

Museum für Volkskunde
Wien
BIBLIOTHEK

150

Ort:

Gebildbrote der Hochzeit.

Von

Dr. phil. h. c., Dr. med. Max Höfler,

Ehrenmitglied des Vereines für österreichische Volkskunde

Bad Tölz (Oberbayern).

Mit 57 Abbildungen im Text.



WIEN 1911.

Verlag des Vereines für österreichische Volkskunde.

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

Buchdruckerei Helios, Wien.

Von manchem gütigen Leser, der unseren Arbeiten über »Gebildbrote« seine Aufmerksamkeit schenkte, wurde die Meinung geäußert, es sollten vorwiegend oder mehr Abbildungen der Brot- und Gebäckformen in denselben geliefert und der begleitende Text eingeschränkt werden; daß dieser Wunsch ein sehr einseitiger ist, liegt auf der Hand. Der Zweck der Veröffentlichung ist in erster Linie, das Interesse für die Volkskunde zu fördern. Erst die Erkenntnis des Volksgedankens, der im Bilde sich verkörpert hat, gibt dieses Interesse; aus dem Bilde allein aber, ohne Unterlage oder Hintergrund des Volksbrauches, den Volksgedanken, der sich an das Brotgebilde knüpfte, erkunden zu wollen, dieser Versuch führt in kurzer Zeit auf Irrwege, die unsere Vorläufer in der Gebildbrotforschung zum Teil gewandelt waren und die eben Verfasser vermeiden will, indem er nicht bloß die Form sprechen läßt, sondern vor allem den Volksbrauch, weiterhin die Erklärung der Gebäcknamen und den Vergleich mit der Antike mit zum Worte kommen läßt. Außerdem ist gerade der bei gewissen Jahresfesten bemerkbare Mangel an Gebildbroten ein wichtiges Moment in der ganzen Frage. Man vergleiche zum Beispiel die Gebildbrote der Weihnachts- und Osterzeit mit denen der Sommersonnenwendzeit; auch dieser relative Mangel an Gebildbroten der Pfingstzeit hat seinen Grund. Kurz, die Abbildungen allein zu liefern ohne Beigabe des volkstkundlichen Hintergrundes wäre zwecklos. Wer die Symbole verstehen will, muß das Volk kennen und darf sich vor der Menschlichkeit nicht zurückziehen.

Allen Beitragspendern, besonders Frau Gaul in Dresden, Frau Geheimrat Gravenhorst in Lüneburg, Frau Professor Andree-Eysn in München, Exzellenz Herrn General Rathgen in Straßburg, Herrn E. Hammarstedt in Stockholm etc., sei hiermit der herzlichste Dank auch öffentlich ausgedrückt.

Hochzeit ist die hohe Zeit (mhd. hôchzît, hôchgezît), in der die Verheiratung festlich begangen wird; aber erst seit etwa 1200 ist nur die Vermählungsfeier »Hochzeit«; früher hieß so jedes hohe kirchliche oder weltliche Fest; an der stets mehr weltlichen Hochzeit blieb der alte Name haften.

Heirat ist eine bereits altgermanische Bezeichnung (ahd. hîrât) für die Zeit, in der zur Gründung einer Familie oder eines Hausstandes (got. heiwa) die erforderlichen beigeschossenen Mittel (ahd. rât) als Vorrat bereitstehen und das Conjugium o. connubium (an. hjúskapr) vollzogen wird. Der dabei übliche Hochzeitsgesang (mhd. hîleich, mnd. huwe-leic) gab an der Eifel der Hochzeit den Namen »Hillig« (ahd. heilich, mnd. hylie). Die Vermählung ist der feierliche Akt, mit dem die Braut öffentlich dem Bräutigam (= Brautmann) als Gemahlin übergeben wird.¹⁾ In der Öffentlichkeit dieses Vorganges lag die allgemeine Anerkennung der Rechtmäßigkeit der Ehe (ahd. êwa = Gesetz). Mit dem öffentlichen Mahlakt (Opfer) konnte der Brautmann (Bräutigam) seine Braut als Frau heimführen (ags. hæmed = γοναίνα ἄγεσθαι, uxorem ducere). Der Hochzeit oder Vermählung ging die Verlobung (Verspruch, Versprechnis, Pfandgeben, Leihkauf, Handfeste, Handschlag, Handstreich, Hinschwören, Zusagen, Stuhlfeste, Aufsatz, Gewißmachen, Festmachen, Richtigmachen, Stunde, Freierei, Hingebet, Hingab', Beschauet, Festweih', Gefesten, Löfte [Braunschweig], trú-lofan [Island] = Treue geloben, trú-lofask, norweg. tro-lofning, dän. tro-lovelse, gothländ. förlugningi, ags. weddian, engl. wed, altfries. weddia, mnd. wedden, dän. handfesting, engl. handfasting, franz. fiançailles = Verbürgnis, lat. fidantialia, sponsalia) voraus; aus diesen Namen geht schon hervor, daß die Braut ehemals nur als etwas Erworbenes oder Erkauftes hingegen gegeben wurde gegen festgesetzten Preis oder gelobtes, versprochenes, verbürgtes Unterpfand, das man ablösen mußte.

Dieser Verlobungstag, an dem die Brautleute sich einander versprechen, hat durch diesen Betreuungsakt (Trauung) und die dabei üblichen Bewirtungen verschiedene Namen erhalten.

Im Altnordischen festar-öl = Befestigungsbier, angelsächsisch brýd-ealu = Brautbier, mnd. ostfriesisch lavel-bêr, lovel-bêr, gevel-bêr = Verlobungs- oder Hingebiebier = Festwein (Schwaben), Hafftelwein (Bayern), Weinkauf (Hessen), Heiratschenk (Bayern).

Meist sind bestimmte herkömmliche Zusage- oder Zustimmungsspeisen üblich. Im südlichen Westfalen wäre zum Beispiel für den um die Braut anhaltenden Brautwerber ein geschmiertes Butterbrot ein

¹⁾ Vergl. das lat. maritaticum = franz. mariage, das Übergeben der Braut an den Mann (mas), sowie das lat. nuptiae = franz. noces, weil die Braut mit dem Brautschleier noch verhüllt (nupta) dem Bräutigam nachts übergeben wurde. Verlobung, Beilager und Hochzeit fielen ehemals zusammen; erst seit der Durchführung der kirchlichen Trauung als Akt bürgerlicher Giltigkeit der Ehe zerfiel der Eheschluß in Verlobung und Hochzeit.

direktes Absagezeichen (Meyer, Badisches Volksleben, 256). Beim Richtigmachen gibt es in Tirol als Zusage- oder Ja-Gericht sehr häufig Strauben, so daß dort »Strauben z' essen gehen« = werben bedeutet. Die Herstellung von solchem Spritzgebackenen (Spritzstrauben) kam sicher erst durch die Kloster- und Schloßküchen ins Volk aus dem Süden. Straubenähnliche, aus Kesselfett herausgebackene und um einen Stab herumgewickelte Gebilde aus Teig hatten die alten Ägypter schon (Wilkinson, II, 34, Figur n. 1. Nr. 301). In Oberbayern ist der sogenannte Ja-Schmarren, in Baden sind die Strauben oder Strüwwelen, in Tirol auch die sogenannten Brautflötschen üblich; letztere, mehr breite als runde, flache, zwiebackähnliche Nudeln oder Küchel sind mit Kraut oder Topfen (Quark) gefüllte sogenannte Krapfen, »Brautkrapfen«. Beim Verzehren dieses Gebäcks wird in Tirol der Heiratsvertrag abgeschlossen. (»Flötschen«, zu mhd. vletzen = in die Fläche dehnen; nach gefälliger Mitteilung von Herrn Regierungsrat Dr. v. Hörmann.) Im schwedischen Gottland erhalten die Brautwerber beim Festmachen der Verlobung die sogenannte Freiergrütze (friare-gröten) (Fataburen 1906, 71), eine weiße Reisgrütze. In England spielt der wedding-cake (zu altgerm. wadja = Pfand, Wette = Pfandvertrag) die gleiche Rolle.

Wird in Süd-Beveland die Freieung eines Burschen vom Mädchen verschmäht, das heißt nimmt dieses das vom Brautwerber mitgebrachte Kuchengeschenk (sogenannter »Heiligmacher«) nicht an, so kommt jener mit diesem Kuchen wieder zurück; daher geht dort der Spruch: »met den koek op't hoofd t'huis komen«, das heißt gleichsam mit einem Korbe, der dort auf dem Kopfe getragen wird, zurückkehren (V. K. XIII, 1901, S. 156) (vergl. unten S. 47: Guglhupf). In Ostflandern, Holland und am Niederrhein gibt man dem, der die Heirat macht (ndl. heiligmaker, hijlikmaker, huwelijkmaker), dem Makler oder faiseur de mariages, als eine Art von Trinkgeld einen langen Fladen oder Streifen eines Kuchens (gâteau d'entremetteur) (V. K., XIII, 1901, S. 156, 157).

In Sachsen gibt es sogenannte »Verlobungsherzen« (Fig. 1—6) für das verlobte Paar und für den Prediger; solche Gebildbrote, aber ohne den darauf abgebildeten Verlobungshandschlag (Fig. 1), gehören den übrigen Gästen. (Gefällige Mitteilung von Frau Gaul in Dresden.) (Über das Herz als Gebildbrot siehe Archiv für Anthropologie, V, 1906, S. 263.)

Der Brautkauf ist eine so gut wie gemein-indogermanische Sitte gewesen, welche erst in verhältnismäßig neuer Zeit der Mitgift Platz gemacht hat. Die Braut mußte gekauft, erworben, errungen werden; im Brautlaufspiel wurde diese Pflicht, dieses Herkommen noch lange nachgeahmt; ein Wettlauf um die Braut als Siegespreis war ein symbolischer Festakt bei der germanischen Hochzeitsfeier. Auch das Brautstehlen, das noch üblich ist, war ein symbolisches Holen oder Einholen in wildem Wettritt. Auf den Faröern heißt darum der Abend

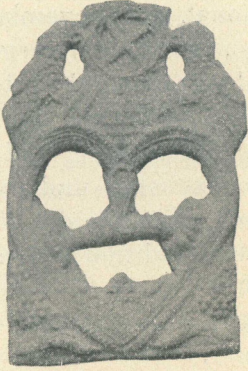


Fig. 1.
Marzipangebäck Verlobungsherz
(H. Ebenböck, München).



Fig. 2.
Verlobungsherz, Marzipangebäck
(München).
Schrift:
Gib mir das Deine. So
Gib ich dir das Meine.

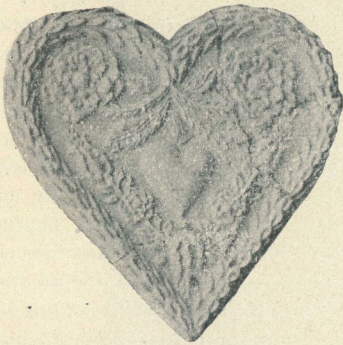


Fig. 3.
Verlobungsherz (Dresden).

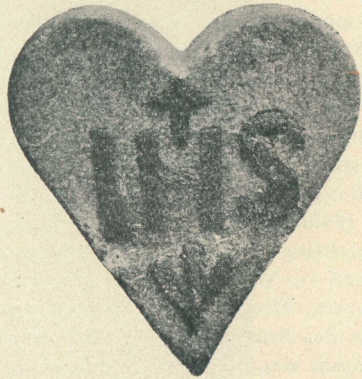


Fig. 4.
Klösterliches Verlobungsherz
(Reutberg, Oberbayern).



Fig. 5.
Verlobungsherz, Lebkuchen (Oberbayern).

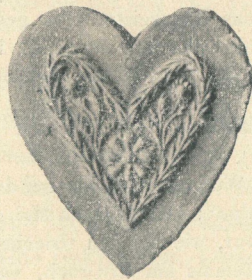


Fig. 6.
Verlobungsherz, Lebkuchen.

vor der Hochzeit brúð-leyps-aftan, der Hochzeitsabend selbst aber brúð-leyps-kvöld. Der früher häufigste Hochzeitsmonat, der November (nach dem Weideschluß, vor der Winterstallung), ist der altgermanische Brautlaufsmonat.¹⁾ Auf Island heißt das Hochzeitsmahl brud-kaups-veizlur (Z. d. V. f. V. K., 1896, S. 389), eine Erinnerung an die Erwerbung der Braut durch Kauf, welche Germanen und Kelten (Irländer) betätigten. Überhaupt hat der Hochzeitstag und das damit verbundene Festessen so viel eigene Namen, daß wir die Altertümlichkeit der ganzen Feier und die Macht der Tradition schon daraus entnehmen können.

Im Althochdeutschen heißt *gauma* (= *coena*) das Hochzeitsmahl; sonst haben wir die Bezeichnungen: Ehrenmahl, Ehren, Ehret (Tirol, Bayern); Traktament, Provente (Thür.); in den Niederlanden *Commissarismal*, *Gebodenmal*; Huchst-Essen (Böhmen); mnd. *Höch-Immet* (Bremen) = festlicher Imbiß; *Hochzit-Ims* (Elsaß); mnd. *Brautkost*; nld. *bruiloftskost*, *Hochzeitskost*; *Abendkösten* (Hamburg); *guldene Mahl*, *Ehrenmahl*, *Hochzeitsmahl* (Schweiz, Bayern); *Kranzmahl* (Oberpfalz) vor dem Kirchgange; *Zichten* (Schlesien) vor dem Kirchgange; *Plumpf* [1551] (vom dicken Festbrei), (Abbach bei Regensburg); *G'fräß* (Koburg); *Köste* [Kost] (Niederdeutschland); „*Gästegebot*“ (Hamburg) = das bessere Hochzeitsmahl oder die sogenannte halbe Hochzeit; das üppigste Mahl war bei der sogenannten ganzen oder Weinhochzeit (Geschichte der Familie Lorenz-Meyer, 1902, S. 26). Mhd. *brüt-leite* (= Brautführung), *ahd. brúth-lauft*, *mhd. brútlauft*, *mnd. brutloft*, *an. brúth-laup*; *gildi* (= Opfergelage zu Ehren eines Verstorbenen; Opferfest, zu dem man die Opfergabe mitbrachte; diese wurde zum Teil den Göttern geopfert, zum Teil gemeinschaftlich verzehrt); *schwed. friare-gillet* = Freiersgilde; *bröllop* (= Brautlauf); *fórn-gildet* (= Opfergilde) = *föringsgildet* (Feilberg, I, 12, Davidsen 269); *dän. bryllup* (= Brautlauf)-gilde; *gjæste-bud* (= Gästegebot); *bojle* (= Fessel?); *højtid* (= Hochzeit); *Kost* (Feilberg, I, 4); *holländ. bruiloft* (= Brautlauf), *bruiloftskost* (die Gerichte, die am Hochzeitstage besonders gerne gegessen werden). *Schonen: Ja-öl* (= Ja-Bier). *Thüringen: Winkuff* (= Weinkauf). *Niederbayern: die Schenk*. *Oberbayern: das Mahl*, *das Krautessen*. *Altbayern, Tirol, Böhmen: Bescheidessen* (der Besuch der Nachbarn und Verwandten im Hause des Bräutigams am Abend vor der Hochzeit, wobei diese vegetabilische Geschenke, gleichsam eine *Pancarpie*, mitbringen, heißt *Gunkel* [= *Spinnrocken*] oder *Nacht- und Vorhochzeit*). (Schmeller-Frommann, ²I, 1045.) Auch Meyer Helmbrecht (1469) erwähnt diese hochzeitliche Sippenkollekte: „*swaz si trunkn und äzen, daz wart gesamnet witen*“. *England: bride-bush*, *bride-stake* (= der Busch am Bierhaus); um den Pfahl oder Stock pflegten die Hochzeitsgäste zu tanzen, wie um einen Maibaum oder einen Heiratsstein; *bride-ale*, *bridal*, angeblich weil die Braut auch *ale* verkaufen durfte (Hochzeitbuch, 241); *bidding* = Gebot, Ladung (Süd-Wales). Über das Geschenk des Möischen-Putt an die Braut in Hamburg siehe Urquell, VI, 142; ursprünglich ist der Putt wohl ein Grützetopf für das Hausgeisteropfer gewesen, das die Braut zum Teil an die Sippschaft verteilte. *Frankreich: fête de nocés*. *Italien: banchetto, convito, nuziale*. Im alten Griechenland: *γάμος, γαμοδαΐσια, νύμφεσμα*. Die Braut wurde verhüllt (*nupta*) nachts dem

¹⁾ Bei den Griechen war die Zeit vom 15. Jänner bis 15. Februar der Monat (*γαμηλιών*), in dem die häufigsten Ehen geschlossen wurden, bei zunehmendem Mond. Der Mai, unser Wonnemonat, war bei den Germanen der seltenste Hochzeitsmonat. „*Mense Majo nubunt malae*“; selbst die im Mai erzeugten Katzen fangen keine Mäuse (Melusine, IX, 94). Häufiger war, wie bei den Griechen, die Zeit vom Julfest bis Fastnacht. Im Elsaß ist die Hochzeit niemals am Mittwoch, sonst mit Vorliebe am Donnerstag (Thórstag). Die Engländer dagegen sagen: „*Wednesday the best day of all*.“ In Mecklenburg ist noch heute der Spätherbst oder Winter die häufigste Hochzeitsperiode, namentlich bei vollem oder zunehmendem Mond.

Bräutigam zugeführt; beide opferten den *νομφαὶ ἀγαθαὶ πρὸς παιδῶν γενεάν* nüchterne, weinlose Spenden. Überhaupt war es nach Plato (Athenaeus, Casaubon, X, F. pag. 431) Sitte, daß Braut und Bräutigam sehr frugal beim Hochzeitsmahl sich benahmen „cum in nuptiis temperantes sponsum ac sponsam esse maxime conveniat“. Bei den Griechen war der Koch beim Hochzeitsmahl eine Art Zeremonienmeister; Athenaeus (Casaubon, XIV, pag. 659 D) meinte: „Itaque nihil absonum, et sacrificiorum olim penitos fuisse coquos, qui et nuptiis praeficerentur et sacris.“ Beim Kochen des Opferfleisches spielte der Koch eine rituelle Rolle in der altgriechischen Hochzeit. Bei den Römern: *confarreatio* (= gemeinsamer Genuß des Hochzeitsbrottes), *coemptio* (= Heirat mit den Zeremonien des Scheinkaufes), *sponsalia* (= Verheiratungsschmaus), *copula*, *conjugium*.

Wie hoch es bei den germanischen Hochzeiten herging, lehren uns nachfolgende drei Illustrationen:

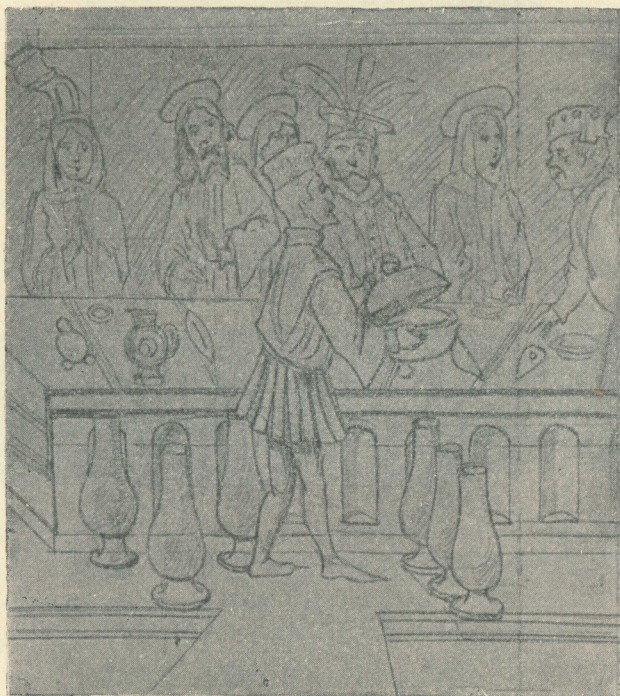


Fig. 7.

Hochzeit von Kanaan nach dem Gemälde des Meisters Bertram von Hamburg (1364—1415) in der Hamburger Kunsthalle.

(Fig. 7.) Die Hochzeit von Kanaan mit dem Kostüm der Hamburger Bürger des 14. bis 15. Jahrhunderts und mit den damals üblichen Gebäckbroten und den zahlreichen Trinkgefäßen.

(Fig. 8.) Die Hochzeitszeremonie in Schweden im 16. Jahrhundert nach Olaus Magnus, wobei gebratene Hühner, Grütze, Fische und Trinkgefäße die Üppigkeit des Brautmahles bekunden. Desgleichen

(Fig. 9) die Hochzeit von Kanaan unter der Vorlage eines bäuerlichen Hochzeitsmahles in Schweden (1828), wobei Kuchenfladen, Fische und Trinkgefäße eine große Rolle spielen.

Diese drei Bilder geben sicher die Eß- und Trinksitten bei nordischen Hochzeiten ihrer Zeit wieder. Leichenschmäuse und Hochzeitsmähler waren ehemals von solcher Üppigkeit, daß eigene



Fig. 8.
Heiratszeremonie bei den sog. Gothen in Schweden.
Nach einem Holzschnitte in Olaus Magnus, Historia
Gotorum (1553).

Verordnungen denselben steuern sollten. Uns interessieren hier nur die Speisen und unter diesen vor allen die Gebildbrote, die gewiß mit Hartnäckigkeit in traditioneller Form sich forterhielten.



Fig. 9.
Bäuerliches Gemälde (1828), das Hochzeitsmahl von Kanaan darstellend, aus schwed. Halland.
Aus Svenska Folket, E. Hammarstedt, Stockholm 1902, p. 464

Gesimse-Inschrift: »Om Brölopet i Canan i Galileen dar Jesus Gjörde der Första Underwårker och upenbarade sina Härlighet Joh. 2.« = Die Hochzeit (Brautlauf) in Kanaan in Galilea, wo Jesus machte das erste Wunderwerk und offenbarte seine Herrlichkeit.

Die animalischen Speisen der heutigen deutschen Hochzeit sind, abgesehen von dem sicher rituellen sogenannten »Voressen« (Eingeweideteile, deren Einverleibung heilsame Kräfte gab; ein gesondertes Voropfer aus uralter Zeit):

a) Das Schwein, dessen einzelne Teile eine Rolle beim Hochzeitsmahl spielen. Vor allem der gebratene Schweinskopf, der meist einen Apfel, eine Zitrone, eine Rose, einen Kohl- oder Rosmarinstengel im Maul hat; er wird in Hessen von einer Jungfrau aufgetragen (Kolbe, 118; Schönbach, 109) und die männliche Jugend stürzt sich auf dieses Gericht (»sich um die Braut reissen«). Wir werden nicht irren, wenn wir darin das Überbleibsel des Hauptopfers an den Hochzeitsgott der Germanen annehmen. Der November als häufigster Hochzeitsmonat hieß auch bei Fischart »Såw-opffer« (Wein-

hold, Monatsnamen, 33). In Schweden ist unterm Schwänzchen eine Blume mit Absicht untergesteckt (Feilberg, II, 6); auch in Silberberg (Böhmen) trägt das Hochzeitsspanferkel ein mit einem farbigen Seidenbändchen geziertes, für die Braut bestimmtes Schwänzchen (John, Sitten, 153); auch die Deutschen in Stecken-Iglau (Böhmen) und die Heaßzen in Ungarn haben einen ähnlichen Brauch (Z. d. V. f. V. K., 1900, S. 360; Deutsche Volkskunde aus dem östlichen Böhmen, III, 3. u. 4. Heft), der einen obszönen Hintergrund hat, da das Schweinegericht der Hochzeit im 14. Jahrhundert (mnd.) ber-swel (= apri penis) hieß (Schiller-Lübben, I, 253). Es muß einmal eine Zeit gegeben haben, in der auch die Germanen den Zuchteber zeitweilig gleichsam theophagisch verzehrten.

b) Das Kalb, dessen Kopf mit Zitrone und Rosmarin¹⁾ sicher bei den Deutschen den Schweinskopf ersetzte. Kalbskopf und geröstetes Kalbshirn, auch geröstete Kalbshaxen, gerösteter Kalbskopf (hübsch verziert) bildeten auch in Mittenwald und Schwaben (Birlinger, II, 259) wie auch in Tirol das häufigste Hochzeitsgericht. Im oberen Allgäu kommt bei einer gewöhnlichen Hochzeit »nur was Kuh und Kalb gibt« auf den Tisch. Der Kalbsschlegel wird mit feierlichem »Braten-Eingeigen« begrüßt (wie sonst der Kohl). Die Rindszunge ist nur in Ungarn ein Geschenk an den Geistlichen.

