

WOLFGANG VIERECK  
(Bamberg)

### BEMERKUNGEN ZUR KULTURGESCHICHTE EUROPAS

Die folgenden Ausführungen basieren zwar nicht direkt auf Daten des Forschungsprojekts des *Atlas Linguarum Europae* (ALE), allerdings hätten sie ohne die durch dieses Projekt erzielten Einsichten nicht gemacht werden können. Akademiemitglied Professor Pavle Ivić war mit dem ALE von Beginn, d.h. von 1970 an verbunden und blieb bis zu seinem Tode ein sehr prominentes Mitglied in allen seinen Gremien. In seinem letzten Lebensjahr arbeitete er an Kommentar und Karte des Begriffs „papier“, die er aufgrund seiner Krankheit leider nicht mehr beenden konnte. Da Akademiemitglied Pavle Ivić großen Anteil an den Ergebnissen des ALE in seiner Region hatte, für die er fraglos *der* Experte war, widme ich diese Zeilen in dankbarer Erinnerung an ihn.

Der ALE ist ein Sprachatlas der 4. Generation. Klassifiziert man alle Sprachatlanten, die bisher vorliegen, so können vier Typen unterschieden werden: regionale, nationale, Sprachgruppen behandelnde und kontinentale. Atlanten der 5. Generation, die ganze Sprachfamilien wie Indogermanisch, Uralisch und Semitisch umfassen sowie der 6. Generation – ein Sprachatlas der Welt – gibt es noch nicht. Der ALE ist der erste kontinentale Sprachatlas. Seine Grenzen sind also weder politisch noch linguistisch, sondern geographisch. Die Wahl des Kontinents hat nichts mit Eurozentrismus zu tun, sondern ergibt sich allein aus dem gegenwärtigen Forschungsstand.

Die sprachliche Situation Europas ist außerordentlich komplex: nicht weniger als sechs Sprachfamilien sind hier präsent, nämlich Indoeuropäisch, Uralisch, Altaisch, Semitisch, Kaukasisch und Baskisch. Diesen sechs Sprachfamilien werden insgesamt 22 Sprachgruppen zugeordnet. Auch ohne die zahlreichen Einzelsprachen der jeweiligen Sprachgruppen aufzuführen, wird deutlich, wie hoch die Anforderungen an die Wissenschaftler sind, diese heterogenen Daten, die in insgesamt 2.631 Belegstellen von Island bis zum Ural erhoben wurden, zu interpretieren. Es ist das

Anliegen des ALE, jeweils die ältesten Dialektwörter in den jeweiligen Sprachen zu erheben. Kürzlich erschienen ein neuer Einleitungsband (Alinei/Viereck 1997 [1998] a) sowie der fünfte Kommentar- und Kartenband (Alinei/Viereck 1997 [1998] b); der sechste Band ist im Druck und der siebte wird im Manuskript im Laufe dieses Jahres abgeschlossen werden.

Der ALE ist – bisher – ein interpretativer Wortatlas, der sich sowohl traditioneller als auch innovativer Methoden bedient. Alt sind semasiologische und onomasiologische Fragestellungen. Neu ist die Frage nach der Ursache, dem Motiv, für das Zustandekommen einer Bezeichnung. Diese Sichtweise hat zu einer Reihe sehr interessanter Motivationskarten geführt. Nur in einem Großprojekt wie dem ALE kann eine solche Vorgehensweise erfolgreich angewendet werden. In nationalen und erst recht in regionalen Sprachatlanten ist das Untersuchungsgebiet hierfür zu klein. Vielleicht hat man aus diesem Grund dieser innovativen Methode bisher so wenig Beachtung geschenkt. Hinzu kommt wohl auch de Saussures Dominanz in der modernen Linguistik. Die Willkürlichkeit des sprachlichen Zeichens, so wichtig sie für den funktionalen Aspekt der Sprache ist, ließ kaum Raum für deren genetischen Aspekt, d.h. für das Studium der Motivationen. Allerdings steht die Motivation eines sprachlichen Zeichens nicht in Opposition zu seiner Willkürlichkeit, da die Wahl eines bestimmten Motivs selbst nicht obligatorisch ist.

