

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.)

(Schluß.)

Seit einer Reihe von Jahren veröffentlicht einer unserer fleissigsten und berufensten Erforscher des Volkslebens Herr Hofrat Dr. Max Hoefler in Bad Tölz (Oberbayern) umfangreiche Abhandlungen über Kultgebäck und Gebildbrote.*) Von den 103 Abbildungen der „Ostergebäcke“ zeigt mehr als ein Drittel die runde Form. Da haben wir auch Brote, die gewissermassen die Ahnen dieser Festgebäcke vorstellen: Brot aus Aegypten; Pompejanisches Brot, 1. in verkohltem Zustande im Museum zu Pompeji, 2. von den Affreschi Pompeiani im Museo Nazionale zu Neapel; Brot aus Rom (u. A. vom Vesta-Tempel und aus der Capella graeca der Katakomben 2. Jahrh. n. Chr., sowie aus den Katakomben der Via Salaria nuova, 3. Jahrh.), altchristliche Totenbrote auf einem Grabstein; — sodann Osterfladen aus München usw., russisches Gebäck (Fladen mit Stichelung) u. a. m.

Die pompejanischen Gebäcke, denen ich ein besonderes Interesse entgegenbrachte, gleichen niedrigen Torten oder sehr dicken Scheiben. Sie haben — wie dies auch bei altrömischem Gebäck der Fall ist — auf der Oberfläche 8 sich kreuzende, in der Mitte zusammentreffende Einschnitte, so dass das typische Bild eines Strahlenkörpers oder eines

*) M. Hoefler 1901: Das Spendebrot bei Sterbefällen. Globus Bd. LXXX Nr. 6. — Die Allerseelengebäcke. Beil. Münch. Allg. Ztg. Nr. 271 und 272. — 1904: Bretzelgebäcke. Arch. f. Anthropol. N. F. Bd. III, Heft 2. — Volkstümliche Gebäckformen. Ebd., Heft 4. — Die Gebäcke des Dreikönigstages. Zeitschr. d. Vereins f. Volkskunde (S. 257—278). — Das Flaiminger St. Blasienbrot. Ebd. (S. 431 f.) — 1905: Lichtmessgebäcke. Ebd. (S. 312—321). — Weihnachtsgebäcke. Suppl.-H. III z. Bd. XI d. Zeitschr. f. österr. Volkskunde. — Ostergebäcke S.-Bd. IV z. Bd. XII ebd. — 1906: Das Herz als Gebildbrot. Arch. f. Anthropol. N. F. Bd. V, Heft 3 u. 4. — Vgl. O. Schell, Bergische Gebildbrote; Zeitschr. f. rhein. u. westfäl. Volkskunde; 1, 210. — Dazu: Mitt. v. K. Hartnack für Laasphe i. südl. Teil d. Prov. Westfalen u. J. Müller für das Siebengebirge, besonders Aegidienberg, ebd. 2, 160—162.

Rades entsteht. Das koptische Klosterbrot zeigt gleichfalls 8 Einschnitte. Anderes altrömisches Gebäck und die christlichen Totenbrote weisen nur 6 Einschnitte auf. Bei sehr vielen dieser Gebäcke befindet sich in der Mitte eine kleine runde Vertiefung oder eine knopfartige Erhöhung oder ein ausgesparter Kreis mit einem Grübchen. Eine Anzahl der Abbildungen lässt darauf schliessen, dass neben der kugelrunden auch die ein wenig zum Ovalen neigende Form Geltung erlangte; bei ersterer wirken die Einschnitte (deren Anzahl übrigens nebensächlich wäre) natürlich stärker, als sei die Darstellung eines Rades beabsichtigt; und der von der Schönheit des innern Zusammenhangs „symbolischer Ornamentik“ Berauschte kann jene Voraussetzung schwer los werden. Aber man soll nüchtern prüfen und vorerst immer das Einfachste annehmen, was in diesem Falle die Leichtigkeit wäre, mit wenigen Schnitten eine Verzierung auszuführen.

Wie verlockend es ist, einen gewissen Ideenkreis zu verfolgen, sollte ich an einem Ostersonnabend in Neapel erfahren, als ich in Seitenstrassen des Toledo die unglaublich gewaltigen Ausstellungen von Festspeisen bewundern konnte. Dort traf ich wiederholt grosse Brote mit dem Hakenkreuz verziert, dessen Linienführung hier allerdings keine rechtwinklige war, sondern der sich kreuzenden Verdoppelung eines S glich. In Länge und Breite 20–30 cm, aus Teig hergestellt und zum Festbacken auf das Brot gefügt. Wenn ich auch den Buchstaben S nötigenfalls hätte gelten lassen müssen, so erinnerten mich die runden Haken doch auch an das Triquetrum und somit wiederum an jenen Ornamenten-Kreis, der so oft schon Gegenstand eingehender Forschung war. In einem Falle zeigte das grosse Verzierungsstück noch zwei äusserst schmale Querleisten. Das erste Brot, auf dem ich das Hakenkreuz (oder das Doppel-S) erblickte, war von der Grösse eines etwa zweijährigen Kindes; es hatte auch ein Gesicht erhalten. Natürlich fragte ich nach der Bedeutung des Zeichens. Ach! sagte man, das sei schon so von altersher; das seien zwei S, und die kämen zu den Festtagen auf's Gebäck. Und andere meinten: das Zeichen bedeute garnichts; man wolle nur zu Ostern und zu Weihnachten das Gebäck hübscher gestalten. Auffallend grosse Brote, die in ihren Umrissen an ein eingeschnürtes Kind erinnerten, traf ich in sehr grosser Anzahl. Solch Brot führt den Namen *alla dolores*. Ich fragte vergebens: warum *dolore*? (Schmerz). Mir kam schon der der Gedanke, ob der an Überraschungen reiche neapolitanische Dialekt vielleicht den Namen aus *alla due esse* (2 S, — im Alphabet heisst der Buchstabe s „esse“) gewonnen habe. Übrigens könnte einem und dem andern bei dem Doppel-S *sacrosanto* (=sehr heilig, unverbrüchlich) einfallen. Aber auch für diese Frage hat Hoefler eine Antwort, die ich nachher mitteilen werde; vorerst sei noch anderes erwähnt.

Aus den ersten nachchristlichen Jahrhunderten stammen in den Hoefler'schen Abbildungen viele Rundgebäcke, die ein einfaches, grösseres oder kleineres Kreuz aufweisen; daran reihen sich gleiche aus späteren Jahrhunderten. Die Erwähnung von Katakomben, Sarkophag und Weihbrot genügt, um die Heiligkeit solcher Gebäcke zu bezeugen.