Die Kuh spielt in dem germanischen Hochzeitsritus eine große Rolle. Die Braut folgte beim Übergang des Kammerwagens hinter der Bräutkuh (Oberbayern). Die Kuh war die Mitgift des Vaters, das Brautgeld (langobard. fader-fio, an. brúð-fé [Edda, Grimnismal, 5]). Die Milch der Brautkuh gehört als „Ehret“ dem Dorfpriester (Tirol). Die Hochzeitsschuhe der Braut waren aus der Haut der Opferkuh gefertigt und (nach Kolbe, 100) pflegten sich die Brautleute gemeinsam auf eine Kuhhaut zu stellen bei dem Ehebunde.

c) Der im 17. Jahrhundert bei Hochzeiten im Hessen-Darmstädtischen übliche Tanz um einen Hammel spricht für ein hochzeitliches Schafopfer, das dort üblich war (Bl. f. hess. V. K., 1910, S. 195). Am Vorabend des Hochzeitsfestes schicken an der dalmatinischen Küste die eingeladenen Sippengenossen dem Bräutigam einen abgezogenen Hammel samt dem Kopf ins Haus; ein Lorbeerzweig lugt dabei aus dem Maul des Hammels heraus. Es ist der Lorbeer wohl ein Rest des früheren Opferschmuckes der Griechen; er hatte kathartische Bedeutung. Ein Hochzeitslamm aus Butter kommt bei den Böhmen auf den Tisch (H. B., 188).

d) Der Ziegenbock ist nur in der Oberpfalz und im Bayrischen Wald ein Hochzeitsbraten. Bei den alten Preußen erhielt das Hochzeitspaar im Bette die Testikeln des Ziegenbockes, des Stieres oder des Bären, die durch die Signatura rerum wirken sollten (Schröder: »Die Hochzeitsbräuche der Esthen«, 1888, pag. 171). Ehemals wurde die Braut mit dem Blute des Bockes besprengt zu Fruchtbarkeitszwecken (Herrmann, D. M., 351).

¹⁾ Der Rosmarinstengel mit dem Zitronenknollen, in den jener hineingesteckt ist, erinnert etwas an die Heiratwurz (Orchis!); island. hjónagras = Heiratsgras.

e) Am häufigsten erscheint das Huhn, als Braut-, Bräutl-, Hochzeits-, Minne-, Gackel-Hahn, -Huhn, -Henne, mhd. briutelhuon; meist als weißes, rotes oder schwarzes Huhn (so auch in Frankreich, Rußland etc.). Bei der Hochzeit in Schwaben stecken die Jungen durchs Fenster eine Henne und trachten darnach, durch Kneipen die Henne zum Gackern zu bringen, was als ein günstiges Zeichen für das Hochzeitspaar gilt (Sloet, 259). Das Hochzeits- oder Bräutelhuhn geht durch ganz Deutschland. Im Meininger Unterland gibt es die »Hühnerhochzeit«, ein Geschenk der Gäste, früher in Geflügel bestehend (Z. d. V. f. V. K., 1904, S. 283 ff.). Man tanzte um die Henne im Stadel auf der Tenne als »Hahnen tanz« (17. Jahrhundert) im Hessen-Darmstädtischen (Bl. f. hess. V. K., 1910, S. 194); als »Hennenreiten« (1785) in Fränkisch-Schwaben (Birlinger, II, 279) oder als »Hahnen schlagen« (Böhmen, Österreich, im Hennebergischen) ist es nur eine Ausartung des ursprünglichen Huhnopfers, das aber jedenfalls nur den Seelengeistern gehörte (Vergl. auch »Les honneurs de la poule blanche« in Remiremort). Das Erschlagen der »Gaukel- oder Gackelhenne« fand auch 1807 noch im Egerland statt; ein hochzeitliches Frühstückessen heißt dort noch »Gackelhenne« und beim Heimführen der Braut vertritt die mitgebrachte Henne die Brautkuh. In Oberbayern heißt der Rosmarinstrauß, den der Brautigam am rechten Oberarm angebunden trägt, »Göckel« (vielleicht als Substitut des Gockels?). An manchen Orten erinnert nur mehr die Hahnenfeder auf dem Hochzeitskuchen an dieses Huhnopfer. Das Fangen und Schlachten eines Hahnes ist auch in den Niederlanden an einzelnen Orten Hochzeitsbrauch. Auch das Ei ersetzte — aber erst sehr spät — das ältere Bräutlhuhn, das man den Neuvermählten ins Brautgemach brachte, bevor sie den Kirchengang hielten (Lohengrin, 246); auch der Geistliche erhielt den sogenannten »Geduldhahn« (Schäfer, I, 105); sogar Milch, Rahm, Käse, Getreide trugen den Namen »Hochzeithahn« als Geschenkgabe an den Geistlichen (Bavaria, IV, 1, 254), dem eigentlich nur der schwarze Hahn gehörte. In Kassel trat an die Stelle des Hochzeitshahnes die Gans, deren Kopf abgerissen wurde (Bl. f. hess. V. K., 1905, S. 83). In Niederbayern erhielt der Geistliche an Stelle des schwarzen Seelengockels, der in Deutschböhmen noch heute dem Priester gebührt (John, Sitten, 216), ein schwarzes Halstuch (cingulum) auf den Altar gelegt (Schmeller, II, 649). Man sieht, wie hartnäckig die Tradition ist; schwarz mußte das Tuch sein, welches den Seelenhahn vertrat; eine schwarze Henne an den Geistlichen gegeben, büßte auch die Hochzeit, welche innerhalb der sogenannten geschlossenen Zeit gehalten wurde (Birlinger, Aus Schwaben, II, 305). In Siebenbürgen wird dem Priester, dem sogenannten Beistand und dem Brautpaar je ein mit Bändern verzierter, gebratener Hahn vorgesetzt (Urquell, V, 45). Hühnersuppe mit einem ganzen Huhn darin ist noch heute auch in Dänemark ein

Hochzeitsgericht (Feilberg, II, 30). In Podlachien gehört zu den Gerichten des Hochzeitsmahles ein (scheinbar durchs Opferfeuer getriebener) Hahn (Mannhardt, W. u. F. K., ²I, 565).

Sowohl auf der Hochzeitszeremonie (Fig. 8) von Olaus Magnus (1550), als auf der von Hammarstedt (Svenska Folket, 1902, p. 464) gelieferten Abbildung einer bäuerlichen Hochzeit (von Kanaan, beziehungsweise Halland) aus dem Jahre 1828 (Fig. 9) spielen die in bestimmten Kesselschalen befindlichen Fische eine Rolle auf der schwedischen Bauernhochzeit (nicht aber in Deutschland) neben den deutlichen Kuchenfladen.

In Tunis legen die Juden an Festtagen und bei Hochzeiten auf ein Kissen einen (Thun-) Fischschwanz, eine jüdische Sitte, die schon Persius († 82 n. Chr., Satirae, V, 180—184) erwähnt. Diese Fischmahlzeit ging auch in das Urchristentum über, in welchem der Fisch eine heilige Speise war, da der Fisch auch ein jüdisch-christliches Messiasymbol war; dieses verschwindet nach dem 5. Jahrhundert (Arch. f. Relig. Wiss., XIV, 1911, S. 37). Karpfen in der schwarzen polnischen Sauce waren 1817 auch im Böhmisches eine Hochzeitsspeise, aber sicher ohne allen Zusammenhang mit dem Juden-Christentum.

Die vegetabilischen Gerichte der Hochzeit sind ungemein mannigfaltig und wegen der üblichen Sucht nach Üppigkeit, die sich an die Bewirtung von eingeladenen und befreundeten Gästen unwillkürlich zu knüpfen pflegt, auch übertrieben reichhaltig. Immerhin geht auch durch ihre fast unübersehbare Reihe ein gewisser Zug von hergebrachtem; vor allem ist es

1. der altehrwürdige (weiße) Brei (Mus, Plumpf, Grütze, Koch, Suppe, ἀθήρη, ἀθήρα, ἀττάρατος etc.), der sich als traditionelle Seelenspeise erhalten hat; doch ist der uralte Hirsebrei allmählich in den »weißen Brei« (Reis) oder die »weiße Suppe« (Milchbrei) ausgeartet.

Der urgermanische Hirse-(Hirsch-)Brei (Brein) mit und ohne die den süßen Honig ersetzenden Zuckerplätzchen, Hutzeln oder Rosinen findet sich in der Röhn, im Hennebergischen, Thüringen, Oberpfalz, Oberbayern, Schlesien, als Hirsensuppe in Baden, als »Brein-Gasch« in Budweis; der Hirsebrei gehörte zur Hochzeit wie der Tanz und der Brautkranz; daher heißt im Schwäbischen und Badischen der Ehren- und Brauttanz »der Schäppel-(= Brautkrone-)Hirsch« (= Hirse) (Meyer, Badisches Volksleben, 272; Birlinger, II, 251, 275). Der Genuß des Hirsebreis war eben ein ritueller Akt wie der Brauttanz; im Fränkisch-Hennebergischen wurde der Hirsebrei mit Hutzeln (an Stelle des Honigs) auf Brot aufgestrichen bei der Hochzeit gegessen (Spieß 126); die Hirse dazu wird schon am Vorabend von dem Jungesinde im scherzhaften Vorspiel ausgelesen (l. eod. 122), »Hirselesen«. Auf der von Olaus Magnus (Mitte des 16. Jahrhunderts) gelieferten öffentlichen Heiratszeremonie (Fig. 8) der schwedischen sogenannten Goten figuriert auch der Breitopf über dem Feuer neben Bierkrügen, aufgespießten und am offenen Feuer gebratenen Vögeln und neben geräucherten Fischen (Fischervolkspeise). In Lothringen und in Baden bringt der Verlobte vor der Hochzeit seiner Braut einen Teller

Milchhirse oder Milchreis. Bei den Podluzaken in Mähren schließt das Hochzeitsmahl, damit es dem neuen Haushalt nie an Geld fehle, mit einem Gericht Hirse. Die Portionen dieses Breis werden wie die Konfetti der Bacchanalien in der Runde herumgeschleudert als Anteil für die in den Lüften mit anwesenden Seelen- oder Ahnengeister (Scheible, XII, 187); auch bei den Ungarn wird das Hochzeitsmahl mit Hirse beschlossen (l. eod. 189). Bei den alten Griechen war die Hirse ein Gericht im Kulte der Liebes- und Ehegöttin, weshalb diese den Namen Ἀφροδίτη κερχρίς erhielt (Scheible, XII, 206). Im deutschen Böhmen wird von dem hochzeitlichen Hirsebrei nur ein Löffel voll gegessen, der übrige Inhalt samt der Schüssel an die Stubendecke oder vor die Türe geschmettert, so daß es die Seelengeister hören müssen, daß auch sie gleichsam mitspeisen; diese versöhnende Communion mit den Seelengeistern bringt dem Ehepaare Glück und Wohlstand (John, Sitten, 153). In dem Dorfe Bergen bei Nikolsburg in Mähren ißt das Brautpaar in der Kirche(!) aus einem Topf solchen Brei (Schröer, 37); auch in Lützellinden bei Gießen ist der Hirsebrei das altertümlichste Gericht der Hochzeit (Hess. Bl. f. V.-K. V, 164): selbst auf fürstlichen Hochzeiten durfte ehemals der Hirsebrei nicht fehlen. Im Egerland geht das Sprichwort: »er ist wie der Hirsebrei auf allen Hochzeiten«, so selbstverständlich war derselbe (H. John, Sitten, 152). Auf oberdeutschen Hochzeiten erhielten im Mittelalter je vier zusammen eine Schüssel Hirsebrei:

„einez, das beschach mit namen,
 Das man fieren ie ze samen
 hirs in ainen Kübel richt.“ (Hagelstange, 118.)

In der Volkssage ißt das elbische Kleinvolk der Zwerge (Querxe) bei der Hochzeit als Gäste mit und nehmen auch uneingeladen (als Seelengeister) Platz, so daß sich allemal zwischen zwei Hochzeitsgästen ein Querx einsetzt (Büsching, 74). Im Oldenburgischen setzten sich nach der Sage die Erdwichter (Hausgeister) bei der Hochzeit der Tochter des Hauses auf Anrufung der Mutter an den Hochzeits-tisch; erst als sie mit dem Mahle fertig waren, verschwanden sie im Pferdestall und die Hochzeitsgäste setzten sich dann erst zum Essen, wobei sie unter jedem Teller einen Thaler fanden als Lohn für die ihnen gespendete Nahrung. (Strackerjahn, Aberglaube und Sagen aus dem Herzogtum Oldenburg, I, 407.) Diese Züge bezeugen, wie hartnäckig der Seelenkult und die Art der Seelenspeisung ist. In Mecklenburg, am Niederrhein, in den Niederlanden, Dänemark, Braunschweig, im Bergischen, Hessen, Nassau, Schwaben, Tirol, Böhmen, Niederösterreich etc. trat an Stelle des altmodischen Hirsebreies die teure weiße Reisgrütze, gebackener Reis, Milchreis, Brautreis oder die safrangelbe Reissuppe. Ist in Niederösterreich der Hochzeitszug am Haus angelangt, so beginnt vor allem das »Brein-Kosten«. Mitten auf dem Tisch steht eine Schüssel voll Reis (ehemals »Brein«) mit einem

großen blumengezierten Löffel (»Breinlöffel«); mit diesem muß jeder Gast vom Reis kosten, das heißt mit den Seelengeistern in *communio* treten und dadurch seine Kulpflicht diesen Sippenverstorbenen gegenüber erfüllen.

Solche aus Brot oder Opferkuchen hergestellte Breiformen hatten bei den Griechen die Bezeichnung „ἐμπέλανος“, „ἔνθροπτος“ und „ἄταλις“.

Auf dem niederösterreichischen Hochzeitsmahle figurirt auch das »Ahn-Koch« (= Mus), nach alter Sitte einfacher hergestellt als das bessere sogenannte Schmalzkoch; der Löffel ist dabei ebenfalls mit Blumen geschmückt in Erinnerung an das den Ahnengeistern gebührend dargebrachte Speiseopfer in Form des alten Seelenbreis, das Glück einbrachte. Im Zillertal gibt es einen »Pfefferkoch« (gehackte Birnklötzchen mit Pfeffer gekocht). (H. B., 119.) In Tirol gibt es außerdem auf Hochzeiten auch: Braut-, Gries-, Brot-, Weinkoch, Braut-, Bach- und Plentenmus sowie Hochzeitssuppe (Brotsuppe) und Schneemilch (= Nidel). (Kohl, Tiroler Bauernhochzeit.)

In Westfalen und Mecklenburg gibt es »Timpken-Brei« (hergestellt aus sogenanntem Timpken-Brot mit 3 bis 4 Zipfchen oder Knäufen), auch »Stuten-Brei« (aus sogenanntem Stutensemmeln), »Stutensuppe«; auf der Hochzeit von Kanaan des Meisters Bertram von Hamburg (1364—1415) figurirt (Fig. 7) deutlich ein Timpken-Brot (s. u.) und eine Stutensemmel (Fig. 30). In Dänemark gibt es »risen-grød« (Reisgrütze), hvid-grød (= weiße Grütze) als Hochzeitsgericht, meist als letzten Gang.

Die nordische Brautgrütze (dän. brude-grød) oder Brautlaufgrütze (schwed. bröllops-gröt) war ehemals auch rote Buchweizengrütze (dän. rød-grød, boghvede-gryn), die auch von den Gästen (Sippschaft) mitgebracht wurde. Herr Hammarstedt teilt dem Verfasser gütigst mit: »Die Grütze (aus Weizenmehl, Rahm mit Eiern gekocht und oft mit Sirup anstatt Honig verziert) ist sonst in Schweden und Norwegen das gewöhnlichste Hochzeitsgericht gewesen. Sie wurde von den weiblichen Gästen in oft schön gezierten »Grütze-Butten« aus Holz als sogenannte »Förning« (föring, sending) mitgebracht (letzteres ist jedenfalls ein germanischer Ausdruck für das zum Sippschaftsopfer Mitgebrachte, von dem zuerst ein Teil den Sippengeistern geopfert wurde, während der Rest in *communio* verzehrt wurde) und unter Musik auf den Hochzeitstisch aufgesetzt.«

Der Seelenbrei verwandelte sich mit der Zeit in eine gemeinsam auszulöffelnde Suppe: »Glückbrotsuppe« (Baden); »Morgensuppe« (Altbayern, Schwaben, Markgräflerland), aus dem Heiratsbrote hergestellt und nach dem sogenannten Suppentanz (auch »Krauttanz«) aufgetragen; »Brautsuppe« mit Huhneinlage (Hessen, Thüringen); »Trüll- oder Trollsuppe«, mit den Trüllklößen für die sich nach Hause trollenden lustigen Gäste (Wöste, 59); in Koburg »Liebessuppe«; in Nürnberg »Schloppsuppe«; in Henneberg »Blutsuppe«. Im bayrischen

Oberland erhielten die Armen am Hochzeitstage die sogenannte Füchselsuppe (das Wort ist vermutlich entstellt aus Fützel = Vüchze, fochanze, ahd. fochaza, ein fladenartiges, im focus hergestelltes Mührbrot, weißes Kreuzerbrod). (Schmeller, I, S. 687). In Hessen muß die Braut am Hochzeitsmorgen »Weinsuppe« essen, sonst bekommt sie keine Kinder. In Dänemark gibt es »Hühnersuppe«, in der das Bräutlhuhn ganz darin liegen muß (Feilberg, II, 30). Im schwäbischen Calw werden sogenannte Fastnachtsküchel zur Suppe der Hochzeitsgäste verwendet (Birlinger, II, 274). Selbst in Hamburg gab es 1650 ein süddeutsches »Mandelmus« mit einem Fleischgerichte als Hochzeitsspeise; in Schwaben ein »Geigenmus« aus sogenannten Geigen (Spaltgebäck) (Abbildung siehe Gebildbrote der Geburtsfeier, Fig. 19, Z. d. V. f. ö. V. K., XV. Beiheft, S. 25) und das safrangelbe, honigsüße Brod-(Brut-, Braut-)Mus, desgleichen im Elsaß und in der Schweiz.

Dazu gehört auch das westfälische »Braut-Trieset«, die holländische »Brautschale«, der schwedische »Jungfern- oder Mädchen-Abendbrei« (mö-välling = Mädchen-Koch, Brei, der aufwallend kocht); für das Glück der Mädchen werden Bohnen in diesen mö-välling gelegt; dann werden auch sie in demselben Jahre noch Bräute. In der Oberpfalz heißt der Besuch am zweiten Hochzeitstage »auf den Stopfer gehen«, weil man an diesem Tage den stopfenden Brei oder sonstige dick eingekochte Speisen aufgetischt erhält (Schmeller, II, 774). Das gemeinsame Essen der Brautsuppe vor dem Kirchengange aus einer Schüssel war im Fränkisch-Hennebergischen lange Zeit üblich (Spieß, 124).

Das an vielen Orten übliche Körner-(Reis-, Erbsen-)Werfen der Braut hat apotropäische Bedeutung; es ist eigentlich ein Futter an die Seelengeister in den Lüften, die versöhnt und deren böser Einfluß abgespeist werden soll.

2. Das aus dem gebrauten Brei hergestellte Brod wurde oder wird für die Hochzeit in der Regel feiner und wenn möglich eigelbreicher (safranfarbig), satter und gewürzreicher (zum Beispiel durch Anis) und schmackhafter gemacht. Die Form des »Hochzeitsbrodes« war überwiegend die des Weckens (Über den Wecken siehe »Philologische und volkskundliche Arbeiten, Karl Vollmöller zum 16. Oktober 1908 dargeboten«; Erlangen 1908, S. 1 ff.). Zur Vermeidung von Wiederholungen sei auf diese Abhandlung verwiesen.

Es sei hier gestattet, einige Analogien aus der Antike einzuschalten. Das Hochzeitsbrod der Römer, das das Brautpaar nach einem Gebet zum Jupiter und nach einer Opferung des „farreum libum“ gemeinsam verzehrte, hieß „panis farreus“, das heißt es war ursprünglich ein aus Gerstenmehl, später aus Spelt- oder Dinkelmehl (siehe Hoops, 368) hergestelltes, dem Jupiter geweihtes Brod. Durch die Aufstreuung von Salz auf das gemahlene Korn (mola salsa) erhielt auch das Hochzeitsbrod den Kultwert als Opferbrod, wie bei uns die auf Fastnacht mit Salz besprengten Fastenbretzeln. Die Römer hatten auch noch einen hochzeitlichen Opferkuchen, den sie „consolium“ (Arnob. VII, 25; Lobeck, Aglaoph, 1061) nannten, vermutlich weil er gemeinsam

ausgerauft wurde, wie das auch auf deutschen Hochzeiten der Fall ist. Hierher auch wahrscheinlich die „πολέα τις ἄρτος, ὃν ὑπὸ τῶν συγγενεῶν μόνον καταναλίσκεσθαι“ ein nur von Verwandten verzehrter Kuchen (Athen, III, 114 E).

