

wundervolle urmenschliche Einfalt wieder zuteil werden, die es würdig macht, dem Tag eines neugeschenkten Glücks entgegenzusehen! Dann, mein Volk, dann greif' getrost zu dem wiedergeschenkten Baukasten!

Dieser Wunsch sei ein winziges Geschenk auf den Gabentisch des Weihnachtsfestes 1953.

Peter Schneider

## Weihnacht auf dem Nikolausberg

Tannen stehen tief im Schnee  
Abend sinkt hernieder,  
Und ich steh auf Berges Höh,  
Träume Weihnachtslieder.

Rupprecht fährt im Wald dahin,  
Bringt den Kindern Gaben,  
Die in ihrem frohen Sinn  
Weihnachtsglauben haben.

Engelchöre in den Traum  
Weben ferne Glocken.  
Über meinen Weihnachtsbaum  
Sinken lautlos Flocken.

E. A. S.

## Von fränkischem Formgebäck

Von Rudolf Eppig

Unsere Zeit, vom Althergebrachten losgelöst und, was die Erzeugnisse betrifft, die Norm, die Type liebend, da sie ihrer aus Zweckmäßigkeitsgründen bedarf, kennt eigentlich nur noch im Werken des Handwerks die vielfältigen Formen, die frühere Jahrhunderte fanden, und in denen sich uns ein tiefer Sinn offenbart. Dies gilt auch für eine ganze Reihe von Backwerken, die sich — gottlob — in unserem fränkischen Raum noch erhalten haben. Vor allem in der Abgeschiedenheit unseres Spessarts hat sich diesbezüglich noch mancher Zug der Väter bewahrt. Als „Volksgebäcke“ oder „Gebildbrote“ treten sie uns an bestimmten Tagen und zu gewissen Zeiten, vor allem bei kirchlichen und dörflichen Festen, noch dann und wann entgegen. In diesem Brauch kommen Volksgedanken und Vorstellungen ältester Zeitalte bildlich zum Ausdruck. Freilich hat sich, wie nahezu bei den meisten unserer Volkssitten, nur noch eine sehr verstümmelte und bescheidene Form erhalten. Ein weiteres kommt dazu: Wohl haben sich Brauch und Tätigkeit, zu bestimmten Höhepunkten des Jahres besonders geformte Backwaren herzustellen, durch die Jahrhunderte in ländlichen Kreisen vererbt. Gänzlich



Auf dem prächtigen, farblich äußerst fein abgestimmten Wappenbild des Balthasar Häußer, der „anno 1668 Meister worden“, sind links der Spitzweck, rechts ein zweiteiliger Bubenschenkel, in der Mitte aber eine kunstvoll geflochtene Neujahrsbrezel dargestellt. (Foto: Rudolf Eppig)

aus dem Denken und Fühlen des Volkes geschwunden ist jedoch die Vorstellung, die diesen Teiggebilden einst Sinn und Gestalt verliehen hat. Heutzutage muß sogar auch noch befürchtet werden, daß wir nur mit Mühe den Reichtum der auf uns überkommenen Formgebäcke erhalten können, denn leider hat es ein überfremdeter Geschmack fertiggebracht, daß diese Volksgebäcke kaum noch gefragt werden, so daß sich auch nur noch wenige alte Meister ihrer Herstellung annehmen und diese, allem neuen Zeitgeist zum Trotz, aus Liebe zum formenden Tun erbacken. In mannigfaltiger Gestalt tritt deshalb auch heute noch dem Beobachter das Gebildbrot an gewissen Zeiten und Tagen entgegen.

Es sei mir gestattet, aus der Fülle dieser Backwerke vor allem die vom fränkischen Untermain zu nennen, da sie mit zu den merkwürdigsten und formenreichsten zählen. Auffallend ist, daß die Gebildbrote durchweg mit der Erinnerung an die Toten in näherem Zusammenhang stehen. Ihr Ursprung ist geheimnisvoll, denn sie sind uralt und über die ganze Welt verbreitet. Im Formgebäck bringt das Volk ein Stück Menschheitsgeschichte zum Ausdruck. Die Backwerke, die als Toten- und Seelengebäcke mit uraltem Totenkult in engster Beziehung stehen und auch zu gewissen Zeiten, z. B. zur Sonnwende, geformt wurden, haben tiefe, symbolische Bedeutung. Durch die Gebäcke in irgendwelchen bildlichen, sei es menschlichen, tierischen oder geometrischen Formen, wollte der Mensch in grauer Vorzeit die sein Schicksal bestimmenden Mächte günstig beeinflussen. Versöhnende Speisegaben sollten die Gottesheiten und Seelengeister geneigt machen. Auch die Hauptwünsche wie z. B. Gesundheit, Fruchtbarkeit und Siegesglück fanden im Gebildbrot recht deutliche Wiedergabe. Schließlich waren diese auch noch bildliche Darstellungen der in das Menschenschicksal eingreifenden Mächte, des weiteren Abwehrgebräuche gegen das Wiedererscheinen der Verstorbenen.

