

Zeitschrift:	Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber:	Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band:	6 (1902)
Artikel:	St. Martini-Gebäck
Autor:	Höfler, M.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-110291

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

St. Martini-Gebäck.

Von Hofrat Dr. M. Höfler in Bad Tölz.

Da nach dem Julianischen Kalender mit St. Martins-Tag der Winter, d. h. der Schluss der Weidezeit, begann, so ist es erklärlich, dass viele lokale Gebräuche des germanischen Neujahrs, das 6 Wochen früher war, auf diese Zeit verschoben wurden. Beim Beginn des neuen Jahres erscheint an der Spitze des Seelenheeres bei den Deutschen der Schimmelreiter. Darum heisst es in Schlesien, wenn es auf Martini schneit: „Märten kommt auf seinem Schimmel geritten“. Das ist der „Märtensmann“ oder das „Mätesmännchen“ des Volksglaubens. Mit dem Weideschlusse hörte das wirtschaftliche Altjahr auf und begann der Winter-Anfang; darum fahren auf Martiui im Tirol die „Kasermndl“ und „Almbutze“ („Martini-Bützeln“) von der Alm ab,¹⁾ bei welcher Gelegenheit, d. h. bei der Abfahrt von der Alm, im bayerischen Gebirge nussförmige „Abfahrtskücheln“ verteilt wurden. Diese Alm-Bützen werden vom Volke Tirols als krummbeinige und gänsefüssige Elbengestalten geschildert. Unter dem Gänse-Geschnatter der Martinsvögel zieht in Tirol am Vorabende von St. Martin die wilde Jagd einher.²⁾ Das Heer der fliegenden Seelengeister verlangt Opfergaben und bringt als Gegengeschenk für das kommende Neujahr Glück und Wohlfahrt fürs ganze Haus. Dem Schimmel des wie St. Nikolaus mit Schwert und Ross kommenden St. Martinus wird vor der Kirche zu Hofstetten bei Ersdorf in Bayern ein Sack mit Hafer hingestellt. In Freudenthal (österr. Schlesien) kommt am Vorabende von St. Martini dieser Heilige auf einem Schimmel geritten und bringt Geschenke, worunter das „Martinshörnl“ (Kipfel) (s. Abb.) nicht



fehlen darf.³⁾ Gaben spendend und empfangend ziehen nach dem Weideschlusse die Anführer des Geisterheeres durch die Lande; denn auch die Hörnl (hellgelb) „Perchta-Stampa“, die nach den zwölf Rauchnächten (süddeutsch) in der „Perchtenacht“ (= „Gross- oder hohes

¹⁾ J. V. ZINGERLE, Sagen aus Tirol, 2. Aufl. (1891) S. 86. — ²⁾ ZEITSCHR. des Vereins f. Volkskunde IX (1899) S. 366. — ³⁾ H. PFANNENSCHEID, Germanische Erntefeste (1878) S. 216; HENNE AM RHYN, Die deutsche Volkssage (1879) S. 525.

Neujahr“) an der Spitze des Elbenschwärms durch die Lüfte zieht, ist am St. Martinstage, dem etwas hinausgeschobenen germanischen Neujahrstage, als „Martins-Gestämpf“ thätig.⁴⁾ Die Geister der Fruchtbarkeit erhielten die versöhnenden Opfergaben, die unter Schmaus und Gelagen nach der Ernte dargebracht wurden; daher der Martins-Schmaus, die „Martins-Minne“, der „Märten-Trunk“, „Martins- oder Herbst-Trunk“, „Martins-Wein“, „Schön- und Stärketrunk“; namentlich aber war das Opfern von Hühnern und Gänsen gebräuchlich, an welche die „Mertes-Hühner“, der „Martini-Gockel“, die gemästeten Martini-Gänse (ndd. *martensgoos*), der „Gänse-Märten“ („Goose-Märten“ in Bremen“), das Schweizer „Gans-Abhauen“ und das Further „Gans-Reissen“⁵⁾ etc. erinnern. Schon 1171 war das Schmausen mit der Martinsgans in Niedersachsen üblich. In der Abtei Corvey gab Othelricus de Swalenberg „argenteum anserem in festo St. Martini pro fraternitate“;⁶⁾ jedenfalls war dies die silberne Ablösungsform für die ältere lebende Opferspende, welche am Ende des landwirtschaftlichen Jahres gebräuchlich war. Das nächtliche Schmausen zu St. Martins Minne, das zu dieser Zeit üblich war, und als „pervigilia, quæ in honorem Domini Martini“ bezeichnet war, hatte schon 590 der Synodus Autissiodurensis verboten; trotzdem dauerte dieser heidnische Brauch immer noch fort; im 15. Jahrh. waren diese Martins-Schmäuse in Utrecht noch gebräuchlich. In Schneeberg sass am St. Martinstage St. Martinus auf dem Rosse, ihm opferten die Weiber wie einem Viehpatrone.⁷⁾ Im Anhalt'schen heisst das von der Gemeinde gemeinschaftlich den Grenz- oder Weide-Begängern gezahlte Mahl die Martinsgans.⁸⁾ Das mit dem Verzehren der Opfergans oder des „Stoppel-Hahns“ (im Münsterlande) beim Schlusse des alten Wirtschaftsjahres und beim Beginne des winterlichen Neujahrs verbundene Opfer-Augurium, das die Prognose für das kommende Wirtschaftsjahr stellen liess, erhellt aus der Schulterblattschau im Gänsebrustknochen, dem sog. „Reuter“.¹⁰⁾

