

Museum für Volkskunde  
Wien  
BIBLIOTHEK

Nr.: 150

Standort

Z



# Gebildbrote

der

Faschings-, Fastnachts- und Fastenzeit.

Von

**Dr. Max Höfler**

Ehrenmitglied des Vereines für österreichische Volkskunde

Bad Tölz, Oberbayern.

Mit 47 Textabbildungen.

E V



**WIEN 1908.**

Verlag des Vereines für österreichische Volkskunde.

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

Buchdruckerei Helios, Wien.



Die Zeit der Fastnacht dehnt sich im deutschen Volksbrauche aus von Epiphania (heiligem Dreikönigstag) bis weit in die eigentliche Fastenzeit hinein. Dieser lange Zeitraum macht es erklärlich, daß eine Anzahl fremder Volksgebräuche mit der einheimischen Frühlingsfeier vereinigt wurden, die ehemals je nach Örtlichkeit und Jahrgang zeitlich verschieden gehalten worden sein werden.

»Gegen Ende Februar, wenn die winterliche Nacht dem neuen Frühling zu weichen begann, feierten die heidnischen Germanen ein Opferfest. Man wollte dadurch vor allem Gedeihen für die Wintersaat und überhaupt Fruchtbarkeit für das (kommende) Jahr erlangen; so galt es, die über Himmel, Erde und Wetter waltenden Mächte durch Bittopfer günstig zu stimmen, durch Sühnopfer zu versöhnen. Rosse, Rinder, Schweine, Böcke, Gänse, Hühner, Flachs und Speisen wurden Wodan, Frija und Donar gespendet.« (Golther, 572.)

Der Ausdruck für diese mit allerlei Lustbarkeit und ausgelassenem Mummenschanz verbundene Zeitperiode hieß mhd. vase-nahten, das heißt in den Tagen, in denen man nächtlicher Weile aus Freude über den kommenden Lenz allerlei Unsinn trieb (faselte). »Die Form Fastnacht mag von der Geistlichkeit eingeführt worden sein« (Kluge<sup>6</sup>, 106), wenn auch die Bezeichnung »Nacht« (wie Weihnacht) auf heidnischen Hintergrund hinweist, in welcher Zeit man nach Nächten statt nach Tagen rechnete. In der ehemals deutschen Franche-Comté heißt sie fassenot und féchenot (Mannhardt, I, 457), auf bayrisch-österreichischem Gebiete Fasching (mhd. vaschanc).

Die Pflege der Toten (Unterirdischen oder chthonischen Gottheiten) beim Beginn eines neuen Erdenjahres (Frühling) ist nun ein allgemeiner Brauch; denn diese chthonischen Mächte mußten im Interesse der animalischen und vegetativen Fruchtbarkeit günstig gestimmt werden, wie wir dieses bei allen neuen Abschnitten eines Wirtschaftsjahres nachweisen können. Die Vorstellung über solche Mächte macht sich im Volksglauben durch das Auftreten verschiedener Gestalten in dieser Zeit bemerkbar. Am Niederrhein tritt das »Fastnachtsrößle« auf (Z. d. V. f. rh. u. w. V. K., I), in Schlesien, in der Mark und in Bayern der »Fastnachtsschimmel«. In Eisleben zieht das »wilde Heer«, im Mansfeldischen die »Frau Holle« mit dem wütenden Heere durchs Land (Mannhardt, Myth., 48, 262; Scheible, VII, 793; RD. 3; Simrock, 457; Büsching, 16), im Mecklenburgischen das

»Woor« (wütende Heer). In St. Gallen erscheinen die Butzen, Hexen und Teufel auf Fastnacht und beteiligen sich (wie anderwärts der Schimmelreiter) an den Umzügen als Popanzfiguren (St. Gallen, 612, 620). 1471 wurden solche Fastnachtsbutzen (1587, poetzmanne v. Fastnachtslarven = maniolae, D., I, 347) in Speier verboten (Chronicon Spirensis, 881).

Frazer (The golden bough, III, 138 ff.) hält die Fastnachtszeit (Carneval) für soviel wie identisch mit den römischen Saturnalien, die in den romanischen Ländern am längsten andauerten, wobei die in der Faschingszeit getötete Figur den Saatgott Saturn personifizieren sollte; der Bohnenkönig am Epiphaniens-Tage, der mittelalterliche Narrenbischof etc. seien alles Figuren derselben Art. Die Saturnalien seien ursprünglich im Februar oder März gehalten worden, weil der 1. März einmal ein römisches Neujahr war; später habe das alte Saturnfest, das auf dem Lande auch nach der Einführung eines anderen Neujahres noch immer andauernd in dieser Märzzeit gehalten wurde, unter dem modernen Namen des Karnevals\*) die Städte wieder erobert; bei den italienischen Landleuten waren und sind Februar und März die Hauptsaison für Saat und Pflanzung. Der orgienartige, fleischlich-sinnliche Charakter des Karnevals entspreche noch diesem Vegetationskult; ihm mußte (nach Frazer) ehemals eine Periode der Nüchternheit und Entsagung schon längst vor dem Christentum gefolgt sein, um das Wachstum der Saat zu fördern durch eine »magische Vorbereitung für das Säen und Pflanzen«. Dieses »ganz komplizierte Hypothesengebäude« Frazers hat A. Lang (Magic and Religion, 82 ff.) einer Kritik unterzogen, die deren schwache Punkte gut beleuchtet (Nilsson, 36). Abgesehen von dem Zeitpunkte der römischen Saturnalien (17. Dezember), wäre hier noch entgegenzuhalten, daß, wenn die Faschings- oder Karnevalszeit den römischen Saturnalien entspreche, dann auch in der Karnevalszeit das gegenseitige Beschenken aller Sippenglieder am Glückstische üblich sein müßte; denn solch allgemeine Schenkgebräuche könnten niemals spurlos verlaufen; das Gesinde am allerwenigsten, ebenso auch nicht die Familie als Ganzes ließe sich die hergebrachten Geschenke nehmen, die man auf Neujahr und Weihnachten tatsächlich findet, während man in der Faschingszeit davon, das heißt von einem allgemeinen gegenseitigen Sichbeschenken am Glückstische, ohne Rücksicht auf das Alter, nichts finden kann (nur bei der geschlechtsreifen Jugend ist dieses der Fall in der Faschingszeit).

\*) Carrus navalis = Schiffskarren. Schon Tacitus (Germ. 9) erwähnt signa in modum liburnae figurata bei einer schwäbischen Göttin, die er Isis nennt (= bona dea; in der Schweiz ist Fastnacht das Fest der Bonnen Deen), welche aber bei den Germanen der Hauptgöttin Frija entsprach, die sich bei ihrem Umzuge durchs Land im Frühjahr eines Wagens oder eines Schiffes bediente. In den bayrisch-schwäbischen Donauegungen zog man Fastnachtskähne auf Rollen durch die Ortschaften, die Maste mit Eßwaren behängt (Hermann DM., 382). In der Schweiz (Luzern) ist noch am fetten oder schmutzigen Donnerstag in der Fastnacht die Umfuhr des »Fritschli Wagens« üblich (Lütolf, 472); Fritschli = Fridolin, 6. März, Personifikation des Kalendertages in der Fastnachtszeit.

Wenn wir nun in den deutschen Fastnachtsgebräuchen auch die Anzeichen eines Totenkultus nachweisen können, so sind dies eben Beweise für einen früheren Bestand einer Frühlingsfeier, die aber weit eher ein schon einheimischer germanischer Brauch, als fremder Import war. Das Perchten- oder Huttlerlaufen und das »Maskera-Gehen« in Süddeutschland ist ebenfalls sehr wahrscheinlich ein von der antiken Nachbarschaft ganz unbeeinflusster Volksbrauch, der, wie die Verkleidungen der Mänaden beim dionysischen Kultreigen (s. Fig. 1) auf einem gemeinsamen Bestreben beruht, die Gestalten der Verstorbenen (lares, lemures) nachzuahmen (tierische Vermummung,\*) Mumbbütz, Butzenmummel), um durch den Analogie- oder Identitätszauber die bösen Dämonen des abgewichenen Winters beim Beginne eines neuen Lenzjahres zu vertreiben



Fig. 1.

Die tanzenden Mänaden (Bassarai) bringen dem Dionysos-Priester, der das Blutgefäß bereithält, einen Hasen und einen Hirsch zum Opfer. (Aus dem Diction. d'antiq. gr. et r., III, 2, 1483, Figur 4764.)

und zu überwinden, und so die animalische und vegetative Fruchtbarkeit, die von diesen bösen Winterdämonen noch behindert werden konnte, neuerdings lebensfrisch zu gestalten und zu erhalten. So erklärt es sich, daß »Sitten, die uns heute von dem Feste toller Ausgelassenheit unzertrennlich sind, kulturgeschichtlich auf Totenfeste zurückweisen«.

Sicher aber findet sich auch in den deutschen Fastnachtsgebräuchen mancher fremde Einschlag, mehr aber in der Form der Festbetätigung

\*) Was heute die Fastnachtsmasken vorstellen, war ehemals ein Volkstanz mit allerlei Mummenschanz und Verkleidung. Auch die arkadischen Hirten und Hirtinnen tanzten als Böcke oder Geiße vermummt zu Ehren des Weidegottes Pan (= Lupercus der Römer, die die Lupercalia auf Fastnacht hatten). Der Weide- (pasci, dazu: Pan) Gott, welcher den Hirten panischen Schrecken im Alptraum einjagte, wurde dadurch gefeiert und — similia similibus — die Alpgeister mit tierischen Schreckgestalten vertrieben. Über das Verbot des Butzengehens s. Hessische Blätter f. V. K., VI, 167.

als in dem zeitlichen Moment. Die Phallophorien, die Vermummungen bei den griechischen Dionysien, fielen allerdings in den Winter; der dionysische Schiffskarren (= *carro navale*), welcher ebenfalls einen Phallus trug (Nilsson, 265, 268), aber in die attischen Anthesterien, das allgemeine griechische Seelenfest im Frühling (vergl. Totensonntag) (Nilsson, 271 ff.), in welches lenzliche Totenfest auch der altthrakische Dionysoskult erst später eindrang. Die auch bei den altgriechischen Dionysien nachweisbaren Weiberfeste (= Weiberfastnacht, Weiberessen, Weibertänze, Häfelitag, Kuchelbälle), die Epiphania des Dionysos (= Beginn des Faschings am Epiphaniens-Tage), die an die Dionysien gebundenen Volksschauspiele (= Fastnachtsspiele), die bacchische Omophagie etc. sind formelle Parallelen zwischen der deutschen Fasnacht und den griechisch-römischen Bacchanalien, beziehungsweise Dionysien; im Mittelalter interpretierte man geradezu die deutsche Fastnacht mit Bacchanalia (Grotefend, 33); vermutlich wegen der Analogie der Volksgebräuche. Allerdings ist es nicht ausgeschlossen, daß auch manche Züge einer altrömischen Neujahrsfeier, die auf den 1. März (Geburtstag des Mars), somit in die Faschingszeit fiel, mit eingedrungen sind (Pferderennen, *Equirria* am 27. Februar und 14. März, sowie *Liberalia* für den Gott Liber-Bacchus, 17. März). Die verschiedenen bacchantischen Küfer- und Schächflertänze fallen zumeist in die Frühlings- und Faschingszeit (Lüneburger Köpe- [Kufe] Fahren, Münchner Schächflertanz).

Die helljubilende Begeisterung, mit der das Volk die Erscheinung des neuen Frühlings begrüßte, ist eine allgemein menschliche. Als gottähnliche Verkörperung der Vegetationskraft wird derselbe überall empfangen bei seinem Erscheinen; wie die beschworenen oder berufenen Seelengeister, so wird auch die zeugende Gottheit eingeladen, unter den Lebenden zu erscheinen, bei ihnen zu verweilen und an ihrem Sippenmahle (= Festessen, Bankett, Ratsmal etc.) Anteil zu nehmen; der Segen durch die Anteilnahme am Gottheitsmahle (*communio*) ging auf alle festlich mitfeiernden Menschen über. Die alten Indier empfingen ihren Sonnengott mit Liedern, sein Bildnis wurde symbolisch an den Füßen wie bei einem zukehrenden Gaste gewaschen, Sandalen und Safranblüten sowie Honig, Zucker und Milch in einem Becher ihm angeboten, und während seines Verweilens unter den lebenden Menschen wurden an das mitfeiernde Volk, gleichsam als Zeichen seiner Anteilnahme am Gottheitsmahle, kleine geweihte Reiskuchen ausgeteilt; diese himmlische Nahrung wurde wie ein Sakrament auf den Knien in Empfang genommen und innerhalb der Pagode, also in Gegenwart der Gottheit verzehrt. Die Gottheits Speisen sind nun je nach dem Volke, nach der Zeit, nach dem Orte auch verschieden, aber immer knüpft sich an deren Mitgenuß der Glaube an zauberhaften Segen animalischer und vegetativer Fruchtbarkeit, Schönheit und Gesundheit.

Auch bei der Erscheinung (Epiphania) des Bacchus-Dionysos wurde ein lebendiger Stier (Gottheitsgestalt) oder eine lebendige Ziege (ebenfalls die Gestalt des Gottes Dionysos) von den Gottanbetern zerrissen und roh verzehrt (Omophagie, Theophagie) (Frazer I. c. II, 1, 3, § 7); solch

bacchanalischer Omophagie, als einer auch bei den römischen Bacchanalien bestehenden Kultsitte, machen (nach Rohde, II, 46) noch Clemens Alexand. († 220 p. Chr.), Arnobius († 295 p. Chr.) und Firmius Maternus (347 p. Chr.) Erwähnung; in der deutschen Volksmedizin treffen wir sie in abgeschwächter Form als Fastnachtsbrauch noch in jüngster Zeit an. Hierbei ist wohl zu berücksichtigen, daß Dionysos lauter Beinamen des Hades trug, Herr der Seelen war und als chthonischer Gott sich im Seelenreiche der Unterwelt aufhielt, von der er auffuhr, um seine Erscheinung unter den Menschen zu feiern; hier stürzten sich die anwesenden, in Tanzwut befindlichen und in Tiermasken (Hülle der Seelengestalten) verkleideten Menschen auf das Opfertier, um gleichsam als blutdürstige, nach neuem Leben lechzende Seelen das rohe, lebenswarme Fleisch und Blut desselben zu genießen und nach diesem Genusse neue zauberhafte Lebenskräfte zu gewinnen. So entstand auch aus dem Herzen des zerrissenen Bacchus im Frühjahr ein neubelebter Leib; überhaupt wurzelte der ganze Dionysos-Kult in rohem, uraltem thrakischen Opferkult (Rohde, II, 118), in welchen noch andere Kultformen mit der Zeit eindrangen.

Auch die germanische Erdgöttin hielt, nachdem das Eis gebrochen war, Fischerei, Schifffahrt und Saatarbeit wieder begonnen hatten, segnend ihren Einzug und ihre Umfahrt durch das Land; ihre Epiphania beginnt schon nach den dunkelsten Jahresnächten mit der heutigen Faschingszeit; sie verweilte bis zur Osterzeit; nachdem die widerspenstigen bösen Winterdämonen vertrieben waren und im Kampfe mit dem Winterdrachen dieser besiegt worden, tritt die erlöste Erdenjungfrau aus der unterirdischen Welt herauf und neuer Fruchtbarkeitsseggen verbreitet sich; dieser ganz erklärbare Wunsch des Volkes macht uns auch die im Lenz so sehr in den Vordergrund tretenden geschlechtlichen Bündnisse (Weiberfeste, Umzüge der Küchel heischenden Burschen) mit allen ihren die Fruchtbarkeit symbolisierenden Beigaben verständlich.

Die Grundstimmung der Fastnachtszeit ist eine bis zur Ausgelassenheit gesteigerte Fröhlichkeit und Annäherung der geschlechtsreifen Jugend; daß diese Zeitperiode nicht zu lange ausgedehnt und möglichst auf die drei Faschingstage beschränkt wurde, lag in der Absicht der Kirche, die ohnehin mit der darauffolgenden vierzigtägigen Fastenperiode ein starkes Gegengewicht gegenüber der zu auffälligen Sinnlichkeit der Faschingszeit gegeben hatte.

Will man nun die Gebildbrote\*) der Fastnachtszeit in ihrer volkskundlichen Bedeutung richtig beurteilen, so darf man sich nicht auf die

\*) Die Originale zu nachfolgenden Gebildbrotezeichnungen verdankt Verfasser der Güte der Frauen und Herren: Professor Andree-Eysn, München; Dr. Bartels, Husum; Bindewald, Greifswald; Professor Brenner, Würzburg; Bruns, Göttingen; Kurat Frank, Kaufbeuren; Dr. Frischauf, Eggenburg; L. Gaul, Dresden; A. Gentsch, Frankental; Justizrat Gravenhorst, Lüneburg; Exzellenz Gutbrod, Berlin; Muchall-Viebrook, München; Exzellenz Rathgen, Straßburg; Schottelius, Braunschweig; Kommerzienrat Soenneken, Bonn; Sprengel, Braunschweig; Exzellenz v. Stülpnagel, Frankfurt am Main; Kreisbauinspektor Weißstein, Ortelsburg; Professor O. Zorn, Heidelberg. Diesen allen sei hiermit auch öffentlich bestens gedankt.

heutigen eigentlichen drei Faschingstage beschränken, sondern man muß die ganze Karnevalszeit vom heiligen Dreikönigstage ab bis zum Aschermittwoch und selbst noch die Fastenzeit mit einbeziehen.

### I. Faschingsbeginn.

An die Weihnachtsoktave und heiligen Dreikönigs-(Perchten-) Oktave schließen sich im deutschen Volksglauben eine Reihe von Kalendertagen, deren Heiligennamen und Brote noch mit dem antidämonischen Neujahrsbrote in zeitlichem und volkskundlichem Zusammenhange stehen.

8. Januar, St. Erhard, St. Erhardi dies, »nach dem Prechentag« (Grotefend, 43), der Patron für Viehkrankheiten und auch für Brunnen. Über das Erhards-Brot, das ein sogenanntes Heilbrot ist, hat Verfasser schon im Janus, Archives internationales, VII, 1902, 4. Heft, berichtet.

Die Zeit vom 9. bis 16. Januar war die nordgermanische Mittwinter-Opferzeit (s. Weihnachtsgebäcke), und zwar »til god afgrøde« für ein gutes Aufgrünen im kommenden Wachstum der Erde, die später durch den Pflug aufgewühlt wurde. Der Montag nach dem Perchentage heißt darum im Englischen noch der Plough-Monday = Pflugmontag, im Niederländischen: Koppeltjes- oder Kopper-Maendach; im Niederdeutschen: sware mandach = verschworener Montag (Grotefend, 77); auch der

12. Januar hieß bei den Siebenbürger Sachsen: Homo vetus (Altmann), der geschworene Montag (Grotefend, 52), und in den Niederlanden verlorener, verkohrener, verschworener Tag, mit ihm beendigte sich dort nach altem Herkommen die weihnächtliche (Perchten-, Jul-) Kultzeit, die aber an anderen Orten bis zum 20. Januar andauerte. Die letzten Brocken der Julspeise wurden im Norden in die Grütze eingebrockt, daher der 11. Januar auch »Brockenmesse« hieß; (Feilberg<sup>2</sup>, 107) auch Brettivamesse, Brigitta, Briktiva. Zu diesem Zyklus von Brotheiligen-Tagen der Neujahrszeit gehört auch:

Der 13. Januar mit dem St. Hilarius-Brot.\*) Der Kult des heiligen Hilarius (Gelerius-Tag, auch Gläris-Tag) ist durch fränkische Mission zu den Alemannen in der Schweiz gedungen, wo dieser Tag ein Analogon war zu dem nordischen St. Knuts-Tag, Kanuts-Tag (Affare Dag); an diesem Tage (12 volle Tage nach Neujahr oder 18 Tage nach Weihnachten) beschlossen die Nordgermanen ihre Julzeit mit dem Verzehren des Julbockgebäckes (s. Weihnachtsgebäcke, S. 15, 63), die Schweizer aber die Perchentage mit dem Bertolds- oder Berteli-Schmause der Bürger zu Frauenfeld am Bächtelistage. (Schw. Z. f. V. K., III, 164, 250, IV, 153, XI, 244.)

Am zweiten Donnerstag im neuen Jahre ist in Reutlingen (Württemberg) der sogenannte Mutscheltag, wobei alt und jung in den Wirtschaften und Bäckereien um dieses süße Gebäck sich bekümmert. Ein Tagblatt 1905 schreibt darüber:

\*) Über dieses Heilbrot s. Janus I. c. VII, 1902.

»In der Zeit der freien Reichsstadt Reutlingen wurden die Bürgersöhne, die sich verheiratet hatten, an dem Tage in das Stadtmilitär eingereiht. Aus diesem Anlaß fand im Schützenhause ein Scheibenschießen statt, bei dem die Preise in Mutscheln bestanden. Die Leute, die sich nicht am Schießen beteiligten, gingen in die Bäckerläden und würfelten dort um Mutscheln. Seither hat sich der Brauch erhalten und von Jahr zu Jahr findet das Spiel um Mutscheln, die in jeder Größe gebacken werden, von neuem statt. Auch dieses Jahr (1905) wurde der Mutscheltag wieder bis zum frühen Morgen begangen, und mancher trug einen Rausch davon, aber nicht von den Mutscheln, sondern von dem zur besseren Verdauung dazu genossenen Wein. — H. L.« (S. Fig. 2.)

Die Beschreibung des Oberamtes Reutlingen (herausgeg. vom Statistischen Landesamt Stuttgart, 1893, S. 143 f.) sagt: »Das Erscheinungsfest heißt vielfach »das Überste« oder der Sterntag. Am Abend vor demselben wird im Bezirk außerhalb Reutlingen weißes Brot gebacken in der Form eines Sternes, dessen Zinken jedoch hervorragender und deutlicher als die des Müllerkuchens die strahlende Sonne darstellen. In Reutlingen nennt man jenes Backwerk Mutscheln. Der Mutscheltag fällt aber erst auf den Donnerstag nach dem »Übersten«. Am Abend dieses Tages verwandeln sich die Bäckerstuben in Wirtshäuser, in welchen es lebhaft zugeht: überall werden Mutscheln herausgewürfelt und Wein dazu getrunken. Wehe dem Ehemann, der an diesem Abend ohne Mutschel nach Hause kehrt! Die Ehefrau rechnet so sicher darauf, daß sie für den folgenden Tag das Frühstücksbrot abbestellt hat.« Jedenfalls sollte das Mutschelgeschenk den Fruchtbarkeitswunsch symbolisieren.

Mutschel ist hier so viel wie Mutz, über welches Gebäck wir unten noch besonders sprechen werden. Die Abbildung, welche Rochholz in *Illustr. Ztg.* 1868, S. 228 (vor 40 Jahren) lieferte, stellt ein achteckiges Sternpentagrammgebäck dar, das auf seiner Oberfläche mit einem doppelt geflochtenen Teigkranz gekrönt ist, in dessen Mitte eine (volksetymologisch veranlaßte?) Teigmuschel (Schnecke) liegt. Da und dort veränderte die in ihrer obszönen Form nicht mehr erkannte Mutz (Fleck, Plätz) ihre ursprüngliche Rhombus-Veneris-Form und wurde ganz und gar der bildnerischen Bäckerlaune des Mutschenbäckers (Muschabeck, Mutschler) überlassen, der die Mutz oder Mutschel ganz verschieden formte. Der »Motzen«- oder »Mutzenbäcker« stellte sie zeitweise gewerbsmäßig als Festgebäck her, wie der Meichelbäck die Michaelswecken. Es liegt sehr nahe, anzunehmen, daß die Reutlinger Mutschel ihre Pentagrammform durch den voraufgegangenen heiligen Dreikönigstag erhalten hat, der als

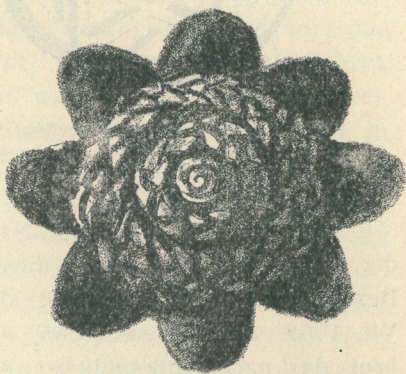


Fig. 2. Reutlinger Mutschel (Oktogramm).

oberster Tag oder Großneujahr ein solches (südliches) Glückssymbol\*) als Festgebäck haben konnte, allerdings unter einem nicht passenden Namen, der aus der folgenden Fastnachtszeit herübergenommen sein dürfte, gleichsam antizipiert wurde.

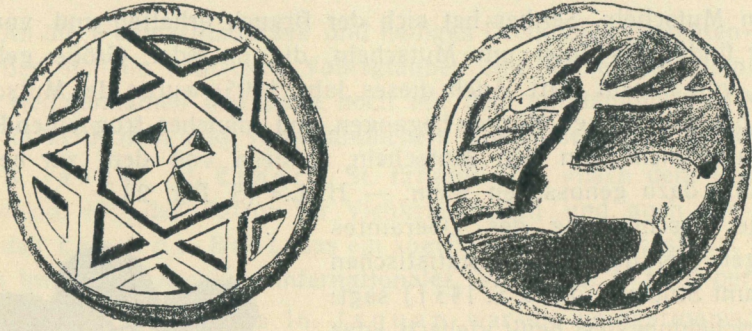


Fig. 3—4. Verchristlichtes Salomo-Siegel auf einem koptischen Brotstempel aus Holz (39 mm dick), auf dessen Rückseite ein lebensfrischer springender Hirsch mit Pflanze im Maul.  
(Aus Catalogue des antiqu. Égypt. du Musée de Cairo XII.)

Am 17. Januar ist »St. Anton na twelften, nach obersten« in der Antonius-Woche. Auch dieser Heilige hat durch seinen Kalendertermin Beziehung zum Neujahrsbrot; das Antonius-Brot, über das wir im Janus, VII, 1902, gesprochen haben, war in Norddeutschland ein Schönroggenbrot, das nach volksüblicher Auffassung durch den Segen des heiligen Antonius ein Heilmittel wurde. »Ock hebbe ick van ein boswichte predigen gehört, so idt möglich were, dadt men einen schönroggen (Brot) in dusent stücken snede, so mennich stücke also man den Tonniges swinen gaf, so mennich XL aflaten (Ablass) kreggh men oth der Tonniges söge(n).« (Schiller-Lübben, IV, 576.) Oberhalb Türkheim bei Kolmar im Elsaß liegt hoch im Wasgenwald der Wallfahrtsort »Drei Ähren« (les trois épines); dort findet sich ein Opferstock mit der Inschrift: Tronc pour le pain de St. Antoine. Solches Weißbrot, etwa apfelgroß, wird dort (in drei Ähren) an diesem Tage gebacken und verkauft; es gilt als heilkräftig und Unheil abwehrend für Schweine, Rindvieh u. s. w. (Gefällige Mitteilung von Herrn Professor R. Andree.) In Neapel hängt man am 17. Januar den Pferden und anderen Tieren Kränze von Teigringen (ciambelle = Butterbrezeln), Kastanien und Haselnußkernen um den Hals und führt sie dreimal um

\*) Marenkreuz (nordisch maremerke, marukors, tusse merke), auch das Glücks- und Gesundheitszeichen der Pythagoräer oder Salomons-Siegel der Judengriechen (s. Fig. 3—4), das gegen kaltes Fieber (Saupe, 14) helfen sollte.

In Antwerpen verkaufte eine deutsche Kartenschlägerin einen sogenannten Zauberkuchen, der zur Ermittlung von Hausdieben dienen sollte; auf demselben war das Salomons-Siegel mit den Mondphasenbildern aufgedrückt (Katalog Nr. 2081 des Antwerpener Volkskundemuseums). Die koptischen Christen drückten auf ihre Heilbrote mit Holzstempeln vorne dieses uralte Heilzeichen, das Sonnenrad, und rückwärts den lebensfrischen Hirschen auf (vergl. auch unter Fastnacht, II), der zum Symbol des ewigen Lebens wurde.

die Kirche herum. (Scheible, VII, 99.) Auch in den Rheinlanden fand am Vorabende dieses Heiligen ein Schweineschlachten mit Verteilung des Fleisches an die Armen statt (Lippert, 455); hier möchte noch die Erinnerung an ein Kultopfer nachgewirkt haben. (V. K., XIV, 198; Wuttke<sup>3</sup>, 129.) Auch in der Schweiz (Glarus) fällt auf den dritten Sonntag im Januar die Winterkirchweih mit Mahl, Schweinefleisch mit Kälberwürsten. (A. f. schw. V. K., IV, 293.)

Am 20. Januar ist St. Sebastian\*) in den »lateren twölften« (Grotefend), nach welchem Kalenderheiligen der Januar Bastian-Monat (auch Fabian-Man; Weinhold, Monatsnamen 33, 37) hieß. »Fabian läßt den Saft ins Holz gan«, damit beginnen die Bastlöserreime beim Anschneiden des Bastes der Linden- (= Weiden-) Bäume. Im Elsaß wird das Birnenschnittenbrot (= Hutzelbrot, Klötzenbrot, Schnitzbrot, Hutzelknopf), die letzte Erinnerung an das weihnächtliche Früchtenbrot, angeschnitten; daher Sebastian auch = »Schnitz-Baschen« ist. Auch in Tirol schneidet man am Sonntag vor Sebastian (= Wastl oder Baschi) die Neujahrszelten noch einmal an; am Sebastians-Tage selbst aber den letzten. Von St. Stephan (Weihnachtsgebäcke, S. 73) bis St. Sebastian dauert im Ennstale das Schwartling- oder Scherzenschneiden (Anschneiden des letzten Stückes [Scherzel] Birnenzeltens); darum »geht Sebastian mit dem Bodenscharz davan«. »Am St. Sebastians-Tage geht der Saft in das Laub« der Fruchtbäume. In der Gärtnerei zu Bamberg wurden um diesen Tag herum Eierringe gebacken, nachdem am Sonntage vor Sebastian eine außerordentlich feierliche und von allen Gärtnern besuchte Prozession durch den ganzen Stadtteil, die sogenannte Gärtnerei, gehalten worden war (Manuskript von Hartmann). Hiermit beginnt also die erste Anknüpfung an eine Frühlingsfeier; vermutlich sind diese Eierringe Brezeln aus Eierteig gewesen.

Am 21. Januar, am St. Agnes-Tag (engl. Agnes-Day, -Eve, -Night, -Fast), erscheinen nach dem Volksglauben die ersten Lerchen; die Bienen schwärmen aus, das bereits höhersteigende Sonnenlicht wird begrüßt. In Görlitz gab es 1851 an diesem Tage das sogenannte Agnetenbrot, welches die (damals bekannte) Wallfahrerin Agnes Finger im 15. Jahrhunderte gestiftet haben soll und das im Weinkeller zu geben verordnet war. (28. Band des Neuen Lausitzischen Magazins, S. 17 ff.; Hoffmann, Scriptorum, I, 2, 36.) Nach dieser Quelle wäre das Agnetenbrot identisch mit den schlesischen Pocheneten (1789 Buchnieten = parvi panes aulici), welche (nach Weinhold, Schles. Wörterbuch, 13) in Trachenberg den Hofgärtnern zum Lohne gegeben und auch an das Hofgesinde und an die Armen verteilt wurden; es war jedenfalls ein mit der beginnenden Frühlingsfeier zusammenhängendes Kultbrot. Nach Angabe des Herrn Küster wurden solche Bochaniten am Allerheiligen-Hospital zu Breslau aus ungesäuertem Roggenmehle gebacken und an arme Kranke gespendet. (S. auch Ostergebäcke, S. 63.)

\*) Über das Heilbrot des St. Sebastian-Tages s. Janus, VII, 1902.

In den Alpen geht an diesem St. Meinrads-Tage der riesische Bergdämon (der Alperer) zum letztenmal um. In Einsiedeln (Schweiz) wird bekanntlich St. Meinrad verehrt und an seinem Namenstage Meinrads-Strützeln verkauft, das heißt striezelförmige, in der Mitte sich strotzend verbreiternde Wecken (Schw. A. f. V. K. 1900, 113), welches Klostergebäck durch die Mönche auch ins Salzburger Benediktiner-Stift Nonsberg übertragen wurde, dessen Patron seit dem 17. Jahrhundert St. Meinrad ist. Nach gütiger Mitteilung von Frau Professor Andree-Eysn werden daselbst Meinrads-Wecken an der Klosterpforte an die Bettler verabreicht, nachdem sie vorher mit Wein (= St. Meinrads-Blut, s. A. f. Schw. V. K. 1900, IV, 2, 113) geweiht worden; vermutlich handelt es sich auch bei diesem Gebäckbrote um Fruchtbarkeitszwecke der schweizerischen Winzer, deren Gesindebrauch nach Nonsberg verpflanzt wurde.

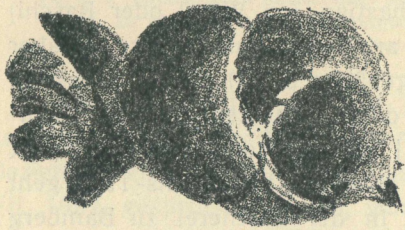


Fig. 5.  
Patschkauer Dohle; Ortelsberger Vögelchen;  
Vogel von der Bautzener Vogelhochzeit.

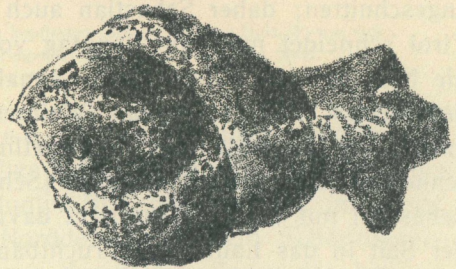


Fig. 6.  
Weckvogel;  
Patschkauer Dohle.

Am 22. Januar ist St. Vinzenz-Tag »nach weihnachten, als sich die vöglein zweien« (Grotefend, 80) oder paaren (= Vogelhochzeit). In der Steiermark wird St. Vinzenz-Tag als »Vogelhochzeitstag« bezeichnet. Wer Lust hat zum Heiraten, muß an diesem Tage gut aufpassen; wer die Vögel zu zweit sieht, der trägt im kommenden Jahre noch einen Ring am Finger, sieht man aber auf den ersten Blick nur einen Vogel, so heißt es warten bis zum nächsten Jahre. In Bautzen (Sachsen) ist die sogenannte Vogelhochzeit (ein vermutlich aus dem slawischen oder griechischen Osten übernommener Volksbrauch, s. 9. und 10. März) am

25. Januar (vor Pauli Bekehr-Tag), wobei niedliche Taubenvögel (ganz ähnlich den Patschkauer Dohlen [s. Fig. 5 u. 6] des Maria Geburt-Tages, 8. September) und Storchennester aus krausen, wirren Teigschlingen gebacken werden. Die Bautzener Mutter erzählt ihren Kindern: »Am 25. Januar verheiraten sich die anwesenden Vögel und feiern Hochzeit; sie bauen von Steinchen kleine Herde, auf denen Hochzeitsgebäck hergestellt wird. Artige Kinder dürfen am Vorabend ein Tellerchen heraussetzen, auf welchem sie dann am Morgen das Hochzeitsgebäck der Vögel vorfinden.« (Gefällige Mitteilung von Frau Gaul in Dresden.) Mit den Frühlingsvögeln ziehen auch die für Fruchtbarkeit der Erde günstig gesinnten gütigen Elben ein, die sonst auf Neujahr auf dem

Glückstische ihre Speiseopfer auch in dieser neuen Zeit finden, und die dann zur Belohnung andere Glücksgaben einlegen. Diese Speiseopfer an die guten Seelengeister verwandelten sich dann in ein Gesinderecht dieser Frühlingszeit, des Beginnes einer neuen Jahreszeit.

Seit 678 ist der folgende Tag:

26. Januar, ein Festtag, St. Pauli Bekehr, engl. St. Pauls-Day, St. Paul-Pitchers-Day (Peitschentag), nord. Pals messe, Souwels Bekehrung, Pauls-Tag der Kerung, Pauls Kertag, Pauls Ker (Grotefend, 67), St. Pauls-Tag im afterwinter. Mit diesem Wetter- und Lostage kehrt der Nachwinter dem Frühling zu; es ist die Wintermitte der christlich-deutschen Kalendermacher. Wenn an diesem Lostage Nebel eintreten, so kommt nach dem Oberpfälzer Volksglauben (1650) Sterben ins Land, da die von der Sonne nicht vertriebenen elbischen Nebelgeister Krankheiten bringen. Man scheint in alter Zeit diesen Tag besonders gefeiert zu haben. Beim alten Mittwinteropfer (s. Weihnachtsgebäcke 4) baten die germanischen Nordländer Odin um guten Jahresertrag und um Gedeihen der Saat. (Mogk, 109): »*Ǫa skyldi blóta í móti vetri til árs* (Jahresglück), *en at miðjum vetri blóta til gróðrar* (Fruchtbarkeit), *hit Ǫriðja at sumri Ǫat var sigrblót*« (Siegesopfer) (l. eod.). Dieses Mittwinterfest, das sozusagen alle winterlichen Bedürfnisse und Genüsse, Bräuche und Anschauungen noch einmal zusammenfaßte, hatte viel Ähnlichkeit mit dem weihnächtlichen Julfeste (s. Weihnachtsgebäcke). Im Altfriesischen war aber auch Weihnachten oder Jul die Mittwinterszeit, wie im Altgermanischen überhaupt; auch im Münsterlande ist noch das Weihnachtsbrot ein »Mittwinterbrot« (Bahlmann, 352); im Saterland heißt dieser Tag auch »Dickbauchsabend« wegen der Schmausereien, die an demselben wie beim Julfest üblich waren; dort werden auch sogenannte Puffert aus leckerem (puff = blasen) aufgeblähten Teige (Puffbrot) gebacken (1623, *pof oft poffenbrood = panis albus spongiosus*, Schiller-Lübben, III, 384; ndl. *poffertje*, mnd. *puffe*) und dazu ein halber Schweinskopf mit Kartoffeln und Senf als Festbraten aufgesetzt. (Z. d. V. f. V. K. 1893, 269.) In Lerwich (Schottland) wurde am 24. Tage nach dem (alten) Neujahre (Epiphania) die Julzeit ebenfalls mit Schmausereien und Maskeraden beschlossen, womit wohl auch das »Peitschen« auf Pauli-Pitcher-Day zusammenhängen dürfte. (Hazlitt, II, 607, 485.) Jahn, 295, führt einen niederländischen Brauch des St. Pauli Bekehr-Tages an: »*Superstiones et ludicrae observationes nostratum pontificiorum in hac urbe circa festum conversionis Pauli plane non cessant. Paulum quendam stramineum in angulo aliquo prope focum (!), ubi placentas coquunt, collocatum placentis buttyratis (Butterfladen) quasi colaphisant, siquidem dies sit serenus aut sine pluvie; sinsecus stramineum suum idolum inde tollunt usque ad aquas bajulant et in eas proiiciunt.*« (Wolf, Beitr., II, 109; Grimm, DM.,<sup>4</sup>, I, 51; Rochholz, II, 96.) Hier erhält also der wie ein Hausgeist am Hausherde (s. u. Lichtmeß) aufgestellte Vegetationsdämon aus Stroh sein Speiseopfer als Butterfladen am St. Pauli Bekehr-Tage,

wobei für die Mitbewohner auch Küchel gebacken werden. Ebenfalls in den Niederlanden spielt das St. Pauls-Brötchen eine Rolle als Pflugbrot oder Apotropäon gegen den unterirdischen Saatwurm. Früher pflegten nämlich die Bauern aus dem Lande von Aalst, wenn ihre Früchte durch Würmer geplagt wurden, ihre Zuflucht zu nehmen zu den weitbekannten St. Pauwelbroodjes von Galmaarde, einem brabantischen Dorfe bei Gerhardsbergen; man vergrub einfach diesen Wurmkuken, wobei man Sorge trug, daß dieser tiefer stak als die Pflanzen wurzelten; so wurde das Ungetier gezwungen, noch tiefer in den Grund zu kriechen als der Kuchen lag, und die Saatpflanzen waren von ihm erlöst (V. K., XIV, 218) (vergl. auch die oberösterreichische »Viehstörri« am Faschingsonntage).

Hier ist gewiß nicht die Rede von einem Analogiezauber, der etwa durch das Bild der runden Sonnenscheibe (= runder Brotlaib) die Sonnenwärme rascher herablocken sollte, vielmehr ist es das Speiseopfer an den Vegetationsgeist der Kultzeit, das zum Apotropäon wurde. An diesem Kultopfer nahm das Gesinde ebenso durch Mitgenuß der Kultspeise Anteil. Auch die Klosterherren von Schäftlarn bei München feierten jährlich um Pauli Bekehr ein Gedächtnisfest, ließen nach dem Gottesdienste drei Banzen Bier für die armen Dienstleute laufen und reichten diesen eine Spende von Hefenudeln. (Sepp, 348; Noë, Bayer. Voralpen, 45.) Auch die Tegernseer Mönche erhielten 1536 um diese Zeit an Stelle eines Mittwinterbrotes am

28. Januar einen Lebzelten als Extraspeise (Germania, IX, 192) nach altem Brauche, hinter welchem vielleicht ein ehemaliges Speiseopfer an den Hausgeist stecken kann.

Von dieser Winterkehrzeit ab nähert sich der landwirtschaftliche Kalender dem sogenannten Auswärts (Oberbayern), den (nnd.) üt-dagen oder der längeren Tageszeit des Lanks (Lenz), in welcher Zeitperiode die Außenarbeit wieder von den Dienstboten mehr aufgenommen werden kann, weil der Tag länger wird (ahd. lengzo, lenzo, lengizin; angels. lencten, langtin; engl. lent = Fastenzeit oder Lenz). Die Acker- oder Bodenvirtschaft der deutschen Klostermönche lehnte sich bei Gesinderechten, namentlich vor dem Beginne der Saatzeit im Lenz, sicher an das Bodenständige, Hergebrachte, Volksübliche an.

Zu den Lichtmeßgebäcken sind auch zu rechnen die am

31. Januar oder 1. Februar bei Innsbruck gebräuchlichen St. Ignatzi-Brote, nach gefälliger Mitteilung des Herrn Regierungsrates v. Hoermann in Innsbruck. Eine besonders auffallende Form haben dieselben jedenfalls nicht; es ist eine einfache Schichtsemmel.

Bezüglich der am

2. Februar üblichen Lichtmeßgebäcke, über welche wir schon in der Z. d. V. f. V. K. 1905, S. 312, geschrieben haben, wollen wir hier nur als Nachtrag einfügen, daß fast alle Gebäcke dieses Tages für einen häuslichen Seelengeister- oder Hausgeisterkult

am Herde beim Beginne eines neuen Hauswirtschafts- oder Dienstbotenjahres sprechen, einen Kult, den wir auch oben am 26. Januar bereits nachweisen konnten. Der Ofen oder die Herdstätte, »wo die Heiligen in die Töpfe gucken« (Schlörscheid im Bergischen), ist »das Hel«, um welches man im Bergischen Braut und Bräutigam geleitete, das (schwed.) ugnhol (Ofenhöhle), die (altbayer.) Hell, wo die »Hellküchel« aufbewahrt werden.

Der Hausherd, die älteste Begräbnisstätte, wo der herkömmliche Wichtelstein später durch die gußeisernen Hauswappentafeln im Edelsitze abgelöst wurde, und wo die Penaten und Lares und die Wichteln bildliche Verehrung erfuhren, war die Stätte des häuslichen Ahnenkults; ihm klagte man sein Leid\*) und dort vergrub man bei den Römern die Opferherzen der Tiere und verschloß sie hermetisch in der rußschwarzen Mauer; von dort stammt auch die »schwarze Kunst« des Hermes (Alkohol, Chemie etc.). In der Lichtmeßnacht schlichen sich auch in Buxtehude die heiratslustigen Mädchen und Witwen zum sogenannten Ofenanbeten, wo sie sprachen: »Aben, Aben, ick bed di an! Bescher' mi up't Joahr en netten Mann, De god straken un küssen kann.« (Niedersachsen, XIII, 113.)

3. Februar, St. Blasius-Tag, engl. Blazes Day; Blasiusdach, Plesiusdag, Bleisgendach. (Grotefend.)

Über das St. Blasien-Brot haben wir in Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 431, bereits gesprochen, daß es ein Heilbrot aus römischer Neujahrszeit ist mit den Symbolen der Fruchtbarkeit. An manchen Orten Tirols, so auf dem St. Blasien-Berge bei Innsbruck, werden nach dem sogenannten Einblasigen am 3. November Brötchen in Stangenform, mit fünf bis sechs kleinen Einkerbungen versehen, an das Volk verteilt als Schutzmittel gegen Halsleiden; hat jemand ein solches, so braucht er nur einen solchen Abbiß von dem St. Blasien-Brot zu sich zu nehmen und zu verzehren, um geheilt zu werden. (v. Hoermann, Tiroler Bauernjahr, S. 196.)