In dem Hoefler'schen Buche „Weihnachtsgebäcke“ finden wir viele gebackene Wickelkinder, in ihren Umrissen (was besonders bei Fig. 28 zutrifft) dem neapolitanischen *alla dolores* gleichend. Dass letzteres seine Gestalt dem sogenannten Knaufgebäck entlehnt haben könnte, wäre — trotz geringer Ähnlichkeit — ebenfalls in Erwägung zu ziehen. Nach Hoefler greift das Knaufgebäck auf die (mehr oder minder willkürliche) Darstellung von Knochen (Totenknochen) zurück, was in diesem Falle das Wort *dolore* eher erklären könnte. — In der Abhandlung „Osterggebäcke“ befindet sich neben der typischen Form des Knaufgebäcks ein Osterggebäck aus Niederbrombach (Fig. 36), welches Gebäck in seinem dreiteiligen Aufbau dem *alla dolores* nahekommt.

Die ebd. befindliche Abbildung eines altägyptischen Kreuzbrotes — die den runden Kreuzbrotten in der Anordnung vorangeht — ist besonders dadurch interessant, dass sie uns das Brot in der Form zeigt, die uns die wohlbekannteste ist; ich möchte sie mit der riesenhaften Vergrößerung eines Weizenkornes vergleichen. Über dieses „Korn-Modell“ hinweg läuft ein Kreuz, das hier aber nur als eine Verzierung ohne Nebensinn aufzufassen ist.*)

Die Spiral- oder Schneckenform kehrt bei volkstümlichem Gebäck oft wieder. Dass auch sie eine Vorgeschichte haben müsste, war wohl anzunehmen. Man sollte nun ausfindig machen, zu welcher Zeit (d. h. zu welchem Feste) man heute Schnecken haben muss; nach meinen Erfahrungen verteilen sie sich über das ganze Jahr. — Hier kann ich nun anreihen, was bei Hoefler (in der Abhandlung „Weihnachtsgebäcke“ S. 43) gesagt ist. Spiral- oder Schneckengebäcke die in Würzburg, Fulda usw. nachts nach der Christmette verkauft werden, wären schon (von H.) in der Zeitschr. d. Vereins für Volkskunde 1903 geschildert und als Teile des indogermanischen Hakenkreuzes erklärt worden, „von dem Elard Hugo Meyer in seiner Germanischen Mythologie schreibt: Haken- und Radkreuze umgaben das ganze weitere Leben der Germanen im Frieden wie im Kriege

*) Von jetztzeitigen kreisrunden Gebäcken erwähne ich die in Posen beliebten Roggenbrote; Umfang 132 cm, Durchmesser 37 und 47 cm, Höhe 9 cm in der Mitte, Gewicht 6 Kilo, Preis 1,— M. Ferner das grosse *pane di cassalunghi* genannte Familienbrot, das ich in Pisa antraf. In beiden Fällen: Form eines Kugelabschnittes. — Das etwa 25 cm im Durchmesser aufweisende Wiener „Schwarzbrod“ ist ein Rundgebäck, bei dem 5 erhöhte Linien eine Spirale bilden, wozu noch 3 Grübchen kommen.

bis in den Tod hinein und über den Tod hinaus.“ Ursprünglich auf die verschiedenen festlichen Zeitgebäcke (Fladen, Kuchen, Wecken usw.) als Wohl- oder Segenszeichen oder als Apotropaeon aufgelegt, haben sich die Teile der Hakenkrenze (Crux gammata) im Laufe der Zeit von letzterem wieder selbständig gemacht; sie erscheinen heutzutage fast nur mehr als Schneckennudeln oder Schen, in Schweden als sogenannte Goldwagen. — Nach de Rossi ist die Crux gammata eine der ersten und spontansten Applikationen eines früher in Asien und Italien gebrauchten dekorativen Zeichens von Seite der Christen, um sich in der Periode der Verfolgungen unauffällig einander erkennen zu geben.*) In den Katakomben kehrt das Hakenkreuz sehr oft wieder, hatte also irgend eine Beziehung zum christlichen Totenkult erlangt. [Vielleicht daher alla dolores?] Wie J. A. Hoernes erklärt, ist das Hakenkreuz ein apotropäisches Zeichen, das in Gestalt von zwei sich durchschneidenden S-förmigen Linien besonders häufig auf trojischen Votivspinnwirteln sich findet.

Nach Hoefler**) „verdanken die deutschen Gebildbrote, deren Formen zum grössten Teil aus Italien oder dem Römerreiche stammen, fast alle ihre Entstehung dem Seelen- oder Totenkult. — Es wurden nämlich die alten wertvollen Grabbeigaben im Laufe der Zeit durch die Formen der Totenbrote abgelöst. — In der sacraalen Opferpflicht, im Toten- und Seelenkult liegen die ersten Anfänge zur Herstellung von Gebildbrotten. Sie zeigen sich an den grossen germanisch-heidnischen Opferfesten, wie später auch an den Festtagen des jüdisch-christlichen Kalenders. Mit dem Einfluss der römischen Kultur kamen auch die südlichen Gebäckformen. Später ist dann mit steigendem Verkehr starke Mischung der Formen eingetreten.“

Dankenswert wäre es, wenn nun ein Brandenburgia-Mitglied sichs angelegen sein ließe, allmählich festzustellen: welches Gebildbrote in der Mark Brandenburg zu den einzelnen Jahresfesten usw. sozusagen unerlässlich sind. Daß der uralte Festbrei in Gestalt von Weißbrot in Milch (mit oder ohne Mohn) immer noch üblich ist, werden Sie Alle wissen. Wir in Ostpreußen müssen einen Gründonnerstagkringel haben (der übrigens in Braunschweig als gut gegen Fieber angesehen wird.***) Der sog. Fladen ist ungemein verbreitet und darf wohl fast nirgends zu den Festen fehlen. Er ist sicherlich dasjenige Nahrungsmittel, das (wie ich schon vorhin sagte) vielleicht ganz unbeabsichtigt den Übergang vom Brei zum Gebäck bildete. Die Ansicht wird wiederum durch ein Hoeflersches Wort unterstützt. „Der Hang des Volks zum

*) F. Franzius, Bayern zur Römerzeit, S. 437.