Die Opferbräuche verlangten ursprünglich die Hingabe von Menschen oder Tieren. Allmählich trat an Stelle der blutigen Menschen- und Tieropfer der Teil für das Ganze. So brachte man für das Tier z. B. nur noch den Kopf oder das Blut dar, von dem man glaubte, daß ihm die Seele innewohne. Ähnliche Scheingaben ersetzten allmählich auch die wirklichen Opfergaben, und es lag nahe, dieselben aus Teig zu formen. Das Christentum brachte es fertig, die Reste alter Opferbräuche der Form nach wohl beizubehalten, dem Sinn nach jedoch umzudeuten, eine wahrlich geschickte Tat der damals in unsere Lande gekommenen Glaubensboten. Es wird auch beim Gebildbrot deutlich, daß das Christentum heidnisches Denken und Handeln übernahm, was man ja häufig beobachten kann, wobei die alte Form in eine christliche umgeschmolzen wurde. Kein Wunder, wenn deshalb auch gerade in Gegenden mit alten Klosterniederlassungen die Volksgebäcke am besten erhalten blieben. Wir müssen daher bei deren Sinndeutung neben der antiken auch noch eine klösterliche Überlieferung mit berücksichtigen. Gerade die Mönche waren ja für das Erbacken solcher vom Volk seit Urzeiten geformten Volksgebäcke besonders geeignet, da sie über größere Kunstfertigkeiten und umfangreichere Kenntnisse verfügten.

Eines der seltsamsten Gebilde in dieser Reihe ist wohl der „Bubenschenkel“. Er ist ein mürbes Neujahrsgebäck, heute noch in der Gegend um Aschaffenburg erbacken, welches der Pate seinem Patenkind schenkt. Nach dem Mittagessen darf dieses ihn bei seinem „Pedder“ (Paten) abholen. Je nach dessen Wohlhabenheit oder Spendefreudigkeit ist er zwei-, drei- oder vierteilig. Das Wort „mürbe“ ist übrigens mit dem Wort „morsch“ verwandt. Dieses wiederum stammt von dem lateinischen Wort *mors*-Tod ab. Der „Bubenschenkel“, als zweiteiliges Gebäck in manchen Dörfern auch „Mädchen-schenkel“ genannt, gehört zu den sogenannten „Knaufgebäcken“. Mit dem Seelenkult steht er in unmittelbarer Verbindung. Dieses im Ablauf des dörflichen Jahres

an der Jahreswende auftauchende Gebäck erinnert seiner Form nach ganz deutlich an die ursprünglich menschlichen und tierischen Opfer. Es stellt nämlich die Nachbildung eines Schenkelknochens dar, dem noch das Fleisch anhaftet. Oben und unten hat er einen Gelenkkopf bzw. Gelenkhäuse. Bei dem derartig geformten Gebäckstück, das Ausdruck und Ersatz für das Opfer von Mensch oder Tier ist, fehlt heute der Gedanke an dieses bzw. an die Totenverehrung natürlich völlig. Auch hier versinnbildlicht wiederum ein Teil den Menschen oder das Tier: der Schenkel ist an seine Stelle gesetzt. In dem Aschaffenburger Ortsteil Schweinheim stellt man heute noch safrangelbe „Dürrbeinerchen“ her, die ebenfalls deutlich an die Opferung von Knochen erinnern. In der Knochensubstanz sah man ja den Sitz des Lebens und damit auch der Macht und Kraft. Das „Märchen von den sieben Raben“ bringt uns davon ein Beispiel. Bereits an den Wänden ägyptischer Grabkammern jedoch finden wir die Urform dieses Knaufgebäcks als Hieroglyphe für Opfergaben, so z. B. in den Speiselisten der Grabkammern der IV. Dynastie.

Nicht minder merkwürdig in der Form ist die Brezel. Sie wird auch als Bretzel, Bretze, Prezel, Prätzel, Bratzel oder Brezgen bezeichnet. Mittelhochdeutsch hieß sie breze oder bretzel, althochdeutsch brezita oder brezitella. Man leitet den Namen vom lateinischen Wort bracchiola = „Ärmchen“, auch von dem Wort brachium = Arm, mittellateinisch bracellum (Ärmchen), italienisch braciato (Armband, Ärmchen) ab. Manche Forscher behaupten auch, daß die Bezeichnung Brezel mit einem lateinischen Wort zusammenhänge, das so viel wie „Gebetchen“, „kleine Belohnung“ bedeute.