Auch die Bosniaken geben am St. Blasius-Tage den Schweinen Kukuruz zu fressen, damit sie vor Halsdrüsenanschwellungen (Rankkorn, s. d. Verf. Krankheitsnamenbuch, S. 299) gesichert bleiben. (Z. f. Ö. V. K. 1902, S. 115.) Im Russischen ist der 11. Februar der St. Blasius-Tag und ein Fest für die Kühe, welches (nach Yermoloff, 71) mit dem Feste des russisch-heidnischen Hausgötzen Welles zusammenhängen soll. Man besprengt dort das Vieh mit Weihwasser. »St. Blasius hat den Bart im Öl,« sagt der Russe, eine Erinnerung an die Ölspenden beim Opfer an den slawischen Welles, meint Yermoloff, 72.

4. Februar: Veronika (Verena).

Im schwäbischen Volksbrauche ist diese Heilige eine Venus (Freia, Fru Frêne nach Meyer, Mythol. d. Germ., 19) unter christlichem Gewande. Nach Rochholz (Drei Gaugöttinnen, 143) ist die schweizerische Vrene die Patronin der Schiffer (ahd. verenna = Fahrschiff), der Fischer und Müller,

\*) Über diese Ofenbeichte s. Grimm Mythol.<sup>3</sup>, S. 595; L. Tobler Kl. Schriften 1897, S. 81, 84, 93, und Liebenau, Das alte Luzern, 229. — Ofenbeten s. Zeitschr. Niedersachsen 1907, XIII, S. 113–14.

weil dort um diese Zeit die Flüsse eisfrei werden. Sie trägt als Legendenzeichen einen schwimmenden Mühlstein oder einen in Brot verwandelten Stein oder Kamm; als Brotheilige wurde sie auch Aussatzpatronin und tritt in Krankheitssegen als Vrene oder Dörreweg! auf. (Weinhold, Verehrung der Quellen, 26; Lütolf, Sagen, 86; Simrock, Handb. d. Myth., 392; Verf. Krankheitsnamenbuch, 392.) Sie war die Heilige des Bistums Konstanz, dem fast das ganze schwäbische Württemberg angehörte; lokalisiert ist ihre Legende in Solothurn und Zurzach im Aargau; sie gibt Buben (die heilige Ottilia Mädchen), sie hilft Gebärenden durch ihren Gürtel etc. (W. Hertz, Aus Dichtung und Sage, herausgegeben von R. Vollmöller 1907, S. 167.)

Acht Tage später, 11. Februar, kamen im 17. Jahrhundert in der Nähe von Rouen die heiratslustigen Burschen und Mädchen in der Kapelle der heiligen Veronika zusammen; sie trugen in der Hand Phallusgebäcke mit zwei Testikeln, in welchen als Vegetationszeichen Ilexzweige (Immergrün) steckten (Blanchard). (Zentralblatt f. Anthropol. 1906, S. 19.) Als Parallele zu anderen deutschen Volksbräuchen ist diese Mitteilung hier eingereiht, welche lehrt, daß man sexuelle und vegetative Fruchtbarkeit analog zu befördern suchte (vergl. unter Fastnacht und erster Fastensonntag). Dem Volke war für beide Arten das Erflehen des Gottheitssegens unter Niederlegung der Wunschsymbole früher ein religiöses Bedürfnis; wir werden auch beim Fastnachtsküchel diese Kultweihe noch treffen.

5. Februar, St. Agathen-Tag. Acten, aitentag (Grotefend) (in der Schweiz am 5. Jänner, also noch im Neujahrszyklus gefeiert). In ihrer volkstümlichen Stellung ist St. Agatha eine durch die Kirche eingeführte Nachbildung der sizilischen Bona Dea, der guten Getreidegöttin, der man Mehl, Weihrauch und Früchte opferte, oder der damit identischen Juno Lucina, Bona Dea lucifera, die wir bei der Lichtmeßfeier (s. oben) besprochen hatten. Die heilige Agatha befreite die Stadt Catania in Sizilien von Pest und Hungersnot, wurde deshalb Brotheilige; an ihrem Gedenktage pflanzte man auch Bohnen als Volksnahrung. (Rolland, Flore popul., IV, 195.) Diese unter Diokletian ihrer weiblichen Brüste beraubte und nach der Legende in glühenden Kohlen gewälzte Jungfrau wurde, wie Sankt Antonius (s. oben), zur »Brand«-Patronin. Das an diesem Tage gebackenen St. Agathen-Brot, das sicherlich nur ein zeitlich hinausgeschobenes Neujahrsbrot ist, konnte nicht nur den »Brand« auf den Getreidefeldern, sondern auch den »Brand« als Krankheit (s. Krankheitsnamenbuch, S. 66), Pestseuchen mit Ergotismuskomplication verhüten. Geiler v. Keisersperg (1516) erwähnte zuerst des St. Agathen-Brotes als Mittel gegen Feuer, (Kotlmann, 241); man wirft es ins Feuer (Wuttke<sup>3</sup>, 294, 401), wie auch die sogenannten Agathen-Zetteln (1561, Agathas Letters, Hazlitt, I, 2); es schimmelt nicht und bringt den Flachsfeldern Segen (Wuttke, § 175.) Am Agathen-Tag läßt man im Isentale und im Glarus Agathen-Mehl und -Korn segnen, welche das Jahr hindurch als Präservativ gegen die sogenannten »hitzigen« Krankheiten aufbewahrt werden. (Schweiz. Idiot.,

I. 125, IV, 218). Im Kanton Zug werden die Agathen-Brote am Vorabende schon in den Bäckereien eingesegnet. (Schw. A. f. V. K., I, 211.) Auch im bayrischen Isarlande wurde das Agatha-Brot geweiht und namentlich (nach ihrer erwähnten Legende) den Brustkrebskranken gegeben. Im Glatz'schen löscht das Agathen-Brot das Feuer. (Kühnau, Die Bedeutung des Backens, 11.) Ein Äpler, der in seine verwünschte Sennhütte eintritt, wo die Berggeister seine stehengebliebene Geiß zu fressen im Begriffe waren, gewinnt diese wieder, als er mit Feuerstahl und (brandlöschendem) Agathen-Brot und von seinem Hunde begleitet daselbst erscheint. (Kühnau, l. c. 40). Im schweizerischen Frei- und Kelleramte bringen am Agathen-Tage, der in schwäbisch-alemannischen Diözesen mehr gefeiert wird, die Leute Brot in Laiben, Wecken oder Stücken in den Morgengottesdienst (wie sonst auf Ostern), legen es auf den Muttergottesaltar oder auf die Stufen desselben, wo es dann vom Priester gesegnet wird. Nach der Heimkehr ißt jedes »eppen es Möckli« davon (Communio an der Gottheitsspeise). Die Bauersleute geben aber auch von diesem gesegneten »Agete - Brote« jedem Haupt Vieh, das sie besitzen, Schweine und Hühner inbegriffen, ein Stücklein, der Rest wird gedörst und an einem trockenen Orte aufbewahrt; es verhält sich also wie ein Jul- oder Neujahrsbrot (s. Weihnachtsgebäcke, S. 25 ff.), es soll ebenfalls nicht schimmeln. Tritt in der Familie ein Krankheitsfall ein, so kocht die Mutter dort nach altem Brauche gewöhnlich »e gröstni Suppe« und verwendet dabei etwas Agathen-Brot; ebenso erhalten Kälberkühe und Kitzligeißen ein wenig Agathen-Brot, wenn sie den schweren Moment der Entbindung überstanden haben. (Schw. A. f. V. K., IX, 49 ff.)

In St. Gallen ist das Agathen-Brot auch ein Mittel gegen das Heimweh (zum Eingewöhnen wie das Neujahrsbrot) oder auch ein Einstandsbrot für die neu ins Haus gekommenen Dienstboten (St. Gallen, 640; Schw. A. f. V. K., IX, 50); es wird auch dem sogenannten Malefizpulver für verzauberte Menschen beigefügt und gegen Getreidemißwachs ins Samenkorn gelegt (Birlinger, I, 422, 429); es hilft als Opferbrot apotropäisch gegen böse Geister und läßt Ertrunkene im Wasser finden. (Schw. A. f. V. K., X, 226.)

Dieses Agathen-Brot, welches wie das Johannes-Brot mit Lichtlein besteckt, auf dem Wasser schwimmend durch sein Stillestehen den Ort anzeigt, wo der Ertrunkene liegt, stellt kaum den Körper oder das Licht die Seele des Ertrunkenen vor (Z. d. V. f. V. K., XVII, 373); wozu sollte es denn gerade geweihtes Agathen-Brot sein? Es ist wohl eher als Opferbrot (mit Licht\*) zu deuten, damit die Flußgeister den Toten herausgeben, nachdem sie ihr durch den Kulttag geweihtes Opfer erhalten

---

\*) Auch beim Füttern des Viehes in der heiligen Weihnachtszeit im Holsteinischen setzt man vor die Krippe ein Licht (Biographie F. Hebbels<sup>2</sup> von Emil Kuh 1907, I, 39) als Zeichen der Opfer-Communio an dem Segen der Kultzeit, in der die holden Geister versöhnt und die Unholden ferngehalten werden.

haben. Auch im Badischen ist das Agathen-Brot ein solches Mittel. (Meyer, B. V. L., 507.) Das Opferbrot kann auch wie jedes Opfer zum Apotropäon werden. In der Vallée de Bagnes (Schweiz) läßt jede Haushaltung am Agathen-Tag ein Brot weihen, welches dann wie das Neujahrsbrot an die Familienmitglieder und Haustiere zur Sicherung vor den bösen Dämonen (Folatons) verteilt wird. (Schw. A. f. V. K. 1901, S. 48, II, 69.) Im Aargauischen wird das Agathen-Brot in Gestalt eines *Multschen-Weggeli* (ein kleiner Wecken aus dem Teige der sogenannten Molterscharre, die aus der Brotmolter ausgekratzt wird) hergestellt und an die Einwohner verteilt, wie ein Sippenbrot beim Totenopfer. Den Zusammenhang des schweizerischen Agathen-Brottes mit dem Neujahrsbrote ersieht man, abgesehen von der Feier des Tages am 5. Januar, auch noch aus den schon erwähnten Agathen-Zetteln, die die Anfangsbuchstaben der heiligen drei Könige (C + M + B) aufgeschrieben tragen und auf dem Brote selbst befestigt werden; ferner aus seiner Benützung als Losbrot, wofür (nach gefälliger Mitteilung von Herrn Dr. Stückelberg im Rechnungsbuch des Klosters Klingenthal, S. 249) ein Beleg aus dem Jahre 1446 vorliegt: »Uß sannct Agat brot geloßet.« Auch E. Hammarstedt (*Omen fornordisk årstredelning*, 253) gibt zu, daß das schwedische Jul- (Neujahrs-) Brot dieselbe Rolle spielt wie das St. Agathen-Brot. In Schweden ist es auch, wie das schon erwähnte niederländische St. Pauls-Brötchen und wie der nordische Julkuchen, ein Pflugbrot (Hammarstedt, *Såkakan och Säjöl*, 249), das als Opfer an die unterirdischen Geister auch zum Apotropäon wird. Auch bei den griechisch-katholischen Russen wird das Agathen-Brot geweiht, in das man kleine Stückchen apotropäischen Salzes hineinsteckt; so gibt man es als hilfreiches Mittel den Kühen gegen den sogenannten Kuhtod (s. Verf. *Krankheitsnamenbuch*, S. 740) zu fressen. Man wirft es auch dort bei Feuersbrunst ins Feuer, das immer als etwas Feindseliges, Persönliches gedacht wird, oder ins Feld, um die Winde dorthin abzulenken. (Yermoloff 69.) Auch der männliche St. Agatius »*multum valet contra ignem*« (12. Jahrh.) (v. Stückelberg, *Die Reliquien d. Schweiz CVIII*). Der für das Saat- und Pfluggeschäft im Lenz so wichtige Agathen-Tag (12. März in England) war auch in Bristol der Tag für eine Armenspende mit 50 Brotlaiben, *miches* (Muggen) genannt, mit drei Fastenfischen für je einen Bettler und einem bushell Erbsen (Hazlitt, II, 363); hierbei übernehmen, wie auch sonst zu finden, die Armen die Armeseelenspende; an manchen Orten erhielten die Schulkinder dieselbe; so am

6. Februar, St. Dorotheen-Tag (Orthiendach, Grotfend, 66). Im 15. bis 16. Jahrhunderte wurden in Eger die Lehrmaidlen und Schüler durch den Gemeinderat beschenkt (John, *Sitten*, 421) = Sippenopfer-Substitut.

9. Februar (des griechisch-orthodoxen Kalenders), St. Pankratius-Tag: »Nicht jeder Pankraz hat viel Brot«, meint das russische Sprichwort, weil um diese Zeit in manchen Gegenden Rußlands der Getreidevorrat zu Ende geht.

10. bis 12. Februar, St. Scholastikas-Tag (engl. St. Scholastikas-Day), in Schweden der åsk-herskarinnensdag = Donnerbeherrscher-(Oswald-) Tag. In Imst (Tirol) findet bereits an diesem Tage ein Fest des Sonnensieges über den Winterdämon statt als sogenanntes Schemenlaufen. Der sogenannte Rollerer, eine der Hauptfiguren, schwingt dabei einen hölzernen Wedel; der sogenannte Scheller, eine Figur mit Frauenlarve, trägt einen bunten Stab, mit Fastenbrezeln behängt. Hexen und Hexenmutter, auch sogenannte Rußler (geschwärzt) sind mit im Zuge tätig; ein stark antizipierter Frühlingsbrauch.

14. Februar, St. Valentins-Tag im Hornung, nach der Lichtmessen, vor Fastnacht, vor dem vassang. In England schenkte man sich ehemals am St. Valentines-Day die Valentinchen (wie am 1. Mai die Philippchen = Vielliebchen), als »True-Love-Knots«. Nach Hazlitt (II, 608—11) gibt ein altrömischer Kalender für diesen Tag (14. Februar) an: »Manes nocte vagari creduntur« (s. 17. bis 21. Februar).

Am folgenden Tage, 15. Februar, wurden im altrömischen Kalender die Lupercalia gefeiert, ein Fest für den sexuellen Fruchtbarkeitsrepräsentanten Faunus. Die Luperci schlugen dabei die Frauen (wie die Tiroler Huttler) im Wettlaufe mit ihren Zeugungsriemen, damit aus Analogie die natürliche Zeugung sie befruchte (A. f. Rel. W., X, 1907, S. 338 ff.); vergl. oben den Peitschertag und unten Heetwecken-Stäupung.

17. Februar, St. Donatus. »Blockfest« im Appenzeller Hinterlande mit Blockumzug (Schw. A. f. V. K., XI, 253), Fruchtbarkeitsritus. Der Block oder Baumstamm stellt die Vegetation des kommenden Jahres dar, die nunmehr wieder ihren Einzug hält.

17. bis 21. Februar.

Das altrömische allgemeine Totenfest der Parentalia (Ahnen), deren letzter Tag Feralia (= die Gefürchteten) hieß, welches Fest dem altrömischen Neujahrsfeste voraufging. Die Römer speisten dann die vor dem Jahreswechsel wiederkehrenden Seelenschatten mit Broten und sonstigen Gerichten ab. »Nunc animae tenues et corpora functa sepulcris Errant; nunc positu pascitur umbra cibo« (Ovid, Fast., II, 565) (Feilberg<sup>2</sup>, 13; Sonntag, 155; Döllinger: Heidentum und Judentum, I, 541; Neue Jahrb. f. klass. Altert., VIII, 1905, 194). Auch in der deutschen Saatzeit innerhalb des Faschings haben sich die Spuren dieses Seelenkults erhalten. Im alten Rom setzte man aus eigenen Beeten abgepfückte Veilchen, die Blumen der Proserpina (Persephone), neben Salz, Wein und Brot auf die Gräber; vielleicht hängt damit auch das schweizerische File- oder Veilchenbrot\*) und das (mhd.) Fial- oder Veilchenmus zusammen, ein Appenzeller Neujahrsbrot, große scheibenrunde Fladen mit drei kleinen sogenannten Schnecken (Hakenkreuzteilen) im Innern und einem äußeren Teigflechtensaum, safrangelb auch mit Zuckerviolett (»fialmus wol mit fialblumen gefערwet«). (Rochholz, II, 269.)

\*) Die Ableitung des Fialbrottes oder Filebrottes vom griechischen φίλος (»φύλων Brot, philenbrot, das ist gütter lieben fründen brott«) (Schw. A. f. V. K., XI, 256) ist nicht annehmbar.

19. Februar, Susanna, die Patronin für Obstbäume, Glocken und Augen; abgebildet mit einem Apfel.

In der Allg. Schweizerzeitung 1902, Nr. 69, 11. II. 02, schreibt das Baseler bürgerl. Armenamt aus, daß die Austeilung des Susanna-Brottes an die armen Baseler Bürger am 12. Februar stattfindet, welche Armenspende, eine Art Armenseelenspende, mit dem altrömischen Seelenkult der Parentalia (s. oben) vielleicht zusammenhängen dürfte.

Im schweizerischen Wallis gibt es auch Theodul-Brote; Sankt Theodul fällt auf den 17. Februar.

Am 22. Februar begann das altrömische wirtschaftliche Neujahr, das als St. Peters-Stuhlfeiertag, Festum cathedrae Petri, in einigen Gegenden Deutschlands fortgefeiert wurde, namentlich am Niederrhein: 1421 sinte Peters dach in die Zelle (= sella, Stuhl); 1474 sant peters stülung; 1774 sinte Pieters dach in Zelle (vermutlich angelehnt an sulle = Februar als Seelenmonat [s. Weinholds Monatsnamen, 55]).

Um die Bedeutung dieses auch in Deutschland volksüblichen Festtages zu würdigen, muß noch einmal betont werden, daß auf diese Zeit eine Reihe von Frühlingsgebräuchen fallen, »welche noch Ähnlichkeit mit den auf Ideen und Vorstellungen des vormaligen Seelenglaubens und -Kults beruhenden Zeremonien verraten«. (Saupe, Indiculus, 9.)

Wir haben die Gebäcke dieses Tages in der Zeitschrift des Vereines für rheinische und westfälische Volkskunde 1906, S. 161, besprochen. Solche Frühlingsfeste der Germanen zogen sich je nach der Lokalität verschieden lange hinaus, selbst bis in die Maizeit. Man stellte sich dabei vor, daß die unterirdischen Seelengeister, die während des Winters untätig sich ins Innere der Erde zurückgezogen hatten, bei solchen Festen wieder frisch als neue Vegetationsgeister aus dem Schoße der Erde aufleben, nachdem der alte Winterdrache oder Riese verjagt worden war. Da solche Vorstellungen allgemein menschlich sind, so kann es uns nicht wundern, wenn wir sie bei Germanen, Galliern, Römern und Griechen in gleicher Weise zum festlichen Ausdrucke gebracht sehen. Längs des schiffbaren Rheines ist nun gerade der St. Peters-Zechtag ein durch altrömischen Kultureinfluß hauptsächlich fixierter Frühlingstag, weil er ein altrömischer Neujahrstag war;\*) mit dieser alten Tradition rechnete auch die Kirche, indem sie für den

23. Februar den Winterschluß und Frühlingsanfang festsetzte; also war damit auch ein Lostag gegeben wie vor einem anderen Neujahrstage, so auch am

24. Februar, St. Matthias-Tag (westfäl. Sünste Tigges Tag). In der Matthias-Nacht wandern, nach dem zu Rosbach a. d. Sieg verbreiteten

\*) Im Odenwald ist dieses Gemeindejahr im »Hebregister von petri 1682 bis dahin 1683« bestätigt (Hess. Bl. f. V. K., II, 1903, S. 34), auch war an diesem 22. Februar der Dienstbotenwechsel daselbst. Im Lippe'schen Barntrup fand die Dingung des Gemeindevorstandes für das laufende Jahr in der Fastnachtsitzung bei einem großen Stutenbrote statt. (Z. f. rhein. V. K., V, 74.)

Glauben, die Geister derer, die »im nächsten Jahre« sterben werden, zum Kirchhofe hinaus (A. f. R. W. 1901, IV, 306); also auch hier ist der alte Seelenglauben vor dem neuen Jahre lebendig geblieben. Im Bergischen erscheint in der Matthias-Nacht der Geist der Geliebten in der Mitternachtsstunde (Schell, II, 40), und mit Vorliebe wird der Matthias-Tag als Liebesorakeltag gewählt. Die vegetative Fruchtbarkeitsfrage und die sexuellen Hoffnungen soll dieser neue Jahrestag voraus verkünden; der Tag ist, wie viele andere Tage im Fasching und Lenz, auch ein Weibertag. »Bei mehrtägigen Festen, wenn sie (wie auch das Neujahrsfest) altgermanischen Ursprunges sind, spielen heute die Männer, morgen oder übermorgen die Weiber die Hauptrolle und umgekehrt. Das Weiberfest, welches sich dem Petri-Tage anreihet, fällt auf den folgenden Matthias-Tag«. (Zeitschr. des bergischen Geschichtsvereines, XI, 87.) Diese Männer- und Weiberbündnisse entspringen vielleicht einer uralten sexuellen Abstinenzzeit, die vor der Pflug- und Saatzeit als religiöser Lenzritus eingelegt worden war und die nach dieser Periode dann zur orgienartigen geschlechtlichen Vermischung, die sich in der Faschingszeit am meisten fleischlich-sinnlich äußerte, überging. Solch alte Volksbräuche müssen sich denn auch unter den Gebäckformen der Faschingszeit bemerkbar machen.

In den Gebäckbrotten dieser Faschingsperiode I sehen wir also hauptsächlich die süßen Heilbrote der vorangegangenen Neujahrszeit, die Vogelgebäcke der deutschen Frühlingszeit und leise Spuren eines germanischen Seelenkults der eigentlichen Lenzzeit verkörpert. Weit deutlicher ist der Kult der Hausgeister vor dem Frühling angedeutet. Hakenkreuzgebäck fehlt, andere Glückssymbole (Pentagramme) aus Teig beziehen sich wahrscheinlich auf die vorangegangene Neujahrszeit.

## II. Die eigentliche Faschingszeit.

(Schwed. fastlag = Fastenrecht; dän. fastelavnstid.)

A. Fastnacht-donnerstag: Bayern: Faselnacht - Pfinztag; Donnerstag vor dem Sonntage Esto mihi (oder auch Invocavit). Westfalen: (1386) Lütken oder lütker, lützel fasselawent; kleine Fastnacht (im Gegensatz zum großen Karneval). Rheinland: Schwerer Donnerstag. In der westfälischen Mark und im kölnischen Süderland, wo die Zimbertsburschen ihre Gaben einsammeln: Simpers-, Zimbertsdach (Simperstag), Tag des Semperlaufens, sonst auch: wütige Fastnacht, tumbe Fastnacht, wütiger Donnerstag (Grotefend). Im Eifelgebiet: Weiber-Donnerstag (Z. f. d. Mythol., I, 89, 386, Grotefend s. oben); Weiber- oder Pfaffen-Fastnacht, sonst auch: fetter, feister, unsinniger, toller Donnerstag. (Schweiz) schmutziger Donstig; (fetter) schmutziger Donnerstag (Pfinztag in Bayern); Gumpeter, Gumpeli-Donnerstag (Augsburg); Schübel-Donstig (schmutziger) (St. Gallen 627); lumpiger Döscha (Donnerstag) (Oberbayern); Bauern-Jahrtag (Oberbayern); in die Zeche gehen (Eger). In England heißt derselbe (Leeds): Fritter- oder Frutters-Thursday wegen des dicken, kleinen Schmalzgebäckes mit

Korinthen. (Krapfen?) (Fricatum, fritilla, fritatus, liba fricatus = genus liborum; Eierkuchen in Schmalz geröstet oder gebacken; D., I, 247, 326; II, 182; Hazlitt, I, 247); schwed.: Fastel avens Tirsdag.

Über die volksüblichen Fastnachtsgestalten in der Schweiz, Ölgötze, Chrungele, Chride-Gladi, Elsi, Hänsli und Gretli (Personifikationen der beiden Lenzeshälften) s. Hoffmann-Krayer in Schw. A. f. V. K. 1907, XI, 241. Zu den Gebräuchen der frühen Lenzesfeier gehörten: Der Mummenschanz, das Bärenumführen, das Hahnschlagen, der Schwerttanz, das Aufstäupen und das Pflugumführen, das Sommer- und Winterspiel, Fastnachtsspiele etc. Im Inntal laufen die Hüttler, welche an ihrem Gurte, Schnur, oder Peitsche Semmeln und mehr als 50 (Fasten-) Brezeln hängen haben; vielleicht lassen sich dieselben als Vegetationsgeister deuten, denn je mehr Hüttler laufen, um so höher und schöner werden Flachs und Mais; sie schlagen mit ihren ledernen Riemen oder Peitschen auf die jungen Weiber, für die sie eine Kinderpuppe mitbringen.

In der Schweiz werfen solch verummte Gestalten Nüsse oder Mandelkonfekt aus, »sie nüsseln« (Schw. Id., IV, 830), das heißt sie machen fruchtbar, ein symbolischer Übergießungsbrauch, dem wir im Frühling (und bei Hochzeiten) öfter begegnen. Auch die später noch zu erwähnenden Lüneburger Sülzer werfen sogenannte Handbohnen aus. Die Frau des thüringischen Hörselberges zeigt sich nur am Fastnachtssonntag (Scheible, IX, 547), und im Mansfeldischen (Thüringen) zieht das wütende Heer alle Jahre um diese Zeit durch. (Witzschel, I, 137.) »Ich habe neben andern gehöret dz zu Eißleben und im gantzen Lande zu Mansfeld das wütende Heer, also haben sies genennet, hürüber gezogen sey, alle Jahr auff den Fastnacht-Donnerstag, und die Leute sind zuge-lauffen und haben darauf gewartet, nit anders als solte ein großer und mächtiger Kayser oder König fürüberziehen. Vor dem Hauffen ist ein alter Mann hergangen mit einem weißen Stabe, der hat sich selbst den treuen Eckhart geheißten etc.« Die Hexen, die in dem Faschingsfeuer verbrannt werden, sind vermutlich als die plagenden, unholden Vegetationsdämonen aufzufassen; ihre Gestalten decken sich mit den Fastnachtsputzen und Larven. (1587 poetzmann v. Faßnachtslarven = maniolae D., I, 347; larvae = plagunculae Macrobi; conf. Lobeck, 1079.)

In Österreich erscheint an diesem Tage das »Pfinztag-Weibel« (Vernaleken, 293) in Schwaben das »Holler-Mütterli« (Birlinger, II, 147) und in der Schweiz das »Heu-Mütterli«. In Schweden verzehrt an diesem Tage das Hofgesinde ein Stück des bis dahin aufbewahrten Julgalts (s. Weihnachtsgebäcke, S. 59 ff.), eines Gebäckbrottes, das den Juleber im Namen vertritt (Feilberg<sup>2</sup>, 192); es ist dies eigentlich ein Überbleibsel des Mittwinteropfers, das für den Segen der Pflugarbeit gegeben wird (»til god afgrøde«); auch andere Julbrote, nicht bloß eberförmige, werden bis zur Saatzeit aufbewahrt, nachdem sie vorher den unterirdischen und Hausgeistern, die die Vegetation gut und schlecht beeinflussen können, in der Mittwinterzeit gespendet worden und unberührt (für dieselben

allein) auf dem Jultische (Tabula fortunae) gelegen waren; also nicht der Analogiezauber läßt solche Gebildbrote erklären, sondern der Seelenkult.

Abgeblaßte Erinnerungen an die Speisung dieser Vegetationsdämonen sind vielleicht für diesen Fastnachtsdonnerstag:

1. Das sogenannte Marschallessen im Café Marschall in Rapperswyl (St. Gallen) (St. Gallen, 627), woselbst früher der uralte grausame Brauch des Katzentötens (s. unten) stattfand, indem man eine Katze, in einer Schweinsblase verbunden, vom Turme herabwarf. (Lütolf.)

2. Das Essen der sogenannten Brögelerbsen (gebrockte Erbsen) im Egerland (John, Sitten, 37), vielleicht der Rest eines Opfers an die Windgeister.

3. Die sogenannten Ofenplenten in Trient (Zingerle, Sagen, 84), eine am Ofenfeuer gebackene Polenta mit Speck und dergleichen gemengt. (Conf. Casaubon. Athen. XIV, 924: »Galenus narrat populos quosdam esse, qui alphis hoc [polenta] est; farina facta è probe tostis hordei recentis granis utantur loco panis.«)

»Knödel, Nudel, Nocken, Plenten sein der Tiroler vier Elementen« oder »Nudel, Sterz, Nocken, Plenten sein der Bayer vier Elementen.« (Z. d. V. f. V. K., IV, 30.)

An diesem Tage machen sich wieder die Weiberbündnisse bemerkbar, wie schon der Name »Weiberfastnacht« für dieselbe spricht. Scheible, VII, 792, führt diese an für das württembergische Dorf Ochsenbach. Das Unterhaltungsblatt zur »Straßburger Post« vom 25. Februar 1900, Nr. 166, schreibt:

»Eigentümliche Bräuche, die aber zumeist auf ein Zechgelage der Frauen hinauslaufen, knüpfen sich an den Donnerstag vor Karneval, an die sogenannte Weiber- oder Pfaffenfastnacht. An diesem Tage haben die Frauen das Regiment. Sie werden auf Kosten der Gemeinde mit Wein bewirtet und dabei sogar von den Gerichtsbeamten bedient. Doch wird auch Gericht abgehalten, sowohl über nachlässige und unordentliche Hausfrauen, als über schwatzhafte, die von dem vorjährigen Gelage ausgeplaudert haben; sie müssen zur Strafe allein am Katzentisch zechen. In der Eifel durften die Weiber eines jeden Dorfes im Gemeindewalde einen Baum fällen, dessen Erlös von ihnen gemeinsam vertrunken wurde. Fast übereinstimmend wird für die Entstehung solcher Bräuche erzählt, daß eine Gräfin, nach anderen eine Königin, die Anordnungen zugunsten der Weiber getroffen habe. Natürlich liegt der Sinn der Sage tiefer, und an die Stelle der gütigen Dame ist eine Göttin zu setzen, deren Name das Volk, als es christlich geworden, nicht mehr nennen durfte. Auf der anderen Seite aber ist ein Anklang an das vornehme römische Fest der bona dea bei der Weiberfastnacht unverkennbar, ja vereinzelt wird diese in Süddeutschland sogar das Fest der »Bonnen Deen« genannt. Auch bei den Mysterien der bona dea nämlich war alles Männliche streng ausgeschlossen. Man ging so weit, die Bilder männlicher Tiere zu verhüllen, und als Clodius Pulcher, der Geliebte von Cäsars Gemahlin Pompeja,

sich als Frau verkleidet bei der Feier einschlich, wurde er wegen Religionsverletzung öffentlich belangt. Es soll übrigens bei den deutschen ebenso wie bei den römischen Weiberfesten nicht gerade zart zugegangen sein. In Köln bestand die besondere Belustigung der Weiberfastnacht darin, daß sich die Frauen gegenseitig die Hauben abrissen, und auch heute, wo auf den Dörfern die Frauen noch sehr auf ihr besonderes Fastnachtsrecht halten, während in den Städten fast lediglich die Marktweiber davon Gebrauch machen, sind Anmut und edle Sitten nicht eben das, was zu den Gepflogenheiten des Tages gehört.«

Diese Weiberbündnisse der Faschingszeit erinnern auch an die Weiberfeste bei den griechischen Dionysien, welche zu Fruchtbarkeitszwecken\*) abgehalten wurden. Dieser Parallelismus zwischen animalischer und vegetativer Fruchtbarkeit geht durch die ganze Welt (Nilsson 283, 322); geschlechtliche Abtrennung (Abstinenz) gehörte ehemals zum Kult zu gewissen Zeiten bei den verschiedensten Völkern.

*B. Fastnachtfreitag.* Er heißt in Oberbayern pframiger (fettreicher) oder rußiger Freitag; der das Mädchen anrußende Bursche muß am folgenden Tage demselben ein Geschenk mit Schmalznudeln oder einem anderen saftigen Gebäcke machen. (Baader, 363.) Der Bursche holt sich bei seiner Geliebten das Zeitgebäck, dessen Form verschieden sein kann, dessen Grund aber in Fruchtbarkeitszwecken liegt.

Erwähnenswert sind hier die Veroneser Gnocchi, die vielleicht den süddeutschen Schmalznocken analog sind. (Z. d. V. f. V. K., 1904, S. 320.) Fr. Elisabeth Lemke schildert dieses Nationalgericht am letzten Freitag vor Fastnacht (l. eod.) beim sogenannten Gnocchifeste eingehend: »Maskierte Männer (»Maccaroni«) mit maskierten Bäuerinnen (Männer in Frauenkleidung) ziehen mit einem geschmückten Ochsenwagen (carro trionfale) und anderen Scherzfiguren zum Palaste des Governatore, um diesen einzuladen, in San Zeno »Gnocchi« mitzuessen, wohin das Volk Mehl, Käse, Wein und Brot zur Herstellung dieses Gerichtes schon gebracht hat. Die Prozession mit Mehl, Wein und lorbeerbekränzten Käse tragenden Kindern teilt vom Triumphwagen aus Brot an die Menge aus. In ungeheuren Kesseln werden dann auf dem Platze vor San Zeno die Gnocchi gekocht und ebenfalls an das Volk verteilt. Wie weit dabei etwa langobardischer Einfluß mitspielt, ist nicht mehr zu bestimmen. Der Name des Fastnachtsgerichtes spräche für germanischen Ursprung (ahd. (h)nocch = rundliche Erhabenheit; cnocco = Erhabenheit). Nach der Tiroler Volkssage (Zingerle, Sagen<sup>2</sup>, 110) kocht die Hexe Lang-Tüttin solche »Nocken«.

*C. Fastnachtsamstag* (Sonnabend). Im Niederdeutschen Fastelabend, im Niederländischen Frauchenabend (Weiberbündnis); engl. Egg-Satur-Day (wegen der kommenden Ostereier?); in Süddeutschland

\*) Auch Ares-Mars, der Gott der Seuchen und Frühlingsgott, hieß γυναικο-θούνας = Frauenschmaus (Nilsson, 407), also auch bei den Griechen waren diese Weiberfeste an die Märzzeit, den Lenz, gebunden.

geschmalzener oder schmalziger Samstag, auch Kässamstag; in der Schweiz Chüechli-Samsti; in den Niederlanden auch vette zaterdag.

In Stralsund gab es 1781 einen Festschmaus an diesem Tage, Fastabend-Fatt genannt (Fastelabendschüssel), meist aus geräuchertem und anderem Fleische bestehend. (Dähnert, 114.) In der Abtei in Vreden im Münsterlande wurde ein halbes Kalb als Fastelabendessen für die Stiftsjungfern zubereitet. (Bahlmann, 299.) Über die niedersächsischen Fastelabendgebräuche schrieb 1752 J. P. Schmidt (S. 30): »So ergeben sich nähere Ursachen, warumb einentheils eben zur Fastelabendzeit so viele Gastereyen angestellet werden und woher hiernechstens bey solcher Feyrung just H e t t w e g g e n (s. Fig. unten), Schincken, geräuchert Ochsenfleisch und Mettwürste alß wesentliche Fastelabendsgerichte zum Essen aufgetragen, dann auch das sogenandte Fastelabendbringen, Hettweggen-Abstäuppen (s. unten), Hundeschlagen\*) und die Vermassqvirungen dabey betrieben werden.« Im Odenwald kochen am Fastnachtssamstag viele Leute »für die lieben Engelein« (das heißt für die ehemaligen Seelengeister) das Beste und Leckerste, was sie nur haben, setzen es auf den Tisch, öffnen den Engeln die Fenster und legen sich dann schlafen (Mannhardt, Mythen, 724; Grimm, Mythol.<sup>1</sup>, CV, 896, <sup>4</sup>, III, 467; Feilberg<sup>2</sup>, 329); ein Brauch, der sowohl am Allerseelentage (s. Allerseelentagsgebäcke, S. 6 ff.) und an verschiedenen Neujahrstagen da und dort wiederkehrt. Nach Wuttke<sup>3</sup>, 238, wickelt man im Voigtland am Fastelabend neunerlei (das heißt glückbringende) Speisereste (Pancarpie) vom Abendessen in eine Tischtuchecke, nimmt das unter den Arm und was man dann (im Freien?) hört, das wird wahr; ein Opferaugurium, das ähnlich auch an sonstigen Lostagen vor Jahresbeginn zu finden ist. Am Fastelabend muß man sich in Mecklenburg neunmal vollfressen (J. B. Schmidt, 49); in der Wetterau gibt es neunerlei Gerichte, wie auch sonst an heiligen Tagen. (Wolf, Beiträge, I; Wuttke<sup>3</sup>, 80.) In Hessen kocht die Hausfrau auf Fastnacht vielerlei Speisen, springt auf den Herd und ruft: »Häupter (von Kohl) wie mein Kopf! Blätter (so groß) wie meine Schürze, Dorsen (torso = Strunk, Rüben) wie mein Bein! (wünsche ich mir von den Hausgeistern)« und springt wieder herunter. (Wuttke<sup>3</sup>, 425.) Am schmalzigen Samstag schickten in Schwaben die Großbauern zu den Söldnern ins Haus und ließen sie (als Sippenangehörige) einladen, »auf die Fastnacht zu kommen«. Wer dieser Einladung, dann durch den Mitgenuß der Fastnachtsküche Folge gab, mußte auch »im Schnitte« (Erntezeit) aushelfen. Das Gebäck war also eine Art Rekognitionsgebühr für erwachsende Pflichten oder Rechte innerhalb der Sippe (Kurat Frank).

Im Brandenburgischen und Westpreußen gab es sogenannte Schorrbacken, das heißt große runde Pfannkuchen, ehemals aus dem letzten Teige in der Trogscharre, Molterscharre hergestellt, die recht

\*) Sehr wahrscheinlich ist damit ein Hundopfer angedeutet; sowohl der Seelenführer Wodan wie die germanische Todesgöttin Nehalennia erhielten Hundopfer.

heiß mit Butter gegessen werden. Der Schorrbäck gehörte sonst den Hausgeistern (Brandenburgia, XV, 397.) In den Niederlanden werden am fetten Sabbattage »warrem broeikes« und »heetbrood« ausgerufen als Vorläuferessen für den folgenden Tag. (V. K., II, 127.) Im Kloster Himmelskron unter dem Köslar erhielt: »item am samstag vor den veisten suntag den kaplan preylin (einen kleinen Brei), der elczten (= der Ältesten) einer V krapffen (Fastnachtskrapfen, s. unten) und 11j heydenisch kuchen mit honig«. (Panzer, Beiträge, II, 229.) Im Buche von guter Speise, 5<sup>a</sup> (15. Jahrh.), heißt es bereits: »diz heizzent heidenisch kuchen: man sol nemen einen teyc unde sol (den) dünne (aus)breiten und nim ein gesoten fleisch und spec, gehacket und epefele und pfeffer (Gewürz) unde eyer dar in und backe daz«; sie werden (nach Weber, 106) bereits im Würzburger Kochbuch (14. Jahrh.) nach Schiller-Lübben, III, 22, im Mittelniederdeutschen als heidensche Koken erwähnt; es ist vielleicht ein dem altgriechischen ἀροκρέας (Fleischkrapfen) ähnliches Pastetengebäck mit Fleischfüllsel. In der Schweiz aber waren es wahrscheinlich sogenannte »Heidenhüllen« (Schw. Idiot, II, 1160), das heißt in Schmalz gebackene Hasenöhrl (s. unten); ihre dreieckige Form auf Thörs Hammer zu beziehen, ist nicht nötig, eher sind sie ein Substitut des Hasenbratens in Teigform, kaum eine Entstellungsform aus der vier-eckigen Raute (Mutz) (s. unten), wie sie der Fastnachtszeit besonders eigen war.

Am »Samstag vor der Herren Vassnacht« erhielten die Chiemseer Klosterfischer einen sogenannten »Aiernschmalz« aus 40 Eiern und zwei Pfund Schmalz zubereitet. (O. B. V. A., 42. Bd., S. 182 ff.) Die Dienstboten im bayrischen Kloster Scheyern erhielten um 1500 jeder 21 Schuchsen, ein fast formloses, ausgezogenes\*) Nudelgebäck aus Schweineschmalz gebacken. (Panzer, Beitr., II, 527.) »An dem Sambtztage vor herren vassnacht, den man nent den smaltzigen sambtztage, pacht man den Ehalten einzognew großew Küchel, genennt schuchssen vnd gibt yedem Ehalten XXI. Davon essent sy dy vassnacht, vnd werden gepachen aus sweinen smaltz, dy sullen sy am sambtztage nicht essen, aber am suntag, Montag Erich-tag« (Schmeller, II, 364; H. Peetz, 153); das Gebäck (s. Fig. 7) schuckst im brodelnden Fette hoch auf. Auch sonst sind an diesem Tage in Altbayern, Österreich und Schwaben Schmalznudeln, Schmalzbraten und Topfenküchel (mit Quark versetzte Nudeln) als Festspeise gebräuchlich; in den Niederlanden der sogenannte Kuchenbäck (Koekkeback), das heißt Pfannenkuchen in Waffelform (Eiserkuchen?), die am »Frauchenabend« (Fastnachts-samstag) (s. oben) von den verheirateten Frauen gemeinschaftlich gegessen werden, bis die Männer kommen und mit ihnen tanzen (Vlämisch Belgien) (Reinsberg-D., 41). Im Jülichschen gibt es die bekannten Waffeln oder Eiserkuchen, im Lüneburgischen das »Kese-ettent« (Käseessen, s. unten);



Fig. 7.  
Fastnachts-  
küchle  
(Straßburg);  
Küchel, Nudel,  
Schuchsen  
(Oberbayern).

\*) Vielleicht die »tracta« des Plinius h. n. XVIII, 11, und des Cato de r. r.

im Dänischen Äpfelscheiben (Äpfelküchel) und smaa kager für die Fastelabendsänger (Feilberg, 246, 260) (ahd. smâhi = klein, schwächtigt; ags. sméalic = fein; dän. smaa = klein; an. smár = klein).

Im großen und ganzen sind es hauptsächlich sehr heiße, fettreiche Gebäcke, zumeist ohne besondere Formen (mit Ausnahme der Waffeln und Hasenöhrl), welche an diesem Tage üblich sind.

D. Fastnachtssonntag. Sonntag zu Großfastenabend; (1745) Groß Fastabend. Sonntag Esto mihi, Dominica in capitis jejunii, Rinnsonntag. Schweiz: Faiste Suntig, Öhrli-Suntig, Chüechli-Suntig. Bregenz: Feister Sonntag. Elsaß: Buresonntag, Küchelssonntag, schmalziger Sonntag. Kassel: Brotgenstag, Brodenreigendach (Grotefend), an dem das Küchlein gereicht wurde. Im Niederdeutschen (nach Grotefend): Schütteldach (Schüsseltag), Allermannsfasching, Mannefasten, Allermannsfasten; daher:

»Edit Nonna, edit Clerus,  
Ad edendum nemo serus,  
Bibit ille, bibit illa,  
Bibit servus cum ancilla.«

Bacchanalia, alte Fasching- oder Fastnacht, Pfaffen- und Herrenfastnacht, weil für diese am Sonntag darauf schon das vierzigtägige Fasten begann. Die geistlichen Herren sollten nach einer päpstlichen Verordnung ihre Bacchanalien um zwei Tage früher als die Laien beginnen; daher rühren die heute noch gebräuchlichen Bezeichnungen der Sonntage Esto mihi und Invocavit als Herren- oder Pfaffenfastnacht, beziehungsweise Bauernfastnacht. Frühlingsfasten, Molkenfastenabend, Kässonntag in der Käs- oder Butterwoche (Oberbayern, Tirol), entsprechend den Lacticinien der Römer und dem Purimfeste der Juden und der angelsächsischen cysvuca; russisch: Massljanitza = Käse- oder Butterwoche; neugriech. „τῆς Τυροφάγου“.

In Tirol wurde in der Frühlingsfasten der gemeindliche Weidehirt gewählt und mit Käsekücheln regaliert (Schoepf, Id., 305); der Käse war in dieser Woche eine häufige Speise und wurde auch geweiht (Pfannenschmied, 66); in der Schweiz gibt es dann auch geschwungene Milch (Schlagsahne), Nidel, Luggmilch, brochete, gestockte, gebrochene Milch, in Frankfurt in früherer Zeit auch Mandelkäse. In Verona die schon erwähnten Käsenocken.

Im Norden heißt es: »Då ugns-pankaker och i synnerhet kaldants (Kalbskäse) göres, måste dören vara väl tillskuten, att ingen aldraminst främände må inkoma« (Wallenstein), das heißt wenn es Ofenpfannkuchen und besonders Kalbskäse (nach einem Festtanz auch Kaldants genannt) gibt, so mußten die Türen wohl verschlossen bleiben, damit niemand, besonders kein Fremder, dazukomme. (Diese gehörten zuerst den Geistern.)