⁴⁾ HÖFLER, M., Deutsches Krankheitsnamen-Buch (1899) S. 672; ZEITSCHR. d. Ver. f. Volksk. IX (1899) S. 260. — ⁵⁾ F. PANZER, Beitrag zur deutschen Mythologie II (1855) S. 42. 50. — ⁶⁾ G. S. TREUER, Untersuchung d. Urspr. u. d. Bedeutung des Märtern-Mannes (1733) S. 74. — ⁷⁾ Ib. S. 75. —

⁸⁾ ZEITSCHR. d. V. f. Vk. IX, 89. — ⁹⁾ P. BAHLMANN, Münsterländ. Märchen, Sagen, Lieder u. Gebräuche (1898) S. 341. — ¹⁰⁾ ARGOVIA 1861 S. 56; ZEITSCHR. d. V. f. Vk. IV (1894) S. 406; HÖFLER, Krankheitsnamenb. S. 506.

Aber nicht blos Hühner und Gänse wurden geopfert; auch Schafe, Böcke, Schweine („Speck-Märten“) und gehörnte Rinder wurden geschlachtet (vgl. engl. mattle-mas-beef); so fand im Anhaltischen das Hammelbraten beim sog. Martinsschmause und am Donnerstag vor Martini, 1706 in Frankfurt a/M., vor dem Rathause¹¹⁾ das Ochsenschlachten statt, auch in Westfalen haben sich Erinnerungen an das Rinderopfer erhalten;¹²⁾ die niederrheinische Martinskost ist Reisbrei mit Wurst. „In Niederbayern gibt die Bäuerin dem Hirten am St. Martinstage ein schönes, schmackhaftes Laib Weissbrot, aus welchem die Hüterin die Sonntagsknödel (mit Fleischwürfeln) aufschnittelt, das Haferl voll Mehl dazu sammelt sie natürlich ein“;¹³⁾ auch hierin ist der wirtschaftliche Abschluss der Weidezeit erkennbar. Am 11. Nov. war auch im Kloster Dissentis in der Schweiz das sog. Martini-Essen (merenda de Soign Martin) üblich, zu dem dieses Kloster ein Rind schlachten und Wein liefern musste; von diesem Martini-Mahle nahmen die Tavetscher sich ein „Gütterli“ mit nach Hause.¹⁴⁾ Die Nonnen im Sepulchrinessen-Kloster zu Jülich erhielten im 16. Jahrh. Gänse oder sonstiges Federvieh als Festspeise. Kurz, das Kultopfer, das um diese Martins-Zeit gebräuchlich war, lebte unter verschiedenen Formen fort; ja selbst sein volksmedizinischer Wirksamkeits-Glauben erhielt sich; denn in Tafers (Kant. Freiburg) opferte man (1818) dem h. Martin zur Heilung von Bauchgrimmen und Eingeweide-Brüchen Gänse und Hühner in Menge.¹⁵⁾ Die Fruchtbarkeits-Geister waren ja ehemals auch Heilung-Vermittler. Die Hernien sind volksmedizinisch eine Krankheit der Geschlechtsorgane.¹⁶⁾

* *

Diese Volksgebräuche mussten vorerst aufgeführt werden, um die für diesen St. Martins-Tag volksüblichen Kultgebäcke erklären zu können. Wie das Essen der Martinsgans heute noch als Rest der alten Opfermahlzeit mit Minnetrunk, Opferliedern und Opfer-Feuer (1448 „Funkentag“, auch „Martinsfeuer“, „Martinslichter“ genannt) aufzufassen ist, so dürfen wir die an diesem, seit dem 5. Jahrh. von der abendländischen