Die Griechen hatten ebenfalls verschiedene Hochzeitsbrote:

a) *πλακοῦς γαμήλιος*: γάμελα, γαμήλια (= Hochzeitsbrote).

b) Athenaeus (Casaubon, XIV, 645 D) führt folgendes Gebäck an: *Κρήριον πλακοῦς ἄρτος ὃν Ἀργεῖοι παρὰ τῆς νόμφης πρὸς τὸν νομφιὸν φέρουσι; ὁπτάται δ' ἐν ἄνθραξι καὶ καλουῶνται ἐπ' αὐτὸν οἱ φίλοι, παρατίθεται ἢ μετὰ μέλιτος ὡς φησὶ Φιλίππας ἐν Ἀτάκτοις.* „Κρήριον placentam carnes immixtas habuisse aut intus recepisse, instar earum quos vernaculus sermo pastas vel pastez vocat, suadet nomen (κρέας)“ (Athen, Casaubon, XIV, 918). „Creion Placentaceus panis, quem Argis a sponsa ad sponsum ferunt. Coquitur in pruna. Ad illum edendum invitantur amici, apponitur cum melle ut ait Philetas in Dissolutis et Petulantibus“ (Athen., XIV, 615 D). Demnach brachte man dieses Gebäck (*χρεῖον*) in Argos vom Hause der Braut zu dem des Bräutigams und lud man zum Genusse desselben (neben Honig) die Freundschaft ein; es wurde dasselbe auf Kohlen gebacken und scheint eine Fleischpastete gewesen zu sein, die man, wie die sogenannte „Morgengabe“ (stets eine Eßware), zum hochzeitlichen Hause brachte.

c) Außerdem gab es in Thessalien ein ungesäuertes, hefeloses Brot, die *Δαράτα*, die nach Nilsson (S. 465) ein Hochzeitsbrot waren (auch *δαράτοι* scl. *ἄρτοι* genannt), welches in Thessalien zu den Opfereingeweiiden, die im Fell eingewickelt waren, gelegt wurden, wie die krapfenartigen *φθοῖς*. Nicander Colophonius (150 v. Ch.) erwähnt dieses Gebäck „τὸν ἄζυμον ἄρτον καλεῖ δάρατον“ (Athen., Casaub., III, 110 D; Casaub. animadv., III, 219) als ein ohne Hefe hergestelltes Brot.

d) *Ἐνθροπτα*; Lobeck (Aglaoph., 1071) führt die Stelle aus Hesychius an: „*Λεκανίδες, ἐν αἷς ἐνθροπτα ἔφερον τοῖς νεαγάμοις*“, in Schüsseln eingebrocktes Backwerk, welches den Neuvermählten zugeschickt wurde (siehe unten: Brocken). *Ἐνθροπτα τὰ ἐκ περμάτων ἢ τὰ ἐνθροβόμενα βρώματα. ἔνιοι δὲ ταῖς τελευταῖς αὐτὰ προσοικνεοῦσι*“ (Lobeck, l. c. 1073).

e) *Κυριβάνας*; nach Athenaeus (Casaub., XIV, 646 A) ein lakedaemonisches Hochzeitsgebäck, welches beim Umgang der neuen Hausherren unter Liedern und Tänzen des Dorfgesindes herumgetragen wurde. „Lacedaemoneos illis uti, uxoris adventu in nuptiis epulantes et cum laudes sponsae virginis parato encomio cantaturi sunt in chorea saltantes asseclae, eas circumferri.“ „Eas variis figuris delineari Sosibius affirmat.“ Diese verschiedengestaltigen Gebildbrote wurden bei den Lakedaemoniern unter Preisliedern und Tänzen beim Weibermahl und beim Eintritte der Frau ins hergerichtete Brautgemach von den Brautjungfern herumgetragen. „*Πρὸς τὰς γυναικῶν ἐσιτάσεις περιφέρειν τὲ αὐτοῦς, ὅταν μέλλωσιν ἄδειν τῷ παρεσκευασμένῳ ἐγκώμιον τοῦ παρθένου αἰ ἐν τῷ χορῷ ἀκόλουθοι.*“ Diese „*κυριβάνας*“ ist wohl identisch mit der „*κυρβαίη μάζα*“ (Schneider, 978, Epigrammata Homeric, XV, 6), einem Gerstenbrot; diese altgriechischen Kyribanas waren mit Blut gemengt, vertraten also wahrscheinlich ein lebendes Opfer.

f) „*Σησαμή, σησαμῖς, σησαμίτης (ἄρτος, πλακοῦς)*, eine Leckerspeise, runde flache Flächchen mit Honig und Sesamöl bestrichen, mit welchen die ankommenden Hochzeitsgäste bewirtet wurden (Schneider, II, 668); solche fettreiche Kuchen (Mohn, Lein, Sesam etc.) waren eine Seelenspeise, deren Mitgenuß wie die ebenfalls mit Sesam versetzten Grenzkuchen (*ὄμουρίται*) und runden Fladen (*ἴτριον*) zum Segen reichen sollte.

g) *Τρίμμα πέμμα ἀρωματίζον ἐν γάμοις γενόμενον καὶ ἐν θεατρικοῖς ἀγῶσι*, ein aromatisches Backwerk, das zum Anbiß oder Morgenimbiß (siehe unten) diente und ein feinerziesenes Einbrock in Milch oder Wein war (siehe unten: Ribeskuchen).

h) *Μελίπηκτα* (= Honiggebäck, Honigkrapfen). Bei den Griechen ging ein *παῖς ἀμφιθαλής*, das heißt ein Knabe, dessen beide Eltern noch lebten, beim Hochzeitsmahl

herum und bot den Gästen ein Körbchen mit Brötchen unter den Worten an: „ἔφρυγον κακόν, εἶρον ἄμεινον“, das heißt: „Ich bin dem Schlimmen entronnen und habe Besseres gefunden“ (Plutarch, Prov., XVI, 1255); der Kultus- oder Reinigungsakt erfolgte durch den Mitgenuß an der Seelenspeise, womit man der Rache der schlimmen Geister entrint und dafür die Huld der besseren Mächte findet.

Bei den Griechen waren die Eier als ein Totenopfer neben den Honigkuchen, die den chthonischen Mächten gehörten, als Hochzeitsgericht verpönt. Im 17. Jahrhundert war aber das „Eier-Aufheben“ unter Musik bei Hochzeiten im Hessen-Darmstädtischen üblich; ein ganz vereinzelter Brauch.

Der Mitgenuß am Hochzeitsbrot gilt fast allgemein als glückbringend und auch als Heilbrot, nicht in erster Linie wegen seiner Form, sondern als Kultbrot. Namentlich ist das von der Braut selbst hergestellte Brautbrot eine Konzentration der Fruchtbarkeitskraft, welche ihr Analogon hat in dem Umfängen der Obstbäume mit den Teighänden der das Neujahrsbrot knetenden Hausmagd, wodurch jene fruchtbarer werden sollen. Im Hennebergischen und an der oberen Nahe wird dem zur Hochzeit einladenden Bräutigam oder der Braut ein Brotlaib angeboten, von dem sie jedem als ein glückbringendes Anteil ein Stück abschneiden (Z. f. rh. V. K., II, 188). Der böhmische Bräutigam schneidet zuerst den Brotlaib an und steckt sich das »Köppl« in die Tasche; er darf es aber beileibe nicht allein oder selbst essen, sonst wird die Familie arm; es wird nach der Hochzeit daheim mit dem Brautkranze in die Truhe (für die Hausgeister) gelegt, bis es schimmelt; schimmelt es an der unteren Seite zuerst, so stirbt (»himmelt«) die Braut (succuba) zuerst, wenn oben, dann der Bräutigam (incubus) (A. John, Sitten, 138, 148, 149). Das ist auch das niederbayrische »Kastelbrot«, das in einem Separatraum (Nische) oder in einem bestimmten Wandschrank für bestimmte Notfälle als Segensbrot aufbewahrt wird (engl. tins). Wenn im oberösterreichischen Elberstalzell zwei zusammen heiraten, so bekommt jedes ein sogenanntes Bäckbrot, »Hochzeitbrot« genannt. Jeder Teil behält von dem seinigen etwas auf; dessen Stück zuerst schimmelt, der stirbt (»himmelt«) früher (Baumgarten, 7). Von dem Hochzeitbrot oder der Hochzeitssemmel, die man auch im Erzgebirge immer wie ein Kastel- oder Sparbrot zur Notdurft aufhebt, da es angeblich nie schimmelt, gibt man den Schwangeren etwas in die Suppe, wenn dieselben keine EBlust zeigen (Kühnau, Mitteilungen, 32); der Fruchtbarkeitssegens im Brote wirkt dann heilsam. Wenn die Braut in Böhmen drei Stückchen Brautbrot unter das Ehebett legt, dann werden ihre Kinder gute Zähne haben (Wuttke, § 568). Bei den Wenden bekommt auch das symbiotische Haustier etwas vom Brautbrot und dies wird auch nach der Kirchenfeier an die Leute verteilt; es bringt Wohlergehen. Man trägt Stückchen davon bei sich und soll es auch unter anderem auf den Markt mitnehmen zum Glück beim Einkaufen; es schimmelt nicht, auch wenn man es 20 Jahre lang aufbewahrt (Brandenburgia, 1907, S. 401). Bei den Wielonischen Litauern liegt bei der Hoch-

zeit ein großer Laib Brot mit einem Kranze in der Mitte, von allen Seiten mit roten Scheiben der Beten oder Ranne (*Beta vulgaris*) geziert; zu ihm führt die Hochzeitsmutter die gehaubte junge Frau, sie ermahnt, auf das Brot zu achten, damit es im Hause nie daran fehle. Dann küßt die junge Frau das Brot und darauf küssen es alle Hochzeitsgäste; erst wenn die roten Rannescheiben den ganzen weißen Teig vollständig rot durchdrungen haben, entfernt man ihn (Brandenburgia, 1907, S. 402). Das tägliche Brot erfährt hierbei kultische Verehrung. Von dem Hochzeitsbrot, welches in Oberbayern und Schwaben eigens frisch gebacken wird und von dem jedem Hochzeitsgaste etwas zu seinem Teller neben einer Sechspfennigsemmel gelegt wird, heben sich die Brautleute etwas auf, dann haben sie niemals Mangel an Brot (Leuthenmayer, 77). Bei deutschen Hochzeiten am Ende des 18. Jahrhunderts wurde das Hochzeitsbrot in Manneslänge dem Brautwagen nachgefahren (Weinhold, Deutsche Frauen, 249; Argovia, 1861, 31). In Iglau (Mähren) liegt vor der Braut ein Laib Brot bei dem Hochzeitsmahle; das »Schörzel« (oder Köpfl, Knust) wird abgeschnitten und die Braut steckt eine Silbermünze hinein und dann werden die Abschnitte des Laibes an die vorüberziehenden Bettler verabreicht (Z. d. V. f. V. K., 1896, S. 261). In einigen Gegenden der westlichen Steiermark ist es Sitte, daß die Hochzeitsgäste während des Mahles einen striezelförmigen Weißbrotwecken, so lang und so groß als möglich, daß er überhaupt in den Backofen hineingebracht werden kann, und der an seinen beiden Enden in der Form von Hörnern (Knaufgebäck, Zimpenbrot) ausläuft, dem Bräutigam darbringen. Dieser sogenannte Striezel (Weißbrotwecken) wird in so viele Teile zerschnitten, als Gäste anwesend sind, und jeder nimmt sein Bescheid oder Anteil mit nach Hause (Z. f. Ö. V. K., 1897, S. 44). Das Gebäck wird während des Mahles in weiße Tücher gehüllt, von einem Manne hereingetragen wie eine Opferspeise. Wie auch bei der Leichenseier, so zog sich auch bei der Hochzeit die Austeilung des heilsamen Spendebrotes mehr und mehr aus der Kirche ins Hochzeits- und Wirtshaus. In Wurmlingen bei Rottenburg brachte die Braut einen halben Laib schneeweißen Hochzeitsbrotes, der mit einem Strange vom Wachsstock umzogen war (angeblich für den Ministranten, aber eigentlich eine Opfergabe an die Seelengeister, daher der Lichtwachsstock), noch mit in die Kirche (Birlinger, Sitten, II, 303); an anderen Orten ist es ein Butterbrot. In den thüringischen Dörfern (z. B. Niedergrundstedt) holen sich die ärmsten Frauen, die dem Brautpaar Glück wünschen, das sogenannte »Modebrot« (mit Modegewürz vermengt), das sie dann in einem Nachbarhause gemeinsam verzehren. Was hier die armen Frauen (= arme Seelen) erhalten, kommt anderwärts den Kindern oder Dienstboten zugute. In Luchen (Baden) wird das Hochzeitsbrot unter die Kinder verteilt, in Wagsfürst (Baden)

holen sich die Kinder das Hochzeitsbrot von dem Brautpaar, das dasselbe in Körben bereithält (Meyer, B. V. L., 288, 245). Die Braut wirft dabei das Brot auch kopfüber über die rechte Achsel nach rückwärts. In Tuttlingen (Schwaben) war das sogenannte »Gebrot« als Spende und Gegengeschenk für die Geldspenden der weisenden Hochzeitsgäste gebräuchlich (H. B. 144). Das Auswerfen von Hochzeitsbrot (»Pogadscham« = Fohaze) ist besonders bei den Kroaten und Wallachen sehr üblich (W. Menzel, Symbolik s. v. Brot). In den Niederlanden werden die Nachbarsjungen mit »Mikkebrood« (eine Art Weißbrot) regaliert. Unter irgendwelchem Namen früher oder später erscheint das Hochzeitsbrot, das als Brotspende oft erst spät in der Nacht verteilt wird. Im Altenburgischen erhalten die am längsten aushaltenden Tänzer um Mitternacht, wenn das Brautpaar schon zu Bett liegt, das sogenannte »Deistelbrot«, das mit Sauerteig (mhd. deismo) versetzt ist, aber gegenwärtig durch andere eßbare Sachen ersetzt wird (H. B. 166; Scheible, XII, 174). Das Hochzeitsbrot, immer ein frisches, weißes Brot, ist mit roten Wachssträngen umwunden, eine Opfergabe, welche im Schwäbischen der Ministrant erhielt (Birlinger, II, 303). Bei der Gottscheer Hochzeit wird »Werberbrot«, in welchem ein Geldstück steckt, nach Schluß der Hochzeit mit den Worten verteilt: »Für's Seitenstechen« (Vergleichende Volksmedizin, II, 30). In Dänemark erhalten auch die Spielleute innerhalb des Hoftores als Geschenk das sogenannte »Branntweinbrot« (brandevinsbrød) [Feilberg, Danske Bondeliv, II, 17]. Bei den Südslawen liegt auf der sogenannten weißen Tafel, einem Opfertische mit blankem, weißem Tischtuch, ein Brot, das die Gäste unberührt lassen (es gehört den Haus- oder Ahnengeistern) [H. B., 69]. An einigen Orten der französischen Bretagne segnet der Priester das mitgebrachte Weißbrot, schneidet ein Stück ab, welches er entzweibricht und zwischen den neuen Gatten teilt (H. B., 246); eine verchristlichte Form des Seelenbrotopfers. Auf Korsika wird ein Brot, »le grazie«, am Hochzeitstag aus den Fenstern geworfen (H. B. 257), das heißt an die Geister in den Lüften, um deren Huld zu gewinnen. In Schweden füllt die Braut am Hochzeitstag ihre Taschen mit Brot und verteilt dieses an alle Armen, die sie auf dem Wege zur Kirche trifft (Seligmann: »Der böse Blick«, II, 93), damit wendet sie den Einfluß böser Geister ab.

Der gemeinsame Genuß von Brotschnitten mit Salz ist ein Symbol dafür, daß das Brautpaar nunmehr in die Sippe, die einen gemeinsamen Seelen- und Totenkult hat, aufgenommen ist. An diesem Genusse nimmt auch das Gespann des Brautwagens Anteil. Zwischen Lech und Isar geht die Braut vor der Abfahrt von dem elterlichen Hause unbegleitet zu den Pferden und füttert diese mit Brot. Auf einen Teller legt sie für jedes Pferd eine Brotschnitte, mit geweihtem »Gemeinesalz« bestreut und mit Osterpalm gemengt. Hat jedes Pferd sein Stück verzehrt, so geht sie dreimal im Kreise um den Braut-

wagen und zerschlägt am letzten Hinterrad den Teller in klirrende Scherben (zum Zeichen, daß sie das Opfer für die ins neue Heim mitziehenden Hausgeister dargebracht¹⁾ habe; das Brautbrot aber macht die Pferde des Fruchtbarkeitssegens teilhaftig); an anderen Orten dieser Gegend ist es eine Schüssel Milch, die über das Gespann ausgegossen wird. In Böhmen läßt die Braut, die schon schwanger ist, ein Stück Brot aus ihrem fruchtbaren Schoße von den Pferden fressen, sonst könnten diese mit dem Brautwagen nicht von der Stelle (Wuttke ³ 371, § 562) [weil die segensreiche Opferpflicht noch nicht erfüllt wäre]. In Schlesien tritt die Schwiegermutter der jungen Frau an der Türe entgegen mit dem Brautbrot, einem Messer und einem Salznapfchen; die Schwiegermutter,²⁾ die sonst kaum eine Rolle im hochzeitlichen Volksbrauch spielt, muß hier als Vertreterin des matriarchalischen Hauses das Brot anschneiden und einen Bissen davon zuerst selbst essen, dann erhalten das Übrige die Armen (Kühnau, Mitteilungen, 35). In Freiburg i. B. empfängt der Wirt den Hochzeitszug vor seinem Hause mit Wein und Brot, das mit geweihtem Salze bestreut ist (Meyer, B. V. L., 300). In Waldeck tut man der Braut heimlich Brot und Salz in die Schuhe, das bringt Segen (Kühnau, l. c. 30). Bei Amberg (Oberpfalz) legt man der Braut, um sie vor bösen Leuten (bösen Blicken) zu schützen, in das mitgenommene Täschchen ein Stückchen Brot und Salz, damit sie nicht verarme (H. B. 130). In Schlesien ißt jeder Hochzeitsgast ein Stückchen Brot, das er vorher in das auf der Mitte jedes Tisches, in einem hölzernen Teller befindliche Salz getunkt hat (H. B. 201). »Wenn Du zur Trauung gehst, nimm ein paar Brotkrümchen vom Tisch und Salz und Dill, wickle alles in ein Bündlein und stecke es zu Dir, so kann Dir kein Mensch (mit dem bösen Blicke) etwas anhaben, anheften oder anzaubern« (Mark.) [H. B. 217]. In Hessen erhält die Braut von den Brautjungfern das sogenannte Salzbrod (Z. f. d. Myth., II, 79). In Bayern tut die Braut in alle Hochzeitsspeisen etwas geweihtes Salz, so bewahrt sie die Gäste vor Blitz und Krankheit (bösem Blick). Im Mansfelder Seekreis muß man, wenn man Milch zum Hochzeitskuchen kauft, und dabei über einen Kreuzweg gehen muß, etwas Salz in die Milch geben, das bringt Glück in die Ehe (Z. d. V. f. V. K., 1909, S. 440).

Die Aufnahme in die Sippe mit gleichem Ahnenkult durch den Genuß von Brot und Salz ist bei den Serben viel deutlicher; die Braut setzt sich, einen Teller mit Brot und Salz (und Wein) in der Hand, dem Schwiegervater auf die Knie (die Wiedergeburt innerhalb der Sippe wird damit symbolisiert), küßt ihm die Hand

¹⁾ Nach der sächsischen Sage schenken auch die Zwerge (Hausgeister) bei ihrer Hochzeit drei goldene Brote als Familienglück für das Geschlecht der Ponikau (Sächsisches Sagenbuch 321).

²⁾ Die Mutter der Braut und die des Bräutigams beteiligen sich in vielen Tiroler und oberbayerischen Orten überhaupt nicht bei der Hochzeit; sie spielen förmlich die Rolle eines „tabu“.

und wird von ihm beschenkt (H. B., 84; Krauß, 399). Bei den Esthen erhalten die Gäste Brot und Salz von der Braut, die, sobald sie der Feuer- und Wassermutter geopfert hat, an das obere Ende des Tisches hingesezt wird, ein kleines Kind auf den Schoß erhält mit Brot und Salz, von dem sie dann als fruchtbarmachende Gabe allen Anwesenden einen Bissen reicht und zuletzt selbst einen genießt; dann kann sie gewiß sein, daß es in ihrem Hause an diesen beiden Nahrungsmitteln nie fehlen werde (H. B., 14); hier ist die *Communio* mit den Sippengeistern noch deutlich erhalten. Die Serben haben auch ein eigenes »Gebetbrot«, das unter Segensliedern der Sippe durch diese eine Weihe erfährt und nach der Trauung dem Popen zufällt (H. B., 72).

Daß das Brot mit Salz als Opfergabe auch zum Böses abwehrenden und glückbringenden Apotropaeon werden konnte, ist erklärlich, da es ja auch nur zur Abwehr ursprünglich geopfert wurde.¹⁾ Überhaupt haben wir über die Bedeutung des Salzes auf dem Brote schon unter der Abhandlung über das Bretzelgebäck (Archiv f. Anthropologie, III, 1904, p. 94 ff.) gesprochen.

Aus dem die Seelen- und Gottheitspeisen lecker machenden ältesten Opfergewürze (*Ἄλλος Θεῖοιο* bei Homer), das auch im alten Babylon der König als gesalzenes Brot an keinem ungünstigen Tage genießen durfte (Beilage zur Allgem. Ztg., 1905, Nr. 192, S. 345), wurde es ein Teil des Ahnen- und Seelenopfers — *mola salsa*, *parva mica salis* an die *Dii Manes* — das innerhalb der Sippe üblich war; der Mitgenuß am Teile des Sippschaftsopfers galt dann auch als Symbol der Zugehörigkeit zur Sippe mit gleichem Ahnenkult; als Opfergabe wurde das Salz tabu, sacer, heilig und damit erhielt es apotropäische Wirksamkeit gegen bösen Blick und Zauber; mit dem Christentum wurde es ein antidämonisches Mittel der Fastenzeit und damit auch ein Heilmittel gegen schelmische und angezauberte Krankheiten. Wie sehr das Bestreuen der »Fastenbretzen« mit Salz früher selbstverständlich war, lehrt das Aufstreuen von Koriander, das man als »Bretzensalzen der Bäcker« bezeichnete (1815) [Oberbayern].

Wie hartnäckig der Glaube an das segen- und gnadenspendende Hochzeitsbrot ist, in dem sich die Fruchtbarkeitskräfte durch die menschliche Hochzeit gleichsam konzentrieren, bekunden noch folgende Volksgebräuche:

In Buer (Westfalen) nimmt die Braut ein vom Vater schon vorher vor dem Kirchengang losgeschnittenes Rindeneckchen (Schörzel) des Brotes mit, um es als Schatz in ihrer Brautlade aufzuheben (H. B., 223). Bäckte die junge Frau in Böhmen zu Hause zum erstenmal, so gibt sie etwas von ihrem auf der Hochzeit aufbewahrten Brote in den Back-

¹⁾ Vergleiche das Opfer von gesalzener Gerste (*σῦλασι*) bei den Griechen, das kathartische Bedeutung hatte; auch bei der Aufnahme in eine neue Sippe mußte das Fremdartige abgestreift, abgelegt, gereinigt werden durch verschiedene Riten.

kübel, dann entsteht bei ihr niemals ein Brotmangel (H. B., 181 ff.). In Tauberbischofsheim erhält die Braut das sogenannte »Heimweh- oder Gewöhn-(Guenn-, Wöhn-)brot« zum Eingewöhnen in den neuen Haushalt mit (Meyer, B. V. L., 320). Anderwärts reicht der Vater oder ein Anverwandter der Braut dieser ein Stück von der Oberrinde eines gut ausgebackenen Brotes, deren Rinde sie mit den Lippen ergreift, in ein (das Brot den profanen Blicken entziehendes) Tuch wickelt und in ihrer Brautlade aufbewahrt (H. B., 223). In der Schivelbeiner Gegend (Ostpreußen) ist es Brauch, daß den Brautleuten, wenn sie von der Träuung kommen, beim Eintritte ins Hochzeitshaus ein Brot hingehalten wird, von dem sie abbeißen müssen und sich ein Stück aufheben; dann haben sie nie Brotmangel (Knoop, 160; Scheible, XII, 169). Zu den Hochzeitszeremonien der Wallachen gehörte es 1791 auch, daß der Priester die zu trauenden mit einem in Honig eingetauchten Brocken Brotes speiste und sogar sie einigemal darnach zum Scherze schnappen ließ (Brandenburgia, 1907, S. 402), zur Verdeutlichung des An- oder Imbisses, der selbst wieder ein Symbol des Mitgenusses am gleichen Sippenopfer vorstellt.

Solche zum Zeichen der Gemeinsamkeit und der Angehörigkeit zur gleichen Sippe gemeinsam verzehrte Brotbrocken erhielten die Neuvermählten auch bei den alten Griechen; sie hießen dort: ἔνθροπτα, ἔνθρομμα, θρόμματα, τρίμμα (Lobeck, Aglaoph., 1070, 1071, 1073; Athenaeus IV, p. 131). Auch die Römer hatten solch abteilbare Brote bei ihren Kulte.¹⁾ Das Brotbrechen war und ist ein rituelles Zeichen der Zusammengehörigkeit zu der gleichen Sippe oder Gemeinsamkeit, Verbrüderung (zu diesem germanischen Worte brican = brechen, gehört lombardisch brica, franz. brier, brioches, bricelets = Mürbteig-Gebäcke). Diese Hochzeitsbrocken oder Imbisse gaben dem ganzen Hochzeitsmahle im Mittelniederdeutschen den Namen: Immet = Imbiß; die Abteilbarkeit der verschiedenen »Imbiß«-Formen ist dabei das Typische. Das Abschneiden des Hochzeitsbrotes spielt an manchen Orten eine große Rolle. In Oberösterreich bekommt das Brautpaar von der sogenannten »Hochzeits-Störi« (das wie eine Steuer oder Abgabe, πανκαρπία, übliche, das heißt aus Beisteuern hergestellte Brot), die von der (fruchtbaren) Braut gebacken wird, die beiden »Anschörzel« (Knust) oder Rindenanschnitte

¹⁾ Nach diesen Opferbrocken hatte auch Apollo den Beinamen „Ἐνθροπτος“ (Lobeck, Aglaoph., 1058), vermutlich eben nur in seiner Stellung als Heilgott. Zu diesen ἔνθροπτοι gehörten auch die placentae attalides des Hesychios (Casaub. in Athenaeum, XIV, 922, Z. 63) und diese hatten ihren Namen von den ἄττα = Väterchen, mit welchem Kosenamen die Ahnen oder Totengeister angerufen wurden; sie sind wohl identisch mit den ἀττάραγοι (bei Athenaeus, XIV, 646 c), welche mit einem Fischgerichte bei der Totenfeier gegessen wurden (= ψωδία v. ψαθύρια). Beim Berufen der Totengeister zum Zwecke des Liebezaubers bediente man sich dieser ψωμοὶ ἄρτου, indem man 7 Brocken von dem Brot, das man selbst gegessen hatte (communio), machte und an die Stelle, wo die Ahnen ihre Opfer erhielten, unter Beschwörungsformeln hinwarf (Fahz 167).