An diesem Tage sind die animalischen Speisen so häufig, daß man auf frühere Tieropfer der Lenzzeit schließen darf, wobei daran zu erinnern ist, daß die Metzger oder Schlächter im Volksbrauche öfters

an die Stelle der Opferpriester getreten waren, welchen bei den alten Frühlingsfesten mit Götterumzügen (Nerthus und Freyr; Müllenhoff, IV, 224) eine bevorzugte Stellung zugekommen war. (Vergl. zur Opferanatomie im Korresp.-Blatt f. Anthropologie 1896, I, S. 1.) Im Vlämischen heißen die Metzger »Fürstenkinder« (Prinzen).

Das frühere Umführen eines Ochsen beim sogenannten Metzgersprung in München, das Straubinger Metzgerstechen (1576), die Frankfurter Milzkuchen, die mit vielen Gewürzen versetzte gebratene Milz, welche die Nonnen zu Weißfrauen beim Beginne der Fastenzeit in der Zahl von 22 Stücken für die Ratsbeamten herstellen mußten (Kriegk, I, 391, 574), sind Überbleibsel des alten Frühlingsopfers, ebenso das Münster Ochsen Schlachten, der Rostocker Piepochse, das isländische Hängefleisch, die mecklenburgischen Mettwürste etc.

An das Schweinsopfer der Lenzzeit erinnern: die Allgäuer Schlachtschweinspende an die Armen, welche »in fasten gö« (Reiser, II, 85); das St. Galler Fastnachtssprüchlein: »Ezt chund die lustig Fasnachtzit, wos Brotwürst ragnet und Chüechli schnit.« (St. Gallen, 626.) Wer am Fastnachtsmorgen (also nüchtern) Blutwurst isst, der bleibt das ganze Jahr hindurch vor Rotlauf geschützt (Jühling, 181) und vor Flohstichen. (Bavaria, II, 300.) Man sieht deutlich, daß das animalische Frühlingsopfer durch die Sippen-Communion der Gottheitsspeise zum Heilmittel wurde. Die mitter-schlesischen Faschingswürste, die 100 Ellen langen Riesenwürste (Phallussymbole?\*), »die früher zur Fastnachtszeit umgetragen« und gemeinsam verzehrt wurden (1558—1601 in Königsberg, 1591—1658 in Nürnberg, 1613 in Wien, 1726 in Zwickau; die 1606 in Königsberg i. Pr. umgetragene Riesenwurst soll sogar 1005 Ellen oder 2010 Fuß lang gewesen sein (Schw. A. f. V. K., I, 129); schließlich das Schleswiger Schweinskopessen (Urquell, I, 113), die niederdeutschen Fastelabend- und Mettwürste, der Mecklenburger Schinken (J. P. Schmidt, 126, 129), der Schleswiger »Saden« (1500) als gesottene\*\*) Kultspeise mit Schweinefleisch in dieser Zeit (Mühlenhoff, 61; Dähnert, 393); nur der rituelle Kulthintergrund erklärt die Andauer solcher Festgerichte. Gesottene\*\*) Schweinsleber mit Opfertier eingeweiden (Blutwurst, Leberwurst), gebrannte Eicheln (Mehlvorläufer, s. unten Hirsebrei) zusammen mit Gewürzkräutern, sind in der Edda (2. Gudrunlied, 414) schon ein sichtbar aus dem Opferkult stammendes Heilmittel, um zu betäuben, was da war verbrochen und die Dämonen günstig zu stimmen.

\*) Es ist hier daran zu erinnern, daß in der Provinz Sachsen als Fastnachtsbrauch »der Rehschwanz herumging«. Das Genitalopfer ging von Hand zu Hand. (Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 29.) Vergl. das Umtragen des Leonhard-Nagels in Inchenhofen. Das Umtragen des Phallus im Monate des Liber Pater (Bacchus) in Lavinium, die Phallexphorien in Ägypten und Griechenland. Vergl. den Färingerschen »Drunnur«, ein aufgeputzter Lämmerschwanz (Globus, 81. Bd., 263), und den norwegischen Völsi. (Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 29 ff.; zu letzterem A. f. R. W., VII, 126).

\*\*) Die Germanen sotten zumeist ihre Opfertiere; daher got. sauſ = Opfer.

An das Bockopfer der Lenzzeit erinnern: Der Schweizer Böggenmöntig (Fastnachtsmontag nach Invocavit), das Erschlagen der Habergeiß im Allgäu und der Hirschbock als Fastnachtsgebäck. Im württembergischen Zabergau wurde auf Fastnacht die sogenannte Weiberzeche mit Bocksbraten, Butterkuchen und Wecken, welche die Bäcker auch feilhielten, abgehalten. (Köln. Ztg., 16, II, 1904, Nr. 137.)

Zur Fastnachtszeit bringt das Opfer eines schwarzen Lammes Erlösung aus der Gewalt der Dämonen (Friedreich, 494).

An das Frühlingsopfer des Hasen, der bei den bacchischen Dionysien eine Rolle spielte (die tanzenden Mänaden schwingen ihn im Reigen empor [s. Fig. 1]), erinnern die Hasenöhrle (s. unten). Der Hasenbraten in dieser Kultzeit verlieh ewige Schönheit. Gerade der Märzhase ist in der Volksmedizin eine ganz auffallende Erscheinung, namentlich als Mittel gegen Hautkrankheiten und Ruhrseuchen und als Fruchtbarkeitsmittel. Wenn Papst Zacharias 755 das Hasenfleisch, weil geilmachend, verbot, so war damit auch ein Grund dafür gegeben, daß die Klöster den lenzlichen Hasenbraten in ein Hasengebäck (Hasenöhrle [s. unten]) verwandelten.

Das Huhnopfer geht als Fastnachtshuhn durch ganz Deutschland, wo es fast von jedem Hörigen, der eine Herdstätte hatte, als »Rauchhuhn«\*) gezinst wurde, wogegen das Fastnachtsküchlein oder das sogenannte Hennenmahl eine Gegenleistung war. Der sogenannte »Hahnen-tanz« war ein mittelalterliches Fastnachtsspiel (Hagelstange, 238; Büsching, I, 134; Scheible, p. VII), wobei das Huhn der Gewinn war; eine ähnliche Volksbelustigung war auch in England das Fastnachtsspiel des »Hahenschlagens« (Hazlitt, II, 475, 476); auch in Westfalen, Deutschböhmen und vielen anderen Orten war dieses das alte Huhnopfer stellvertretende Spiel üblich (Z. f. ö. V. K. 1902, 178; John, Sitten, 215; Wolf Beiträge, II, 439; Kuhn, Norddeutsche Sagen, 391; Vernaleken, 303; Z. d. V. f. rh. V. K., IV, 20 etc.)

Das Fastnachtshuhn (pullus carnisprivalis 1285 oder pullus abstintialis 1313, pullus contemptivus 1349 im alten Mönchslatein) ist das alte Saathuhn, welches sowohl in der Frühlings- oder Saatzeit, als auch in der Herbst- oder Erntezeit (Michaeli-Huhn) (1299) gezinst wurde (Anton: Gesch. d. t. Landw., III, 414). Dasselbe konnte sogar als Zinsgabe das sogenannte Besthaupt bei Sterbefällen vertreten (l. c. 167). Jeder Hausbesitzer, dessen Haus einen eigenen Rauchfang hatte (fumum gerens), gab für jede solche Herdstätte ein sogenanntes Rauchhuhn oder Fasel-nachthuhn (»yderman eyn fasnachthun, dy eigin roch hat«, 14. Jahrhundert) demjenigen, in dessen Schutz er sein Haus stellte, eine Art Rekognitionsgebühr (l. eod. 415 ff.), die an die Stelle des alten zur Kultstätte gespendeten Huhnopfers getreten war. In die Einnahmen der Kultstätte teilten sich Kirche und weltliche Obrigkeit, die früher der Gode (Priester und Richter) beide vereinigte.

\*) Vielleicht ehemals ein Opfer an die am Ofenherde verehrten Hausgeister, das von der Sippschaft beim gemeinsamen Mahle verzehrt wurde.

In Augsburg trat zuzeiten an die Stelle des Fastnachtshuhns auch eine lebende Gans (Birlinger, 475) als Zinsabgabe.

Die Kirche führte an manchen Stellen der Fastenzeit wegen auch die Faschingsfische (Hecht, Karpfen) ein; mit diesem kirchlichen Fastengerichte oder Fastnachtstisch hängt auch wohl der schleswigsche Slackermann zusammen. Die Fischermahlzeiten dieser Zeit (Scheible, VII, 806) aber sind ein Frühlingsmahl zum Zeichen der Eisfreiheit der Fischwasser und des Beginnes der Fischereiberechtigung.

Die für den Faschingssonntag vom deutschen Volksbrauche vorgeschriebenen vegetabilischen Festgerichte sind:

1. Die Urkost der Germanen: der bei keinem germanischen Feste mit Seelenkult fehlende Hirsebrei, der auch als Grütze, Mus, Suppe etc. auftritt und auch in Gegenden üblich ist, wo gegenwärtig keine Hirse mehr wächst, weil eben der Glaube an die segenspendende Wirkung dieser Kultspeise sich immer noch lebendig erhalten hatte. In Bayern, Franken und Niederdeutschland muß man, oft schon vor Sonnenaufgang, also nüchtern, Hirsebrei und Blutwürste (s. oben S. 28) essen, das schafft Geld und bewahrt vor Fieber (Wuttke<sup>3</sup>, 83); Fastnacht Hirse gegessen, quillt das Geld (Mannhardt, Mythen, 152); Hirsebrei und Säusack (= Schwartemagen, Preßsack) (oder Schweineopfer) essen auf Fastnacht, das erhält das ganze Jahr gesund (Oberbayern). (Panzer, Beiträge, II, 304.) Ißt man am Fastnachtstage Milchhirse, so bringt das auch in der Schweiz Geld (Lütolf, 381). Eine Papierhandschrift des 14. Jahrhunderts (Jahn, 117) verbürgt uns auch, daß man aus der Verwendung des Hirsebreies für das kommende Jahr wie an einem Lostage vor einem neuen Jahre prophezeit (= Fastnachtsaugurium): »Item an dem vaschangdag, so werfeyt sy prein an die Dillen, velt er herab, so stirbt er des jars«, das heißt die Seelengeister des Hauses verweigerten die Annahme der Opferspeise, durch deren Mitgenuß der Spender sich sonst langes Leben erhoffte. Schoepf, 122, bezeugt uns diesen Brauch für Tirol. Die Hirse ward ein so alltäglicher Brei, daß man unter »Brei« oder »Brein« fast nur Hirse verstand. Sogar die Kinder in der Siechenstube zu München (Findelhaus) erhielten in der Fastnacht (1482) »zu der dritten Richt (als drittes Gericht) ain guts Schlüsselhefen vol guts semel mus wolberait« (Lammert, 187). An anderen Orten trat der Reisbrei an die Stelle des altväterlichen Hirsebreies (1470, reys, den man ist yn der vasten, D., I. 262); so in Freiburg noch. In Unterwürschnitz im Voigtlande wird Hirsebrei oder Reis auf den Tisch gestellt, sonst muß im Voigtlande die Hausfrau sieben- oder neunerlei Speisen (Pancarpie, Panspermie) kochen, darunter muß Hirse und Hering (= Fastenfisch) sein. (Wuttke I. c.)

Von den Überresten des Hirsebreies werden im Ansbachischen auch die Hühner wie auf Neujahr oder Weihnachten gefüttert (D. Gaue, 105/06, S. 33); auch sie sollen Anteil nehmen an dem Segen des Festgerichtes, durch dessen Communio auch den symbiotischen Haustieren wie den Sippengenossen der Fruchtbarkeits- und Gesundheitssegens durch die Veröhnung der Seelengeister zuteil werden soll.

Wie alt der Genuß des Hirsebreies ist, lehrt auch die Etymologie von »panis«, das mit »panicum« verwandt ist, weil die Kolbenhirse (panicum) in älterer Zeit die allgemeine Brotfrucht war (Hoops, 354); auch in deutschen Volkssagen und Ortslegenden tritt der Hirsebrei oft auf. Von den Bewohnern von Grün (Böhmen) sagte man, daß sie Hirsebrei im Strumpf bis Maria-Kulm mitnahmen, wo derselbe noch so heiß ankam, daß eine Stiegenplatte daselbst sprang. In Grün ißt man wegen der Ortsneckerei auch keine Hirse mehr. (John, Sitten, 419.) In Gladbach (Oberhessen) erzählen die Eltern ihren Kindern, daß das Hünnele am Hünnele Hirsebrei koche (Blätter f. hess. V. K., I, 10); es ist die Seelenspeise damit gemeint, welche das elbische Kleinvolk erhält.

Lange Zeit kochte die Mutter als Mittel gegen den Kinderdurchfall aufgewärmten Hirsebrei (Oesterlen, 598); die Seelenspeise sollte dann als Heilmittel dienen. Bei Hochzeiten und an sonstigen festlichen Tagen war der Hirsebrei ein so bekanntes Gericht, daß man es in möglichst großen Mengen, also als point de résistance, auftrug; daher heißt es in der mhd. Metzenhochzeit: »einez daz beschach mit namen das man fieren ie ze samen hirs in einen Kübel richt« (Hagelstange, 118); vier Bauern aßen zusammen einen Kübel voll Hirse auf. Auffällig ist es, daß der semitisch-ägyptischen Welt die Hirse bis in die späten Zeiten überhaupt so gut wie fremd geblieben ist (Hoops, 323), während in den germanischen Ländern das auffallend zähe Festhalten am festlichen Hirsebrei, namentlich an den mit Seelenkult verbundenen Festen, für das größere oder höhere Alter der Hirse als Brotfrucht gegenüber dem Weizen und der Gerste spricht.\*) Der Glaube an den Segen der Fruchtbarkeit durch den Mitgenuß an dieser uralten Seelenspeise erhielt sich bis auf unsere Tage. Auch die alten Griechen benützten den Hirsebrei als Opfer an die Fruchtbarkeitsgottheiten; darum hieß auch die Liebesgöttin Aphrodite *κεργαίς* (Scheible, XII, 206) und die Römer opferten der altitalischen Feldgottheit Pales an den Palilien Hirsekuchen. Hirse fand man auch in den Schweizer Pfahlbauten. »Ganz besonders bedeutungsvoll ist es, wenn im Kanton Tessin die reife Hirse durch Tanz ausgedroschen wird, was man ‚ballare sul panic‘ nennt« (Schw. A. f. V. K., XI, 260), denn damit ist die hohe Bedeutung, die man der Hirse im Kult beilegte, noch leicht ersichtlich.

Hirsebrei wird auch an manchen Orten durch den Erbsenbrei ersetzt; so gibt es in Hessen Schweinerippenfleisch mit Erbsen im Topf gekocht; die abgenagten Schweinerippenknochen des Festgerichtes werden dann in den Leinsamen gesteckt (um die Leinsaat fruchtbar zu machen), wobei man die Kochtöpfe zertrümmert (um durch den Lärm die Fruchtbarkeitsgeister in der Erde auf das Einhalten der Speiseordnung aufmerksam zu machen). (Wuttke<sup>3</sup>, 84.)

In Dänemark wird von den übrig gebliebenen Fastelabendkrapfen (»varme boller med smørhul i«), ähnlich den später zu erwähnenden Hétwecken, mit etwas Milch ein eigener Fastnachtsbrei, »Pap« genannt,

\*) Noch älter scheint die Eichel- und Bucheckerkost zu sein.

hergestellt (Volkskunde, XVI, 127); sonst dienen die Abfälle des festlichen Kultbrottes meist zur Bereitung von sogenannten Knödeln oder Klößen, die an solchen Festtagen als bäuerliches Gericht noch gleich beliebt sind.

Eine Abart des alten Breies ist das sogenannte Fastnachts- oder Fastenmus, das aber mehr eine in Fastenöl gekochte Fastenspeise war, aus Hülsenfrüchten hergestellt; über dasselbe werden wir später noch sprechen.

2. Durch Brühen des Breies entstand das Gebrühte, Gebraute, das heißt das Brot, das ursprünglich ein nach dem Erkalten und Hartwerden so konservierter Brei war.

Das in der Kultzeit der Fastnacht und Fastenzeit gebackene Fastnachtsbrot war auch eine Spende an die Armen, das heißt an die armen Seelen, wie am Allerseelentag. (S. Allerseelentagsgebäcke, S. 17.) So gab es 1107 in Magdeburg durch die Stiftung eines Bischofs Adlgoz von Halberstadt »alle dage in der vasten hundert brot und hundert heringe an hundert arme lude«. (Lammert, 24.) Das Schweizer Fastnachtsbrot war (nach Rochholz, II, 276) mit sogenanntem Fürwitzel blutig rot gefärbt (*Berberis vulgaris*), wodurch das blutige Opfer vielleicht in Erinnerung erhalten werden sollte. In Fauerndau bei Göppingen ließ man von dem Fastnachtsschmause etwas für die elbischen Erdwichtel übrig als sogenanntes »Wichtelbrot« (Henne Am Ryn, 278; Jahn, 116), womit die unterirdischen Geister ihre Opferspeise erhalten sollten, wofür diese dann reichlichen Segen und Sippenfruchtbarkeit schenken. Das Opfer an diese elbischen Wesen ist in der Volkssage oft erwähnt. Das Waldweibchen im sächsischen Voigtland bat: »Backt doch ein Brot auch mir in meiner Not, groß oder klein, am besten wie ein halber Mühlenstein.« Es belohnt dann die reiche Brotspende mit einem Brote, das nie abnimmt (Zingerle, S. 2, 36), oder mit harten Talern (Köhler, 469; Witzschel, I, 225), oder sogar mit Gold. (Schoeppner, III, 133.) In einem Hohlwege zu Kettenhausen (Schwaben) erhalten die sogenannten Heiden- oder Wichtelmännchen für ihre guten Dienste drei Brötlein unter die Türe gestellt und ein Krüglein Wasser dazu. (Schoeppner, I, 42.) (Vergl. die Bergweihe in Berchtesgaden in Z. d. V. f. V. K. 1900.)

In Oberösterreich wird die Störi (= Steuer) oder das Störi-, Stüribrot in dieser Zeit gebacken (wie in der Weihnachtszeit [s. Weihnachtsgebäcke, S. 21]) und viel Sorgfalt auf dessen Herstellung verwendet, damit nicht etwa »die Dirne ihre Seele mit hineinbacke« (die sie an die nach neuem Leben lechzenden Totengeister verliert); in vielen Häusern bekommt jeder Diensthote seinen eigenen Störi-laib, auch warten Bauer und Bäuerin einem Besuche, den sie ehren wollen, gerne damit auf; es schimmelt wie das Neujahrs- und Weihnachtsbrot nicht. (Baumgarten, 7.) Zugleich mit diesem Störibrot (das vermutlich als Zusammensteuer der Sippe zu deuten ist) ward in Oberösterreich hin und wieder in der Fastnacht für jedes Stück Vieh ein einziger Brotlaib, die sogenannte Viehstöri, gebacken; auch vergrub man (wie das Pauls-Brötchen [s. oben

26. Januar] ein Stück in den Ackerboden (für die unterirdischen Saatgeister); für die Windgeister aber steckte man drei ungebackene (noch mehlweiße), aber doch geformte Laibchen auf Zaunpfähle, oder man warf sie zur Vermittlung an die Windgeister ins Herdfeuer. Um Klaus im Traunviertel backt man nebst der Störi einen kleinen Laib aus gröberem Mehle, den man in drei Teile zerbricht und für das Feuer (als Mittel gegen den Feuerbrand) aufbewahrt (l. eod. 8). Dieses »Störibrot« trägt also ganz den Charakter eines Neujahrsbrotes und Agathen-Brotes (s. oben), die beide nicht schimmeln; schon der Fastnachtssauerteig schützt das Brot davor (Ansbach). (D. Gaue, 105/06, S. 35.)

In Zürich ist dieses Fastnachtsbrot ein sogenanntes Grußbrot, in Glarus ein Birnbrot; ersteres ist wohl ein Grusch- oder Grüschrösel, ein hartkrustiges Brot (Staub, 68); das letztere ist das bekannte Früchtenbrot, das sonst nur um Weihnachten üblich ist.

3. Der Brotlaib in flacher dünner Form ist der Fladen oder Zelten, (kleiner) Flecken oder Platz (placenta).

Die Danziger, Nürnberger und Schwaben haben ihre runden Fastnachtsfladen (»die fasnacht hat uns procht zu groszem schaden, das wil uns die ostern widerkern mit air und fladen« [16. Jahrh.]). (Heyne, II, 278.) Ohne allen zwingenden Grund vergleicht Mannhardt, 466, diese von Natur aus stets rundscheibigen, an allen größeren Feiertagen bemerkbaren Fladen mit dem Funkenringe (Sonnenscheibe) und sucht in ihnen ein Sonnensymbol (??) oder den Jahresumring (s. Weihnachtsgebäcke, S. 5). Die runde Form ergibt sich aber allein aus der Backtechnik, bei der der Teig sich in runder Form ausbreiten muß, ohne alle Absicht des bildenden Bäckers.

Die Oberbayern haben auch Fastenzelten, die auf Fastnacht gebacken werden. (Schmeller, II, 1118.) Dieselben gelten auch als Apotropäon gegen den Wolf; »an der rechten vasnacht nym von jelicher richt den ersten pissen (Erstlingsopfer) vnd ain gersten mell vnd pach ain zelten daraus vnd gibs dem viech, da peißt dirs kain wolf nicht« (l. eod.). Das Hausvieh nimmt an der apotropäischen Wirkung des Sippschaftsopfers Anteil.

Die Schwaben haben auf Fastnacht Pfann(en)zelden mit Kraut und Bohnen (Birlinger, 91, 294, 438), eine ganz abgeblaßte Erinnerung an das lenzliche Kultgericht.

Diesen Pfannzelden gleichen am meisten die slawischen Plinsen (1587 plinßen, laganum, D., I, 316) von russisch blinis = flache, dünne Teiglappen, die auf ebenso dünnen und sehr flachen Blinseneisen (s. Fig. 8) gebacken werden. Fastnacht und Blinis sind in Rußland unzertrennliche Begriffe, wie bei uns Fastnacht und Krapfen; ohne Blinis dort keine Fastnacht. »Zu Fastnacht gehen die ersten Blinis für das Seelenheil der Toten«, »Zu Fastnacht braucht jeder seine Pfanne selber«,

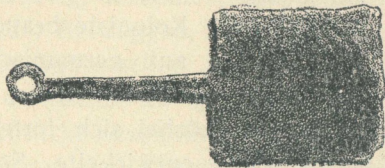


Fig. 8. Langgestieltes Plinseneisen (Sachsen).

für seine eigenen Pfannzelten (Yermoloff, 49); auch hier gedenkt man mit dem Erstlingsopfer der Totengeister. Platz (placenta) und Bletz (ahd. blezzo) sind formlich gleich flach; der Bletz oder Plätz ist kleiner. In der Schweiz gibt es sogenannte Fastnachtsplätz (A. f. Schw. V. K., I, 183), die, wenn sie von der backenden Hausfrau beim Herstellen übers nackte Knie gezogen wurden, im Elsaß »Knieplätz« genannt werden. (E. W., II, 174.) Es sind also eine Art Liebeskrapfen (s. Krapfengebäcke [Z. d. V. f. V. K. 1907, S. 74]), wobei der weibliche Lustduft als Fruchtbarkeits- und Liebesmittel in das Gebäck übergehen sollte, ein Brauch, der sich auch in Yorkshire bei den unten zu erwähnenden Hotcokles (heiße Küchel) findet. (Hazlitt, I, 331.) Beim Wiener Faschingsschluß tollten früher die jungen Leute, die Gesichter mit Ruß beschmiert, auf den Straßen und in den Häusern herum, bis sie das nur zur Zeit der Fastnacht übliche fladenartige Gebäck, die sogenannten »Faschangflecken« erhielten, die in die Form der rautenförmigen Mutzen (s. unten) gehörten; auch manche deutlich hirschförmige Gebäckbrote heißen in Zell am See »Faschangflecken«, vermutlich aber durch (seltene) Übertragung; vielleicht trugen dort die rautenförmigen Mutzen ehemals einen Hirsch (s. unten) als Abdruck und wechselte so »Hirsch« mit »Faschangfleck«.

4. Über den Fastnachtskrapfen (s. Fig. 9) haben wir schon in der Zeitschrift des Vereines für Volkskunde (Berlin) 1907, S. 65 ff., uns ausgesprochen. Wir deuteten dieselben als die Form des römischen Herzschemas, das nicht doppellappig war, sondern einen runden Hohlkegel darstellte; es waren dies vermutlich die placenta bacchicae, die auch  $\varphi\theta\omicron\iota\varsigma$  hießen; solche  $\varphi\theta\omicron\iota\varsigma$  = Küchel oder Krapfen wurden auch am

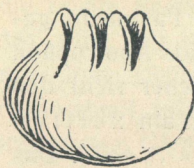


Fig. 9. Geffillter  
Fastnachtskrapfen  
(oben gekrüpft).

Geburtstage des Heilgottes Apollo am 7. Bysios zwischen Winter und Frühjahr geopfert (Nilsson, 154). Als solches Überbleibsel des römisch-griechischen rundballigen Herzschemas deuteten wir den ebenfalls rundballigen, hohlen, mit einer duftenden Farce innerlich gefüllten Krapfen (s. Fig. 9), der als placenta bacchica, das heißt als Kultbrot der Bacchanalien, vermutlich aus dem römischen Kolonistenbrauch durch Vermittlung der Klosterküchen auf germanischen, beziehungsweise deutschen Boden sich übertragen haben kann, wo er als Faschingsgebäck, Erntebrot und Hochzeitsküchel sich forterhielt und sich in verschiedenen anderen Abarten weiter entwickelte. Solche Abarten sind auch die rheinischen und neckarschen Kräppeln, mit welchen Stäbe besteckt werden, die als Fruchtbarkeitszauber fürs kommende Jahr aufzufassen sind: »Und gebt Ihr uns kein Kräppel nit, dann legen Euch die Hühner nit« singen die kräppelsammelnden Kinder daselbst. (A. f. R. W., VIII, Beiheft, S. 91; Z. f. rh. V. K., II, 161.) Wie die Fastenbrezeln, so sind auch die Kräppeln als Zeitgebäck dabei verwendet.

Über das »Krapfenholen« (ein Fastnachtsspiel von Hans Sachs) laßt dieser Dichter 1540 den Bürger sagen:

»Ich hab' zur Fastnacht Euch hergeladen,  
daß Ihr Euch Krapfen holt und Fladen  
und heut mit mir wollt Fastnacht halten  
dem Brauche nach, dem guten alten«. (Bronner, 74.)

Die Dresdner »Kräppel« sind rautenförmige Fastnachtmutzen (s. unten); die Badener »Kraeweli« (Kräpflein) tragen die Form von halben Hirschhörnlein (s. S. 56) und haben nur wegen der Lenz- oder Krapfenzeit diesen Namen; mit Krapfen bezeichnete man da und dort die Schmalzgebäcke überhaupt, vorwiegend aber solche der Lenzzeit.

5. Ein altes Fruchtbarkeitssymbol ist der Weggen (Keil). Im Schwäbischen gibt es eigene (1763) Fastnachtsweggen = in Reihen gebackene Küchel oder Einback, die am Fastnachtssonntag wie die heißen Weggen (Hêtweggen) warm gegessen werden. »Bei der Klerisei bildeten die sogenannten Fastnachtsküchlein oder die Fastnachtswecken einen

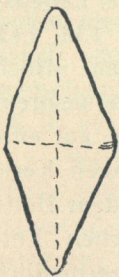


Fig. 10.  
Weckentypus  
(Doppelkeil).

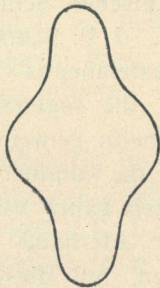


Fig. 11.  
Alte Weckenform (14. Jahrh.)  
Timpenstute auf dem Wangelstein  
eines Stralsunder Bäckers, 1591.

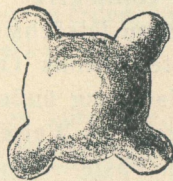


Fig. 12.  
Hêtwecken  
(Braunschweig),  
die vier Zipfel  
(= Timpen)  
über Kreuz gestellt.

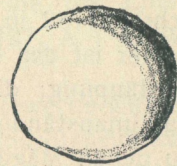


Fig. 13.  
Hêtwecken (Husum);  
Moschüken (Greifswald);  
Hedwig (Fehmarn);  
Lefsa (Norwegen).

wichtigen Teil des jährlichen Schmauses«. (Birlinger, Sitten, II, 38; Birlinger, Wörterbuch, 38, 39; v. Schulenburg.) Sind solche Wecken aus Pollmehl hergestellt, dann heißen sie in Baden »Pollweggen«. Die besonders auf Fastnacht in Norddeutschland (Niederrhein, Schleswig, Rügen, Holstein, Mecklenburg, Oldenburg, Braunschweig, Westfalen, Vorpommern, Stralsund etc.) üblichen »heißen« Wecken oder Hêtweggen, Hêtwiggen, Hêtwigge etc. (s. Fig. 12 u. 13) werden, wie ihr Name schon andeutet, heiß und nüchtern gegessen, ein Brauch, der sicher auf ganz alte Zeiten zurückreicht. Sie waren vermutlich eine nächtliche Seelenfütterung, weshalb sie auch noch 1531 eine Spende an die Armen und Krüppelhaften waren. Von ihrer ursprünglichen Weggen- (Keil-) Form haben diese Hêtweggen gegenwärtig keine Spur mehr; sie sind meist handtellergröße Rundlaibchen (Milchbrote), manchmal mit vier in Kreuzform vorspringenden Ecken oder Zapfen, welche sich als letzte Reste der Wecken- oder Keilform erhalten haben (s. Fig. 10, 11, 12). Die westfälischen Heitewiggen (Iserlohn) haben die Übergangsform eines abgerundeten Doppelkeiles, teils in Gestalt eines sogenannten Andreas- oder Hakenkreuzes, teils in der eines stumpfen lateinischen Kreuzes  $\text{+}$   $\text{X}$  (Argovia, III). Nach Woeste,

100, 123, sind die westfälischen Hetewigge rund und verziert; der Übergang aus der ursprünglicheren Keilform dieser »Wecken« zu den runden »Hetewiggen« wurde sehr wahrscheinlich durch den abgerundeten kranzförmigen Wecken (Timpenstuten) vermittelt. Auf einem Glasgemälde (14. Jahrh.) an der Wiesenkirche zu Soest ist der westfälische Timpenstuten (s. Fig. 11) in einem Brotkorbe der Abendmahlszene wiedergegeben. (Die betreffende Abbildung verdankt Verfasser der Güte Seiner Exzellenz Herrn General Rathgen.) Wecken war außerdem eine Bezeichnung für Festbrot überhaupt. In Niedersachsen sollen die Hetwecken auch dreieckig sein. (Mannhardt, 253.)

Beim Frühjahrskultreigen schlugen die verbündeten Weiber mit Holundergerten auf die Männer los (sonst umgekehrt), bis sich diese mit solch heißen Brotgaben loskauften, ein dem südd. Aufkindeln, Auffitzeln, Lebzeltenstreichen, nordd. Osterstiepen, Schmackkostern etc. identischer Volksbrauch, der den (indogermanischen) Schlag mit der Lebensrute (*muliebria virga contingere*) vorstellt. J. P. Schmidt, 85, 138, 143, schrieb 1752 in seinen niedersächsischen Fastelabends-Gebräuchen: »Noch weiter ist der 4. Fastel-Abends Gebrauch, die sogenannte Heetweggen-Abstäupung; diese Handlung äußert sich beim gemeinen Mann auf eine gar unanständige ärgerliche Weise. Denn da kommen die jungen Kerls zu denen Mägden am Fastel-Abends-Morgen ganz frühe vor dem Bette und streichen dieselbe, vermuthlich unter allerhand schändlichen Entblößungen, solange zur Lust mit Ruthen, biß diese sich verbindlich machen, gleichsam aus Danckbahrkeit für die genossene Ehre, sothane Streiche mit einem Heetweggen-Schmauße zu vergüten. Und vermuthlich, daß unsere heutige Mädchens sich auch noch anjetzt gleich gute (Fruchtbarkeits-) Würckungen von ihrer Heetweggen-Stäupung versprechen, weil sie dafür die obgedachte collation zum Besten geben«. (Vergl. auch Büsching, I, 130; Lichtenberg, Schriften, V, 1844, S. 367.) »In Kiel, Segeberg und anderen Orten gehen am Fastnachtsmontag Kinder mit Ruten in die Häuser und peitschen damit die Verwandten, Bekannten und Nachbarn; dafür erhalten sie Heißwecken; dies nennt man Hedewichen-pietschen. Wir glauben auch einmal gehört zu haben, daß die Kinder bei dem Schlagen mit der Rute sprechen sollen: stup ut! hedwich!« (Urquell, I, 130; R. D., 47.) In Wismar klopfen die Kinder mit Birkenruten auf das Fußende der Bettgestelle, in welchen die Eltern oder Verwandten liegen, mit dem Verse: »Hétwecken her!« (Schiller-Lübben, I, 211.) »Im Oldenburger und Bremer Land, überhaupt wohl in ganz Norddeutschland, ist in der Fastenzeit ein Gebäck sehr beliebt, das besonders zur Fastnacht in keinem Hause fehlen darf. Es sind das die sogenannten »Hedwigs«, ein rundliches Gebäck im Durchmesser von etwa 10 cm, welche warm oder auch heiß, sowohl zum Frühstück- als auch zum Nachmittagkaffee genossen werden. Sind dieselben warm nicht mehr beim Bäcker erhältlich, dann werden sie zu Hause auf oder im Ofen warm gemacht. Es gibt aber auch Bäckereien, welche nicht nur zur

Fastenzeit »Hedwigs« oder heiße Weggen backen, sondern solche das ganze Jahr hindurch führen« (Internat. Rundschau f. Bäckerei, 1903, Nr. 19). In Herford sind sie bereits aus moderner Volksetymologie auf den »Hedwigs-Tag« (17. Oktober) übertragen. An anderen Orten werden sie zwischen Kissen und Decken verpackt den Kindern zugeschickt; der runde Deckel des Gebäckes (Milchbrotlaibchen [s. Fig. 13], keine eigentlichen Wecken) wird abgeschnitten, in die dadurch entstandene Höhlung der weichen Brotkrume wird eine Mischung von heißer Milch, Zimt und geschmolzener Butter hineingegeben und dieser Brei mit dem Löffel aus dem krustigen Rande herausgegessen wie eine breiartige Vorspeise des Fastelabends. In Svendborg (Dänemark) ist die Hêtweggen-Peitschung als Fastel-avnris (Reis, Zweig) bezeichnet; dieses mit Papierblumen und Goldblättern gezierte Reis ist mit einem Hahne (wie der niederländische Palmpaasch und die Aer-op-stukjes) gekrönt; mit demselben schlägt man sich gegenseitig, um »warme bollen met een (gevuld) boterputje er in« oder »varme boller med smørhul i« zu heischen, die dann abends gemeinsam verzehrt oder zu einem Breie verkocht werden, oder die die Eltern peitschenden Kinder erhalten einen Wecken (V. K., XVI, 127; A. f. R. W., IX. 4. 08).

Wenn es in Elberfeld im Bergischen eine eigene Heitewecke-Kirmeß (Fest) gibt, so kann diese wohl nur eine Beziehung zur Fastnachtsheiterkeit haben (Z. f. rh. u. westf. V. K., I, 214). Im Braunschweigischen und Hessischen wird am Fastnachtstage zum sogenannten Fûen, das heißt die Fut bestreichen (s. Mannhardt, Waldkult), zum Peitschen mit der Lebensrute der Wacholder (Quecholder = Lebensbaum) benützt (s. auch Ostergebäcke, S. 21, Weihnachtsgebäcke, S. 75). Diese symbolisch die animalische Fruchtbarkeit bezweckende Sitte verwandelte sich auch an manchen Orten in ein Waschen der Mägdefüße mit Branntwein durch die Knechte (Neumark) oder in ein Zehenbeißen (Grafschaft Mark), oder in das sogenannte Hülsen, das heißt Kratzen der Frauen mit dem Hülsenstrauche (Stechpalme, Waxlaub) im Kreise Minden (Z. f. rh. V. K., IV, 1907, S. 19); meist lösen sich die Mädchen durch eine Spende eines Zeitgebäckes von dieser sicher erotischen Sitte ab, die vorwiegend auf ein Bestreichen der weiblichen Genitalien mit dem lebensfrischen Frühjahrsstrauche abzielt; heute sind es an anderen Orten nur mehr die Langschläfer, die man mit Birkenruten aus den Betten treibt. Die Burschen tun dies (vielleicht ehemals mit Rollenwechsel?) den Mädchen an oder man schlägt bloß die Entgegenkommenden des anderen Geschlechtes mit der Peitsche, Quaste, Rute etc.; in einigen Städten stäupt man nur noch die Finger, Waden oder Füße, oder man beschenkt sich gegenseitig mit Fastelabendsruten (Mannhardt, 254 ff.; Liebrecht, Z. V. K., 491). Die Hêtwecken spielen dabei nur die Rolle des Zeitgebäckes, mit welchem sich die verschämten Beherrscherinnen der Küche ablösen, denn der Weg zum Herzen des Mannes geht durch den Magen; geradezu unbegreiflich ist es aber, daß Nork (Scheible, VII, 135) in den Heetweggen ein römisches Schlangengebrot sehen konnte!

Vorzugsweise junge Leute, Brautpaare und Neuvermählte wurden ehemals mit der Lebensrute geschlagen, um leichtere Geburten zu haben. Hoffmann-Krayer (Schw. A. f. V. K., 1907, XI, 266) führt dafür eine interessante Belegstelle aus dem 16. Jahrhundert an:

»Pulsabant, nuruum palmas qui verbere tali  
Pana deum faciles credebant reddere partus.«

»Und schlugend mit der geisslen bhend  
Der jungen Weyblein zarte hend.  
Damit hends anzeigen wöllen,  
Dass sy dest eh gebären söllen.«

6. Bevor wir auf die eigentlichen Fastnachtskuchen und Küchlein übergehen, wollen wir noch die übrigen Kuchenarten der Fastnachtszeit abfertigen, wegen deren dieser Tag im Badischen auch »Küchelsonntag« heißt.

Im Vlämischen gibt es »Pfanncuchen« (= Krapfen), die in der Pfanne mit heißem Fett gekocht werden, oder »heiße Kuchen«, ferner (wie in Aachen, Jülich, Ostfriesland) auch Buchweizenkuchen (boekweit Koeken) (V. K., XI, 174). Der Buchweizen gedeiht auf dem sandigen Lehmboden der Rheinniederung vorzüglich und wurde früher viel häufiger als heute angebaut. Die Säffeler bei Aachen hießen nach diesem Volksgebäck die Boggeskoke; diese waren besonders in der Fastnachtszeit üblich, in der die jungen Burschen sie auf einer Stange herumtrugen. (Z. f. rh. u. westf. V. K. 1906, 192.) Zwerge aus dem Reinsberge schenkten in der Volkssage einem Knechte jeden Morgen Buchweizenkuchen. (Wolf, II, 319.) Außerdem gibt es im Vlämischen Blumkuchen (bloemkoeken, V. K., XI, 174) = Kraut- oder Rainfarnkuchen (richtiger Rainfahnenkuchen), ein Frühlingsgebäck, über das wir schon in den Ostergebäcken, S. 40, gesprochen hatten. Solche Kraut- oder Grünkuchen sind ein Gebäck der Frühlingszeit. Die fettreichen Speck- und Ölkuchen (Flandern: spekkoecken), auch Eierkuchen, sind ebenfalls meist mit Grünzeug gewürzt; über diese Frühlingskräuter und Eierkuchen siehe Ostergebäcke. (I. c.) Auch die ostpreußischen Quarkkuchen, die in dieser Zeit üblich sind, hatten ihre Vorläufer schon in antiker Zeit; bei den Griechen hießen sie *τοράκιον* oder *τοράκητος* = placenta, cui adjiciebatur caseus (= *τορός*, Quark) per cribrum succretus; auch *ὑποτορίς* = placentae erant ex lacte multo, melle et farina factae, caseolorum formam referentes. (Athenaeus, Casaubon. XIV, 94, 92; Schneider, II, 971.) Die Frankfurter hatten auf Fastnacht sogar ihren Milzkuchen, der mit verschiedenen Ingredienzien gewürzt war (Kriegk, I, 391 ff., 574) und wahrscheinlich aus Gallien (beziehungsweise Frankreich) stammte. Der Genuß der Milz (Milzwurst) ist sonst nicht besonders volksüblich in Deutschland.

7. Die übrigen Fastnachtsküchel (Faßnet-Chüechli, Schweiz) sind meist süddeutsche, in heißem Fett gekochte, verschieden geformte

Teigkuchen (Fig. 14, 15, 16); die sächsischen Fasten- oder Faselkuchen sind Krapfen (Germersh., II, 40); die altbayrischen Fastnachtsküchel sind sogenannte ausgezogene oder geröllte Küchel, auch Schuksen (s. oben) (Fig. 7) (Schmeller, II, 364; Germania, IX, 199); in der Schweiz sind es Fesenküchli aus Fesen- (Dinkel-, Spelt-) Mehl; in Schwaben heißen sie auch *Quatemberküchle*. In Schlesien, Anhalt, Elsaß sind die Fastnachtsküchel, Eiser- oder Iserküchel, das heißt mit einem klemmenden Kuchen-, Krull- oder Waffeleisen hergestellte flache Flädchen, Waffelkuchen. Mittel-schleswig: jarnkager, nnd.: iserkauken, Fehmarn: isenkoken. Die weitaus besseren, fast künstlerischen Waffeleisen der Schweiz stehen im Gegensatz zu den bäuerlich einfachen Zerbster Eiserkuchen. Die Schweizer Türggeli sind wohl als Vorläufer der Waffelkuchen aufzufassen; beide entwickelten sich aus dem Hostieneisengebäck der Klöster; in St. Gallen

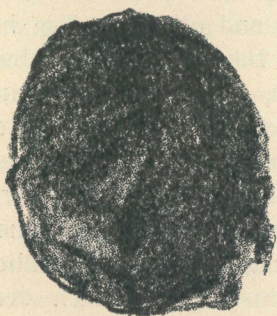


Fig. 14.  
Fastnachtsküchle.



Fig. 16.  
Krapfennudel,  
Tiroler Krapfen,  
ausgezogene Nudel,  
Haubenküchle,  
Schuksen.

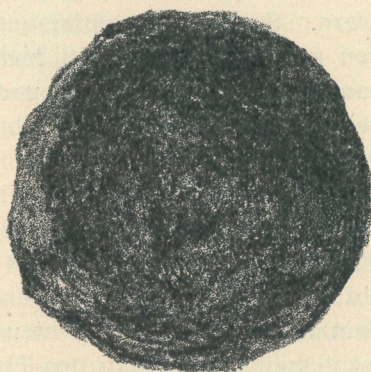


Fig. 15.  
Fastnachtsküchle, Fastnachtskrapfen,  
Berliner Pfannkuchen.

findet sich die Hostie als flache dünne Oblate zuerst; vermutlich wanderte dann das zweigriffige Kuchen- oder Oblateneisen längs des Rheines in die Niederlande, wo das wabenförmig gezeichnete Fladbrot die Vorlage abgab zu den Waben oder Waffeln, die als Goffern (Waffel) nach Frankreich gelangten und als solche wieder über Elsaß ins Schwäbische zurückkehrten; sie wanderten durch die Schweizer Calvinisten selbst nach Debreczin in Ungarn. Das Waffeleisen des Parazelsus (1493—1534) im Schlosse Ambras, über welches Zingerle (Sagen<sup>2</sup>, 477) berichtet, soll ein Backwerk geliefert haben, welches »durchlockert war wie ein Bienenfladen«; um diese Zeit mag das schweizerische Kucheneisen als wabenförmig gezeichnetes Klemminstrument zuerst auf die Tiroler Herrenschlösser gelangt sein; solche Waffeleisen aus den Jahren 1540 und 1576 bewahren das Innsbrucker Ferdinandeum und das Bozener Volkskundemuseum. 1680 sind sie dann im Elsaß und 1783 in Fehmarn. Im Südosten Österreichs und Bayerns war das Waffelgebäck immer etwas Fremdartiges.

Im Elsaß holen sich die Burschen unter allerlei Schabernack an den drei Fastnachtstagen in der Küche diese Fastnachtsküchel, was man

»Küchlesmachen« nennt. (E. W., II, 947.) In Grochwitz bei Torgau heißt es, man stoße mit dem Waffeleisen den den Ackerboden aufwühlenden Maulwürfen die schadenbringende Schnauze ab, das heißt der Genuß der Fastnachtskuchen als Zeitgebäck gewährt den Feldern Schutz vor dem unterirdischen Saatfeinde, wie das Krapfenfett, das man im Meiningischen zu Fastnacht zum Schmieren der Ackerpflugkeile benützt, die man später in den Pflug einschlägt. (Ähnliches auch in Böhmen am Fastnachtsdienstag.) (Grohmann, Apollo Smintheus, 36; Rochholz, Drei Gaugöttinnen, 188.)

