

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Elisabeth Lemke: Volkstümliches Gebäck.(Vortrag in der Sitzung vom 28.
November 1906.)

Volkstümliches Gebäck.

Von Elisabeth Lemke.

(Vortrag in der Sitzung vom 28. November 1906.)

Geehrte Anwesende! Zu den am häufigsten vernommenen Weisheiten gehört die Bemerkung über die Flüchtigkeit des Daseins; schon vor dem Ergrauen oder Verlieren unseres Haupthaares kommen wir dahinter, dass wir es mit dem Leben sehr eilig haben. Trotzdem können wir uns nicht darauf beschränken, nur die Gegenwart wahrzunehmen; wir beschäftigen uns auch gern mit der Vergangenheit, uns gewissermaßen mit dem von unseren Vorvätern Überkommenen auseinandersetzend. Da werden wir dann aus Träumern Forscher, aus gleichgiltig Hinnehmenden aufmerksame Beobachter: erwerben wir doch nichts geringeres, als das Verständnis für unübersehbar weit zurückliegende Zustände, aus denen unsere Zeit hervorgehen mußte, wie sie eben ist. Von ungezählten Punkten aus gibt es ein Erkennen des Weges, den die Kultur zu nehmen hatte. Während das Bewußtsein des Fortschritts uns mit freudigem Stolz erfüllt, berührt es uns gar traulich, dort in der unermeßlichen Ferne wahrzunehmen, was heute noch in liebgewordenen Sitten und Gebräuchen Geltung hat.

Durch Ausstellung vorgeschichtlicher Funde und durch Vorführung von kunstgewerblichen und anderen Erzeugnissen aus verschiedenen Zeiten hat das Märkische Museum den Brandenburgia-Mitgliedern so manchen Rückblick ermöglicht. Ja, die Brandenburgia war noch gar nicht geboren (ihr erster Geburtstag fällt in den Winter 1891—92), als schon ihr „Vater“ — unser verehrter Herr Geheimrat Friedel — daran dachte, daß auch „unser liebes Brodchen“ (wie meine ostpreußischen Landsleute sagen) in den Kreis der Betrachtung gezogen werden müßte. Doch nicht nur das Brot (in seiner Zusammensetzung, Form, Benennung usw.), sondern auch alle Semmeln, Zwiebacke, Kringel und Kuchen, alle volkstümlichen Gebräuche beim Backen und alle mehr oder minder sagenhaften Überlieferungen — wenigstens in Bezug auf Deutschland — standen auf dem Wunschzettel. Mit der ehrenvollen Aufforderung zu dieser Arbeit erfreute und erschreckte der Herr Geheimrat mich, die ich aber nicht den Mut dazu finden konnte. Die bloße Vorstellung der Gebäck-Gebirge benahm mir den Atem; so lehnte ich dankend ab. Um mich dennoch zu einem Versuch zu reizen, ward — bei Gelegenheit der Generalversammlung des Gesamtvereins der

deutschen Geschichts- und Altertumsvereine — der langgehegte Plan veröffentlicht und auf mich hingewiesen, die bereit wäre, der Frage näherzutreten: es möchten sich nun recht viele für die Sache interessieren und mir Nachrichten, Zeichnungen und vielleicht auch Gebäck einsenden. Von den „recht vielen“, denen man sich durch Fragebogen näherte, schwiegen die allermeisten. Einige sandten einen bescheidenen Vermerk ein: es gäbe bei ihnen nichts besonderes. Einige versprachen Backwaren; doch nur wenige hielten Wort. Von diesem fast dunkeln Hintergrunde hoben sich daher um so glänzender ab Herr Ewald Küster (Bankbeamter und Volkskundeforscher in Breslau) und Herr Hermann Weisstein (jetzt Kgl. Kreisbauinspektor in Brieg). Der erstgenannte schrieb eine lange, wertvolle Abhandlung über schlesisches Gebäck, seine altererbte Bedeutung und seine lokalen Abweichungen. Und Herr Weisstein sandte in langer Folge interessante Nachrichten und eigenartige Gebäcke. Ich selber wollte nicht zurückbleiben und schrieb daher eine Abhandlung über ostpreußisches Gebäck, sowie später Beiträge für Zeitschriften usw., auch hielt ich — unter Vorführung von Abbildungen — einen Vortrag im Verein für Volkskunde hier. Damit sah ich die Angelegenheit für abgeschlossen an, soweit es mich betraf. Wenn ich mich nun heute dennoch zum Wort gemeldet habe, so geschah es in der Annahme, daß in der immer mehr sich ausweitenden Brandenburgia einige ehrgeizige Seelen sein möchten, die zu größeren Ergebnissen Lust und Mut hätten. Unser Herr Vorsitzender wird allen Mitteilungen gern Gehör schenken und die verwertbaren den sogenannten Sammelkästen des Märkischen Museums überweisen. Was später sich daraus gestalten mag, kann nicht meine Sorge sein; dagegen möchte ich nicht unterlassen, hier einige alltägliche Dinge in das verklärende Licht der Kulturgeschichte zu rücken.

Was du ererbt von deinen Vätern hast,
Erwirb es, um es zu besitzen!

Doch dürfen Sie nicht glauben, geehrte Anwesende, daß ich zu lange beim Backofen weilen werde.

Ehe ich der ältesten Formen des Gebäcks gedenke, muß ich daran erinnern, das der Vorläufer des Brotes der Brei war. Es gehört keine große Einbildungskraft dazu, das anzunehmen. Daß dem Brei die Ehre des höheren Alters zuzusprechen ist, wird allein schon dadurch bewiesen, daß er noch lange Totenopfer und Gedächtnispeise blieb, als schon Backöfen vorhanden gewesen sein müssen. Und wie man einst nichts besseres an seine Stelle setzen konnte, ein Fest zu verschönen, so ist er noch heute bei uns (die wir eine ungeheure Auswahl von Gekochtem und Gebackenem zur Verfügung haben) die Hauptspeise verschiedener Festabende.

