

Unsere Heimat.

Monatsschrift zur Pflege der Heimatkunde und Heimatliebe.

Folge 5 (109).

Wonnemonat (Mai) 1930.

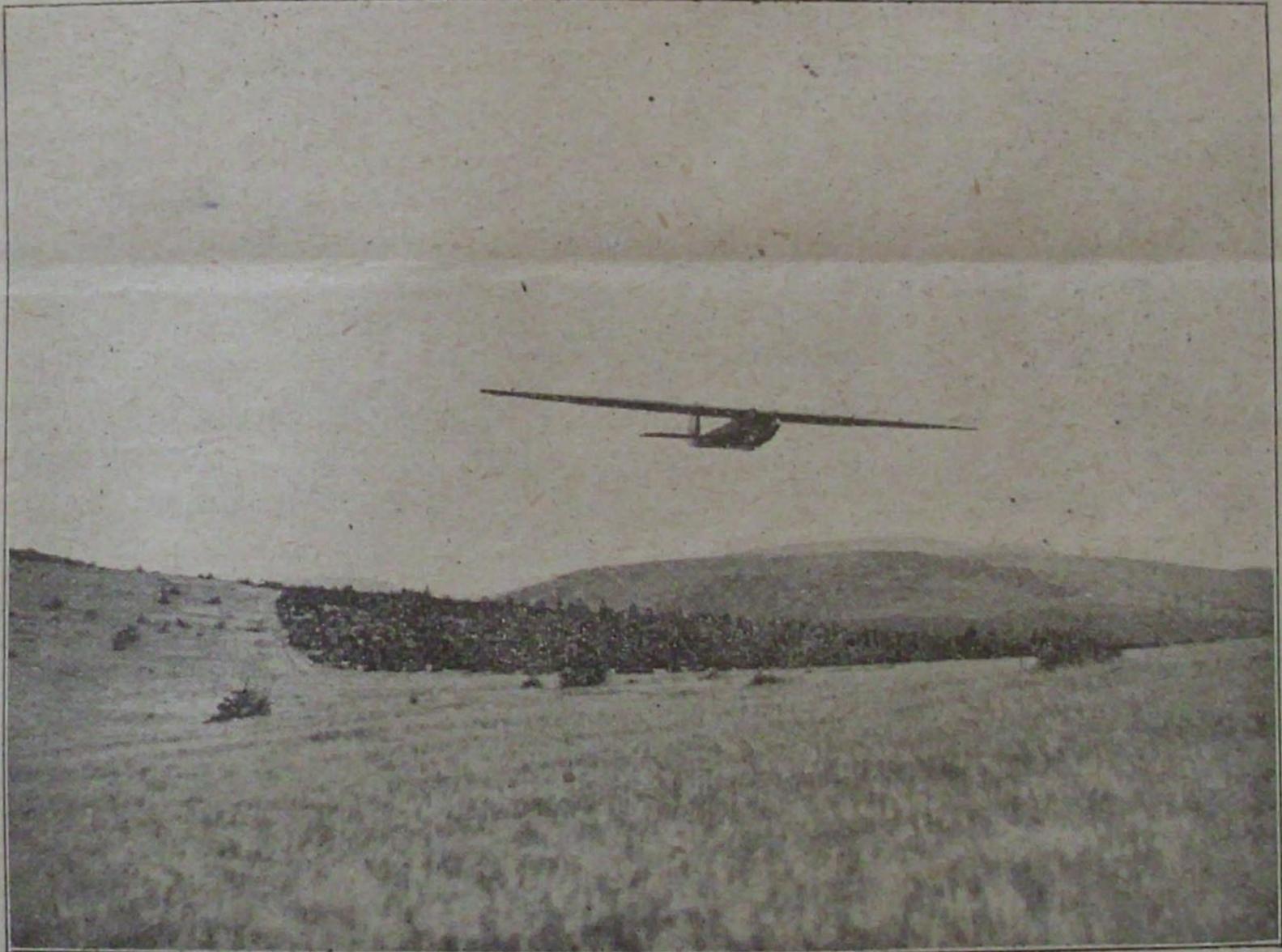
10. Jahrgang.

Vom Brot und den Mehlspeisen.

Von Franz Ebiel.

"Gib uns unser tägliches Brot!", so sprechen wir im Gebete des Herrn. Ein

mit einem bitteren Gefühle an die Jahre des Weltkrieges, wo uns ein sehr fragwürdiger "Ersatz" für unser gutes Brot geboten wurde. Holz-, Stroh- und Kukuruzbrot wurde gegessen. Letzteres heißt auch Türkenbrot, da in der Türkei seit



Vor dem Backofenstein lande ich glatt.

gutes Stück Hausbrot weiß jeder zu schätzen und der Mensch ißt es immer sehr gern. Er bekommt es nie satt, obgleich es fast bei jeder Mahlzeit erscheint. Nach einer Mißernte und in Zeiten des Krieges tritt häufig ein Mangel an Brotgetreide ein, der in der Regel zu Krawallen und Unruhen führt. Wir erinnern uns

alter Zeit dieses Brot als Nahrungsmittel verwendet wird. In den südlichen Ländern genießen die Bewohner mehr das weiße Brot; denn ein bekannter Spruch lautet: "Wo die Mädchen weiß sind, ist das Brot schwarz und wo sie braun sind, ist es weiß." Die alten Germanen hatten nur Haferbrot, da das Korn viel später

zur menschlichen Ernährung verwendet wurde als Hafer, Weizen und Linsen.