»Aus einem über ein Jahrhundert dauernden Streit zwischen der Universität Freiburg als Inhaberin der Stadtpfarrstelle zu Ehingen a. D. und dem Rate der gedachten Stadt als Vertreter der niederen Kirchendiener ist uns eine ziemliche Anzahl von Aktenstücken überliefert, die uns über die zur Fastenzeit im Pfarrhause zu Ehingen jeweils abgehaltenen Gastereien von dem Jahre 1589 bis ins 17. Jahrhundert Beschreibungen liefern. So heißt es unter anderem: »An der Herren Faßnacht braucht man gewöhnlich ein ‚mütli Mehl‘ zu den Küchlein und uff diesen Tag hat man zu Gast alle Priester und den Kaplan von Heufelden, den Schulmeister und Provisor; gibt ihnen ein gut Fleisch, Sulz, Gebratenes und Küchle und wenn ein Priester krank ist, so schickt man ihm einen Braten und eine Maß Wein ungefährlich. Aber in die Zech gibt man uff einen jeden Tisch Käß und Küchle, Wein und Brot, dies bezahlend die Priester.« »Item uff diesen Tag kommen nach der Vesper auch die Schüler, denen gibt man eine Suppe und Fleisch, Kraut, Sulz und Küchle und ziemlich Wein dazu.« »An der rechten Faßnacht (Fastnachtsdienstag) nach dem Nachtessen richtet man den Tisch in der untern und oberen Stuben. Und was ehrbar Leut sind, heißt man hinaufgehen, aber das gemeine Volk läßt man in der unteren Stube. Denen gibt man zu trinken und Küchle, aber oben gibt der Pfarrer nach seiner Bescheidenheit.« Die Universität nannte diese Ehingenschen Mahlzeiten einen großen Luxus.«

Den Fruchtbarkeitsseggen der Kultzeitspeise wollte man eben allen Bekannten zuteil werden lassen; daher werden selbst die Wirtshausgäste mit solchen Fastnachtskücheln (und Krapfen) heute noch in der Pfalz, Bayern, Schweiz, Tirol, Oesterreich und Elsaß regaliert; in der Schweiz gaben selbst die Behörden unentgeltlich solche Küchlein ab. (A. f. Schw. V. K., I, 183; E. W., II, 663.) (1588) Fastnachtskiechlin für das gesindt; (1565) ouch muß ich (der Pfarrvikar zu Baden in der Schweiz) alle fassnacht den schuelern allen das Kuechlin geben (l. eod.); 1466 gingen die (Schweizer) Klosterkonventbrüder zu siebent in der Nacht aus dem Kloster, »um Küchli zu reichen« (Schw. Idiot., III, 139) (= holen). Birlinger (Sitten, II, 31) führt aus dem Jahre 1617 an: »Gegen deme (das heißt einer Holzabgabe seitens der Herrschaft Königsegg) soll nun daß pfund pfenning so ein pfarrherr bißhero den Kindern zue Moßkirch järlichen an brott für daß Faßnachtsküchlin spendieren sollen, von der Herrschaft aufgehept sein.« Auch in Waldsee (Schwaben) wurden 1615 die Fastnachtsküchlein verboten: »alß auch biß anhero mit Hollung der Fastnachtsküchle

vil unnützer unkosten offgewendt.« (Birlinger, S. II, 60, 61.) 1620 holten die Stuttgarter Handwerksgelesen bei den Kunden mit Musik ihre Fastnachtsküchle (Z. d. V. f. rh. u. w. V. K., I, 196); dieses gemeinsame Holen und Reichen von Kultzeitspeisen durch die jungen Leute, »unverschanten Küchli reichen« (A. f. Schw. V. K., I, 183) — ein usueller Tribut der Weiblichkeit an die ins Haus stürmenden jungen Burschen — dürfte ein Überrest einer uralten Gepflogenheit aus der Zeit der Jünglingsbünde sein (Schurtz, s. Blätter f. hess. V. K., III, 176), die ihr Analogon in den Weiberzechen (Weiberfastnacht) haben; sie unterscheiden sich aber dadurch, daß die Speisen in der Küche der Weiber geholt und geheischt werden, ganz wesentlich von dem gegenseitigen Beschenken der Erwachsenen, der ganzen Sippe mit den Gaben des neujahrzeitlichen Glückstisches (tabula seu mensa fortunae). (S. Neujahrs- und Weihnachtsgebäcke.) Die Statuta capituli ruralis Wurmlingani 1763 besagen: »Si in aliquis locis vi consuetudinis aut potius desuetudinis parvulis ad doctrinam catecheticam obligatis distribui a parochio debent placentae vulgo das Fastnachtsküchl, Fasnachtswecken etc.« (Birlinger, S. II, 38); also besonders der Pfarrherr mußte seinen Schulkindern dieses Kultzeitgebäck spendieren; die Schulkinder möchten hier wohl als Substitute anderer Personen anzusehen sein. In der Schweiz heischen um Fastnacht Vermummte, das heißt wohl die Gestalten der Frühjahrsdämonen, ihre Küchli und singen unter anderem: »Hä nacht ist die Fasnacht, wo me die Chueche bacht, Bached mer au e Chueche, Lö mer si au versuche etc.« (Arch. f. Schw. V. K., I, 187.) An anderen Orten in der Schweiz rufen die Kinder in Nachahmung der Erwachsenen vor den Häusern: »Hosch, holle! hosch, holle! gend ins e chlin Fastnachtchuechli!« (Schw. Id., II, 115, III, 130); auch der Ziegenhirt darf sich diese Hausspende holen und Burschen und Mädchen regalieren sich gegenseitig; auch die Wirte laden ihre Gäste zum Fastnachtsküchel ein. Der Klosterkellermeister gab den Ackerleuten Fastenküchli und Weißbrot (l. eod.). In Ellwangen sangen die Kinder: »Faßnacht, du alte Kuh, steck dein . . . mit Lumpen zu! Faßnacht, komm morgen z'nacht, wann mein Mueter Küchlen bacht, d' Kuechlen sindt verbrannt, wärist baldern kommen!« (Birlinger l. c. II, 31.) Die pfälzischen Fastnachtsküchlich oder Küchelche werden erst gebacken um Sonnenuntergang; der Teig dazu wird flach gewälzt, dann rechteckig oder rautenförmig (s. unten 8) mit dem Messer zerschnitten, dann im heißen Fett (meist Öl, das durch rohe Kartoffelschnitten vom Ölgeschmacke befreit, gelöscht ist) gebacken. Bis sie gebacken sind, singen die Kinder: »Ringele, Ringele, Rose — Die Küchelich sind geblose — Wenn mein Mutter kein Küchelich bacht — Pfeif' ich auf die Fasnacht!« Ist eine Frau schwanger, so darf sie keine Fastnachtskuchen backen, denn alle herausspritzenden Ölflecken kommen als Elbflecken (s. d. Verf. Krankheitsnamenbuch, 887) bei ihrem Kinde zum Vorschein genau auf derselben Hautstelle, wo das heiße Öl die Mutter getroffen hatte. (Grünenwald, 23, 24.) In den Dörfern bei Roßlau im Anhaltischen wurden die Bauern, die

vom Hause des Schulzen aus in jedes Gehöfte unter Vorantritt von Musikanten zogen (einkehrende Dämonen), überall, auch in den Häusern der Ärmern, außer mit Wurst, Schinken, Bier und Branntwein auch mit den obenerwähnten Eiskuchen und anderem bewirtet. (Z. d. V. f. V. K. 1901, 76.) Der jeweilige Pfarrherr von Zabern im Elsaß gab 1539 allen Kindern seiner Pfarrei auf Fastnacht Lebkuchen (der sonst meist eine Weihnachtsspende ist) (Alemannia, III, 189) und in Rapperswyl in der Schweiz findet noch in dieser Zeit eine Austeilung von Lebkuchen und Oblaten (Eiskuchen) an die Jugend statt. (Schweiz. Id., I, 116.) In Baden holen sich die Kinder bei ihren Paten die Faßnetküchle und die Schüler bringen sie von zu Hause ihren Lehrern mit (Meyer, B. V. L.); ähnliches auch im Ansbachischen. (Deutsche Gaue, 105/6, S. 33.)

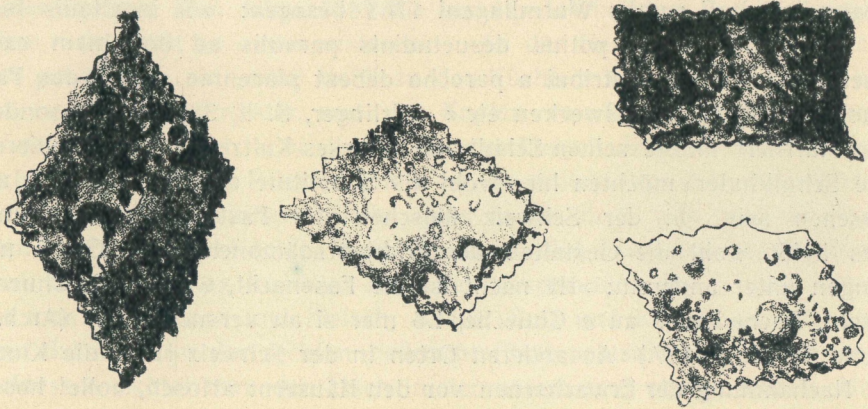


Fig. 17—20. Dresdener Kräppeln, Württemberger Scherben, Fastnachtsküchle.

Bezeichnend für den Charakter der Fastnachtsküchlein als Kultgebäck ist, daß sie beim Pfarrer, oder seltener Gutsherrn, geholt werden (Schweiz), wodurch diese Zeitgebäcke wohl eine Art Kultweihe durch das Haus erfahren sollten.

8. Wir haben bisher schon öfter angetroffen, daß die Form dieser Fastnachtskücheln rechteckig oder rautenförmig ist, manchmal auch dreieckig. Diese flachen, scheidendünnen, rautenförmig zugeschnittenen Fastnachtstücken (Pletz, Fig. 17—20) heißen nun am Rhein, Köln, Bonn etc. »Mutzen«, in dreieckiger Form heißen sie »Hasenöhrli« (Bayern), »Öhrlichüechli«, »Eieröhrli« (Schweiz).

Wir wollen zuerst die rautenförmigen viereckigen Mutzen (Fig. 21, 22) besprechen. Die ursprüngliche Bedeutung der »Mutz« ist behaarter Fleck, heimliches Ding, vulva, mons Veneris, feminale (Schmeller, I, 1700, 1702, 1706); altniederd.: mutze = cunnus, prostibulum; ndl.: mot = Fut, Potze (Weinhold, W. B., 63); Westfalen: muz = vulva, mueske = vulva (Woeste, 181); Hessen: mucze = cunnus (l. eod. 311); Allgäu: mutz = Hundsfutküchlein (Reiser, 307). Vilmar. Idiot. (1868) belegt ebenfalls mutz = vulva; ein Gericht über Weiber heißt auch Mutzengericht, judicium

cunnagii; Grimm, W. B., VI, 2837 gibt mutz und mutze = vulva; 2838: mutze (f.) = eine Art feineres Backwerk, Nebenform zu mutsche 2802; 1362: Mutschler (Bäcker); 1435: Der Beck, den man nennt Mutschler.\*) 15. Jahrh.: moycz = collyrida (D., I, 132); 1470: mucidus = mochtzel, montzel (panis) (D., I, 369); 1491: mit den motzenbeckern (= Mutzenbäcker, Mütschle-bäck) iß geleglich halten vnd nit mit dem gewicht sondern mit dem augen-schin besichtigen (Kriegk, I, 574); es war also die Motze in Frankfurt a. M. kein Alltagsgebäck, sondern ein nur gelegentlich in verschiedener Größe hergestelltes leichteres Gebildbrot; 15. Jahrh.: mutschell = artocopus (panis), ein vom Mutzenbäcker hergestelltes Gebäck (D. II, 36); 1517: mutschel = artocopus, spira (?) (D., I, 51, E. W., I, 742); 16. Jahrh.: moitze, muntschel, mundschelle, mytzel = artocopus (D., I, 51, II, 36);

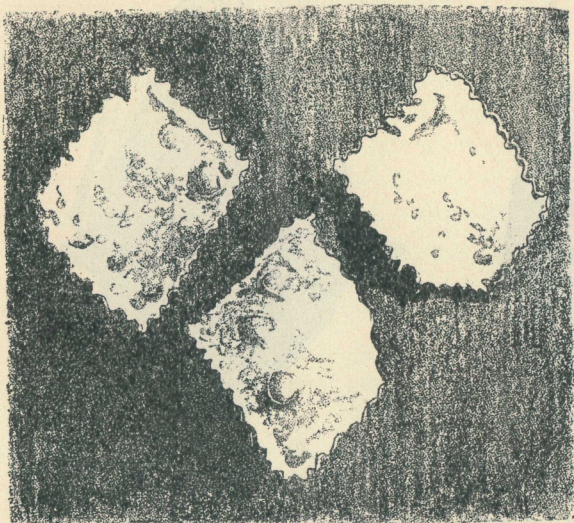


Fig. 21.

Mutzen (Bonn), 7 cm lang, 5 cm breit,  $\frac{1}{3}$  cm dick; Fattigmand (Norwegen).

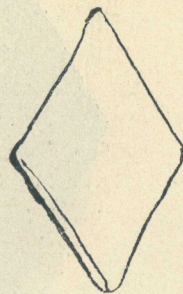


Fig. 22.

Mutscheln nach der Zeichnung im Codex german. monac. 4413.

mutschällen = crustulum (Schw. Id., II, 1488, IV, 602); 1518: dass nieman af die zyt, so alle spil verboten sind, soll mutschellen (rautenförmige Hartkuchen?) noch lebchuechen schlagen (Kraftprobispiel), noch die in zwei fingern tragen oder blinzligen werfen (die abgeschlagenen Teile wurden verteilt oder ausgeworfen; durch den Genuß der so erhaltenen Gebäckstücke sollten die Finger für dieses Schlagspiel im nächsten Jahre gestärkt werden) (Schw. Id., III, 138); Elsaß: mytzel = artocopus; Bayern: mutsche, mütschelin (Schmeller, I, 1700); 1531: mütschly brots = (rautenförmiges?) Brot; 1555: ein pfennigwertbrot oder mutschelen (Schw. Id., IV, 602); 1561: mutschelle (l. eod.); 1562: ein mutschli old spendbrod (l. eod. 600); 16. Jahrh.: mutschlin; 1578: mütschli = (rautenförmiges?) Brot,

\*) Diese und andere Notizen verdankt Verfasser der Gefälligkeit des Herrn stud. phil. E. Hohl in Stuttgart.

Almosentafeln; 1538: mundtschellen = Gebäck. (Schmeller, I, 1622.) Hier ist das eingeschlichene *n* der Übergang zur Deutung Mutschelle, Maulschelle, Ohrfeige. Im schwäbischen Vilstal ist Mutschel ein Spaltgebäck. (Ulmer Geige.) Maulschelle hört man in Mainz, Hannover, Erfurt, Thüringen, Hamburg, Stralsund, Berlin. (R. D., 102; W. Hartmann, 827, 857, 834.) Mausschelle ist wohl Druckfehler; Maultasche (= Maulschelle) in Schlesien, Pfalz, Darmstadt; 1593: nuw bachnen mutschällen; 1620: mutschellen (Schw. Id., IV, 603); 1606: mötschlin = kugelförmiges Brötchen. (Schw. Id., IV, 598.) Im Elsaß ist Motz, Moitz, ein rundes, dickes, feines Kuchenlaibchen oder Brötchen aus Weizenmehl mit Eiern oder aus Teigresten. (E. W., I, 742, 744.) Die unterelsässischen Moze sind flache Milchbrötchen (Flecken), deren Oberfläche mit Eiweiß bestrichen, glänzend und in

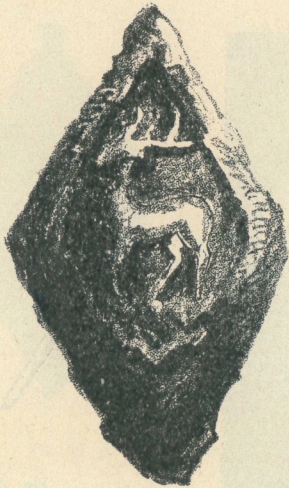


Fig. 23.

Rautenförmiges Klosterkonfekt mit dem Hirsch  
(Reutberg, Oberbayern).

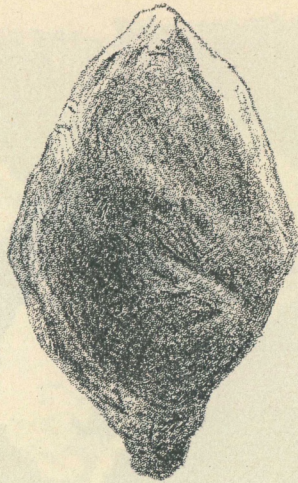


Fig. 24.

Kleiner und großer Timpenstuten (Herford).

Quadrate geteilt ist (Stöber, 474); sie sind der typische Unterelsässer Festkuchen. (Gérard, 170.) Die Mutzen und Mutscheln sind in der Schweiz sprachlich schwer zu trennen von den Mutschellen, Mutscheli\*) (= Multerscharre), welche formell ein einfaches rundes Laibchen darstellen, das ehemals aus dem letzten Reste der Molterscharre dargestellt wurde; eine Reihe von lautlich an letzteres sich anlehnenden Nebenformen sind: (schweiz.) Mötschlin, (tirol.) mutschallen, (Straßburg) mütscheln, (schwäb.) mütschlein. Ortsneckerei war es, wenn die Leute im schwäbischen Isny als »Mutschelfresser« bezeichnet wurden. (Birlinger, W. B., 386.) Die kölnischen Mutzen und Mändelcher (s. Fig. 21) sind deutlich rautenförmig; auch die im Codex german. monac. 4413, Fol. 175, der Münchner Staatsbibliothek

\*) Daß das Volk unter Mutscheln auch ein oben vierfach geteiltes pfaffenkappchenartiges Laibchen (Mutscheli) verstanden habe, ergibt sich aus dem Namen des Pfaffenkappchenstrauches, Evonymus europaeus, der »Mitschelinholz Mulschelle-, Mutschelle-, Mutschlinholz« in der Schweiz heißt. (Pritzel-Jessen, 149.)

(nach Schmeller, I, 1700) abgebildeten, durch die Güte eines Bibliotheksbeamten als Pause dem Verfasser zugänglich gewordenen Mutscheln (s. Fig. 22) sind ebenfalls rautenförmig; sie gleichen ganz den in Villingen in Württemberg üblichen Kirchweihkühle, dort »Scherben« (von ihrer flachen Form) genannt. Über diesen Rhombus Veneris (Schedius, 232) siehe Weihnachtsgebäcke, S. 47. Ganz und gar weicht davon die Reutlinger Mutschel (Fig. 2) ab, welche einen achteckigen Stern (Pentagramm) darstellt, auf dessen Mitte ein geflochtener Doppelkranz und in dessen Zentrum eine Teigschnecke liegt (Muschel? Volksetymologie?) Rochholz bildete sie in der Leipziger Illustr. Ztg. 1868, S. 228, also vor 40 Jahren, schlecht genug ab; es ist als solches Glückssymbol formell ein Neujahrsgebäck,\*) auf welches nur der Frühjahrsgebäcksname »Mutschel« mit Unrecht

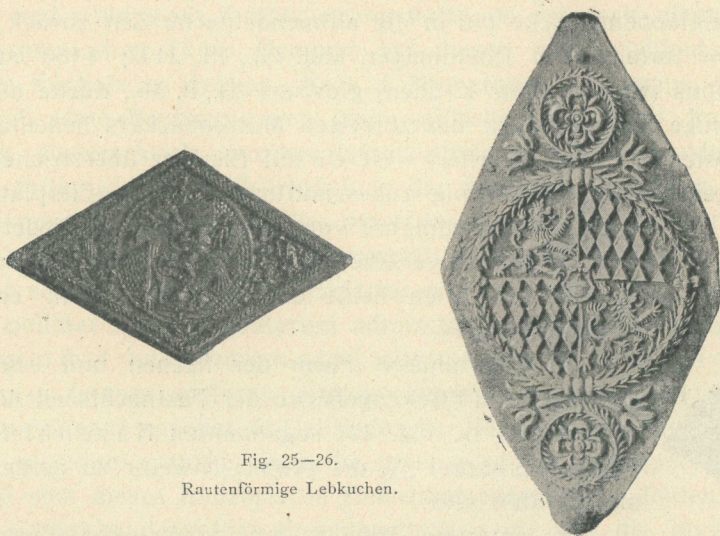


Fig. 25—26.  
Rautenförmige Lebkuchen.

übertragen wurde, gleichsam das Fruchtbarkeitssymbol nominell antizipierend. Verschiedene andere Gebildbrote, namentlich die Lebkuchen, haben Rautenform (s. Fig. 25—26); ebenso der Herforder große und kleine Timpenstuten (s. Fig. 24); auch manches Klosterkonfekt, das einen (Fastnacht?) Hirsch aufgedrückt zeigt, hat Rautenform (s. Fig. 23).

Diese rhombischen flachen Mutzenflecken, Teigflecken (Schmalzgebäck), die nur auf die Fastnachtszeit beschränkt bleiben, stellen nach unserer Anschauung den Rhombus Veneris dar; schon ihre absichtliche Gegenüberstellung am Rhein gegenüber den »Mändelcher« läßt letztere als (scrota) Virilia und jene als Feminalia deuten. Stark mit Zuckerstaub überstreut liegen dort die »Mutzen und (die) Mändelcher«, jedes, das heißt die Mutze getrennt von den Mändelchen, in einer eigenen Schale, für die eingehenden Hausfreunde nur während der Karnevalszeit frei zum beliebigen Genusse auf. Im bergischen Herkenrath werden die Mutzen auf Fastnacht

\*) S. oben S. 9.

bereits ohne eine bestimmte Form gebacken, indem man einfach das Mehl in das siedende Oel wirft (Z. d. V. f. rh. V. K., I, 214); so verkümmert sich der Volksbrauch. Die Lebzelter in Zell a. S. (Tirol) stellten nach ihren Wappenbildern dieselben rautenförmigen, mit Mandeln belegten Lebkuchen her, wie die Hamburger, deren Bäckerwappen ebenfalls rautenförmige Mutzen (18. Jahrh.) aufweist. (Seyler, 54, 55, Tafel 65, Nr. 7, Tafel 64, Nr. 5.) Die Dresdner »Kräppel« sind ebenfalls rautenförmig zugeschnittene dünne Teiglappen aus Schmalz gebacken, die ihr Name »Kräppel« = Krapfen mit der Fastnachtszeit in Verbindung setzt.

Die obenerwähnte Volkssitte, daß sich die jungen Leute auf Fastnacht gegenseitig mit den Symbolen der animalischen Fruchtbarkeit beschenken, findet sich unter dieser verhüllten Form (Mutzen und Mändelchen) also noch angedeutet. Als Flecklein gehen diese kleinen, scherbendünnen Teiglappengebäcke bis in die althochdeutsche Zeit zurück. Ahd.: flekkelin = torta, kúcho (Steinmayer, ahd. Gl., III, 213); 1460 ist flecki mit artocopus (wie die Mutz s. oben) glossiert (D., II, 36), dürfte also das fleckenförmige Mutzengebäck des zünftigen Mutzenbäckers bedeuten. Der bayrisch-österreichische »Eierfleck« ist ein mit Eierklar überstrichenes, in Schmalz gebackenes, fleckförmig zugeschnittenes Gebäck (Eierplatz), das ebenfalls im Frühjahr von den Mädchen in Niederbayern und Österreich verschenkt wird (Höfer, I, 13; Bavaria, II, 1, 262); in Wien heißt derselbe, wie schon erwähnt, »Faschangfleck«.



Fig. 27. Hasenöhr  
(Oberbayern.)

9. Eine andere Form der flachen und eckig zugeschnittenen Fleckengebäcke der Fastnachtszeit sind die dreieckigen (s. Fig. 27) sogenannten Hasenöhr oder Fastnachtsküchel  $\triangle$ , die etwas schwerer zu deuten sind; sie könnten sein:

a) entartete Mutzen (aus viereckigen Formen in dreieckige umgewandelt);

b) Hasenohren, die als Teil fürs Ganze (Hasenopfer, s. oben S. 29) gehen könnten; langgestreckte Hasenlöffel;

c) die stillose Hammergestalt.

Mit dem christlichen Kreuzeszeichen kann diese dreieckige Form nie und nimmer Zusammenhang haben, wie J. P. Schmidt, 105, meinte; dieser erinnerte nämlich daran, daß Heinrich der Löwe, Herzog zu Sachsen und Bayern, den zum Christentum bekehrten Wenden den Auftrag gegeben haben soll, gewisse Formen des Brotes in Kreuzform (s. Kreuzbrote bei der Abhandlung über Ostergebäcke, S. 14) zu backen, zum Beispiel die slawischen Seelenbrote: »Die denn eben solcher Form halber Wecken Ecken oder eckigte Broedte benannt wurden und sich von darab biß noch jetzund sowohl ihrem Nahmen als alter Gestalt nach in einem feyerlichen Gebrauch, umb Fastel-Abend aus, behauptet haben.« Schmidt (l. c. 106) ergänzt diese seine Bemerkung noch damit, daß der Herzog befohlen habe, das Brot in der Form, wie es zu Wismar und in anderen

Städten schon bekannt und gebräuchlich gewesen sei, zu backen, nämlich kreuzweise wie die sogenannten Hêtweggen (s. oben S. 35, Fig. 12); mit anderen Worten, der Herzog führte (angeblich) bei den sächsischen Wenden, welche bekehrt waren, ein niedersächsisches Gebäck (und bessere Bäckerei überhaupt) ein, welches Gebäck die Biographen als ein Kreuzbrot deuteten. Die Kreuzbrote sind aber nahezu ausschließlich ein Ostergebäck mit christlichem Charakter und kommen in der Fastnachtszeit nicht vor, wohl aber die Hetweggen, deren Ecken überkreuz stehen. Nach Wolf, I, 78, ißt man in Ilseburg im Harz und in Torgau i. S. dreieckige Kuchen angeblich in Hammergestalt; Verfasser ist es nicht möglich gewesen, solche zu erhalten, er konnte aber auch bisher nie eine Hammergestalt unter den vielen Tausenden von Gebäckbroten, die er gesehen hat, ausfindig machen. Wenn auch die Triangelform schon seit der Steinzeit geübt wurde und wohl auch Kultbedeutung hatte, so ist doch niemals an des nordgermanischen Thôrs Hammer bei diesen meist süddeutschen dreieckigen Kücheln zu denken. Nach J. Bruyerinus Compegius, 421 ff., der um 1560 seine Beobachtungen über gallisches, das heißt französisches Gebäck niederschrieb, wurden damals dreieckige Küchel oder calliduli in der Frühe als erstes Frühstück in der Fastenzeit gegessen. »Sed alio genere maxime universa Gallia, praecipue jejunio illo solemniquadragesario. Id autem panificium in pistrinis dulciariis frequentius fit. Subipiscitur sedulo ac tritatur farina triticea a furfuribus diligenter secreta, cribro pollinario, deinde butyrum admiscetur. Interdum vero, quando per religionem licet, lutea ovorum adjici videmus. Hos panes in triquetram figuram fingunt pistorum. Vulgus Gasteros et Gastellos (= Wastel, gasteau, gâteaux) appellat et Callidulos (= Hêtwecken?). Vidimus in aulicorum procerum mensis primo cibo sumi, quod non magnopere laudamus.« Es läßt sich dieses französische Herrenhofgebäck nicht deuten, vielleicht waren es solche dreieckige Faschingsflecken, die wie die norddeutschen Hêtweggen morgens heiß gegessen werden, oder es waren andere Gebäcke, welche zum Beispiel als sogenannte Heidenhüllen in der Schweiz auf Fastnacht üblich sind (Schw. Id., II, 1160); daselbst heißen sie auch »Fastnachtskissen« (Fasnacht Chüsi), aber wegen ihrer viereckigen stark aufgetriebenen Form. (Schw. Idiot., III, 530; Schw. A. f. V. K., I, 1183.) Diese viereckigen Fastnachtskissen erinnern vielleicht an die bacchischen placentae, welche Lobeck (Aglaophamos, 1076) anführt: »σηραμαὶ καὶ πυραμίδες καὶ τολύπαι καὶ πόπανα πολυόμαλα καὶ φθοῖς«, die τολύπης und βήρηγες sollten nach ihm ein pulvini modo conglomeratum sein.

Die dreieckigen Hasenöhrl, welche als »hahzenor« schon im ältesten oberdeutschen Kochbüchlein (nach Rochholz, Illustr. Ztg. 1868, S. 271) aufgeführt sind, kommen auch 1534 als Hasenöhrl im Tegernseer Kloster als Fastnachtsgericht vor (Pfeiffers Germania, IX, 201), ebenso 1719 als Hasen-Aehrlin im Salzburger Kochbuch, IV, 91; Schmeller, I, 1172; Schw. Id., I, 414. Es sind mit Topfen oder Quark versetzte flache,

drei- (oder vier-)eckige, in Langohrform ausgeschnittene und in Schmalz gebackene Teiglappen, die sich im heißen Fett etwas kissenartig hohl aufblähen; sie werden meist zu Hasenragout oder Sauerkraut gegessen. Ihnen gleichen die Milch- oder Eieröhrli der Schweiz, (1541) milch-örli oder eierörli, Kühle, die aufgond und eine Hole habend wie Küssele = laganum (Schw. Id., I, 416); (1577) auss den eiern machend die unseren Kühle, eyer oder milchörle genennt; (16. Jahrhundert) eierörle, laganum, ein gattung der Kuechlinen. (Schw. Id., I, 414; III, 134.)

Im Schwäbischen heißen diese Teiglappen (Flecken) auch »Fastnachtsöhrle« (RD., 47), in der Schweiz »Öhrli Kühle (Schw. A. f. V. K., I, 183; Schw. Id., III, 135), in Mittelfranken »Hasenlöffel«, in Oberfranken »geschnittene Hasen«. Ob nun das Volk diese dreieckigen Langohrlappen bloß allgemein mit den Hasenohren verglichen hatte, oder ob dasselbe wirklich das Hasenohr als Teil des ganzen Tieres oder Kopfes annahm? Die weite landschaftliche Verbreitung der Bezeichnungen »Hasenohr«, »Hasenlöffel«, »geschnittene Hasen« etc. legen die Verbindung mit dem Hasentiere als solchem sehr nahe.

Der Märzenhase als Fruchtbarkeits- oder Seuchenopfertier in den römischen Bacchanalien ist ein volksmedizinisches Mittel, das symbolisch in der Mönchküche der Fastenzeit vielleicht durch ein Hasenohr in Teigform gegeben wurde.

Hasenohren oder Maulwurfspoten\*) wurden im 14. Jahrhundert in die Wiege des Kindes zum Schlafmachen gelegt als Teil des ganzen Tieres, um es durch den Analogiezauber einzuschläfern und vor den elbischen Quälgeistern zu sichern. (Hess. Bl. f. V. K., V, 160.) Gebackene Hasenohren könnten also ganz wohl wie die gebackenen Hirschhörner das ganze Opfertier der Lenzzeit vertreten, auch als Teigfigur, wie auch der gebackene Osterhase das lebende Hasentier als Frühlingstier vertritt. Der März- oder Frühlingshase ist nicht bloß Vegetationsgeist,\*\*) sondern auch ein Opfertier der Lenzzeit, das leicht größere, andere Opfertiere ersetzen konnte; der aus Teig gebackene Freiburger Bauernhase wird von der Volkssage direkt als fastenzeitliches Substitut des Fleischhasen erklärt; auch der westfälische »Pfannenhase« (pannhase, Bahlmann, 354), ein Buchweizengericht mit Fleischteilen, dürfte ursprünglich mit dem lenzlichen Fleischgerichte eines Hasen Zusammenhang haben; auch in Oberbayern

\*) Gerade in der Fastnachtszeit werden an verschiedenen Orten die Schermaushaufen auf den Feldern abgetragen und so die unterirdisch schlafenden winterlichen Vegetationsgeister in Gestalt von Maulwürfen gleichsam vertrieben. Schw. A. f. V. K., VII, 51.

\*\*) Auf antiken Bildwerken sieht man Hasen vor der die Sinnenwelt darstellenden Grotte (virginis antrum), in welcher das Beilager zwischen Bacchus Liber und Proserpina Libera vor sich geht; also auch hier hat der Hase Beziehung zu dem Bacchusfeste der Römer. Diese antike Vorstellung kehrt auch auf alten Nürnberger Lebkuchen als Gebildbrot wieder (Rochholz in Illustr. Ztg. 1888), allerdings als Ritter St. Georg, der die in der Bergesgrotte verborgene Jungfrau erlöst; neben dieser sitzt ein Hase in einer Frühlingslandschaft, vorne liegt der erlegte Winterdrache.

war früher das Hasenragout mit »Hasenöhrl« ein Fastnachtsgericht. Kurzum, die größere Wahrscheinlichkeit spricht dafür, daß das gebackene »Hasenöhrl« den Lenzhasen als Lenzopfertier, das den Segen der Fruchtbarkeit bezweckte, vertreten dürfte (s. auch ersten Sonntag in der Fasten), weshalb auch in der Schweiz die Mädchen ihren Geliebten Hasenteiggebäcke schenken in dieser Zeit wie ein Vielliebchen oder wie andere Fruchtbarkeitssymbole in Teigform.

10. Eine andere Form der Fastnachtsküchel sind die rheinischen Mändelcher (s. Fig. 28), die im Volksbrauche ganz deutlich den weiblichen Mutzen (s. oben) gegenübergestellt werden. Die gewöhnliche Erklärung, daß sie eine mandelartige Form haben, reicht nicht aus. Warum sollten sie als solch angebliche Mandolinen zu den Mutzen in so auffallend betontem Gegensatze stehen? Die Mandeln sind eine um 820 zuerst in Deutschland erwähnte südliche Gartenbaumfrucht, die immer den Charakter von etwas Fremdem hatte und die nicht leicht von den breiten deutschen Volksschichten der früheren Zeit zum Vergleiche des Fastnachtsgebäckes gewählt worden sein konnte.



Fig. 23.  
Mutzenmändelcher (Rhein);  
Fehmarsche Kröppel.



Fig. 29.  
Fastnachtszipfel aus Irrse (Schwaben).

Die älteren Zeiten waren bei der Herstellung dieser natürlichen Männlichkeit nicht so prüde, erst die Neuzeit erlaubt nicht mehr, dieselbe figürlich oder sprachlich zum Ausdrucke zu bringen, lehnt also in der Deutung der »Mändelcher« an die Mandelfrucht an; wir werden noch einmal darauf zurückkommen müssen, glauben aber schon hier die »Mändelcher« = Männliches, das heißt als *scrota virilia* deuten zu müssen, als *σχίμα ἀνδρῶν*. Vermutlich gehören hierher auch die elsässischen »Zapfen«, kleine zipfelförmige Teigklößchen, in Wasser gedrehte Fastnachtsküchel, welche noch unlängst die Milchweiber ihren Kunden verehrten. (E. W., II, 910 [Fig. 29.]) Ferner die schwäbischen Fastnachtszipfel (Irrsee) aus einer Klosterbäckerei, welche die Gemeinde bezahlt, und welche weckenartig und oberflächlich mehrfach geschrüpft sind; doch ist diese Verbindungsform des länglichen Weckens mit dem runden Zapfengebäcke sehr schwer definitiv festzustellen. Diese gesalzenen Fastnachtszipfeln erholen sich die Schulkinder im Hause des Gemeindegassiers. Näher liegt der Vergleich bei den elsässischen *Bubenspatzen*, Ansbacher Bauern- oder Feuerspatzen, kleine in heißem Schmalz gebackene, dem *penis infantilis* angeglichene Teigklümpchen; im Elsaß »Burenpimpeln« genannt

(E. W., II, 528; Deutsche Gaue, 105/6, S. 33; Krauß: Anthropophyteia, II, 263.) Als Phallusgebilde ist auch das (gallische) Rübengebäcke der Fastnachtszeit zu deuten, das auch in Rom als pane piemontese figuriert. Bruyer. (Comp., 405) schrieb (1560): »Qua apud nos aliquot dies ante jejunium quadragenarium magna matronarum puellarumque hilaritate conflantur, Buma\*) vocant, a bimi forte hoc est napi (= Napa) figura« (vergl. Rübengazgel = Rübengaz); vielleicht zu: βουνας = Ochsenfiesel; Rübe.

11. Wie naiv das Volk früher solche Fruchtbarkeitssymbole zum Ausdruck brachte, lehrt uns ein Blick in das Antwerpener Volkskundemuseum, wo unter Nummer 564, 565 alte männliche und weibliche Figuren, aus dunklem Roggenmehl (welches heute dort nicht mehr verwendet wird) roh gestaltet, wie afrikanische Fetischfiguren, mit sehr ausgeprägten (phallischen) männlichen und weiblichen (spaltförmigen) Geschlechtsteilen, die sogar den behaarten Mons Veneris = Rhombus Veneris zeigen, sich befinden. Das ist der Roggen-vent (Bursche) und das Roggen-wijf (Mädchen), Gebäcke, die sich die Verliebten, wie Vieliebchen, in der Mittfastenzeit schenkten (Catalogue du Musée de Folklore 1907). Animalische und vegetabilische Fruchtbarkeit wurden stets in Sympathie zueinander gebracht.

Sonst ist die Darstellung männlicher und weiblicher Figuren aus Teig, die wir als Verkörperungen von Vegetationsdämonen oder Hausgeistern (Fastnachtsbutzen) auffassen müßten, nach Analogie der Niklas-, Weihnachts-, Osterfiguren in der Fastnachtszeit, nicht so häufig zu finden, wohl deshalb, weil solche ohnehin im Volksbrauche dieser Zeit in natura vorgestellt wurden und eine bildliche Wiedergabe in Teigform nicht nötig hatten. Der Schweizer Küchlimann, ein Züricher Fastnachtsgebäck in Gestalt eines Mannes (Schw. Id., IV, 264), ist vermutlich wie auch das zu Engste und Schwerte im Bergischen auf Fastnacht gebackene und in Iserlohn zu Markt gebrachte Fastnachtsweib (Z. d. berg. Gesch., V., XI, 87) mehr eine Scherzfigur, mit der vermutlich die Verliebten sich neckten (s. auch ersten Sonntag in der Fasten).

12. Die südd. sogenannten Fastnachtsnudeln (Fig. 14—16) sind nur lokal anders bezeichnete Fastnachtskücheln oder die schon oben, S. 26, erwähnten Schuchsen. Bei dem Fastnachtslaufen und Maskeragehen in Mittenwald (Oberbayern) figuriert nicht selten eine Küche, in welcher zwei bis drei Metzen gutes Mehl als Kücheln oder Hefenudeln aus Schmalz herausgebacken und verteilt werden. Auch die Lieblingsspeise der Knaben »Eier in Schmalz« wird von den Masken bereitet und ausgeteilt. (Baader, 362.)

13. Ein spezifisches Fastnachtsgebäck ist und war das Herz, namentlich im Krainerischen und im Elsaß, wo die Mädchen ihren Burschen als Zeichen ihrer Neigung (nicht die weiblichen Spottfiguren, s. oben 11)

\*) Rolland, Flore populaire, führt dieses Wort unter Brassica napa nicht auf.

herzförmige Kücheln oder Lebkuchen als Liebessymbol zum Geschenke machen, gerade in dieser Fastnachtszeit. Auch die Karlsbader Fastnachtsrosen (Fig. 30), ein rosettenartiges Krapfengebäck, tragen als mittelste Auflage ein blutrotes Herz (s. unter erster Fastensonntag). Wir haben oben schon die Krapfen als römische rundballige Herzform gedeutet und haben uns in der Abhandlung »Das Herz als Gebildbrot« bereits im Archiv f. Anthropologie, V, Heft 3, S. 264, ausgesprochen, daß die zweilappige (nicht ganz runde) Herzform aus Ägypten durch die koptischen Mönche übermittelt sein dürfte. Das Herz als Organ des Seelensitzes spielt in der Volksmedizin eine sehr große Rolle; mit dem Genusse von Menschen- und Tierherzen sollten namentlich die dämonistisch veranlaßten Krankheiten geheilt und Gegenliebe (Verbrüderung) erweckt werden; so sollte auch der Genuß eines rohen Herzens eines lebenden Hechtes (Fastenfisch) gegen Fieberdämonen helfen (Jühling, 25); diese volksmedizinische Omophagie steht in Analogie zu der Omophagie eines lebenden Grundlings (Fisch) auf dem Gerhardsberge im Vlämischen am großen Fastelabendstage (V. K., XVIII, 144), wo eine Art Verbrüderungsfest gefeiert wurde. Es drängt sich hierbei

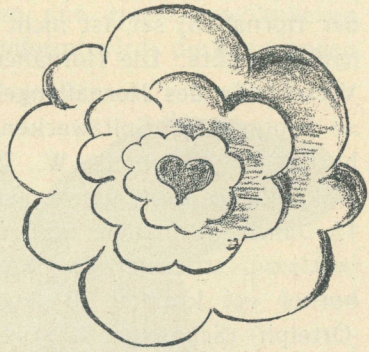


Fig. 30.  
Kalsbader Fastnachtsrose mit rotem Herz  
(Schmalzgebäck).

folgende Anschauung auf: In der Mönchsküche und der davon beeinflussten besseren Küche trat in der Fastenzeit an Stelle des Genusses des rohen Herzens der römischen Bacchanalien vielleicht das Herz des Hauptfastenfisches der Mönche, des Hechtes. Der Omophagie bei den römischen Bacchanalien als einer noch bestehenden Kultsitte gedenken (nach Rohde, II, 46) Clemens von Alexandrien († 220 p. Chr.), Arnobius († 295 p. Chr.) und Firminus Maternus († 347 p. Chr.) Den Eindruck einer bacchantischen Omophagie macht auch das Verschlingen und Einschlürfen eines lebenden Grundlings in einem Becher Wein durch den Bürgermeister und Pfarrdechant, ein Volksbrauch, der schon im 14. Jahrh. im Vlämischen bezeugt ist. (V. K., XVIII, 144.) Die alltägliche Bedeutung des Herzbildes, als Symbol der Liebe, die dasselbe namentlich im christlichen späteren Mittelalter angenommen hat, entspricht nur einer Seite des Volksglaubens, der sich an den Genuß des menschlichen oder tierischen Herzens knüpfte und die eben im Christentum besonders stark sich ausprägte.

14. Ein Fastnachtsgebäck ist ferner der sogenannte Hornaffe (auch in »Hornachter« entstellt), der wegen seiner polymorphen Bildung schwer sich deuten läßt. Wir wollen nach berechtigter Gepflogenheit auch hier die etymologischen Momente vorausschicken.

Das Wort: Horn-, Hor-, Haar-, Harn-Affe, -Ap, -Äpgen, -Äffchen ist bezeugt für Schwaben (Krailsheim i. W.), Thüringen, Franken, Hessen, Schlesien, Naumburg, Erfurt, Schmalkalden, Meissen.

Nach dem »Schwäbischen Merkur«, 21. Februar 1900, erscheint in Krailsheim i. W. schon 1357 der Familienname Hornaffe; daß dieser (lokale?) Familienname dem weitverbreiteten Gebäcke den Namen gegeben haben soll, ist schon deswegen nicht glaubhaft, weil die Familien eher vom Gebäcke, das von der betreffenden Sippe hergestellt wurde, ihren Berufsnamen erhalten haben, zum Beispiel Mutzenbäcker, Weckbäcker, Meichelbäck, Gutbrod etc., und weil das Gebäck nicht auf Krailsheim allein beschränkt war und Krailsheim gewiß nicht der ausschließliche Ausgangspunkt sein konnte für ein so weit verbreitetes deutsches Gebäck. Daß Hornaffe = hornavva (Hornau, sumpfige Au, als Besitz des Geschlechtes der Hornaffen) sei, ist nicht denkbar, abgesehen davon, daß es horavva heißen müßte. Die Hornäffer hatten eben ihre Namen vom einträglichen Verschleiß des Hornaffengebäckes. 1369 (also schon vor 1380): hornaff = Brotgebäck, Spitzwecken, Weizenbrot (Schmeller, I, 41, 1164); 1397: hornaffin (Weinhold, W. B., 5); 1468: harnaff = pretzen artocapus (= käufliches Brot, panis pistus labore in oleo) (D., I, 51, Schmeller, I, 41); 15. Jahrh.: hornaffen, harnof = artocopus (D., I, 51); hornaffe = colifium (κωλίφιον), strizelartiges Kipfelgebäck (D., I, 131); hornaff = artocoper; hornof vel krapffer (Birlinger, W. B., 236); Losprot, pretzen, harnaffen (Ortolph) (Schmeller, I, 1164); 1517: hornaffe = spira (D., I, 547); 1592: hornaff = triangulum (D., I, 594); 1637: hornaffen = triangles (dreieckiger Fensterscheibenzwickel zwischen den runden Butzenscheiben  $\triangle$ ) (E. W., I, 16; Schw. Id., I, 101); 1801: hornaffen (Roesßig, 222 ff.) Nach Grimm, D. W. B., IV, 2, 1822, führt Stieler, 776, an: »hornab sive hornaff, species spirarum mense Februarii Erfurti coctarum«; demnach fallen sie in Erfurt noch in die Faschingszeit und nicht in die christliche Fastenzeit (März).

