

Über Ostereier und Ostergebäck in Slowenien (Jugoslawien)

Autor(en): **Jagodica, Maria**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **53 (1957)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-115167>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

cedés techniques traditionnels, des éléments nouveaux et arbitraires, tels que peintures directes sur la coque, qui n'est pas teinte, des fleurs naturelles, des coquillages, etc., collées, et encore d'autres fantaisies, faisant de ces œufs des objets de goût et de décoration plus raffinée, qui peuvent servir à des cadeaux choisis. Toutefois, la coutume, même sous cette forme, reste strictement domestique et non commerciale, et représente seulement une version urbaine et bourgeoise de la coutume populaire de la région¹.

Über Ostereier und Ostergebäck in Slowenien (Jugoslawien)

Von *Maria Jagodic*, Ljubljana

Auch in Slowenien gibt es viele schöne Osterbräuche. Einige davon, so die Weihe der Palmbuschen am Palmsonntag und die Speisenweihe am Karsamstag, haben sich bis auf den heutigen Tag erhalten; das Färben und Dekorieren von Ostereiern (slowenisch: pírho, písanice, ruménke) sowie das Backen verschiedener Arten von Osterbrot und Ostergebäck aber ist allmählich im Verschwinden begriffen.

Ostereier

Färbemittel. Über das Färben und Dekorieren von Eiern liegen aus der älteren Literatur keine genaueren Beschreibungen vor. Ein Schriftsteller des 17. Jahrhunderts, der Polyhistor J. W. Valvasor, erwähnt nur in seiner «Ehre des Hertzogthums Crain» (1689), die Bauern brächten nebst anderen Osterspeisen auch Ostereier zur Weihe. Er bemerkt aber gar nicht, ob dieselben gefärbt oder dekoriert seien. So sind wir nur auf die neuere Literatur, auf die Volksüberlieferung und auf die Sammlungen in Museen angewiesen.

Indes das Färben von Ostereiern, gewöhnlich in roter, gelber, schwarzer oder violetter Farbe, zweifelsohne in ganz Slowenien bekannt ist, ist aber das Dekorieren auf bestimmte Landschaften begrenzt. Die klassische Landschaft der dekorierten Ostereier ist Weisskrain (Bela Krajina) mit seiner ausgesprochen eigenartigen Technik und Ornamentik; von allen Teilen Sloweniens hat Weisskrain als einziger den Brauch bis auf den heutigen Tag erhalten, obwohl ein Beginn des Verfalls schon wahrzunehmen ist. Man dekorierte die Ostereier zwar auch in anderen Teilen Sloweniens, doch ist der Brauch dort schon der Vergangenheit anheimgefallen.

¹ La limitation d'espace ne nous a pas permis d'inclure des indications bibliographiques.

Technik. Die Techniken des Dekorierens («Beschreibens») von Ostereiern sind verschieden. Wenn man auch die neueste (das Ätzen) hinzuzählt, so gibt es in Slowenien deren vier: 1. das «Zeichnen» mit Wachs oder Talg, 2. das «Zeichnen» mit Öl, 3. das Ausritzen der Ornamente mit einem Messerchen, 4. das «Zeichnen» mit Salzsäure.

Die Ostereier werden mit Wachs vor allem in Weisskrain und in Innerkrain «beschrieben», und zwar mit dem Malstäbchen auf das rohe Ei. Die «beschriebenen» Eier werden in einem Absud von Brasilholz gekocht. Danach nimmt man sie aus der Lösung, wischt sie ab und bestreicht sie mit Speck. Auf diese Weise erhält man die Rotfärbung. Um gelbe Farbe zu erzielen, werden Berberitzenrinden oder Safran verwendet, schwarz ergeben Erlen- und Eichenrinden, graurot Erlen- und Kirschenbaumrinden, dunkelbraun Zwiebelschalen. Wo die Eier mit Öl beschrieben werden (Umgebung von Ljubljana und Oberkrain), so geschieht dies mit einer gewöhnlichen Schreibfeder auf das noch warme, gekochte Ei. Nachdem die Ölzeichnung trocken ist, wird das Ei in die Farbe gelegt. In Oberkrain werden die Eier häufiger durch Auflegen von mit Öl bestrichenen feinen Pflanzen, Gräsern und Blüten, die mit einem Lappen um das Ei gewunden werden, dekoriert, indem man die so vorbereiteten Eier in Farbe taucht. Vor allem in Unter- und Innerkrain werden die Ornamente mit einem Messerchen ins gefärbte Ei geritzt.