(Baumgarten, 7); an anderen Orten erhält das Brautpaar die Morgensuppe aus den Abschnitten des Brautbrottes gemacht (H. B., 137). In Rauen bei Fürstenwalde (Mark) wird bei der Hochzeit nur Brot mit Butter oder Schmalz gegessen; die übrigen Speisen werden zerschnitten und verteilt und den Hochzeitsgästen nach Hause zugeschickt (H. B., 217). In Böhmen werden von zwei Laiben Brot zwei Stücke am Hochzeitstage abgeschnitten und den Brautleuten gegeben, die sie sorgfältig aufheben; so lange diese Brautbrottschnitten bestehen, soll das Brot in der Haushaltung nicht fehlen und beim Backen niemals umschlagen. In der Neuroder Gegend wird das sogenannte Ränftel (Schörzel, Knust oder Aufsatz, Rindenstück) in die Kirche zur Trauung mitgenommen und dann auf einem trockenen Ort aufbewahrt, weil es vor Feuersbrunst schützt (Kühnau, 12). In Dänemark nehmen die Hochzeitsgäste eine Schnitte »Schmeerbrot« oder auch einen Kuchen in der Tasche mit, wenn sie zur Kirche fahren; dann werfen sie dasselbe den Kindern oder armen Leuten zu (Feilberg, II, 20). Das eben erwähnte Aufheben des Brotanschnittes oder Anbisses beim Hochzeitsmahle kommt auch in Schlesien und Schwaben vor (Birlinger, II, 278; Scheible, XII, 169). Brot aus dem Hochzeitshause bringt überhaupt Glück, wenn die Hand der (fruchtbaren) Braut es selbst zugeschnitten hatte (Kühnau, Mitteilungen, 32). In der Landgemeinde Grävismühlen (Mecklenburg) war es ebenfalls wie in Ostpreußen Sitte, daß den von der Trauung heimkehrenden jungen Eheleuten, ehe sie ins Hochzeitshaus traten, ein langer, eigens hiefür gebackener Semmelweck dargeboten wurde, wovon jedes einen möglichst großen Bissen nahm, und zwar von der Weckenspitze; dieser Abbiß (eigentlich der sichtbare Mitgenuß an dem Opferbrote) wurde nach der Hochzeit noch einmal zur Konservierung gebacken und dann als Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten aufbewahrt und im Verwendungsfalle fein zerstoßen dem Leidenden gegeben (Kühnau, Mitteilungen, 31). In Schlesien wird eine ganze »Bäcke« frischgebackenen Brotes in das Brautbett gepackt, das die Braut mitbringt; dann fehlt es dem Bräutigam nie an Nahrung; wo Brot ist, da sind auch die Seelengeister gnädig und hilfreich (l. eod. 33). Sobald die junge Frau in Schlesien ins Hochzeitshaus tritt, nimmt sie ein Stück Hochzeitsbrot und trägt es dreimal um den Tisch (Seelenspeisungsstätte); dieses zuerst den Seelen geopfert Brot wird aufbewahrt, schimmelt nie und wendet allen Mangel ab, wie auch das Seelenbrot der Neujahrs- und Mittwinterszeit (s. Gebildbrote der Neujahrszeit in Z. f. ö. V. K., 1903, S. 186). In Niederfranken, Westphalen und Ostpreußen leitet oder führt man die Braut dreimal »um das Hel« (= Herdstätte, Ahnenkultstätte); in Böhmen muß sie wenigstens an den Herd treten (Wuttke, § 81, § 565; Grohmann, 122). Auch in Oberbayern führte man die Braut »um das Feuer« (Schmeller-Fromann² I, 1045); mit dem Umzuge um die Herdstätte war sie in die Sippe und in den

Kult der gemeinsamen Ahnen aufgenommen; an anderen Orten schwang man dreimal den sogenannten Helhaken (Herdkesselhaken) um das Brautpaar (Urquell, IV, 84). In Slawonien trägt die Braut zwei Laibe Brot unter dem Arme über Leinwand hinweg in die Küche, wo sie das Herdfeuer anschürt (Krauß, 399); dann erst setzte sie sich auf die Knie des Schwiegervaters, der ihr ein Kind reicht, das sie herzt und küßt; damit ist die Braut verschwägert, in die Sippengenossenschaft aufgenommen. Das Herdfeuer, welches von der Braut angeschürt wird, symbolisiert die Erweckung des neuen Lebens und der Nachkommenschaft, die durch die Ehe zu erwarten ist. Bei der oben (S. 10, Fig. 8) abgebildeten Heiratszeremonie der sogenannten Gothen in Schweden nach Olaus Magnus (1555) schlägt der Priester in der freien Landschaft über dem Haupte des jungen Paares mit Stahl und Stein Feuer, um damit anzudeuten, daß von ihnen ebenso wie vom Feuerstein neue Lebensfunken ausgehen sollen; auch im alten Indien wurden alle Verlobnisse vor der heiligen Flamme des Feuergottes Agni geschlossen und bei dem Hochzeitsfeste wurde diese Feuerstelle durch feierlichen Umgang geehrt (Krause, Tuiskoland, 308).

Die Sperrung des die Braut ent- oder mitführenden Zuges geschieht namentlich in der Schweiz, Hessen, Tirol, Baden, Holland, Bayern, Elsaß, romanischen Teilen (VII Communi), Minden, Mansfelder Seekreis, in Italien (*»fare il seraglio«*) etc. Der Hochzeitszug wird gesperrt in Niederbayern durch ein Cingulum der Ministranten, das vorgespannt und durch das Brautpaar mittels Geldspenden abgelöst wird; auch ein Seil, eine Kette dient als Mittel für die spannende Jungmannschaft in der Schweiz (Birseck). Im Romanischen heißt dieser Brauch *far fratgias* (= *vias fractas*; Schw. A. f. V. K., II, 141, III, 236 ff.); nach der *»Straßburger Post«* vom 28. Februar 1905 wird auch im Elsaß (Nieder-Spechbach im Sundgau) das *»Spannen«* geübt, wenn ein fremdes Mädchen in die Gemeinde einheiratet. Man wollte früher ohne Zweifel die Ehe auf die Gemeinschaft der Sippe beschränken (Schw. Id. I, 683). *»Bei Hochzeiten werden die Brautleute von den Armen gesparrt, das heißt es wird ihnen der Weg (ins Dorf) vertreten, den sie sich durch eine Abgabe wieder zu öffnen haben; wohl nur zufällig (?) ist in Wort und Sache ähnlich die Sbarra eine Abgabe, welche in den sette communi die Braut, welche in eine andere Gemeinde heiratet, entrichten muß.«* (Schmeller, II, 680 ff.; ahd. *gisparida* = *obice*, Schrankbaum, vecte, Riegel.) Dazu vielleicht das ostpreußische *»Sparbrot«*, welches einen hufeisen- oder horn-(?)förmigen Eindruck erhält, welcher *»die Spare«* heißt. (Brandenburgia, 1907, S. 403; Zusammenhang ist aber nicht sicher.) In Iglau (Mähren) muß der Lenker des bräutlichen Kammerwagens als Mautgeld den den Weg sperrenden Weibern einen großen Kuchen (siehe unten: Grenzkuchen) geben, um sich die Einfahrt in die Sippe des Dorfes zu erkaufen. (Z. d. V. f. V. K., 1896, S. 256). Im

Regierungsbezirk Minden heißt dieses Auslösen des Brautpaares »schatten«. (Z. f. rh. u. westph. V. K, 1907, S. 182 ff.; wo auch Literaturangabe über diesen Volksbrauch; außerdem Kühnau, Mitteilungen, 33.)

Die Sperre des Hochzeitspaares durch die Dorfjugend hat mit dem apotropäischen Verschließen desselben vor dem Einflusse böser Geister (Samter, 162) keine Beziehung. Abgesehen davon, daß die Namen „Sperre, Sparre, Klausenmachen, Schätzung“ deutlich auf eine Versperrung des gangbaren Weges hinweisen (vectigal s. obex = tributum pro vectura), ist es nicht etwa bloß das Hochzeitspaar, dem der Weg verlegt wird, sondern auch der Kammerwagen oder das Fahrzeug oder das Wagscheit, die man doch nicht gegen Geistereinfluß schützen will; ferner ist das übliche Sperrungsinstrument nicht ein Kult oder ein mit einer apotropäischen Farbe ausgestatteter oder nur vor einem Kultbilde benützbarer Gegenstand, wie man solche Absperrungen im keltischen Morbihan am Haustiere vornimmt mit einer „geweihten“ Schnur, aber nur um gleichsam Geister, beziehungsweise ansteckende Krankheiten ferne zu halten (vergl. die St. Leonhards-Ketten), sondern die Sperrung erfolgt wie bei der Erhebung eines Eingangszolles — und das ist das Beharrendste in diesem Brauche — unter Abzwingung eines Lösegeldes an der Dorf- oder Sippengrenze. Man wird doch nicht ein Apotropaeon mit Opfergaben ablösen wollen? Außerdem wäre gerade das Binden und Einschließen des Brautpaares auf dem Wege eher von schädlicher Wirkung, so daß in Schottland zum Beispiel sogar die Ausstattung der Braut unverschlossen und ungebunden in die Wohnung gebracht wird. Etwas anderes ist natürlich die Versperrung und Verhüllung der Braut im eigentlichen Brautgemache, hierbei sollen die gefürchteten schädlichen Geister von dem Einflusse auf die Fruchtbarkeit der Braut abgewehrt werden innerhalb des Hauses! Daß ein solcher Absperrungsritus auch bei der Ernte (am Erntewagen) erfolgen kann, ist naheliegend, aber dieser ist nur übertragen.

Daß solches Spendebrot, das an fremde Leute verschenkt wird, mit der Zeit feiner, süßer und gewürzreicher wurde, ist selbstverständlich, daher tritt an die Stelle der Brautgrütze und des Brautbrottes der Hochzeitsfladen oder -Zelten.



Fig. 10.
Hochzeitszelten, bürgerliches Wappen.
Dresdener Altertumsmuseum (Frau Gaul).



Fig. 11.
Hochzeitsfladen, bürgerliches Wappen
(München).

3. Der Hochzeitsfladen oder -Zelten. Im Thüringischen werden solche dicke Fladen als Hochzeitsbrot im ganzen Dorfe herumgeschickt (H. B., 158). Die Hochzeitszelten aus Lebkuchenteig trugen früher meist Familien- oder Stadtwappen oder Kindersegensymbole (Herz, Storch). (Siehe Fig. 10 bis 14.) Im mährischen Kuhländchen wird zur Hochzeit ein sogenannter Honiggries gekocht, der



Fig. 12.

Lebkuchenfladen (Anno 1600) aus dem Lüneburger Stadtmuseum;
Pelikan, Reichsadler, Lüneburger Löwe, Greif, Lüneburger Stadtwappen.
(Frau Geheimrat Grävenhorst.)

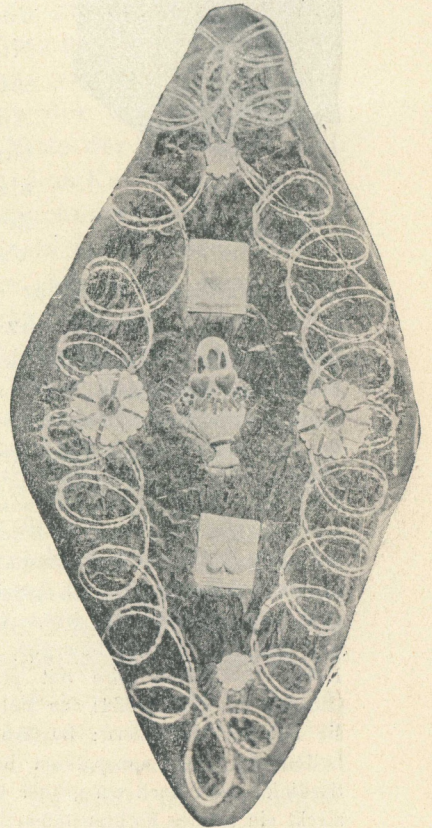


Fig. 13.

Hochzeitszelten, Dresden.
(Frau Gaul.)

mit Lebzelten bestreut und mit Honigbutter reichlich übergossen, beim Hochzeitsmahle aufgetischt wird (Z. f. ö. V. K., 1903, S. 158). Der Schweizer »Ankenzelten« (Glarus) ist ein dort am Hochzeitstag übliches flaches Butterbrot in alltäglicher Form (Anken = geschlagene Butter). Der flache, breite Fladen ist namentlich bei den Südslawen, die vieles aus dem alten Griechenland übernahmen, ein Hochzeitsgebäck, das aber dann unter allerlei häuslichen Zeremonien hergestellt

wird: Ein kleines Kind, dessen Eltern noch leben (= *παῖς ἀμφιθαλής* der alten Griechen) rührt mit einem Nieswurzstäbchen (Kukudavka = Helleborus) das Wasser in dem zusammengetragenen Kuchenmehl



Fig. 14.
Lebkuchen, Trauungsszene
(17. Jahrh.), Oberbayern.

an; dann erst kneten die Mädchen den Teig, während das hoch aufgehobene Kind mit dem (kathartischen) Nieswurzstabe auf die Zimmerdecke oder den Durchzugsbalken schlägt mit den Worten: »Momak i moma« (= Jüngling und Mädchen). Hier ist der Brauch sicher von den alten Griechen beeinflusst, bei denen die Nieswurz ein alltägliches rituelles Reinigungsmittel war (Krauß, 438; Rohde, Psyche, II, 73). Am Hochzeitsmittag kommt im schwedischen Gottland der »jämte Fladen«, ein Käsefladen, als ein besonderes Gericht unter bestimmten Zeremonien auf den Tisch (Fataburen 1906 ff.). Vergl. Abbildung Fig. 9, auf der deutlich die

Hochzeitsfladen sichtbar sind.

4. Der bessere Hochzeitskuchen ist heute wohl allgemein das Festgebäck geworden, »Schaukuchen« oder »Prangkuchen«. (*ἀγλαὰ, ἀγλαισμάτω* bei Lobeck, Aglaopham., 1066; siehe unten: Marzipan). Die alten Griechen hatten dazu auch noch den gemeinsam verzehrten »Sesamkuchen«, die uralte Seelenspeise. Dies war der eigentliche *πλακῶς γαμήλιος* = Hochzeitsfladen, der auch als *ῥμορος, ὄμορος, ἄμορας, ὄμοῦρα* oder *ὄμορίτας, ἄμοργίτας* (Athenaeus, Animadv., Casaub., III, 213) an der Dorf- oder Sippengrenze wie unser Grenzkuchen (siehe unten) verzehrt wurde, aber nicht als Brautlauf- oder Grenzlaufkuchen, sondern als Opfer an die Grenz- und Flurgeister zur Erhaltung guter Nachbarschaft bei gemeinsamer Grenze (*ῥμορος, ὄμορος* = Grenznachbar). Vor der Hochzeit opferten die Athener wegen des Kindersegens den Tritopatoren oder Ahnengeistern im dritten Geschlechte, das heißt den freigewordenen Seelen, die mit den Lüften sich bewegen, den sogenannten Vorväterchen (*πρόπαπποι*). Die alten Römer bereiteten ihre mit grünen Reiser (sarmentum) gezierten Hochzeitskuchen (Mustaceum, Celsus 634) aus Mehl, Weinmost, Käse, Anis- und Lorbeerblättern und buken sie auf Lorbeerblättern; letztere waren den chthonischen Mächten geweiht; außerdem hatten sie einen conspoleum benannten Hochzeitskuchen (Lobeck, Aglaoph., 1061). In Sardinien zierte noch ein grüner Lorbeerzweig den Hochzeitskuchen; im Steiermärkischen steckt ein grünes Fichtenstämmchen im Hochzeitsbrotlaib (Bl. f. hess. V. K., 1905, S. 90), gleichsam der Vegetationsgeist wie beim Maibaum des Dorfes. Bei den Esthen (im Werroschen) wird der »saaja-kak« gebacken, der auf dem Tische stehen bleibt, so lange die Feier besteht, für die sogenannten unterirdischen Hauswirte (H. B., 15), die unter der Erde begrabenen Ahnen. In Skandinavien gibt es hauptsächlich Vorkuchen (Vorback), Pfannkuchen, Roggenkuchen und Blattkuchen (H. B., 7); knøpkager, sigtekager, fornkager, hvedekager, smaa kager, skjønkekager, højtidskager, søsterkager, fløske-pandekager etc. Im westlichen Dänemark teilt die Braut unterwegs schon die Zucker- oder Hochzeitskuchen »sukkerkager« aus, während im östlichen Teil die Hochzeitsgäste Schmeerbrot auswerfen (Feilberg, I, 294, II, 20). Die Hochzeitsgaben heißen auch an manchen Orten dort »Fon« = isländ. förn = Tempel-

gabe (l. eod., 297), die zum Feste mitgebrachte Speise, von der ein Teil den Göttern geopfert wurde, während der Rest in Communion mit denselben gemeinschaftlich verzehrt wurde (Davidsen, 269). Die englischen Brautkuchen (bride-cakes) werden in Yorkshire über dem Haupte der Braut in viereckige Stückchen gebrochen und dann unter die Menge geworfen; auch werden Kuchenstückchen unter das Bett gelegt, wenn die jungen Leute von ihren Liebhabern («Süßherz») träumen wollen, als sogenanntes Traumbrot (Hazlitt, I, 73; H. B. 238). 1661 hießen die Kuchen daselbst gossip's cakes und wurden aus ganz frischem Weizen, der also die größte Fruchtbarkeitspotenz in sich hatte, hergestellt (Gossip = Brautmutter). Der Hochzeitskuchen heißt sonst im Englischen wedding-cake (= Unterpfandkuchen, Hazlitt, I, 285, H. B. 238). Bei der Hochzeit des englischen Adels schmückt ein riesiger Hochzeitskuchen die Mitte der Tafel und wird nach alter Sitte wie ein lebendes Opfer mit dem Kavalleriesäbel des Bräutigams angeschnitten. »Ohne Hochzeitskuchen keine Hochzeit;« er steht so gut im königlichen Schloß, wie in jedem bescheidenen Haushalt auf der Frühstücktafel, um welche »the bridal party«, die Hochzeitsgesellschaft, sich bei der Rückkehr von der Kirche versammelt. Früher glaubte man es durch Fasten den Tag über prophetisch wirksam machen zu müssen, bevor man abends sein Haupt (auf ein Stück des Kuchens unterm Kissen) darauflegte; jetzt wird man sich diese Pönitenz wohl ersparen, wenn man den Brautkuchen überhaupt noch als Traumorakel anwendet. Originell ist die gemachte Erklärung der drei Lagen (siehe unten: Teilkuchen), aus denen der runde dicke Kuchen besteht, welcher, nebenbei gesagt, erst nach drei Monaten wirklich wohlschmeckend und eßbar wird; die erste Lage aus weißem Zucker bedeutet Liebe, die zweite aus Marzipan Brautstand, die dritte aus dem alltäglichen »plume cake« (Rosinenkuchen) den Ehestand; a) »love«, ganz süß, b) »courtship«, schon mit Mandeln gemischt, von denen hie und da einige bitter sein mögen, c) »matrimony«, auch noch süß genug und dabei nahrhaft, aber bisweilen schwer verdaulich (H. B., 238). Im Kirchspiel Claybrook fand ehemals »das Reiten um den Brautkuchen« statt (H. B., 243), eine abgeblaßte Erinnerung an den Brautkauf oder Brautraub.

Der Hochzeitskuchen, den bei den Wielonischen Litauern die Hochzeitsmutter spendet, ist ein enorm großer Brotfladen, der mit allerlei aus Brotteig hergestellten Tierchen, Rauten, Flitterwerk und 3×9 weißen Wachskerzen (= Lichterkuchen) besteckt ist; die Wachskerzen werden im Nebengebäude zuerst angezündet, dann trägt der sogenannte Marschall denselben auf dem Kopfe in das Mahlzimmer, wo Schwiegermutter und Schwiegertochter vor dem Marschall (das heißt vor dem Kuchenopfer) gemeinsam tanzen (ein besonders wichtiger Zug, der im preußischen Fackeltanz bei Hof eine Parallele

hat). Dann bleibt der Kuchen solange auf dem Tisch, bis alle Kerzen verbrannt sind, das heißt bis das Opferlicht erloschen ist; dann erst wird die Opferspeise, der Hochzeitskuchen, feierlich verteilt an die Hochzeitsgäste, die in Communion mit den so versöhnten Seelengeistern treten. Auch der Hochzeitskuchen des Schwiegervaters wird verteilt; der Alte legt sich den mit sechs aufrecht stehenden Federn (= Brauthuhn-Rudiment) besteckten Kuchen selbst auf den Kopf und erst wenn er so mit seiner Frau die Runde getanzt hat (eine Art Hahnentanz; siehe oben, S. 12), legt er zur Verteilung den Kuchen auf den Tisch (Brandenburgia, 1907, S. 403). Solche Züge aus dem Volksbrauche erhellen auch andere mehr abgeblaßte Volksbräuche unserer eigenen Heimat. In den luxemburgischen Ardennen erhält jeder Hochzeitsgast einen großen Kuchen (»rouyo« = rotbraun) beim Fortgehen, den er als segenspendendes Mittel lange Zeit aufbewahrt (Bulletin de Folklore, 1893, II, 1, 24), da er durch den Hochzeitsritus Fruchtbarkeit und Segen vermittelt. In der Vendée wird der mit Dornzweigen oder Stachelginster (ban-valan) besteckte Hochzeitskuchen ebenfalls umtanzt und dann umstritten und ausgerauft (conspolium der Römer) oder zerschnitten unter die Hochzeitsgäste verteilt (v. Hellwald, Frankreich, 413; H. B., 245). Wenn man im französischen Poitou bei der Hochzeit die Speisen aufgetragen hat, erscheinen zwei junge Mädchen, denen der Dorfspiellmann voranschreitet, und bieten der Braut ein Stück Kuchen und ein Sträußchen an, wozu sie ernste Weisen singen; darauf folgen die (vermumten?) Spaßmacher, »Momous«, welche einen Vogel (= Stellvertretung des Brauthuhns) bringen (v. Hellwald, Frankreich, 419). Ein besonderer Hochzeitskuchen wird nur noch in Léarn gebacken (H. B., 262).

In den Niederlanden gibt das Jungvolk den Neuvermählten einen »gesalzenen Kuchen«; volksetymologisch in Zusammenhang gebracht mit dem »Absalzen« (Abschiednehmen) (H. B., 231). Über das hochzeitliche Salz haben wir eben gesprochen.