Nach diesen literarischen Quellen wäre also der Hornaffe ein in Öl oder Butter gebackenes, verschieden geformtes Fastnachtsgebäck: *a*) Spitzwecken; *b*) Brezel (spira); *c*) Strizel oder Kipfel (colifium); *d*) Krapfen; *e*) zwickelartig, dreieckig; *f*) hornartig gewunden wie eine Mondsichel. Nork (Scheible, VII, 136) und R. D., 47, meinten, daß man in Thüringen auch die Brezeln »Hornaffen« nenne, weil sie im Hornung gebacken werden, denn »die Fastnacht macht Narren oder Affen wohlfeil«. Eine Seite weiter (p. 137) sagt Nork: »Das Backwerk Hornaffen, in wendischen Gegenden Hörnl, Hörnchen genannt, war ein Bild des Füllhornes.« Füllhorn und Brezel!? ist doch ganz unmöglich in einem Gebilde zu erblicken. Rochholz (Illustr. Ztg. 1868, S. 383) führt an, daß der Hornaffe aus zwei mit ihrer dicken Seite aneinandergebackenen Kipflein bestehe, also eine Art Knaufgebäck sei; vermutlich aber sind es zwei aneinanderstoßende Hörnchen gewesen, die Rochholz vor sich hatte. In Krailsheim werden die Hornaffen zum sogenannten Stadtfeiertag oder Horaffenfeste hergestellt, das am Mittwoch vor Esto mihi (siebenten Sonntag vor Ostern), also noch im Hornung gefeiert wird, angeblich zum Andenken an die Aufhebung der Belagerung von Krailsheim am 2. Februar 1380.

Nach Berlepsch, VI, 175, sind die Thüringer Hornaffen runde Weizenmehlkringel der Faschingszeit, ähnlich den Königsberger Fastenkringeln, deren 6 oder 12 aneinander zu einer Gebäckreihe zusammengesetzt werden, so daß zwischen je drei ein dreieckiger Zwickel überbleibt, wie zwischen drei Butzenscheiben. Man hört das Gebäck auch manchmal »Hornachter« nennen. (Wenig, Handwörterbuch d. d. Sprache<sup>3</sup>, 277.) Solche Hornachter, in Erfurt (Fig. 31) ein Fastnachtsgebäck, sind runde Ringe mit Kümmel und Salz bestreut. (W. Hartmann, 828.) Am meisten Ähnlichkeit mit einem Doppelhorn (s. Fig. 32) haben die Krailsheimer Hornaffen. (s. Fig. 34). Im Hessenlande, in der Gegend von Hofgeismar, Grabenstein etc. backt man (zu Silvester?) auch Hornaffen aus einem gewöhnlichen Kuchenteige, der aufgerollt und kranzförmig geformt wird; die Kranzenden

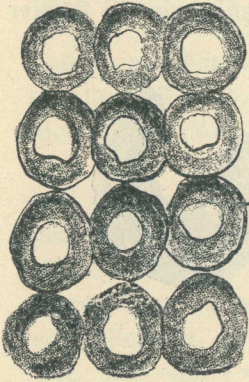


Fig. 31.  
Hornachter oder Hornaffe  
aus Erfurt.

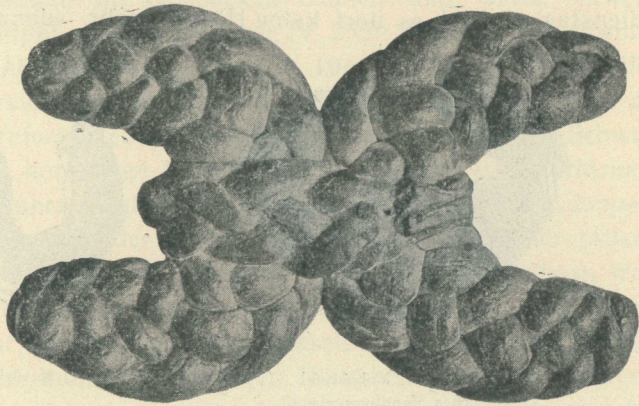


Fig. 32.  
Martinihörnl (Niederösterreich).

werden mit einer Teigschleife zusammengefügt. (Zeitschr. Niedersachsen 1902, VIII, Nr. 6, S. 94.) »Auch in Naumburg (Thüringen) hat sich wie in mehreren anderen Städten die lächerliche Benennung »Hornaffe« und die alte Sitte erhalten, dergleichen zu Fastnacht zu backen. Sie haben (dort) die Gestalt eines doppelten Hörnchens, kommen jedoch, so viel ich weiß, nur am Tage, da das Brezelbacken (in der Fastenzeit) anfängt, zum Vorschein und werden (auch) mit einer Anzahl Bretzeln unter die Mitglieder des hohen Rates verteilt.« (Lepsius, Kleinere Schriften, I, 253.)

Am häufigsten erscheint demnach der »Hornaffe« als Doppelhorngebäck, dann als Kringelgebäck, auch als Brezel; der Form nach hat er also mit dem Affen, das heißt mit einem menschenähnlichen Wesen, gar keinen Zusammenhang. Es dürfte dann die Meinung geäußert werden, daß Hornaffe das lenzliche Fastenzeitgebäck sein könnte, welches hornartig oder doppelhörinig gebogen erscheint oder das den gehörnten, affenartigen Fastnachtsputzen gegeben wird? (Vergl. Osterwolf in Ostergebäcken, S. 58.) An der Bezeichnung Affe ist nichts zu ändern; umsoweniger als auch noch ein Fastnachtsgebäck »Affenmund« vorkommt, der nur als

»Affenmond« zu verstehen ist, der mit dem »Hornaffen« dann in irgendeiner Beziehung stehen könnte.

Der Umstand nun, daß man auch die dreieckigen Fensterscheibenzwickel als Hornaffen bezeichnete, macht es sehr wahrscheinlich, daß die Mondsichelform oder Hornform die ursprünglichere und typischere Form des Gebäckes sein dürfte. Dann läge der Hornung-Monat als Zeit des Gebäckes\*) auch ganz nahe. Daß die brezelförmigen und krapfenartigen Hornaffen nur lokale Ausartungen der Fasten- oder fastnachtzeitlichen Gebäcke sind, ist ohnehin das Wahrscheinlichere.

Die Beziehungen des Hornaffen zum Monde sind noch mehr befestigt, da in der Fastnachtszeit auch mondsichelförmiges Hörnchengebäck (Hörnle) zum Beispiel in Waischenfeld (Oberfranken) nur in der eigentlichen Fastnachtszeit üblich ist, das heißt bis zur Fastenzeit hin; vom Fastnachtsdienstag ab gibt es dort keine Hörnle mehr, »dann haben sie die Bäcker

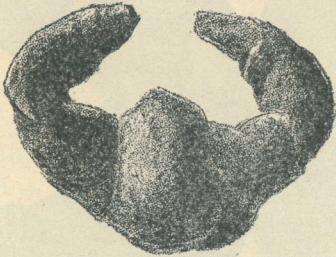


Fig. 33.  
Martinshorn, Mohnkipfel  
(bakchisches Mondformgebäck).

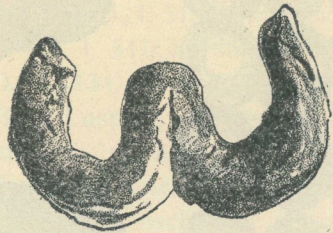


Fig. 34.  
Krailsheimer Hornaffe.

ins Wasser geschüttet«; damit ist der Zusammenhang des Hörnchengebäckes der Fastnacht mit dem Heidnischen und den Bacchanalien (und Hornung?), also dann auch des Hornaffen mit letzteren sehr wahrscheinlich und die lokale Verwandlung der Hornaffen in Fastenbrezeln erklärlich. Vergleiche auch die hornartig gebackenen Würzburger Fastenbrezel, die sogar Weckhörnchen heißen (Fig. 39).

Am nächsten läge es nun, an ein Symbol des doppelthörnten Bacchus-Dionysos zu denken, dessen Frühlingsfest in dem Hornung und dessen Winterfest um Martini fortlebte, das heißt als Faschings- und Martinshörner namentlich in fränkischen Gegenden, umsomehr, als noch mehrere andere Beziehungen der deutschen Faschingszeit zum Dionysos-Bacchus-Kult bestehen. (Ausgelassene Lebenslust, Tänze, Mummenschanz, Orgien, Phalluskult, Weiberfeste, Omophagie, Herzgebäcke, Genitalgebäcke, Schiffskarren, Seelenfeier etc.)

Schmeller, I, 41, führt die Belegstellen auf für den Affenmund: (1519) »man pacht die affenmund ain wenig groeßer als die Kuechel«; »zu fasnacht 16 affenmund mit honig überstrichen.« (Manual des Münchner

\*) Im schwedischen Runenkalender werden in diesem Monate Hornzeichen angegeben. (Scheible, VII, 136).

Heil. Geist-Spitals.) Pfeifers Germania, IX, 200, gibt aus dem Kloster Tegernsee 1534 an: »äffenmmdt, äffenmnd, effmdt.« Das Salzburger Kochbuch (1719) hat bereits affelmund. (IV, 92.) Da »Mund« in Oberbayern nicht volksüblich ist, so kann es nur ein entstellter »Affenmond« (Hornaffe) sein, das heißt ein mondsichelförmiges Horngebäck; allerdings vergleicht das Salzburger Kochbuch das Schmalzgebäck mit einem faltenreichen Bauerngekrös, was weder zu Mund (Maul) noch zu Mond stimmt. Nach Anton (Gesch. d. t. Landwirtsch., II, 270) erhielten die Klosterbrüder in der Fastenzeit Mondbrote. Halbmond- oder sichelförmig gebogenes Brot war schon im 8. Jahrh. ein St. Galler Klosterbrot (»panis lunatus, in lunae modum factus«, Heyne, II, 278); (1090: panis novus in modum lunae factus, Kindlinger, II, 56, Anton, II, 270.) In Bayern-Oesterreich macht der Mond ein Kipfel (zu lat. cippus, hornartig gekrümmt; mhd. kipfe); 13. Jahrh.: »do brachten im de pecken chipfen und weize flecken« (Perger, VI); 1432: chiphf = colifa (Fromm, IV, 295); 1685: kurze, krumpe und gerade Kipfel. (Abraham a St. Clara, I, 10.) Aus diesen Belegstellen erhellt, daß die österreichisch-bayrischen Kipfel oder Hörnl auch als Mondsichel, Mondhornform gedeutet werden könnten. Auch in der Schweiz gibt es auf Fastnacht hornartige Kipfel. Das Doppelkipfel ist der Hornaffe und dieser ist also wahrscheinlich ein Mondsichelgebäck für den doppelgehörnten Dionysos-Bacchus, der vielleicht als menschenähnlicher (Affen-) Götze verspottet wurde. Weshalb Dionysos ein solches Doppelhorn trug, diese Frage zu beantworten würde zu weit abführen; nach aller Wahrscheinlichkeit, ja fast gewiß, darf man dasselbe als Mondhorn deuten. Wie sehr auch diese mondsichelförmigen Hörnchen in ihrem mittleren Teile ausarten können, lehren die neapolitanischen Formen, bei welchen dieser blasenartig vergrößerte mittlere Teil die Hauptsache wurde, während die beiden Gipfel fast geradegestreckt verlaufen (s. Fig. 35).



Fig. 35.

Neapolitanisches Kipfelbrot, 44 cm lang.

15. Wir finden auf Fastnacht sowohl das ganze Hirschtier als das Hirschhorn. (In Analogie zum Hasen und Hasenlöffel.)

In Soest in Westfalen gibt es (nach Woeste, 100) den sogenannten »Hietsebock«, »Hertebock« = Hirschbock als Fastnachtsgebäck (Z. f. rh. u. westf. V. K., II, 161), das nur noch den Namen, nicht aber die Form desselben trägt.

In Zell a. S. (Tirol) haben die sogenannten »Faschingflecken« die ganz deutliche Gestalt eines Hirsches; auch manche Klostergebäcke tragen auf dem rautenförmigen (s. oben S. 44) Lebkuchen einen Hirsch (s. Fig. 23).

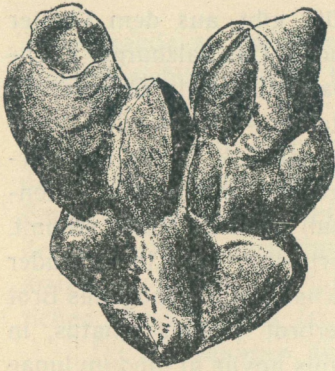


Fig. 36.  
Schwäbisches Hirschhörnli;  
Schwabenbrütli (Schweiz);  
das Badener Kräweli ist die Hälfte davon.

In der Schweiz gibt es auch auf Fastnacht sogenannte Hirschhörnli, (Pars prototo), (siehe Fig. 36).

Wie schon in früheren Abhandlungen, so möchte Verfasser auch hier das Gebäck als Stellvertretung des Hirschopfers auffassen; wenn letzteres auch nicht gerade für die Fastnachtszeit nachgewiesen ist, so kann das Gebäck doch an manchen Orten auf diese Zeit übertragen worden sein. Da wir in den Ausdrücken für Bäckertechnik und Gebäcke vielfache Überbleibsel aus der Antike übernommen haben, wäre das heutige Hirschgebäck auch als ein solches annehmbar. Die Dionysien wurden in Griechenland im Hirschmonate Elaphebolion\*) (März) abgehalten. (Schneider, I, 384.) »Es wurden der Artemis Elaphebolos Hirsche geopfert, die als Kuchen in Form eines Hirsches zu verstehen sind.« (Nilsson, 224.)

16. In der alten Salzhandelsstadt Lüneburg, woselbst noch zeitweilig am Fastnachtsdonnerstag das altherkömmliche, schon seit 1273 bezeugte Köpe- (= Kufe-) Fahren stattfindet, gibt es eine Kollation der patrizischen Sülzmeisterfamilien (unter anderem Nürnberger Lebkuchen auf Kosten des jüngsten Sülzmeisters). Die Schüler zogen dabei mit grünen Buchsbaumzweigen in die Wohnung der Patrizier, wo sie Geschenke erhielten. Die Sülzknechte holten sich in der Abtei St. Michaelis als ihr Gesinderecht Kreuzbrote aus Semmelteig, welche dort Fastnachtskubel hießen (s. Fig. 37). (Gefällige Mitteilung von Frau Justizrat Gravenhorst; vergl. dazu Scheible, VII, 817.) (15. Jahrh.: cupa est vas in quo reponitur sal apud salinas, ein chuffe.) Vielleicht erinnert dieses Kufe-fahren auch an das Schifffahren (carro navale) der Faschingszeit und an den Salzsegen der Erdengöttin; die Form der Fastnachtskuben aber weist auf die kommenden Ostergebäcke (Kreuzbrote) hin.

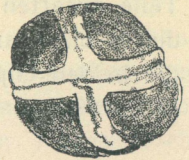


Fig. 37.  
Fastnachtskubel oder  
Mattiers- (4 Pfennig-)  
Kubel (Lüneburg).

17. Daß die Faschingsbrezeln eigentlich nur Fastenbrezeln sind, haben wir in unserer Abhandlung über das Brezelgebäck schon dargelegt. Da die Fastenzeit in das Frühjahr fällt, so ist die Fastenbrezel auch ein Zeitsymbol des Lenzes, wie das Osterei in der Osterzeit. Das Erscheinen dieses Gebäckes der Buß- und Trauerzeit nach den Orgien des Faschings war fast ein Volksergebnis. Wurden doch die Frankfurter

\*) Ende März, am achten Tage des Monates Elaphebolion, wurden die dem Arztgote Aeskulap zugewandten Asklepiaja gefeiert, wobei diesem Arztgote Götterspeisen auf Opfertischen aufgetragen wurden. (Janus 1904, IX, 610.) Der Hirsch als langlebiges Tier wurde auf Kuchen gleichsam ein Wunschsymbol, ein Symbol des ewigen Lebens.

Reiter, die den Kaufleuten mit den Waren der Ostermesse das Geleite gaben, mit den ihnen unterdessen entgangenen Fastenbrezeln, das heißt durch eigene Geleitsbrezen entschädigt. »Der Brezenbäcker ist in Preßburg noch ein letzter volkstümlicher Rest mittelalterlicher (?) Faschingslust. Noch 1845 ging der hausierende Brezenbäcker herum mit einem Gurt über und über mit gemachten Blumen und flatternden Bändern geschmückt. Sein Krätzenkorb war lustig mit (bayrischen) Farben weiß und blau bemalt und mit Bändern geschmückt; ebenso bemalt war seine Stange, auf der er seine Brezen so wie in der Krätzen trug; er lief, lustige Possen reißend, von der Straßenjugend bewundert und geneckt, mit hurtigen Sprüngen nach ihr ausschlagend, mit einer kleinen Trompete sich ankündigend (wie der Verkäufer der Hëtwecken im Vlämischen), in der ganzen Städt herum, eine phantastische, erfreuliche Erscheinung; gegenwärtig ist er bereits langweilig geworden und widerstehend; anziehend war ehemals aber die fröhliche Erscheinung des Bäckers (mit den neuen Brezen), auch die Brezen schmeckten zehnmal besser.« (Schröer, 39 ff.) Der Krätzenkorb erscheint hier als Gabenkorb, wie bei anderen winterlichen Volksfesten und auch bei den Figuren der Gebildbrote der betreffenden Zeit. In der weniger bemittelten sogenannten Steinpfalz (Schwarzachtal) holt am Fastnachtssonntag der Bursche sein Mädchen »zu den Brezen«; da »hackeln« sie dann Berge von solchen Gebäcken aus, um zu erfahren, wer das Kreuz (die kreuzweise geschlungenen Spirallenden) und damit die Herrschaft im Hause bekommt. (Bronner, 96.)

18. Sonstige Lokalgebäcke der Faschingszeit sind:

a) Die Schweizer Mumpfer- und Ziger k ü g e l i, apfelgroße, kugelige Kücheln mit süßer Quarkfüllung (Ziger = Quark = Topfen) (Schw. Id., III, 190); die aus dem Dorfe Mumpf (Aargau) waren besonders beliebt (l. eod), es scheinen Krapfen (s. oben S. 34) zu sein.

b) Die Schweizer tröllte Ch ü e c h l i, gerollte Schneckenudeln; es ist etwas Ähnliches wie die Bremer (1339) Krullekocken; sie heißen auch Kroll-, Roll-, geröllte Küchlein (Schw. Id., I, 414, III, 131; Schiller-Lübben, II, 582, 399); mit dem rollenden Wellholze anstatt des Krulleisens\*) wurden solche Gebäcke aufgewickelt; der Hamburger Krullkuchen war 1650 ein Hochzeitskuchen, ein Festgericht, das zum hochzeitlichen Abendtische erlaubt war. Der Ratskuchenbäcker stellte sie her; es war ein zylinderförmig aufgerolltes Waffelgebäck, mit dem Hamburger Stadtwappen versehen. (Geschichte der Familie Lorentz-Mayer, 1902, S. 29 ff.)

c) Die schlesischen K n u d e l (Simrock, 549) = Nudeln (s. oben 12). Wenngleich nach Kluge<sup>6</sup>, 285, für Nudel ein eigentliches Etymon fehlt, so dürfte doch ein solches in vorgerman. gnet = kneten liegend vermutet werden; nodus = Knoten; isländ. knoda = rhombus glomus; schwed. knöda an, hnodla; dän. nudler; ndl. knuideln; ahd. neodel (neodes) crustula orientales vocant genus panis, quod nos vocamus neodes (Steinmayer, IV,

\*) 14. Jahrh. Krüll-isen = calamistrum, ags. feax-nœdel, Haarnadel aus Eisen.

595); engl. needles; 1590 nudel (Fischart), franz. noulet; nouille ist deutschen Ursprunges. Die Nudel ist ein aus geknetetem Teig hergestelltes Gebäck ohne besondere Form.

d) Die dänischen »Fastelavnsbollen« sind ballenförmige heiße Wecken.

e) Die Schweizer Chruchtele (Schw. A. f. V. K., I, 183; Schw. Id., III, 786); verschieden geformtes, geknicktes, gekrümmtes, auch hutartiges, dünnes, zerbrechliches Weizenmehlgebäck, welches mit etwas Branntwein (zur Erhöhung der Knusperigkeit) in heißer Butter gebacken wird.

f) In Oberkirch im badischen Renchtal gibt es Strauben, »Strüblen« genannt, ein struppig sich aufrollendes Gebäck. (Alemannia, IX, 1881, 41.)

g) Die Glarner Torte, ein Frühlingsgebäck in Pastetenform, das am Fridolins-Tage (6. März) und am Fastnachtstage in Glarus üblich ist.

Die alten Leute begrüßen an diesem Tage die hinter dem Glärnisch zuerst hervortretende Sonne durch Aufstehen und Hutabziehen. (Schw. A. f. V. K., III, 63.)

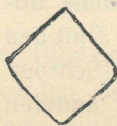


Fig. 38.  
Sog. Schifferl,  
Lbkuchenfleck  
in Rautenform  
(Oberbayern).

h) In Rosenheim (Oberbayern) werden am Fasel-Met-Abend beim Schön- und Stärktrunk sogenannte Schifferl (rautenförmige, sehr kleine Lebkuchenfleckchen [s. Fig. 38]) ausgeworfen (= Konfettiwerfen der Italiener, nuces projecere der Römer), ein Frühlingsbrauch zu Fruchtbarkeitszwecken (s. oben Raute, S. 43).

i) Wenn in Mainz um Fastnacht der Rhein zugefroren ist, gibt es dort Bubenschenkel (s. Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 432), welche dann in Kastel geholt werden; sonst haben die Bubenschenkel mit der Fastnacht keine Beziehung, sondern mit dem winterlichen Neujahr; die lange Dauer des Winters erklärt dann auch das längere Bestehen dieses Knaufgebäckes, über welches wir schon früher in Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 430, gesprochen haben.

*E* Fastnachtsmontag. Faschingmontag. Luzern: Güdismäntig, Güdelmuntig, Gügelmantig (Scheible, VII, 801); Schweiz: Blockmontag, wegen des Appenzeller Blockfestes mit Blockumzug (Schw. A. f. V. K., XI, 253); Hirsenmäntig, wegen des Hirsebreies und der Hirsenribli; Böggenmäntig (s. oben S. 29); Sprengmäntig, Gigermäntig (Geigen- oder Tanztag); chliner Heumüeterlitag (Heupuppe) (Schw. A. f. V. K. 1907, XI, 242); im Elsaß: Eglesenmäntig (ecclesia?), an diesem Tage herrschten die Weiber und gingen allein ins Wirtshaus (E. W., II, 661); Hirztag (wegen des Hirsebreies); in Baden: Schurtag, Hirsemontag, Weiberfastnacht; in Österreich: feister Montag; in Bayern: guter Montag, blauer Montag, Fraßmontag, unsinniger, schmalziger, feister, damischer, Torkel-, Fliegen-, Geilmontag, Narrenkirchweih (Metzgerbrunnensprung in München); in Nordd.: Fraßmändag.

In England hieß 1790 der Fastnachtsmontag auch Collop-Monday, angeblich wegen der an diesem Tage üblichen Fleischschnitten (= collop? zu lat. colponere = schneiden?) (Hazlitt, I, 141), auch Handsel-Monday.

Meist sind die älteren Volksbräuche, welche mit der Würde eines heiligen Sonntages sich nicht vereinen, auf die folgenden Wochentage verlegt.

Daß auch an diesem Tage der Hirsebrei üblich war, ergibt sich schon aus den Bezeichnungen desselben. Der Entlebucher »Hirsensribli«, der von den Mägden zerriebene, mit Mehl abgeknetete, geröstete Hirsebrei war 1454 der Name für ein ländliches Fest dieses Tages (Schw. A. f. V. K., III, 36, 1902, 30); er läßt sich vergleichen mit dem altgr. ἔντροπον τὸ Διονύσου ἔμβρωμα, ein Frühstücksgewicht (Breizerreibsel mit aromatischen Gewürzen vermennt), welches die Schauspieler beim Dionysos-Feste erhielten. (Lobeck, Aglaophamos 1070.) Schauspiel und Tänze hatten sich aus den religiösen Festen entwickelt; die Kultspeise durfte dabei nach alter Tradition nicht fehlen.

Bei der Gildenwahl in Göttingen am blauen Montage gab es Speckküchlein zum Frühstück (Hess. Bl. f. V. K., III, 90), eine Abartung des älteren Festgerichtes.

Bei Rastatt in Baden wird ein großer verzierter Kuchen auf einer Wiese an diesem Tage ausgetanzt (Meyer, B. V. L., 187), welcher Fastnachtstanz vermutlich aus dem Kultreigen der Frühlingsfeier sich ableiten dürfte; so holen sich auch in Birsek (Schweiz) die Tänzer vom Fastnachtmontag ihre Küchlein bei ihren Tänzerinnen am Sonntag nach Aschermittwoch, nachdem das lenzliche Fastnachtsfeuer niedergebrannt ist. (Schw. A. f. V. K., III, 229.) In Conches (Vallé de Conches, Schweiz) holen sich am Karnevalsmontag, »Geigermontag«, die jungen Leute, die getanzt haben, ihre Philippinchen in Gestalt eines Kuchens (l. eod. V, 286.)

Am Montag vor dem Fastelabend zogen die Jungen von Heidenheim von Haus zu Haus und erbaten sich singend Stroh für das Hagelfeuer, in welchem eine Mannsfigur mit einer lebenden Katze (Vegetationsdämon) verbrannt wurde; ähnlich im Elsaß. (Sloët, 8 ff.) In Stralsund hieß derjenige, der den Winterdämon (Katze) tötete, durchwegs der »Katzenritter« (vergl. den Drachentöter Ritter Georg); dazu hatten die Steiermärker den sogenannten Radtanz, der in Oberbayern das Mühlrad heißt; bei letzterem drehen sich die Burschen, die ihre Fußabsätze gegen das Zentrum gegenseitig anstemmen, in einem rasch wie ein Mühlrad sich drehenden Reigen, wobei sie sich gegenseitig exzentrisch mit den Händen festhalten. Mit diesem sicher das Sonnenrad symbolisierenden Radtanze hängen wohl auch manche Rädergebäcke zusammen, welche wir schon bei den alten Römern finden können. »Summanalia liba farinacia in modum rotae ficta.« (Festus, 348.) Der auf einem Donnerwagen fahrende Blitz- und Gewittergott Summanus (= sub mane, vor dem Morgen) wurde aber erst am 20. Juni mit Opfern von schwarzen Widdern gefeiert. (Friedreich, 93.) Auch die Griechen hatten φθοῖς τροχία, einen der chthonischen Ceres dargebrachten radrunden Opferkuchen, der gleich unserem Opferschmaus communaliter verzehrt wurde. (Lobeck, Aglaophamos, 1074.)

Radgebäcke fehlen aber in der deutschen Fastnachtszeit ganz; sie treten erst auf Pfingsten deutlicher auf.

Am Güdimantig holte man bis 1508 auch das Fastnachtsküchli in der Schweiz; dann wurde es an verschiedenen Orten verboten: »nachts uff der gassen verbutzelt (als Fastnachtsputz) umherlaufen und das einander in brunnen werfen verboten.« (Schw. A. f. V. K., I, 36.) In Baden erhielten früher die Lehrer am Hirsemontag unter dem Namen »Faßne-küchle« eine Geldspende. (Meyer, B. V. L., 216.)

In Schwaben, im Egerland und in der Oberpfalz wird am Fastnachtsmontag das Pflugbrot, das beim Pflugumführen oder beim sogenannten Schiffziehen (carro navale) verwendet wird, bereitet. (C. v. Schmidt, 74; Egerland 1899, 3; Jahn, 74, 75, 117; Bavaria, II, 1, 298, III, 343.)

Am Fastnachtsmontag, der in der griechisch-katholischen Kirche der »reine Montag« (καθαρά δευτέρα) heißt, werden Kringel (Ringgebäck) (κολοκύρι) am Dreiwege als Fastenorakel gebacken. (Z. d. V. f. V. K. 1892, S. 291.)

Die von den schweizerischen Hirsebreifahrern am Hirsemontag an Stelle der Nüsse ausgeworfenen Semmelringe (sonst ein Gebäck der Fastenzeit) wurden 1576 als eine Art Segenbrot des Tages und Heiltum von einigen angesehen. (Schw. Id., II, 1153.) Am Güdelmantig »nüßeln« die Masken in der Schweiz, das heißt sie werfen Nüsse und anderes Gebäck (an die Fruchtbarkeitsgeister) aus; auch die Erdmännchen erhielten an diesem Tage ihre Opfergaben.

*F.* Fastnachtsdienstag, Fastelabend; engl.: Fasten-Even-Tuesday; Shrove-Tuesday, Shrove Tid (vorgeschriebene Zeit der Fasten), Confessio (Hazlitt, I, 545); Dough-Nut-Day (Teignußtag); Sharp-Tuesday; Pancake-Tuesday; franz.: Mardi gras; schwed.: Fettis dag; Flandern: Vastenavond; de gekke en de vette dinstag; nordd.: Fastel-, Faßelabend, blauer Dienstag, freßiger Tag, Quarkdienstag; Schweiz: Junge, letzte, rechte, kleine, gemeine Fastnacht, Fastenzistig, Hirschzistig, Schüblingzistig (s. unten) (Ziustag = Erchtag), schmutziger, fetter Zistig, Schnitzzistig; Österreich: Vorfasten, heiliger Abend, rechter Fastelabend, rechte Fastnacht, Fastnacht-Irtag; Tirol: Speib-Erchtag; Bayern: Torkeltag, Knötel-Irtag, narrischer Irtag, faister Irtag (Erchtag), Narrenkirchweih; Elsaß: Unsinniger Zinstag.

Fastnachtsmontag und -Dienstag gehörten zur fettreichen »Freßwoche«, in der die niederd. Fastelabendgilden ihre Schlemmereien ausübten. (V. K., XI, 175.) Diese Tage der Völlerei, die mit Orgien toller Sinneslust einhergingen, sind die dies spurci der alten Homilia de sacrilegiis, welche verbieten: »Qui in mense Februario hibernum credit expellere vel qui in ipso (= eodem) mense dies spurcos ostendit (= feiert).«

Nur kurz seien außer den allbekannten heutigen Fastnachtsgebräuchen dieses Tages hier angegeben aus früherer Zeit: Das Eiersammeln im Odenwald; das Pflugziehen durch die Mädchen in Leipzig (1688); das Schembartlaufen in Nürnberg; der Hahnentanz in Wien; das böhmische Hahnenschlagen; der Aufzug der Fischer in Köpenick, welche Eier sammelten

und einen aufgenagelten Marder als Vegetationsdämon herumtragen; das Strandreiten auf Schouwen; das Stäupen der Weiber durch die Burschen in der Altmark. In manchen Gegenden war mit dem Umtragen eines Schiffes oder eines Schiffswagens (*carrus navalis*) das Zeichen der wiederöffneten Fluß- oder Meerfahrt gegeben. Der Aufzug dieses *carro navale* gab in Italien ursprünglich nur diesem Tage den ital. Namen Karneval, welcher sich später auf die ganze Faschingszeit von der Epiphania bis zum Aschermittwoch erstreckte.

Die Reformation, welche in der Fastnacht wegen ihres Zusammenhanges mit den Fasten eine spezifisch katholische Einrichtung erblickte, und dann der dreißigjährige Krieg verdrängten im Norden Deutschlands den Fasching fast vollständig; dem 18. Jahrhundert ist der sogenannte »Karneval« so ziemlich fremd. Auf Goethe machte der »Karneval in Rom« den Eindruck von etwas ganz Neuem; erst seit etwa hundert Jahren ist der »Karneval« wieder eingeführt, und zwar durch die Franzosen, welche ihn von Italien übernommen hatten. Aber Mummenschanz, Tanz, Maskerade, Wagenziehen, Blockziehen etc. waren eine längst übliche Frühjahrssitte in Deutschland.

Die animalischen Speisen dieses Tages sind:

a) (Schweiz) Bockfleisch beim sogenannten Dreschermahl, das aber das Ende der Dreschzeit bezeichnete.

b) Schüblingwürste und das Wurstmahl im Kloster Muri für die beim Metzgern der Schweine tätigen Leute. Auch in den holländischen Fastelabendliedern ist unter anderem von Speck und Metwurst die Rede. V. K., XI, 175.) In Friedingen (Schwaben) und in der Oberpfalz gibt es ein Schweineschlachten, am Harz Blutwurst.

c) In Baden gibt es Dörrfleisch. (Rind?)

Andeutungen an das Pferdeopfer fehlen ganz in dieser Periode.

Von vegetabilischen Speisen dieses Tages sind anzuführen:

1. Der urgermanische Hirsebrei, der namentlich in der Schweiz, im Elsaß und in Baden üblich ist und dem Tage den Namen Hirs Montag gab; er vertreibt wie das Fieberbrötchen nach altem Volksglauben die fieberhaften Seuchen (Dämonenversöhnung, Rest der Seelenfütterung), wengleich dieselbe nicht so deutlich ist wie an den Neujahrsvorabenden. Die Volksseuchenvorsorge durch Opfergaben tritt in dieser Frühlingszeit ebenso hervor, wie in dem Zyklus des Neujahrsfestes.

2. Hauptsächlich üblich sind die schmalzreichen Fastnachtsküchel oder »Schmalzküchel« (1788). (Legende für den gemeinen Mann, I, 138.)

Im Elsaß »holt« man sich warme Küchlein bei den geistlichen Herren oder in den Klöstern (E. W., I, 421) als eine scheinbare Art von Gesinderecht vor der Pflugzeit; das Gesinde des Klosters Muri in der Schweiz holte sich selbst im Gotteshaus Weißbrot, eine Platte mit Küchli und Fastnachtskrapfen. (Argovia 1861, S. 100.) Am Güdismontag hielten im 17. Jahrh. in der Schweiz die Gerichtsleute Gericht; man gab ihnen neben dem Trunke Weißbrot, eine Platte mit Küchli und Krapfen; sie

mußten aber es selbst beim Pfarrer abholen (Schw. Id., III, 140); die Kultstellung des Gode ist hierbei getrennt. »Zu Zeiten des 1833 verstorbenen Pfarrers W. in Fulgenstedt in Baden bekam jedes Kind der Pfarrei bis zu seinem 14. Lebensjahre am Fastnachtsdienstag das obligate große Kuchle. Alles, was lebte, ging ins Pfarrhaus oder wurde getragen. Andere gewisse Leute bekamens nach Hause.« (Birlinger, S., II, 39.) Geiler von Kaisersberg (1510) schreibt: »Und am zinstag so lauffen sie (in Straßburg) zu der burger hüsser, die selbigen begossenen hunigkuchle zu essen. Sich aber zu, du hussmann, der sein weib und töchteren lat also das Kuchle holen, das inen nit der buch davon geschwelle, das sie mitt dem kindle werden gön.« Fischart (1582) schreibt: Die Magd zeucht des Knechts hosen an, suchen Kuchlen (s. oben Mutzen) inn der Mägdtkammer, ja suchen Kuchlein über dem Tisch, da man die Schuh unter das Bett stellt, da gibts dann über ein Jar Mal- und Milchscreiling. (A. f. Schw. V. K, I, 132.) In der Grafschaft Mark werden am Fastnachtsmontag die Mannsleute, am Dienstag die Frauleute in die nackte Zehe gebissen, worauf die Gebissenen Wein und warmes Gebäck spenden. (Simrock, D. M., 526; Straßburger Post 1900, Nr. 166.) In Pottschach (Semmeringgebiet) ziehen die kostümierten Knaben von Haus zu Haus und sammeln Gaben, die zum »Burschenmahlerl« verwendet werden. (Z. f. Ö. V. K. 1896, S. 197.) In der Roßlauer Gegend (Anhalt) zieht ein Zug von Haus zu Haus, wo selbst in den Häusern der ärmeren Leute ein Tisch mit Eiserkuchen etc. besetzt ist; die gesammelten Gaben werden auf die Schüttegabel gesteckt. (Z. d. V. f. V. K. 1896, S. 435.)

Die an diesem Tage im Vlämischen üblichen Pankoecken (P f a n n k u c h e n) sind ein krapfenartiges Schmalzgebäck. Die Kinder singen an diesem Tage:

»Gheeft my den panckkoeck uyt de pan, ho man, ho  
De Vastelavondt die komt an, so myne Heer, also.« (V. K., XI, 175.)

Der Fastnachtspfannkuchen spielte eine Hauptrolle und war die Krone von allen Tafelgenüssen. Auch in England werden P f a n n k u c h e n (pancake), R a h m k u c h e n und ähnliches Backwerk gegessen (R. D. 43 ff.; Hazlitt, I, 147); außerdem gibt es auch dort hautes coquilles oder hot-cokles = h e i ß e K ü c h e l (nicht conchilles, coquilles, wie Hazlitt, I, 331 ff., meint); es sind dies schmale Korinthenlaibchen; die in Nordengland üblichen Dough-Nut dieses Tages sind auf Kupferpfannen in Schweineschmalz überm Herdfeuer geröstete n u ß f ö r m i g e Teigklümpchen (Hazlitt, I, 187), weshalb der Fastnachtsdienstag dort Dough-Nut-Day heißt; außerdem gibt es in England an diesem Tage Fritters (Pfannkuchen). (Hazlitt, II, 475.)

Als Ergänzung zu den oben (S. 34) erwähnten Knieplätz oder fleckenförmigen Kniekücheln und den Liebeskrapfen sei hier angeführt, was Hazlitt, I, 331, berichtet:

»Aubrey says, that at funerals in parts of Yorkshire one of the pastimes was Hot Cokles and what follows illustrates this observation

to a certain extent although Aubrey does not notice the connection.« Young wenches, says he, have a wanton sport, which they call »moulding of cockle-bread«, viz-they gett upon a table-bord and then gather up their knees and their coates with their hands as high as they can and then they wabble to and fro (= »subigere panem clunibus, ut in majorem modum exardesceret amor« bei Burchardus, Methodus confitendi, VII) and say these words viz:

My dame is sick and gonne to bed  
And I 'll go mould my cockle bread.

In Oxfordshire the maids, when they have put themselves into the fit posture, say thus:

My granny is sick and now is dead  
And wee'l goe mould some cockle-bread  
Up wth my heels and down with my head  
And this is the way to mould cockle-bread.

Heiße oder warme Wecken (warme wei), möglichst große, heiß aus dem Ofen kommende Weißbrotlaibchen, die eigentlich den Seelengeistern gehörten (Allerseelentagsgebäcke, S. 9), ißt in Helmond (Flandern) jedermann; sobald eine neue Bachete fertig ist, wird diese durch Tüten (Horngebläse), in England durch die Pfannenkuchenglocke (Pancake-Bell) ausgerufen; an sonstigen Tagen ist der warme Weggen (Heetwecken) dort nicht zu haben. Auch in Frankfurt wurden »heiße Wecken« an diesem Tage herumgetragen und dazu gesungen: »Hable, bable, lone — Die Fastnacht geht one — Droben in dem Hinkelhaus — Hängt a Korb mit Aar (Eiern) heraus — Droben in der Fürste — Hange die Bratwürste etc.« (Scheible, VII, 816.) Diese warmen oder heißen Wecken sind identisch mit den flämischen Heete-Koeken. (V. K., XI, 176.) Überhaupt werden dort alle möglichen Sorten Kuchen und Kücheln aus der mit heißem Fett gefüllten Pfanne herausgebacken, so daß in Flandern das Sprichwort gilt: »Zy vliegen meer als de heeten Koek pan op Vastenavond«, hastig fliegen und kreisen die Kuchenpfannen am Herde. In Schottland wird eine Art Schmarren oder Sterz (crowdie genannt) mit Milch und Butter an diesem Tage gegessen. (Hazlitt, I, 157.) Im Niederdeutschen (Kiel, Pommern, Mecklenburg, Braunschweig) ißt man ebenfalls an diesem Tage die Hêtwecken. (Urquell, I, 130.) In Meldorf wecken die Kinder (an Stelle der Burschen) mit einer geschmückten Rute ihre Bekannten aus dem Bette auf und erhalten dafür die Hêtwecken. (Urquell, II, 113.) Diese nnd. Hêtwecken haben keine eigentliche Wecken- oder Keilform mehr; sie behielten den Namen »Wecken«, weil dieser ehemals wegen seiner Häufigkeit so viel wie Festbrot bedeutete.

3. In Raudnitz (Böhmen) hebt man das Krapfenfett, worin am Faschingdienstag die Krapfen gebacken wurden, sorgfältig auf und bestreicht damit in der Erntezeit den ersten Wagen, der das Getreide einführt. Sobald nun der Wagen vor die Scheuer kommt, fragt der Knecht: »Was führst du?« Der Wagenführer antwortet: »Eine Katze für die Mäuse.«

(Dann kommen keine Mäuse in die Scheuer, weil die Speiseordnung, das heißt der Tribut an die Fruchtbarkeitsgeister, eingehalten wurde.) (Grohmann, Apollo Smintheus, 38.) An anderen Orten Deutschlands beschmiert man mit dem Krapfenfett die Ackerpflugkeile. In Nieder-Olm (Rheinessen) gehen am Fastnachtsdienstag die Kinder (an Stelle der Burschen) von Haus zu Haus und heischen Kräppel, wobei sie singen: »Die Pfanne kracht, die Kräppel sein geback', heraus damit, heraus damit, ich steck' sie in den Sack!« (Hessische Blätter f. V. K., V, 158.) Im sächsischen Erzgebirge sammeln am Fastnachtsdienstag besonders in Bockau und Umgebung die drei- bis zehnjährigen Kinder in kleinen Abteilungen Kräppel (und Brezen) ein, die sie an einem langen hölzernen Spieße aufstecken, bis der ganze Spieß bis zur Spitze besteckt ist (Abbildung s. Gartenlaube 1905, S. 160), man heißt es »Spießrecken«, in Treuenbrietzen »Karrideln« (zu karine = carême, Fastenzeit?).

4. Im Böhmerwald werden die schon oben (S. 33) erwähnten Faschingszelten und -Flecken als Zeitgebäck dieses Tages hergestellt. (Schmeller, II, 845.) Talkenförmige Nudeln, eine fette, zähe Mehlspeise (sogenannte Wacker) aus Semmelschnitten, Eiern, Milchquark (Wakke) und Gewürz gibt es dort ebenfalls an diesem Tage. (Z. f. Ö. V. K. 1904, 218; Schmeller, II, 845.)

In England buk man nach dem sogenannten Fastelabende auch Kreuzbrote (cross-buns\*), runde Brotlaibe mit einem Kreuze darauf, ein christliches Totenbrot, welches wie die Brezel an die christliche Buß- und Trauerzeit in der Fasten (III) erinnern dürfte.

Zu erwähnen wäre noch, daß am Fastnachtsdienstag in Rapperswyl (St. Gallen) das Rathausessen stattfindet, wobei auf Kosten der Gemeinde Brödl und Nüsse durch die Fenster ausgeworfen werden (St. Gallen, 627), wie man auch in Oberbayern in den Methäusern sich mit Schifferln (rautenförmigen kleinen Plätzchen, s. Fig. 38) gegenseitig bewarf. (Fruchtbarkeitsopfer an die Windgeister.)

Wenn wir nun die Gebildbrote der eigentlichen Fastnacht (II) überblicken, so muß uns (abgesehen von dem indogermanischen Hirsebrei) auffallen für diese Zeit:

1. Das Bevorzugen der heißen und fettreichen Pfannengebäcke, die namentlich früh nüchtern verzehrt zu werden pflegen, nachdem ein Signal wie bei einer Kulthandlung gegeben worden war.

2. Das Zurücktreten der Honiggebäcke, der süßen Gebäcke überhaupt, welche mehr in der vorausgegangenen Neujahrszeit zu treffen sind, in der allein auch der Glückstisch mit Bescherung aller Sippen-genossen üblich ist.

3. Das Fehlen der Eier- (Safran-) Gebäcke, die der folgenden Osterzeit eignen, und der Hakenkreuzgebäcke (Glückssymbole), die mehr zum Neujahr sich häufen.

\*) Gefällige Mitteilung von Herrn Dr. Feilberg.

4. Das starke Vorwiegen der menschlichen Fruchtbarkeitssymbole, mit denen sich die geschlechtsreife Jugend beschenkt. Auch im römischen Bacchuskult finden sich solche Symbole; Augustinus (Civit. Dei, VI, 9) bezeugt, daß in dem Tempel des Liber-Bacchus männliche, in dem der Libera weibliche Genitalien als Gebäcke niedergelegt wurden.

5. Die Häufung der Herzformen (Herz und Krapfen);

6. desgleichen der Horngebäcke (Mondbrote) und

7. der Hirschgebäcke.