Die zuletzt genannten Bereiche weisen auf die Vergangenheit, über die Einsichten nicht zuletzt auch von ALE erwartet werden. Dieses Gebiet wird gegenwärtig kontrovers diskutiert, was die Arbeiten des Archäologen Renfrew (1987), der Genetiker Cavalli-Sforza (1984) und Sokal (1992) sowie der Sprachwissenschaftler Gamkrelidze und Ivanov (1995) unter Beweis stellen. Ferner sind in diesem Zusammenhang die nostratische Theorie (s. darüber z. B. Shevoroshkin 1989a, 1989b, 1990, 1992), die Typologie sprachlicher Universalien sowie die Sprachbünde zu nennen. Im uralischen Gebiet scheint sich jetzt die Kontinuitätstheorie durchgesetzt zu haben, derzufolge die uralischen Völker und Sprachen in ihren gegenwärtigen historischen Territorien seit dem Mesolithikum gelebt haben (s. die Beiträge in *Fennoscandia archaeologica* 4 [1987], 6 [1989], Sammaltahti [1995] und Siiriäinen [1995]). Für das Indoeuropäische vertritt Alinei (1996) eine ähnliche These und weicht somit von den bisherigen stark voneinander divergierenden Lösungen ab, die bisher für die Urheimat der Indoeuropäer vorgeschlagen wurden (vgl. dazu Mallory 1989).

Was den ALE betrifft, so gewähren Einsichten in Europas kulturelle Vergangenheit weniger Lehnwörter und rekonstruierte Wurzeln, obwohl das Projekt auch diesbezüglich wichtige Beiträge liefert – Lehnwörter gehören gemeinhin der historischen Periode an und sind daher zu jung, wäh-

rend rekonstruierte Wurzeln zwar sehr frühe Perioden betreffen, im allgemeinen aber motivationell verdunkelt sind und sich somit kaum für eine kulturelle Analyse eignen –, sondern vor allem Motivationen transparenter Komposita.

Von den vielfachen Motivationsmöglichkeiten bei der Benennung von Realia sind im vorliegenden speziellen Zusammenhang natürlich nicht alle relevant. So heißt die Pflanze *Leontodon Taraxacum* im Englischen *dandelion*, im Deutschen *Löwenzahn* und im Französischen *pissen-lit*. Die beiden ersten Namen sind durch die Form der Blütenblätter motiviert (französ. *dent de lion* 'Löwenzahn' > engl. *dandelion*), die dritte Bezeichnung spielt auf die dieser Pflanze zugeschriebenen medizinischen Konsequenzen an, die sich übrigens in den angrenzenden deutschen und niederländischen Dialekten in genauen Übersetzungen widerspiegeln. Auch für den hier im Vordergrund stehenden Bereich gilt, daß nicht alle Motivationen relevant sind. So sind Brot- und Gebäckbezeichnungen z.B. nach der Form motiviert, wie in *Hörnchen*, so auch in slawischen Sprachen (*rogalik*) oder *Strudel*, einer gerollten Mehlspeise. Dieses Wort fand auch Eingang in slawische Sprachen als *štrudel*. Auch *Stuten* und *Krapfen* sind nach ihrer Form benannt. Sogar die Bestandteile eines Brotes können bei der Bezeichnung von Belang sein, so wie bei *Semmel* < lat. *simila* 'feines Weizenmehl'; analog dazu niederdeutsche, niederländische, dänische und schwedische Formen sowie engl. *simnel* (*Oxford English Dictionary*, s.v. 'simnel'). Der Name wurde auf das Gebäck übertragen. In slawischen Sprachen wird auch *Semmel* nach der Form bezeichnet: *bulka* 'rund wie eine Kugel' (Pašuk/Apet 1994).

Da die Religion die Basis jeder Kultur darstellt, ist der Bezugsrahmen hier die Geschichte der Religionen. Deren Historiker Donini (1977, 1984) hat überzeugend aufgezeigt, daß in einer klassenlosen Gesellschaft alles zugleich natürlich und übernatürlich ist. Die Unterscheidung zwischen heilig und profan kam später. Da jede Klasse von Realia wie Pflanzen, Tiere und Naturphänomene magisch ist, haben sie somit einen magisch-religiösen Charakter, dessen früheste Form sich im Totemismus manifestiert. In sogenannten primitiven Gesellschaften kann man das heute noch beobachten. Wie später gezeigt wird, nehmen diese totemistischen Beziehungen mit verschiedenen Klassen von Realia unterschiedliche Gestalt an.

Propp (1946/1987) war der erste, der darauf hinwies, daß die moderne Volksliteratur sehr alte Mythen und Vorstellungen bewahrt. Seine und Rieglers (1937/1987) Erkenntnisse sind bei der Interpretation der geodialektalen Daten von großem Wert. Diese Daten zeigen, daß die Kulturgeschichte Europas nicht aus zufälligen Elementen zusammengesetzt ist,

sondern einem einheitlichen wohlstrukturierten Muster folgt, in dem drei voneinander getrennte Schichten unterschieden werden können.

Die am einfachsten zu erkennende und zu datierende Schicht ist die christliche bzw. muslimische. Da dies die jüngste Schicht ist, liefert sie auch die meisten Daten. Christliche Motivationen sind häufiger als muslimische belegt, was angesichts der unterschiedlichen arealen Verbreitung beider Religionen in Europa nicht verwundert.