**) Vgl. Zeitschr. d. Vereins f. Volkskunde 16, S. 234 f. (Otto Lauffer).

***) Hoefler, Ostergebäck S. 9.

Erhalten des Überkommenen äußert sich namentlich durch die fast allgemein übliche Form des Osterbrottes in Gestalt der Fladen, Zelten oder Breitling (Flarren, Flärrle, Fleck, Platz): es ist dies ein flaches, mehr dünnes und ausgebreitetes, als erhabenes, rundes, selten (wie in Sachsen) viereckiges Gebäck, wegen dessen auch der Ostersonntag in der Schweiz „Fladensuntig“ heißt. In ahd. Zeit hieß das Gebäck preiting; im späteren Mittelalter war der „Breiting“ (Breitling) nur ein Leckerbissen, während der westgermanische „Fladen“ (ahd. Flado) das eigentliche Wort für flaches Osterbrot blieb; er entwickelt sich ursprünglich durch Ausbreitung des dicken Mehlbreies (Grütze, Mus) über einem flachen, heißen Aschensteine, wobei aufgeschüttetes Fett das Anbrennen des Teiges verhütete“. (Ostergewäcke S. 33 f.)

Als sog. „Platz“ ist das flache Gebäck in den östlichen Provinzen sehr beliebt; allerdings immer in runder Form, während der Fladen in Länge und Breite allemal dem länglich viereckigen Blech entspricht, auf dem er gebacken wird; ausgenommen die Danziger Fastnachtsfladen. Der „Flammplatz“ und der „Aschenplatz“ sind unserm Volk von Kindheit an lieb und spielen auch in Märchen eine Rolle. Sie sind an keine Zeit gebunden und werden meist nach Fertigstellung des Brotes geformt. — Aus dem Samlande hörte ich die Bezeichnung „Flammfladen“. Er wird aus Roggenteig auf dem „Schieber“ gebacken. So groß, daß er für eine Familie zum Kaffee reicht. Speckstückchen und Zucker dürfen nicht vergessen werden. Man sagt „Flammfladen sind für die Engelchen.“

In Westpreußen gibt es zu Fastnacht die „Schorrbacken“: große runde Kuchen, die auf der Pfanne (erst auf der einen, dann auf der andern Seite) gebacken werden, um recht heiß mit Butter gegessen zu werden.

Es sei mir gestattet, noch einmal nach Italien zu gehen und zunächst daran zu erinnern, was Goethe am 19. März 1787 in Neapel beobachtete. Er schreibt: „Man darf nur auf der Straße wandeln und Augen haben, man sieht die unnachahmlichsten Bilder. So war auch heute das Fest des heiligen Josephs; er ist der Patron aller Fritaruolen*), d. h. Gebackenesmacher, versteht sich Gebackenes im größten Sinn. Weil nun immerfort starke Flammen unter schwarzem und siedendem Öl hervorschlügen, so gehört auch alle Feuerqual in ihr Fach; deswegen hatten sie gestern Abend vor den Häusern mit Gemählten zum besten aufgeputzt: Seelen im Fegfeuer, jüngste Gerichte glühten und flammten umher. Große Pfannen standen vor der Türe auf leicht gebauten Herden. Ein Gesell wirkte den Teig, ein anderer formte, zog ihn zu Kring-

*) Frittata Eierkuchen, Fritella Pfannenkuchen, Fritto und Frittura in der Pfanne Gebackenes.

lein und warf sie in die siedende Fettigkeit. An der Pfanne stand ein dritter, mit einem kleinen Bratspieße, er holte die Kringlein, wie sie gar wurden, heraus, schob sie einem vierten auf ein ander Spießchen, der sie den Umstehenden anbot; letztere waren junge Bursche mit blonden und lockenreichen Peruquen, welches hier Engel bedeutet. Noch einige Figuren vollendeten die Gruppe, reichten Wein den Beschäftigten, tranken selbst und schrieten die Ware zu loben; auch die Engel, die Köche, alle schrieten. Das Volk drängte sich herzu, denn alles Gebackene wird diesen Abend wohlfeiler gegeben und sogar ein Teil der Einnahme den Armen.“

Wenn Hoefler erklärt, daß der Rest des Teigs, „die sog. Abkratze oder die Scharre, der Scabben, ein häufig zu findender Tribut an die Glück und Fruchtbarkeit vermittelnden Geister ist“ und daß fast alle diese Rest-Gebäcke (er nennt u. A. Scharrbeuge: Niederbayern, Schurrback: Schlesien, Gotteskuchen: Oberpfalz) ein Spendebrød an die Seelengeister gewesen sind, so weist er in seinen Schriften auch wiederholt nach, wie daraus die Spenden an Arme erwachsen sind. — Der ostpreußische Flammfladen, der für die Engelchen ist (mit dieser Bezeichnung meint man dort zumeist die verstorbenen Kinder) und die westpreußischen Scharrbacken sind für mich sehr erfreuliche Bestätigungen der so überaus wertvollen Hoeflerschen Untersuchungen.

Doch nach Neapel zurück! Eine Dame meiner Bekanntschaft schrieb mir: „Am 19. März, dem Feste des heiligen Josef, war es, als wir — mit der elektrischen Bahn durch die Strada Lucia fahrend — in dem Atrium der gleichnamigen Kirche große Tische sahen, auf denen eine Menge von runden Broten gehäuft lagen, die hin und wieder mit einer ausgebreiteten Stola bedeckt waren. Zugleich sprangen Knaben, die ebenfalls eine Stola um den Hals gelegt hatten und mit Brot beladen waren, auf das Trittbrett des Wagens, um uns das Brot zum Kauf anzubieten. Man sagte uns, daß diese gereichten Brote an mehreren Festtagen verkauft würden und daß sie für alle möglichen Fälle als gute Heil- und Präservativmittel gelten. Die Brote haben etwa 20 cm im Durchmesser.“

Derselben Dame verdanke ich die Mitteilung, daß das zum Abendmahl der Mennoniten erforderliche Brot ein Gebäck ist, das sich aus sechs länglich runden, winzigen Brötchen zusammensetzt, ganz dem „Kopfchen*)=Semmel“ meiner Heimat entsprechend. „Bei den Mennoniten ist es Gebrauch, daß das Brod zum Abendmahl gebrochen wird. Der Geistliche hat kopfchenförmiges Brot [also dieselbe Bezeichnung!] und bricht immer ein Stückchen ab. Jeder der Abendmahlfeiernden hält ein besonderes Taschentuch (von feinem Zeuge) bereit, auf das das Stückchen Brot gelegt wird.“

*) Der Ostpreuße sagt Kopfchen, nicht Köpfchen.