Im Bergischen (Bayerburg) war es noch vor kurzem gebräuchlich, daß beim Empfang der Hochzeitsgäste die Braut ein sogenanntes Hümpchen (ein mit Bändern und Blumen gezielter eigenartiger kleiner Hochzeitshumpen mit erotischen Teilen) in der Hand hielt, welches mit süßem Anis und eingebrocktem »Honigkuchen« gefüllt war (= Kaltschale); jeder Gast erhielt einen Löffel voll von diesem (fruchtbarmachenden) Inhalt (Z. d. V. f. V. K., 1900, S. 166). Dies entspricht dem westfälischen »Brud-Triesett« (= Braut-Trieset); auch wird in Westfalen als Willkomm für die Gäste sogenanntes Olmes (= Bier mit Honigkuchen) vormittags gegeben (Woeste, 188). In Schlesien gibt es mit Thomaszucker bestreute Butterschnitten (Kühnau, Mitteilungen, 29) als solche Gastspeise. Bei den Bulgaren bekommt jeder von den Hochzeitsgästen ein Stückchen von dem Honigfladen und dazu aus einem Silberbecher, dem Familienerbstücke fast jeden

Hauses, einen Schluck Wein (Krauß, 440); man sieht, wie patriarchalisch der ganze Vorgang gehalten ist.¹⁾ In Thüringen verschiebt sich die Gabe dieses gewürzreichen süßen »Pfefferkuchens« bis zur Mitternacht, zu welcher Zeit die junge Frau vor dem Zubettegehen denselben an die Hochzeitsgäste verteilt (H. B., 159). Diese Kaltschale mit Honigbrot erinnert an das germanische Würzbrot, welches in Schnitten in das Julbier getaucht und brockenweise aus der Schale oder dem Humpen gemeinsam herausgelöffelt wurde. Die Thüringer haben auch den sogenannten »Junggesellenkuchen« (auch im Voigtland), das ist der zuerst fertige Hochzeitskuchen, der aber von den Mädchen zerrissen wird; diejenige, welche das größte Stück sich erwirbt, bekommt auch zuerst einen Mann. »Doch wehe dem Bräutigam, wenn der Kuchen nicht ganz aus dem Ofen kommt!« (Köhler, 240; Witzschel, II, 225; Grimm, D. M., ³464). Im Voigtland spielt der safrangelbe »Eierkuchen« als »gelber Kuchen« eine Festschmausrolle, wie überhaupt die gelbe Farbe. Bei Hochzeiten weicht die »gelbe Frau«, die »Gali«, in der Schweiz nicht von der Seite der Braut; sie wurde wegen ihrer dämonenverscheuchenden Kleiderfarbe zur Zeremonienmeisterin; denn außer dem Wochenbette ist das Weib niemals vom Neidzauber so gefährdet, als bei der Hochzeit, daher die zahllosen Böses abwehrenden Vorschriften im sogenannten Aberglauben.²⁾ In Thüringen erhält der Pfarrherr schon am Vorabend der Hochzeit den besten Kuchen, an Stelle des früheren Seelenopfers, durch die Braut persönlich übergeben. In Groß-Keule werden im Gemeidebackhaus zwölf bis zwanzig sogenannte »Kegelkuchen« (Napfkuchen in Kegelform) ausgeschnitten und vor der Hochzeit an Kinder und Arme verteilt. Die aus der Kirche tretende Braut reicht dem Ärmsten des Dorfes Geld und ein Stück Kuchen, womit sie ihr Unglück weg gibt (H. B., 157). Die Hochzeitsgäste nehmen sich von den bei der Hochzeit gereichten Kuchen die Eckchen (Teil fürs Ganze) unangerührt mit nach Hause (H. B., 159). Im Kreise Lübbecke schicken die Eingeladenen »Butterkuchen« und eine in Kindsform nach dem Vorbild der Teigfiguren geknetete Butter (Z. f. rhein. u. westf. V. K., 1907, S. 179). Schon das Symbol des Kindersegens auch in Butterform konnte fruchtbar machen. Im Schwäbischen schickt man dem Pfarrherrn ein Stück »Mühlkuchen« ins Haus (Birlinger, Aus Schwaben,

¹⁾ Der den Seelengeistern gewidmete Minnetrunk, der aus den verschiedensten Gefäßen (Pitschen, Humpen, Schale, Becher, Krug) gereicht wurde, hieß später auch »Haussegentrinken«, »Einbringen des Johannessegens«, »Bescheidtuen«; der Beiständer oder »Gerhab« gab in Trol auch den Weibern den Minnetrunk, »es ist gar viel daran gelegen« (Kohl, 137, 214).

²⁾ Einstecken von Palmkätzchen in die Taschen des Hochzeitspaares zum Beispiel. Man umgab nicht selten das Brautpaar mit Bewaffneten, Bogenschützen, Lanzenträgern etc.; man schießt aus Gewehren und Böllern, um die bösen Geister fernzuhalten. Diese lärmende Geisterabwehr, »Rummel«, »Hochzeits-Charivari«, hat mit dem Sperren des Kammerwagens keine Beziehung.

II, 282); die Mühle vertritt hier die ganze, ein Mehlopfer darbringende Sippe, welche des gemeinsamen Seelenkultes nicht vergißt.

Der »Grenzkuchen« bildet den Gewinn beim schlesischen Brautlauf (»Grenzkuchenlaufen«) und wird an die Hochzeitsgäste verteilt und auch gemeinschaftlich verzehrt (Kühnau, Mitteilungen, 33; Z. d. V. f. V. K., 1893, S. 16); ein Wettrennen, das auch auf andere Jahresfeste übertragen wurde. In Mähren wird den



Fig. 15.
Storch mit drei Kindern, Dresden.
(Frau Gaul.)

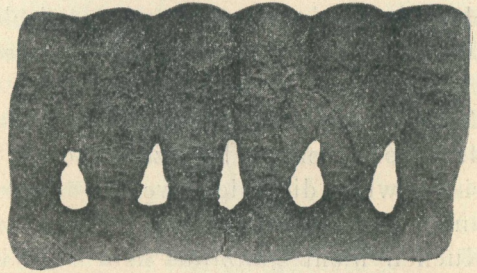


Fig. 16.
Sog. Zeilen-Kinder, Wickelkinder in einer Reihe,
Lebkuchen, Dresden. (Frau Gaul.)



Fig. 17.
Kindersegen (Lebkuchen), Mann mit sechs Kindern.
(17. Jahrh. Hallein. Frau Professor Andree-Eysn.)

sich fort trollenden Gästen auch der sogenannte »Schlänkelkuchen« gegeben, wie den fortgehenden, schlänkelnden Dienstboten (Z. d. V. f. V. K., 1896, S. 261); außerdem gibt es dort einen sogenannten »Schwiegérkuchen«, der beim Hochzeitsmahl als Zeichen der Verschwägerung (Sippenaufnahme) verzehrt wird (l. eod. 256). Das Einstürzen eines solchen Hochzeitskuchens wurde wohl überall von

abergläubischen Leuten als ein schlimmes Zeichen angesehen (Z. f. rh. u. westf. V. K. 1908, p. 245).

Meist trägt der wie ein Opfer auch mit Rosen, grünen Zweigen geschmückte Hochzeitskuchen auch bestimmte Symbole des Wunsches, zum Beispiel Kindersegen, Storch, Zuckerkindl (Fig. 15—17), das dann für das Brautpaar zum Anbeißen eigens herausgeschnitten wird (Meyer, B. V. L., 309). In Dänemark bildet den Schluß der Hochzeit der sogenannte »Schwesterkuchen« (søsterkage, auf Fehmarn: süsterkoken), ein runder Brotpudding aus Brot, Eiern und Zucker, der aber angeblich von der Stadt Soest in Westfalen stammen soll und nur volks-etymologisch mit søster = Schwester in Zusammenhang gebracht wird.

Zur Vervollständigung des Ganzen wollen wir auch noch die verschiedenen Abarten des Hochzeitskuchens hier anfügen: so der Ansbacher »Platzkuchen« (placentulae), fladenförmiges Gebäck; die (allgemein) »Rahmkuchen«; (sächsische und rheinische) »Butterkuchen« (auch Hamburg, Oldenburg, Frankfurt); der altberühmte »Streuselkuchen« (Schlesien, Aachen, Leipzig, Hannover, Magdeburg, selbst dänisch ströjserkage), der mit allen möglichen Ingredienzien bestreut ist. Die köstliche Schilderung von Holtei über den schlesischen Streuselkuchen, den die russische Kaiserin, die im Jagdschlosse Sibyllenort den Sommer zugebracht hatte, von Schlesien aus erhielt (»Was warsch für Kuche?«), schließt mit den Versen:

Du mein, was a rechter Schläsinger ihs,
Der wird nich irschte drum fragen!
Was sol in der Schachtel gewäsen seyn,
Die der Merkel su weit hot tragen?
Was braucht ihr zu raten? was braucht ihr zu suchen?
Herr Jekersch, 's war'n haldich Streuselkuchen. (Schlesische Gedichte.)

Der Nürnberger »Eierkuchen« (1485); der Anspacher »Speckkuchen«; der im Hennebergischen im sogenannten Ribes (= Milchnapf, Bratpfanne) gekochte »Ribeskuchen« (Schmeller, II, 9; Spieß, 195); der Hamburger »Krullkuchen« mit aufgestempelten Hamburger Stadtwappen, eine Art aufgerollte Hohlhippen, die auch als Neujahrskuchen figurieren (Z. f. rhein. u. westf. V. K., 1906, S. 49 ff); der Nürnberger »Prangkuchen«; der Neckar-Gmündsche »Käs-, Zwetschken- und Zimetkuchen« (Alemannia, XXVII, 234); die voigtländischen »Gelben Kuchen« (Köhler, 248); die thüringischen Kegelkuchen (geschmalzene Kuchen, Butterkuchen, Rahmkuchen; Witzschel, 229, 235, 237); die niederländischen bitterkoekjes (Makroniplatz mit bitteren Mandeln); die englischen rosecakes, mit Rosmarin- oder Rosenwasser aromatisierten Brautkuchen (Hazlitt, II, 525); die altbayerischen und schwäbischen »Küchel«, »Küchle« bilden wegen ihrer Alltäglichkeit kein eigentliches Festgebäck des Hochzeitstages; der oberbayerische und Tiroler Bauer hat überhaupt keinen »Kuchen« sondern nur »Küchel«; Hochzeitsküchel sind daselbst nur die »Apfelküchel« und die »Zwetschkenpovesen« (»Powidl«) sowie der »Krapfen«. Kastelrut (Tirol) hat als

Hochzeitsküchel Oblatenküchel (auf Oblaten gesetzt), Schlieferküchel (eine Schleife bildend), das übrige Tirol kennt außerdem für dieses Fest Käs-, Brot- und Apfelküchel.

Wie das Brautbrot, so ist auch das »Hochzeits-« oder »Brautküchel« ein glückbringendes Geschenk der Braut. In Fronau und Tiefenbach (Oberpfalz) stecken schon beim Verlobungsmahl und später beim Frühmahle des Hochzeitsmorgens Kinder und arme Leute einen spitzen Stab zum Fenster herein mit dem Verse:

„Recke, recke Spieß,
Ein Küchle ist mir g'wiß,
Steckt mir eins an,
Dann lauf ich auf und davan.“

Dieses Spießbrecken oder Küchelheischen der Armen vertritt das Kuchenopfer an die armen Seelen. Im Voigtländischen Reichenbach singen die Kinder:

„Dreimal, dreimal um das Haus,
Werft ä Stückel Kuchen 'raus!
Aber ä Stückel weißen,
Den schwarzen kann i net beißen.
Ist der Kuchen net geraten,
Gebt ä Stückel Schweinebraten.“

(Köhler, 232). Beim Einwerfen des Mahlgeldes in den Schoß der Braut verteilt diese löffelweise den sogenannten Giaerkauken, im Dortmundschen einen Brei aus Grütze, Zucker und Branntwein, eine Art gärende Kaltschale (Z. f. rh. u. westf. V. K., 1906, S. 53). Der niederdeutsche »Jarfskauken« (Garbskuchen) ist ebenfalls ein Hochzeitskuchen (Bergen bei Celle) aus Mehl mit Honig und Anis in langgestielten Waffelformen auf offenem Herdfeuer gebacken und zubereitet (mnd. gerwen; as. garuwien; Korresp.-Bl. d. V. f. nd. Sprachf., 1903, S. 26).

Die Austeilung des Brautkuchens veranlaßte auch die Entstehung von eigenen »Teilkuchen« (Thüringen); ein solcher besteht aus einem Satze von acht Kuchen, von denen die oberen sieben gewöhnlich ganz dünn sind, der unterste aber so dick wie ein Brot ist, dessen Form er auch hat; diese Kuchenpyramide wird in so viel Teile zerschnitten als Personen am Tische sitzen. Mitunter bäckt man auch von vorneherein schon so viel kleine »Stern-« oder »Aschkuchen«.

In Salvan (Wallis) werfen alte Weiber der Braut auf ihrem Kirchgang Körner zu, welche diese in ihrer Schürze (= Unterleib) auffing; während im Kanton Waadt das Brautpaar an der Kirchentür mit Korn übergossen wurde. Ein Verbot aus Lyß (Kanton Bern) vom Jahre 1646 sagt, »daß man an Hochzytten in Heimführung und Zuführung der Brautt kein Brott über sy werffen solle.« (Hoffmann-Krayer in Schw. A. f. V. K., XI, 1907, S. 264). Im Elsaß artete nach dem allgemein verrohenden dreißigjährigen Krieg der Körnerguß über die Braut in das sogenannte Meislen aus; man warf die Brot-

stückchen nicht in die Lüfte, sondern man bewarf sich gegenseitig mit Meislen (= Brotstückchen). Der Fruchtbarkeitssegen geht im Laufe der Zeit von der durch den Reinigungs- und Fruchtbarkeitsritus (aus dem Seelenkult) gesegneten und geweihten Braut aus und das von ihr verteilte Hochzeitsbrot wird zum fruchtbarmachenden Glücksbrot, ja selbst zum Pflugbrot, das den Pflugboden fruchtbar machen sollte. In Mecklenburg müssen in die Brautkrone Kornähren gebunden werden und der Bräutigam muß sich Körner in die Taschen stecken, dann gibt es eine glückliche Ehe. »Bi de Trû möt de Brut von all kürn (= Panspermie) wat in de Kron hebben, denn hett's gaudn Deg (= Gedeihen) dormit.« Nach dem Abnehmen der Brautkrone und nach dem Aufsetzen einer schwarzen Haube (»unter die Haube kommen«) wird an die hierbei teilnehmenden Frauen ein eigens vom Bäcker gebackener Kuchen verteilt (Kühnau, Mitteilungen, 29 bis 33); auch in Schlesien steckt sich die Braut vielerlei Samenkörner in die Schuhe beim Gang zur Kirche (l. eod., 30).

Das Überschütten der Braut mit Körnern (Kornguß, Weinguß, Wasserguß, Milchguß,¹⁾ das ein durch Analogiezauber wirkender Befruchtungsritus der Indogermanen ist, ist zu trennen von dem Auswerfen der Hochzeitskuchen, die verschiedene Formen haben können (Kücheln, Maisen, Zuckerln, sogenannte Schifferln, Bonbons, Beugel, Zeltchen, Konfekt, Nüsse, Rosmarin etc.), durch die Braut in die Lüfte; dies ist eigentlich, wie schon erwähnt, eine Abfütterung der Seelen in den Lüften zur Versöhnung und damit eine apotropäische Reinigung des Brautpaares von dem Groll der Seelengeister. In Böhmen werden die sogenannten matačky (= Wurfkuchen) in Massen verschleudert (H. B., 193). Beim schlesischen Hochzeitschmause bewerfen sich die jungen Mädchen und die Jungmannschaft gegenseitig mit Haselnüssen (Vermischung der Riten); findet sich darunter eine Nuß mit doppeltem Kern, so wird aus beiden ein Paar (Wuttke, ³235). In Oesterreichisch-Schlesien sitzt die sogenannte Bettfrau beim Heimweg von der Kirche auf dem Brautfuderwagen, der die Ausstattung der Braut über die (Sippen-) Grenze bringt; dabei befinden sich mehrere Körbe voll Kuchen, die als »Grenzkuchen« (siehe oben unter Sparrbrot) stückweise beim Überschreiten der Grenze (in Mecklenburg wird dabei ein Kringel so groß wie ein Wagenrad verzehrt) an die am Wege Versammelten geworfen werden.

Im Hannoverschen Wendenlande verlangt die Dorfjugend bei Hochzeiten mit lautem Geschrei »Nöt! Nöt!« (= Nüsse). Die auf dem Wagen des Brautvaters bei den Mobilien der Braut sitzende Korbmuhme (»Korfmömm«) wirft dann nicht wirkliche Nüsse, aber ganz kleine Brötchen (»Pfeffernüsse«) an deren Stellé herab. Am Morgen des dritten Hochzeitstages endlich steigt die junge Frau mit Hilfe

¹⁾ In Oberbayern stieß man die Hände der Braut in Milch (Schmeller-Frommann, ² I, S. 1045).

einer Leiter auf ihren neuen Kleiderschrank (den Aufenthaltsort des Folgegeistes) und wirft von dort aus wirkliche Nüsse unter die untenstehenden Hochzeitsgäste (Mannhardt, Waldkulte, 184, 223). Im Voigtland und Koburg wird der breite sogenannte »Rumpelkuchen« in Stückchen von den alten Weibern ausgeworfen (Z. d. V. f. V. K., 1904, S. 377), der vielleicht Beziehung hat zum antizipierten Geburtsrummel (siehe Gebildbrote bei der Geburtsfeier, XV. Jahrg. d. Z. d. V. f. ö. V. K., 1909, S. 7), das heißt ein antizipiertes Fruchtbarkeitssymbol ist.

Die schon erwähnten »Maisen« oder »Maisenstücke«, mit welchen zur Zeit der Bauernkriege die elsäßischen Hochzeitsgäste »gemeislet«, überschüttet wurden (vergl. Straßburger Post, 1904, vom 8. November), entsprechen den Ramsauer Meisen (Steiermark), prismenförmige Kuchenabschnitte (mhd. meizen, meizlen = klein schneiden) (D.-Ö. A. V., 1888, S. 161; Z. d. V. f. V. K., 1899, S. 121). Solche »Hochzeitsbröseln«, »Hochzeitskügelchen«, »Kügeli« (Schweiz, 1781) sind dann



Fig. 18.
Nußbäugel (Niederösterreich).

mehr nußförmig: »Pumpernüssel«, »Pfeffernüsse«, »Pepernoete« (1781), »Bibernüßli«, »Zuckernüsse«. In Schlesien sind es kleine, viereckig ausgeschnittene, aus Honigkuchen, Lebzeltenteig hergestellte flache Plätzchen (»Schifferl« in Oberbayern genannt), welche eine von den Hochzeitsjungfern gestellte Munition zum neckischen Bewerfen der Gäste darstellen. In Dortmund dienen sie auch beim Würfelspiel als Einsatz (Z. f. rhein. u. westf. V. K., 1906, 51); engl. dough-nut (Hazlitt, I, 187). Vermutlich wurden in Tirol und in der Schweiz dazu auch die eßbaren, zum Füllen von Backwerk verwendeten Zirbelnußkerne, »Biberli«, »Pimperli«, »Pimpfernüsse« verwendet als Körnerfrucht aus uralten Zeiten, die dann in Konfekt (»confettico«) sich umänderten, das heißt in Teignüsse aus Pfefferkuchen- oder Lebzeltenteig; auch in sogenannte Nußbäugeln (Niederösterreich) (Fig. 18), die von der Braut nach derjenigen Windrichtung geworfen werden, in welcher in dem betreffenden Jahr das meiste Getreide angebaut ist, also ein Fruchtbarkeitsritus (Z. d. V. f. V. K., 1894, 216). Bäugel = kleine Bauge, Gebogenes (Mondhorn z. B.).

Zu den Hochzeiten, welche im ganzen Viertel unterm Manhartsberg (Niederösterreich) immer im Hause des Bräutigams stattfinden, werden sogenannte »Bä« (= Bauga) und in Drösing a. d. March »Braua« genannt, gebacken. Sobald der Hochzeitszug von der Kirche kommend im Hochzeitshause angelangt ist, stellt sich die Braut mit ihren Kranzjungfern vor der Haustüre auf, dann wird der Braut das größte, meist mit Blumen gezierte Bäugel überreicht, welche dasselbe nach einigem Hin- und Herschwingen kopfüber unter die harrende Menge (als Opfer an die gefürchteten Geister) in die Lüfte hinauswirft. Um diesen Leckerbissen kämpfen und reißen sich die Leute; das wiederholt sich, wenn auch die Kranzjungfern ihre meist kleinen »Bä« unter die Leute werfen; die ärmeren Leute werfen keine Nußbäugel, sondern billigere Semmeln aus. In Nieder-Hollabrunn (Bezirk Stockerau) ist die Sitte üblich, daß die Braut den »Bä« nach der Getreidegend wirft (Z. d. V. f. V. K., 1894, S. 215). In Iglau (Mähren) bewerfen sich die Hochzeitsgäste während des Mahles mit Zuckerkügelchen, ebenso in Steiermark und Oberösterreich (Z. d. V. f. V. K., 1896, S. 261); in Oberbayern ehemals mit sogenannten Schifferln. 1646 wurde zu Bern (Schweiz) richterlich verboten, daß man zu Hochzeiten bei der Heim- oder Zuführung der Braut über diese Brot auswerfe, »weil dies eine Superstition sei, die so eingewurzelt sei, daß man sie ohne Zutun des Oberamtmannes nicht abschaffen könne« (Schw. A. f. V. K., II, 59). In Böhmen wirft die »alte Braut« (= Brautmutter), welche auf dem Kammerwagen sitzt, den Vorübergehenden Backobst und Zuckerwerk zu (H. B., 188). Im Calwschen Werder (Mark) werden ebenfalls Nüsse ausgeworfen (H. B., 214). Im Jeverschen erhält die Braut ein silbernes Töpfchen, ein Erbstück nach altwälscher Mode, voll mit »smerige bônen« in die Hand, mit welchen sie die Hochzeitsgäste beschenkt (Z. f. D. Myth., II, 137). Diese schmer- oder fettreichen Bohnenkörner verwandelten sich nachträglich in ein Mixtum compositum von Franzbranntwein, Zucker und Rosinen mit Brotstücken. Im Egerland werfen die Kranzjungfern der fahrenden Braut und der begleitenden Dorfjugend eigens gebackene »Kücheln« zu. In Velburg (Oberpfalz) werden »Kücheln« vom Kammerwagen herabgeworfen, was man »das Unglück herabwerfen« heißt. Im Rottal (Oberpfalz) sucht sich die Braut Glück und Brot für die Zukunft zu sichern, indem sie beim Bäcker mit geborgtem Sauerteig mehrere Körbe voll Weckenbrot backen läßt, um dieses dann während der Mahlzeit den Armen zuzuwerfen. Dieses Küchelwerfen darf, wie schon erwähnt, nicht verwechselt werden mit dem indogermanischen Körnerguß über das Brautpaar. Der letzte Wecken, der herabfällt, muß der größte sein, damit es der Braut am Brotbacken nicht fehle. Bei den Podluzaken in Mähren wirft die Braut bei der Rückkehr von der Kirche ins Elternhaus den herbeiströmenden Kindern hinter sich Stücke von einem großen hohlen Kuchen (»Braua«)

zu, der oft so groß ist, daß man das Ofenloch ausbrechen muß, um ihn an die Backstelle schieben zu können (Scheible, XII, 187). Die Größe des Kuchens, der den Armen gespendet wird, symbolisiert den Fruchtbarkeitswunsch. Beim Heimgang aus der Kirche trug man ehemals in Sachsen der Braut zerschnittene Kuchen entgegen; jeder Gast nahm ein Stück davon und stieß es der Braut auf den (zu befruchtenden) Leib (Kühnau, Mitteilungen; aus der Chemnitzer Rockenphilosophie).

Man sieht hier deutlich, daß zwei Riten sich hier gemischt haben: einerseits soll die Braut fruchtbar werden durch das Überschütten mit Nahrungsteilen, andererseits soll der Fruchtbarkeitssegen, der durch diesen Ritus erzielt wird, wieder von der Braut an die Wind- und Erdgeister zurückgegeben, aber auch den Mitgliedern der Sippe übermittelt werden.

5. An Stelle der Kuchen und Kucheln treten in Süddeutschland auch die Nudeln, die in der Oberpfalz bei der Hochzeit verteilt werden (Bavaria, III, S. 324, 333, 334). Beim Einzug ins neue Haus kommen in Tirol auch die sogenannten »Hausnudeln« zur Verwendung; in Gossensaß heißen sie auch »Schupfen«, außerdem gibt es in Tirol »Hochzeitsnudeln«, mit Hefe (Germ) versetzte, aus heißem Fett herausgebackene Schmalznudeln. In Böhmen, Oberfranken und Steiermark verschönkt die Brautmutter an die Zuschauer sogenannte Krapfennudeln, Brautkrapfen und Birnenkrapfen. Das Tiroler Paznaun-Tal kennt als Hochzeitsgebäcke Butterteig- und Magn-(Mohn-)Krapfen, grüne (mit Kräutern vermengte) Weizen-, Fasching- (wie zu dieser Zeit übliche), kurze und spanische Krapfen.