In der prähistorischen Periode sind zwei Schichten anzusetzen, eine anthropomorphe und eine zoomorphe. Zur Chronologie beider Schichten bemerkte Leo Frobenius, der Begründer der Kulturmorphologie, bereits 1929: 248f., „...daß einer Periode des Anthropomorphismus eine ältere der Tieranpassung vorangegangen sein müsse.“ Die zugrunde liegende Struktur blieb die gleiche von der prähistorischen zur historischen Epoche. Was die Datierung der beiden Schichten der prähistorischen Periode angeht, so vermutet Alinei „that the anthropomorphic representations of reality are connected with socially stratified societies, typical of the *Metal Age*, while zoomorphic and kinship representations are connected with more primitive societies of the *Stone Age*“ (1997:27). Die hier erwähnten 3 Perioden umfassen jeweils Jahrtausende. Müller-Karpe (1998) zeigt v.a. an Grabanordnungen, archäologischen Funden und Kultbildern, daß die Übergänge zwischen Kupfer-, Bronze- und Eisenzeit einerseits und Steinzeit andererseits fließend waren und daß es auch im Neolithikum anthropomorphe Darstellungen gab. Daß sich die Übergänge zwischen der heidnischen und christlichen Schicht besser dokumentieren lassen, liegt an deren größerer zeitlicher Nähe.

Bisher wurden Bezeichnungen verschiedener Klassen von Realia analysiert, nämlich Tiere, Pflanzen, Naturphänomene und Krankheiten, die dem beschriebenen Schema gemäß klassifiziert werden konnten (vgl. Alinei 1997, 1997 [1998] a, Viereck 1998, 2000 und W. Viereck/K. Viereck 1999).

Im folgenden möchte ich mich – wie schon erwähnt – auf den Bereich der Nahrungsmittel konzentrieren und dabei besonders auf das wohl älteste der vom Menschen hergestellte Nahrungsmittel, das Brot. Weder dieser Begriff noch verwandte Begriffe finden sich im ALE Fragebuch. Die hier im Rahmen des mir zur Verfügung stehenden Raumes vorgestellten Daten beziehen sich keineswegs nur, aber doch zumeist auf die Germania.<sup>1</sup>

Die Geschichte des Brotes läßt sich bis in die Jungsteinzeit zurückverfolgen. Es handelte sich damals um ein Fladenbrot, das auf heißen Steinen gebacken wurde (Valentin 1978:11). Die Erfindung von Backofen und Sauerteig, und somit die Vorläufer unseres heutigen Brotes, ist wohl in Ägypten anzusiedeln. Zwar sind Datierung und Beweise dafür unsicher, „aber zwei-

<sup>1</sup> Ich danke Frau Barbara Mayerhofer für ihre Hilfe.

fellos waren in Ägypten in früher historischer Zeit wesentlich günstigere Voraussetzungen für eine solche Entdeckung gegeben als in Mesopotamien" (Tannahill 1973:69). Durch Handelsbeziehungen und Völkerwanderungen hatte sich das Brot bald über einen weiten Raum ausgebreitet. Heute kennen wir eine Vielzahl verschiedener Brot- und Gebäckarten sowie -formen mit unterschiedlichen Benennungen und Bedeutungen.

Oftmals ist eine magisch-religiöse Motivation in der Benennung nicht sogleich zu erkennen. „Aber nicht nur bei den Germanen, sondern bei allen Ackerbau betreibenden Völkern hatte das Brot einen gewissen heiligen Charakter. Wie man dem Baum oder der Garbe, in der man die Kraft gesammelt glaubte, eine besondere Form gab oder sie auf andere Weise auszeichnete, verfuhr man auch mit dem Brote. Die Gebäcke, in denen man die allgemeine Lebensmacht der Natur aufgefangen hatte, erhielten nach und nach eine von der gewöhnlichen abweichende Form" (Reuterskiöld 1912:115 f).