Diese letzteren drei Gebildbrotformen sind höchst wahrscheinlich durch römischen Bacchanalieneinfluß vermittelt, der sich aber auch bei 4 und 8 bemerkbar macht.

8. Die Substitution des römischen Märzhase ns durch Teiggebilde, die diesen zum Teil vorstellen.

9. Das vollständige Fehlen der Zopfgebäcke (Trauersymbole) und der sogenannten Teilbrote (Seelenbrote).

10. Das Herstellen und Abholen der Fastnachtsg Gebäcke beim Pfarrherrn, der dem Zeitgebäcke eine Art Weihe des Hauses zu verleihen schien. Hierbei ist daran zu erinnern, daß dem Pfarrherrn früher die Stierwiese gehörte; ebenso erhielt er den sogenannten Blutzehent als Entschädigung für das Halten des Gemeindestieres und des Schweinsbären, die für die Nachzucht des lebenden Viehes notwendig waren. Die Erhaltung des Fruchtbarkeitssegens war also sozusagen am Hause.

11. Das Heischen und Holen derselben durch die junge Männerwelt bei den Weibern. Männerbündnisse und Weiberbündnisse scheinen früher dem Lenzfeste vorangegangen zu sein, welches dann auf einige Tage den jungen Männern und Mädchen volle Geschlechtsfreiheit gewährte, die früher, das heißt in heidnischen Zeiten, vermutlich die ganze Lenzzeit hindurch dauerte, in der vegetabilische und animalische Fruchtbarkeit erzielt werden sollte.

### III. Fastenzeit.\*)

Aschermittwoch, Fastnachtsmittwoch, Quatembertag, Tempertag, Caput jejunii; altnord.: oška-ôdinsdagr, aske-onsdag; mhd.: aschtac; 1448: aschedäch; 16. Jahrh.: an der aescherigen Mittwochen, estrichte mittwochen, heschichte mittwochen, ëschttag, eistag; Schweiz: Bschuri-Mittwoch, Schurtage, Aschli-Mikte; Elsaß: Schurtig (Scheuertag); Allgäu: Kùchletag; Rheinland: Machertag (reinemachen); Pfalz: Alte Weiberfastnacht; Antwerpen: Kreuzchentag; England: Ash-Wednes-Day, Ember-, Imber-, Ymbre-Day = Quatembertag; die Volksetymologie stellt das Wort zu embers = heiße Asche und meint (»bycause that our elder fathers

\*) Als Zeitperiode verkörpert in der Frau Faste, Fronfasten (Südwestdeutschland). Die vierzigtägige Fastenzeit sprengte die lange altgermanische Lenzfeier in zwei Feiern weit auseinander; die eine fiel in den Februar, die andere auf Ostern, ersten Mai oder gar erst auf Pfingsten.

wolde on these dayes ett no brede but cakes made under ashes«), daß man nur Aschkuchen an diesem Tage zu verzehren pflegte; die Quatember-tage (dänisch: Tamperdage; altnord.: imbrudagr; Liebrecht, z. V. K., 312) hießen früher auch Temperfasten, Wichfasten. Die Laxatio carnis und Carnisprivia war eine sogenannte gebundene, verbundene, geschlossene, das heißt für Heiraten verbotene Zeit. Über das Bestreuen mit Asche an diesem Tage (Unkenntlichmachen vor den Totengeistern) s. Liebrecht, 512, 408. Sebastian Frank (1534) schrieb in seinem Weltbuche, Fol. 131 a. l.: »Auff disen Tag der aescherigen Mitwoch leyten sy die fasten ein mit großer mummerei, halten bancket und verkleyden sich in ein sunder munier. Etlich klagen und suchen die fassnacht mit fackeln unnd latern bei hellem tag, schreien kläglich, wo die Fasnacht hinkommen sey . . . .« Diese Züge im Volksbrauche erinnern an die Totenklage.

Es ist hier zu betonen, daß trotz Einführung der vierzigtägigen Fasten vor Ostern die Volksgebräuche immer noch eine, wenn auch ablassende, so doch sichtbare lenz-, beziehungsweise fastnachtszeitliche Färbung trugen und noch tragen. Die heiligen vierzig Tage (1275) waren wohl die Tage des Fleischabbruches und der Enthaltung beim Essen, aber nicht die des Hungerns. Mit dem Aschermittwochtage trat man in dieselben ein: intrans quadragesima, carêm entrannus (carême entrant), 1278: kerrine (carena, karina, D., I, 475; dazu vielleicht das oben, S. 64, erwähnte karrideln); engl.: lent (Lenz) = Fastenzeit und Frühling. Nach der Reformation war aber besonders in der Schweiz der Aschermittwoch ein antirömischer Hauptbelustigungstag, an dem auch die Weiber teilnahmen (Weiberfastnacht; Schw. A. f. V. K. 1898, 229) am Aschermittwochmahl. (Schw. Id., IV, 165.) Sonstige Faselnachtgebräuche des Volkes am Aschermittwoch waren: Das Verbrennen, Erschlagen, Begraben, Vernichten der abgelaufenen Zeitverkörperung; Katzenverbrennen in Westfalen, Todverbrennen in Hessen, segare la vecchia, oder il resgiar la veglia in romanischen Gegenden, wobei vielleicht auch Spuren eines alten Menschenopfers wenigstens in symbolischer Form sich fortfristeten. (Z. d. V. f. V. K. 1893, 371; Schw. Id., I, 765; Nilsson, 467.) In Wien fehlte es in der seit 1748 dort abgehaltenen Faschingsdienstagredoute nicht an Anspielungen auf den Tod; es erschienen vier Damen mit Totenmasken, von denen jede eine Fahne in der Hand hielt, auf der ein an den Tod erinnernder Spruch geschrieben war, auch humoristisch gefaßte Partezettel mit Trauerrand wurden ausgegeben. In der Nacht zum Aschermittwoch bildet sich auf der Riva zu Venedig ein grotesker Trauerzug, in dem alle Klassen und Typen in Karikaturen vertreten sind. Von einer mit Röhren, Scherben und Stöcken ausgeführten Schauermusik begleitet, umschreitet er den Markusplatz und zieht nach der Piazzetta, wo der Karneval zwischen den berühmten beiden Säulen feierlich verbrannt wird.

Der Fleischgenuß an diesem Tage kann nur als eine Opposition gegen das Papsttum genommen werden. Dann wurden Fastnachtsgebräuche absichtlich fortgesetzt, zum Beispiel das Augsburger Ochsen Schlachten,

das österr.-schles. Hahnenschlagen (Vernaleken, 304). Schweinefleisch mit Sauerkraut und Erbsensuppe mit geräucherten Schweinsrippen waren solche absichtliche Gerichte, deren Überreste für die Leinsaat auf die Äcker gelegt wurden (Sloet, 179) wie bei einem Neujahrsgerichte; auch diente man 1700 im Allgäu an diesem Tage wie an einem wirtschaftlichen Neujahrstage die Hirten beim sogenannten Hirtenmahle. (Gefällige Mitteilung des Herrn Kurat Frank.) Sonst waren hauptsächlich Hanföl, Leinöl, ölreiche Hanfsuppen, Linsen, Bohnen, Hirse, Erbsen etc. die häufigsten Fastenspeisen, beziehungsweise Fette der Bauern im Mittelalter. Butterfett wurde erst später päpstlich erlaubt durch die sogenannten Butterbriefe.

Eine Reihe von Fastnachtsgerichten setzen sich auf den Aschermittwochtag fort, so zum Beispiel:

a) Das Fastnachtsküchlein, mit dessen Holung oder Reichung ehemals so viele Exzesse verbunden waren, daß dieser Brauch an vielen Orten in der Reformationszeit direkt verboten worden war. Zum sogenannten »Fastnachtsküchlein« wurden die Weiber im Allgäu eingeladen und abgeholt wie zu einem Hochzeitstanz. Vor dem 18. Jahrh. mußte der Pfarrer bei St. Peter (Schweiz) am Aschermittwoch den Metzgern als ein Gegengeschenk 101 Fastnachtsküchli in einer Schüssel verehren. (Schw. Id., III, 140; Scheible, VII, 867.) In Zürich warf man den Kindern, welche den auf der Widderzunft seit 1728 am Aschermittwoch unter den Fenstern ausgestellten Isengrint von der Straße her angafften, Fastnachtsküchlein zu (l. eod.). In Erfurt war 1470 das Fett, welches am Aschermittwoch von den Fastnachtsküchlein (pastilli) übrig blieb, ein Mittel gegen allerlei Gebrechen, namentlich gegen den sogenannten Nageltritt. (Z. d. V. f. V. K. 1901, 273 ff.) Im Schwäbischen gehen die Burschen mit Heukörben an diesem Tage herum, um noch Fastnachtsküchle einzutragen. (D. Gaue, 63/64, S. 5.)

In der Niederlausitz ist am Aschermittwoch der sogenannte Klemmkuchen, das heißt der bekannte, oben (S. 39) schon besprochene Eiskuchen, dessen Zangen den Teig einklemmend abdrücken; volksetymologisch heißt es, man klemmt damit dem unterirdisch wühlenden Vegetationsgeiste Maulwurf das Maul zu, so daß er nicht mehr brüten und auf den Wiesen keine Mullhaufen aufwerfen kann.\*) Oder man geht, den Klemmkuchen unter der Achsel einklemmend, stillschweigend (wie beim Opfer) über die Wiesen und teilt ihn so den Fruchtbarkeitsgeistern mit; nachher verzehrt man denselben selbst; die vegetative Fruchtbarkeit soll so gefördert werden, wie die animalische durch den Genuß der Kultzeitspeise, die sich nicht abschaffen ließ. Am Konventstische zu Benediktbeuren aß man nach altem Faschingsbrauche 1714 auch am Aschermittwoch die oben (S. 46 ff.) besprochenen Hasenöhrl (Noë, Bayr. Voralpen, 117) als fastenzeitliches Substitut des Fastnachtshasen.

\*) Sein Mullhaufenwerfen deutet an, daß jemand stirbt (Kreis Minden). (Z. d. V. f. rh. u. w. V. K. 1907, S. 270.)

In Thüringen gibt es an diesem Tage sogenannte Schmalzkräpflein. (S. Krapfengebäck in Z. d. V. f. V. K. 1907, S. 65.) Im Schwarzwald Kinzigtal (Wolfach) war am Aschermittwoch die Schauerfeier mit Gastereien, darunter Fastenfische mit Strauben. In Westfalen gibt es sogenannte Stuten. (S. Weihnachtsgebäcke, S. 47, und Gebildbrote bei Sterbefällen im Archiv für Anthropologie, VI, 1907, S. 108.)

Auch die heißen Wecken, ein typisches Gericht der Faselnachtszeit, treten an diesem Tage auf, so im Bergischen und in Westfalen. (Z. d. V. f. rh. V. K. 1904, 214.) Mit Tüchern bedeckt und so heiß erhalten, wie sie vom Bäcker kommen, werden sie von der Köchin des Hauses sogleich in den Kochofen geschoben, damit sie noch recht warm zum ersten Frühstücke gereicht werden können. Jeder im Hause bis zum einfachsten Diensthofen erhält seinen Hêtwecken, nicht als Symbol des Glückes, sondern des Fruchtbarkeitssegens, der allen jungen Hausgenossen zuteil werden soll in der Zeit des Lenzes.

Als Fasten- oder Bußgebäck sind aufzufassen die am Antwerpener sogenannten Kreuzchentage üblichen kleinen Brötchen (pain de pénitence), längliche Wecken mit Aufstichelung von reihenförmigen Vertiefungen (Antwerpener Museumskatalog 1907, Nr. 562), die früher wahrscheinlich kreuzförmig gestippt waren. Die Wecken- oder Keilform der Hêtwecken siehe hier Fig. 11—13. Im Anhaltischen wird an diesem Tage »geäschert«, das heißt aufgestäupt wie beim Hêtwecken-Peitschen oder Schmackostern etc.; an Stelle der fastnächtlichen Hêtwecken gibt es dabei Fastenbrezeln; dazu singen die Kinder in der Zerbster Gegend das sogenannte Brezellied: »Ascher-, Aschermittwoch — Eine Brezel gib mir doch! — Tust Du mich 'ne Brezel geben — Wünsch' ich Dich 'n langes Leben«. (Z. d. V. f. V. K., 1897, 75.) Mit dem Aschermittwoch beginnen erst die (meist gesalzenen) Fastenbrezen im Volksbrauche aufzutreten; das Brezellied ist jedenfalls ein aus der Frühlingsfeier übernommener Brauch.

Es erübrigt nunmehr, hier noch auf das Fasten als Volksbrauch näher einzugehen. Das Fasten war ursprünglich ein Trauerakt, veranlaßt durch die Rücksicht auf den Anspruch der Verstorbenen, denen man durch das Essen von bestimmten Speisen oder während bestimmter Fristen zu nahe zu treten fürchtete. Diese durch den Volksbrauch »fest«gesetzte Enthaltung von Speisen war das »Fasten«, wodurch man sich festliche Fesseln in bezug auf die Speiseordnung anlegen und sich rituell fest binden wollte, hauptsächlich um sich vor der Rache der nach neuem Leben (Blut als Seelensitz) lechzenden Seelengeister zu sichern, welche mit vegetativer und animalischer Unfruchtbarkeit, mit Krankheiten, Volksseuchen (Fieber) etc. die Überlebenden quälen und plagen konnten. Das »Fasten« kannten also auch die Germanen schon. Zu hohen Zeiten, Sonntagen, am Ostertage, am Weihnachtstage zu fasten, war bei den Nordgermanen, weil heidnischer und damit sträflicher Aberglaube, verboten. (Maurer, II, 422.) Bei den Angelsachsen galt das Fasten an heiligen Tagen (dægfaesten) als Mittel gegen Bauchweh (Cockayne, II, 216); damit

war schon die Einleitung zu einem volksmedizinischen Regimen sanitatis gegeben, das bei gewissen Krankheiten empirisch immer strenger sich gestalten mußte.

Der römische Kirchenbrauch hatte ehemals drei große vierzig-tägige Fasten: *a*) vor Ostern die eigentliche Quadragesima, quadragesima, carena, franz. carême; *b*) vor der Winterweihnacht, im sogenannten Advent; *c*) vor der Sommerweihnacht (Johannes). Der ältere Ritus war in der orthodox-griechischen Kirche, welche den vier Jahreszeiten entsprechend auch vier Fastenzeiten (quatuor tempora, Quatember) hatte, mit gleichzeitiger Verbindung mit vier Seelenkulttagen. Sartoris' lehrreiche Abhandlung über die Speisung der Toten bezeugt auch bei anderen Völkern und Religionen den Zusammenhang des Fastenbrauches mit dem Toten- und Seelenkult. Solche Gebräuche der Römer, Griechen und Juden übernahm auch die christliche Kirche; sie verwandelte sie aber in einen Buße- und Sühnritus, der namentlich ein Gegengewicht geben sollte gegen die Orgien der großen Heidenfeste, die auf drei (oder vier?) im Jahre bei den Germanen beschränkt waren; die längere Andauer der großen vierzig-tägigen Fastenzeit vor Ostern, die seit dem 4. Jahrh. besteht, hatte wohl ihren Grund darin, daß man die stark sinnlich-fleischlichen Volkssitten bei den Frühlingsfesten möglichst einschränken wollte.

Frazer (*The golden bough*, II, c. 3, § 8, S. 214 ff.) rechnet zu den Fastengeboten auch die Abstinenz von fleischlicher Verbindung (= geschlossene Zeit).

Wir müssen hier noch das Verhältnis der Faschings- oder Fastenzeit zu einem nachweisbaren Totenkult berühren. Wenn auch sicher das Fastnachtbegraben, das Verbrennen der Fastnachtspuppe und der Katzen, Marder, das Baßbegraben, das Begräbnis des Halleluja, Todaustragen, das ins Wasser Werfen des Todes etc. auch als Abschluß, Vernichtung einer verkörperten Zeitperiode (Usener: *Italische Mythen*; *Rhein. Merkur*, XXX, 1875, S. 182 ff.) aufzufassen ist, so müssen wir andererseits doch auch hervorheben das Bestreuen mit Asche, das Anstreichen mit weißem Kalk (Kreide), den Lüneburger Aschenklos, die St. Gallener Aschengrunggel, die alle an einen Totenkult erinnern dürften.

Wir wollen uns zuerst noch mit einigen Parallelen aus einem süd-europäischen Volke befassen.

Mitten in den Lärm des südlichen Karnevals hinein hat die griechische Kirche, jedenfalls einem gebieterischen Volksbrauche mehr entsprechend als dem inneren Drange, zwei Seelen- oder Totensabbate mit Gräberkult eingelegt. Les extrêmes se touchent. Während die übrige Welt im Faschingsjubiläum schwelgt, begehen die Griechen auf der größten Ionischen Insel Kephallonia die zwei letzten Samstage des Karnevals als Allerseelestage, an denen sie Geld, Weihrauch und einen Kuchen in Kleeblattform (als Vegetationssymbol), auf dessen drei Teilen Totenkreuze sind, an die Popen zu Messen für die Verstorbenen schicken. In Livorno gibt es in

dieser Zeit ein Knochengebäck, gli ossi; dazu kommen die englischen und niederländischen Kreuzbrote (s. oben S. 56, 64), die Trauerringe, Trauerhandschuhe etc.; ist es da nicht ganz erklärlich, wenn auch gesalzene Teigringe (Brezeln) als Trauer- und Bußsymbole erscheinen? Wenn die Fastnacht »begraben« wird, so erscheint auch keine ansteckende Krankheit (Vernaleken 197). Die verschiedenen Sitten im Allgäu und Baden in dieser Zeit zeigen, daß der auch dort verbreitete Brauch des Fastnachtbegrabens ein symbolisches Menschenopfer darstellt. (Z. d. V. f. V. K. 1903, 371.) »Es würde mich nicht wundernehmen, wenn der Ritus des Begrabens der Fastnacht die Ablösung eines ehemaligen Menschenopfers wäre« (Nilsson, 467); dann wäre das betreffende Opfer gleichsam ein Sündenbock (*φάρμακός*), mit dessen Tod von den Sippen Seuchenfreiheit erhofft wurde. (Frazer, *The golden bough*, III, 3, § 15). Einen ausgesprochenen Totenkult haben auch einige Bauerndörfer in Deutschböhmen (nach John: *Sitten*, 40 ff.; Egerland, 1., 39) bei der sogenannten schönen oder goldenen\*) Stunde, in der die sogenannte »Preß« am Fastnachtdienstag üblich ist, das heißt ein Totentanz der Sippe mit Lichtern, gewiß ein sehr altertümlicher Zug.

Dazu kommt noch der von Saupe (*Ind. superst.*, S. 9) mit Recht in den Vordergrund dieser Frage gestellte Nr. 3 des *Indiculus* (9. Jahrh.) »De spurcalibus in Februario«, der einen solch öffentlichen Totenkult ausdrücklich zu verbieten scheint, nachdem in Nr. 1 und 2 desselben *Indiculus* unmittelbar vorher von den Gebräuchen des privaten Totenkultus gehandelt wird. Dieser Totenkult in der Frühlingszeit würde aber dann in erster Linie nicht auf christlichen Ursprung gehen, sondern auf einen heidnisch-germanischen; er wäre eine uralte Beigabe zur heidnisch-germanischen Vegetationsfeier, die mit Kultreigen, Totenpflege, Tagfasten etc. verbunden war zum Zwecke eines sympathischen Zaubers auf die dem Boden anvertraute Saatbestellung der Felder; denn diese und die Kindererzeugung wurden von primitiven Völkern stets als gleiche Werdegänge angenommen und die Herstellung des Brotes, der Backprozeß, mit der Menschen-erzeugung verglichen. (S. *Verf. Krankheitsnamenbuch*, S. 24, 423, 452.) Durch den Zauber der Sympathie oder Analogie wollte man den einen wie den anderen Vorgang beeinflussen; man ergab sich zeitweilig dem freien Geschlechtsverkehre und enthielt sich zeitweilig desselben; man fastete geschlechtlich, um auch die Ackersaat zu begünstigen, das heißt zu sichern, und man trug das *σχήματα ἀνδρῶν* durch die Felder, um so diese zu befruchten, man enthielt sich der leckeren Speisen zugunsten der Totengeister, um sich vor Seuchen zu sichern und um Fruchtbarkeit zu erlangen. Der Vergleich der Bodensaat und Menschenerzeugung und der Analogiezauber, der dabei betätigt wird, sind sicher ein relativ jüngerer Völkergedanke; weit älter noch war das Fasten zum Zwecke der Seelenpflege; von der Huld der Seelengeister hing ebensowohl die vegetative wie die animalische Fruchtbarkeit ab; mit dem Ackerbau erst drangen

\*) Vergl. den Ausdruck »Goldfasten« für die kirchlichen Fasten nach Fastnacht.

mildere, gesittetere Volksanschauungen durch, mit dem Ackerbau erst gab es Kultzeiten und Kultgebäcke. Welche der Ernährungsarten, die animalische oder die vegetative, die ältere gewesen sein dürfte, ist noch nicht ganz sicher; der Volksbrauch spricht für letztere; es erhielten auch die Totengeister vorzugsweise Vegetabilien zur Nahrung, und die Andauer des Hirsebreies bei den Indogermanen als Toten-, beziehungsweise Seelenkultgericht weist wenigstens auf dieses ehemalige Vorherrschen der vegetabilischen Kost hin; auch die Bohnen werden ein solches Seelengericht gewesen sein; sie gehörten lange Zeit bei den Griechen und Römern den Toten; damit, das heißt mit dieser Beziehung der Bohnen zum Totenkult erklärt sich auch das Verbot des Bohnengenusses durch die Pythagoräer und Orphiker (Rohde, *Psyche*<sup>3</sup>, I, 126), »putantur ad mortuos pertinere«. Der Begriff des Reinigens oder der Entsühnung von allem, was mit den Totengeistern zusammenhängt, mußte zu diätetischen Reinigungs- und Sühneriten führen, die auf dem Wege der Empirie zu priesterärztlichen diätetischen Vorschriften bei gewissen Krankheiten hinüberleiteten. Die »Reinheit« forderte vor allem das Abschneiden jedes Verbindungsbandes mit dem Reiche der Toten und der Seelengötter; alles, was nach dem Toten roch, war sozusagen »tabu« = sacer.

So war bei manchen magischen Handlungen auch der Genuß von Fischfleisch verboten. »ἀπεργόμενος πάσης ἰχθυοφαγίας« (Dictionnaire d'antiqu. et r., III, 2, p. 1415); die Fische waren als Seelengestalten gleichsam tabu; der Eintritt dieser Seelen in den Körper des Menschen mußte abgehalten sein. Dieses Tabu bezog sich aber immer nur auf gewisse Speisen, auf gewisse Tiere oder Fleischarten, während das ursprüngliche »Fasten« beim Seelen- und Totenkult ein absolutes Enthalten von jeglicher Speise zugunsten der Toten bedeutete, sowohl der vegetabilischen wie der animalischen Speise, innerhalb einer bestimmten Zeit; das Tabu aber erstreckte sich nicht auf beschränkte Zeitperioden, sondern war stets gegeben; das Fasten war hauptsächlich in den durch den Ackerbau geschaffenen Kultzeiten vorgeschrieben, also in den Nächten vor den großen Jahresfesten; identisch mit dem nächtlichen Fasten ist also auch das volksmedizinische Nüchternbleiben, ein Ausdruck, der, aus altrömischer volksmedizinischer Quelle (nocturnus) stammend, die Erinnerung an die nächtliche Toten- und Heroenfeier auffrischt, die mit Speiseenthaltung (Fasten) verbunden war; namentlich das Fasten in den Nächten vor dem Beginne eines neuen Jahres oder vor den drei (oder vier) größeren Jahresabschnitten bis zum Untergang der Sonne, bis zum Aufgang der Sterne oder des Mondes wurde ein Opferritus namentlich im Totenkult, im Kult der Heroen und chthonischen Gottheiten (Nilsson, 449); diese Kultzeiten (die Dreiteilung des Jahres) schuf der Ackerbau, weil nur dieser allein an Winter, Saat und Ernte, an diese drei Urphasen des Jahres gebunden war.

Die Scheu vor dem Einflusse der Totengeister auf das Naturleben machte auch das Fasten zu einer religiösen agrarischen Handlung, die

man aber immer mit einer gewissen Ehrfurcht vornahm. Die Ehrfurcht erstreckte sich auch auf das Althergebrachte, namentlich im Kult der der Fruchtbarkeit und dem Ackerbau vorstehenden Gottheiten, die sich aus den chthonischen Gottheiten entwickelt hatten. Mit der ehrfurchtsvollen Andauer des Totenkults (Trauerfasten) erklärt sich auch der Fortbestand mancher Totenopfer in der christlichen Fastenzeit, welche aus älteren Zeiten symbolische Totengebäcke als Trauerbrote, Buß- und Sühnebrote, die zu Heilbrotten wurden, forterhielt, so vor allem das Opfer der Schmuckkringe\*) (Brasselett) in abgelöster Teigform (Brezel), worüber wir in unserer Abhandlung »Das Brezelgebäck« (Archiv f. Anthropologie, III, 1904, S. 94) eingehend uns ausgesprochen haben und worauf wir hiermit verweisen müssen.

Als Fastenzeitgebäcke, Gebildbrote der Frühlings- oder Goldfasten vor Ostern, treten sie im Volksbrauche der letzteren Zeit nur mit dem Aschermittwoch auf. Mit dem Sonnenrade haben die Brezeln keine Beziehung.

Eine Besonderheit der christlich-germanischen Fastenzeit ist das *F a s t e n m u s*: (1290) *legumina, quod vulgo sonat vastmüse*; (1335) *vaßmues* (Argovia, V, 62); (1446) *vasmis, vaesmus* (Schw. Id., IV, 491); (1459) *fastmüser*. (Schmeller, I, 1675.) Für die Kost der Fastenzeit war der Leguminosenbrei das Hauptmaterial; kirchlich waren auch die Früchte von Ölpflanzen (Hanf) vorgeschrieben; man suchte um Dispens des erlaubten, aber fremden und teuren Öles nach; der Dispens ward in den sogenannten Butterbriefen gegeben (Lammert, 23), weil diese gegen Leistung des sogenannten Butterpfennigs (J. P. Schmidt, 35) die Erlaubnis gaben, Butter an Stelle von Öl zu verwenden in der Fastenzeit. Das klösterliche Fastenmus (*Vastmues*), wie gesagt, eine Speise für das strengere Bannfasten, bestand im Chiemseer Kloster bis in das 12. Jahrh. hinein aus 8 metrete *papaveris* (Magsamen, Mohn), 1 *modius fabe* (Bohnen) et *pise* (Erbsen). Das Fastenbrot wurde auch mit Honig und Mohnsamen (eine Trauerspeise) gegessen. (H. Peetz, 237.) Dieses Fastenmus konnte auch aus Spelt bereitet sein; nüchtern genossen, wurde es sogar wie eine Seelenspeise zum Heilmittel gegen Gicht: »*mense martis (h)alicam coctam cum absinthio aut cum caroeno* (eingedickter süßer Wein) *accipiat quasi jejunus*«. (Hess. Bl. f. V. K., V, 163.)

Der Donnerstag nach Aschermittwoch heißt in der Schweiz schmutziger, Schaf-, Klupperen-Donnerstag, schmutziger Zündeltag, großer Heumütterlitag, auch Weiberfastnacht (Grotefend); im Elsaß »Schnitz-Dunstig«, weil das Hauptgericht dieses Tages Birnen- oder Äpfelschnitze mit Speck ist (E. W., II, 666).

Der Freitag nach Aschermittwoch heißt in der Schweiz schmutziger, rußiger, Chriden-, Braem-, Ziger-Fritig.

\*) Die englischen metallenen Trauerringe (*mourning-rings*) erhielten noch im 16. bis 17. Jahrhundert bei Sterbefällen die Angehörigen des Verstorbenen zum Geschenke. (Hazlitt, I, 257.)

Am Vorabend (Samstag) vor dem ersten Fastensonntag, der in Böhmen auch der »Fuchssonntag« heißt, hängen die Eltern in die Äste der Bäume Brezeln (Bäugeln) als Zeitgebäck der Fasten, an Weidenruten aufgereiht. In der Frühe vor Sonnenaufgang wecken sie dann die Kinder und sagen ihnen: »Der Fuchs ist vorbeigelaufen und hat Euch die Brezeln auf die Bäume gehängt!« die Brezeln sind eben dann eine Neuheit, die die Kinder gerne essen. Auch in Schwaben (Schwarzwald) legt man zu Fastnacht Gebäcksel unter eine Hecke, angeblich, damit der Fuchs sich nicht an den Kindern (Hühnern?) vergreife (Grohmann, Apollo Smintheus, 9; Jahn, 118); die Vegetationsdämonen erhalten so ihre Opfergaben; der erste Brotanschnitt heißt auch in der Schweiz Fux oder Fügschi; auch die letzte Garbe heißt so; bei bayrischen Hochzeiten heißt die letzte schlechte Suppe für die Armen »Füchselsuppe« (wie sonst »für die Katz«, das heißt die Katze spielt dieselbe Rolle wie der Fuchs) (Schmeller, I, 687.) Im Oberpfälzischen wird zur Fastnachtszeit beim Mittagessen von allem, was auf den Tisch kommt, ein Stücklein in eine Schüssel getan (Pancarpie, Panspermie); davon erhalten die Hühner die eine Hälfte, die andere wird dem Fuchs aufs Feld gestellt mit den Worten: »Fuchs, da hast du deinen Teil, laß mir den meinen!« Damit hängt wohl auch der Salzburger »Klötzenfuchs« zusammen, eine Art Speise aus Hutzeln (Birnklotzchen) (Schmeller, I, 687), die der Fuchs als Vegetationsdämon erhielt; darum heißt wohl auch der folgende Sonntag im Hessischen »Hutzelsonntag«, ebenso im Schwäbischen und in der Rhön.

Am Samstag vor dem weißen Sonntag (in der Fasten) reichten die Klosterfrauen in Himmelskron (Bayern) ihrem Kaplan fünf Krapfen (Fastnachtskrapfen) und drei heidnische Kuchen (s. oben) mit Honig (Panzer, II, 229); es waren dies vermutlich die sogenannten Heidenhüllen oder Hasenöhr, die wir oben schon besprochen haben und die hier ein verspätetes Fastnachtgericht vorstellen.

Bei den Russen gibt es am Samstag der ersten Fastenwoche (also vor Invocavit) sogenannte Blinis, die in den wendischen Gegenden Plinzen heißen, mit Fastenöl.

Erster Fastensonntag. Quadragesimae Invocavit,\*) Dominica privilegiata, Dies foci (ignis), focorum, Dominica brandonum, Funken-sonntag, Funkentag, Scheibensonntag; Fofensonntig (Schweiz); an der Eifel und am Rhein Hettesonntag (= Hitze, Feuersonntag) (s. unten Küchel), Allermannsfasching, Allermannenfasten, Bauernfastnacht (Elsaß, Tirol); Mannfastnacht, große und letzte Fastnacht, alte Karneval-, alte Fastnacht, Nachfasching, Hollepfannentag (Tirol); Kornaufwecken (Tirol) (s. Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 144). An der Mosel und Eifel: Burgsonntag (Verbrennung des Maibaumes, »Burg« genannt, mit einem Strohmanne und Samenausstreung). Mosel: Schofsonntag; (mhd.) schoup, Strohwisch für das Funkenfeuer; Scheuffe-Fastnacht (Grotefend), Scheibensonntag. Flandern: Grootvastenavond. Schon bei den Angelsachsen hießen diese Tage halga dæg = heilige

\*) »Kässontag da man singet invocavit« (Grotefend).

Tage. Er hieß auch grüner Fastelabend, Freudensonntag, (vor dem 16. Jahrh.) auch weißer Sonntag (Alemannisch); in Tirol Brot- und (1485) Kässonntag; Käsfastnacht, in anderen Orten auch Erbsensonntag, Quarksonntag (Grotefend); Schweiz: Käs-Kilbi; Elsaß, Baden: Kuchlesonntag, Weiber-Küchelsonntag; Burgund: La fête, le jour des brandons = *Dominica brandonum* = engl. Firebrand-Sunday (Hazlitt, II, 363); Genf: La d'mése de fâlie = Funkenmesse (Schw. A. f. V. K. 1907, XI, 267); nach den Bezeichnungen des Tages war also auf dem ganzen germanischen Boden ein Feuerkulttag, der auf dem Gebhardts-Berge mit dem Werfen von Kräkeling (= Brezeln als Zeitgebäck) und dem (Pech-) Tönnchenbrand gefeiert wurde. (V. K., XVIII, 136.) In der Rhöngegend ziehen, wenn es Abend geworden ist, die Schulknaben mit langen Fackelstangen (»Strohblähse«) auf den zunächst gelegenen Berg und zünden sie daselbst an, laufen in Reihen oder Windungen mit den Fackeln ins Dorf hinab und heischen Eier, Hutzeln und Fleisch (Würste) unter bestimmten Sprüchen. (Höhl, 88.) In Vorarlberg heißt dieser Brauch das »Fackelschwingen« und das »Küchleheischa«.

Namentlich im Alemannischen herrschten an diesem Funken- und Brandtage allerlei diesbezügliche alte Volksgebräuche; so schreibt die »Straßburger Post« vom 24. Februar 1901, Nr. 176, aus Emmendingen (vom 21. Februar): »Am nächsten Sonntag, nach Eintritt der Dunkelheit, findet vor unserer Stadt beim Steighaus, altem Herkommen gemäß, die Feier des Funken-tages, auch Scheibenschlagen genannt, statt. Ehemals begaben sich abends die jungen Leute auf einen Hügel, zündeten mächtige Feuer an, stellten hölzerne Scheiben, die im Mittelpunkt durchbohrt waren, auf lange Haselstecken, machten sie im Feuer glühend und schlugen dieselben in kräftigem Schwunge auf ein schiefstehendes Brett, so daß sie funkensprühend in feurigem Bogen durch die Luft sausten, dabei nannten sie den Namen dessen, dem zu Ehren sie die Scheiben schlugen, mit den einleitenden Worten: »Schibô, schibô, wem soll die Scheibe goh?« Das ist der Funken-tag, welcher alljährlich noch hier am ersten Sonntag nach Fastnacht unter Beteiligung von jung und alt gefeiert wird; von nah und fern strömen die Zuschauer zu diesem eigenartigen Schauspiel herbei. Das Brennmaterial wird seitens der Jugend von Haus zu Haus gesammelt, auch die Stadt gibt ihren Tribut aus den städtischen Forsten.«

Den »Münchner Neuesten Nachrichten«, 1905, schrieb man:

Vom Ostallgäu, 16. März. (Funken-sonntag.) Einen herrlichen Genuß boten letzten Sonntag die Bergfeuer, im Allgäu »Funken« genannt, welche auf den meisten größeren Hügeln bei einbrechender Nacht emporloderten. Im Illertale zählte man von der Schwarzenberger Höhe aus deren mehr als fünfzehn, noch mehr zeigten sich gegen Norden und Osten, Markt Oberdorf, Seeg und Füssen zu. Das Funkenabbrennen am sogenannten weißen Sonntag ist ein uralter Brauch, demzufolge auch das Mädchen, bei uns »Föl« genannt, den Burschen, der es an der Fastnacht zu Musik und Tanz geführt, mit feinen Küchlein zu bewirten

hat. Auch der Fremde, den an diesem Tage der Weg gerade ins Allgäu führt, kann von den schmalzigen Leckerbissen profitieren.

Aus dem Weilertale im Elsaß, wo ein »Scheibenschlagfelsen« in Ernolsheim bei Zabern besteht, schrieb man dem »Elsässer Volksboten« unterm 24. Februar 1901 über das Scheibenfeuer des Funkensonntags: Trotz des tiefen Schnees, der überall lagert, ließen es sich die Burschen im Tale, wie die überall auf den Höhen aufflammenden Feuer heute abend verkündeten, nicht nehmen, die alljährlich wiederkehrende »Schiewafier« anzuzünden und vom Hügel die brennenden »Schiewa« (Scheiben) in sausendem Bogen hinunter ins Tal zu senden. Beim jedesmaligen Abwerfen einer Scheibe wird laut der Name des- oder derjenigen gerufen, dem die Scheibe gewidmet ist. Oft geschieht dies Nennen der Namen zur Ehre, manchmal artet sie auch in Fopperei oder Ulkerei aus. Das Verbrennen des unter Gesang und Musik, mit fliegender Fahne von den angehenden Vaterlandsverteidigern gesammelte Holz wird unter allerlei Faxen und Scherzen angezündet und verbrannt. Die auf den Hügeln aus allen Himmelsrichtungen aufflackernden »Schiewafier« bieten einen malerisch schönen Anblick.

In Tirol singt man beim Hinausschleudern der brennenden Harzscheiben: »Hôlepfann, Hôlepfann, Korn in der Wann', Schmalz in der Pfann'! Pflug in der Erd', Schau, wie die Scheib' 'nausröhrt«. (Schoepf, 272; Jahn, 89 ff.; Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 145.) Beim Einsammeln der Kücheln am Kuchelsonntag im Elsaß singen die Kinder:

»Maien, Rosen, Blümle (feuerrote Blümle),  
 Mir singen um das Kühle;  
 's Kühle ist gebache,  
 Mir hören die Pfanne krache;  
 Mir hören die Schlüssele klinge,  
 D' Jungfrau wird bald Kühle bringe.  
 Kühle 'rüs, Kühle 'rüs,  
 Mir wünchen üch Glück in öeuer Hüs.«

(Erk-Böhme, II, 128; E. W., I, 421.)

Oder:

Do steh'n mir auf dem kalten Stein,  
 Gebat üns a Kühle, no geh'n mir heim.«

Oder:

»Sidenfaden um das Hus,  
 's stieht e schieni Fröu im Hus.  
 Kuchler rus, Kuchler rus,  
 Oder i schlag a Loch ins Hus!« (E. W., I, 422.)

»Der Seidenfaden um das Haus« ist wohl eine Andeutung an die Spinnerin Perchta.

Bleibt diese Aufforderung ohne den gewünschten Erfolg, so heißt es schon kräftiger:

»Feuerrote Dürrbire Gix.  
 D'riche Litt gebn Nieme nix,  
 For de Fenster helf Dir Gott,  
 Isch dies net e Schand unn e Spott!«

Bleibt auch dieses ohne Erfolg, was allerdings nur selten vorkommt, so ertönt ein kräftiger, aber schwer wiederzugebender Reim. Das so Gesammelte wird zu gleichen Teilen verteilt und verzehrt.

Dieses Liedersingen bei der Zemedo (Zusammentragung) muß ein schon altgermanischer Brauch gewesen sein; das Sammeln der Opferspeisen geschah damals im Namen der eben festlich gefeierten Gottheit. Im Wiesentale (Schwaben) ziehen die Burschen nach dem Scheibenschlagen herum und sammeln Funkenküchlein, namentlich bei denjenigen Mädchen, denen zu Ehren sie eine Scheibe geschlagen; dabei singen sie:

»I ha euer Tochter Schibe geschlage;  
Ihr were mer 's Kuchli nit versage;  
D' Schibe fahre hin und her.  
Mer esse d' Kuchle alli gern.  
D' Kuchle 'raus, d' Kuchle 'raus,  
's is a schöni Tochter im Haus.« (Panzer, II, 540.)

In der Schweiz singen die Kinder beim Funkenschlagen: »Der Chuchi-pfannen is 's Bein ab; dem Ankenhafen der Boden us; jetzt is die alt Fasnacht us. Hüte is die Fasenacht, Wo die Mueter Chüechi bacht, Und der Vater ummerspringt, Und der Mueter d' Chüechli nimmt«. (Schw. Id., III, 140; IV, 646.)

Im schweizerischen Prättigau lautet der Fruchtbarkeitssegen:

»Flack us, flack us!  
Über alle Spitz und Berg us.  
Schmalz in der Pfanne,  
Chore in der Wanne,  
Gott all's g'rota lot  
Zwüschet alle Steg und Wege.«

(Schw. A. f. V. K., XI, S. 247.)

Je mehr solche Höhenfeuer brennen, desto fruchtbarer wird das Jahr werden nach dem Luzerner Volksglauben. Es ist dieses Funkenfeuer sicher der Rest einer altheidnischen Kulthandlung; je höher man darüber springt, um so höher gedeiht der Flachs. Im Neuenburgischen Val de Ruz wurden ehemals kränkliche Kinder durch den Rauch solcher Höhenfeuer gezogen; der Rauch sollte die Krankheiten wie die Winternebel wegfegen, vernichten. Die Fastnachtsfeuer werden nur von Jungvermählten angezündet, um die Fruchtbarkeit derselben durch den Analogiezauber zu erwecken. »Schon 1090 ist dieses Feuer- oder Funkenbrennen erwähnt. Dieses Frühlingsfeuer befruchtet Feld, Wiese und Menschen. Man ruft beim Scheibenschlag den Namen der Geliebten aus und die jüngste Ehefrau springt durch das Feuer.« (Meyer, M. D. G., 330.) Mit dem Genuss der Funkenküchel wollte man der Fruchtbarkeitsgottheit zeigen, daß man von ihr Nahrung und Fruchtbarkeit erhoffe.

Im Elsaß bekam jeder Wirtshaushausgast früher etwas von dem Funkenküchlein, auch die Hirten wurden (wie mit dem Fastnachtsküchel) damit beschenkt. (E. W., I, 421.) Nach Beda Weber (Das Tal

Passeier, 162) lodern in diesem Tiroler Tal am ersten Fastensonntag auf allen Bergen die Hollepfannfeuer, so genannt von gewissen Kùcheln, die, in tiefen (Krapfen-) Pfannen geschmort, an diesem Tage auf den Tisch kommen. Auf allen Hùgeln wird es licht, die Feuer wandeln nach der Anzahl der Hùfe auf dem Berg umher. Durch das Hollepfannfeuer wollen die Leute (nach Beda) den Winter aus dem Tale jagen und mit Peitschenknallen (vermeintlich) den Sommer herbeilocken. (Sonst ist es wohl so umgekehrt gemeint; man vertreibt die Dàmonen mit Peitschen und lùckt die Sonnenwàrme durch den Analogiezauber des Feuers an.) Durch dieses Feuerentzùnden suchte man den Ausgang der groÙen Himmelsscheibe (Sonnenwàrme) zu erleichtern. Über diese Fastnachtsfeuer in der Schweiz s. Schw. A. f. V. K., XI, 1907, S. 245 ff. Mit diesem Frùhlingsfeste war aber auch ein Seelenkult verbunden. »Lorichius tadelte noch im 16. Jahrh. den heidnischen Unfug in Schwaben, Fleischspeisen am ersten Fastensonntage durch die ganze Nacht für die Seelen bereit zu halten; dann kochte mán auch im Odenwald und am Niederrhein leckere Speisen ‚für die lieben Englein‘ (das heißt Seelen) und ließ sie bei offenem Fenster über Nacht auf dem Tische stehen.« (Meyer, Mythol. d. Germ., 121.) Mit dem Seelenkult hängt auch der an diesem Tage übliche Hirsebrei, das indogermanische Seelenfutter, zusammen, über welchen der »Straßburger Post« vom 1. März 1906 aus dem elsässischen Sundgau geschrieben wird: »Bei uns wird bloß die sogenannte Bauernfastnacht gehalten. Am ersten Fastensonntag werden die sogenannten Fastnachtsfeuer in allen Dòrfen abgebrannt, die auch auf den Anhöhen der nächsten schweizerischen Dòrfer weithin emporflammen. Die Kinder schwingen dabei ihre ‚Fackeln‘, weißgeschàlte Pfähle, die im Backofen vorher gedòrrt werden, und vertreiben den Winter. Jung und alt begibt sich nachher ins Wirtshaus. Der Tag nach Herrenfastnacht heißt ‚Hirsensmontag‘, genannt Hirschmontag, an welchem die Weiber Meister sind. In Überstraß wurde an diesem Montag noch vor sechzig Jahren der schönste Eichbaum aus dem Gemeindewald versteigert und der Erlòs desselben den Weibern zum Trinken überlassen. Über dem Wetteifer beim Trunk gerieten sich manche in die Haare, wobei einmal zwei der Kampflustigen die sehr steile Anhöhe des Kapellenberges herabstürzten. — Am »Schnitzzistig« wird in allen Familien abends Schweinefleisch und Schnitz gegessen, als am Vorabend der Fastenzeit.«

Am Sonntag nach Aschermittwoch gingen die Kinder im Kanton Schwyz die Kùchli und beim Gòtti die sogenannten Helsete holen (Schw. Id., II, 144); letzteres waren die sogenannten Helsweggen (zu ahd heilisôn = augurari, Heil wùnschen), ein aus der Neujahrszeit auf die Fastenzeit übertragener Brauch; die Kinder holen in der Frùhlingszeit oft ein, was im schneereichen Winter nicht erreichbar, und der Kùchlisontag war dazu die beste Gelegenheit; an ihm dauerten die Fastnachtslustbarkeiten noch mehrfach an. Sebastian Frank (1534) in seinem Weltbuche (Fol. 131) schrieb: »Den nechsten Suintag (nach Aschermittwoch) darnach

gibt man der fassnacht urlaub, verbutzt und verhüllt sich aber, trincken sich voll, spilen und rasslen (toben) zuletzt.«

Der Brauch, recht heiße und fette Kuchlein zu verzehren, setzte sich auch auf diesen ersten Fastensonntag fort. Du Canges Glossarium, VI, 135, III, 539, 540, führt bereits aus dem frühen Mittelalter an: Panis quadragesimae ad collationem usus (das heißt als Klosterkollation) foliatae placentulae, quae in omnibus diebus quadragesimae (sed istae) calidae debent esse; an dieses Blätterteiggebäck der Fastnachtszeit erinnern vielleicht die Karlsbader Fastnachtsrosen (Fig. 30) oder Rosenküchel, ein zierliches Gebäck aus mehreren Lagen feiner, rosenartig zugeschnittener übereinanderliegender Teigblätter, die in der Mitte der Krause ein rotes (Fastnachts-) Herz (s. oben S. 34, 51) tragen und, in heißem Fette gekocht, sich wie Blumenblätter aufblähen; andere solche Rosenküchel werden aus Eisenmodeln oder Büchsen in Rosenform nach Art der Schmalzwaffeln gebacken. (Modelküchli, gwallete Kuechli, Schw. Id., III, 138.)