In Ungarn (Kalotaszeg) werden bei der Hochzeit sogenannte »Prügelkrapfen« in größerer Anzahl auf Stangen gesteckt; zu oberst werden an Zweige sogenannte »Lochkrapfen« gebunden; das papierdünne, sehr gefällige Backwerk wird wie ein aufgehäufter Opferstock über 6 bis 8 Kuchenlaibe getürmt, so daß es den Eindruck macht, als hätten hundert und aber hundert gelbschimmernde Riesenfalter sich auf der Pyramide niedergelassen (Ethnol. Mittlg. aus Ungarn, 1895, IV, 199). Die Prügelkrapfen sind Blätterteigrollen, die, um einen drehbaren Holzstab (Prügel) gewickelt, bei offenem Feuer gebacken und dann mit einer Marmelade gefüllt werden. Die Lochkrapfen, die in einem formellen Gegensatz dazu stehen müssen, sind handbreite, rösche, sogenannte Schneeballen oder blinde Motzen, die mittelst Fingerhüte durchlöchert worden sind. Leider können wir eine Abbildung dieser Gebildbrotspezialität nicht liefern; vielleicht teilt ein österreichischer Volkskundefreund einmal etwas darüber mit. Der Typus des eigentlichen Krapfens ist in dem antiken Schema des menschlichen Herzens, das als rundballiger Hohlkegel vorgestellt wurde (siehe Abhandlung »Krapfen« in Z. d. V. f. V. K., 1907, S. 65. »Das Herz als Gebildbrot« in A. f. Anthropol., III, 1904, p. 94, und Faschinggebäcke in Suppl., V, zu Band XIV d. Z. f. ö. V. K., 1908, p. 34).

In Schwaben gibt es sogenannte »Sträuble« (straubenförmig gewundenes Gebäck) als Hochzeitsgebäck. Preziden-(Prezedé-)Strützel sind ein besonders feines Gebäck in Deutsch-Südtirol (presidée? pretiée? Flechtgebäck?)

6. Die Ringe, Baugen und Armreifen darstellenden Bretzeln (Thüringen), Kringeln (Aachen, Mark) und Bäu geln (Niederösterreich, Ungarn) sind ebenfalls Hochzeitsgebäcke, die verschenkt oder ausgeworfen und auch beim Brautlauf als Preis gegeben wurden (Z. f. rhein. V. K., II, 191). In Hessen wird am Schluß der Hochzeit eine große Kringel aufgetragen, die unter alle Anwesenden verteilt wird (H. B., 182); hierbei vertritt die Brezel oder Kringel

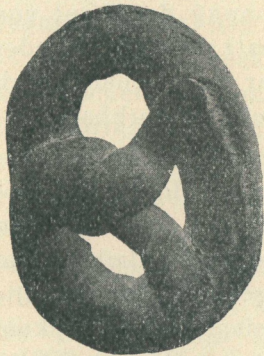


Fig. 19.
Ehestands- oder Hochzeitsbrezel
(Südböhmen), Trollbrezel (Braunschweig).

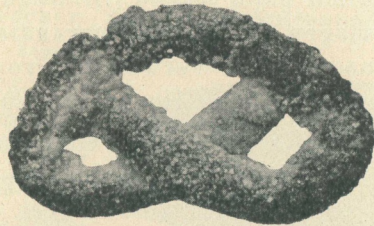


Fig. 20.
Ehemann (Ehestandsbrezel).

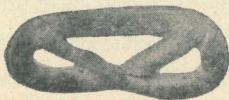


Fig. 21.
Ehemann (Ballenstädt).
(Frau Prof. Stark.)

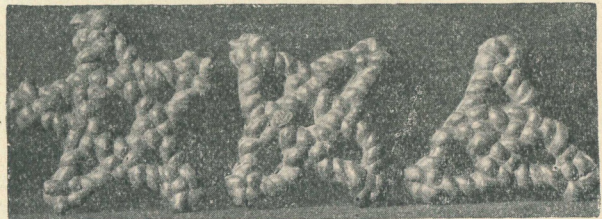


Fig. 22.
Krakeling, Hochzeitsgebäck aus Vista Käräd, Provinz Småland (Schweden).
(Herr E. Hammarstedt.) $\frac{1}{8}$ natürl. Größe.

als Festgebäck das Teilbrot, dessen Segen auch im verteilten Kringelgebäck angenommen wird. Sie wird als sogenannte »Ehestandsbrezel« (Fig. 19) besonders geformt und mit »bitteren« Mandeln oder »süßem« Zucker bestreut (Universallexikon, 218); sie sind sehr zerbrechlich und heißen in Ballenstädt auch »Ehemänner« (Fig. 20 und 21). Auch in Nürnberg werden dunkelbraune, fast rote Hochzeit- oder Ballbrezel verwendet; gelb und rot sind apotropäische Farben.

Der großen Güte und Gefälligkeit des Herrn E. Hammarstedt (vom Nordischen Museum zu Stockholm) verdankt Verfasser einige Hochzeitsgebäcke — Bilder aus Småland. Sie stellen den nieder-rheinischen Krakeling (siehe Verhandl. d. Berl. Ges. f. Anthropol., 1896, 340) dar, der beim Abschluß der Fastenbrezelzeit (Kringel =

Bretzel, Krakeling), in der Fastenzeit vor Ostern (Palmpaasch in Holland) am häufigsten erscheint, zum Frühjahrsfestgebäck wurde und als solches volksübliches Festgebäck auch auf der Hochzeit erscheinen kann; solche Krakeling werden aus Weizenmehl in den verschiedensten Formen (Drei-, Vier-, Fünfeck) gebacken und von der Braut an die Gäste verteilt als Gegenspende (Schenkbrot) (siehe Fig. 22). An der oberen Nahe trägt man auf einer Heugabel einen Kranz aus Teiggebäck durchs Dorf (Fig. 23) (Z. f. rhein. u. westf. V. K., II, 192). Die bei der Hochzeit stets mitbeteiligten »Kranzjungfern«, »Brautjungfern« sind das Überbleibsel des früheren Frauenchors, der unter Liedern und Tänzen aus dem Frauenkreise die Braut, die in eine andere Sippe einzieht, begleitet. Diese Begleitung fehlt natürlich beim Manne (Bräutigam); die Trennung der Braut von den spill-magen (= Spindelverwandte; im Gegensatz zu den Ger- oder Schwert-magen, den Verwandten von männlicher Seite) macht sich bei dem germanischen Hochzeitsbrauch damit mehr bemerkbar.

7. Durch die *φαλλός*-Form sind einzelne Hochzeitsgebäcke gekennzeichnet. Das öffentliche Herumtragen des *φαλλός* bei Hochzeiten mit Absingen von Liedern bildete bei den Römern und Griechen den gewöhnlichen Teil der Hochzeitsfeierlichkeit. Selbstverständlich trat im Laufe der Zeit an die Stelle des *φαλλός*-Bildes irgendein Simulacrum, unter anderen aus Teig; ein solches ist zum Beispiel der Wecken; ein römisches Backwerk »priapus siligineus«¹⁾ ist bei Martial (XXIV, 69) und Petronius (60)*bezeugt. Wir müssen hier den nordgermanischen Brauch einschalten. Adam von Bremen (11. Jahrh.) schreibt (IV, 27): »Tertius est Fricco pacem voluptatemque largiens mortalibus, cuius etiam simulacrum fingunt ingenti priapo; si nuptiae celebrandae sunt sacrificia offerunt Fricconi«. (Grimm, D. M., ²193). Vergl. auch den Färingerschen »Drunnur«, einen aufgeputzten Lämmerschwanz, der unter Reimgesang von Hochzeitsgast zu Hochzeitsgast wanderte (Globus, 81. Bd., S. 263), den norwegischen (14. Jahrh.) »Völsi« (= voluptas) (Z. d. V. f. V. K., 1903, XIII, S. 29ff.) und den sächsischen Rehschwanz (l. eod. und A. f. Relig. W., VIII, 126; XI, 322).

Wir haben schon in der Abhandlung »Der Wecken« (in: Philologische und volkskundliche Arbeiten, Herrn Professor Vollmöller zum sechzigsten Geburtstag dargeboten; Erlangen 1908) den Wecken als germanisches Gebildbrot festgestellt, dessen häufigste und eigentliche Form den *φαλλός* darstellen sollte.²⁾ Wir müssen zur Vermeidung von Wiederholungen auf diese Abhandlung verweisen und fügen nur

¹⁾ Die keltischen Allobroger in der Oberdauphiné stellten nach Plinius (XVIII, 8, 35) bereits aus Roggen „pistrinarum opera laudatissima“ her, also Gebildbrote, wie auch der „priapus siligineus“ eines war. Nach Casaubonus (in Athenaeum, IV, 288) waren die Fadennudel (*πολφός*) bei den Allobrogern besonders schmackhaft.

²⁾ Selbstverständlich hat nicht jeder Wecken diese Form; die Bezeichnung „Wecken“ übertrug sich auch auf andere Gebäcke.

noch als Ergänzung an: Außer dem oberpfälzischen »Spießwecken« und dem Schweizer »Brautwecken« gibt es im Schwäbischen den sogenannten »Hochzeitswecken«, der von der Hochzeiterin den Gästen als Entgelt für das Mahlgeld verschieden groß oder klein gegeben wird, und auch noch den sogenannten »Schenkwecken«, den die sogenannte Hochzeitsmutter schenkt; dies kann auch ein sogenannter »mürber Wecken« sein (H. B., 143). Der Schenkwecken wird an manchen Orten mit einem Trunkgläschen rückwärts gegeben; wenn das Glas zerbricht, das heißt wenn die die Fruchtbarkeit vermittelnden Geister dies Opfer gehört haben, so wird die Ehe glücklich; ähnlich in der Oberpfalz, Voigtland, Minden, Oldenburg, Baden, Braunschweig. Im badischen Hettingen verteilt die mit Fruchtbarkeit gesegnete Braut den Hochzeitswecken an die Schuljugend (Meyer, B. V. L., 241), weshalb er auch »Geb- oder Schenkwecken« heißt (Fig. 24). In Thüringen wird der sogenannte »Michelswecken«, ein kleines, langgestrecktes, keilförmiges Brot, das sonst am Michelstage üblich ist, auch »Hochzeitsbrötchen« genannt. Bei Göppingen gibt die Braut als Gegengeschenk für die hochzeitliche Geldspende jedem Schenker zwei bis sechs Wecken, das heißt weckenförmige Hochzeitsbrote (Birlinger, II, 272). In Krain erhielten die Hochzeitsgäste am Schluß des Mahles eine sogenannte »pogazha« oder »fochanze«, ein langes Weckenbrot (Schmeller, I, 686).



Fig. 24.
Hochzeitsbrot, Kleinweckenform.

Im Voigtland gab es 1667 sogenannte »Freudenweckeln« bei der Hochzeit; gewiß ehemals eine Freudenspende, die in ihrem Namen vielleicht an die Libationen erinnert, welche dem germanischen Gotte Freyr-Njordr, dem oben erwähnten Fricco dargebracht wurden (Mogk, 93). Auch die Slowaken haben neben dem unerläßlichen Brei einen »Freudenkuchen« (radostnjk), der ungarisch »öröm-kalács« heißt (H. B., 52). Im Regierungsbezirk Minden sind die oft drei Ellen langen, sogenannten »langen Roggen«-Wecken (Weißbrot) als Spendebrot üblich (Z. f. rh. u. westf. V. K., 1907, S. 179, 193). Derselbe ist mit Koriander und Kümmel im Zickzack bestreut. »So lang wie das Brot ist, so soll auch der Roggen des jungen Paares wachsen« (Analogie im Fruchtbarkeitszauber). Menschliche und vegetative Zeugung und Fruchtbarkeit werden im Ritus der Primitiven ganz analog aufgefaßt; daher auch der Körnerguß über das Brautpaar ein symbolischer fruchtbarmachender Regen auf den menschlichen Acker sein sollte (vergleiche A. Dietrich »Mutter Erde« in A. f. Relig. W., VIII, 1905, S. 1 ff., bes. S. 48). Das Mittelalter nahm solche Symbole der Menschlichkeit ganz naiv auf. 1468 löste man vor der Hochzeit den »Vor-nagel« (Schmeller-Fromann² I, 1045, 1732) des Bräutigams, wie bei

einem Ackerpflug; man nahm auch keinen Anstand daran, die *ἐφηβαία γυναικεία ἢ ἀνδρῆσια* in Gebildbroten darzustellen, »der Parallelismus zwischen der Generation in der Menschen- und in der Pflanzenwelt ist für die primitive Vorstellung eine so fundamentale Tatsache, die in der ganzen Welt im Kult Ausdruck gefunden hat und daher wird eine Fruchtbarkeitsfeier selten nur auf das eine Gebiet beschränkt, sondern bekommt eine allumfassende Geltung« (Nilsson, Griech. Feste, 323); daher erscheint auch der Wecken als Hochzeit-

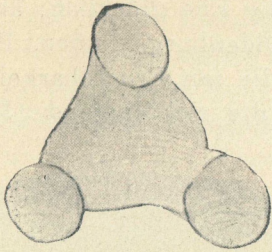


Fig. 25.

Tischbrot auf dem Bilde »Die Hochzeit von Kanaan« des Meisters Bertram von Hamburg (1364—1415) in der Hamburger Kunsthalle. Die drei Timpen sind eingekerbt und nach innen zu aufgewölbt.

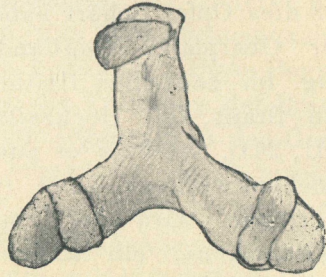


Fig. 26.

Knüstchen oder Zimpelbrot aus Königsberg i. Pr.

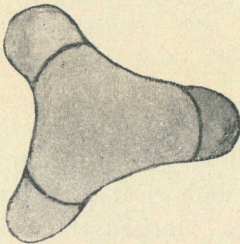


Fig. 27.

Dreieckiges Brot aus dem Zunftwappen der Hamburger Fastbäcker (1679), Timpenbrot. (Seylers: Berufswappen, 54.)

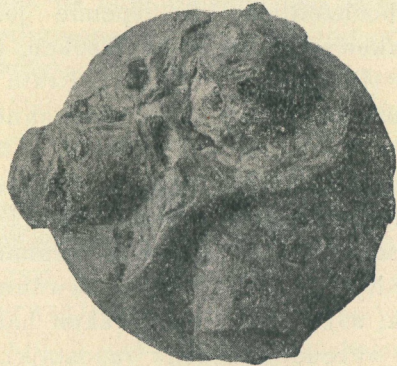


Fig. 28.

Dreizeipfliger Fladen aus Hannover. Eine Abart des Hamburger Timpenbrotes.

und Feldumgang-Gebäck am häufigsten. Wir sehen auf dem Gemälde des Meisters Bertram aus Hamburg (1364—1415) (Hamburger Kunsthalle) ganz deutlich diese sexuellen Gebildbrote figurieren (Fig. 25 und 7). Seit dem 14. Jahrhundert hat sich das *ἐφηβαίων ἀνδρῆσιον* im Königsberger Zimpelbrot (Fig. 26),¹⁾ heute »Knüstchen« genannt, und im Hamburger Bäckerwappen (1679, siehe Fig. 27) erhalten. Ein Blick auf die beigegebenen Bilder enthebt uns des

¹⁾ Herrn Geheimrat Stieda in Königsberg, Exzellenz Herrn General Rathgen in Straßburg, Herrn Lorenz-Meyer in Hamburg sei hier gedankt für gütige Vermittlung der Originale, beziehungsweise Kopien.

weiteren Eingehens. Dieses triphallische Hochzeitsgebäck (Fig. 26) hat sein Analogon in dem bronzenen triphallischen Amulette, welches Pachinger in *Anthropophyteia* III, Tafel III, Fig. 1, pag. 412, abbildet und das in Wels (Oberösterreich) gefunden wurde. Ausgeartet erscheint der *φάλλος* in Dortmund und Lippe als sogenannter »Lacheknupp, Knust« oder »Hul(Heul)knupp, Knust«, der zuerst, beziehungsweise zuletzt bei Hochzeiten angeschnitten wird; das Endstück, der Knust, Knüstcher, Knopf, Schörzel etc. des Hochzeitsweckens oder Schönweckens stellt das Fruchtbarkeitssymbol noch dar. Nach dem Mecklenburger und ostpreußischen Volksglauben darf man diesen Knust nicht aus dem Hause geben, sonst gibt man den eigenen Segen (der Fruchtbarkeit) aus dem Hause mit ihm weg (Wuttke ³ p. 405). Wenn ein Mädchen immer den Knautz vom Brot isst, bleibt ihm der Schatz treu (Birlinger, I, 415). Erotische Bedeutung hat wahrscheinlich auch

a) die (thüringensche) zerrissene oder (Koburg) zerschnittene Hose, ein mittelst des sogenannten Krapfenradls unten zweischenkelig und gefranst ausgeschnittener, aus Mehl, Eiern und Zucker bereiteter in Schmalz gebackener Teigstreifen; derselbe bildet die letzte Speise vor dem Brautlager (Z. d. V. f. V. K., 1896, 21; 1904, 377, 379);

b) die (Grabfelder) »Trollhütes« (Henneberg), die hodenförmigen Klösse, welche die sich fort trollenden Gäste als letzten Teil der Hochzeitsgerichte bekommen (Spieß, *Idiot.*, 113, Z. d. V. f. V. K., 1896, 20). Im Koburgischen heißen sie »Erdäpfeln«, auch »Stolpern« (= ?) (Z. d. V. f. V. K., 1904, S. 347), »Trüllklösse«;

c) die (Weißburger) »Sackschlupfen« eine Bretzel, deren Schlingen an einen Teigsack (Fig. 29) sich anschließen (angeblich lassen die Hochzeitsgäste dieses mürbe Gebäck gerne in ihren »Sackschlüpfen«);

d) die (Memminger) »Säckelbolla«, nußgroße, süße Zuckerteigballen (Reiser II, 262), die in einem Säckel von den Mädchen als Geschenk für die Burschen mitgenommen wurden.

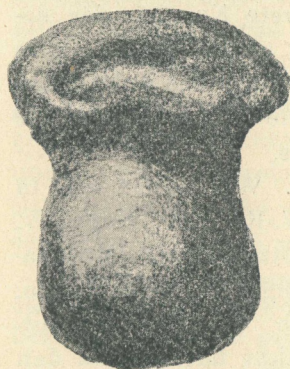


Fig. 29.
Sackschlupfen (Weißenburg).

Die weiblichen Fruchtbarkeitssymbole sind: die sogenannten Spaltgebäcke *κτεϊς*, *cunnus* (*σχῆμα γυναικῶν*), wovon eines auch auf dem schon erwähnten Bilde des Meisters Bertram aus Hamburg »Hochzeit von Kanaan« figuriert (siehe Fig. 30 und Fig. 7).

a) Die sogenannten »Schoren«. Zum Brautlauf oder sogenannten Schorenlauf bringen die Hochzeitsgäste in Neukirchen (Thüringen) dieses Spaltgebäck



Fig. 30. Stutensammel.
Spaltgebäck aus dem Gemälde des Meisters Bertram aus Hamburg (1364-1415) »Die Hochzeit von Kanaan«.

mit, das reichlich mit roten Bändern geziert ist; dann wird um den Schoren, somit um das damit verbundene Tuch, von den Kindern und dann von den erwachsenen Mädchen ein Wettlauf (»Schorenlauf«) gehalten (Schmidt, Sitten und Gebräuche bei Hochzeiten, 1863, p. 40; H. B., 160; Schoren = fissura, rima vulvae).

β) Das thüringische (Ruhla) »Eierschiet« früher ebenfalls ein im Wettlauf errungenes, mit Eigelb gefärbtes Spaltgebäck (H. B., 160). Schietchen = Geschiedenes, Gespaltenes, fissura etc. (Schmidt, l. c. p. 40); auch im hochzeitlichen Kartenspiel erhielt das siegende Mädchen dieses Gebäck, mußte aber die ganze Gesellschaft mit Konfekt bewirten.

γ) In der Mark Brandenburg und in Sachsen herrschte der Brauch, daß die jungen Männer am zweiten Hochzeitstage den Brautlauf anstellten; der Sieger erhielt von der Braut und den Brautjungfern drei große »Braut-Stollen« und durfte mit ihnen tanzen; nur mußte das, auch wenn es mitten im Winter war, mit bloßen, das heißt nackten Füßen geschehen (Kultische Stellvertretung der freien Liebe; H. B., 216; Kühnau, Mitteilungen, 33; Z. d. V. f. V.-K., 1893, S. 14). Stollen = längliches Spaltgebäck. (Über den Stollen siehe Weihnachtsgebäcke Z. f. öst. V.-K. 1895, XI). Die weißen, aus Weizenmehl mit Korinthen hergestellten »Braut-Stuten« sind in Westfalen, Minden, Mecklenburg etc. ein von den Hochzeitsgästen geschenktes und in der Familie hochgeschätztes Süßbrot, nach welchem auch der Honigmonat mit den Flitterwochen »Stutenmond« heißt. Der erste Bissen des jungen Brautpaares im neuen Hause wird geradezu zum Fruchtbarkeitsorakel. In Oldenburg hält der erste Knecht, der sogenannte Bauschulte, den jungen Eheleuten einen Stuten zum Abbeißen hin; je nachdem der Biß ausfällt, ist auch das zukünftige Schicksal der Ehe (Kühnau, Mitteilungen, 35). Die Stuten haben wie die Stollen die Form eines langen Spaltgebäckes.

ε) Im Elsaß gibt es sogenannten Motzen. Wir haben sie in den Gebäckbrotten der Faschingszeit (Z. f. öst. V.-K., XIV, Suppl. V, p. 42) als rhombus veneris gedeutet, der vom Motzenbäcker (Muschabäck, Mutschelbäck, Muschaweg etc.) gewerbsmäßig hergestellt wurde; als sogenannte Flecken entsprechen sie den (Tiroler) »Braut-Flötschen«, die wir oben schon einmal erwähnt hatten, und den böhmischen »Flecken« (John, Sitten, 132).

ζ) Die altpäyrischen, böhmischen, sächsischen, kärntnerischen und Tiroler Hochzeitsflechten, Jungfernkränze (Fig. 23), dem Brautkranze nachgebildete Teigringe oder Flechtgebäcke, die aber eigentlich als solche im übrigen Deutschland nicht volksübliche Hochzeitsgebäcke sind; nur in Tirol und in Altpäyern war (nach Schmeller-Fromann I, 376, H. B. 195) unter dem Namen »Kränzlein« (»Kranzl«¹) eine Art Mehlspeise üblich, die auf ländlichen Hochzeits-

¹) Damit hängt wohl auch das oberpäyrische Kranzlschießen beim sogenannten Hochzeitsschießen, das der Bräutigam spendiert, zusammen.

tafeln, vielleicht als Anspielung auf das Geschick der Kranzabnahme und des Haubenaufsetzens, zum besten gegeben wurde; auch wurde ein eigener sogenannter Kranztanz in einigen Gegenden des oberbayrischen Gebirges aufgeführt, wobei den sogenannten Kranzjungfern von den jungen Leuten mit List der Kranz abgerungen wurde (l. eod., 1377); jedenfalls hatte das Ganze auch eine erotische Bedeutung.

Bevor in Völs am Schlern (Tirol) beim Hochzeitsmahl das Kraut, das auch dort zum Ritus gehört, aufgetragen wird, heftet die Körbl- oder Kranzjungfer jedem männlichen Gaste das übliche, mit einem rosafarbenen oder gelben Seidenbände geschmückte Kranz (Backwerk aus »spanischem Wind«) an die Brust (Kohl, Tiroler Bauernhochzeit, 219) zum Zeichen, daß nunmehr der Brautkranz abgelegt und die Braut zur Frau geworden ist.

In Abfalterbach (Tirol) erhält die Braut beim Heimgang einen sogenannten *Prezedé-Kranz* (ein feines Gebäck in Kranzform), der in seiner Mitte die Insignien des Hausfrauenberufes (Hausschlüssel, Kochlöffel, Musbesen, Muspfanne etc.) enthält; von dem im Pfannl frischgekochten Kinds-Muesl verkostet die eingezogene Frau nach altem Brauch etwas (Kohl, Tiroler Bauernhochzeit, 253).

Der Schellenring ist im Paznaun in Tirol ein Hochzeitsgebäck (»Schellringge«) »zwei aus Teig gewellte und aufeinandergelegte Teigblättchen werden in der Mitte mit einem Loch versehen und im Schmalz gebacken; sie blähen sich auf und sehen dann einem Schellerinken nicht unähnlich« (Kohl, Tiroler Hochzeit, 270); sie entsprechen den oben erwähnten ungarischen Lochkräpfen.