### Christliche Motivationen

Es gibt viele Brote, die im Zusammenhang mit Heiligen stehen und früher als Opfer- oder Heilbrote verwendet wurden. Heute ist, wenn überhaupt, nur noch der Name geläufig. So finden wir das *Agathenbrot* (HWdA I:208)<sup>2</sup> auf Sizilien sowie im schwäbisch-alemannischen Raum; *Antoniusbrot* (HWdA I:1613); *Basiliuskuchen* (HWdA V:674) in Mazedonien; *Johanniskuchen* (HWdA VI:1563); *Borkelsweck* (HWdA I:1712), abgeleitet vom hl. Burkhard, im Raum Würzburg; *Barbarabrot* (HWdA I:907); *Blasiusbrot* (HWdA I:1362); *Gebhardsbrot* in Konstanz (HWdA III:373); *Hedwigssohlen* (HWdA III:1625) in Schlesien; *Luzienbrot* oder *Lussibröd* in Schweden (Höfler 1907:86); *Lucienfleck* in der Steiermark (Valentin 1978:23); *Stephansbrot* (HWdA VIII:434); *Hilariusbrot* im Alemannischen (Valentin 1978:38); *Urbansbrötchen* (HWdA VIII:1499) im Raum von Ölsen; *Klauswecken*, -brot (nach dem hl. Nikolaus) (HWdA VI:1101); *St. Michaelsbrot* (Höfler 1901:193); *St. Michael's bannock* oder *connach Micheil* auf der schottischen Insel Skye (Frazer 1990:7,1:148); *Benediktzeltel* (HWdA I:1033) in Oberbayern; *Sint Huibrechtsbroodje* (nach dem hl. Hubert) (HWdA IV:432) in Flandern; *Peregrinikipfel* (HWdA IV:1396) in Wien; *Marteslaible* (HWdA V:1713) in Böhmen und Württemberg; *Märtesküchle* (HWdA V:1720) in Württemberg; *St. Paulsbrötche* (HWdA VI:1465) in den Niederlanden; *Sebastiansgebäck* (HWdA

<sup>2</sup> Bächtold-Stäubli/Hoffmann-Krayer (1927–1942, Nachdruck 1987). Im folgenden werden Beispiele aus diesem Werk im Text vermerkt mit der Abkürzung HWdA, der Band- und Spaltenzahl.

IX:Nachträge 404); *Thomasring* (HWdA VIII:764); *Gregoriusbrezel* (HWdA I:1569f) in der Rhön; *Valentinsbrot* (Valentin 1978:38); *Erhardsbrot, -zelten* (Valentin 1978:38); *Meinradswecken* in Salzburg (Valentin 1978:43), *Sebastianbrot* (Valentin 1978:43); *Gertraudsbrot* in Tirol (Valentin 1978:43); *Georgiwecken* in München (Valentin 1978:56); *Laurentiusbrot* in der Pfalz (Valentin 1978:63); *Tolentinbrot* in der Schweiz, benannt nach dem hl. Nikolaus von Tolentin (Valentin 1978:71) und *Josefi-Kränz* in Altbayern (Höfler 1899:444). Die Liste ließe sich unschwer verlängern. Die Heiligenverehrung war das christliche Zugeständnis an den heidnischen Polytheismus.

Ebenfalls durch das Christentum motiviert sind z.B. *Judaszelten, Judaswecken* in Böhmen (HWdA IV:808), *Judasbrötchen* in Sachsen, *Judasohren* in Hamburg und Holstein (Höfler 1899:445), *Judaskuchen* im Bunzlauer und Budweiser Kreis (HWdA VI:1318). Auf der schottischen Insel St. Kilda backte man früher einen sehr großen Kuchen, der dem Erzengel gehörte und *archangel-cake* hieß. In Ungarn ist *isten áldása* 'Gottes Segen' (zwei übereinandergelegte Kreuze) eine Brotbezeichnung.

Bei diesen Beispielen ist eine christliche Motivation sofort ersichtlich. Doch sicherlich handelt es sich nicht ausschließlich um Brote, die in dieser Form erst mit dem Christentum entstanden sind. „Den allermeisten liegen Feste und Erfahrungsdaten allerfrühester Zeit zugrunde. In christlicher Zeit sind sie gleichsam getauft worden“ (Nießen 1985:61). So wie man viele heidnische Feste ins Christentum übernommen hatte, wurden auch Kultbrote übernommen. Dies läßt sich zwar nicht für alle Wunder- und Heiligenbrote nachweisen, von denen einige sicherlich auch erst mit dem Christentum aufgekommen sind, doch kann man manche in eine vorchristliche Zeit zurückverfolgen.

So wurde auf Sizilien vor der hl. Agathe die Bona Dea verehrt, die Heil- und Segensgöttin, an deren Festtag man auch ein bestimmtes Brot verzehrte (HWdA I:208). Des Weiteren wird angenommen, daß der hl. Nikolaus Frô ablöste, einen bei den Friesen verehrten Gott (*Herder Lexikon* 1990:59). Ersichtlich war dies an Festbrotten, die die Gestalt der in den Cannstatter Grabhügeln aufgefundenen Fröbildchen haben und in Oberdeutschland *Mannoggel, Nikolause, Klausmänner*, in Niederdeutschland *Sengter-Klas* und *Klaskerlchen* heißen (HWdA III:375). Bei Jeremias 7, 18 kneten Frauen Teig, um für die Himmelsgöttin Venus Kuchen zu backen. Dieser Brauch wurde von den Kollyridianerinnen auf die Jungfrau Maria übertragen (HWdA III:377)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Wohl erst im 8. Jahrhundert n. Chr. entstand in Fulda oder Mainz das *Indiculus superstitionum et paginiarum*, das Anweisungen über den Umgang mit heidnischem Kult-

