Semmel (antizipierter Pfingstbrauch) als Mittel gegen die Mückenbisse (John, Sitten, 69). Bei den Russen heißt diese Woche des bei ihnen höchsten Jahresfestes die schöne, herrliche, große Ruhewoche (Yermoloff, 159).

Die Ostfriesen nennen den Osterdienstag »All op-éten-Dingstag«, in welcher Zeit die Überreste alle aufgegessen werden sollen.

Da wie auch an anderen Jahresfesten der Volksbrauch von solchen Jahresabschnitten gewisse althergebrachte Übungen und Annehmlichkeiten auch auf die folgenden Wochen nach solchen Festen ausdehnt, so ist es nötig, auch noch

C) die Zeit nach Ostern zu besprechen.

Erster Mittwoch nach Ostern heißt bei den Russen im Gouvernement Wilna »der Hagel-Mittwoch« (Yermoloff, 165, vermutlich wegen der Hagelfeier).

Erster Donnerstag nach Ostern. An diesem Tage wird das russische Frühjahrstotenfest gefeiert (siehe oben), das bei den Deutschen am Totensonntag in der Fasten vorausgegangen war.

Erster Freitag nach Ostern. Bei den Russen heißt er Einladetag oder Bittag (Yermoloff, 166), eine Art Erinnerungstag an die Seelen der Verstorbenen, die noch einmal an den Familientisch zu Gast gebeten werden. In Böhmen ist dies die goldene Stunde oder Press. Bei den griechisch-orthodoxen Bosniaken lagern sich die Anverwandten auf den Gräbern, nach einem Gebete für die Verstorbenen essen sie gefärbte Eier, gebratenes Fleisch und Kolatschen; Eier und Kolatschen legen sie auf die Gräber (Z. f. ö. V. K. 1900, S. 65).

Erster Freitag nach Ostern. An diesem Tage findet im Pustertal die sogenannte Widderprozession von Virgen und Prägraten nach Lavant statt (Widderopfer zur Saatzeit. Z. d. V. f. V. K. 1895, S. 205).

Am Sonnabend vor dem weißen Sonntage wird bei den griechisch-katholischen Südslawen in der Kirche für die Ruhe der verstorbenen Verwandten Brot geopfert und dann am Tore an die Armen verteilt (Sartori, Die Speisung der Toten, 67). Diese Brote, welche die Priester backen lassen, um sie den Gläubigen mit nach Hause zu geben, sind äußerlich mit roter Farbe bemalt, auf der die Worte: »Christus ist von den Toten auferstanden« mit goldenen Buchstaben zu lesen sind. Diese Brote zerschneiden die Priester in eine Menge von Schnitten, die in Körben angefüllt werden; mit diesen gefüllten Körben treten die Priester zur Galerie des Altars hinan und verteilen von da herab die Brotschnitten an die Gemeindeglieder, die sich mit hundert ausgestreckten Armen herandrängen. Stückchen mit Buchstaben sind besonders Glück bedeutend, außer jenen mit dem Worte »Toten«. Diese kleinen Brotstückchen werden am Brette des Hausheiligen aufbewahrt (als Glück fürs ganze Jahr), (Scheible, l. c. VII, 937 ff.). Dieses griechische Totenbrot spielt also die Rolle eines Jul- oder Neujahrsbrot, einer durch die Kultzeit glückbringenden Opfergabe.

Erster Sonntag nach Ostern Quasimodo-geniti, weißer Sonntag (NB. Vor dem 16. Jahrhundert war der Sonntag Invocavit der weiße Sonntag nach Grotefeld. Nach Birlinger, II, 62, ist im Schwäbischen der erste Fastensonntag noch der weiße Sonntag); seit dem 16. Jahrhundert ist die Dominika in albis (scil. vestibus propter baptismum) weißer Sonntag; engl.: White Sunday; nnd.: witteldag (Dänhart, 554); engl.: Loe-, Low-Sunday = little Sunday after Easter; mnd.: Goychkentag (Gauchen-, Kuckuckstag); Freudensonntag; Böhmen: Pröbelsonntag; Solothurn: Bohnensonntag (wegen einer kirchlichen Bohnenspende), (Reinsberg, Düringsfeld, Das festliche Jahr, S. 120); Bayern: kleiner Ostertag, Mettag, wegen des Schön- und Stärketrunks

in den Methäusern, wo sich die Gäste mit rautenförmigen kleinen Honigkuchenfleckchen »Schifferl« bewerfen, ein fruchtbar machender Wunsch-Brauch, der an das Überschütten der Braut mit Körnerfrüchten (*nuces projicere*, Konfettiwurfen) erinnert.

Im deutschen Teile des Böhmerwaldes wurde früher am weißen Sonntag zur Jausenzeit die ganze Hausgenossenschaft mit süßer Milch und Semmeln (Weißbrot) bewirtet, damit sie alle später vor dem lästigen Beißen der Mücken bei der Heuarbeit geschützt waren (vergl. oben die flöhevertreibende Wirkung der wendischen Honigbrote). Im Allgäu wurden früher (1700) die Hirten am weißen Sonntag in der Fasten gedingt und ihnen »weiße« Brocken in süßer Milch aufgesetzt (Herrn Kurats Frank gefällige Mitteilung) als eine Art von Saisonbrot, das dort aber nicht österlich, sondern ein Fastenzeit-, also Frühlingsgebäck war.

In Stralsund ist eine Abgabe von »weißem Brot« üblich, das die Rolle eines schönen, leckeren Festbrottes hat, das aber auch sonst die elbischen Geister gerne haben. Der Lüneburger Hinzelmann schlürft täglich eine Schüssel voll Milch mit Weißbrot (Meyer, *Myth. d. G.*, 218), auch die Krankheitsdämonen und Quälgeister werden mit Weißbrot behandelt. 1392 erhielten die Siechen (Armen) im Spital zu Dinkelsbühl am weißen Sonntag ebenfalls solche weiße »Schönbrote« (von Steichele, *Bistum Augsburg*, III, 302). An anderen Orten Schwabens waren österliche Eierkuchen (siehe oben) üblich; im Westfälischen heißt der Tag deshalb auch Pannekauken-Sundag wegen der Pfannkuchen (*Woeste l. c.* 194).

In Erfurt ist an diesem weißen Sonntag die sogenannte »Peters Kirmse« (Kirchweih des früheren Klosters auf dem Petersberge), bei welcher die schon oben erwähnten ringförmigen Windbeutel (Ringe) üblich sind als verspätete Fastenbrezeln aus windigem, lockerem Teige. In der Pfalz erhalten die sogenannten Nachtmahlkinder, welche zum erstenmal kommunizieren, am weißen Sonntag nach Ostern von ihren Eltern einen kleinen, formlich vielleicht bedeutungslosen Rundkuchen, auch Guglhupf genannt, wie in Frankfurt auch, mit Milch; dazu sechs gefärbte Ostereier in ein »weißes« Tuch gehüllt (*Grünenwald*, *l. c.* 38); überhaupt spielt der Guglhupf um diese Zeit in und um Frankfurt eine gewisse Rolle.