Bei den alten Römern, von denen die Deutschen das Kranzgebilde erhielten, war der Hochzeitskranz ein Opfer an die Familiengeister; um den Hausgeist, den *Lar familiaris Deus*, für das Ehepaar günstig zu stimmen, legte man den Blumenkranz auf den Herd.

„*Has coronas floreas*
Haec imponantur in foco nostro Lari,
Ut fortunatas faciat gratae nuptias.“ (Plautus.)

η) der nicht seltene Brautschuh oder Pantoffel aus Lebkuchenteig, der auf dem Hochzeitskuchen prangt, ist kaum ein Symbol des weiblichen Fruchtbarkeitssegens (siehe Aigremont, Fuß- und Schuhsymbolik und -Erotik, 1909 (Z. d. V. f. V. K. XII, 463, 1894: 158; Schmeller-Fromann, ² I, 1045, II, 391; Liebrecht, z. V. K., 492; Höfler, Krankheitsnamenbuch, 606; John, Sitten, 151, 131, 144, 157, 159, 187). Bei der russischen Hochzeit nimmt an manchen Orten die junge

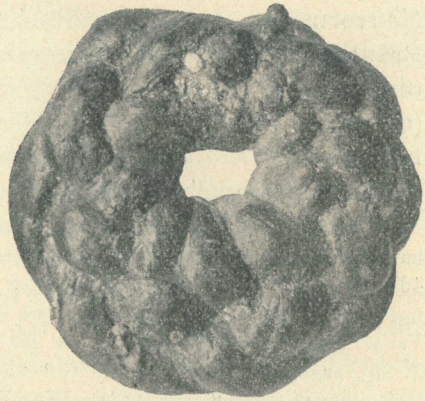


Fig. 23.
 Kranzgebäck, Berliner Kaffeegebäck.
 Dresden (Frau Gaul).

Neuvermählte in dem Hochzeitsgemache die Entschuhung des Bräutigams als Hochzeitszeremonie vor (Erniedrigungsakt? vergl. oben den Tanz mit nackten Füßen). Auch der polnische Mazurka (oder Masurek-)Kuchen, ein Tanzkuchen, soll nach der Sonntagsbeilage zu Nr. 135 der »Barmer Zeitung« vom 10. Juni 1905 einen kleinen Zuckerschuh tragen.

Das Opfer von Kinderkleidern und Puppen an die Hauslaren, das die Römer hatten („suspendit Laribus manias, mollis pilas, peticula ac strophia“, Varro sat. Men. fr. 463) geschah vor der Hochzeit und hat mit der Entschuhung des Mannes vor der Brautnacht natürlich keine Beziehung; die Griechen legten solche Puppen im Tempel der Venus nieder, besonders in der Zeit der Verheiratung (Casaub. animad. H. B. VII, p. 553, Z. 15), dagegen haben die alten Griechen schon einen Kuchen gehabt, auf welchem der Schuh eine Aufgußform bildete. Hesychios (5. Jahrhundert n. Chr.) schreibt: „Κρηπίς τὸ ἐπίθεμα τῶν ἐγγύτων πλακούντων“ (Lobeck, Aglaoph. 1069, Anm. 9); daß dieser aber mit der Hochzeit Bezug hatte, ist höchst wahrscheinlich.

Wir haben schon in der Z. d. V. f. V. K. 1901, p. 455 (Hedwigsohlen) das Schuhgebäck als Opfersubstitut erklärt; auch Samter (l. c. 195) bringt überzeugende Gründe dafür bei, den Hochzeitsschuh ebenfalls als Opfergabe (Teil der Körperhülle) an die schädigenden Geister aufzufassen; Opfergabe und Apotropaeon gehen leicht ineinander über. Das Athener Nationalmuseum birgt eine Vase, auf der ein griechischer Hochzeitsszug figuriert (Samter, l. c., Tafel II, Fig. 3); in diesem Zuge wirft ein alter hochzeitlich bekränzter Mann als Hochzeitsgast mit der einen Hand einen Schuh auf das Brautpaar, während der andere, bereits weggeworfene Schuh auf dem Boden liegt; damit ist das griechische Schuhopfer beim Hochzeitsritus bezeugt und dann ist die κρηπίς des Hesychius, der Aufsatz eines Gußkuchens, auch für die Antike als Opfersymbol höchstwahrscheinlich.

Auch Kolbe (Hessische Sitten, 101) brachte bereits 1886 den Hochzeitsschuh mit dem hochzeitlichen Kuhopfer in Verbindung. Vergl. auch R. Eder »Der Schuh im Mythos«, in »Der Forscher« 1911, Nr. 6 und 7.

Eine große Anzahl von lokalen Hochzeitsgebäcken ist nun anzuführen:

α) Der süddeutsche Guglhupf (eigentlich ein Erntegebäck), Napfkuchen; im Spreewald »Baba« (= alte Frau), in Mähren »Bäwe« genannt (Wuchtel?), ein Festgebäck, das aus anderen Festtagen auch auf den einfachen Hochzeitstisch kommt (Fig. 31).

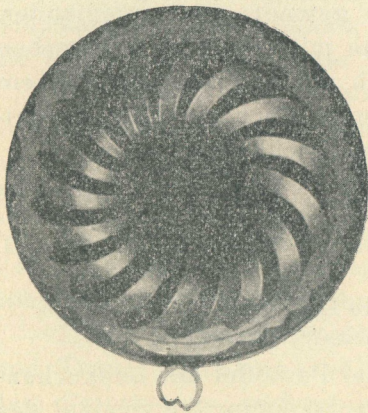


Fig. 31.

Model zum Napfkuchen, Topfkuchen, Guglhupf, Buffer, Bää, Ratonkuchen etc.

Im steiermärkischen Radegund bestecken die Kranzjungfern bei der Hochzeit die kronenartigen Guglhupfe ringsum mit Lichtern,

befestigen sie auf dem Kopfe und tanzen damit solange herum, bis die Kerzen niedergebrannt sind; dann wird der Guglhupf wieder abgenommen, vom Wirt in Stücke zerschnitten und von den Hochzeitsgästen kommunialiter verzehrt (D. Ö. Alp. V. Z. 1881, 161; Gartenlaube 1902, Nr. 43, S. 756); es ist dies ein aus der Ernte- oder Drieschelfeier übertragener Fruchtbarkeitsritus. In Oberbayern heißt ein solcher Guglhupf auch »Kalbskopf«; er vertrat einmal das Opfer des letzteren. Im allgemeinen hat der Guglhupf mehr die Form eines bienenkorbartigen oder hutähnlichen Aufsatzes (»Bund«), dessen Vorbild vielleicht ehemals einen Teil der Verhüllung oder der Vermummung ausmachte, in der die hüpfend tanzende, im Mummenschanz sich bewegende, mit der Gugel vermummte Person vor irgendeinem Idole den hergebrachten zu Fruchtbarkeitszwecken bestimmten Kultakt vollzog. Bienenkorbartig müssen wir uns auch die sogenannten Galstererhüte (Strohhüte in Gestalt des türkischen Turbans oder Tulbands) der germanischen Gaukler oder Galsterer vorstellen, welche bei ihrem die bösen Geister vom kranken Menschen verscheuchenden Zaubertanze einen solchen Kopfaufputz getragen haben dürften; vielleicht erhielt sich dieses Apotropaeon als »Guglhupf« in Teigform.

β) Der oberbayerische Lebzelten (siehe S. 27), der ebenfalls heute nur als Aushilfsfestgebäck, das man rasch kaufen kann, ein Geschenk der Braut- oder Ehrenmutter an die Hochzeitsgäste ist (H. B., 125).

γ) Der fränkische Platz (placenta), »so groß wie ein Karrenrad« (Z. d. V. f. V. K., 1900, S. 164); je größer der Hochzeitskuchen, umso größer der Fruchtbarkeitssegen.

δ) Die hannover-wendländische Paggeleitz-(?) Semmel in hufeisenförmiger (Baugen?) Gestalt.

ε) Das rheinländische, ostfriesische Banquett, welches jedes zu feineren Schmausereien, zum Beispiel Hochzeiten, hergestellte verschiedenartige Gebäck ist (Lüpkes, Ostfries. V. K., 173; Z. f. rhein. u. westf. V. K., 1906, S. 52).

ζ) In den Niederlanden wird der sogenannte bruid-suiker, »Brautzucker«, auch brood-suiker genannt, ein verschiedenartiges Zuckergebäck in hübsch verzierten Tüten statt der Einladungskarten an die Hochzeitsgäste herumgeschickt; ebenso safrangelbe Kuchen oder auch »wittebrood met Hollandsche kaas of peperkoek« (Volkskunde, XIV, S. 54).

η) In Böhmen wird der »hřibč« (= schwammartig Gefülltes) ins Hochzeitshaus gebracht, zerschnitten und jedem Gast stückweise vorgelegt (Česky Lid, V, 526) zur Anteilnahme am Fruchtbarkeitsymbolgenuß.

θ) In Zürich gibt es die sogenannten »Zür(ich)-Hüppli«, ein Hüppengebäck, mit dem sogenannten Bretzeleisen in der Dicke von

zirka 7 mm gebackene, aufgerollte, 16 cm lange, aus sprödem Süßteig hergestellte Hohlhippen. 1650 war eine Schüssel voll derselben ein Abendessen bei besseren Hochzeiten (Schw. Idiotikon, I, 54; A. f. schw. V. K., 1902, S. 128, 134). Sie heißen auch »Eierröhrli« oder »Oflatenröhrli« (Elsaß).

ι) In England gibt es die auch in Deutschland bekannten Waffeln (Hazlitt, II, 614) und die spezifische Brautpastete (Brides Pie), die auf den Hochzeitstisch nach der Zelebration aufgetragen wird; sie ist mit allerlei Früchten garniert und trägt in

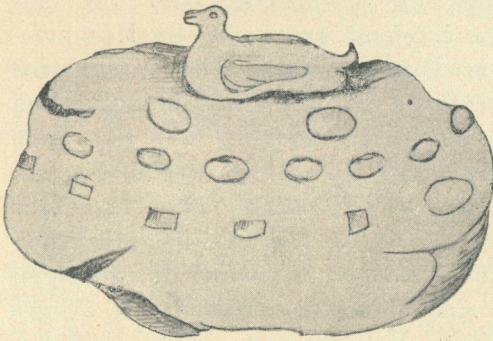


Fig. 32.

Russischer Hochzeitskuchen Karaváj.

der Mitte als Symbol der erwünschten Fruchtbarkeit eine fette Leghenne, umgeben von Eiern (»a fat laying hen full of eggs«, Hazlitt I, 77); wie öfter, so geht auch hier die frühere Opfergabe in ein bloßes Symbol über. Solche Hühnerkuchen bilden auch die kleinrussischen Hochzeitskuchen »Karaváj«, die die Nachbarsfrauen unter Absingen bestimmter Lieder schichtweise aus verschiedenen

Mehlsortenaufgaben herstellen (Mannhardt, W. u. F. K., I, 223). (Fig. 32.)

κ) In Altbayern und Tirol gibt es auch Strudel, strudelartig oder spiralförmig in die Reine gelegte Teigrollen; der schlesische »Hochzeitsstrudel« ist dabei nur hufeisenartig gebogen (Freistadt). Bei den Siebenbürgern in Ungarn heißt »Schneckenkreisel« (Urquell, V, 228) ein mit dem Weberkamm kreisförmig geripptes, zylinderförmiges, um ein rundes Hölzchen gewickeltes Gebäck, welches bei keinem Hochzeitsschmaus fehlen darf.

λ) Torten sind ganz alltäglich. In Niederösterreich präsentiert die Brautjungfer auf einem Teller klein zerteilte Tortenschnittchen; jeder Gast nimmt einen »Anteil«. In Dänemark gibt es eine »Zwetschkentorte« als Hochzeitskuchen. In Tirol prangt auch manchmal eine »Mandeltorte« auf dem Brauttisch (H. B., 119), wie überhaupt die Mandeln wegen ihres Wohlgeschmackes ein beliebter Zusatz zu Festgebäcken aller Art sind.

μ) Tirol hat auch Nocken (»Niggelan«) und sogenannte Mäuslein (Erntegebäck); außerdem

ν) gebackene Blätter. 1534 in Tegernsee: pachenbletter (Germania, IX, S. 200, 201); im Paznauntal in Tirol »Blattle« genannt (Kohl, Tiroler Hochzeit, 270). Dies sind in Schmalz gebackene dünne Teigblätter, die als Hochzeitsgericht aufgesetzt werden.

ξ) Kroßar (zu ital. crociare = knirschen), eine Mehlspeise, die aus hartgesottenen, in einen Teig gelegten und hierauf aus siedendem

Schmalz resch herausgebackenen Eiern besteht und wegen ihrer knirschenden Reschheit mit warmem Wein begossen wird (Paznaun) (Kohl, Tiroler Hochzeit, 270).

o) Die Butterteiggebäcke (Mus, Krapfen, Bögen) spielten auf Bauernhochzeiten des 18. und 19. Jahrhunderts eine große Rolle. Es scheint, daß man hierzu die Biestmilchbutter bevorzugte. Im Tiroler Paznauntal heißt ein feines Milchkindmus, welches erkaltet mit zahlreichen kleinen Butterstückchen (Nuischmalz) eine Stunde lang abgetrieben wird, bis es flaumig nach Art der Schlagsahne erscheint. »Nuisschmalz« (Kohl, Tiroler Hochzeit, 270); kelt. nús = colostrum, lac novum; got. niujis = novum; die sogenannte Biestmilch der Kuh, die eben erst ein Kalb geworfen, ist in Tirol das »Ehret«, ein Geschenk an den Priester; die Opferkuh wurde vor dem Schlachten durch den Opferpriester oder Gode ausgemolken (germ. bius = melken).

π) Sogenannte »Alte Weiber«, ein Hochzeitsgebäck im Tiroler Paznauntal. Alte Weißbrotstücke, jedes mit einer Zibebe und Mandel beklebt, werden von einem längeren Faden durchzogen, in einen Teig gelegt und nachdem sie aus heißem Schmalz herausgebacken worden, der Faden daraus entfernt (Kohl, Tiroler Bauernhaus, 270).

ρ) Beim Einkleiden der christlichen Nonne als Braut Christi und bei der sogenannten Primiz des katholischen Geistlichen, bei der sogar eine symbolische Braut figuriert, gibt es ein Herzgebäck (Fig. 4, S. 7). Bischoten-(Bisquit)-Herz gibt es in Jenesien (Tirol) und in Mainburg (Niederbayern) auf der Hochzeitstafel.

Über den Hochzeitskohl als reinigendes Hochzeitsgericht haben wir uns in der Zeitschrift für rheinische und westfälische Volkskunde, 1910, IX, S. 187, eingehender geäußert. Er dürfte als solche Speise aber auch den vegetabilischen Ersatz eines Tierhauptes (Opferspeise) vorstellen. Beim Auftragen des Krautes nimmt in Schwaben und Tirol die Braut den Brautkranz ab (Birlinger, II, 289; Wolf, 18). Bei den Masuren ist die Annahme des vom Brautwerber gebrachten Kohlkopfes soviel wie Zusage (Urquell, V, 229).

Gebildbrote, welche menschliche oder tierische Figuren darstellen, haben wir zum Teil schon oben besprochen (Butterlamm, englische Brautpastete, russischer Hochzeitskuchen). Wir wollen sie noch ergänzen, da sie zum Teil als Opfer, zum Teil als Wunschsymbole aufzufassen sind.

a) Brauthahn (siehe S. 12). In Warburg (Minden) schickte früher bei den Hochzeiten der Patrizierfamilien der Magistrat der jungen Frau nach der Brautnacht einen Hahn von Zucker und Würze (Z. f. rhein. u. westf. V. K., 1907, S. 196); Schiller-Lübben (I, 439) führt ebenfalls einen Brauthahn aus Marzipan oder Zuckerkonfekt im Niederdeutschen an.

b) Die Schweizer »Hirze-Hörndli« sind mehr ein übertragenes Festgebäck überhaupt (Abbildung siehe Fastnachtsgebäcke, S. 56).

c) Die Hornaffen (Hornformen, Abbildung siehe Fastnachtsgebäcke, S. 53) sollen nach H.-B., 125, am linken Innufer in Bayern sich erhalten haben; als Hochzeitsgebäck vereinzelt Erscheinung. Der im Tiroler Abfaltersbach bei der Hochzeitsladung übliche *Affoman* (= Affenmond) ist ein aus der Fastnachtszeit (siehe Faschingsgebäcke, S. 55) übertragenes halbmond- (= offener Mond) förmiges Gebäck. »Ein Teigblatt (aus Mehl, Eier, Rahm und Salz) von runder Form, wie ein Suppenteller wird halbfingerdick ausgetrieben, der Quere nach abgeradelt, in echtem Schmalz schön gelb gebacken. Dies Gebäck ist sehr mürb, so daß man von einer zimpferlichen Person vergleichsweise sagt: mürbe wie Affoman« (Kohl, Tiroler Bauernhochzeit, 249).



Fig. 33.

Liebespaar, Marzipangebäck. (Dresdener Altertummuseum).
(Frau Gaul.)



Fig. 34.

Liebespaar, Lebkuchen (Oberbayern).

Schrift:

Nehmen sie das Biesel (Bißerl) auf diesser Schiessell,
het ich mehr, geb ichs her.

d) Männliche und weibliche Figuren, Hanselmänner, Hanselweibchen (Tübingen), namentlich aber als Liebespaare, waren Symbole der Fruchtbarkeit »zum Anbeißen«, die ehemals auch als Kraft- und Glücksbrote Bedeutung hatten; jedenfalls keine Dämonengestalten. (Fig. 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40.)

e) Auch die Kinder- und Puppenfiguren (Fig. 41, 42, 43, 44, 45—48) »Zuckerkindel« (Baden) auf dem Brautkuchen (Meyer, B. V. L., 309)



Fig. 35.

Liebespaar (Holland).



Fig. 36.

Liebespaar, Lebkuchen (Ungarn).



Fig. 37.

Liebespaar, Lebkuchen (17. Jahrh.), München.

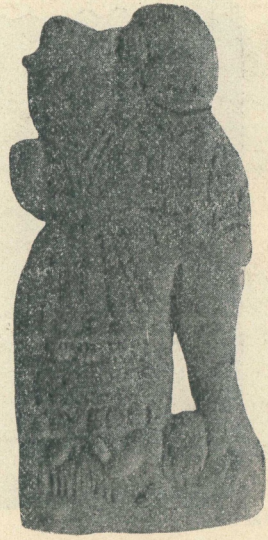


Fig. 38.

Liebespaar mit flammendem Herzen,
Lebkuchen (Wien)



Fig. 39.
Liebespaar, Lebkuchen (17. Jahrh.), München.

und die »Fatschenpoppeler« (K. Wolf, der Burggräfler) sind typische Fruchtbarkeits-symbole für den Hochzeitstag (Tiroler Boden, Schweiz). In Hüllhorst (Kr. Lübecke) schicken die Eingeladenen Butterkuchen in Kindesform, auch so geknetete Butter ins Brauthaus (Z. f. rh. u. westph. V. K., 1907, S. 179). Bei den Heanzen in Ungarn legt man solche Figuren unter die Brautkräpfen in die Eierschmalzpfanne, ein fingerlanges »Poppeler« in Gossensaß (Z. d. V. f. V. K., 1900, 369, 401). Die Form der Fatschenkinder gibt die betreffende volkstümliche Wicklungsart wieder; zum Vergleiche sind Motivbilder gallokeltischer (Fig. 46) und altfranzösischer Wickelkinder (Fig. 47) neben den anderen Gebildbroten beigefügt; unter letzteren zum abschreckenden Beispiel sogenannte Kitschware des 20. Jahrhunderts (Fig. 48, 47).

f) Den Kindersegen andeutende Marzipangebäcke. Der Nürnberger Rat erließ 1603 in seiner Hochzeitsordnung nachstehendes Verbot bezüglich der mit übertriebenem Luxus hergestellten (Konkurrenz-?) Marzipangebäcke: »Nachdem auch eine Zeit hero diese



Fig. 40. Hochzeitsgebäck, tanzende Paare (17. Jahrh.), Erding, Oberbayern.

Neuerung aufgekommen, daß die Marzipan, so man bisweilen bei den Hochzeiten und Handschlagen aufzusetzen pflegt, mit allerlei köstlicher und doch unnothwendiger Zierd einem Schauessen gleich

zugerichtet und aufgetragen worden, welche Zierd ungeachtet deren Niemand geniessen können, oftmals mer als die Marzipan selbst gekostet. Als will ain Ehrenvester Rath solche Zierd der Marzipan als



Fig. 41.
Fatschenkind aus Lebkuchenteig (Oberbayern).



Fig. 42.
Fatschenkind aus Lebkuchenteig.

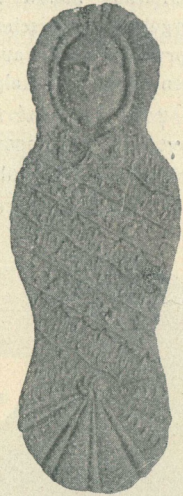


Fig. 43.
Zuckerkindl (Baden).

einen unnützen Überfluß, hiemit gänzlich abgestellt haben bei Straf 5 Gulden also das wer hiefür der Marzipan sich gebrauchen will, diesselben ohne einige fernere Zierd aufftragen lassen soll« (nach



Fig. 44.
Lebkuchen »Fatschenpoppeler (17. Jahrh).



Fig. 45.
Gallokeltisches Wickelkind.
Votivfigur aus einem Brunnen
bei Alesia.



Fig. 46.
Französische Wickelkinder (13. Jahrh).

der »Gartenlaube« 1885, S. 821). Die Etymologie des Wortes Marzipan von »St. Marcus« ist nur Volksgedanke; der italienische marzapane 1521 martzepan = panis marcius, 1560 »placentulae, quos vulgus Martiospanes

appellat sive Mazzapanes« (Brayer, Comp., S. 403); französisch massepain ist ein römisches Märzbrod (Neujahrsbrod) martius panis aus verschiedenen Kernen (Pinien, Pistazien, Mandeln etc.) hergestellt die Ableitung marza von marzane = mit Zucker vollgepfropft [Körting, 631] ist zu weit hergeholt; arabische Etymologie ist abzulehnen. (,Tägliche Rundschau' 1905, Nr. 305). Diese prunkvollen Schaugebäcke aus Teig gepreßt, hatten schon die alten Griechen; sie schickten sie zum Orakelgott Apollo nach Delphi, „ἀίγλη ἡδύσια ἢ ὑπὲρ τοῦ κατακλυσμοῦ εἰς Δελφοῦς ἀπαγομένη καὶ ποπάνον τι εἶδος, ἐν ἧ διεπλάσσετο εἶδωλα καὶ ἡ σελίγη καὶ ζυγοῦ τὸ περίμεσον“ (Lobeck, Aglaoph., 1066). Professor Pasqui fand in Ostia im Tiberschlamme 1906 über 400 solcher Tortenmodel mit Theater- und Zirkusszenen. Solche Marzipangebäcke, welche den gewünschten Kindersegen symbolisieren, sind

- a) Storch, Kinderbringer (siehe Fig. 15);
- b) Mann als Kinderbringer (siehe Fig. 17).

Solche Wunschsymbole, die in der Neu-jahrszeit wiederkehren, sind als Gebildbrote vielleicht aus dieser Zeit auf die Hochzeit übertragen worden. Der Wunsch für Geldsegen in der Ehe erhält einen gar derben Ausdruck

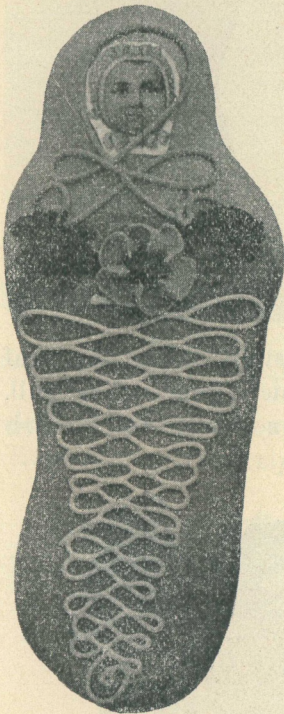


Fig. 47.
Zuckerkindl mit aufgeklebtem
Papierkopf (Neiße).