Die runde Form ist bei uns vorherrschend und wir sprechen deswegen von einem Laib Brot. Diese Form ist eine Nachbildung der Sonne, die ja bei allen Völkern göttlich verehrt wurde. Nach einer römischen Sage war der Hirtengott Pan der Erfinder des Brotes. Es gilt bei allen Völkern als Gottesgabe und wer mit ihm in sündhafter Weise umgeht, wird schwer gestraft. Die Erzählung vom Fuhrmannstein oder von der Frau Hütt in Tirol sind ein guter Beleg dafür. Bei den Slawen empfängt man den fremden Gast mit Salz und Brot.

Bringen die Feldarbeiter im Sommer ein Stück Brot vom Felde heim, so verzehren es die Kinder als „Hasenbrot“ oder als „Fuchsenbrot“, da es gesund und heilkräftig ist. Nach einer alten Meinung des Volkes sind jene Speisen, die man früher den Verstorbenen opferte, aber von ihnen nicht berührt wurden, eine Quelle des Segens. Die Hinterbliebenen aßen diese Speisen, ein Brauch, der noch heute in veränderter Form beim Totenmahl erscheint. Daß man dem Brote eine große Heilkraft zuschreibt, beweisen folgende uralte Sitten: Die Mutter ist nach der Geburt eines Kindes ein Stück Hausbrot, ein zweites legt man neben den kleinen Erdenbürger. Hat die Kuh ein Kalb, so erhält sie ein paar Brotsstücke zum Fressen.

Zu Weihnachten bäckt man im Donautale das Alegenbrot, das Nüsse, Aepfel und Pflaumen enthält. Neben den Nußbeugeln, dem Lebzelt- und Pfefferkuchen ist dieses Früchtebrot ein altes deutsches Weihnachtsgebäck. Die Lebzeltformen: Widelfind, Schimmelreiter, Spinnerin, Eber und Herz deuten auf altgermanische Einflüsse, weil ja der Reiter niemand anderer ist als der Wodan und die Spinnerin die Frau Holle. Nach dem Huseisen des Schimmelreiters buk man das Kipsel, das nicht ein türkisches Gebäck ist, wie man allgemein annimmt. Noch heute nagelt man an die Haustür ein Huseisen, damit im Hause das Glück wohne.

Wecken und Semmeln sind alte „Gebädbrote“, durch die man wertvolle Opfer

oder Totengaben ablöste. Die Wecken sind die fleischreichen Schenkelknochen, die der Mensch gern selbst behielt und den Göttern dafür einen „Ersatz“ bot. Die Striezel sind eine Nachbildung des Zopfes, den die Frauen früher gern opferten. Noch heute lassen sich in Albanien Frauen die Haare schneiden, wenn der Mann stirbt. Da die Haare den Toten geopfert wurden, genießt man in Oesterreich den Striezel mit Vorliebe zu Allerheiligen. Da sieht man sie im Bäckerladen in allen Größen und im Gasthaus schnapsen sich die Burtschen Allerheiligenstriezel aus. Die ausgezeichneten „Kindlaken“ und die kleinen mit Zucker bestreuten Hochzeitskuchen, die man in der Heimat so gut herzustellen weiß, sind auch uralte Opfergaben, durch die man den Einfluß der bösen Geister und der schlechten Menschen brechen wollte; denn bei Geburt und Hochzeit treiben Dämonen, Hexen und böse Leute Schabernack und suchen dem Menschen zu schaden. Ihre Macht wollte der Mensch unschädlich machen, ihren Zorn besänftigen und ihre Meinung umstimmen. Darum verschenkte man Kuchen, die man aus Sparsamkeit klein aber dafür sehr gut machte. Bei den großen Hochzeiten erhält fast jedes Haus einen Teller voll Kuchen, der in einem schneeweißen Linnentüchlein eingepackt ist. Oft werden Kuchen auch unter die Schulkinder verteilt, die sich um den Besitz derselben raufen und streiten. Was bei Bauernhochzeiten als alter Brauch geübt wird, fand man früher auch bei den Landesfürsten, die bei Hochzeiten ganze Ochsen braten ließen; aus einem öffentlichen Brunnen floß der Wein, sodaß jeder essen und trinken konnte nach Herzenslust; den Gefangenen erließ man die Kerkerstrafe, damit ja niemand etwas Schlechtes dem jungen Paar wünscht.