Das am Sonntag der Thomaswoche (weißer Sonntag der Westeuropäer) geweihte Brot ist bei den Russen ein fieberabwehrendes Mittel (*Yermoloff*, 166). Die auf den weißen Sonntag folgende Woche ist bei den Russen die Thomaswoche, neue Woche oder Geleitwoche. Am ersten Sonntag derselben feiert das russische Volk ein Frühlingsfest, die *Krassnaja Gorka* (wegen der roten Bestrahlung des nächsten Berges durch die neue Sonne, deren neues Geleite auch begossen wird, daher auch *Begießtag* [*Politki*] genannt).

Zweiter Montag nach Ostersonntag.

Montag nach dem weißen Sonntag heißt im Englischen Lange-Mark-Day, wegen des Flurganges längs der Feldermark (Eschbann), der in Deutschland in der Rogationswoche und am St. Markustag (25. April) vorgenommen wird. In Rußland ist das der Montag in der Thomaswoche; an diesem Tage gedenken die Kleinarussen ihrer Toten, weil in der sogenannten Geleitwoche das große Osterfest dahinscheidet, und das, was übrig blieb, den Verstorbenen gegeben werden muß; die Frauen und Weiber sammeln sich in den Sippenhütten, um für das Seelenheil der verstorbenen weiblichen Verwandten zu beten; daher ist es das »Frauen- und Weiberfest« (Yermoloff, 166). Er wird auch bei den Russen »Erinnerungsmontag« genannt; es werden geweihte Speisen auf die Gräber der Hingeschiedenen gelegt und daselbst verzehrt. Gewöhnlich haben sie in der Mitte eines Tellers ein großes, hohes, rundes Brot, um dieses herum rote Ostereier, Salz-, Kringel- und Honigkuchen gelegt. In dem Brotzylinder steckt ein brennendes Seelenlicht. Andere fügen auch noch ein Töpfchen mit Honig hinzu; auf dem Brote liegt »ein Büchlein des Andenkens«. Nach der priesterlichen Weihe des ganzen Seelenopfers, das auf dem Grab steht, fangen die Familienmitglieder an, in Gesellschaft der Priester auf den Grabhügeln zu schmausen und zu trinken (Scheible, VII, 940). Was hier die griechisch-katholischen Russen des 19. Jahrhunderts noch betreiben, war im westlichen Europa schon 589 verboten »manducare et bibere super tumulos« (Homeyer, Der Dreißigste S. 154). Wir sehen also hier bei den griechisch-katholischen Russen einen ausgesprochenen Seelen- und Totenkult bei ihrem österlichen Frühjahrssonnenfeste.

Der zweite Dienstag nach Ostern heißt bei den Engländern Hoc-Tues-Day = hoher Dienstag, auch Hoke Day. Hoeke Tide = hohe Zeit (Hazlitt, l. c. II, 317).

Der zweite Freitag nach Ostern (Lancea Domini) hieß in Köln: Gottestracht, Speer- und Kronentag, Kronfreitag, Drei-Nägeltag (vielleicht hatten diese drei christlichen Kreuznägeln wie der Leonhardnagel eine Beziehung zum simulacrum, quod per campos portant). Die christliche Gottestracht durch die Fluren verdrängte vielleicht ein eisernes Fruchtbarkeitssymbol; dieser Tag hatte auch Beziehung zur Hagel- oder Wetterfeier (Weerfeier).

Der zweite Sonntag nach Ostern Misericordia, Bocksonntag (Osterbock), Hirtensonntag (vermutlich wegen des ursprünglich von Hirten geopfertem Bockes vor dem Weidebeginn) mit dem Hammeltanze; siebweise werden dazu die runden Osterkuchen (im gothaischen Dorfe Wolfsbähringen) und tonnenweise wird das Pflingstbier!! dazu auf die Almendwiese hinausgefahren, wo der Hammel unter der Tanzlinde geschlachtet und nebst einem Gerichte

Schweinefleisch von jung und alt verzehrt wird (Rochholz in *Illustr. Ztg.* 1868, Nr. 1293), also ein Pfingstbrauch.

Am Samstag nach *Misericordia* gab es im Kloster Maria Wald im Bergischen »Weggen« (keilförmiges Opferbrot) in der Bittwoche oder in der Zeit des Felderumganges, die sonst »Wallweck« heißen.

Dritter Sonntag nach Ostern *Jubilate*. Am folgenden Montag wurde an die Schüler in Fränkisch-Henneberg ein hufeisenförmiges süßes Horngebäck, sogenanntes Hufeisen oder Roßeisen mit Brezeln (Stabausbrezeln) verteilt (Spieß, l. c. 112, 114, 115); auch hier dürfte ein ehemaliges Bockopfer der Gemeinde Anlaß zur Schülerspende gewesen sein; diese letztere lehnt sich vermutlich an das österliche Schulfest an; Das Horngebäck und das gebackene Hufeisen sind formell nahezu identisch, auch mondsichelartige Gebäcke haben Ähnlichkeit damit, aber ohne die reale Form dieser »Roßeisen« genannten Gebäcke zu kennen, läßt sich darüber nicht entscheiden; doch möchte aus der häufigen Hornform der Gebäcke in dieser Flurwallerzeit auf letztere mit mehr Wahrscheinlichkeit geschlossen werden.

Von da ab verlieren sich die eventuellen Nach-Osterggebäcke ohnehin und mischen sich mit den Gebäcken der sogenannten Rogationswoche oder Hagelfeier und Pfingstbräuche so, daß wir damit die Osterggebäcke beschließen können und müssen.

Überblicken wir nunmehr all die Gebäcke der Gruppen *A, B, C*, so muß uns folgendes auffallen:

1. Die Häufung der grünen Gebäcksarten vor Ostern (Gründonnerstag) durch ganz Deutschland, die auf einer älteren germanischen Wertschätzung der ersten Frühjahrskräuter mit Besegnung beruhen dürfte.

2. Die Häufung der Kreuzbrote am Karfreitag, die ganz deutlich (wie überhaupt die meisten Gebildbrote eine wahre *Demonstratio ad oculos* sind) nur das christliche Kreuz symbolisieren; das nichtchristliche Hakenkreuz fehlt unter den Gebäcken ganz.

3. Die Häufung der mit Eigelb und (Oster-)Eiern ausgestatteten gemengten oder belegten Gebäcke, die wieder mit Farbe und Ei deutlich die Frühlingszeit markieren und dadurch vor anderen Zeitgebäcken, die das Huhnopfer als Ganzes substituieren, sich unterscheiden.

4. Die Häufung der Honiggebäcke längs der slawisch-wendischen Gebiete, die vermutlich vom Volksbrauche der nahen russischen oder Balkanländer beeinflußt erscheinen, in denen das Osterfest einen noch älteren christlich-jüdischen Neujahrstypus bewahrt hat als bei den westeuropäischen Völkern.*)

*) Das christliche Pascha ist nur eine Umformung des jüdischen und nichts anderes (E. Schwartz in *Zeitschr. f. d. neutest. W.*, VII, 1906, 1. Heft).

5. Die Häufung der Fladenformen in der eigentlichen Osterzeit (*B*) und der besseren Semmelmehlgebäcke (Weißbrote). Die Zeichnung derselben hat mit dem Sonnenrade keine Beziehung, sondern ist nur dekoratives Motiv, das sich von selbst ergibt.