Wie eigentümlich berührte es mich nun, als ich wenige Monate nach jener Mitteilung ein Seitenstück zu diesem „zusammengesetzten“ Gebäck antraf, — nämlich in Breslau, im Bürgermeisterzimmer des (i. J. 1328 gegründeten) Rathauses. „Ein Ölbild auf Holz von 1537, von einem Maler der Cranachschen Schule, das Abendmahl darstellend, bietet Portraits damaliger vornehmer Breslauer, von denen wenigstens einige noch an den darüber geschriebenen Namen zu erkennen sind.“ In mehreren Exemplaren liegt auf dem Tisch ein Gebäck, das sich aus aneinander gereihten länglichen Brötchen zusammensetzt (so aneinander gebacken, wie die auch in Berlin bekannten gerösteten Zwiebacke.) — Sie sehen, geehrte Anwesende, es läßt sich überall ein kleiner Beitrag ausfindig machen, der unsern Forschern keineswegs als überflüssig erscheint; verdichtet sich doch dadurch das je nachdem nur leicht skizzierte Bild immer besser.

So ist es auch nicht überflüssig, zu bemerken, welchen Namen das bekannte gewundene Gebäck hier oder dort trägt: ob Kringel oder Bretzel oder sonstwie. „In Salzburg, einem der frühest christianisierten Orte Deutschlands, wo sicher die altchristlichen Volksgebräuche sich länger forterhalten hatten, [sagt Hoefler*), der die Bretzel zu den Ablösungen der Todtenbeigaben rechnet] fand am Kunigudentage in der Fasten (3. März) eine Bretzelspende statt, vermutlich in unbewußter Erinnerung an das Totenkult, der mit der altrömischen Märzfeier verbunden war. Die Verteilung der Bretzeln an die Armen, die sich als Seelenbrotspende auch am Allerseelentage findet, beweist erst recht den Seelenkult.“

Herr August Förster sandte mir eine Mitteilung über die schlesischen Fastenbretzeln, von denen die Sage geht: daß sie vor Einführung des Christentums einen die Sonne symbolisierenden Ring darstellten, und daß die christlichen Sendboten die Beibehaltung der Sitte, Frühlingsanfang so zu begrüßen, an die Bedingung knüpften, daß ein Kreuz im Ringe hergestellt wurde.

„Bemerkenswert für die Trauerbedeutung und für den Zusammenhang der Fastenbräuche mit dem Totenkultus ist auch das Erscheinen des Knochengebäcks — gli ossi — in Livorno in der Fastenzeit.“ (Hoefler Bretz. 99.) — In Verona erhielt ich (leider ohne Angabe der Zeit, wann solches Gebäck üblich ist) die Zeichnung des 21 cm langen und an den bedeutend verdickten Enden $6\frac{1}{2}$ cm breites bigarano, das einem großen Knochen entspricht. (Bigio aschgrau, bigio pane Schwarzbrod; aber die Wortklärung wird wohl anders gesucht werden müssen.)

Wie sich Bezeichnungen verschieben, beweist u. A. der gebackene „Nicolo-Hase“ aus Partenkirchen (Bayern), der ein mit starkem Ge-

*) Hoefler, Bretzelgebäck S. 99.

weih gezielter Hirsch ist. Wie Hoefler (Weihn. 65) unter Anführung vieler Beispiele erklärt: ist der Hirsch — dessen Bild auf Weihnachtsgebäcken, namentlich in Süddeutschland, sehr häufig wiederkehrt — zu den uralten Neujahrs-Opfertieren zu zählen. (Vgl. E. H. Meyer.)

Geehrte Anwesende, schon auf diese wenigen Hinweise werden Sie ersehen, wie groß das Gebiet ist, auf dem die Kulturgeschichte des Brotes und der meist volkstümlichen Festgebäcke verfolgt werden kann, und Sie werden gewiß nicht die noch einmal ausgesprochene Bitte unberücksichtigt lassen, Ihre Beobachtungen mündlich oder schriftlich mitzuteilen.

Wenn in der Weltstadt Berlin noch bis zur Gegenwart das Gedächtnis des (freilich nicht slavischen, sondern germanischen) Donnergottes Thor-Donar an seinem ureigenen Tage — dem Donnerstag — mit dem ihm zukommenden Erbsengericht gefeiert wird, (oder ist hier ein lebenswürdiger Zufall zu vermuten?) so könnte man auch annehmen, daß in der Mark noch Beziehungen zu uraltem, volkstümlichem Gebäck nachzuweisen sein werden.

Hiermit wende ich mich an die ganze werthe Versammlung.

Nachtrag. „Bei der Öffnung antiker Gräber im oberägyptischen Theben, auf denen das Siegel von Jahrtausenden unverletzt geruht hatte, fand man Totenbrote mit in die Leichenbinden eingewickelt, Weizenkörner in den Händen der Mumien. — Die Keimkraft des Getreidekornes erscheint als etwas nahezu unvergängliches; ackerbautreibende Völker schütten es daher mit in die Gräber, den ewigen Schläfern zur immerdauernden Speise; Kulturvölker haben es zum Sinnbild einer über das Grab hinausreichenden Fortdauer erhoben. Herkömmlich sieht man auf Kirchhöfen katholischer oberdeutscher Dörfer in dem Weihwasserbecken neben dem Grabkreuze einen aus Kornähren geflochtenen Sprengwedel liegen; er ist ein Symbol des hier gleich einem Weizenkorn in die Erde gesenkten Lebens, das durch den Tau des Weihwassers wieder erweckt und gezeitigt werden soll.“ (E. L. Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch im Spiegel der heidnischen Vorzeit. I. S. 299.) — In der Kirche S. Lorenzo fuori le mura (Rom) sind unter den Verzierungen oberhalb der Säulen mehrmals Sträuße von Weizenähren; ein anwesender Geistlicher schrieb mir auf: frumento (Weizen) = encarnistia, pane, ostia (consacrata); wie Ei und Wein auf ewiges Leben sich beziehend. In S. Pietro in Vincoli (Rom) zeigt das Grabmal der florentinischen Künstler Pietro und Antonio Pollajuolo (gest. 1498) zu beiden Seiten Weizenähren im Relief.

Die Heiligkeit des Brotgetreides und des Brotes an sich genügen nicht immer, wie das Hakenkreuz usw. beweisen. Sehr häufig kommt auch das Hufeisen dazu; so in Ostpreußen.

„Damit die Ernte gut ausfällt, geloben die Leute, diesen oder jenen armen Leuten ein Brot von dem neuen Gebäck zu geben.“ (Fr. Krönig, Sitten und Gebräuche aus der Grafschaft Hohnstein. (Aus der Heimat 1896, No. 50.)

Beim Einschieben des Brotes in den Ofen wird hier und da ein Spruch gesagt; z. B. „Dat Brodke is em Äve (Ofen), de leewe Gottke huckt bâve“ (kauert oben); Ostpreußen, Samland.

In Hessen wurden vor etwa dreißig Jahren (an der Werra) in der (städtischen?) Hausbäckerei Roggenbrote hergestellt; bevor der Sauerteig hinzukam, nahm man ein Stück Teig heraus, um ein ungesäuertes Brot zu backen; „Tätscher“ oder „Dätscher“ genannt.