Dieses Gebäck, ursprünglich hauptsächlich in der Fastenzeit (Fastenbrezel), aber auch an Allerseelen und bei Sterbefällen gebacken, ist auch mit den Totenkultbräuchen eng verknüpft. Dafür ist schon das aufgestreute Salz ein Beweis. Dieses gehörte nämlich, neben Mehl und Eiern, zu den drei sogenannten weißen Seelenopfern, die am verdienstlichsten waren, um eine Seele aus dem Fegfeuer zu erlösen. Sicherlich hat sich die Brezel aus einem anfänglich einfachen Teigring allmählich entwickelt. Dieser wird einmal als ein Opfergebäck an den Sonnengott gedeutet, wobei die Kringelform an das Sonnenrad erinnern soll. Mehr Wahrscheinlichkeit jedoch hat jene Auslegung, nach der bei dem ärmeren Volksteil anstelle des dem Toten mitgegebenen Schmucks (Arm- und andere Reifen) ein einen Armeireifen darstellendes Teiggebilde, eben die Brezel, als Grabbeigabe diente. — Im Laufe der Zeit legte man die Enden des Teigstranges auf die obere, heute meistens stärker gehaltene Rundung und drückte sie fest. Auch verschlang man sie ein- oder zweimal. Schon findet sich auch hierfür eine Auslegung: Man sieht in der Brezelform zwei Arme, die vor der Brust gekreuzt sind. Tatsächlich läßt sich diese Form am menschlichen Körper leicht ablesen. Jetzt mag sie vielleicht wirklich ein priesterliches Geschenk gewesen sein, mit dem man Kinder in der ersten christlichen Kirche für erlernte Gebete belohnte. Zugleich war sie durch ihre Form auch eine Anweisung zum Beten, was allerdings nicht sehr wahrscheinlich ist. — Sicherlich hängt dieses ursprünglich als Kringel geformte Gebäck auch mit dem radförmigen Ringelgebäck zusammen, das die

Römer am Feste des Summanus, eines Gottes, buken. Die Germanen widmeten es dann vielleicht ihrem im März wiederkehrenden Radgott Donar. Uralter heidnischer Volksglaube liegt also auch diesem eigenartig geformten Backwerk zu Grunde.

In den Spessartdörfern, zum Teil auch im Odenwald, ist die „Neujahrsbrezel“ — „groß wie ein Scheunentor“ — beliebtes Patengeschenk bis in unsere Zeiten geblieben. Stolz wird sie „eingehenkelt“ nach Hause getragen. Ihre Größe verdeutlicht die Wohlhabenheit des Paten. Sie ist aus feinem Mürbteig (Hefeteig) erbäck, mit Eigelb gestrichen, und trägt als Verzierung entweder einen aufgelegten Zopf oder ein mit der Schere eingeschnittenes Muster. In manchen Gegenden des Spessarts kannte man früher auch das Brezelhamstern, und da und dort wurde auch dem Paten ein Bubenschenkel als Gegengabe für seine Brezel gegeben.

Ebenfalls mit dem Totenkult im Zusammenhang stehend sind die Zopfgebäcke. Man buk sie vor allem an Allerseelen. Sie erinnern an die Zeiten, in denen die Witwe den Scheiterhaufen zu besteigen hatte. Auch hier tritt die Wandlung vom Ganzopfer zum Teilopfer ein: das Haar, in Zöpfen geflochten, trat an Stelle des Menschenopfers. Schließlich wurde es durch symbolische Teiggebilde ersetzt. Diese schon bei den alten Ägyptern, Griechen, Römern und Germanen bekannten und noch heute im Fränkischen gebäckenen Gebäckformen werden — sogar noch in unserer Zeit — mit Mohn bestreut. Dieser wurde ob seiner schlafbringenden Wirkung bei manchen Völkern zum Symbol des Totenschlafes. Ihre Totengötter sind mit Mohn bekränzt und tragen Mohnkapseln in den Händen.