6. Die Häufung der sogenannten Spendebrote als Präbenden, Rente oder Deputate (Abgaben), die sich durch die österlichen Jahresrechnungen der Klosterstiftungen und Gemeinde (Ostern-Neujahr) erklären lassen. Überhaupt finden sich viele Gebäckanalogien zwischen Neujahr (Weihnachten) und Ostern. Bei den griechischen Katholiken und deren Nachbarn ist das österliche Neujahr ausgesprochener.

7. Horngebäcke und Zopfgebäcke fehlen nahezu ganz, ebenso sind die mit Mohn bestreuten Gebäcke eine seltene Erscheinung in der Osterzeit.

8. Die Brezelgebäcke der Osterzeit sind nur verspätete Fastenbrezeln, desgleichen sind

9. die Krampfgebäcke und Fruchtbarkeitssymbole nur aus der Fastenzeit (Frühjahrsfeier) fortgesetzt; sie sind auch auf Ostern noch etwas volksüblich und harmonieren mit der gleichzeitigen Wertschätzung der grünen Kräuter und Ostereier.

10. Der volksmedizinische Wert der Ostergebäcke knüpft sich in erster Linie an das Osterei, das heißt an die Kultzeit des Frühjahres, sowie an das frische Grün der Oster-, beziehungsweise Frühjahrskräuter (zum Teil auch noch an die verspäteten Fastenbrezeln). Kein Zeitabschnitt des ganzen Jahres aber liefert mehr volksmedizinisch verwertete Heilbrote als der Neujahrzyklus. Da nun das Osterfest auch den Charakter eines neuen jüdischen Jahres hat, so kann es nicht wundern, daß auch manche andere Osterbrote solchen Heilwert erhalten haben; doch ist die Wertschätzung bei den eigentlichen Neujahrsbroten (Gebäcken) eine viel häufigere als bei den Ostergebäcken. Die Volksmedizin, die so sehr mit dem Kult verbunden ist, ist in dieser Beziehung ebenso, vielleicht noch mehr konservativ als die übrigen Volksgebräuche; sie blieb bei ihrer Wertschätzung des Materials an der Kultzeit ebenso festhaltend wie bei anderen Heilbroten. Die Kultzeiten, nicht die Gottheiten schufen die Heilbrote.

11. Es fehlt auf germanischem Boden der echt germanische Festbrei, der Hirsebrei, der sonst mit zäher Hartnäckigkeit sich an allen echt germanischen Hohenzeiten mit Totenkult zeigt und in der unmittelbar vorausgegangenen Fastenzeit (Saatzeit oder altgermanische Frühlingsfeier, Faselnacht) so stark sich bemerkbar macht; nur an wenigen Orten ißt man wegen der Fastenzeit Erbsen, Linsen, Gerste; auf ehemals wendischem Boden findet man Hirsebrei, aber auch nur selten.

12. Ein ausgesprochener österlicher Seelen- und Totenkult findet sich nur bei den griechisch-katholischen Russen und Slawen.

13. Die Trauergebäcke (Brezel, Zopf, Mohn etc.) treten ganz auffällig zurück; ebenso die Salzbrote und die Teilbrote (Zeilenbrote, Schichtsemmeln etc.).

14. Männliche und weibliche Dämonenfiguren, die an dem Mittwinterfeste weit zahlreicher und geradezu typisch für dieses auftreten, fehlen nahezu oder sind als männliche Figuren durch das Zeitsymbol (Osterei) besonders von den letzteren (Winterdämonen) unterschieden.

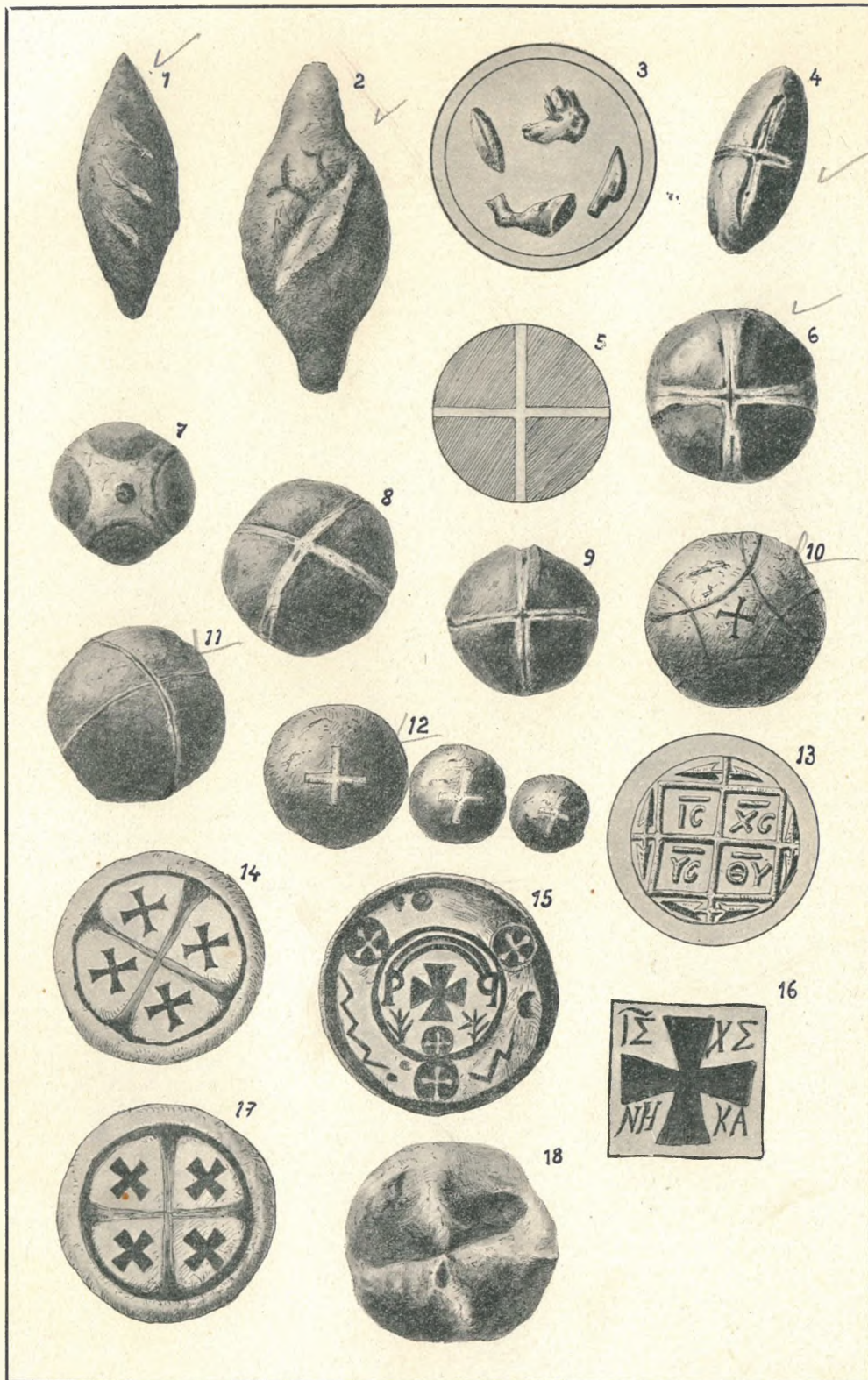
15. Es fehlen das Pferd und der Eber als Teiggebäck; es fehlt auch der Schimmelreiter in dem Volksglauben auf echt germanischem Boden; es fehlen die Herzgebäcke, die Liebespaare, die Kindersegentypen.