Ornamentik. In der Ornamentik ist der Unterschied zwischen den Eiern aus Ost- und jenen aus West- bzw. Nordslowenien sofort erkennbar. So ist für die Weisskrainer Ostereier die abstrakte Ornamentik geometrischer Bestandteile charakteristisch, die sich der Form des Eies logisch anpassen und sie in der ganzen Ornamentierungsweise betonen. Auf den küstentländischen und den Oberkrainer Ostereiern hingegen trifft man ausgesprochen naturalistische Ornamentik an, am häufigsten Pflanzenelemente, die frei aufs Ei gezeichnet werden. Ein Kompromiss zwischen beiden Ornamentierungsarten, der abstrakten und der naturalistischen, kommt auf beiden Randgebieten, besonders im Nordwesten, in Innerkrain, vor. Die Weisskrainer Ornamente auf den Ostereiern sind demnach recht einfach, geometrisch, und ähneln sehr den Ornamenten der volkstümlichen Weisskrainer Stickereien und jenen der altslawischen Keramik. Pflanzenmotive sind spärlich vertreten, das häufigste ist das Engelsüss (*Polypodium vulgare*), das aber durch seine Form gar nicht aus der geometrischen Ornamentik hervortritt.

Unter den sechs festgestellten selbständigen oder sich verflechtenden Dekorierungsweisen werden am häufigsten folgende Elemente angetroffen: Linien (gerade, zickzackartige, wellenförmige), Kreuze,

Spiralen, Dreiecke, Herzen, Kreise (oft als Sonnensymbol mit Strahlen oder Punkten umgeben), Punkte, welche leere Flächen ausfüllen. Zu den geometrischen Ornamenten gesellen sich noch ausgesprochen christliche Symbole, so das Osterlamm, das JHS-Zeichen, der Hahn des hl. Petrus, und ähnliche. Auf den Ostereiern mit naturalistischer Ornamentik werden meistens Motive von mehr oder weniger stilisierten Pflanzendarstellungen verwendet: Kleeblatt, Gänseblümchen, Traube; es werden aber auch Vögel angetroffen. Die Inschriften kommen – ausser in Weisskrain – erst in letzter Zeit vor. Dem Osterei vertraute so manches Mädchen, was ihm sonst schwer auszusprechen war, so z. B. (in deutscher Übersetzung): Aufs rote Osterei kann ich es nicht schreiben, wie sehr ich dich immer im Herzen habe. Das Osterei ist rund wie das Pfluggestellrad, es soll auch unsere Liebe so sein. Es gibt aber auch schelmische Inschriften: Mein Bursch sieht mich an wie der Hase den Bären, er ist mir gram, weil er eine andere gefunden hat. Oder: Eine Pfeife voll Tabak gilt gerade so viel wie ein Bursch, der eine jede liebt.

Schenksitten. Man beschenkt sich mit Ostereiern gewöhnlich am Ostermontag. Verwandte besuchen einander und bringen Ostereier mit. Die Weisskrainer Mädchen schenkten den Burschen die Ostereier am Ostermontag beim Kolo-Tanz. Hie und da kamen die Burschen schon am Karsamstag zu den Mädchen, um die Ostereier in Empfang zu nehmen; es gehörten dazu noch Orangen, Zigarren und Gebäck.

Brauchtum und Aberglaube. Die Ostereier werden mit den anderen Osterspeisen am Karsamstagnachmittag zum Segnen gebracht. Die gesegneten Ostereier sollen Glück bringen; derjenige, der neun Ostereier gegessen hat, bleibt immer glücklich. Eine viel grössere magische Kraft als dem Inhalt wird der Eierschale zugeschrieben. Diese wird zu mannigfachen Zwecken verwendet. Fast überall in Slowenien werden gesegnete Eierschalen rund um das Haus gestreut, um Schlangen, Frösche und sonstiges Gewürm, aber auch Zauberinnen und alle bösen Geister fernzuhalten. Auch der Blitz schlägt in kein Haus ein – so meint man im Übermurgebiet (Prekmurje) –, wenn rund ums Haus gesegnete Eierschalen gestreut werden. Hie und da in Unterkrain wirft man zu Ostern gesegnete Eierschalen in die Dorfpfütze, damit die Frösche weiterhin stillschweigen.