Fastengebäck. In Ilmenau laufen die Knaben während der ganzen Jahreszeit mit Glöckchen umher und klingeln Fastenbretzeln aus.

„Eschen und Flamkuchen gehört für die Profeten und hungrige Kriegsleut.“ (E. v. Kudriaffsky, die historische Küche; nach Hieronymus Bock, genannt Tragus, 1550.)

Aschermittwoch. „Am Aschermittwoch wird (in der Niederlausitz) „Klemmkuchen“ gebacken; damit klemmt man dem Maulwurf den Mund zu, damit er nicht „brüten“, d. h. auf den Wiesen Haufen aufwerfen kann. Ein Klemmkuchen wird unter den Arm geklemmt; damit geht man stillschweigend über die Wiese. Nachher verzehrt der Träger den Kuchen. — Klemmkuchen sind in Eisen gebackene Waffeln, oft mit Bildern (z. B. Kirche), aus Roggen- oder Weizenmehl.“ (Carl Gander, Festgebräuche; S. 277. (Mitt. d. Niederl. Ges. f. Anthr. u. Urg. 4. Heft; 1888).

Ostergebäck. In Kalisch (Polen), nahe der posenschen Grenze, wird das zu segnende Gebäck mit grünen Sträußchen (etwa Myrthen) geschmückt.

In Meran sah ich (bei Hans Zangerle) gebackene Kronen.

Das Herz ist bei allen erdenklichen Kuchen eine beliebte Form. — In Wien gibt es (bei Čabek) sogenanntes „Herzbrot“; d. h. dem runden Brote ist ein Stempel in Herzform aufgedrückt. — Doch älteres Gebäck in Herzform hat vielleicht eine vielsagende Bedeutung; so auf dem (aus dem Jahre 1440 stammenden) Bild „La cena in Emaus“ von Marco Marziale, in der Academia di Belle Arti zu Venedig; und auf dem Raffael'schen Teppich „Jesus als Gast“ (Rom, Vatican).

Brot bei der Trauung hat W. v. Schulenburg in seinem Buche „Wendisches Volkstum in Sage, Brauch und Sitte“ (1882) mehrfach erörtert; S. 120, 121, 124. Von dem bei der Trauung zugegen gewesenem Brote bekommt das Vieh seinen Anteil. — Aber auch das Brot, das bei der Heimkehr aus der Kirche an die Leute verteilt wird, bedeutet Wohlgehen. Man trägt Stückchen davon bei sich und soll es u. a.

auf den Markt mitnehmen, wenn man etwas verkaufen will. Solches Brot soll nicht schimmeln, und man kann es zwanzig Jahre haben. — Sehr anders verhält es sich mit jenem Stückchen Brot, von dem die „Elbingischen Anzeigen von Handlungs-ökonomischen-historischen und litterarischen Sachen; Donnerstag, den 11. Februar 1790“ melden: „Unter die Hochzeits-Zeremonien der Walachen gehöret, daß der Priester die zu Trauenden mit einem in Honig eingetauchten Brocken Brotes speiset und sie einigemal darnach zum Spaß schnappen läßt“.

Hochzeitskuchen. Die Mitt. d. Litauischen litt. Ges. bringen im 16. Heft (1891) „Hochzeitsgebräuche der Wielonischen Litauer“ von Anton Juszkiewicz (übersetzt von Aroed Petry); S. 321, 328 f., 365. Ein grosser Laib Brot, mit einem Kreuz in der Mitte und mit Beeten-scheiben*) von allen Seiten verziert, liegt quer über dem Tisch, zu dem die Hochzeitsmutter die gehaubte junge Frau führt, sie ermahnend: auf das Brot zu achten, damit es nie an Brot im Hause fehle. Dann küßt die junge Frau das Brot, und danach küssen es alle Hochzeitgäste. Während der ganzen Hochzeit liegt das Brot auf dem Tische. — Es besteht aus Weißbrotteig und, wenn es geformt ist, werden von allen Seiten verschiedenartig gekerbte Scheiben roter Beeten eingedrückt, die man entfernt, wenn sie den weissen Teig genügend gefärbt haben. — Der Hochzeitskuchen der Hochzeitsmutter, karvolus (oder karovojus, kurvojus, karawaj) svočićs genannt, ist ein großes rundes Weißbrot, das mit verschiedenen Flechtwerken aus demselben Teig geschmückt ist, zu denen — ebenfalls aus Teig hergestellt — viele Vögel, Kaninchen und Hasen kommen, auch eine Flinte, die auf ein Reh oder einen Vogel zielt. Ausserdem ist der Kuchen mit Rauten, Flitterwerk und „dreimal neun“ weissen Wachskerzen besteckt. (An anderer Stelle ist angegeben: auch mit Blüten und Kalniken- oder Pilbeeren (von Bachhollunder oder Schneeballenbaum) oder mit Kirschen ganz besteckt. Der Kuchen ist so groß, daß zu seiner Herstellung die Ofenöffnung erheblich erweitert werden muß. Die Wachskerzen werden im Vorhause (Nebengebäude) angezündet, sobald der „Marschall“ sich anschicken muß, den Kuchen ins Festzimmer zu tragen. Vor diesem Manne tanzen Schwiegermutter und Schwiegertochter zusammen; oder der Marschall — der den Kuchen auf dem Kopfe zu tragen hat — tanzt selber herum. Danach bleibt der Kuchen solange auf dem Tische liegen, bis die Kerzen verbrannt sind. Die junge Frau darf aber die Kerzen schon löschen (und zwar mit einem Tischtuch), wenn der Marschall den Kuchen noch auf dem Kopfe hält. In jedem Falle wird eine feierliche Verteilung vorgenommen. — Der Hochzeitskuchen des Schwiegervaters (Vater des Bräutigams) wird erst am anderen Tage gebracht und verteilt. Der

*) Beta vulgaris L., Runkelrübe.

Alte legt sich den mit fünf aufrechtstehenden Federn besteckten Kuchen ebenfalls auf den Kopf, und erst, wenn er mit seiner Frau die Runde getanzt hat, legt er den Kuchen auf den Tisch. — (Ob auch nur annähernd ähnliches anderweitig vorkommt? Und was hätten Beobachter des Volkslebens zu dem einen oder dem anderen Punkte der Feier zu sagen? Z. B. „Küssen des Brotes“).