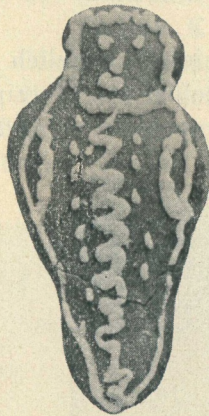


Fig. 48.
Poppele (Fabriksschundware).



Fig. 49.
Marzipangebäck, Dukatenfabrikant
(Dresden).

(Fig. 49) und auch der Neid oder die Zurücksetzung macht sich in Gebildbroten bemerkbar (Fig. 50—55).

Ein Festgebäck der Hochzeit ist hie und da in Süddeutschland der aus Teig gebackene Hut (Fig. 56), in Norddeutschland der käufliche »Baumkuchen« (Fig. 57, torrone), überall aber die charakterlose »Torte«.

Das Nürnberger Kochbuch (1691) führt als Gebäck auch das »Badhütlein« auf; und im Tiroler Paznauntal gibt es sogenannte »Predig-Kappla« (barettförmige sogenannte Pfaffenkäppel) aus Teig als Hochzeitsgebäck, das mit süßer Kirschensuppe gegessen wird (Kohl, 270).

Um 1783 war der Baum- oder Stangenkuchen in Sachsen ein bereits von den Stadtkonditoren hergestelltes Hochzeitsgebäck (Germershausen, Die Hausmutter in allen ihren Geschäften, I, 443, II, 80), also bereits zwanzig Jahre vor der angeblichen Erfindung(?) des Salzwedler Baumkuchens (»Internationale Rundschau für Bäckerei«,



Fig. 50. Marzipangebäck (München).

Zieh Du den Kittel an, den Du
Bist Frau Und ich ein Mann.



Fig. 51.

Ich habe La(n)ggefischt,
Bis ich dich hab erwischt.

XVII, 1903, S. 577). Die Reklame der Bäcker kennt überhaupt fast keine geschichtliche Wahrheit. Der Baumkuchen ist vielleicht die rudimentäre Erinnerung an den hochzeitlichen Vegetationsbaum, der namentlich auf slawischem Gebiete aufgepflanzt wurde. In Oberbayern pflanzt der jüngste Hochzeiter den Maibaum des Dorfes. Felix Mendelsohn-Bartholdy liebte den Baumkuchen besonders (1829).

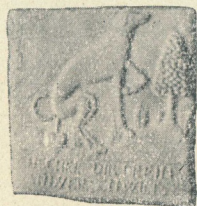


Fig. 52. Marzipangebäck (München).

Ich sch . . . dir drein
Wan du falsch wilt sein.



Fig. 53.

Kauft mir ab diese Waar
Ehe sie veralten gar.

In Tirol gibt es bei der Hochzeit die sogenannte Beschau- oder Brauttorte, die nur der Braut vorgesetzt wird; sie trägt oben auf fünf bis sechs »Poppeln« oder im Innern ein Schächtelchen mit zwölf Püppchen, die alle an einem Bande hängen; außerdem gibt es dort Muskat-, Bisquit-, Reis-, Brot-, Ridl- (Strudel-) und Schlangentorten, ausnahmsweise wird auch die Torte als Bescheidessen verteilt. Die Eisacker Türtlein sind zwei dünne Teigblätter aus Roggenmehl, die beim Backen stark Schmalz schlucken und zwischen sich Mangold oder Piesel als grünes Füllsel enthalten (ähnlich den Pavesen; Kohl, 216, 219, 230, 231, 235).

Die nächsten Tage nach der eigentlichen Hochzeitsfeier, »Nachtage«, heißen: (in Oberbayern) (1695) Kitter- (Küder-) oder Kicher-, Lach-, Zärtelwoche; Flitterwochen (allgemein), Flittertage, goldene Tage (Auslieferung des Heiratsgutes), Trütlerwoche, Butterwoche, Spielwoche, Eier im Schmalz (Baader, 371), Kußwoche, Käsewoche, Küchliwoche (Schweiz); hvede-brøds-dage = Weizenbrottage (Schweden); witebroodsweken zoetemelkweken (Niederlande); Semmelwoche, in der man noch süße Stuten (Stutenwecken) ißt, während es später im Laufe der Ehe einfacher hergeht; Nachhochzeit (Böhmen); Schenke (Allgäu); hesternus, ἑωλος ἡμέρα; der ganze Monat, in den die Hochzeit fällt, hieß altnordisch hjú-notts-mana $\overline{\text{T}}$ r = Heiratsnachtmonat; englisch: honey-moon (Honigmonat), französisch: lune de miel, italienisch: luna di miele. Es war in diesem Monat üblich, für die noch kommenden Ehrengäste besseres Weißbrot mit Honig bestrichen, weiße Geschenkbrote (Brautwecken, Brautflötzschen in Bayern und Tirol) bereitzuhalten, wie dies mit solchen Gebäcken auch bei Neujahrs-Wunschtagen geschieht. Darum heißt es in den Niederlanden, »sie sind noch in der Weißbrotwoche« oder »in der Süßenmilchwoche«; »le pain de nocés dure encore; ils font durer le pain des nocés«.



Fig. 54. Marzipangebäck (München).

Ehe die Liebe thut
Erkalten, Komm und
Las dich unterhalten.



Fig. 55.

Bey dem Reif. Rock Und
den Hossen Wachsen
Solche Rossen (Kind).

Das mit der Nachhochzeit verbundene Essen heißt: (Böhmen) Nachhuchst (1521) Nachzech; Zechsuntig (Baden), Freundschaftessen, Glücksuppe, Grolles, Ficklsuppe (Ober-Isar), Abletzen (Baden); schwedisch: hjemkommerøl, hemkomstöl (= erstes Gastmahl der Neuvermählten in ihrem Heim); »Eier im Schmalz-Tag«. Bei den Römern: repotium (= Nachtrunk, Nachschmaus), »quia quasi reficitur potatio« (Festus, Horat. Satyr., II, 2, 60, Ason. Epist., IX, 50 etc.). Bei den Griechen: ἀνακαλυπτῆρια (Entschleierungstag mit Geschenkabgabe).

Abgesehen von der sogenannten »essenden Ware«, die man in Schwaben als Morgengabe nach der Brautnacht durch Mädchen darbringen läßt (Birlinger, II, 288) und von den als obscön aufzufassenden »Eier im Schmalz«-Gerichte (und auch Gebäcke; Schweiz, Elsaß, Baden, Niederrhein, Tirol, Oberbayern etc.) und abgesehen von der »Eierbrüh«, die nach der Hochzeitsnacht dem jungen Ehepaar überbracht werden, sind auch safrangelbe oder Eierkuchen an diesem »Eier im Schmalz-Tage« üblich. Im 15. Jahrhundert wurde in Nürnberg des anderen Tages nach der Hochzeit zum »Eierkuchen« eingeladen (Heyne, D. H. A., II, 274).

Auf dem Wagen, mit dem das Brautpaar nach der Hochzeit fortfährt, »küchelt« man im Rheintal und das Hochzeitspaar nimmt sogenannte »Löffelküchel« (mit dem Löffel herausgenommener, in heißem Schmalz gebackener Teig) mit als Wegzehrung auf die Hochzeitsreise (Schweiz. Id., I, 14, III, 136). Am ersten Sonntag nach der Hochzeit werden in Niederbayern und Böhmen Vater und Mutter der Braut aufgesucht und dort die »Glückssuppe« gefeiert (Schlicht, 263; John, Sitten, 159). Im Kreise Kirchhain (Hessen) beschließt man am Sonntag nach der Hochzeit mit einem Umzug durch das Dorf die Feier, wobei eine Jungfrau einen mit Blumen gezierten gekochten Schweinskopf trägt, in dessen Maul ein Apfel oder eine Zitrone steckt; derselbe wird gemeinschaftlich verzehrt (H. B., 154). Die erste Morgensuppe, bereitet aus dem Brote jedes Hauses, heißt »Glücksbrot«, mit deren Genuß das junge Paar in die Brot- und Hausgenossenschaft der Sippe aufgenommen ist (Meyer, B. V. L., 267). In Ostpreußen wird am Sonntag nach der Hochzeit das »Jungfrauenbrot« von der jungen Hausfrau als Glücksbrot durch die weiblichen Gäste abgeholt (Knoop, 166). In Böhmen schneidet in der ersten Flitterwoche die junge Frau jedem fremden Gast ein Stück Brot ab, damit wird sie glücklich (Wuttke ³ 375).

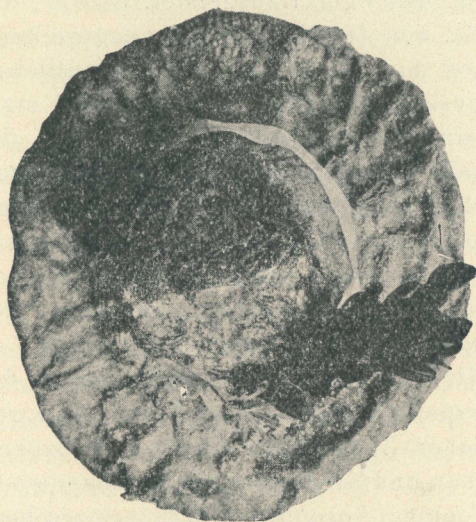


Fig. 56.
Gebackener Hut mit Feder (Bad Tölz).

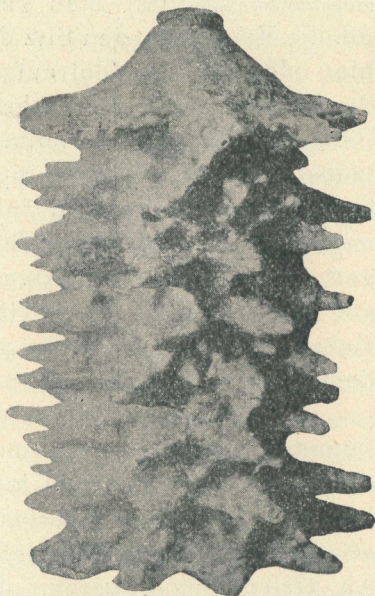


Fig. 57. Baumkuchen.

In Frankreich bietet man dem Hochzeitspaar bald der Braut, bald dem Bräutigam, sei es noch in der Brautnacht, sei es am nächsten Morgen, »Chaudeau Pâté«, »Tourrin«, »Fricassée de l'épousée« etc. an.

In Ungarn heißt der Besuch nach der Hochzeit kárlátó = das Schadensehen oder »die Braut vertrinken« (menyasszonyt beinni) (Urquell, V, 190).

Wir wollen nun schließlich einen Rückblick machen.

Es fehlen bei den Hochzeitsgebäcken fast ganz die Mohngebäcke,¹⁾ die Kreuzbrote, ganz die Radgebäcke; kein Stern- oder Sonnensymbol, kein Hammersymbol,²⁾ kein Hakenkreuz³⁾ oder Schneckengebäck; die Bubenschenkel, die Knaufgebäcke fehlen; kein Reiter, keine Spinnerin, kein Fisch, kein Hase, kein Hirsch ist nachzuweisen als deutsches Gebildbrot.

Ursprünglich fand wohl vor allem ein Befruchtungsritus statt (Milch- oder Körnerguß etc.); die dadurch fruchtbar gemachte Braut übertrug den Fruchtbarkeitszauber auf das von ihr gebackene und verteilte Brot, auch auf die von ihr ausgeworfenen Körner und Brotstückchen. Vor einem häuslichen Ahnenidol stand eine verzierte Schüssel mit Brei (Grütze) oder lag ein Haufen Opferkuchen; man tanzte (»leich«) um dieses Idol herum, wobei die Häupter der Familie auf ihrem Kopfe ein Opferhuhn oder einen Opferkuchen trugen. In der Öffentlichkeit des hochzeitlichen „Ehren- oder göttlichen Tanzes“ (Westböhmen) lag auch ehemals die rituelle Anerkennung der geschlossenen Ehe durch die germanische Sippe wie in der Öffentlichkeit des sogenannten Beilagers. Die Hochzeitstänze bewahrten auch stets die ältesten Formen dieses Gottesdienstes, bei dem durch mitgesungene Lieder der Fruchtbarkeitssegens erfehlt wurde. In Westböhmen werden beim Hochzeitsmahl die Namen der verstorbenen Eltern, Großeltern und Vettern verlesen und diese sogar zum Brauttanz mit aufgefördert (John, 156). Man ging mit der anderssippigen Braut dreimal um die Herdstätte, den Sitz der eigensippigen Hausgeister, herum; das hier oder vor dem Idol aufgelegte, von der Sippe zusammengesteuerte Speiseopfer blieb unberührt. Erst am Abend vor dem öffentlichen Beilager fand die Verteilung dieser Opferspeise (Grütze, Brot) statt, wobei jedes Mitglied der Sippe einen kommunialen Anteil erhielt, der den Fruchtbarkeitssegens innerhalb der blutsbefreundeten Sippe vermittelte. Die weiblichen Sippschaftsmitglieder trugen dieses Opfergericht in festlich gezierten Töpfen unter Gesang von Weiheliedern auf. Die Aufnahme in die Sippschaft erfolgte nach einer symbolischen Reinigung oder Abstreifung der fremden Sippschaft (Anomalie) vor dem Hausgeisteropfer, auch durch ein Hochzeitsbad (»Brautbad«).

Der Ahnen- oder Seelenkult macht sich aber nicht nur in der Communion mittels der Seelenopferspeise bemerkbar, sondern auch durch den heute noch üblichen kirchlichen Trauergottesdienst und Gräberbesuch in der Hochzeitsperiode (Ober- und Niederbayern), das sogenannte »Gedenken« (unter Abspielung eines besonderen Trauermarsches). An vielen Orten werden die Toten »zu Gast geladen« durch das

¹⁾ Wenn man der Braut Mohn in die Schuhe streut, so bleibt sie kinderlos (Wuttke, § 62).

²⁾ „Bringet den Hammer, die Braut zu weihen;
 Leget der Maid in den Schoß den Zermalmer
 Und weihet uns Beide zum wahrhaften Bund!“

(Edda, Thrymsquīða eūr Hamarsheimt, 30.)

³⁾ Der schwedische fünfeckige Krakeling hat mit dem Hakenkreuz keine Beziehung, ist nur eine Ausartung der Bretzelform.

Betreten der Gräber, wobei die ganze »Freundschaft« des Ehepaares in Gesellschaft sich beteiligt. Auch in den deutschen Volkssagen kommt der Tote, gemäß seinem Versprechen, zur Hochzeit seines Freundes (Sartori, 62, Anm. 1). In Frankreich (Haute Marne) brachte man den Brautleuten nach der Zeremonie der Eheschließung auf den Kirchhof eine Suppe (= Seelenbrei), von welcher sie einige Löffel voll essen mußten (H. B., 251); hier ist also die Communio mit den Seelengeistern noch deutlich erhalten geblieben. Bei der deutschen Hochzeit können wir den Seelenkult erschließen: *a*) aus dem typischen Seelenbrei (Hirsebrei); *b*) aus dem Tiroler »Ahn-Koch«; *c*) aus der Communio, dem gemeinsamen Verzehren des eingebrockten Hochzeitsbrottes; *d*) aus der Verteilung des Hochzeitsbrottes an die Sippen-genossen; *e*) aus der Wertschätzung dieses verteilten Brottes als Glücks-, Heil- und Fruchtbarkeitsmittel; *f*) aus der Verbindung des Hochzeitsbrottes mit dem Genuße eines Festtrankes (Minnetrunk, Johannessegen); *g*) aus der Art der Gebäubrotte (Hahnopfer) und der Form (Fruchtbarkeitssymbole); *h*) aus dem Erscheinen der Seelengeister auf der Hochzeit sowohl in der deutschen Volkssage (Zwerge, Erdwichte, Rübezahl, Schimmelreiter etc.) als im Volksbrauche (Poppelen auswerfende Masken); unter diesen Gestalten blieben die Seelengeister im Volke der Deutschen in Erinnerung.

Allerdings treten die Mohngebäcke und das Haaropfersymbol sehr zurück. Honig und Honigkuchen (Lebzelten) waren früher auch auf der Hochzeit mehr üblich als heutzutage.

Auffällig ist, daß aus den römischen Frühjahrsbacchanalien (Fastnacht) manches Gebäck in den deutschen und nordischen Hochzeitsbrauch aufgenommen wurde (Krapfen, Horn, Bängel, Krakeling, sogenannte Schifferl etc.); vielleicht einesteils deswegen, weil heute sehr viele Heiraten in die fröhliche Fastnachtszeit fallen, und andernteils, weil das Erwachen der Frühjahrsvegetation, die Acker- und Saatperiode, mit dieser Zeit der Frühjahrsbacchanalien kongruent ist. (Parallelismus der menschlichen und der vegetativen Generationsperiode.) So, wie die Germanen ihre eigenen Hochzeiten feierten, so begingen auch ihre Götter dieselben. Wie der Fruchtbarkeitszauber der festlich gefeierten Götterheiraten (*ἑρπός γάμος*) im Frühjahre (Maigraf, Maigräfin etc.) auf die Vegetation und Fruchtbarkeit des Erd- und Ackerbodens Einfluß haben sollte, so sollte auch die Ehe oder Hochzeit der fruchtbaren Menschenbraut analogen Fruchtbarkeitszauber auf Getreide, Früchte und selbst Menschen innerhalb der Sippschaft äußern; daher der Glaube an den Segen des Hochzeitsbrottes, das die Braut austeilte und daher auch die Vorliebe für sexuelle Gebäubrotte als Fruchtbarkeitssymbole dieser Zeit.

Heute ist der Reiz des Volksglaubens an die Wirksamkeit des Analogiezaubers und das Festhalten am rituellen Symbol nur mehr in Rudimenten zu erkennen; doch konnten selbst die Höfe sich dem

Reize einer Bauernhochzeit nicht entziehen. Bis 1765 wurde in der Fastnacht bei Hof in München alle vier Jahre die Bauernhochzeit vorgestellt (Schmeller-Frommann, ²I, 1046). Bei der Hochzeit der Königin Wilhelmine mit dem Prinzen Heinrich stellte man zu Brock in Waterland eine altholländische Bauernhochzeit dar (Volkskunde, 1901, XIV, S. 126 ff.) und auch im modernen Karnevalsleben der Vereine darf die Bauernhochzeit nicht fehlen; eine Erinnerung an längst verflossene Zeiten, aus denen sich auch die Hochzeitsbrote als Festgebäcke fortfristeten, allerdings in einer unübersehbaren Vielfältigkeit oder verflachenden Einfachheit.

LITERATUR.

- Alemannia, Zeitschrift für Sprache, Literatur und Volkskunde von A. Birlinger (Bonn).
Archiv für Anthropologie (Braunschweig).
Archiv für Religionswissenschaft (Leipzig).
Argovia, Jahresschrift der historischen Gesellschaft des Kantons Aargau.
Athenaeus Dipnosophistarum Libri, XV; Isaacus Casaubonius Animadversiones, 1611.
Baumgartner Amand, Das Jahr und seine Tage, Programm des k. k. Gymnasiums zu Kremsmünster, Schuljahr 1860.
Bavaria, Landes- und Volkskunde des Königreiches Bayern, 1860—1867 (München).
Birlinger, Aus Schwaben, I., II., 1874 (Wiesbaden).
Blätter für hessische Volkskunde.
Brandenburgia, Zeitschrift.
Büsching, Wöchentliche Nachrichten für Freunde der Geschichte (Breslau).
Davidsen H., Norwegisch-dänisches etymologisches Wörterbuch (Heidelberg).
D. Oe. A. V., Zeitschrift des Deutsch-österreichischen Alpenvereines.
Ethnologische Mitteilungen aus Ungarn.
Fahz, De poetarum doctrina magica (1904).
Feilberg H. F. Dr., Dansk Bondeliv, I., II. (Kjøbenhavn).
Grimm, Deutsche Mythologie².
Grohmann, Apollo Smintheus.
Hazlitt W. Carew, Faiths and Folklore, Dictionary, I., II., 1905 (London).
Herrmann Paul, Deutsche Mythologie, 1898 (Leipzig).
Heyne Moritz, Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer, 1901 (Leipzig).
H. B., Hochzeitsbuch, Brauch und Glaube bei der Hochzeit von Ida v. Düringsfeld und Otto Freiherrn v. Reinsberg-Düringsfeld, 1871 (Leipzig).
Höfler M., Deutsches Krankheitsnamenbuch, 1899 (München).
Hoops Joh., Waldbäume und Kulturpflanzen im germanischen Altertum, 1905 (Straßburg).
John Alois, Sitte, Brauch und Volksglauben in Deutsch-Westböhmen, 1905 (Prag).
Knoop, Volkssagen und Erzählungen aus dem östlichen Hinterpommern, 1885 (Posen).
Kohl F. F., Die Tiroler Bauernhochzeit in Quellen und Forschungen zur deutschen Volkskunde von Blümml, Bd. III, 1908.
Köhler J. A. E., Volksbrauch im Voigtlande, 1867 (Leipzig).
Korrespondenzblatt der Deutschen Gesellschaft für Anthropologie, Ethnologie und Urgeschichte (München).
Körtling, Lateinisch-romanisches Wörterbuch, 1907 (Paderborn).
Kühnau Dr., Die Bedeutung des Brotes in Haus und Hof, in Mitteilungen der Schlesischen Gesellschaft für Volkskunde, 1901, VIII.
Krauß F. S. D., Sitte und Brauch der Südslawen, 1885 (Wien).
Lobeck Chr. Aug., Aglaophamus, 1829 (Königsberg).
Mannhardt, Wald- und Feldkulte, I., II. (Berlin).
Meyer El. H., Badisches Volksleben.
Mélusine, Recueil de Mythologie par H. Gaidoz (Paris).
Mogk E., Germanische Mythologie², 1898 (Straßbnrg).
Nilsson Martin, Griechische Feste von religiöser Bedeutung mit Ausschluß der attischen, 1906 (Leipzig).

- Plinius, *Historia naturae* (Detlefsen).
 Reiser, Sagen, Sitten und Gebräuche des Allgäu, I, II., 1895—97 (Kempten).
 Sächsisches Sagenbuch von Dr. A. Mesche, 1903 (Leipzig).
 Samter Ernst, Geburt, Hochzeit und Tod, 1911 (Leipzig).
 Schäfer W., Deutsche Städtewahrzeichen, 1858 (Leipzig).
 Scheible J., Das Kloster, weltlich und geistlich (Stuttgart).
 Schiller-Lübben, Mittelniederdeutsches Wörterbuch, 1872 (Bremen).
 Schlicht J., Bayerisch Land und bayerisch Volk, 1878 (München).
 Schmeller-Frommann, Bayerisches Wörterbuch², 1872—77.
 Schmidt, Sitten und Bräuche aus dem Baulande, Schulprogramm 1894—95, Baden-Baden.
 Schneider J. G., Handwörterbuch der griechischen Sprache, 1828 (Passow).
 Schröder, Beitrag zur deutschen Mythologie und Sittenkunde aus dem Volksleben der Deutschen in Ungarn, Gymnasialprogramm, 1855 (Preßburg).
 Schweizerisches Archiv für Volkskunde.
 Schweizerisches Idiotikon von Dr. Staub und L. Toller.
 Seligmann, Der böse Blick und Verwandtes, I, II., 1910.
 Seyler G. A., Berufswappen, 1898 (Nürnberg).
 Spieß, II. Beiträge zum Hennebergischen Idiotikon, 1881 (Wien).
 Universal-Lexikon der Kochkunst von Weber⁶, 1897 (Leipzig).
 Urquell, Monatsschrift für Volkskunde von Dr. F. S. Krauß.
 Volkskunde (= V. K.), Tijdschrift voor nederlandse Folklore (Gent).
 Witzschel, Sagen aus Thüringen, I, II., 1866—78.
 Woeste, Wörterbuch d. westfälischen Mundarten, 1882.
 Wolf K., Aus dem Volksleben Tirols, 1902.
 Wuttke, Volksaberglaube³ (Berlin).
 Z. d. V. f. V. K., Zeitschrift des Vereines für Volkskunde (Berlin).
 Z. f. ö. V. K., Zeitschrift für österreichische Volkskunde (Wien).
 Z. f. d. M., Zeitschrift für deutsche Mythologie.
 Z. f. rh. V. K., Zeitschrift für rheinische und westfälische Volkskunde.