Das Nichtchristliche — das Osterei und die grünen Kräuter — hat den volksmedizinischen Wert unter den damit verbundenen Ostergebäcken am meisten festgehalten.

Das sicher Christliche — nämlich das Kreuzbrot und das Osterlamm — überwiegt aber unter den Ostergebäcken in seiner Häufigkeit so sehr, daß auch diesbezüglich der Glaube an ein altgermanisches Osterfest (von der Göttin Ostara ganz zu schweigen) nicht aufkommen kann; dies umsoweniger, als keine unmittelbaren Nachrichten von heidnisch-germanischen Ostergebräuchen auf uns gekommen sind. Obwohl es in unserem Volksglauben und -Brauch sonst geradezu unmöglich ist, das Heidnisch-Germanische von dem Frühchristlichen mit Sicherheit voneinander zu scheiden, ist gerade beim Osterfest das Christliche und Heidnische in den Gebäcken am schärfsten getrennt.



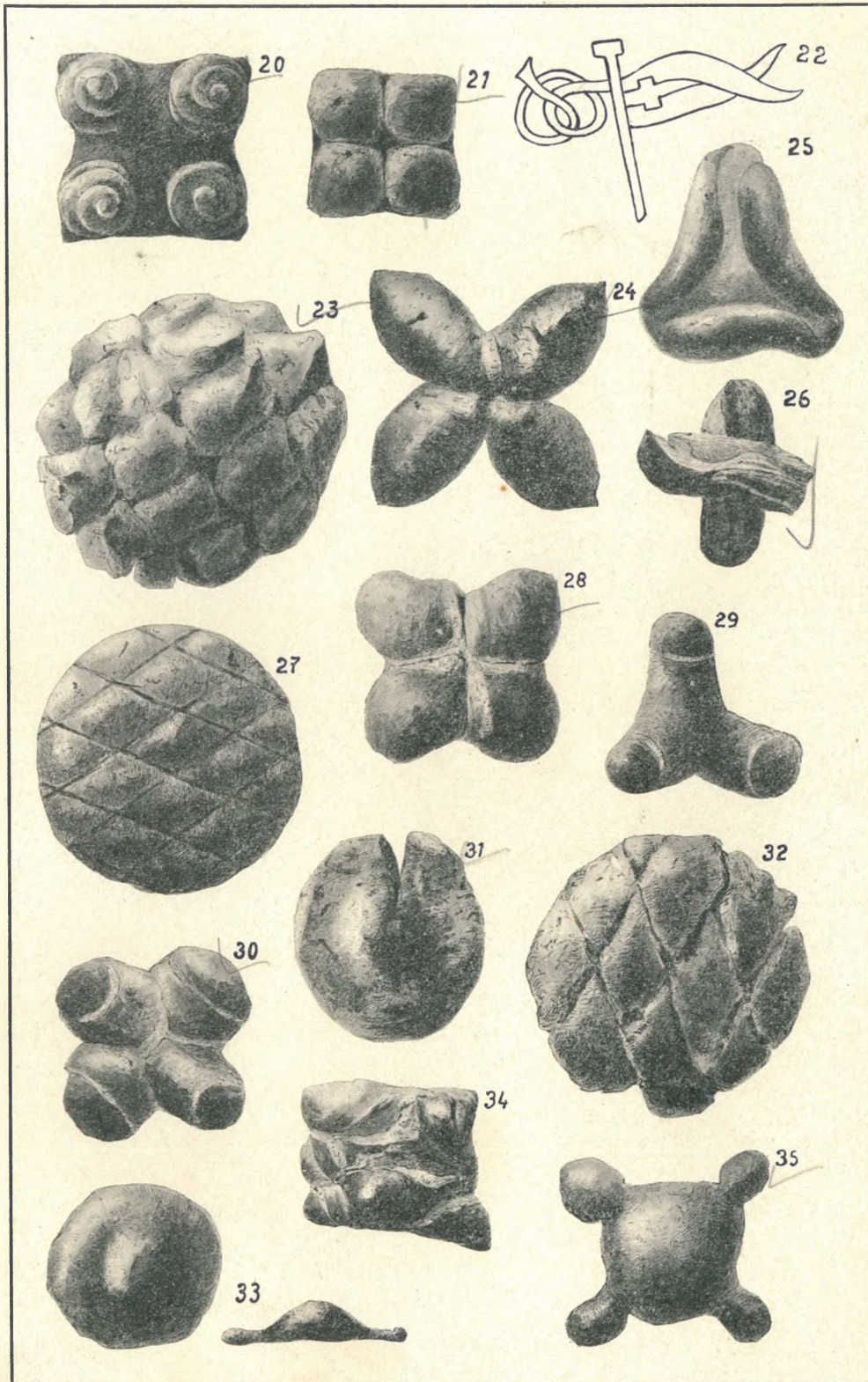
Fig. 2. Koptischer Kreuzbrotstempel aus Holz. (1156 n. Chr.)



Gezeichnet von Irene Rust in Wien.

Erklärungen zu nebenstehenden Abbildungen

- Fig. 1. Apostelwecken aus Marburg a. d. Lahn.
- Fig. 2. Jungfernbrot aus dem Kloster Lüne bei Lüneburg.
- Fig. 3. Speisemarke nach Art der münzenförmigen Tesseræ aus der Zeit von Nero (54—68 n. Chr.). Neben Schweinskopf, Schinken und Schlachtmesser auch ein Brot (Wecken). (Aus: Daremberg, Dictionnaire d'antiquités grecques et romaines I., 2. C., p. 1487, Nr. 1920.)
- Fig. 4, 6, 7. Kreuzbrote aus Alt-Ägypten. (Lanzone, Dizionario III. Tafel 135, 190, 46, 342; I., p. 112.)
- Fig. 5. Kreuzbrot (weißes Kreuz auf rotem Grunde), 5. bis 6. Jahrh. n. Chr., auf einer altchristlichen Stickerei. (Forrer, Tafel XV, Fig. 8, S. 8.)
- Fig. 9. Kreuzbrot (260 n. Chr.) aus der Grotte St. Priscilla, Rom (Wilpert, Fractio panis, p. 91), aus Mörtel gebildet und auf der Ziegelplatte eines Loculus haftend.
- Fig. 8. Kreuzbrot aus der Capella graeca der römischen Katakomben (2. Jahrh. n. Chr.) (Wilpert, Fractio panis, p. 92).
- Fig. 11. Kreuzbrot auf einem altchristlichen Sarkophag zu Brescia. (Kraus, Christl. Altert., I., 344, 173), Panis discussatus, τετραβλωμος.) Das Viertel dieser altrömischen Kreuzbrote hieß »Quadra« bei Vergilius und Horatius (s. Binterim, Denkwürdigkeiten, II., S. 37).
- Fig. 10. Kreuzbrot aus dem Codex Egbert. (10. Jahrh. n. Chr.) (M. Heyne, Deutsche Hausaltert., II., 272.)
- Fig. 12. Drei Kreuzbrote aus einem frühromanischen Miniaturgemälde aus St. Germain-des-Prés. (Kraus, I., 174, 672.)
- Fig. 13. Weihbrotstempel aus Stein, aus Achmim-Panopolis, koptisch. (Forrer, Die frühchristl. Altertümer, Tafel IX, Fig. 6, S. 14.)
- Fig. 14. Koptisches Weihbrotsiegel aus Ton (vergl. Fig. 17), (Strzygowski, Koptische Kunst, Blatt XXII, S. 232), (vergl. auch Kraus, Realenzyklop. d. chr. Altert., I., 174, 672.)
- Fig. 15. Altchristlicher Weihbrotstempel aus Ton (Südfrankreich), Kreuz mit (Oster-?) Palmen, darüber ein Säulenbogen. In diesem Stempel sind mittels Stempel vier Kreuzronds mit einem inneren Kreuze eingedrückt (ganz ähnlich den schwedischen Julkreuzen). Siehe Z. f. ö. V. K. 1905, Suppl., Fig. 61, Tafel XIII. (Forrer, Frühchristl. Altert., Tafel XI, Fig. 8, S. 15.)
- Fig. 16. Kreuzstempel auf der russischen (griech.-kath.) Prosphora (Abendmahlbrot). Derselbe ist nahezu identisch mit dem altbyzantinischen Münzenstempel im Venediger Museum. (Vergl. Kraus, I., 174, 672.) (Ιησος Χριστος νικα = Jesus Christus vincit.)
- Fig. 17. Koptisches Weihbrotsiegel (Kalkstein). Naukratis, II., pl. XX, S. 87.
- Fig. 18. Kreuz(er)-Semmel (Oberbayern), Kreuzwecken (Marburg).