Fruchtbrot. Sind in der Mark Fälle bekannt, wo Äpfel und Birnen in den Brotteig gemischt werden? — U. A. ist diese Sitte (wie wohl allgemein bekannt) in Süddeutschland sehr verbreitet. — E. v. Kudriaffsky (die historische Küche, S. 223) erwähnt, daß das „panforte“ von Siena als Grundteig das verkochte Fleisch vorzüglich wohlschmeckender Kürbisse habe. — Vor einigen Jahren konnte ich mir das panforte vom Steueramt (in Berlin) holen; es war mir als Weihnachtsgeschenk übersandt worden. In den dunkelbraunen (rundgeformten) Teig, der an der Oberfläche runde Erhebungen zeigte, waren Nüsse, Mandeln, Feigen usw. eingebacken.*)

Mehlersatz. (Abgesehen von Hirse, Buchweizen usw.) Die Lappen kneten in ihre Hafergrütze Tannen- und Fichtennadeln, und die Bewohner von Kamtschatka setzen dem Mehl Birken- und Tannennrinde zu. In Island spielt das auf den Felsen wachsende Moos (oder die Flechte?) eine große Rolle als Zutat (ostpreuß. „Verlängerung“) des Mehls; es wird in getrocknetem und gemahlenem Zustande beim Brote verwandt. (D. Tagesztg. 250; 24. Okt. 1903). Vgl. Karl Weinhold, Altnordisches Leben. (1856; S. 149 f.) — Emil Knaake sagt in seiner Abhandlung „Die wirtschaftlichen Zustände Ostpreußens und Litauens am Anfange dieses (des 19.) Jahrhunderts“: „Im Frühjahr 1812 fehlte es vielfach an Brotgetreide; man mischte es daher mit Kräutern und Baumrinden.“ (Mitt. d. Lit. litt. Ges. 13. H. 1888, S. 55.)

Hungerbrot. Virchow zeigte einmal in der Berl. anthrop. Gesellschaft (s. Verh. 1892, S. 506) russisches Hungerbrot. — Im Provinzial-Museum zu Halle befindet sich ein Hungerbrötchen von 1847; wie ein kleiner Badeschwamm anzusehen. — Und Friedrich Joseph Grulich (Denkwürdigkeiten der altsächsischen kurfürstlichen Residenz Torgau aus der Zeit und zur Geschichte der Reformation; 3. Aufl. 1855) meldet (S. 120): Im Jahre 1368 war solche Teuerung, daß man ein Brötchen, wie ein Taubenei groß, mit 3 Pf. bezahlte. Zum Gedächtnis daran hat man nachgehends jährlich solche Brötchen gebacken, die man Sparbrötchen nannte.

*) Ich gebe für alle Fälle hier die Adresse: G. Parenti, fornitore della R. Casa; Siena (Fabbrica di Panforti). — Das alte und berühmte Gebäck ist mit vielen Medaillen ausgezeichnet und schmeckt in der Tat vortrefflich. (Aber der Zähne wegen nicht zu hastig sein! es ist recht hart).

Allerlei Aberglauben. In Lippe-Schaumburgschen besteht die Sitte, daß das Brot, das man beim Bäcker backen läßt, „nicht ganz“ ins Haus kommen darf; man formt daher noch ein winziges Brot, das mitgebacken und vor Ablieferung der ganzen Ware zerbrochen wird, um in diesem Zustande ins Haus zu gelangen. — L. Freytag (Pflanzen-Aberglaube in den Alpen; am Urdsbrunnen 1888–89, Nr. 3.) erwähnt u. a.: „Schimmeliges Brot soll eine gute Singstimme bringen. — Vernachlässigte Brosamen backt der Teufel zu einem glühenden Brotlaib; oder er wirft den daraus geformten Laib beim großen Weltgerichte in die Wagschale zu den Sünden. — Man darf auch nicht mit dem Messer ins Brot stechen; sonst rinnt Blut heraus. — Legt man Brot auf die bloße Erde, so wird man wahnsinnig. — Nudeln oder Krapfen, in die Glut einer Feuersbrunst geworfen, stillen dieselbe.“ — Daß sogar schon das Anfassen des Brotmessers Schutz gewähren kann, erfahren wir bei Alexander Rumpelt (Sicilien und die Sicilianer; Berlin, Allg.V. f. d. Litt.; II. Aufl. 1902, S. 117 f.): „Der arme Pächter, der einen des bösen Blicks verdächtigen Fremden an seinem Feld vorübergehen sieht, wird angstvoll sein großes Brotmesser an der Hüfte berühren“. Und S. 122 heißt es: „In einigen Orten streut man, um vor dem Blitz sicher zu sein, Salz vor die Tür oder man legt geweihte Brötchen hin“ usw. — J. J. 1897 erzählte das „Memeler Dampfboot“, was 50 Jahre vordem aus dem Kreise Memel zur Kenntnis des Gerichts gelangt war: In einem abgelegenen Gebäude hatten sich Litauer in der Nacht versammelt, einen Bock geschlachtet und mit dessen Fleisch, sowie mit Teig (den sie aus mitgenommenem Mehl bereitet hatten) eine eigenartige Feier veranstaltet, nämlich wegen allgemeiner Beichte. Die Stücke Fleisch und Teig warfen sie einander durch die Flamme eines offenen Feuers solange zu, bis sie gar waren. Nachdem alle einem alten Manne, dem sogenannten Priester, gebeichtet hatten, mußte dieser gleichfalls ein Bekenntnis ablegen. Da er aber mit Püffen und Ohrfeigen nicht gekargt hatte, schlug man so unbarmherzig auf ihn ein, daß er seinen Tod dabei fand. — Solch' „volkstümliches Gebäck“ dürfte in der Mark Brandenburg kein Seitenstück haben.

XXV. Im Lauf der entstehenden Besprechung dieses mit lebhaftem Beifall begrüßten Vortrags legte der Vorsitzende E. Friedel noch folgende volkstümliche Gebäcke und Mitteilungen vor:

a) Ein Printenmännchen und ein Weckenmännchen aus Cöln a. Rh. durch Herrn Kreisarzt Dr. Hubert Lohmer daselbst freundlich eingesandt. Das Weckenmännchen hält eine kurze altcölnische Tabakspfeife aus weißem Ton im Munde, also eine ortsübliche Besonderheit. Die Printen sind am ganzen Niederrhein auch im Niederländischen bekannt, auch in Berlin beliebt unter dem Namen Aachener Printen. Alles dies ist Festgebäck zum Sankt Niklastag und zu Weihnachten.