Zu *Marzipan* (engl. *marzipan*, französ. *massepain*, niederländ. *mar-sepein*) gibt es unterschiedliche etymologische Erklärungen. Einmal wird es auf lat. *martius panis* zurückgeführt, also mit Mars in Zusammenhang gebracht oder auf lat. *massa panis*, wobei *massa* 'Teigmasse' bedeutet (Kluyver 1904/05:59). Das *Duden* „*Etymologie*“: *Herkunftswörterbuch* (1989) bringt die Motivation von Marzipan in Zusammenhang mit dem Christentum. Demnach soll *Marzipan* zurückgehen auf arab. *mautabān*, was soviel heißt wie 'sitzender König'. Dies war der Name einer Münze, die zur Zeit der Kreuzzüge im Umlauf war, auf der der thronende Christus abgebildet war. Dieses Wort wurde im 12. Jahrhundert nach Italien gebracht und damit wurde auch eine 10prozentige Abgabe und eine Schachtel mit dem Rauminhalt von einem Zehntel Scheffel bezeichnet. In diesen Schachteln kam das Marzipan von Venedig aus in den Handel.

### **Anthropomorphe Motivationen**

Schwieriger ist es, vorchristliche Motivationen festzustellen, die sozusagen die Christianisierung überlebt haben. Es gibt unterschiedliche Gründe, die die Menschen früher dazu brachten, Gebäckarten nach Göttern oder übersinnlichen Wesen zu benennen. So glaubte man, „daß die Macht eines Geistes oder Gottes auch in seinem Abbild ruht und in seinen Symbolen“ und „daß man sich die Kraft und die Vorzüge eines Lebewesens oder eines [guten] Gottes oder Symboles erwerben kann, indem man dasselbe ... oder sein Brotsubstitut verzehrt“ (HWdA III:376).

So formte man beim Brotbacken aus den letzten zusammengeschnittenen Teigresten des Troges Gebäckbrote wie *Gotteskuchen* oder *Gotteslaib*. Anscheinend bemaß man den letzten Teigresten die gleiche Kraft bei, wie der letzten Garbe auf dem Feld (Valentin 1978:14). In Tirol backte man aus den Resten den *Gott* (HWdA VIII:721), im Egerland das *Goteisch* (HWdA III:379). Die Form des 'Götteressens' ist auch aus dem Aztekenreich überliefert. Dort verspeiste man zu bestimmten Feierlichkeiten Götterfiguren aus Teig. Mit Namen bekannt ist der *Omacatls Knochen*, eine Art Kuchen, der zum Fest des Gottes Omacatl gebacken wurde (Reuterskiöld 1912:101). In Rom kannte man ein radförmiges Brot *summanalia* zu Ehren des Summanus, eines unbekanntes Gottes (HWdA IX:272). Im alten Ägypten wurden Kuchen mit dem aufgedruckten Zeichen des gebundenen Esels, also des Gottes Typhon oder Set, der bösen Macht, gegessen. Dieses Beispiel zeigt, daß man böse Gottheiten durch Verzehr vernichten

---

brauch, Zauber und Wahrsagungen enthielt (Müller-Kaspar 1996, 2:419). Dies ist ein weiteres Indiz für die fließenden Übergänge zwischen der heidnischen und der christlichen Schicht.

wollte. Das geschah auch in Europa mit ehemals guten Gottheiten, die durch die Einführung des Christentums zu bösen geworden waren. Das Gottessen hat sich im christlichen Kulturkreis bis heute erhalten. So ist die Hostie ein Symbol des Geistes und Fleisches Christi.