Gezeichnet von Irene Rust in Wien.

Erklärungen zu nebenstehenden Abbildungen.

Fig. 20. Schema für das Torgauer Kreuzbrot und für das Osterbrot aus Zara (Dalmatien) = Cornetti oder »Italiener«.

Fig. 21. Franzbrot (Lübeck).

Fig. 22. Osterfahne mit Fastenbrezel.

Fig. 23. Osterbrot (Passau), Fladen.

Fig. 24. Ankenschilt (Zürich), Pirlebrot (Pärle, Paar).

Fig. 25. Herfurter dreieckiger Klöwen.

Fig. 26. Schnecken (Baden), Russen (Zürich, St. Gallen).

Fig. 27. Osterfladen (München), Putschelle (Lindau), Gallette (Frankfurt).

Fig. 28. Franzbrot (Lübeck), Reformationsbrot (Dresden), Kreuzbrot (Torgau).

Fig. 29. Gebäckabbildung auf dem sogenannten Wangelsteine des Bäckers

Thomas Roll zu Stralsund (1591) und am Bäckerwerkgestühl (1700) in der St. Nikolaikirche zu Anklam. (Nach einer Zeichnung des Hrn. Kreisbauinspektors Weißstein in Ortelsburg); identisch mit dem Königsberger Zümpelbrot.

Fig. 30. Schiltbrot (Allgäu, Vorarlberg; St. Gallen), Schilt (Biberach).

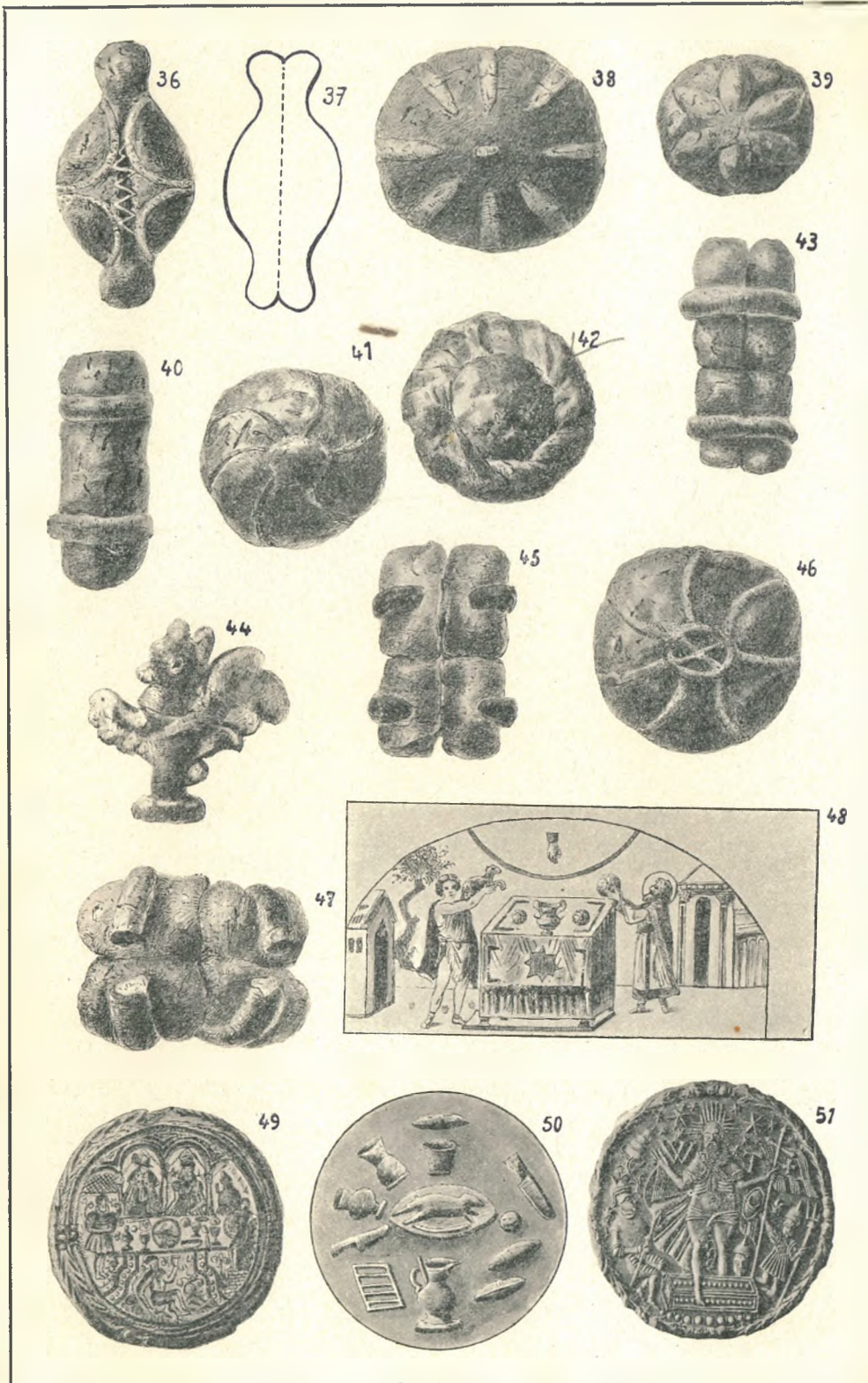
Fig. 31. Judasohr (Hamburg).

Fig. 32. Patenssemel (Oberlausitz), 17 cm Durchmesser, oben breitrautenförmig eingeschrüppter Schnittkuchen in Fladenform.

Fig. 33. Karfreitaghaut (Oberbayern).

Fig. 34. Osterbrot aus Zara (Dalmatien).

Fig. 35. Heiße Wecken (Hedwecken) Braunschweig).



Gezeichnet von Irene Rust in Wien.

Erklärungen zu nebenstehenden Abbildungen.