¹¹⁾ LERSNER, Chronik der Stadt Frankfurt (1706) S. 473. — ¹²⁾ P. SCHWARZ, Reste des Wodankultes (1891) S. 40. — ¹³⁾ SCHLICHT, Bayerisch Land u. bayer. Volk (1875) S. 514. — ¹⁴⁾ ARCHIV II, 122. — ¹⁵⁾ SCHWEIZ. Id. IV, 427. —

¹⁶⁾ Weiteren volksmedizinischen Glauben am St. Martinstage s. ZEITSCHR. d. V. f. Vk. IV (1894) S. 406.

Kirche gefeierten St. Martinstage gebräuchlichen, anderweitigen Speisen und Gebäcke als Reste des früheren Opfer-Kult-Mahles ansehen, das durch Zusammentragen („Zemmede“, „Samträge“) der einzelnen Materialien, durch gemeinschaftliche Sippenspenden hergestellt wurde. Uralte Gewohnheit erhielt auch hiebei die hergebrachte fest vorgeschriebene, alle Sippengenossen bindende Speise-Ordnung. Bis auf unsere Tage sammeln die Kinder unter Absingen von Martinsliedern an den verschiedensten Orten von Deutschland Eier, Nüsse, Speck, Schinken, gebackene Fische, Kuchen etc.,¹⁷⁾ was sicher nur die Fortsetzung des alten Sippemahles ist, das ehemals nur aus einem herkömmlichen Brei bestand, den die festliche Speise-Ordnung immer noch vorschrieb, und der da und dort eine Verbesserung erfahren hat; so hat das Volk am Niederrhein Reisbrei mit frischer Wurst, im Münsterlande den „Stutenbrei“ (Brei aus Milch mit Stutensemmeln); an der Aar und Eifel die kalte Milch und Wecksuppe¹⁸⁾ oder Brei mit Waffeln; in den Niederlanden den „smul-paap“ (= Liebkosungs- oder Minne-Brei).¹⁹⁾

„Juffrouw, wil-de mijn kabaske wat vullen,
En laat ons niet lang mer staan,
Dan zullen wij eens lustig smullen,
Allo, juffrouw to de naaste jaar“.

So singen zu Löwen und zu Mecheln die Kinder am St. Martins-Abend, wobei sie von Haus zu Haus einen verkleideten Bischof tragen, d. h. die verchristlichte Figur eines Fruchtbarkeit-Idols.²⁰⁾

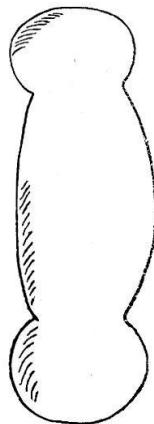
Die vorgeschrittenere Kochkunst, namentlich durch die Be-rührung der Germanen mit den Römern geweckt, schuf nun neben dem altväterlichen Brei verschiedene andere germanische Neujahrs-Gebildbrote, die sich zeitlich auch an diesen St. Martinstag hefteten. Neben den Festbroten anderer Kulttage, die sich vereinzelt am St. Martinstage einschlichen, sind es vor allem die Wecken, welche als Stangengebäck an die Teilnehmer am gemeinsamen Kultmahl als Brot-Schnitten verteilt wurden (in Bayern: Martins-Schnitten; in Esslingen: Schnittbrot).

Nach Staub (Das Brot [1868] S. 63) und dem Schweizer. Idiot. IV, 427 fand früher am St. Martinstage unterm Rathause zu Solothurn eine Verteilung von Brot oder Wecken statt,

¹⁷⁾ PFANNENSCHEID a. a. O. 206. 470—474. 512. — ¹⁸⁾ Ib. 504. —

¹⁹⁾ VOLKSKUNDE IV, 26. — ²⁰⁾ Ib. 27.

die aus dem Zehent-Korne der Gemeinde gebacken waren. In der Mardesnacht (und in den drei Rauchnächten) durften die Zöllner am Isarthore zu München besonders lange, vom Fusse bis über das Knie reichende, aus weissem Mehl gebackene, sog. Rauch-Wecken



Rauchwecken

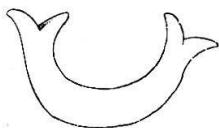
(schwarzbraun)

50 em. lang

12 em. breit

12 em. dick

höörnl“ (Schweiz. Id. II, 1621) oder „Bockhöörnl-Brot“ (Altbayern).