b) Ich selbst lege schwedisches Knäkkebröd vor, welches früher meist von Malmoe, jetzt wohl mehr von Trelleborg aus hier eingeführt wird. Es ist an sich der primitivste Fladen, wie man ihn bereits in der Steinzeit ungefähr hergestellt haben mag, ein ganz flacher Kuchen, röschgebacken, leicht unter den Zähnen brechend, ohne eine Spur von Krume. Knäkkebröd, Knackbrot, erinnert etwas an das jüdische Osterbrot, erinnert etwas an das jüdische Osterbrot, die bekannte Mazzes, nur daß diese, an den übereiligen Auszug aus Egypten erinnernd, nicht einmal gesalzen werden darf. Es ist zu verwundern, daß das Knäkkebröd, welches in Norwegen, Schweden und Teilen von Dänemark das gewöhnliche Haus- und Tischbrot darstellt, bald feiner, bald gröber, bald nur aus Roggen, bald mit Weizen gemischt gebacken, nicht in Deutschland mehr Eingang gefunden hat, namentlich nicht mehr von deutschen Ärzten seiner großen Bekömmlichkeit halber als Gesundheitsbrot empfohlen wird. Wer z. B. in Badeörtern wie Kissingen gewesen ist, wo Magenschwache und Magenranke verkehren, der muß mir bestätigen, daß nach der Table d'hôte ganze Haufen herausgeklaubter Brotkrume zusammengekehrt werden, weil die Magenleidenden die Krume nicht vertragen. Und gerade diese Krume fehlt dem Knackbrot, das man sich ursprünglich als einen Aschenkuchen zu denken hat, wie ihn zweifellos unsere Altvorderen noch in der Provinz Brandenburg gebacken haben.

c) Unser neues Mitglied Herr Gerichts-Assessor Rademacher in Potsdam legt eine flache ca. 30 cm lange Stolle aus einfachem Weizenbrotteig mit folgender Zuschrift der Frau Bäckermeister A. Hintze, datiert Treuenbrietzen, den 7. d. M., vor: „Da mein Gatte gerade sehr beschäftigt ist, teile ich Ihnen in seinem Auftrage mit, was uns über die Weihnachtsbäckerei bekannt ist. Vielleicht haben Sie während Ihres Hierseins die Christ- oder Patenstollen-Bäckerei beobachtet. Es ist dies ein Gebäck von Mehl, Wasser, Hefe und Salz und wird fast nur in Stücken zu 10 Pfennig gebacken. Diese Stollen holen sich die Kinder am ersten Weihnachtstage von jedem Paten zwei Stück nebst Äpfeln, Nüssen, Honigkuchen und kleinem Gebäck wie beiliegende Formen, kleiner und größer, je nach der Wohlhabenheit der Paten. Nun bekommt fast jedes Kind hier wenigstens 10, aber auch bis 30 Paten (!), da wird bei einer kinderreichen Familie ein nettes Häufchen zusammengetragen. Für die Kinder, welche sich das noch nicht selbst holen können, wird es nebst dem üblichen Geschenk, das ein Kind auch noch erhält, ins Haus getragen. Dieser Brauch dauert bis die Kinder konfirmiert werden. Nach dem Weihnachtsfeste müssen dann die Berge Stollen beim Schlachten vielfach die Wurst „verbessern“ helfen. Ob dies bei den alten Deutschen wohl auch schon so gemacht wurde?

Von einem 88 Jahre alten Landmann ließ ich mir heute erzählen, daß dies schon Sitte bei seinen Voreltern gewesen sei und daß auch ein jedes vom Gesinde zum Weihnachtsfeste seine drei Stollen à 10 Pfennig als Weihnachtskuchen bekam.

Ob sich nun der Brauch über die ganze Mark erstreckt, weiß ich leider nicht, jedenfalls aber auf unsere ganze Umgegend.

Auf den Flämingsdörfern wird ferner zum Charfreitag ein Brötchen in derselben Güte gebacken, nur in runder Form und mit einem eingedrückten Kreuz, das sogenannte Kreuzbrötchen. Zur Fastenzeit gibt es dort dann noch die Klemmkuchen, ein manchmal recht gut schmeckendes Gebäck, ähnlich den Mohnblättern, nur in anderer Form, 20 cm lang, 10 cm breit. Dies wird in einem zangenartigen Eisen über offenem Feuer gebacken.*)

d) Die von Herrn Assessor Rademacher eingesandten Backformen sind teils die erwähnten aus Treuenbrietzen, teils ganz ähnliche aus Kalbe a. Saale, Provinz Sachsen, nämlich Blechformen mit primitiven Umrissen von geometrischer Gestaltung, von Menschen und Tieren etc., mit denen die noch rohen Teigklümpchen abgestochen werden. Sie sind weit über 50 Jahre alt.

e) Fräulein Elisabeth Lemke legte endlich noch aus Westpreußen kleine aus Kraftmehl oder ähnlichem Stoff zu backende, entsprechend bunt bemalte kleine Gebäcke „zum Glückgreifen am Sylvesterabend“ vor. Sie sind durchweg symbolisch: 1. der Ring; 2. der Mann; 3. die Frau; 4. das Kind; 5. das Brot; 6. das Geld; 7. der Glaube; 8. der Tod; 9. die Himmelsleiter; 10. der Himmelsschlüssel. Aus diesen Säckelchen wurde eins herausgegriffen und entsprechend danach die Zukunft gedeutet.

f) U. M. Friedrich Wienecke, als eifriger Volkskundiger, teilt nachfolgende Märkische Back- und Brotsprüche mit. Die unten aufgeführten Sprüche wurden bei dem Backen und Anschneiden des Brotes (Kuchens) in den Dörfern Lögow bei Wildberg und Rosendorf bei Lenzen gebraucht. Die Backsprüche sprach man bei dem Einsetzen des Brotes. Nachdem der Ofen aufgeheizt war, stellte man den Herd dadurch fest, daß man auf dem Schürzel, auf dem das Brot in den Ofen geschoben wurde, drei leere Ähren befestigte und dann ihn dreimal in dem Ofen bewegte. Waren die Ähren braunschwarz, so war der Herd gut. Dieses Bewegen des Schürzels begleitete man mit Sprüchen. Es geschah einmal, um die richtige Zeit innezuhalten, dann aber auch, um die fromme, dankbare Gesinnung zu betätigen.

*) Anscheinend ein waffelartiger, süßer, im sogenannten Waffeleisen gebackener, möglichst noch warm verzehrter Kuchen, ähnlich den französischen, in Paris sehr beliebten Gaufres.

Bei dem Backen (aus Lögow):

Dett Brot is in dänn Owen,*)
 Uns' Herrgott der is bowen.
 All', de von ditt Brot äten,
 Soll'n uns'n Herrgott nicht vergäten.

Backsprüche (aus Rosendorf):

Uns' Herrgott öwer denn Häwen,
 Hei gaff uns dätt Läwen,
 Hei gaff uns dätt Brot,
 Hei schütz uns vör Not!