Ein weiterer Ursprung anthropomorpher Motivation liegt im Kult um Toten-, Seelen- oder Fruchtbarkeitsdämonen, vor allem auch im Kult der Hausgeister (HWdA III:376). Hierzu finden sich: *Perchtabrot* (HWdA VI:1481), ein Opferbrot an die gleichnamige Dämonin, um Unheil abzuwenden; *Scheunbaba* (HWdA VII:1043), ein Gebäck, das im Kreis Glatz an die letzte Garbe der Ernte erinnerte, wobei Baba eine Dämonin bzw. 'die Alte', 'die Kornalte' ist; ein Gebäck namens *Baba*, *Babe* oder *Buber* findet man auch in Schlesien sowie *Baebe* in Sachsen (Höfler 1899:5). *Khlěbowa baba* 'Brottorte' ist im Sorbischen belegt. In Ungarn gibt es *Piritos* als Kuchenopfer an den gleichnamigen Hausgeist (HWdA V:658); *Hexenzelten* oder *Hexenbrot* in der Schweiz (HWdA I:1627); *Drüjelibrot* in der Schweiz ist ein Opfer für einen Hausgeist (HWdA III:392). Im Raum Aschaffenburg erhält der Drescher, der bei der Ernte den letzten Schlag tut, die *Alte*, ein Hefeteiggebäck, das wohl auch im Zusammenhang mit der Kornalten und dem Kult um die letzte Garbe gesehen werden muß (Valentin 1978:64). In Rom wurden *maniae* und *maniolae* (Teigmännchen und -kinder) gebacken. *Mania* war die Göttermutter der Laren (HWdA III: 392) sowie eine Dämonin (Frazer 1990:5,2:94). „Die oberdeutschen *Nikolaus-Mannl*, *Klausenmandl*, *Federhannsl*, *Dampetei*, *Samichlaus*, *Wildmannli*, die niederdeutschen *Sengter-Klas*, *Klaskerlchen*, als Variationen des Nikolausgebäcks, weisen schon durch ihre Namen auf ursprüngliche Dämonenfiguren; bei den *Wildmannli* denkt man an die vor allem in Tirol belegten Vegetationsdämonen, die *wilden Mannli*“ (HWdA III:395). In Altbayern nennt man noch heute den Anschnitt oder den letzten Rest eines Brotlaibes *Scherzel*, was früher in diesem Raum auch eine Bezeichnung für Alp war (HWdA V:1808).

Es haben sich viele Gebäckarten erhalten, die wohl auf ehemaligen Seelen- oder Totenkult zurückgehen. Der christliche Gedächtnistag aller Verstorbenen hatte bereits einen heidnischen Vorläufer. Daß die Brezel auch als Totengabe vorkommt, zeigt ein Brauch, demzufolge man *Seelenbrezgen* an Grabkreuzen aufhängte. Höfler (1907:70) nennt folgende Gebäckarten: *Seelenbrez(g)en* in Augsburg; *Seelenwecken* und *Seelenzöpfe* in Oberbayern; *zielenbroodje* oder *zieltjeskoeken* in den Niederlanden; *Allerseelerl* im Egerland; *Seelenlaible*, *Seelenprügel*, *Seelenstutz*, *Seeler* oder *Zuckerseelen* in Schwaben; *böhmische* oder *Prager Seelchen*; *Seelen-Michel* im Allgäu; *soulmas cakes*, *soul cakes* in England; *själkakan* in Schweden; *Seelspitzeln* in Altbayern, Schwaben und Franken. Darüber

hinaus findet man: *Seelenstritzel* in Ungarn und Serbien; *Seelenstücke* in Tirol; *Seela* in Württemberg, Oberpfalz und Elsaß (HWdA IX:209f). *Nackende Seelen* kennt man als Brezelgebäck in Schwaben (Valentin 1978:81). Höflers Theorie, daß es sich hier stets um Relikte eines vorchristlichen Totenkultes handelt, bedarf allerdings der Einzelfallprüfung.

Gebäcke an Totenerinnerungstagen sind auch außerhalb des christlichen Europas, z.B. in China, wo man in der Neujahrsnacht vor den Bildern der verstorbenen Ahnen geflochtene Teigstreifen opfert, und in Mexiko bezeugt, wo am 31. Oktober bei dem den Verstorbenen gewidmeten Totenmahl die Totenbrote eine besondere Rolle spielen.

### **Zoomorphe Motivationen**

„In ganz anderem Grade machen diejenigen Brote einen uralten Eindruck, welche die gesammelte Kraft in Tiergestalt darstellen. Es sind dieselben Tiere, die uns bei den Riten der letzten Garbe begegneten“ (Reuterskiöld 1912). Diese älteste Schicht der magisch-religiösen Motivationen blieb heute noch vielfach in Brot- und Gebäckformen überliefert; die Namen haben sich eher selten erhalten. Meist dürfte es sich dabei um ein Teigschstitut für ein tierisches Opfer handeln oder man wollte die Kraft dieses Tieres auf den Menschen übertragen. „Tierformen, Schweine, Hirsche und Vögel wurden als Gaben für die Götter gebacken, nach dem Opferakt als Gabe der Götter an den Menschen verzehrt. Ein Geschehen, das Heil und Lebenserhebung sichert“ (Nießen 1985:10).

In den skandinavischen Ländern lassen sich im Zusammenhang mit dem Julfest (Weihnachtsfest) noch einige Beispiele finden, wobei das Julfest selbst germanischen Ursprungs ist (Reuterskiöld 1912:119). In Dänemark und Schweden backt man zum Julfest Gebäckbrote wie *Julkuse* (Julkalb), *Julgalt* (Juleber), *Julbock*, *Jultuppen* (Julhahn und -henne) (HWdA III:380) und den *Juloxar* (Julochse) (HWdA IX:273), die als Opferbrote wohl auf Vegetationsriten zurückgehen (Reuterskiöld 1912:119). Oft werden diese Gebäckbrote mit dem Mehl der letzten Garben gebacken, weil dort die Wachstumskraft konzentriert erhalten ist.