Martins-Hörnchen (braungelb) Heiligen-Nimbus, als griechischer Mondkuchen, türkischer Halbmond etc. ge-

deutet. Die Bezeichnung „Horn“ geht durch die Schweiz, Schwaben, Bayern, Böhmen, Lausitz, Oesterreich, Schlesien, Nordthüringen, Hannover, Mark. In Mecklenburg hiess es „Meisterbrot“, ²¹⁾ weil es den Schulmeistern gegeben wurde; vielleicht war auch das Harfenbrot (harpenbrot) im Kloster Altenbodiken ²⁵⁾ ein krummes Hornbrot. In Schlesien wird das mürbe Martinshorn (martenhurn) zum Frühstück oder zum abendlichen Festpunsche genossen. In Böhmen nehmen die wechselnden oder störzenden Viehwärter ein Gebäck in Hörnerform mit, das Martini-Horn. ²⁶⁾

²¹⁾ OBERBAYER. VEREINS-ARCHIV Band 42, S. 183. — ²²⁾ A. TILLE, Die Gesch. d. deutschen Weihnacht (1894) S. 24. — ²³⁾ PFANNENSCHEID a.a.O.S. 204.—

²⁴⁾ J. P. Schmidt 104 schrieb 1752: „Wo nechstens ich auch unberühret nicht lassen kan, dass das hiesige Meister-Brott eigentlich die Martens Hörner andeuten solle“. — ²⁵⁾ SCHILLER UND LÜBBEN, Mittelniederdeutsches Wörterbuch (1875—81) II, 209. — ²⁶⁾ J. LIPPERT, Christenthum, Volksglaube und Volksbrauch (1882) S. 659. —

aufschneiden und verteilen;²¹⁾ es war dieses Stangengebäck ein Fruchtbarkeits-Symbol, das an die Sippengenossen verteilt, diesen den Segen der Fruchtbarkeit durch das gemeinsame Verzehren desselben zubringen sollte. In Böhmen²²⁾ gibt zu Martini der Hirte nach Abschluss der Weidezeit seiner Gemeinde ein Abendbrot als gemeinsames Sippenessen. Die Angelsachsen lieferten eine Art von Backrente oder Kirchtrachtbrot (engl. kirk-shot) einen Kirchenzuschuss oder Brotabgabe zum Altare am St. Martinstage.²³⁾

Das Martins-Brot hat sonst am häufigsten die Gestalt eines Hörnchens (s. Abb.) und heisst geradezu „Martins-Horn, -Hörnli, -Hörnchen“, auch „Hirsch-

Dasselbe wird auch oft hufeisenförmig, harfenartig, mondsichelähnlich beschrieben, auch als Satyr-Horn, Wodans Bocks-Horn, Wodans Schimmel-Eisen,

kuchen, türkischer Halbmond etc. ge-

deutet. Die Bezeichnung „Horn“ geht durch die Schweiz, Schwaben, Bayern, Böhmen, Lausitz, Oesterreich, Schlesien, Nordthüringen, Hannover, Mark. In Mecklenburg hiess es „Meisterbrot“, ²¹⁾ weil es den Schulmeistern gegeben wurde; vielleicht war auch das Harfenbrot (harpenbrot) im Kloster Altenbodiken ²⁵⁾ ein krummes Hornbrot. In Schlesien wird das mürbe Martinshorn (martenhurn) zum Frühstück oder zum abendlichen Festpunsche genossen. In Böhmen nehmen die wechselnden oder störzenden Viehwärter ein Gebäck in Hörnerform mit, das Martini-Horn. ²⁶⁾

St. Martins Tag ist in Böhmen, Schwaben und England die „Schlänkelweil“²⁷⁾ des nach dem Weideschluss abziehenden Hofgesindes; kurzum man sieht deutlich, dass es sich beim St. Martinstage um die herkömmliche Feier eines wirtschaftlichen Jahreschlusses oder des verschobenen Neujahrstages handelt, allerdings sind die Volksgebräuche auf St. Michael, dem eigentlichen germanischen Neujahre, viel deutlicher für diese Auffassung sprechend.