Dätt Brot dätt geiht,
 Dätt Frier steiht.
 Is de Herd kor,
 Wätt Brot ok gor!

Kuchensprüche (aus Lögow):

De Koken is söht.
 De Hitt de glöht.
 Jetzt steiht he im Owen.
 Will'n uns'n Herrgott lowen!

Treckt denn Deg man hen und her
 In de Krüz und in de Quer.
 Soll de Bärm watt nütten drin,
 Öwer handhoch mütt he sin!

Brotsprüche bei dem Anschneiden des Brotes:

Das Brot wurde aufrecht gestellt. Ehe man den ersten Schnitt mit dem Messer tat, schlug man mit diesem (Spitze) drei Kreuze auf der Herdseite d. i. Unterkürste und murmelte folgende Worte:

In Lögow:

Alles, was wir haben, sind Gottes Gaben!

oder

Im Namen Gottes des Vaters, des Sohnes und des heiligen Geistes!

In Rosendorf:

Gott schenkt uns ditt Brot.
 Hei schütz uns vör Not!

*) Das „o“ muß hier wie ein Mittellaut zwischen „a“ und „o“ wie im Englischen „all“ ausgesprochen werden.

E. Bildliches.

XXVI. Rudolf Hertzogs Agenda 1907. Wie stets in der Weihnachtszeit lege ich die Agenda, falls der literarische und illustrierte Teil am Anfange des Buchs heimatkundliche Beziehungen hat, gern vor. Diesmal ist unter der Bezeichnung „Brandenburgisch Land“ eine außerordentliche Fülle ansprechender Darstellungen aus der Provinz Brandenburg und unserm eigentlichen Stammland der Altmark geboten mit kurzem tadellosem Text. Jede wissenschaftliche Zeitschrift würde diese vortrefflichen Bilder mit Vergnügen aufnehmen und man kann nur bedauern, daß die Wissenschaft sich fast immer mit unvergleichlich viel dürftigeren Abbildungen begnügen muß, weil es am Nötigsten d. i. an Geld gebricht.

XXVII. U. M. Herr Bibliothekar Lüdicke hat gelegentlich einer Vorbesichtigung von Schloß Ruhwald in Westend-Charlottenburg seitens der Pflugschaft des Märkischen Museums am 11. November d. J. treffliche Photographien in seiner gewohnten kunstsinnigen Weise aufgenommen, welche das schöne Schloß, den Park mit der gewaltigen Felspartie sowie den figürlichen Schmuck des Parks nahe dem Schloß darstellen, herrührend von dem verstorbenen bekannten Bildhauer Calandrelli. Am 9. k. M. werden die Mitglieder der Brandenburgia diese Bildsäulen (Putten, Krieger, Laterenträger, Allegorien pp.) am Orte selbst betrachten können.

XXVIII. Herr Lüdicke bietet ferner nicht minder wohlgelungene Aufnahmen dar von Stolpe a. N., Schloß und Kirche. Vergleiche das unter Nr. XIV Gesagte.

XXIX. Zur Sammlung der Erinnerungsstücke des Märkischen Museums lege ich ein Exemplar vor bezeichnet: Terrain-Karte von Berlin und Umgegend, in Schnupftuchformat, hauptsächlich für unser Militär berechnet, aber auch von Touristen gut brauchbar. Der wohlgedruckte Plan reicht vom Tegeler See bis Wilhelminenhof an der Oberspree. Etwa von 1890. Verbindlichsten Dank!

XXX. Katalog der Miniaturen-Ausstellung Berlin 1906 in den Salons Friedmann & Weber. Berlin Karl Schnabel Verlag. Der mit großer Sorgfalt von u. M. Herrn Dr. Fritz Wolff zusammengestellte Katalog zeigt die ungemein große Reichhaltigkeit dieser in kulturgeschichtlicher besonders aber auch in heimatkundlicher Beziehung hochwichtigen Ausstellung, zu deren Besuch ich dringend einlade. In der Presse finden sich leider abfällige Äußerungen über die Miniatur-Malerei, die nur auf Unkenntnis beruhen und sich an Äusserlichkeiten anklammern, z. B. daß die Bilder fast durchweg konventionell ohne wahres Leben hergestellt seien. Dies soll u. A. aus der Gleichmäßigkeit der Haartracht und den starken schwarzen Augenbrauen, die sich

immer wieder vorfinden, hervorgehen. Es ist richtig, daß diese Äußerlichkeiten auffallen, aber sind sie nicht gerade charakteristisch für die Mode der damaligen Zeit? Wer sich mit Ernst in die Physiognomien vertieft, wird eine Individualisierung derselben finden, die Bewunderung erregt.

XXXI. Die Gselliusche Buch-, Antiquar- und Globenhandlung, Berlin W., Mohrenstr. 52 hatte zwei Werke eingesandt, die sie zu herabgesetzten Preisen anbot:

1. Streckfuß: 500 Jahre Berliner Geschichte 2 Bde. geb. 22,50 M., jetzt 12,00 M.

2. Winterfeld-Damerow: Geschichte des Geschlechts von Winterfeld Bd. I, II^{1/2} und III 30 M., jetzt 16,00 M.

Nach dem Schluß der Sitzung zwangloses Beisammensein im Restaurant „Alt Bayern“ Potsdamerstr. 10 — 11.

13. (8. außerordentliche) Versammlung des XV. Vereinsjahres.

Besichtigung der Handelshochschule in Berlin

Sonntag, den 2. Dezember 1906.

Mit Genehmigung des Rektors, Prof. Dr. Jastrow, wurde am 2. Dez. 1906 die neue Handelshochschule an der Ecke der Spandauer- und Heiligegeiststraße von der „Brandenburgia“ besichtigt. Die Mitglieder versammelten sich gegen 12 Uhr vorm. in der geräumigen, von Säulen getragenen Vorhalle der Hochschule, in der sich eine Marmorstatue des Hermes (von Klimpsch) erhebt, und begaben sich dann in die in einen Hörsaal umgewandelte Heilige Geist-Kirche, die in ihren alten schönen Bauformen erhalten geblieben ist.

Hier machte der erste Vorsitzende, Geh. Reg.-Rat E. Friedel die Anwesenden mit den Zwecken der Handelshochschule, die von den Ältesten der Berliner Kaufmannschaft begründet worden ist, bekannt. Die Anregung zu der Begründung der Handelshochschule ist von dem Syndikus der Berliner Korporation der Kaufmannschaft, Prof. Dr. M. Apt, ausgegangen, der am 1. März 1900 im Verein junger Kaufleute einen Vortrag über die Notwendigkeit der Errichtung einer Handelshochschule hielt und diese eingehend zu begründen suchte.