Zum »grünen Fastelabend« zogen in Rostock auf dem Lande die Kinder mit einem grünen Busche, »um den grünen Fastelabend zu bringen«, von Haus zu Haus; die jungen Burschen suchten dabei die Mädchen im Bette zu überraschen. Der Altfastnachtssonntag, auch »Küchlisonntag«, ist im alemannischen Gebiete ein Festtag für alle Welt. Schon am Vorabend werden ganze Berge von ausgetröllten Kücheln zubereitet; zuerst kommen die Buben daran, von denen sich ein jeder bei seiner Mutter, Paten oder guten Nachbarn einen sogenannten »Küchlimaien« bestellt hat, ein Strauß von Kuchen oder Backwerk, Haselnußzweige in Herzform (s. oben S. 34) zusammengebogen und mit Küchelteig spiralig umwunden, in Butter gebacken und schließlich mit Gold- und Silberpapier reichlich geschmückt. (Schw. A. f. V. K. 1903, 154.) Im Badischen ist dieser (Tamintaler) »Küchlimaien« oder »Küchlistruß« außer Mode gekommen; letzterer wurde hergestellt als ein Strauß von Blüten und Blättern vom Dirliz- oder Derlitzkirschbaum (*Cornus mas*, *Cornus sanguinea*, Fürwitzel), der (wie ein Holunderstrauch auf Johannes) in Teig getaucht und aus kochendem Fette herausgebacken wurde (Meyer, B. V. L., 210 ff.); es ist also ein antizipiertes Maifestküchel und erinnert an die römischen strenae (franz.: étrennes), die man als glückbringenden Zweig aus dem heiligen Haine der Göttin Strenia entnahm; solch goldstrotzende Kuchensträuße oder geküchelte Maien wurden von den Buben in der Schweiz triumphierend durch die Gassen getragen und dann in der Stubenecke oder hinter einem Heiligenbilde ein ganzes Jahr unverseht (als unberührtes Opfer an die Hausgeister) wie ein Hausglück aufbewahrt. (Schw. A. f. V. K. 1903, 154.) In Schmerikon (St. Gallen, 635) erhielt der sogenannte Ölgötze (ein in Tannenreis gekleideter Strohmann, Vegetationsdämon) allerlei Küchli, Apfel- oder Biberlküchli, gefüllte Krapfen, Eieröhrl etc.

An anderen alemannischen Orten heißen die Fastnachtsküchlein an diesem Tage »Funkenküchle« wegen des Funkentages, die aber allerhand

Formen (zum Beispiel Ringe, Brezeln, wegen der Fastenzeit) annehmen (R. D., 71); außerdem gibt es Hefe-, Käse- und Äpfelküchel, gezackte, geräderte, gewalzte, runde, durchlöchernte Küchel, »Öhrli« in der Schweiz genannt wegen der durchlocherten Form; das Mädchen schenkt sie ihrem Burschen auf Fastnacht daselbst als Zeitspende.

An der Eifel gibt es heiße Pfannkuchen »Kräppel« an diesem Burgsonntag. (Mannhardt, Waldk., 463.)

An der sogenannten Bauernfastnacht erhielt in der Schweiz (Elgg) jeder Teilnehmer an dem militärischen Fastnachtszuge vom Wirte als Gratisgabe Kaffee und Küchli; nachher wurde der sogenannte Funken gemacht. (Schw. A. f. V. K. 1898, S. 233.) Am badischen Küchlesonntag liegen im Wirtshause die Kücheln frei auf dem Tische; der Lehrer erhält seinen Anteil als Geld unter dem Namen Fastnachtsküchle. (Meyer, B. V. L., 77.)

Nach der Sonntagsbeilage zur »Allgem. Schweizerzeitung« 1902, Nr. 2, S. 5, schrieb der Pfarrer Josua Maler: »Nach gethaner erster Predigt (4. März 1552 zu Wytikon) im wieder heim gon der Stadt zu ward mir an der Eierbracht in des ehrbaren Vogt Meyers Hus der Busen und die Ermel am Kilchenrock, glich als mit G(e)walt, mit Küchlinen gefüllt und usgeschoppet (denn es war der jährlich Kuechlitag), daß ich mit Proviant wol geladen heim kam; darüber min lieber und alter Vater selig, als ich ihm minen Kram zeigt und usgeleget, herzlich gelachtet, Gott gelobet und im selbst ein Gernerck gemacht, es werde mich der lieb Gott bi minem Kirchendienst wol und väterlich erhalten.« Das Küchelgeschenk gab also eine gute Prognose. Wenn in Paznaun in Tirol ein Mädchen am ersten Sonntag in der Fasten mit einem heißen Kuchen dreimal um das Haus geht, dann erscheint ihm der zukünftige Bräutigam (weil die elbischen Hausgeister durch die Kuchenspende versöhnt wurden). (Zingerle, S. 91; Wuttke, 236; Z. f. d. Myth., I, 237.) »In Illereichen und Umgegend werden uraltem Herkommen gemäß auch die obligaten Kuechlen gebacken. Wer dies unterläßt — das ist so sicher als der Tod — den trifft im folgenden Jahre Blitz, Hagel und Brand. Die Weiber sprechen: Bachist moara on Kuechlen? Was bachist für oine? Käsküchle und verzogene. Was häst au Schmalz derzue? Noi, i hau nu a Löinsel. (Birlinger, Sitten, II, 63.) (Leinsamenöl.)

Eine Reihe von anderen Fastnachtsgebäcken setzen sich auf diesen Sonntag Invocavit (auch Mannen- oder Bauernfastnacht) fort; er hieß in der Schweiz auch »crapflince suntig«; in sämtlichen Gemeinden des Kantons Zug holen sich an diesem Krapfensonntag die Tänzer bei ihren Tänzerinnen die Fastnachtskrapfen. (Schw. A. f. V. K., I, 68.) In Thüringen gibt es ebenfalls am Funkensonntage Schmalzkrapfen, ebenso in Schwaben, Hessen, Unterfranken (zum Teil mit Kartoffelmehl). In Tirol werden an diesem Allermannsfasching für alle Hausleute und das ganze Gesinde Krapfen (= Nudeln) gebacken (Höfer, I, 21); auch da, wo die Dimanche de brandons gefeiert wird, gibt es Krapfengebäck. (Hess. Bl. f. V. K., I, 241.)

Der Sonntag Invocavit heißt in der Schweiz auch »Öhrlisuntig« wegen der schon besprochenen »Hasenöhrle«. (S. oben S. 46 ff.) Die Mädchen beschenken in der Schweiz die jungen Burschen mit Gebäcken in der Form eines Hasen, wenn diese vor ihrem Hause den Täuberichruf »gru-gru!« ertönen lassen. (Schw. Id., II, 1667.) In jedem elsässischen Hause werden außer den schon erwähnten Fastnachtskücheln und Funkenkücheln auch diese dreieckigen Öhrle gebacken.

Eine Fortsetzung der Fastnachtsgebäcke sind auch die mond-förmigen Horngebäcke. Nach Nik. Kindlingers Münsterische Beiträge z. Gesch. Deutschl., II, 56 (Urkunden) wurde 1090 schon geschrieben: »ut semper in Quadragesima VIII modios tritici pro eis reddat, unde omnibus in communi a quinta feria post caput jejunii tertia et sexta et Sabbatho usque in tertiam feriam ante Pascha panis novus in modum Lunae formatus detur«; dieses täglich neugebackene Mondbrot war jedenfalls eine klösterliche Gesindespende der Fastnachtszeit, im Kloster Freckenhorst ausgedehnt auf die Fastenzeit.

Ringförmige Gebäcke (Kringel und Brezeln) sind hierbei nur fastenzeitliche Gebäckbrote ohne allen Zusammenhang mit dem Sonnenkult. Der Funkenring\*) ist ein zu diesem Tage in Schmalz gebackener, aus feinerem Teig geflochtener Kranz oder eine sogenannte Laugenbrezel der Fastenzeit, die nach dem Sieden in Lauge noch einmal mit frischem Teige überschüttet und dann erst in Schmalz (der Fastnachtszeit) gebacken wird; durch die Hitze des Fettes wird der Brezelring noch größer, zerrissener, zackiger, flammender, ein echter Funkenring. Der Biberacher Funkenring\*) ist ein Kranzgebäck, welches aber zum Zeichen der Zeit eine Fastenbrezel auf seiner Oberfläche trägt (wie der Osterzopf das Osterei). Im Allgäu ist der Funkenring oft armdick und sehr groß. (Z. f. d. M., I, 442.) Manche Funkenküchel werden durch die Durchlochung zu ringförmigen Gebäcken. (Rochholz, Illustr. Ztg. 1868, 228; R. D., 71.) Auch mit solchen Funkenringen (Zeitgebäck) regalieren sich die Liebespaare, wobei an der Mosel dieselben die Brezeln brechen. (Mannhardt, Waldk., 453, 539.) (Fractio panis.) Solche Kringel oder Brezeln werden für den sogenannten Fastenmarkt an manchen Orten wie eine kettenförmige Doppelreihe von  $2 \times 10$  kleinster Brezeln (Fastnachts- oder Fastenkringel, Königsberg i. Pr.) hergestellt; sie heißen auf dänisch fastekringle, sonst auch Fastelabendkringel (Westpreußen); sie werden groß aus rundgerolltem Teige, in Dänemark aus ungesäuertem Teige hergestellt; im Braunschweigischen heißen sie »Knappekrengel«; sie setzen sich bis zur Osterzeit fort; sie sind aus magerem Pfennigbrotteig für die magere, knappe Fastenzeit gebacken, während sie anderwärts in der voraufgehenden Fastnachtszeit mehr fettreich sind. (Butterkringel, Schmalz-, Schmant-, Schmeerkringel; schwed. smörkringla; dän. smørekringle; ital. ciambella; zu mlat. *camella* = Butterfaß, Milchnapf, D., II, 69.) Wir haben schon in unserer Abhandlung über das Brezelgebäck (Arch. f. Anthropol. 1904,

\*) Abbildung s. Brezelgebäck, Fig. 80 - 82.

94) betont, daß die Brezel eigentlich nur ein Fastenzeitgebäck ist, was auch die schriftkundigen Pastoren in Mecklenburg stets betonten. (1733) »Hae nostris in oris nullo nisi tempore quadragesimali regulariter formantur«; »Tempus quadragesimae, quo apud pontificios carnis usus interdictus est, est tempus, quo spiras in his oris coquere et parare solenne est.« (Koch, Conject de spir., 23, 20.) Von da ab beginnen besonders die gesalzenen Fastenbrezeln aufzutreten als Zeitgebäck der Fasten bis Ostern. Wir haben auch auf dieses Moment in jener Abhandlung aufmerksam gemacht und verweisen hier noch auf andere Stellen der Literatur, aus welchen die Bedeutung des Salzes als Apotropäon und volksmedizinisches Mittel hervorgeht. (U. a. Z. d. V. f. V. K. 1905, 137; A. f. R. W., VIII, Beiheft 33; de Vreese, 137; Beilage z. Allgem. Ztg., 27. August 1905, Nr. 197.) Das göttliche Salz erwähnt schon Homer bei den Griechen als Opferbeigabe. Als Opfer an die Dii Manes kommt die *parva mica salis* auch bei den Römern vor; in Northumberland war es früher gebräuchlich, auf die Leiche eine kleine Salzscheibe zu setzen. (Hazlit, II, 533.) Es würde den Umfang der Abhandlung übermäßig ausdehnen, wollten wir diese Bedeutung des gesalzenen Brezelgebäckes hier noch weiter besprechen. Die Würzburger Fastenkringel oder

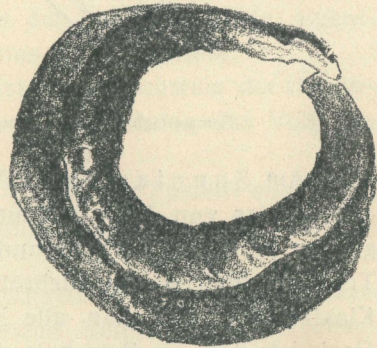


Fig. 39.  
Ausgezogene Brezel (Würzburg)  
oder Fastenkringel, auch Weckhörln genannt.

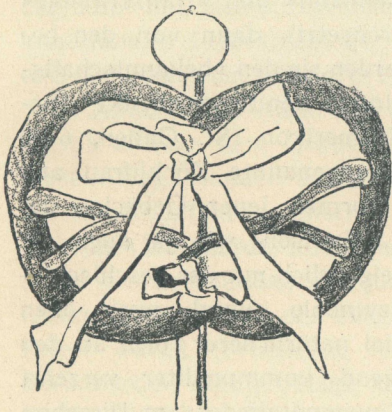


Fig. 40. Stabaubrezel (Pfalz).

gezogenen Brezel (s. Fig. 39, aus zwei übereinanderliegenden Brezeln bestehend) sind streng an die Fastenzeit gebunden. Der Erfurter Hornaffe (s. oben S. 53) nach dem Volksbrauche ein deutliches Fastnachtsgebäck, ist nach seiner Form (aus zwölf Kringeln, die zu vier aneinandergereiht sind) ein Bretzelgebäck (s. Fig. 31) und gleicht so dem *tolf-håla kringlar* der Schweden, die nur an Begräbnisfesten üblich, also ein Trauergebäck ist wie eigentlich die Brezel und der Kringel auch. Es kann uns gewiß nicht wundern, wenn wir die Fastenbrezel als Zeitgebäck auch auf dem niederländischen Palmpaasch und auf dem rheinischen Frühlingsstabe (Stabaubrezel, Sommertagbrezel, s. Fig. 40, 41), später antreffen; es sind eben nur Zeitgebäcke, welche als Frühlingsfastengebäcke ebenso fungieren wie das Osterei als Osterzeitsymbol. Frühling und Saat fallen in die Fastenzeit, daher gibt es auch eine Saatkringel in dieser Zeit, nicht aber wegen des Sonnenrades. Auch am St. Gebhardsberge im

Flämischen werden am großen Fastelabend (erster Sonntag in der Fasten) Krackeling (gesalzene Fastenbrezel) in den Fischweiher geworfen als Zeitsymbol des betreffenden Opfers an die Flußgeister. (V. K., XVIII.)

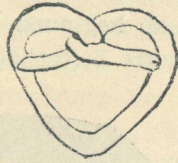


Fig. 41.  
Sommertagbrezel (Heidelberg).

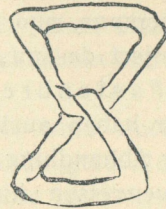


Fig. 42.  
Staupausbrezel (Neckar); Mannheimer Brezel.

Am Sonntag nach Aschermittwoch wird in den Dörfern des Landes von Aalst sogenanntes gebonden oder gewonnen brood gegessen (V. K., XI, 176); vermutlich soll es ein nach alter Gewohnheit und Tradition übliches Spendebrot an das Gesinde sein. Auch im Schweizer Kloster Muri gab man alle Sonntage in der Fasten den Knechten und Gesindeleuten ein Extrabrot. (Argovia 1861, S. 100 ff.)

In Appenzell (Schweiz) gibt es »gebackene Schnitten«, im Elsaß Torten und Pasteten.

Der Brauch der geschlechtsreifen (tanzlustigen) Jugend, sich mit männlichen oder weiblichen Figuren (Hänsel) zu beschenken oder zu »hänseln«, den wir oben (S. 50) in Antwerpen, Zürich, im Bergischen als eigentlichen Fastnachtsbrauch kennen gelernt hatten, ist in Schwaben auf diesen »alten Fastnachtstag« verlegt. »Hänselmann« und »Hänselweible« werden als Teigfiguren (mit Weinbeeren durchsetzt), dann von den betreffenden Paaren verzehrt; besonders aber werden sie den »bekanntschaftslosen« Burschen oder Mädchen zum hänselnden Spotte geschenkt. (Birlinger, S., II, 63; Birlinger, W. B., 63.) In Schmerikon (St. Gallen, 638) schenkt das Mädchen ihrem Geliebten die sogenannte Küchlifrau aus Lebkuchenteig; dies sind die gemilderten Formen jener Gebäcke, die sonst die Geschlechtssymbole sehr deutlich aufweisen, wie ja auch die rautenförmigen Mutzen und die Mändelchen eigentlich nur der geschlechtsreifen Jugend gehören als Fruchtbarkeitssymbole (vergl. auch oben 11. Februar), die in heidnischen Zeiten in viel natürlicherer Form an den Kultstätten niedergelegt und von der Jugend kommunaliter verzehrt worden sein mögen, während die übrigen Sippenmitglieder am Hirsebrei sich guttaten.

Der Montag nach Aschermittwoch oder nach dem Sonntag Invocavit heißt in Baden wegen des Hirsebreies auch Hirschmäntig, ebenso in der Schweiz; es fand ehemals ein großes Zechen und ein Umzug der sogenannten Hirsennarren (»Hirsefahrer«) statt (Lütolf, 381, 563); er hieß auch blinder Montag, Boggenmäntig, Böggentag (wegen des Bockfleisches; s. oben Fastnachtssonntag), Blochmäntig, Blöchlitag, Blochfest

(wegen des Blockziehens), Prügelmontag, beschissener Montag (Schw. Id., IV, 646); in Mecklenburg hieß er 1488 kopslag, kopseliger, kopsaliger Mandach, kopschillig Mandach. (Grotefend.) In Oberkirch (Renchtal, Baden) hielt man an diesem Tage »die Jahrzeit« mit Opferung durch die zwölf Gemeinderäte und mit einem allgemeinen Imbiß (Alemannia 1881, IX, 41), vielleicht eine abgeblaßte Erinnerung an das altrömische Neujahr am 1. März.

In Basel-Stadt sind die Tage Montag bis Mittwoch nach *Invocavit*, also bereits in der Fastenzeit der Katholiken, die eigentlichen Fastnachtstage, wohl aus Antagonismus gegen letztere.

Der Dienstag nach *Invocavit* ist in der Schweiz der Hirsch- (Hirsebrei) Fastnachtszistig; man sieht, wie hartnäckig das Volk am Hirsebreiessen festhält.

Der Mittwoch nach *Invocavit* »bricht der Fasten- oder Fastnacht den Rücken entzwei« (Grotefend), womit vermutlich die Vernichtung der Zeitperiode gemeint sein sollte.

Wir müssen hier wegen des vollständigen zeitlichen Überblickes über die Fastenzeit (III) auch noch die festen Kalendertage derselben berücksichtigen.

13. bis 20. Februar waren die altrömischen *Dies parentales*, ein familiäres Haupttotenfest, das am 21. Februar mit dem öffentlichen Feste der *Feralia* zur Versöhnung der *Manes* abschloß, wobei die Römer allerhand Speisen auf die Gräber brachten; dieser festgesetzten Totenspeisung folgte dann am

22. Februar das allgemeine Familienfest der *Caristia* s. *cara cognatio* mit Neujahrsgeschenken und fröhlichen Mahlzeiten; eine Art kommunales Liebesmahl der Hinterbliebenen zu Ehren der Familienahnen und Schutzgeister. (Sartori, 1; Daremberg, I, 1 C., 121.)

Julius Cäsar ließ das Jahr mit dem 1. März auf dem *Campus Martis* und an dem Geburtstage des Frühlingsgottes Mars beginnen; an diesem Tage fanden auch die *Matronalia* statt, wobei das ganze Haus der Hausfrau Glück wünschte und Geschenke (wie heute auf Neujahr) darbrachte (Marquardt, Römisches Privatleben, I, 57); man erneuerte (wie heute am Karsamstag des jüdischen Mondneujahrs) das Herdfeuer (*novus ignis*) durch Reiben des Holzes, womit gleichsam das Urfeuer frisch geliefert wurde. (Friedreich, 50.) Nach uralter Sitte verteilten an diesem altrömischen Neujahrstage die *fratres arvales* (s. Mommsen, Römische Gesch., I) oder die Ackerbrüdergenossenschaft den *panis Martis* (*marci panis*), das alte, abgelebte Jahr des *Mamurius* (*Mamors* = Mars) *veturius* wurde ausgepeitscht. (Liebrecht, 411.) Man feierte dabei im alten Rom das Fest der alten Kuchenfrau *Anna Perenna*, die bei *Bovillae* als Nährmutter dem Volke warme Kuchen brachte. (Ovid. *Fast.*, III, 522, 660, 667; — *Sil.*, VIII, 50 ff.) Noch heute beginnt auch für den russischen Bauer mit dem 1. März das landwirtschaftliche Neujahr; er war ein wichtiger Wetterlostag. (Yermoloff, 128, 131.)

Bei den Nordgermanen hatte der Monat März den Namen Törs-månad, vielleicht als Übersetzung des Martis mensis. (Hammarstedt, 251.) Bei den Sachsen am Niederrhein hieß er Kalf-maand (Weinhold, M. N., 47); jedenfalls wegen des Opfers eines Kalbes; an dieses erinnert noch heute das elsässische Märzenkalb (E. W., I, 432) und das oberbayrische »Märzenkalbl«; dies tut die alten Leute und Kinder abstechen; das Kalbskopffessen am Sonntag Lätare (Totensonntag; s. unten) hatte sich in Spitälern noch lange als Tagesgericht (Gesundheit bringendes Frühlingsopfer) erhalten. Im Mittelalter war der 1. März auch noch ein Hexenversammlungs-tag (1668): »Dann man lieset von den Teuffeln und Gespensten ingemein, daß sie vor allen andern Zeiten heuffig verspüret werden am Tage . . . seu Martis Mense. Im Mertzen.« (Prätorius, Blocksberg, 513.) Die Meißner, Lausitzer, Böhmen, Schlesier und Polen zogen am 1. März frühmorgens mit Fackeln aus jedem Dorfe nach dem Begräbnisplatze und opferten ihren Vorfahren Speisen (Sartori, 52), anscheinend ein slawischer Neujahrsbrauch, der vielleicht aus Griechenland stammt; denn auch bei den alten Griechen wurde ehemals Ende Februar, Anfang März am dritten Tage der dionysischen Anthesterien (von den neu aufsprießenden Frühlingsblumen so benannt) ein den römischen Inferiae ähnliches Totenfest begangen; man stellte dem Seelenführer Hermes »für die Toten« in Töpfen gekochte Erdfrüchte und Sämereien hin; im Hause wurden dann die zum Feste einkehrenden Totengeister am letzten Tage mit dem Rufe ausgetrieben: »Hinaus, Ihr Keren, die Anthesterien sind zu Ende.« (Sartori, 52.)

Als rhätoromanische Sitte ist auch zu erwähnen die »Chalanda d'Marz« (Calendae Martis, Neujahr am 1. März), wobei der Winter ausgeschellt wird »per far crescer l'herba« (Grasausläuten in Tirol) (Schw. A. f. V. K., XI, 1907, S. 244) und wobei die zusammentragenden Kinder »Grasini«, eine aus geröstetem Weizenmehl und Zucker gefertigte Mehlspeise, erhalten. (Deutsche Alpenzeitung, VI, 300.)

Ein charakteristisches Opfertier der Märzzeit war der Hase, der als Märzhase in der Volksmedizin eine große Rolle spielt, die er wohl den Bacchanalien oder Dionysien der Römer, beziehungsweise Griechen verdankt; der Märzhase war auch der Hase vom ersten Satz, wie das Märzenkalb, das im Monate März geborene Kalb; beide hatten im Frühlingsopferbrauche besondere Wertschätzung.

Am 1. März wurden bei den römischen Griechen den Kindern als Mittel gegen den sommerlichen Sonnenstich um die Handgelenke kleine rote Schnüre umgelegt, welche Μάρτις hießen (A. f. R. W., VIII, Beiheft, S. 15); die ersten Schwalben, welche in dieser Zeit erschienen, nahmen für ein ganzes Jahr Augen- und Zahnschmerzen weg nach altrömischem, von Marcellus Empiricus bezeugtem Volksglauben (l. eod. 171). Dieser Vegetationsgeist und glückbringende Frühlingsvogel erscheint auch beim Sommerfeste am Rhein und Neckar als hölzerner, drehbarer Vogel, der im Zuge herumgeführt wird (l. eod. 104).

3. März: St. Kunigund (gund\* = pus liquidum); unter diesem Namen tritt auch eine der drei Schicksalsschwestern auf (s. Heilige Dreikönigstag-Gebäcke in Z. d. V. f. V. K. 1904; Simrock, D. M., 348). In Salzburg, einem der frühesten christianisierten Orte Deutschlands, wo, wie auch am Rhein, die Bräuche des altrömischen Neujahres am längsten haften konnten, fand an diesem Tage der Fastenzeit eine Spende von Fastenbrezen statt (s. auch Totensonntag) an die Armen (= armen Seelen).

Am ersten Sonntag im März wirft bei Genf ein kinderloses junges Ehepaar Konfekt als Dank unter die Sänger, die vor dem Hause versammelte Dorfjugend, welche ruft: »Failles, failles, faillaisons! La fenna à Dian va fara on grou garçon!« »Lohe, Lohe, die Frau von St. Johann wird Euch einen großen Jungen bringen.« (Schw. A. f. V. K. 1907, XI, 267.)

Am ersten Donnerstag im März erhielt jeder Droste (Truchseß) in Westfalen zwei Schönbrote, zwei Roggenbrote und vier Quart Bier (Schiller-Lübben, IV, 115), ein Überbleibsel vielleicht aus einer älteren Spende an den Gode, der Richter und Priester zugleich war.

Wenn auf einem Flugblatte des 16. Jahrh. mit sogenannten Bauernregeln (s. A. Bartels, Der Bauer, 46) am 4. März (St. Adrians-Tag) steht: »Hoc non dico tibi vni, sed iss pfanzelten Adriani«, so bezieht sich dieses Speisegebot auf einen übernommenen Volksbrauch, beim Umzuge der Erdgöttin diese mit heißen und fetten Speisen zu feiern.

6. März: St. Fridolin mit den jungen Ochsen, Fridlistag, Fritschitag (Schweiz), der Schutzpatron und Wappenheilige des Glarnerlandes, der mit Fritschiumzügen und Fridlifeuer gefeiert wurde; an diesem Tage wurde im Elsaß (Sundgau) das Jungvieh zum erstenmal ans Joch gespannt. An diesem Frühlingstage begrüßten alte Leute die hinter dem Glärnisch abends hervortretende Sonne, welche bis dahin nach 2 Uhr während sechs Monate nicht mehr sichtbar ist, durch Aufstehen und Hutabziehen. Das Tagesmahl heißt Fridlimahl, das Tagesgericht ist die Glärner Pastete. (Schw. Id., I, 942, 945; Schw. A. f. V. K., IV, 266, III, 63.)

9. März (nach dem römisch-katholischen Kalender),

10. März (nach dem griechisch-katholischen Kalender):

Vierzig Ritter, Heilige oder Märtyrer; an diesem Tage kehren nach russisch-griechischem Volksglauben die Frühlingslerchen aus dem Wunderlande Wyrai zurück und deshalb backen die Weißrussen im Gouvernement Smolensk kleine Brotvögel in Gestalt von Lerchen (Z. f. Ethnol. 1903, 659; Yermoloff, 135.) Bei den Römern war die erste Schwalbe ein Glücksbote (bei Marcellinus Empiricus, s. A. f. R. W., VIII, Beiheft, S. 17), der alle Augen- und Zahnschmerzen des ganzen Jahres wegnahm; wie der Schwan als Brotvogel auf dem Palmpaasch, so figuriert beim Sommerfest am Rhein und Neckar die Schwalbe als drehbarer Zeitvogel im Zuge, (A. f. R. W., VIII, I. eod. 104.) Vielleicht hängt mit diesem

\*) In Kunigunden-Kapellen finden auf Ostern (s. Ostergebäcke, S. 49) Eierspenden an den Pfarrherrn statt zur Heilung von Eiterschwären. (Z. f. Ö. V. K. 1902, S. 236.)

Vogelgebäcke der slawisch-wendischen Gegenden auch die Leipziger Lerche, eine Art Frühjahrspastete, zusammen. Auch die Kölner »Göb-  
belche mit Flötches« (Fig. 43), stellen nach aller Wahrscheinlichkeit



Fig. 43.  
Kölner Göbbelche mit Fleutche  
aneinandergereiht.



Fig. 44.  
Zwei Brotvögel aus dem runden Braunschweiger  
Vogelkranz.

aneinandergepreßte und aus Teigschlingen hergestellte Vögel dar, deren jedes ein Frühlings- (Ton-) Pfeifchen am oberen Kopfende trägt; sie bilden zusammen eine Reihe, die eine leichte Ähnlichkeit mit dem Vogel-

kranz aus Braunschweig hat, aus dem hier zwei Vögel (Fig. 44) abgebildet sind. Die Bildung von Teigvögeln durch Teigschlingen ist oft zu finden. Auch Kinderkränze, ähnlich den Vogelkränzen, gibt es. (Fig. 45.)

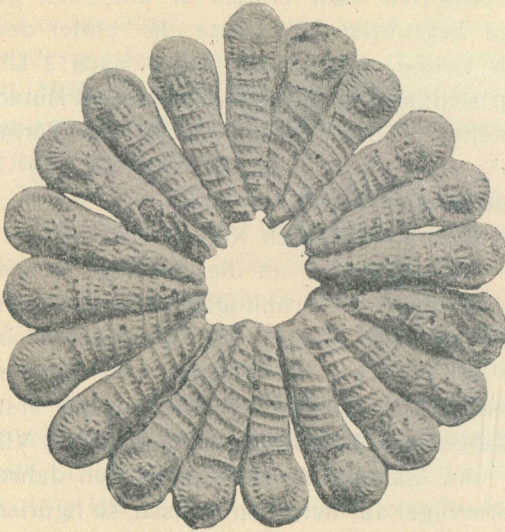


Fig. 45.  
Kinderkranz, die Teigkinder aneinandergereiht wie die  
Vögel im Braunschweiger Vogelkranz.

Was nun die eben erwähnten Kölner Göbbelches oder (Dialekt) Jöppelches betrifft, so sind diese allerdings heute mehr ein Weihnachtsgelbbrot aus Weizenmehl, mit einer Eisalbe durch den Salvschwidel (Salbenwedel) bestrichen, wodurch sie eine glänzendbraune Farbe erhalten; als Zierat(?) oder als Zeitsymbol hat jedes Einzelstück dieser aus

gewundenen Teigflechten bestehenden Reihe ein »Fleutche« (Pfeifchen aus Erde in der roten Kölner Stadtfarbe) eingebacken, welches in der Fastenzeit (Frühjahr) durch ein Marienbildchen ersetzt wird; demgemäß sind

diese Gebildbrote auch (und wahrscheinlich ursprünglich nur) in der Fastenzeit üblich; sie werden (nach Weinsberg: Kölner Denkwürdigkeiten) schon 1643 erwähnt und auch im Kölner Kinderlied mit der Fastenzeit in Verbindung gebracht (»Wer de Jobbelcher nit gn mag, dä mag fasten den ganzen Dag«). Die Etymologie betreffend, möchte Verfasser in Vorschlag bringen: 1420 gobeley = exenia (= Gabe); 1420 gobelin = collibium (colliphium = Gebäck) D. I, 215; II, 100, 160; zu Goeb (Gabe), Göble = Kind »quasi donum Dei«. Weihnachtsgöble: Christkind. (Schmeller, I, 862.) Es ist »Göbbelche« vermutlich als Geschenk in Gestalt eines Kindes oder Vogels (?) in Form einer gedrehten Teigschlinge zu verstehen, das man im Frühjahr zur Zeit der Fasten und der Bastlösereime mit dem Frühlingspfeifchen versah. Auch beim Schweizer Pfeifenschächli kehrt dieses auf Ostern wieder. Doch möchte Verfasser diese Deutung nur salvo meliori hier vorbringen; (vergl. auch die elbischen Pfeifchen in J. Wolf: Märchen und Sagen, 181); auffällig ist es, daß gerade in der Lenz- oder Fastenzeit die Marienbilder an Stelle der Pfeifchen treten, was auf absichtlichen kirchlichen Einfluß hinweist.

12. März, St. Gregorius im Märzen, in der Fasten; englisch St. Gregorys-Day (Hazlitt, I, 287), Schulpatron; im jüdisch-christlichen Mondjahre schloß an diesem Tage das Wintersemester der Schulen. Bei den Germanen fand in jedem Frühjahr eine Knaben- oder Jünglingsweihe statt, die zugleich ein größerer Festtag für die Altersklassen der mannbaren Junggesellen und Mädchen war. Aus diesen Jugendbünden entwickelten sich einerseits die Schülerspiele und andererseits die kirchlich beeinflussten Rottbruderschaften; so erklärt sich auch das Schülerfrühlingsfest, Rutenfest mit »Gregori-Singen«, »in die Gregori gehen«. Auch das Koburger Jugendfest (am dritten Pfingsttage) heißt Gregorius- oder Bischofsfest. (Rochholz, Alem. Kinderlieder, 502.) Mit diesem Feste war an sehr vielen Orten die Verteilung von Brotgebäcken verbunden. Im schweizerischen Fricktale heißt dieses Fest »Das Gregörle«, wobei die Schulkinder die mitgebrachten Eßwaren verteilen und verspeisen (l. eod. 505). Die Schüler von St. Gallen erhielten an diesem Tage vom Konstanzer Bischof dreierlei Speisen aus des Abtes Küche; dieser episcopatus puerorum des Gregori-Schülerfestes soll schon 917 bezeugt sein (l. eod. 501). In Tirol, Schweiz und Schwaben erhielten die Schulkinder und die Schulmeister das sogenannte Schulbrot, Schweiz (Staub, 102), oder das Meisterbrot (J. P. Schmidt, 104), Butterröggel, ein mit Butter bestrichenes Roggenbrötchen oder auch Mundsemmel. (Birlinger, W. B., 375.) Gregori-Zucker oder Gregori-Kügelchen aus Zucker, welche der Schulrektor im Hennebergischen an die Knaben der unteren Schulklassen am Gregorius-Tage oder am Montag nach Jubilate verteilte (Spieß, I, 213, 214), sind eine andere Form des honigsüßen Frühlingsgebäckes (Honigspeisen sind aber dabei sehr selten). In Bristol erhielten die Armen an diesem Tage nach einer besonderen Stiftung Brotlaibe, Erbsen und Fastenheringe. (Hazlitt, II, 363.) Das häufigere Gebildbrot dieses

Tages aber sind die aus der Fastenzeit, in die dieser Tag fällt, erklärbaren Brezeln, welche als »Gregorius-Brezeln« 1733 bei Koch, 41, erwähnt sind: »Eo scholarum patroni pueris in diligentiae praemium spiras (Brezeln) dabant.« Im Ulstergrund (Rhön) heißt wegen dieser fastenzeitlichen Brezelspende an die Schulkinder dieser Tag auch »Brezeltag«. (Höhl, 89, 90.) In der Schweiz ritt der von den Schülern selbst gewählte Schülerbischof auf einem Schimmel und trug auf einer Stange Bretzeln; dieses Fastenzeitgebäck (und auch Wecken) wurden unter die Schuljugend verteilt; auch am Mittelrhein sind an diesem Tage die später zu erwähnenden Stabausbrezeln üblich. Auch in der Erzdiözese Bamberg bekam jedes Schulkind eine (Fasten-) Brezel und wurden die beim Umsingen gesammelten Eier vom Schulmeister in des Pfarrers Beisein unter die Kinder verteilt, 1708 (Globus, 81. Bd., 1902, S. 237). Dasselbe war der Fall beim sogenannten Fähnleinstage (St. Gregori-Tag) in Ansbach, an welchem die Schuljugend mit hölzernen Säbeln und mit Fahnen herum lief, vom Lehrer Brezeln erhielt und der dazugehörige Wein aus einer Stiftung abgegeben wurde (J. B. Fischler, Geschichte von Ansbach, 1786); hier sind die Spuren der altgermanischen Jünglingsweihe deutlicher erhalten. Auch die Rhön kennt diesen Tag als »Brezeltag« (Bronner\*).

Daß auch Weggen in der Schweiz an diesem Tage den Kindern gegeben wurden, haben wir soeben erwähnt. Auch in den Baseler Jahrbüchern kommen bestimmte Stiftungen für den Gregorius-Tag als Servitut für das Baseler Schulhaus vor: »pro cuneis sive cuneolis«, also Wecken für die umsingenden Knaben. (Argovia, III.)

Zweiter Sonntag in der Fasten, Reminiscere. Er heißt im Elsaß »Küchelfastnacht« wegen der noch immer gebackenen Fastnachtsküchel, auch Käsesonntag; an ihm erhielten die Tegernseer Klosterbrüder (1536) »für einen Fasching« Lebzelten und Käse. (Germania, IX, 193.) Die germanische Frühlingsfeier hatte einen langen Zeitverlauf, die durch die später eingelegte christliche Goldfasten absichtlich auseinander gesprengt wurde.

Am Mittwoch in der zweiten Fastenwoche ist das an mehreren Orten übliche grausame Katzentöten erwähnenswert; so in Böhmen (Reinsberg-D., 365), auch in der Schweiz (Rapperswyl) (Lütolf) und in Ypern: »à Ypres le mercredi de la seconde semaine du carême on jetait un chat chaque année du haut du beffroi (Turm, Burgfried) et ce mercredi était appelé par le peuple »Katte woensdag« ou »Kattedag« (Sloët, 5); es scheint sich nicht um die Tötung des Zeitsymbols, sondern um die Substitution eines sühnenden Frühjahrsopfers\*\*) oder um die

\*) Leider steht auch hier wieder, S. 353, die ganz falsche Ableitung der Brezel von pretiolum (= Preislein für die Kinder), welche Etymologie von den früheren Schulmeistern stammt.

\*\*) Vielleicht hängt damit auch die sogenannte Katzenmusik zusammen, welche auf Fastnacht ebenso sich bemerkbar macht, (Philippi, Ursprung der Katzenmusik.)

Tötung eines schädlichen, die Fruchtbarkeit hindernden Vegetationsgeistes zu handeln. Hier wäre einzuschalten, daß man zu Lützkampen im Kreise Brünn an den

drei ersten Märzdonnerstagen die drei in Holz geschnitzten Fides, Spes und Charitas, das heißt die drei saligen Fräulein, verehrte, vielleicht weil man dann die drei ersten Pfluggänge machte. (Meyer, M. d. G., 258.)

Dritter Sonntag in der Fasten, Oculi; er heißt im Allgäu »Brezensonntag«, jedenfalls wegen der üblichen Fastenbrezen.

Nach diesem dritten Fastensonntag (vor Mittfasten) kommen in der Schweiz die sogenannten Zaelti- oder d'Saeldentage (1478 in den zalten tagen), in denen Frau Salde (saligen Fräulein?) umzieht; in Tirol zieht die Spinnerin um, in der Schweiz die Straggelen (Lütolf), in Baden erhält der Winterdämon »G'heizgier« sein Kuchlein als Opfer (Meyer, B. V. L., 83); dieser G'heizgier wird auch im Oberelsaß als »Hirtsgiger« ausgesprochen in der Schweiz als Hutzgür. (Schw. A. f. V. K., XI, 252.)

Mittwoch nach Oculi ist die Halbfastenzeit, Mittfasten, ein vom Volke wie eine Mittwinterszeit begangener Tag, der nochmals den Tod des Winters und den Beginn des neuen Frühlings in Erinnerung bringen sollte. Der Winter als altes Weibsbild wird an diesem Tage in effigie verbrannt. (Hess. Bl. f. V. K., III, 135.) 1366 erfolgte durch die Prager Synode ein Gebot an den Klerus im tschechischen Böhmen: »Qui in media quadragesime imagines in figura mortis cum rythmo et ludis superstitiosas ad flumen deferunt; ibi quoque ipsas imagines cum impetu submergens in eorum ignominiam asserentes, quod mors eis ultra nocere non debeat, tamquam ab ipsorum terminis sit consumata et totaliter exterminata.« (Hess. Bl. f. V. K., III, 153.) Zu Flügen (Kanton Solothurn, Schweiz) wurden an diesem Frühlingstermintage unter Absingen von Kinderliedern Eierbrote eingesammelt, wobei die Mädchen Tannenbäumchen mit Bändern etc. geschmückt trugen. (Schw. A. f. V. K. 1902, S. 213.) Sebastian Frank (1499—1542) in seinem bekannten Weltbuche schreibt: »Zu Mitterfasten ist der Rösensuntag. An disem Tag hat man an etlichen Orten ein Spil, das die Buben an langen Rutten Brezeln herumtragen in der Statt vnd zwen angethone Mann einer in Syngrün oder Epheu, der heyst der Summer. Der ander mit Gemueß (Moos) angelegt, heyst der Winter; dise streiten mit einander; da liegt der Summer ob vnd erschlecht den Winter; dann gehet man darauff zum Wein.« In Schleswig gibt es an diesem Tage »Halbfastenheringe« (Globus 1899, 45), welche nach Schleiden schon 1206 auch in einem englischen Kloster als Mittfastenessen erwähnt sein sollen. In Oberbayern ruft man die heiligen Ärzte Kosmas und Damian an, damit das Fasten gesundheitlich gut bekommt.

In England heißt der folgende vierte Sonntag in der Fasten (Rosensonntag, Lätare) Mid-Lent-Sunday, auch Mothering- (Mutterkirchenbesuchstag) oder Furmety-Sunday (frumentum, Weizen Sonntag, Saatglückstag). In Yorkshire gibt es an diesem Tage ein Essen, »kneed wheat«

(gekneteter Weizen) genannt. Der Weizen wird in süßer Milch mit Spezeieren gekocht (als Brei an die Toten, die man in den Mutterkirchen aufsucht) und den man als Mittel gegen Saatunglück verzehrt (communio); daher auch »The Unlucky Firmentie« genannt. (Hazlitt, I, 261, II, 424.) Der Tag heißt auch Wafering-Sunday wegen der an demselben üblichen Waffeln oder Eiserkuchen, die wir oben (S. 39) schon besprochen hatten. (Hazlitt, II, 614.) Bei den Russen heißt dieser Mittfastensonntag auch »Kreuzsonntag« und die folgende Woche auch »Christwoche«. Die Kreuzbrote (christliche Totenbrote), die in der Christwoche gebacken werden, dienen dann am St. Georgs-Tage (24. April) als gedeihliches Futter für die Pferde (Yermoloff, 191, 87); diese Saatkuchen, welche am Chretzy (Kreuztag) aus Weizenmehl in Form eines Kreuzes gebacken werden, damit der Weizen gut gerate, verspeist man zur Hälfte am selben Tage, die andere Hälfte bewahrt man bis zum Frühjahr auf und ißt sie erst auf dem Weizensaatfelde (Yermoloff, 87), ein Brauch, der im Norden der Julzeit eigen ist; zuerst erhalten im Winter die Hausgeister, dann die Feldgeister ihren Speisetrichter, hauptsächlich in Broten, die zum Apotropäon werden. Das am Totensonntag, Totentag, so heißt dieser vierte Fastensonntag, gebackene Brot, das in Bayern früher auch eigens geweiht wurde, ergibt nach dem Volksglauben in einer Unze mehr Sättigung als an anderen Tagen zwei Pfund. (Rochholz, I, 306; Rosenkranz, 244.) Man hat es also an diesem Tage ganz sicher auch mit einem Seelenkult zu tun, der aber nur in England den Seelenbrei, Weizenbrei, the Unlucky Firmentie, aufweist, während sonst die Seelenbrote mehr sich bemerkbar machen, weshalb der vierte Sonntag in der Fasten auch Dominica refectionis, -panum, -de panibus, Dominica quinque panes (Evangel.) heißt, engl. Sunday of Refreshment. Nach Büsching, I, 183, heißt er auch »Liebestätt-Tag«. Ob damit der »paganus cursus, quem yrias nominant, scissis pannis vel calciamentis« des Indiculus pag. CXXIV Zusammenhang hat? Mit diesem Tage der Seelenbewirtung verbindet sich aber auch ein Todaustreibebrauch, Todaustragen, Todaustführen, weil der Winterdämon vertrieben wird und der Sommer seinen Siegeszug feiert; daher Freudensonntag (Lätare), Sommertag (Pfalz, Odenwald, Neckar), Sommergewinn (Erfurt, Eisenach), Sommerbeginn mit frischem Grün schlagen, Kümmelklappen und Pfefferreiben (Darmstadt), Mariensonntag, Rosentag, Mettag (Oberbayern, Schwaben) wegen des echt germanischen Minnetrinkens zur »Schön' und Stärke« der Anteilnehmer in den Methäusern.\*) In der ehemals deutschen Franche Comté heißt der Tag: La Dimanche des poits frits ou des piquerés (Rolland), das heißt der Sonntag mit den in Salzwasser gedünsteten Erbsen, die die Neuvermählten den Kindern schenken. 1534: »In Mitterfasten machen sie an etlichen Orten (Frankens) ein stroeinen mann oder butzen (Verkörperung der Fastenzeit) angethan vnd zugerichtet wie ein tod, den tragen die versamleten jungen in die nahend gelegenen doerffer, diese werden von etlichen schoen empfangen vnd mit durren hutzlen, milch

\*) S. Bronner, 93 ff.

und erbiß gelabet vnd gespeiset, von den andern, die es für ein anzeigen zukünfftigen tods halten, werden sie vbel empfangen vnd von ihren hoffstaedten getrieben mit scheltworten vnd etwan mit streychen.« (Seb. Frank, Weltbuch, Fol. 51.) Auch in England und Oberbayern ist das Erbsenessen ein (durch das Christentum eingeführtes) Fastenzeitgericht namentlich in der Lenzzeit.