Das Martinshorn ist eben die Ablösung des Opfers des gehörnten Schlachttieres durch ein das Horn vorstellendes Teiggebäck (pars pro toto). Dies erhellt auch aus dem Halloren-Gebrauche. Die Kinder dieser vermutlich aus dem deutschen Süden in Halle eingewanderten Salinen- oder Hall-Arbeiter stellen am St. Martinstage Krüge mit Wasser in die Salinen im Glauben, dass dieser Heilige das Wasser in Wein verwandeln könne; die Eltern pflegen auf jeden Krug ein Martinshorn zu legen, nachdem sie vorher die Krüge geleert und mit Most gefüllt haben; abends ziehen dann die Kinder an die Saline und holen die Krüge, indem sie rufen:

Marteine! Marteine!
Mach' das Wasser zu Weine!²⁸⁾

Hier ist der Wein und das Martinshorn ein Opfer an den Salz-Berggeist. Der Arme gab eben nur den Teil für das ganze Opfermahl. Ueberhaupt wird der Grund zur Ablösung des vollen Opfers durch ein dasselbe symbolisierende Gebildbrot in den wirtschaftlichen Notverhältnissen zu suchen sein. Nebenbei sei erwähnt, dass auch in Berchtesgaden an dem Perchten- oder Grossneujahrs-Tage die Salz-Berg-Weihe mit Weinopfer und Festessen noch stattfindet.²⁹⁾

Es ist nun ganz wohl erklärlich, dass an einem solchen Festtage eines Heiligen, der in die Zeit des herbstlichen Weideschlusses fällt, auch andere Fest-Gebäcke üblich wurden, die die früheren Opferkuchen ersetzen sollten. In Brabant sind Eierkuchen (Kökebak), in Brüssel St. Martins-Kuchen üblich; letztere Gâteaux de St-Martin sind Waffeln. In Schlesien findet das Kuchen-Platzen (platschen = knallen) unter dem Rufe: „der

²⁷⁾ Schlänkelweil (anderwärts auch Scheidezeit, Trollzeit, Kälberweil genannt) ist die Zeit der müssiggehenden Dienstboten beim Aus- und Einstand in bzw. von dem Hofdienste. — ²⁸⁾ Nach einem Manuskripte Hartmanns in der Bibliothek des Hist. Ver. f. Oberbayern. Hartmanns Manuskript betrifft Gebäckformen. — ²⁹⁾ ZEITSCHR. d. V. f. V. X (1900) S. 93. —

Märkte kimmt, Kuchaknalla“ statt.³⁰⁾ Im Schwäbischen gibt es Küchle auf Martini³¹⁾, am Rhein Buchweiz-Kuchen, die mit Aepfelkraut belegt sind,³²⁾ sonst auch Käskuchen, in Ostfriesland Käsebrot.³³⁾

Bretzeln (Bracelet-Gebäcke, eigentlich eine Totenspende) backt man in Strassburg und Heidelberg als „Martini-Bretstellen, -Bresteln“, in Düsseldorf als „Mettmanns-Bretzeln“, in Weissenburg (O. Pfalz) als „Patenbrezeln“ (s. Abb.); auch im Ravensburg’schen

und Oldenburg’schen backt man auf Martini Bretzeln. Gerade dieses Haften der Bretzeln am St. Martins-Tage spricht für

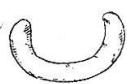
Paten-Bretzel (hellgelb)
(Weissenburg) Fortbestand des Seelen-Kultopfers, das
beim Jahresbeginne üblich war und in den modernen Neujahrsgesäcken sich ganz ausgesprochen erhalten hat. Das typische germanische Toten-Gebäck, das Haarflechten- oder Zopf-Gebäck, wurde durch die Verschiebung bezw. Verlegung der Totenkulttage auf den einen christlichen Allerseelentag auch von diesem St. Martinstage weggezogen; wenigstens ist dem Verf. der Bestand eines Martini-Zopfes nicht bekannt geworden.

In Westflandern und Westfalen³⁴⁾ sind Waffeln auf St. Martini üblich. In Flandern laufen am St. Martins-Abend die Kinder mit Papierlaternen und brennenden Lichern (Martins-Feuer)³⁵⁾ durch die Straßen und singen:

Op Sinte Märtens avand, de torre gaet mer naer Gent,
En als min moeder wafels backt, Ik sit es zoo geern omtrent.³⁶⁾

In Oberbayern gibt es die sog. „Martins-Krapfen“.³⁷⁾ In Rapperswyl³⁸⁾ wurden im 17. Jahrh. „Schneeballen“ und „Böndl“ (Bohnen) gebacken; erstere vielleicht den Martinus

hyemalis andeutend, letztere in Analogie zu den oberbayer. Alm Nüssen und zu dem römischen „Nuces projicere“ (daher Nuss-Märtel); auch die Nusshörnli (s. Abb.) waren vermutlich Martinshörnl.