Zu den fast vergessenen Gebildbroten gehören als alltägliche Gebäcke der „Spitzweck“, ein länglich geformtes, mit dem Messer mehrmals geschnittenes Gebilde aus Teig, sowie die in Aschaffenburg heimische „Vize“, aus Mürbteig hergestellt, wobei man zwei gleich große Teigstücke zuerst rund, dann etwas länglich-spitz formt und mit dem rund gehaltenen Teil zusammensetzt. Gerade dieses Gebäck genügte früher den in die Stadt gekommenen Bauern als „Stadtweck“ vollständig, ist heute jedoch kaum noch gefragt. Nur das „Hörnchen“, als Gebildbrot wiederum ein Teil, das Ganze symbolisierend (es erinnert an das tierische Opfer) erfreut sich auch heute noch einer gewissen Beliebtheit.

In die Wappen des im Mittelalter allmählich zu Selbstbewußtsein und Reichtum kommenden Handwerks nahm gar mancher Bäcker ein Gebildbrot auf, bevorzugt den Bubenschenkel, die Brezel oder den Spitzweck. Auch die Vize findet sich. Die Bäcker suchten sich für ihre berufliche Tätigkeit ein kräftiges Symbol zur Verdeutlichung. Oft ist dieses in den Hauswappen, die also auch in Bürgerkreisen allmählich Gewohnheit wurden, recht hübsch ausgeführt.

Der Bäcker hatte also im Laufe der Jahrhunderte an Stelle des bäuerlichen Haushaltes die Herstellung der Gebildbrote übernommen und ihnen immer groteskere Formen gegeben. Er versuchte auch, im Denken und Fühlen des

Volkes bedeutsame Personen in den Gebildbroten darzustellen. So formte er aus seiner Verbundenheit mit dem Volk heraus seine Gebäcke in Gestalt seiner Heiligen und Patrone. Heute sind davon kaum mehr kärgliche Reste zu entdecken. Nur noch die zum Nikolaustag üblichen „Weckpuppen“ erinnern an diese einstige Volksgepflogenheit.

Immer ärmer wird der Sinn unseres Volkes für das Alte, im Gebildbrot auf uns Überkommene. Dabei ist kein Anlaß gegeben, diese schönen, volkstümlichen, zum Volke passenden und deshalb auch besseren Gebäcke untergehen zu lassen. Immer noch wissen kundige Bäckerhände sie zu formen. Das Schmucklose jedoch, der Massenartikel, ist leider mehr gefragt. Schema und Kunstlosigkeit setzen sich immer mehr durch. Deshalb bleibt es jedem, dem es eine Herzensangelegenheit ist, altes Brauchtum zu erhalten, aufgetragen, die vielfältigen Formen, die frühere Jahrhunderte fanden und in denen sich uns ein tiefer Sinn offenbart, zu erhalten. Allenorts möge man sich in unseren fränkischen Landen deshalb auch voll Liebe und Verständnis dieser Formgebäcke annehmen, damit das, was an volkstümlichem Gebäck noch kümmерlich lebt, erhalten bleibt. Dann darf auch die Hoffnung zu Recht bestehen, daß diese schönen alten und vielsinnigen Gebildbrote in unserer Zeit nicht völlig verschwinden. Sie verdienen das Bewahrtwerden, sind sie doch beredter Ausdruck für den schlichten Sinn und das Wesen unserer Vorfahren. Schon ihr ehrwürdiges Alter allein wäre Anlaß genug, ihre durch die Jahrhunderte auf uns überkommene Form auch weiterhin getreulich zu pflegen, dabei aber auch das Verständnis derselben zu verbreiten. Dann schätzen wir auch wieder mehr diese Gebildbrote als einige jener Formen, in denen sich uns uraltes Brauchtum des Volkes am ursprünglichsten und unverfälschsten offenbart.

---

## Besinnliche Fahrt nach Ebrach

Von Dr. H. Dennerlein, Bamberg

### Das Kloster

(Schluß)

Nicht weniger eindrucksvoll als der Münsterbau mit seinen für die frühe Entstehungszeit gewaltigen Maßen sind die weitläufigen Klosterfluchten mit den zahlreichen Nebengebäuden. Das Senfkörnlein von ehedem hatte sich gewaltig entwickelt. Dabei ist das in Ebrach Sichtbare nur ein Bruchteil dessen, was aus der Keimzelle von 1127 erwachsen ist. Mit 12 Gefährten war Abt Adam von Morimund nach Ebrach gekommen. Wie ein Bienenschwarm wieder und wieder seine Völker aussendet, so sandte die junge Gründung immer wieder neue Scharen zu Zweiggründungen hinaus: 1130 erstand Reun in der Steiermark, 1133 Heilsbronn und Langheim in Franken, 1145 Pomuk in Röhmen, 1158 Bildhausen vor der Rhön. Aldersbach in Niederbayern, Wilhering in Österreich und Eytheren folgten, die großenteils ihrer-