Fig. 36. Osterweck (Niederbrombach).

Fig. 37. Typus des Knaufgebäckes.

Fig. 38. Altchristliches Weihbrot aus Ägypten, 5. bis 6. Jahrhundert; nach einem Bilde auf einer Stickerei (roter Grund mit weißen Strahlen). Forrer, Frühchristliche Altertümer, Tafel 15, Fig. 8.

Fig. 39. Altrömisches Brot nach einem Graffito auf dem römischen Vesta-Tempel. (H. Grisar, Rom am Ausgange der antiken Welt, S. 190.)

Fig. 40. Osterwolf (Stralsund), (halber Pollweck), (nach W. Hartmann, Theorie und Praxis der Bäckerei 1901, S. 862, Tafel Nr. 11).

Fig. 41. Laugenweck, Salzweck (Württemberg), Kaisersemmel (Ulm), Kaiserbrot (Magdeburg), Salzbrötchen (Berlin), Mundsemmel (Wien), Mohnsemmel (Dillingen), Rosensemmel (Stettin), Rosette (Göttingen), Franzbrot.

Fig. 42. Rosensemmel, Salzsemmel.

Fig. 43. Pollweck (von unten gesehen).

Fig. 44. Hahn, Osterlebkuchen (Feldkirch in Vorarlberg).

Fig. 45. Pollweck (Baden-Baden).

Fig. 47. Pollweck (Schwarzwald).

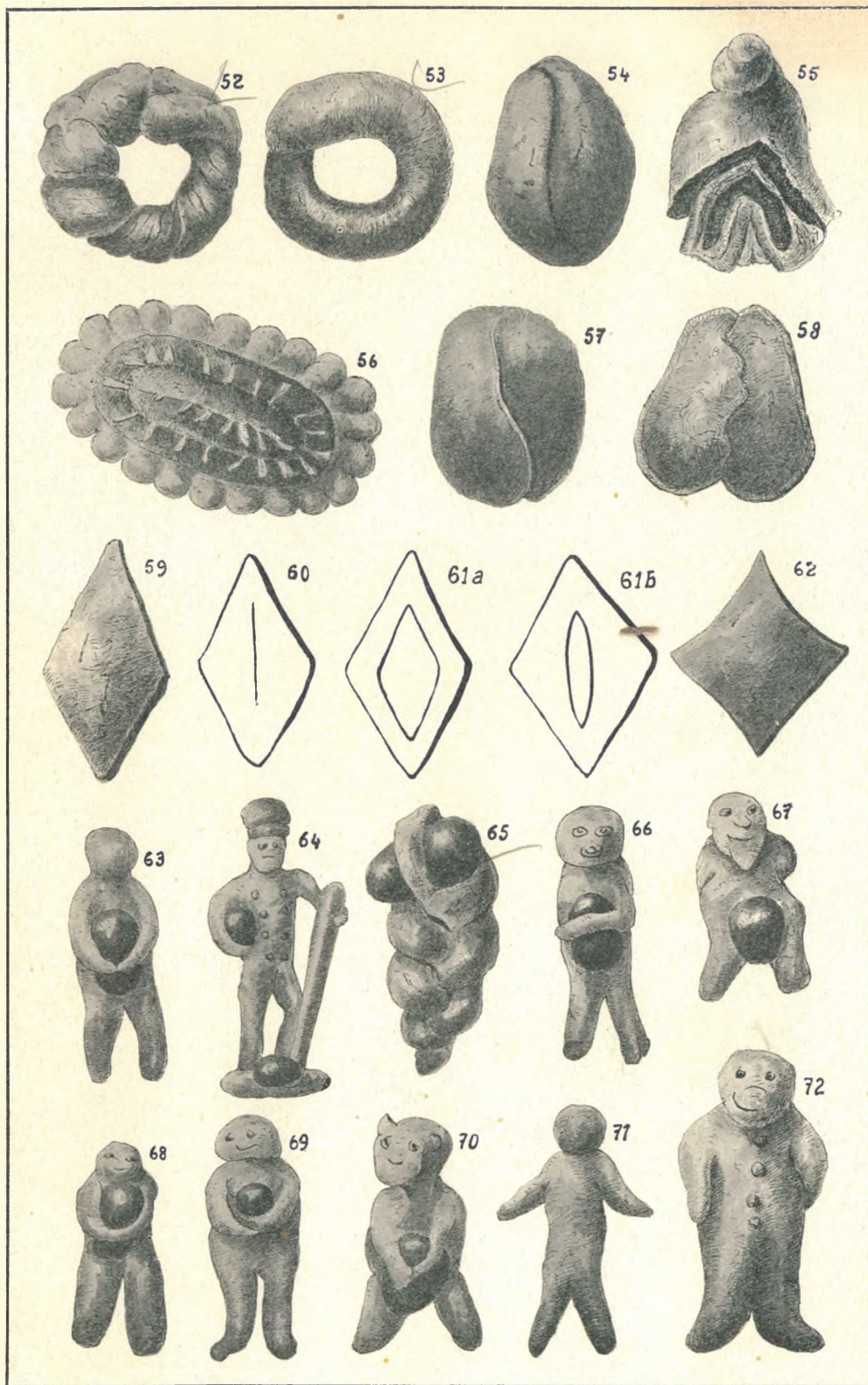
Fig. 46. Franzbrotähnliches Opferbrot auf einem Mosaik aus St. Vitale in Ravenna (547 n. Chr.).

Fig. 48. Abel bringt das Osterlamm, Melchisedech das Opferbrot (s. Fig. 46) dar. (Kraus, Realenzyklop. der christl. Altert., II., 390, Fig. 221.)

Fig. 49. Julbrotstempel (1637). Das Gastmahl des Reichen mit dem unten sitzenden armen (leprösen) Lazarus. Der Speisetisch erinnert an das biblische Ostermahl. Die Brotformen sind zumeist Rundstücke (Laibe), einige Wecken. (Aus Hammarstedts Säkaka och Säjöl, S. 264).

Fig. 50. Abdruck eines Waffeleisens (1570) aus dem Museum Ferdinandeum in Innsbruck, das Abendmahl darstellend. Die Mitte der einen runden Plattenfläche nimmt der Tisch ein mit dem Osterlamm, 2 Ostersachs (Messer), 4 Trinkgeschirren, 1 Tellerrost und 4 Broten (1 Laib, 3 Wecken; einer von letzteren ist längsgespalten). Die Umschrift lautet: Simon Schuestl 1570 Bedenkhs. Auf dem Revers: † Lieben Gesd Nembt Ir Verguedt (= vorlieb).