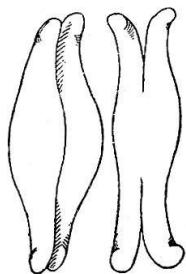
Nusshörnli (bräunlichgelb)
(St. Gallen)

³⁰⁾ K. WEINHOLD, Beiträge z. e. schles. Wörterbuche (1855) S. 71. —

³¹⁾ A. BIRLINGER, Aus Schwaben (1874) II, 133. — ³²⁾ LEIPZIGER ILLUSTR. ZEITUNG 1857 S. 362. — ³³⁾ ZEITSCHR. d. V. f. Volksk. III (1893) 91. — ³⁴⁾ J. W. WOLF, Beiträge z. deutschen Mythologie (1852) I, 50; PFANNENSCHMIED a. a. O. S. 504. —

³⁵⁾ ZEITSCHR. d. V. f. V. V (1895) S. 176. — ³⁶⁾ HARTMANN a. a. O. — ³⁷⁾ J. A. SCHMELLER, Bayerisches Wörterbuch, 2. Aufl. (1872) I, 1656. — ³⁸⁾ SCHWEIZ. ID. IV, 1151. —

In Esslingen (Württemberg)³⁹⁾ gab es am St. Martinstage 1516 Bubenschenkel (s. Abb.), über deren Bedeutung als Gebildbrote



Bubenschenkel
(hellbraun)
15—20 cm. lang
10 cm. breit
12 cm. dick

noch weitere Forschungen nötig sind. Im Allgemeinen lässt sich nur sagen, dass sich das Bubenschenkel-Gebäck an den Mittelrhein mit seinen Zuflüssen (Main, Neckar, Nahe) hält, also wahrscheinlich ein Fluss-Opfer war, bezw. dasselbe substituiert haben dürfte. All' die letzteren Gebäcke sind aber vermutlich nur gemeine, ganze lokale Festgebäcke ohne besondere Beziehung zu dem St. Martinstage als solchem.

Der November, in welchen St. Martinstag fällt, hiess im Angelsächsischen blót mōnath „mensis immolationum, quod in eo pecora, quæ occisi erant, Angli diis suis voverent“ [Beda]), es war der Schlachtmonat der Germanen. St. Martinus wurde damit Vieh- und Hirtenpatron; sein Tag wurde auf germanischem Boden zu einem besonders glanzvollen Feste, weil sich in dieser Zeit eine ältere heidnische Feier mit dem kirchlichen Feste dieses Heiligen der Völkerwanderungszeit äusserlich vereinigte. Man feierte im heidnischen Altertum nicht nur rückschauend den Abschluss des ganzen Ernte- und Weidejahres, sondern auch den Winteranfang d. h. das germanische Neujahr. Damit erklärt sich das typische Martini-Brot (St. Martini-Hörnchen) als ein Symbol des Opfertieres dieser Kult-Zeit.

Ein Analogon dazu ist das Bockshorn, welches man im Harze ins Sonnwendfeuer warf, wie sonst auch Knochen,⁴⁰⁾ und weiterhin das sichelförmige Gebäck, das die alten Griechen als Ochsenhörner bezeichneten (*Βοῦς πέμπια ἐστὶ κέρατα ἔχον πεπηγμένα προσφερόμενον Ἀπόλλωνι καὶ Ἀρτέμιδι καὶ Επάτῃ καὶ Σελήνῃ*)⁴¹⁾, und das man auf silbernen Tellern (bos in quadra argentea) als Mehlspeise zu präsentieren pflegte.

Vielleicht hat einer oder der andere der verehrlichen Leser dieses Archives die Güte, den Verfasser dieser Abhandlung durch Zusendung von lokal üblichen Kultgebäcken in seiner volkskundlichen Arbeit über Gebildbrote (s. Aufruf in diesem Archiv 1900, S. 63) zu unterstützen.

³⁹⁾ ZEITSCHRIFT f. d. Geschichte d. Oberrheins II, 189. 190. 191. —

⁴⁰⁾ W. MANNHARDT, Der Baumkultus (1875) S. 515. — ⁴¹⁾ BOETTIGER, Ueber das Lausitzer Gebäck in der „Lausitzischen Monats-Schrift“ (1793). —