Die letzte Garbe erhält, da sich in sie der Vegetationsdämon zurückgezogen hat, den Namen des Tieres, unter dessen Gestalt man sich diesen Dämon vorstellt. Von den zahlreichen Namen sind Gebäcke in Form eines Hahns und eines Wolfs belegt. So werden die in Franken gebackenen *Hauswölfe* mit einem alten Opfer für den Vegetationswolf in Verbindung gebracht (HWdA IV:425) und durch *Osterwölfe* sollen böse Geister vertrieben werden. Höfler nennt ein Ostergebäckbrot aus der Normandie, *loup vert* (1914:309). Später wurde ein Heiliger nach dem Tier benannt (St. Lupus), den man zum Schutz gegen die Wölfe anrief. In Frankreich backte

man früher einen *gâteau de S. Loup*, um zu verhindern, daß die Wölfe über die Herden herfielen (HWdA V:659).

Fazit dieser Untersuchung ist die Bestätigung des eingangs skizzierten Drei-Schichten-Modells auch bei den Brotbezeichnungen. „Diese allgemeine Kraft des Brotes ist ... eine bei allen Völkern gewöhnliche Vorstellung. Das Brot ist Träger der Lebenskraft. Es muß nur auf irgend eine Weise geheiligt werden. Aber als Träger der allgemeinen mystischen Kraft war es auch fähig, sich allen möglichen Riten und Gottesvorstellungen anzupassen“ (Reuterskiöld 1912:122). Aufgrund dieser Anpassungsfähigkeit blieben wegen der Übertragung christlicher auf heidnische Feste sicherlich viele vorchristliche Motivationen in der Benennung nicht mehr erhalten.

Beachtenswert erscheinen auch die jeweiligen Abstufungen und fließenden Übergänge zwischen den einzelnen Schichten. Mit neuen religiösen Anschauungen geht zwar eine neue Bezeichnungswelle einher, die Vorstellungen halten damit aber nicht Schritt und sind vielfach noch die alten. Bis auf den heutigen Tag läßt sich dies weiterverfolgen. Um im gleichen Bereich zu bleiben und nur zwei von vielen Beispielen zu nennen: Die Anfangsbuchstaben der Heiligen Drei Könige (Caspar + Melchior + Balthasar + Jahreszahl) werden als magischer Abwehrzauber an die Haustür geschrieben und Christophorus dient als Schutzamulett im Auto. Die Aufklärung konnte der Volksfrömmigkeit eben nichts anhaben.

#### REFERENCES

- Alinei, Mario, *Origini delle Lingue d'Europa*. Bd. 1: *La Teoria della Continuità*. Bologna: Il Mulino 1996.
- Alinei, Mario, „Magico-religious motivations in European dialects: A contribution to archaeo-linguistics“, *Dialectologia et Geolinguistica* 5 (1997), 3–30.
- Alinei, Mario, „The *Atlas Linguarum Europae* after a quarter century: A new presentation“, in Mario Alinei und Wolfgang Viereck (Hrsg.), *Atlas Linguarum Europae (ALE): Perspectives nouvelles en géolinguistique*. Rome: Poligrafico 1997 [1998] a, 1–40.
- Alinei, Mario und Wolfgang Viereck (Hrsg.), *Atlas Linguarum Europae (ALE): Vol. I – cinquième fascicule: Commentaires und Cartes*. Rome: Poligrafico 1997 [1998] b.
- Bächtold-Stäubli, Hanns und Eduard Hoffmann-Krayer (Hrsg.), *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, 10 Bde 1927–1942. Nachdruck Berlin: de Gruyter 1987.
- Cavalli-Sforza, Luigi und Albert J. Ammerman, *The Neolithic Transition and the Genetics of Populations in Europe*. Princeton, N.J.: Princeton Univ. Press 1984.
- Donini, Ambrogio, *Enciclopedia delle religioni*. Milano: Teti 1977.
- Donini, Ambrogio, *Lineamenti di storia delle religioni*. Roma: Editori Riuniti 1984.
- Duden „Etymologie“: *Herkunftswörterbuch der deutschen Sprache*. Mannheim: Dudenverlag 1989, 2. Aufl.
- Fennoscandia archaeologica* 4 (1987) and 6 (1989).