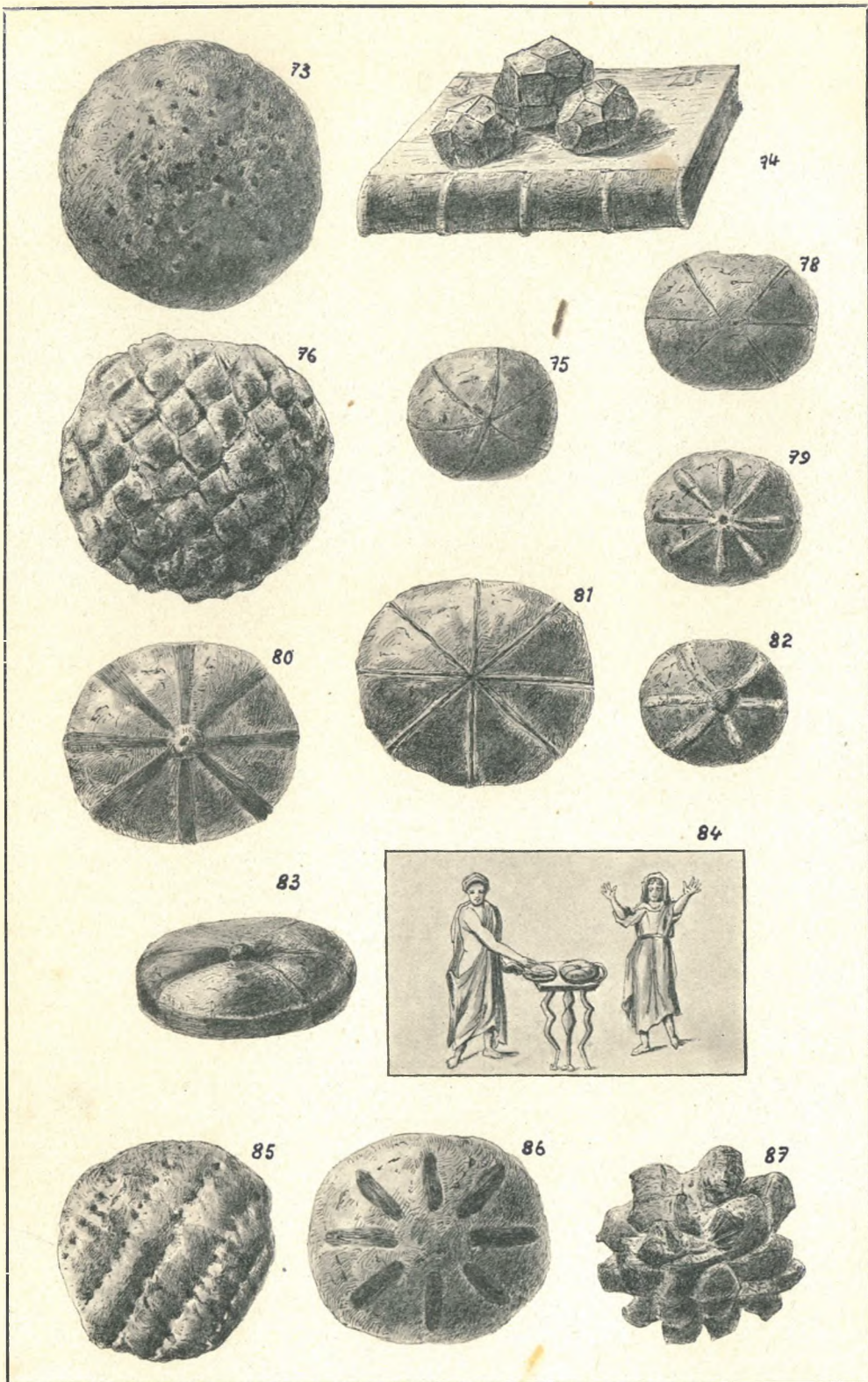
Fig. 51. Lebkuchenmodel aus Tölz, die Auferstehung Christi. Rohe Arbeit des 18. Jahrh.



Gezeichnet von Irene Rust in Wien.

Erklärungen zu nebenstehenden Abbildungen.

- Fig. 52. Eiermaan (Hamburg).
 Fig. 53. Eiermaan (Lüneburg).
 Fig. 54. Eierweckl (Oberbayern), Claironswecken (Ansbach), Tischbrötchen, Mannheimer Milchbrot (Königsberg), Speckweckli (Schweiz).
 Fig. 55. Maultasche, auch Tulpe genannt (Nördlingen).
 Fig. 56. Igel (Frankfurt), Mandel-Wannl (Oberbayern).
 Fig. 57. Weiße Geige (Biberach, Ulm, Augsburg), Ostergeige.
 Fig. 58. Mutschela (Ulm).
 Fig. 59. Raute aus Schiefer, altchristliche Totenbeigabe. Vermutlich als Symbol einstiger Fruchtbarkeit den Frauen ins Grab mitgegeben. (Forrer, Frühchristl. Altert., S. 17, Fig. 3.) (Rhombus Veneris.)
 Fig. 60, 61 a, 61 b. Vulva auf altbabylonischen Siegelzylindern im britischen Museum, Collection de Clercq, pl. XXV.
 Fig. 62. Mutzenflecken, Mutzen, Mutscheln.
 Fig. 63. Ostermann (München, Bamberg).
 Fig. 64. Ostermann (Hof).
 Fig. 65. Osterstrützel (Salzburg).
 Fig. 66. Eiermann (Dillingen).
 Fig. 67. Ostermann (Lüneburg).
 Fig. 68. Ostermann (Hamburg).
 Fig. 69. Gebackener Mann (Nürnberg), Ostermann (Dresden).
 Fig. 70. Ostermann (Berlin).
 Fig. 71. Ostermann (Hof), Puppe (Aschaffenburg).
 Fig. 72. Osterpuppe (Taunus).



Erklärungen zu nebenstehenden Abbildungen.

Fig. 73. Russisches Gebäck (Fladen mit Stichelung).

Fig. 74. Drei Brote auf einer Holzstatue des hl. Nikolaus von Bari (15. Jahrh.) aus der Klosterkirche zu Fredesloh in der städtischen Altertumssammlung zu Göttingen (nach M. Heyne, Deutsche Hausaltertümer, II., 276).

Fig. 75 u. 78. Alte christliche Totenbrote auf einem Grabsteine. (Kraus, Christl. Altert., I., 175.)

Fig. 76. Russischer Fladen.

Fig. 79. Weihbrotstempel für koptisches Klosterbrot (Strzygowski, Koptische Kunst, Tafel XXII, S. 232, Nr. 8993).

Fig. 80. Pompejanisches Brot aus den Affreschi Pompeiani im Museo Nazionale, Nr. 9071, Neapel.

Fig. 81. Pompejanisches Brot (Museum in Pompeji).

Fig. 82. Christliches Totenbrot aus den Katakomben der Via Salaria nova (3. Jahrh.), (Wilpert, Fract. panis, Tafel XV₇, S. 92.)

Fig. 83. Franzbrotähnliches Opferbrot (neben dem biblischen Fische).

Fig. 84. Auf dem dreifüßigen Opfertische (dieser z. T. geschränkt). Eine Frau (ecclesia orans) und ein nach Philosophenart an der rechten Schulter entblößter Priester zu beiden Seiten. Auf einem altchristlichen Fresco aus S. Callisto (Rom). (Kraus, Realenzyklop., II., 544, Fig. 343.)

Fig. 85. Strohbrötchen (Lippe) mit Stichelung.

Fig. 86. Altromisches Frühstückbrot. (Eranos, 386.)

Fig. 87. Gurara (griechisches Brot), (Korfu). Fladen mit stark vorspringender rautenförmig gefeldeter Oberfläche.



Erklärungen zu nebenstehenden Abbildungen.