An die animalischen Opfer dieses Tages erinnert das Märzenkalb- oder Kalbskopffessen (ehemals) in den oberbayrischen Spitälern, der in Bürgershäusern unter dem Namen »Lätare-Kalbskopf«, aber unter der fastenzeitlichen Form eines Napfkuchens oder Gugelhupfs aufgetragen wurde. Die einzelnen Teile des Märzenkalbes sollten besondere heilsame Wirkungen haben. (Schmeller, I, 1239.) An anderen Orten (Schwabens) gibt es dafür (Fasten-) Schnecken und Stockfisch. (Birlinger, II, 66.)

Man scheint früher diesen Tag als einen besonders für Krankheiten (Pest, Fieber, Seuchen etc.) sehr wichtigen Vorbeugetermin angesehen zu haben, vermutlich wegen der Fastenperiode. Die Enthaltung von gewissen Speisen oder von Nahrung überhaupt war eines der ältesten volksmedizinischen Regimina sanitatis, die von der Versöhnung der Seelengeister durch Speisen sich ableiten; mit der Enthaltung von der den Plagegeistern überlassenen Seelenspeise erhoffte man für sich Schönheit und Stärke, Fruchtbarkeit und Gesundheit, Glück und ein langes Leben zu erlangen; dann machen die versöhnten Totengeister auch das Brot der Überlebenden besonders nahrhaft und heilsam (s. S. 72 Fastenmus). Es kann uns nur als Bestätigung für unsere Anschauung, daß wir es auch mit einem Totenkult an diesem Tage zu tun haben, dienen, wenn wir schon in dem Namen dieses Tages einen Zusammenhang sowohl mit den Volksgebäcken haben als mit dem Totenkult. Der Mittfastensonntag heißt in England Mothering-Sunday, weil an diesem Tage die Sippen zur gemeinschaftlichen Mutterkirche, das heißt zum gemeinsamen Sippentodesacker, zur gemeinsamen Kultstätte ziehen, ein Brauch, den wir auch in der Saatzeit in Oberbayern finden.

Eine Volkssitte der Engländer war auch das Handschuhgeschenk in der Fastenzeit, jedenfalls ein Trauerritusüberbleibsel, da man in St. James solche Handschuhe aus Papier auf Gräber legt (Hazlitt, I, 338, 277); die Anteilnehmer an der Leichenfeier erhielten solche aus Leder, die Diener aus Wolle, sogar Abwesende erhielten sie zugeschickt als eine Entsagungstrauerspende; manchmal bis zu 150 solcher Handschuhpaare wurden 1640 bei einem Todesfalle verteilt. (Hazlitt, I, 277.) Obwohl es sich nur um solche Geschenke handelt, so ist dieser Fastenbrauch hier als Parallele zum Brezelgebäck der Fastenzeit aufgeführt. Wir haben schon öfter in dieser Abhandlung auf unsere Abhandlung »Das Brezelgebäck« (im Archiv f. Anthropol. 1904, III, S. 94) hingewiesen, in welcher wir die Brezel als das Substitut des Armringes (Brasselett) in Teigform erklärten, welches als Trauergebäck, als Entsagungssymbol zum Buß- und Trauersymbol in der Fastenzeit geworden war. Mit dieser fastenzeitlichen Rolle hängt das

Erscheinen der Brezel auch am Totensonntag Lätare zusammen, an dem schon 1534, wie oben erwähnt, Sebastian Frank die Brezeln als Tagesgebäck anführt. Das sogenannte Papistenbuch (16.—17. Jahrh.) sagt, daß an diesem »Bretzgen-Sonntage« die Buben solche Brezeln beim Sommer- und Winterspiele an langen Stangen herumtragen. (Birlinger.) In der Pfalz gehen nach dem Gottesdienste an diesem Tage die Knaben und Mädchen über die Straßen und singen die sogenannten Stabausreime, wobei die Mädchen die sogenannten Stabausbrezeln an weißgeschälten, spitzen Stäben oder Gabeln tragen, während die Knaben ihre Sommertagssäbel, mit feuerroten Blumen oder Zeichnungen geschmückt, in der Rechten tragen. So ausgerüstet helfen die Kleinen den Winter (Tod) vertreiben. Wer da nicht mittut und wer am Sommertag keine Brezel erhält, der bleibt ein trauriger Narr das ganze Jahr über. (Grünenwald, 26; Abbildung des Heidelberger Sommertagszuges am Lätare-Sonntag, s. Gartenlaube 1903, S. 221.) Die Stabausbrezel ist nur ein Zeit-, kein Sonnenradsymbol, ebenso wie der gebackene Schwan auf der niederländischen Palmpaaschstange. (Vergl. auch Hess. Bl. f. V. K., VI, 159.) An der Bergstraße und im Odenwalde singen die Kinder (nach Erk und Böhme, III, 133): »Brezel drein! Gille Wein! Alle gute Sach' nein! Stab aus! (= Staup aus!)« oder: »Rote Wein, Brezel drein, Hutzel 'raus, der Tod ist aus!« (Meyer, B. V. L., 87.) 1660: »So ist auch auff etlichen Dörrffern noch gebräuchlich, wenn sie jährlich umb Ostern den Todt austreiben, das sie theils von Stroh, theils von Lappen ein Menschen-Bild machen, und mit sonderlichen Ceremonieen ins Wasser werffen.« (Prätorius, Weltbeschr., I, 246.) In Eisenach (Thüringen) wurde, wenn das sogenannte »Sommergewinn« gefeiert wurde, wobei ein aus Stroh geformter, den toten Winter dartellender Mann unter ungeheurem Jubel durch die Stadt getragen und dann (vielleicht als ein stellvertretendes Menschenopfer,\*) s. Hermann, D. M., 419) ins Wasser geworfen wurde, ebenfalls



Fig. 46.  
Eisenacher Windbeutel.



Fig. 47.  
Fastenring aus der Lausitz;  
Fastenbrezel (Unterfranken).

ein kringelartiges Gebäck, der sogenannte Windbeutel (s. Fig. 46), gefertigt (Berlepsch, VI, 175; Meyer, B. V. L., 140; Z. f. d. Myth., II, 103); diese Eisenacher Kringel reiht sich ganz in die Brezelformen ein. Man hat auch in diesem Windbeutel ohne allen formellen Grund ein Sonnenradsymbol suchen wollen. Auch die mit den Kringeln und Brezeln identischen Fastenbeugel werden in Schlesien an die Sommerkinder verschenkt

\*) Nach Scheible, VII, 1012, glaubte man in Leipzig, daß diese Totensonntagszeremonie (wie ein germanisches Opfer) Pest, Krankheit und Unfruchtbarkeit fernhalte.

(Weinhold, W. B., 8; Lippert, Christent., 604); es sind Ringe, die wie Geldstücke an einer Weidenrute oder Schnur aneinandergereiht sind zum leichteren Tragen. 1501: »Welcher Meister in der fasten will beugel backen.« (Schlesische Frankensteiner Bäckerordnung; Frommann, IV, 164.) Koch (de spir. pist. 12) schrieb 1733 von diesem Brauche in Polen, Schlesien, Thüringen, Meißen und anderen Orten, die Knaben und Mädchen stellten eine Totenfigur aus Stroh oder ähnlichem Material her, die sie unter verschiedenen Gesängen durch die Stadtstraßen trugen, dann aber verbrannten oder ins Wasser warfen, was man auch damals »den Tod austreiben« nannte. Den von dieser Exekution zurückkehrenden Kindern aber schenkte man wie den Anteilnehmern an einem Totenmahle kleine Brezeln oder Kringel oder einen süßen Brei. Über diese germanischen Dendrophorien s. Beilage z. Allgem. Ztg. 1900, Nr. 61, S. 5 ff., sowie A. f. R. W., VIII, Beiheft 102 ff., X, 153. Die »Sommertocke« stellt dabei den einziehenden Vegetationsgeist dar, welcher den Segen der Fruchtbarkeit bringt und dafür Gaben heischt, die der Zeit entsprechend sind. Was in Griechenland die lenzliche Schwalbenlieder oder herbstliche Krähenlieder singenden Kinder als Substitute dieser Vegetationstiere\*) erhielten, bekommt hier die die Opferbrote (der Fastenzeit) tragende und singende Jugend. In Schlesien werden auch die mit weißem Mehl bestäubten »Mehlweißchen« (Honigkuchen in verschiedenster Form) an die Sommerkinder verschenkt (Weinhold, W. B., 61), die ebensowenig wie die Brezel, Kringel oder Beugel etwas mit dem Sonnensymbol zu tun haben. In Antwerpen warf ein mittelalterlich gekleideter Ritter als sogenannter »Graf von Halbfasten« auf seinem Durchzuge durch die Stadt, ein antizipierter Maigraf, den Kindern Spekulative (Honigkuchen der Nikolauszeit, speculator = episcopus puerorum) zu; sein Bild als »Greef« oder Pfefferkuchenreiter wird auch als Liebessymbol an Damen verschenkt. (Hochzeitsbuch, 225; Mogk, D. M., 139.)

Im Sommer- und Winterspiel der Pfälzer spielt die sogenannte Nudel-Gret eine große Rolle, außerdem das Festgebäck der Fastenzeit, die Brezel und der Frühlingsvogel, Pfannenküchel (Nudel), Fastnachtsgrießen, Eierkuchen mit Speck, geräucherte Saubeine und Bratwürste. (Hess. Bl. f. V. K., VI, 163, 166, 178 ff.)

Am Sommertag Lätare gibt es Sommer-Wecken als Spende der Gemeinde in Hessen. (Hess. Bl. f. V. K., VI, 155, 196.)

In England heißt der Mittfastensonntag auch Simnel- oder Simbler-Sunday, wegen des an diesem Tage üblichen Semelmehlgébäcke, das durch sein feineres Mehl ein Festgebäck ist, namentlich beim nahen Osterfeste. (Hazlitt, II, 549.) Im Oberelsaß (Dessenheim am Hart zum Beispiel) wird in manchem Dorfe der Umzug des »Hirtsgigers« (= G'heizgier\*\*) s. oben S. 89) am Mittfastensonntag veranstaltet. Der »Straßburger

\*) Ein solcher Vegetationsgeist ist auch die Katze, der Marder oder Dachs, oder das Eichhörnchen, welche Tiere beim Sommertagszuge da und dort mitgetragen werden, vielleicht auch als Substitute früherer Opfertiere dieser Kultzeit.

\*\*) Hirsegier?

Post« 1905 schreibt man: Mittags 12 Uhr ziehen zwei bis drei ärmere, schulpflichtige Knaben von einem Haus zum anderen; Kopf und Rumpf sind fein säuberlich in langes Roggenstroh eingebunden, nur die Arme und Beine sind frei. So führen sie, einer wandelnden, in Stroh gebundenen Flasche täuschend ähnlich, in jedem Hofe einen Tanz auf, der von folgenden Versen mit eigentümlicher, murmelnder Melodie begleitet wird:

»Hirtsgiger, Semmelemacher,  
 Eier un Anke mien mer ha.  
 Wann r'is wann ke Eier ga,  
 Müaß dr Marder d'Hahner frassa.  
 Hett esch Mittelfascht,  
 Si trata uff di Gass';  
 Mer höra d' Schlessel klinga,  
 Sie wann is ebis bringa;  
 Mer hörad Tera giira (knirren, knarren),  
 Sie wann is ebis stira (steuern);  
 Mer höra d' Pfanna kracha,  
 Sie wann is ebis bacha.  
 Wia dr Winter esch so kalt,  
 Schtehn drei Rößle (Röslein?) vorm griana Wald.  
 Gan is ani e Ei;  
 Odder dr Marder freßt ejch zwei.«

In Schwaben gibt es an diesem Rosensonntage auch sogenannte Rosenzelten mit künstlichen Rosenblumen (Birlinger, W. B., 438), im Allgäu Rosennudeln mit Ziger, Rosenküchel, die wir oben schon (S. 51) besprochen haben und die rosenförmig gestaltet sind.

An manchen Orten setzen sich einige Fastnachtsgebildbrote auch hierbei, wenn auch seltener fort, so die Jungfernküchel (Elsaß), das heißt Herzformen (E. W., I, 422); in Bayern und in Schwaben die Hasenöhrli oder Eieröhrli mit Luggmilch (= lockere Sauermilch). (Schweiz). (Schw. Id., I, 414.) In Oberbayern bewarf man sich gegenseitig, wie schon erwähnt, mit sogenannten Schifferln (s. oben S. 58), ein vegetabilisches Zaubermittel, symbolischer Körner- oder Brotguß, *κατάχυσμα*, nuces projicere, nuces spargere.

Die Annäherung an die Osterzeit macht sich auch bemerkbar durch die mit Eier- oder Safranzusatz\*) auffallend gelber gefärbten Kuchenformen; so gibt es im Allgäu Eierweggen, in Böhmen Eierkuchen, Eierbrote (Reinsberg-D., 88, 104; Scheible, VII, 226); über diese Eierbrote haben wir unter den Ostergebäcken, S. 37, schon gesprochen.

In Erfurt gibt es sogenannte Windbeutel, die wir oben schon besprochen haben und unten beim Passionssonntage besprechen werden.

17. März, St. Gertraud, Gertrudir in der vasten, geerdendag te half maerte, Ende der Spinnzeit, Beginn der Garten- und Bienenarbeit.

\*) Der Safran (crocus) hatte Beziehung zur Göttin Eos, die im Frühjahr ihren Einzug feiert mit den Krokusblüten; solche Krokusblumen hielten die jüdischen Zauberverweiber in der Hand und safranfärbige Blumen streuten die Alten auf ihre Gräber. (Blau 78, Juvenal Satyres, VII, 308.)

In Pommern sagt man: »Gertrud, geit Egg und Ploog rut«; die Pflugzeit beginnt. Nach der Tiroler Volkssage (Bechstein, 32) richtete man an diesem Tage für die umziehenden Spinnerinnen (Perchta) ein großes Frühlingsessen (Milch, Butter, Eier, Speck, Kuhkäse und Weißbrot) her; denn St. Gertraud zieht als Spinnerin mit dem Rockenholz durchs Land, wie Perchta am Neujahrstage. Im Dortmundischen gibt es am Mittwoch vor St. Gertraud die sogenannte Eierschüssel am sogenannten Schuppenmarkt (Z. f. rh. u. westf. V. K. 1906, S. 50), ein durch Eigelb (= Osterzeit) gefärbtes Gebäck in der Form einer großen Untertasse oder eines Schüsseltellers mit einem etwas höher gebogenen Rande, in welchem die Frühlingsseier der Osterzeit beim Schuppenmarkt liegen wie in einem Eiernapf, eine ganz lokale Bäckerlaune.

19. März, St. Josef, Patron der Ehe- und Zimmerleute. Dies amoris, sogenannter Habtag: »Gertrud, Josef, brave Leut', sie machen uns die Bienen frei«; nach Mitte März fliegen auch in der Schweiz (Zürich) die Bienen aus. (Schw. Id., IV, 909.) Am St. Josefs-Tage soll im Buchholz bei Freiburg i. B. der faulste Bauer schon seinen Pflug im Felde haben.

Bemerkenswert ist ein italienischer Volksbrauch. In Rom werden sogenannte »Fritelli« in siedendem Fette gekocht und in wunderbarer Menge verzehrt (als Sonnenwendgebäck\*). In Neapel werden in dem Atrium der Kirche von St. Lucia auf Tischen große runde Brote mit einer Stola bedeckt feilgehalten als gute Heil- und Präservativmittel gegen Allerlei. (Brandenburgia 1907, 398.) In Prag halten die Honigkuchler an diesem Tage (vor der Frühlingssonnenwende) in Buden auf dem Josefsplatz ihre Waren feil. (Scheible. VII, 226.)

Die in Oberbayern üblichen Josefi-Kränze sind nur Symbole der Jungfräulichkeit, geflochtene Teigkränze, die aus anderen Festtagen übernommen sind.

21. März, St. Benedikt, der Brotheilige; dessen Festtag ist eine importierte Feier der Frühlingsstag- und Nachtgleiche (der Kalendermacher) oder der **Frühlingssonnenwende**. Austag (Schweiz), Auswärts (Oberbayern); früher der kalendarische Wiederbeginn der Weidezeit nach der Winterstallung. Im germanischen Norden feierte man in Upsala zur Frühlingsstag- und Nachtgleiche ein großes Opferfest für alle Landschaften Schwedens. Hunde, Pferde und Menschen wurden dabei geopfert. (Montelius, 322.) Die in den Äquinoktialstürmen dahinfliegenden Windgeister erhielten ihre Seelenfütterung (Märzenkalb, Märzenschaf, Märzenhase, Gebäckbrote etc.). »Kinder und alte Leute, tut das Märzenkalbl abstechen« (Oberbayern). Auch die Römer opferten dem Boreas und den Boreasmoi außer Pferden, Fohlen, Lämmer, Opferkuchen und menschliches Blut aus

\*) Vergl. hierzu die von Steinmayer ahd. Gl., IV, 200, angeführten: »Duas sorbiciunculas zuvi fridlin d endi pannokokilin«, welche in der Anm. 13 (l. c.): »zu vritele aus fritilla patronymisch wie andere (fremde) Gebäcksnamen gebildet« erklärt werden.

der Fingerbeere. (Welcker, Kleinere Schriften, III, 58.) Der reichliche Mitgenuß an der Götterspeise sicherte vor allerlei Ungemach. — Im Kloster Chiemsee wurden an diesem Tage die sogenannten Benediktus-Zettel (kleine süße Brötchen in flacher Pastillenform) gereicht (Bavaria, I, 367 ff.), eine Art Opferkuchensubstitut, durch dessen Genuß man sich Segen erhoffte.

Fünfter Sonntag in der Fasten, Judica (ante palmas) Dominica passionis, wie der vierte Fastensonntag auch Totensonntag, schwarzer Sonntag, auch Passionssonntag genannt; engl. Passion-Sunday, Carling- oder Carlle-Sunday. In Yorkshire spenden die Bauern an diesem Carlings-, Care-Sunday für ein durch das Glück der lieben, holden Seelengeister günstiges Jahr die Lieblingsgrütze (carling-groat) aus gekochten Erbsen mit Birnen, »they are called carlings probably as we call the presents at fairs fairinas« (Hazlitt, I, 91; II, 410), eine Bewirtung der Seelengeister, die wir auch am vierten Fastensonntag schon kennen gelernt haben. Auf Isle of Ely (England) hieß dieser fünfte Fastensonntag 1789 auch Whirlin-Sunday wegen der Whirlin-Cakes oder Wirbelkuchen (Windbeutel?) (whir = fendre l'air en sifflant [Hazlitt, II, 629], die in jedem Hause gebacken wurden (für die Windgeister?). Die nahende Osterzeit machte sich auch in den englischen Gebäcken bemerkbar durch die eigelbe Farbe der Opferkuchen, so zum Beispiel 1783 Safrankuchen (Hazlitt, II, 549: saffron cake) und ferner durch die bessere Mehlarart, welche zu den Simnels (= Semmel) aus feinstem Mehle gewählt wurde an diesem Passionssonntag schon zur Zeit König Heinrichs III. (Hazlitt, II, 549.) Vierzehn Tage vor Ostern, also an diesem Tage, war in Erfurt die Spitalkirmse (= Spitalkirchweihe) mit dem festlichen Tagesgebäck der sogenannten Windbeutel, die aber sichtlich ganz vom Ostergebäck ferngehalten wurden, im Volksbrauche. Es sind sehr lockere, windige, aufgeblähte Ringgebäcke der Fastenzeit oder auch lockere Lochnudeln in Ringform; am Sonntag Lätare beschenkt man sich damit gegenseitig (Z. f. D. M., II, 103); in Eisenach ist es ein Festgebäck beim sogenannten Sommergewinn des Lätare-Sonntags. In Benz (Schweiz) heißt dieser Tag die Knöpfli-Kilbi (Kirchweih) mit Knöpflein, Nocken oder Spätzlein aus Teig, die mit Fastenschnecken verzehrt werden (Schw. A. f. V. K., II, 124), »Schneggenknöpfli«, die ohne weitere Bedeutung sind. Im schwäbischen Lauingen gab es in der Fastenzeit den sogenannten Schneckenball, wobei es als leckerstes Gericht »die Rotzer« (= schleimiges Spätzlgebäck) gab. (Bronner, 81.) Im tschechischen Teile von Schlesien ist am Sonntag Judica das sogenannte Oster- oder Frühlingsfest gebräuchlich. Ärmere Kinder haben Tannenbäumchen mit bunten Bändern und bemalten ganzen Eierschalen behängt; sie gehen von Haus zu Haus, singen Frühlingslieder und empfangen (Oster-) Eier und Zuckergebäck. (Globus 1900, 340.)

Die Andauer der Fastenzeit macht sich auch durch den Brezelmarkt (Baden) und das Brezeltragen (wie am Sonntag Lätare) an diesem Sonntag Judica bemerkbar. (Meyer, B. V. L., 117.)

22. März. An diesem »Veilchentage« wurde im alten Rom ein *privates* oder familiäres Totenfest gefeiert. (Vergl. oben 21. Februar.)

24. März. Im 14. Jahrh. fasteten einige an dem »âbent unserre vrowen alsô si emphanen wart« wie an einem Neujahrsvorabend. (J. Pfeiffer, *Deutsche Mystiker*, I, 19, 20.)

25. März, Maria Verkündigung, »Frauentag der Kleiben«, der Cliben- oder Kliebeltag, Gleibeltag (= Leibgewinnung), Clibermesse, *Mariae conceptio*. Maria Verkündigung war ursprünglich eine Vorfeier vor Christi Geburtstag, welches weihnächtliche Vorfest im Kalender bis zum 6. Jahrh. beibehalten wurde. Im Laufe des 6. bis 7. Jahrh. wurde dann die Maria Verkündigung aus dem Zyklus des Weihnachtsfestes herausgenommen und, entsprechend dem neunten Schwangerschaftsmonat, der Konzeptionstag derselben auf den 25. März verlegt (mit Ausnahme von Spanien, wo es beim 18. Dezember verblieben war); ohne alle Beziehung zum natürlichen Frühlingsfeste wurde es ein eigentliches, spezielles Marienfest. (Luzius, 479.) In Ostpreußen heißt dieser Tag Ploog-Marien-Dach, weil an ihm die erste Ackerfurche gezogen wurde. (Wuttke, § 99, S. 651.) Außer den Namen »unser Frawen clibeltag« oder »unser Frawentag cliben« heißt dieser Marienitag: »Frauentag ze mitterfasten als sie Mutter Gottes worden«, »Frauentag in den Ostern, zer pelzmesse, ze pflanze, der stillen«, (1365) der verholnen; im Merz, Merzmesse, *Mariae Gröning* (Mecklenburg) (Grotefend); in der französischen Schweiz: *Jour de la Dame*; von Fischart wurde der ganze Monat März »Klibelmonat« benannt. (Weinhold, M. N. 47.) Im germanischen Norden begannen mit diesem Marienitag die Ausfahrtstage\*) (*fardagr*), an denen das Gesinde wechselte und der landwirtschaftliche Pacht erneuert wurde; im Elsaß waren dies die sogenannten »Ziehtage« für das Gesinde. Mit diesem Tage, dem ersten Schwangerschaftstage Mariens, begann nach dem sogenannten Inkarnations-, beziehungsweise Annunziations-Stil der Kalendermacher, der sich im 11. und 12. Jahrh. ausbreitete und in der Trierer Diözese sogar bis 1648 andauerte, ein kirchliches Neujahr (das sind neun Monate vor Christi Geburt), das aber nur in Gelehrten- und Kanzleikreisen Geltung erlangte, weshalb es auch so viele Beinamen erhielt, wenn sich auch da und dort im Volke Saat- und Pfluggebräuche an diesen Tag knüpften; in Thüringen sogar das Frankenhäuser Bornfest (Salzbrunnenfeier) mit Geschenkspenden aus dem Bornbeutel an Arme. (Witzschel, II, 309.) Ein an diesem Tage übliches Gebäck ist das sogenannte »Brunnenflützel«, ein rautenförmiges (s. Fig. 24), flaches, braunes, ordinäres Brötchen. Der Name Flützel dürfte aus Fützel (Focheze) entstellte sein. In Lausanne aß man an dem »*Jour de la Dame*« besonders kleine Kuchen. (Prof. Hoffmann-Krayer.)

Auch in der griechisch-katholischen Bevölkerung Rußlands ist dieser Tag ein hochheiliger Tag und (als Neujahrstag) für die landwirtschaftliche

\*) Auf dem noch nördlicher gelegenen Island ist erst der Mai der *fardagamánuðhr* = *mensis migrationum legalis*. (Weinhold, M. N. 37.)

Bevölkerung sehr wichtig. Das an diesem Tage in der Kirche gesegnete Brot bindet man während der Saat an das Gefäß, aus dem man sät, um das Getreide vor jedem Feldgewürm zu sichern (s. oben St. Pauls-Brötchen, S. 14); als ein vorbeugendes Saatopfer legt man es in den Kornkasten, damit es mehr Körnerfrucht gibt. (Yermoloff, 147.) Auch in Schweden sparte man das hochheilige Neujahrs- (Jul-) Brot bis zu Unserer Frauen-Tag auf, während der brot- und futterärmeren Monate, um in der Saatzeit das Brotopfer den die Saat beeinflussenden Vegetationsgeistern stets mitteilen zu können (Hammarstedt, 251); wäre das Julbrot ausgegangen, so hätte dieser Vorrat immer als Ersatz genommen werden können.

»Maria Verkündigung, kommen die Schwalben wiederum,« sagt das Volk in Bayern. Die Zugvögel vor dem lenzlichen Neujahre wurden zum Marienvogel. Wer zur Zeit von Goethes Kindheit die Ankunft der Schwalben zuerst in Frankfurt verkündete, erhielt gemalte (Oster-) Eier mit Pfennigen und Buttersemmeln geschenkt (Rochholz, Illustr. Ztg., 18. April 1868, Nr. 1294); was die Kinder erhielten, war eigentlich ein Opfer an die Seelengeister in Gestalt von Schwalben; eine Volkssitte, welche schon die alten Griechen auf Rhodos hatten; dort erhielten die Schwalbensinger (*χελιδονισται*), welche bestimmte Schwalbenlieder sangen, für die Schwalben bestimmte Opfergaben. (Keller, 309.) »Wenn die Zugvögel kommen und gehen in den Frühlings- oder Herbstzeiten, dann stellen die wilden Jäger ihre Jagden in den Laubwäldern ein« (Ostpreußen) (Knoop, 59), eine Erinnerung an den wilden Jäger des Neujahrs.

Die Zeit von *Judica* bis *Palmarum* war »Maria Ohnmachts-Feier« (Weinhold, M. N., 50, Grotefend) = Beginn der Schwangerschaft Mariens.

Über die Gebäcke des Palmsonntags muß später eigens berichtet werden, ebenso über die in die Fastenzeit fallenden Saatkuchen etc., das heißt Gebäcke der Saatzeit, die wir hier nur streifen konnten.

Die Gebäcke der Fastenzeit III unterscheiden sich also:

1. Durch das Vorwiegen der Milch- und Käsespeisen.
2. Durch das sehr viel stärkere Einsetzen der Brezel- (Kringel-, Beugel-) Gebäcke, namentlich der Salzbrezeln.
3. Durch das Auftreten von Vogelgebäcken, namentlich in der Nachbarschaft von slawischen (beziehungsweise griechisch-katholischen) Stämmen. Der Haushahn ist dabei nicht vertreten, sondern es sind mehr die Frühlingszugvögel, die dabei symbolisiert werden.
4. Wie die Fastengebäcke (II) anfangs die Faschingszeit (II) noch etwas fortsetzen, so greifen sie später im weiteren Verlaufe der Fastenzeit auf die Osterzeit über, die Ostergebäcke (feineres Mehl, gelbe Farbe, Eier, Safran, Kreuzbrote) antizipierend.
5. Die Opfer an die Windgeister (Körner, Mehl, Erbsen etc.) treten in der fastenzeitlichen Saatperiode ebenfalls hervor.

6. Spezifisch christliche Gebildbrote, wie sie der Osterzeit eignen, fehlen ganz.

Der alte Wintergott verschwindet mit dem Weichen der winterlichen Froststarre; das Sonnenlicht siegt über den gefürchteten Kälte-  
drachen mit seinen Qualen, den Fieberdämonen und elbischen Dunst-  
träumen; er hielt die unter der Erde noch weilende jungfräuliche Wach-  
stumskraft gefangen. Fruchtbarkeitssymbole und Funkenfeuer sollen die  
Erdwärme und Befruchtung beschleunigen. Mit lautem Juhschrei begrüßten  
der mit Sorge den Wintervorrat messende Ackerbauer, Hirte und Vieh-  
züchter das Erscheinen der zur Gottheit verkörperten Frühlings- und  
Saatzeit, die neues Licht, neue Lebenskraft auch in die Siechenstube  
fallen läßt, eine Vergöttlichung der Himmelmächte, deren Verehrung die  
Germanen schon aus ihrer indogermanischen Heimat mitgebracht hatten,  
und deren Geschenke, vor allem die Gesundheit und Fruchtbarkeit, sie  
als höchstes Menschenglück schätzten.

---



## LITERATUR.

- Aglaophamos, s. Lobeck.  
Alemannia, Zeitschrift f. Sprache, Literatur u. Volkskunde von A. Birlinger (Bonn).  
Anthropophyteia von Dr. F. S. Krauß.  
Anton K. Gottlieb, Geschichte der teutschen Landwirtschaft, 1802 (Görlitz).  
Apollo Smintheus von Grohmann.  
Archiv für Religionswissenschaft (Leipzig).  
Argovia, Jahresschrift d. histor. Gesellschaft des Kantons Aargau (Aargau).  
Baader J., Chronik von Mittenwald, 1880 (Nördlingen).  
Bahlmann P., Münsterländische Märchen, Sagen, Lieder und Gebräuche, 1898 (Münster i. W.).  
Baumgarten Amand, Das Jahr und seine Tage, Programm des k. k. Gymnasiums zu Kremsmünster, Schuljahr 1860.  
Bavaria, Landes- und Volkskunde des Königreiches Bayern, 1860—67 (München).  
Bechstein L. (Alpenburg, von), Mythen und Sagen Tirols, 1857 (Zürich).  
Birlinger A., Volkstümliches aus Schwaben, 1861—63.  
— Aus Schwaben, Sagen, Legenden, Sitten und Gebräuche, I, II, 1874 (Wiesbaden).  
— Schwäbisch-Augsburgisches Wörterbuch, 1864 (München).  
Brandenburgia, Zeitschrift.  
Bronner F. J., Von deutscher Sitt' und Art, 1908 (München).  
Bruyerius Compegius J., De re cibaria liber XXII (Lugdunum).  
Büsching, Wöchentliche Nachrichten für Freunde der Geschichte Breslaus.  
Cange Du, Glossarium mediae et infimae latinitatis.  
Casaubonius, Animadversiones in Athenaeum dipnosophistas, 1621 (Lugdunum).  
Chronicon Spirense.  
Cockayne O., Leechdoms wortcunning and starcraft of Early England, I—III, 1864—66 (London).  
Daehnert H., Plattdeutsches Wörterbuch, 1781 (Stralsund).  
Deutsche Gaue, Zeitschrift für Heimatforschung von Kurat Frank (Kaufbeuren).  
D I, Diefenbach L., Glossarium latino-germanicum mediae et infimae aetatis, 1857 (Frankfurt).  
D II, — Novum Glossarium lat.-germ. med. et inf. aet., 1867 (Frankfurt).  
Du Cange, s. Cange.  
Egerland, Unser, Blätter für Egerländer Volkskunde von A. John.  
(E. W.) Elsässisches Wörterbuch der elsässischen Mundart von E. Martin und H. Lienhart, I, II (Straßburg).  
Erk-Böhme, Deutscher Liederhort, I—III (Leipzig).  
Feilberg<sup>1</sup> H. F. Dr., Danske Bondeliv, I, 1898 (Kjøbenhavn).  
Feilberg<sup>2</sup> H. F. Dr., Jul., I, II, 1904—05.  
Frank, Kurat, s. Deutsche Gaue.  
Frazer, The golden bough<sup>2</sup>.  
Friedreich J. B., Die Symbolik und Mythologie der Natur, 1859 (Würzburg).  
Gallen, St., Der Kanton, Denkschrift zur Feier seines hundertjährigen Bestandes 1803 bis 1903, 1903 (St. Gallen).  
Germania, Vierteljahrsschrift für Altertumskunde von Pfeiffer.

- Germarshausen Chr. Fr., Die Hausmutter in allen ihren Geschäften, 2. Aufl., I—V, 1781—85 (Leipzig).
- Globus, Illustr. Zeitschrift für Länder- und Völkerkunde (Braunschweig).
- Golther, Handbuch der german. Mythologie, 1895.
- Graff, Ahd. S., Althochdeutscher Sprachschatz.
- Grimm, Deutsche Mythologie<sup>3</sup>, 1854.
- Grohmann, Apollo Smintheus.
- Grotefend, Taschenbuch der Zeitrechnung des deutschen Mittelalters und der Neuzeit, 1905.
- Grünenwald L., Ein pfälzischer Bauernkalender.
- Hagelstange Dr. Adolf, Süddeutsches Bauernleben im Mittelalter, 1898 (Leipzig).
- Hammarstedt Eduard, Vidskepelsers Vantro och Huskurer i Danderyd och Lidingö i slutet af 1700 talet, 1899 (Stockholm).
- Jul, utgifven af Konstnärsklubben, 1902.
- Säkaka och Så öl, 1905.
- Om en fornordisk årtredelning.
- Om Fastlagsriset och andra Lifsstänglar och Gudaspön, 1902.
- Hartmann W., Theorie und Praxis der Bäckerei, 1905 (Berlin).
- Hazlitt W. Carew, Faiths and Folklore Dictionnary, I, II, 1905 (London).
- Henne am Rhyn O., Die deutsche Volkssage<sup>2</sup>, 1879.
- Kulturgeschichte, I, II.
- Herrmann Paul, Deutsche Mythologie, 1898 (Leipzig).
- Hessische Blätter für Volkskunde.
- Höfer M., Etymolog. Wörterbuch der österr. Mundart, I—III, 1815 (Leipzig).
- Höfler M., Deutsches Krankheitsnamenbuch.
- Volksmedizin in Oberbayern.
- Baum- und Waldkult in Oberbayern, 1892 (München).
- Hoops Joh., Waldbäume und Kulturpflanzen, 1905 (Straßburg).
- Jahn U., Deutsche Opfergebräuche, 1884 (Berlin).
- Jahrbücher, Neue, für das klassische Altertum.
- Janus, Archives internationales pour l'histoire de la médecine.
- Illustrierte Zeitung, Leipzig. (Weber, Leipzig).
- John Alois, Sitte, Brauch und Volksglauben in Deutsch-Westböhmen, 1905 (Prag).
- Jühling J., Die Tiere in der deutschen Volksmedizin, 1900 (Mittweida).
- Keller, Die Tiere des klassischen Altertums.
- Kindlinger, Münsterische Beiträge zur Geschichte Deutschlands, 1790.
- Kluge F., Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache<sup>6</sup>, 1898 (Straßburg).
- Knoop, Volkssagen und Erzählungen aus dem östl. Hinterpommern, 1885 (Posen).
- Koch J. Ch., Conjectura de spiris pistoriis vulgo von Bretzlen.
- Köhler Dr. J. und R. Löwenstimm, Aberglaube und Strafrecht, 1897 (Berlin).
- Köhler Dr. E., Volksbrauch im Voigtlande, 1867 (Leipzig).
- Korrespondenzblatt der deutschen Gesellschaft für Anthropologie, Ethnologie und Urgeschichte (München).
- Kotlmann L. Dr., Gesundheitspflege im Mittelalter, 1890 (Hamburg und Leipzig).
- Krauß F. S. Dr., Anthropophyteia, I—IV, 1904—07 (Leipzig).
- Kriegk, Deutsches Bürgertum im Mittelalter, 1868 (Frankfurt a. M.).
- Kühnau D. R., Die Bedeutung des Brotes in Haus und Familie (in Mitteilungen der Schlesischen Gesellschaft für Volkskunde 1901, VIII, Nr. 2, 25).
- Die Bedeutung des Backens und des Brotes im Dämonenglauben des deutschen Volkes, Beilage zum Jahresbericht des Gymnasiums zu Patschkau, 1900 (Patschkau).
- Kuhn, Norddeutsche Sagen.
- Lämmert G., Zur Geschichte des bürgerlichen Lebens, 1887 (Regensburg).
- Legende für den gemeinen Mann, I—IV, 1788 (München).

- Lemke Elisabeth, Volkstümliches in Ostpreußen (Allenstein).
- Lepsius K. P., Kleine Schriften, Beiträge zur thüringischen und sächsischen Geschichte, I–III, 1854 (Magdeburg).
- Liebrecht, Zur Volkskunde, 1879 (Heilbronn).
- Lobeck Chr. Aug., Aglaophamos Regimontii Pruß., I, II, MDCCCXXIX.
- Lütolf Alois, Sagen, Bräuche und Legenden aus den Fünf Orten, 1865 (Luzern).
- Lucius Ernst (Gust. Anrich), Die Anfänge des Heiligenkults in der christl. Kirche, 1904 (Tübingen).
- Mannhardt W., Der Baumkultus der Germanen<sup>3</sup>, Wald- und Feldkulte<sup>2</sup>, I, II, 1904 (Berlin).
- Germanische Mythen und Forschungen, 1858 (Berlin).
- Maurer Friedrich Dr., Völkerkunde, Bibel und Christentum, I, 1905 (Leipzig).
- Meyer El. Hugo, Badisches Volksleben im 19. Jahrh., 1900 (Straßburg).
- Mythologie der Germanen.
- Mogk Eugen, Germanische Mythologie<sup>2</sup>, 1896 (Straßburg).
- Müllenhoff K., Deutsche Altertumskunde, I–IV (Berlin).
- Niedersachsen, Zeitschrift (Bremen).
- Nilsson Martin, Griechische Feste von religiöser Bedeutung mit Ausschluß der attischen, 1906 (Leipzig).
- Noë, In den (bayrischen) Voralpen, 1865 (München).
- O. B. V. A., Oberbayrisches Archiv des histor. Vereines (München).
- Oesterlen, Handbuch der Heilmittellehre, 1861 (Tübingen).
- Panzer, Beiträge zur Mythologie, I, II, Bayerische Sagen und Bräuche, 1848–55 (München).
- Pfannenschmied H., Germanische Erntefeste, 1878 (Hannover).
- Peetz Hartwig, Chiemseelöcher, 1879 (Stuttgart).
- Pfeiffer, s. Germania.
- Praetorius M. T., Saturnalia absurditatis seu deliramenta superstitionis, 1663 (Lipsiae).
- Neue Weltbeschreibung, 1666 (Magdeburg).
- R. D., Reinsberg-Düringsfeld O. v., Das festliche Jahr, 1863 (Leipzig).
- Reiser, Sagen, Sitten und Gebräuche des Allgäu, I, II, 1895–97 (Kempten).
- Rochholz E. L., Deutscher Glauben und Brauch im Spiegel der Vorzeit, I, II, 1867 (Berlin).
- Drei Gaugöttinnen, 1870 (Leipzig).
- Alemannisches Kinderlied und Kinderspiel, 1857 (Leipzig).
- Roeßig, Die Altertümer der Deutschen, 1801 (Leipzig).
- Rolland E., Flore populaire (Paris).
- Rosenkranz C., Pflanzen im Volksglauben, 1893 (Kassel).
- Rohde, Psyche<sup>2</sup>, I, II, 1903 (Tübingen und Leipzig).
- Rumpolt, Kochbuch, 1587.
- Sartori, Die Speisung der Toten, im Jahresbericht über das Schuljahr 1902/03 des Gymnasiums zu Dortmund, 1903.
- Saupe, Der Indiculus superstitionum et paganarum, im Programm des städtischen Gymnasiums zu Leipzig, 1891 (Leipzig).
- Scheible J., Das Kloster, weltlich und geistlich (Stuttgart).
- Schell O., Bergische Sagen, I, II, 1897–1905 (Elberfeld).
- Schiller-Lübben, Mittelniederdeutsches Wörterbuch, 1872 (Bremen).
- Schmeller-Frommann, Bayrisches Wörterbuch<sup>2</sup>, 1822–77.
- Schmidt T. P., Geschichtsmäßige Untersuchung der Fastelabendsgebräuche in Deutschland<sup>2</sup>, 1752 (Rostock).
- Schmidt Christoph von, Schwäbisches Wörterbuch, 1831.
- Schneider J. G., Handwörterbuch der griechischen Sprache, 1828 (Leipzig).
- Schoeppner A., Sagenbuch der bayrischen Lande, 1866 (München).

- Schulenburg von, In verschiedenen Abhandlungen der Berliner Anthropologischen Gesellschaft.
- Schweizerisches Archiv für Volkskunde (Zürich).
- Schweizerisches Idiotikon von D. Staub und L. Tobler (Frauenfeld).
- Sepp J. N., Denkwürdigkeiten aus dem bayrischen Oberlande, 1892 (München).
- Seyler G. A., Berufswappen, 1898 (Nürnberg).
- Simrock, Handbuch der Mythologie.
- Sonntag W., Die Totenbestattung, 1878 (Halle).
- Spieß B., I. Volkstümliches aus dem Fränkisch-Hennebergischen, 1869 (Wien).  
— II. Beiträge zum hennebergischen Idiotikon, 1881 (Wien).
- Staub J., Das Brot im Spiegel schweizerisch-deutscher Volkssprache und Sitte, 1868 (Leipzig).
- Steinmeyer E. und Sievers, Althochdeutsche Glossen, 1879–98 (Berlin).
- Stückelberg, Die Geschichte der Reliquien in der Schweiz, 1902 (Zürich).
- Urquell, Monatsschrift für Volkskunde von Dr. F. S. Krauß (Hamburg).
- Vernaleken Th., Mythen und Bräuche des Volkes in Österreich, 1859 (Wien).
- V. K., Volkskunde, Tijdschrift voor nederlandsche Folklore (Gent).
- Vreese de W. L., Middelnederlandsche Geneeskundige Recepten und Tractaten zegeningen en Tooverformuler, I (Gent).
- Weber D. F., Gastronomische Bilder<sup>2</sup>, 1891 (Leipzig).
- Weinhold K., Schlesisches Wörterbuch, 1853.  
— Die deutschen Monatsnamen, 1869 (Halle).  
— Quellenverehrung.
- Wolf J. W., Beiträge zur deutschen Mythologie, I–III, 1852–57 (Göttingen).
- Wuttke, Volksaberglaube<sup>3</sup> (Berlin).
- Yermoloff Alexis, Der landwirtschaftliche Volkskalender, 1905 (Leipzig).
- Z. d. V. f. V. K., Zeitschrift des Vereines für Volkskunde (Berlin).
- Z. f. Ö. V. K., Zeitschrift für österreichische Volkskunde (Wien).
- Z. d. V. f. rh. V. K., Zeitschrift des Vereines für rheinische und westfälische Volkskunde (Elberfeld).
- Z. f. Eth., Zeitschrift für Ethnologie.
- Z. d. berg. G. V., Zeitschrift des bergischen Geschichtsvereines.
- Zentralblatt für Anthropologie von Buschan (Braunschweig).
- Zingerle J., Sitten und Bräuche des Tiroler Volkes, 1857.