Den gesegneten Ostereiern wird auch Heilkraft zugeschrieben. Auf dem Karste wuschen sich die Leute im Wasser, worin man die zu segnenden Eier gekocht hatte, um eine glatte Haut zu bekommen und von Flechten frei zu bleiben. Am Faakersee in Slowenisch-Kärnten besteht der Glaube, das gesegnete Osterei könne den Bruch (Hernie)

heilen. Man färbt zu diesem Zwecke das Ei einer vollkommen schwarzen Henne, trägt es zum Segnen und hebt es auf. Der Bruch muss sodann vor Sonnenaufgang dreimal mit dem Kreuzeszeichen bezeichnet werden, wobei gesprochen wird (in deutscher Übersetzung): Es helfe Gott Vater, Sohn und Heiliger Geist. Nachher wird die Schale dicht mit einer Nadel durchlöchert und das Ei auf einen Ameisenhaufen gelegt. Haben die Ameisen das Ei aufgefressen, so ist der Bruch geheilt.

Ostergebäcke

Unter den Osterbroten und kleineren Gebäcken befinden sich die Krainer «potice», «kolači» und «kolački», der Steirer «présnec» (ein grosser Laib Weissbrot), die küstenländisch-görzerischen «gubanice», «boganice» (potice), die «pínca» (nur mit Eiern gemachter Teig), die «meníhi» (eigentlich: Mönche, ein Gebäck mit eingelegtem Ei) und der Kärntner «šártelj» (potica).

Die «potice», «kolači», «kolački» und «gubanice» (boganice) sind Gebäcke aus gutem Eierteig, mit Rahm bestrichen und mit Rosinen, Nüssen, Dörrbirnen usw. gefüllt. Der «présnec» und der «šártelj» aber sind besseres Brot, gewöhnlich ohne Füllung, von länglicher oder runder Form. Die restlichen Arten sind ausgesprochene Ostergebäcke, die speziell zu dieser Gelegenheit gebacken werden, ihre eigene Benennung haben, nur auf ein bestimmtes Gebiet begrenzt sind und keine verwandten Varianten aufweisen. Die «potice», «kolači» usw. hingegen werden in ganz Slowenien angetroffen.

Das interessanteste Ostergebäck ist jedenfalls der «Mönch» (menih), der von den Hausfrauen auf dem Lande vor allem für die Kinder gebacken wird; gewöhnlich erhält nach erfolgtem Segen jedes Kind seinen «Mönch». Im Görzer Hügelland (Goriška Brda) ist der «menih» ein geflochtenes Striezel mit einem Ei, im Küstenlande in der Umgebung von Kobarid aber ein Gebäck in Form eines Männchens, ca. 30 cm lang, dessen Kopf von einem weissen oder gefärbten rohen Ei gebildet wird, welches mit Teig umschlungen ist. Vor dem Einschleiben in den Ofen wird das Gebäck noch mit Eigelb bestrichen. Ein ähnliches Gebäck ist das «Vögelchen» (tíčca) aus Weissmehl und lauter Eiern; es wird in Slowenisch-Istrien derart gebacken, dass man aus drei länglichen Teigstreifen eine Vogelgestalt formt, die eine Länge von 10–20 cm erreicht. Den Kopf stellt ein Hühnerkopf dar, welches von einem dünnen Teigband umgeben ist¹.

¹ Literatur zum Thema: Janko Barle, Izvestja Muzejskega društva za Kranjsko 3 (Ljubljana 1893) 233–240. – Vinko Möderndorfer, Verovanja, uvere in običaji Slovencev V (Celje 1946). – Boris Orel, Narodopisje Slovencev I (Ljubljana 1944; Slovenski ljudski običaji 263–349). – Albert Sič, Narodni okraski na pirhih in kožuhih (Ljubljana 1922).