- Frazer, James G., *The Golden Bough. A Study in Magic and Religion*, 13 Bde. London: Macmillan 1913. Nachdruck der dritten Auflage 1990.
- Frobenius, Leo, *Monumenta Terrarum. Der Geist über den Erdteilen*. Zweite Auflage von *Festlandkultur*. Frankfurt/M.: Buchverlag 1929.
- Gamkrelidze, Thomas V. und Vjačeslav V. Ivanov, *Indo-European and the Indo-Europeans*, 2 Bde. Berlin: de Gruyter 1995. [Englische Übersetzung von *Indoeuropejskij jazyk i indoeuropejcy*. 2 Bde. Tbilisi 1984].
- Herder *Lexikon germanische und keltische Mythologie*. Freiburg: Herder 1990, 4. Aufl.
- Höfler, Max, „Gebildbrote und Gebäckformen. Ein Aufruf“, *Zeitschrift des Vereins für Volkskunde* 9 (1899), 444–445.
- Höfler, Max, „Sankt Michaelsbrot“, *Zeitschrift des Vereins für Volkskunde* 11 (1901), 193–201.
- Höfler, Max, „Allerseelengebäcke. Eine vergleichende Studie der Gebäckbrote zur Zeit des Allerseelentages“, *Zeitschrift für österreichische Volkskunde* 13 (1907), 65–94.
- Höfler, Max, „Pollweck und Osterwolf“, *Zeitschrift des Vereins für Volkskunde* 24 (1914), 305–309.
- Kluyver, A., „Marzipan“, *Zeitschrift für deutsche Wortforschung* 6 (1904/05), 59–67.
- Mallory, J. P., *In Search of the Indo-Europeans: Language, Archaeology and Myth*. London: Thames und Hudson 1989.
- Müller-Karpe, Hermann, *Grundzüge früher Menschheitsgeschichte*, 5 Bde. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1998.
- Müller-Kaspar, Ulrike et al., *Handbuch des Aberglaubens*, 3 Bde. Wien: Tosa 1996.
- Nießen, Franz, *Botschaft des Brotes. Von Brauchtum und Heiligkeit des Brotes*. Kevelaer: Butzon & Bercker 1985.
- The Oxford English Dictionary*, J. A. Simpson und E. S. C. Weiner (comp.), 20 Bde. Oxford: Clarendon Press 1989, 2. Aufl.
- Pašuk, Z. N. und T. K. Apet, *Tradicii i kuhnja slavjan*. Minsk: Vyšejšaja škola 1994.
- Propp, Vladimir, *Die historischen Wurzeln des Zaubermärchens*. München: Hanser 1987. [Deutsche Übersetzung von *Istoričeskie korni volšebnoj skazki*. Leningrad 1946].
- Renfrew, Colin, *Archaeology and Language: The Puzzle of Indo-European Origins*. London: Cape 1987.
- Reuterskiöld, Edgar, *Die Entstehung der Speisesakramente*. Heidelberg: Winter 1912.
- Riegler, R., „Tiergestalt“ und „Tiernamen“, in Bächtold-Stäubli, Bd. 8, 1937 [1987], 819–842 und 863–901.
- Sammallahti, Pekka, „Language and roots“, *Congressus Octavus Internationalis Fenno-Ugristarum*. Jyväskylä 1995, 143–153.
- Shevoroshkin, Vitaly V. (Hrsg.), *Reconstructing Languages and Cultures*. Bochum: Brockmeyer 1989a.
- Shevoroshkin, Vitaly V. (Hrsg.), *Explorations in Language Macrofamilies*. Bochum: Brockmeyer 1989b.
- Shevoroshkin, Vitaly V. (Hrsg.), *Proto-languages and Proto-cultures*. Bochum: Brockmeyer 1990.
- Shevoroshkin, Vitaly V. (Hrsg.), *Nostratic, Dene-Caucasian, Austric, and Amerind*. Bochum: Brockmeyer 1992.

- Siiriäinen, Ari, „Recent trends in Finnish archaeology”, *Congressus Octavus Internationalis Fenno-Ugristarum*. Jyväskylä 1995, 183–189.
- Sokal, Robert R., Neal L. Oden und Barbara A. Thomson, „Origins of the Indo-Europeans: Genetic Evidence”, *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 89 (1992), 7669–7673.
- Tannahill, Reay, *Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute*. Wien: Neff 1973.
- Valentin, Hans E., *Brezen, Kletzen, Dampedei. Brot im süddeutschen und österreichischen Volksbrauchtum*. Regensburg: Pustet 1978.
- Viereck, Wolfgang, „El Atlas Linguarum Europae y sus resultados en la historia cultural de Europa”, *Lingua Americana* 2/2 (1998), 38–52.
- Viereck, Wolfgang, „Atlas Linguarum Europae: résultats concernant l’histoire culturelle de l’Europe”, *Verbum* 2000 (in press).
- Viereck, Wolfgang und Karin Viereck, „Die seltzamen namen all’. Zu einigen Ergebnissen des Forschungsprojekts *Atlas Linguarum Europae*”, in Eun Kim et al. (Hrsg.), *Aktive Gelassenheit. Festschrift für Heinrich Beck zum 70. Geburtstag*. Frankfurt: Peter Lang 1999, 711–723.