- Fig. 88. Osterlamm mit Fahne und Nimbus, Osterfladen (Tellerbrot) aus Honigkuchenteig. Model aus dem Lüneburger Stadtmuseum.
- Fig. 89. Osterhase (Tanus).
- Fig. 90. Osterlamm, Formgebäck (Bad Tölz).
- Fig. 91. Osterhäsli vom Dorf Muhri (Schweiz).
- Fig. 93. Osterhase (Stuttgart).
- Fig. 94. Osterhase (Donauwörth).
- Fig. 96. Osterhase (Oberbayern).
- Fig. 97. Osterschäfchen, Sonntagschäfchen aus Neudietendorf bei Erfurt.
- Fig. 98. Osterhase (München), (Modelgebäck).
- Fig. 99. Osterlämmer, Lebkuchen (München). Osterhäschen spielen auf dem Berge unterm Baum neben dem Tempel.
- Fig. 100. Osterhase mit Ei (Dillingen).
- Fig. 101. Lamm Christi mit Vexillum (4. Jahrh.) auf einer Wirkerei aus Achmim - Panopolis (Ober-Ägypten). (Forrer, Frühchristl. Altert., Tafel XIV., Fig. 9.) Vergl. das altchristl. Wandgemälde in den Katakomben (Rom) S. Domitilla, auf dem das Osterlamm noch die Schäferwippe und den Milch-eimer trägt, aus denen später die Siegesfahne (Vexillum) heraus sich bildete. (Kraus, Christl. Altert., I., 439.)
- Fig. 102. Alter Eiserkuchenmodel (15. Jahrh.) aus dem Lüneburger Stadtmuseum. L.: Hahn über dem Sonnenkreuze? oder Kreuzbrote? Darunter: W (Name des Verfertigers?) R.: Anker über dem Kreuze. In der Mitte das Osterlamm mit der Siegesfahne und dem Kreuzeszeichen auf dem Vorhaupte.
- Fig. 103. Osterlamm, Lebkuchen (Bad Tölz).

Im Verlage des Vereines für österreichische Volkskunde sind als Sonderdrucke erschienen:

Supplement-Heft I zum VI. Jahrgang 1900 (vergriffen).

Supplement-Heft II zum X. Jahrgang 1904. Inhalt: Grabschriften aus Österreich. Herausgegeben von Prof. Dr. Arthur Petak.
Preis: 1 Krone.

Supplement-Heft III zum XI. Jahrgang 1905. Inhalt: Weihnachtsgebäcke. Eine vergleichende Studie der germanischen Gebäckbrote zur Weihnachtszeit. Von Dr. Max Höfler, Hofrat, in Tölz (Oberbayern). Mit 13 Figurentafeln (69 Abbildungen).

Preis: 3 Kronen. Für Mitglieder des Vereines für österr. Volkskunde: 2 Kronen.

Eiserne Opfertiere. Von Konservator Heinrich Richly, Neuhaus. Aus dem II. Heft des VII. Jahrganges. Preis: 50 Heller.

Das Halleiner Weihnachtsspiel. Ein Beitrag zum Volksschauspiel in Salzburg. Von Karl Adrian. Aus dem III. und IV. Heft des IX. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Totenbretter in der Gegend von Neuern, Neumark und Neukirchen. Von Josef Blau. Mit 5 Textabbildungen und 1 Figurentafel. Aus dem I./II. Heft des X. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Glaube und Gebräuche der Armenier bei der Geburt, Hochzeit und Beerdigung. Von Demeter Dan, Exarch und Pfarrer in Straža. Aus dem III. Heft des X. Jahrganges. Preis: 50 Heller.

Hausprüche und Haussegen aus dem salzburgischen Flachgau. Von Karl Adrian. Aus dem III. Heft des X. Jahrganges. Preis: 50 Heller.

Beiträge zur Volkskunde von Mähren und Schlesien. Von Jaroslav Czech v. Czechenherz. Aus dem III. und IV. Heft des X. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Die eisernen Opfertiere von Kohlheim. Von Josef Blau, Silberberg. Mit 2 Figurentafeln und 2 Textabbildungen. Aus dem IV. Heft des X. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Die Spitzenklöppelei in Neuern (Böhmerwald). Von Josef Blau. Mit 4 Figurentafeln und 6 Textabbildungen. Aus dem V. Heft des X. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Eine ethnologische Expedition in das Bojkenland. Von Doktor Ivan Franko, Lemberg. Mit 84 Abbildungen im Text und auf Tafel I—III. Aus dem I./II. und III./IV. Heft des XI. Jahrg. Preis: 1 Krone.

Über Raufwerkzeuge der Innviertler Bauernburschen. Von Dr. M. Haberlandt. Mit 25 Abbildungen im Text und auf Tafel I—II. Aus dem III./IV. Heft des XI. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Vom Brisiltabak und seiner Bedeutung im Volksleben der Böhmerwaldgegend um Neuern. Mitgeteilt von J. Blau. Aus dem III./IV. Heft des XI. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Über Volkstracht im Gebirge. Von J. Friedrich Lentner. Mit 4 Textabbildungen. Aus dem I./II. u. V./VI. Heft des XI. Jahrg. Preis: 1 Krone.

Volkstümliches im „Freischütz“. Von Alois John. Aus dem V./VI. Heft des XI. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Eine alte Schulanekdote und ähnliche Volksgeschichten. Von Prof. Dr. Georg Polívka. Aus dem V./VI. Heft des XI. Jahrganges. Preis: 50 Heller.

Zur Geschichte der Zillertaler Tracht. Von Adalbert Sikora, Innsbruck. Mit 5 Textabbildungen. Aus dem I./III. Heft des XII. Jahrganges. Preis: 50 Heller.

Die tschechische Volkstracht der Taufer Gegend. Von Josef Blau. Mit 2 Tafeln und 15 Textabbildungen. Aus dem I./III. Heft des XII. Jahrganges. Preis: 1 Krone 50 Heller.

Die Möbel des rumänischen Bauernhauses in der Bukowina. Von Elias Weslowski. Mit 15 Textabbildungen. Aus dem I./III. Heft des XII. Jahrganges. Preis: 1 Krone.

Zu beziehen durch die Vereinskassenzentrale oder die Kommissionsbuchhandlung Gerold & Ko., I. Stephansplatz 8.

Verein für österreichische Volkskunde.

Die
Zeitschrift für österreichische Volkskunde

erscheint bereits im XII. Jahrgang.

Die früheren Jahrgänge II—XI (Band I ist vergriffen) sind durch die Vereinskanzlei, Wien, I. Wipplingerstraße 34, um den herabgesetzten Preis von K 4.— pro Band nebst Postporto zu erhalten.

Bestellungen nimmt die
Vereinskanzlei sowie die Kommissionsbuchhandlung Gerold & Ko., I. Stephansplatz Nr. 8 entgegen.

Das
Museum für österreichische Volkskunde

WIEN

I. Wipplingerstraße Nr. 34

ist an Sonn- und Feiertagen von 9—12 Uhr (Eintritt 20 h), an
Wochentagen von 9—4 Uhr (Eintritt 60 h) geöffnet.

Der »Neue Führer durch die Sammlungen des Museums« liegt
um den Preis von 20 h auf und wird gegen Einsendung von 30 h
kostenlos zugestellt.

Beim Besuche des Vereinsmuseums bezahlen die Mitglieder gegen
Vorweisung der Mitgliedskarte pro 1906 an Wochentagen 30 h
statt 60 h.