Die Faschingskrapsen, die im Schmalz gebacken werden, genießen die Leute an den Faschingstagen. Früher war nämlich vom Aschermittwoch bis Ostersonntag der Genuß von Fett verboten, sodaß alt und jung vor Beginn der Fastenzeit sich noch einmal ordentlich an fetten Speisen gütlich tat. Daß diese Krapsen in manchen Gegenden die Form von Eichhörnern, Hasen oder Klücheln erhielten, hängt mit dem Frühling zusammen und liegt in der

tief verwurzelten Naturliebe unseres Volkes. Die Brezeln (verschränkte Arme) sind ein Fastengebäck. Die Osterbrote haben die runde Form und gleichen der Frühlingssonne, welche die Natur zu neuem Leben erweckt.

In der Erntezeit bäckt die Bäuerin die großen Schnitterkuchen, die mit Topfen oder Mohn gefüllt und mit „Zuckersee“ bestreut die Hauptnahrung der Erntearbeiter bilden. Sie werden im Backofen gebacken, während sonst die Krapsen in die Ofenröhre gestellt werden. Da gibt es neben den gewöhnlichen Pfannen noch verschiedene Formen: Fisch, Schildkröte, Krebs, Huhn und Lamm. Der Fisch ist ein Sinnbild des Christentums und war den ersten Christen ein geheimes Erkennungszeichen. Der Hahn war ein beliebtes Opfertier bei allen Völkern, das der Bauer bei dem Erntefest den Göttern darbrachte. Schildkröten schenkte man den Wöchnerinnen, Krebse gehörten den Hebammen und das Lamm war das Ostergebäck.

Die einfachen Mehlspeisen wurden im Laufe der Zeit verdrängt durch ausländische Erzeugnisse, die von unserem Volke schnell aufgegriffen wurden. Italiener und Franzosen galten immer als große Feinschmecker; jene waren und sind noch heute tüchtige Zuckerbäcker, die uns viele Speisen und ihre Zubereitung lehrten. Der Marzipan stammt aus Venedig, das den hl. Markus als Schutzpatron verehrt; darum heißt diese Bäckerei eigentlich Markusbrot. Unsere Ahnen kannten keinen Zucker, sie nahmen dafür Honig. Um 1230 kam der Zucker von den Arabern zu uns, der nur in Apotheken verkauft wurde, da er viel zu teuer war. Um 1480 erscheinen die ersten Bonbons in Paris, die aber nur vom Adel genossen wurden. Um 1660 taucht in Frankreich die Schokolade auf, die von den Geistlichen nicht als Fastenspeise betrachtet wurde. Seit 1820 wird der Zucker fabrikmäßig hergestellt.

Vieles hat sich in den letzten Jahren geändert. Die einfachen Speisen unserer Großeltern geraten in Vergessenheit. Torten und Zuckerwerk findet man in den Dörfern und jedes Mädchen muß eine Kochschule besuchen. Kochbücher, die früher

unbekannt in der Bauernstube waren, sieht man heute überall.

An der Quelle.

Vom Heimatort Eduard.

Im Wiesengrunde regt sich was —
Ein Häslein spielt im grünen Gras;
Da knallt versteckt ein scharfer Schuß,
Das arme Häslein sterben muß.

Die Quelle rieselt weiter —

Ein Vöglein lockt am Föhrenast,
Ich grüße froh den kleinen Gast;
Da fällt ein Falke aus der Luft,
Das liebe Vöglein nicht mehr ruft.

Die Quelle rieselt weiter —

Ein Falter schwebt im Sonnenschein
Durch Feld und Flur, durch Hag und Hain;
Ein Knabe fängt ihn ab im Lauf
Und nimmt ihn in die Sammlung auf.

Die Quelle rieselt weiter —

Ein zartes Blümlein, himmelblau,
Blüht still für sich im Morgentau;
Ein Kind hüpfst aus dem Wald herab
Und pflückt das blaue Blümlein ab.

Die Quelle rieselt weiter —

Wie lange noch, lieb Menschenkind,
Und deine Augen werden blind!
Man legt dich in den schwarzen Schrein
Und gräbt dich in die Erde ein.

Die Quelle rieselt weiter —

So nimmt ein Ende jedes Ding:
Die Blume und der Schmetterling;
So endet jedes Wesens Lauf
Und auch die Quelle hört einst auf.
Nur Gottes Geist schafft weiter.

Über den Tälern der Heimat.

Teilabdruck des Aufsatzes „Motorlos in den Räten“ von Fritz Schuster, Mährisch-Schönberg.

Die Versuchsflüge sind also vorbei. Nun will ich große Flüge machen. Herr Schuster schaffte den zerlegten Vogel hinauf zum Berggeist. Das war am 22. September. Der Wind erreichte eine Stärke von 80 km/St., dabei meistens undurchdringlicher Nebel. Schweren Herzens entschließen wir uns zur Umkehr. Der nächste Samstag, 28. September, war besser. Um 5 Uhr Tagwache am Berggeist, um