Bei zunehmendem Gebrauch des Feuers wird man bald dahinter gekommen sein, den (wohl erst roh genossenen) Brei zu kochen. Möglicherweise ist dann noch eine lange Zeit vergangen, bis auch das Kochen nicht mehr genügte; z. B. die Unbequemlichkeit, wo es sich bei weiten Wegen um Mitnahme von Nahrung handelte, wird lästig gewesen sein. Eine zufällige Entdeckung oder ein schüchtern Versuch hat diesen Zustand geändert: der auf dem erhitzten Stein liegende Brei gelangte zum Rösten; er wurde fest und somit „handlich“ und mundete zudem vortrefflich, wenigstens jenen unverwöhnten Leuten.

Hier kann ich Ihnen ähnliches aus der Gegenwart mitteilen. (Allerdings bleibt immer ein Unterschied zwischen Brei und Teig.) „An den Abhängen des Kaukasus, also noch in Europa, kommt der Reisende durch Gebiete, die von der modernen Kultur fast unberührt sind. Hat man aber das Gebirge überstiegen und Turkestan erreicht, so fühlt man sich nicht nur um Jahrhunderte, sondern um Jahrtausende zurückversetzt. Das rauhe Bergvolk der Suaneten, das südlich vom Elbrus wohnt, hüllt sich zum großen Teil noch nach der Art der Germanen zu Tacitus Zeiten in einfache Felle von Ziegen oder Bären; diese Felle sind nur in rohester Weise etwas gegerbt. An einzelnen Orten dieser Gegend wird bereits gesponnen, aber noch ohne Spinnrad, indem Faden und Spindel in mühseligster Weise mit der Hand gedreht werden. Ebenso einfach und an die ältesten Zeiten erinnernd ist die Art, wie die Bevölkerung ihr Brot backt. In den höhergelegenen Landstrichen wird der Teig, wie es bei den homerischen Griechen Sitte war, auf heiße Steine gelegt und auf diesen gedörst. Mehr talwärts aber ist man schon fortgeschrittener, indem man dort besondere Backöfen kennt. Allerdings sind diese Backöfen äußerst primitiv und sehr merkwürdig; sie bestehen nämlich aus Weiden, die zu Körben geflochten sind. Doch geben die Weiden nur das Gerüst ab, das dem Feuer nicht ausgesetzt werden darf; der eigentlich feuerbeständige Ofen ist das Innere des Korbes, der ganz mit Lehm ausgestrichen ist, der in der Hitze schnell trocknet. Will man einen solchen Ofen oder Korb zum Backen benutzen, so macht man innen ein starkes Feuer an, wo es unmittelbar auf den Lehm wirkt und die Weiden nicht gefährdet. Sind die Lehmwände dann heiß, so streicht man den Teig in großen Fladen herum, so daß er anbackt und gar wird. Es handelt sich oft auch hier nicht um ein eigentliches Backen, sondern immer noch mehr um ein Rösten; doch stellt diese Brotbereitungsweise immerhin schon einen Fortschritt dar.“*)

In Persien wird das sogenannte (aus Reismehl bestehende) Brot auf ähnliche Weise in einem Backofen hergestellt, der tief in die Erde

*) D. Tagesztg. 223, 22. Sept. 1902.

hineingegraben und ganz ausgemauert ist. Wenn durch starkes Feuer in der Backgrube die umwandenden Backsteinmauern glühend heiß geworden sind, legt man den Teig in dünnen Scheiben an die äußeren Wände des Ofens. In fünf Minuten ist das Gebäck fertig.*)

Das Rösten oder Dörren der ausgebreiteten und glattgestrichenen Masse wird dem Backen eines Fladens oder sonst eines flachen Gebäcks zu vergleichen sein, obgleich wir einen geschlossenen Backofen dazu nötig haben.

Es wäre nun die Frage aufzuwerfen: welche Form des gebackenen Brotes im übrigen wohl die älteste sein mag. Wer sich mit Volkskunde beschäftigt, kommt — er könnte kaum sagen, warum — zu der Überzeugung, daß es ein Rundstück gewesen sein muß, d. h. entweder jene Form, die eine Scheibe darstellt, oder jene, die dem oberen Abschnitt einer Kugel entspricht, also gewölbt ist. Es liegt so nahe, an die vielfach verbürgte, immer (auch bei heutigen Naturvölkern bei verschiedenen Anlässen) wiederkehrende Verwendung der Sonnenform zu denken, zumal wo Symbolik mitspricht; aber sogleich müssen wir uns sagen, daß die hungrigen Leute zunächst an nichts anderes gedacht haben werden, als an eine gute Backware und daß sie herausgefunden haben müssen, wie bei ihren unvollkommenen Herden ein flaches Gebäck leichter gar werden konnte, als ein mächtiger Kloß. Die gefällige Abrundung wird sich vielleicht einfach daraus erklären lassen, daß das mit beiden Händen vorgenommene Zurechtdrücken ganz von selbst dazu führte, eine rundliche Form zu bilden; ob durch hinterher zufällig oder absichtlich ausgeführten Druck der inneren Handfläche die Scheibe entstand und ob die Masse von selber sich zum Kugelabschnitt wölbte, müssen wir dahingestellt sein lassen. Jedenfalls aber können wir das Rundstück als eine uralte, ja sogar (welche Auffassung durch Beweise unterstützt werden könnte) als eine geheiligte Form des Brotes ansehen.

(Fortsetzung folgt.)

*) D. Tagesztg. 250, 24. Okt. 1903.