

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

Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz

Band: 53 (1957)

Artikel: Ostereier in Estland

Autor: Ränk, Gustav

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-115163>

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: 17.01.2026

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

«ein mit Malzteig belegtes Brot». Auf der Insel Moon (Muhu) wurde es nur zu Hochzeiten serviert. Es war «süss, wenn auch nicht gerade schmackhaft, schwarz wie Kaviar, feinkörnig und schleimig. Nur angesehene Gäste durften davon schmecken»¹.

In diesen Fällen wurde also *mämmi* als Festspeise dem gewöhnlichen Roggenbrot beigegeben. Das als Osterspeise nunmehr fest eingebürgerte finnische *mämmi* macht einen sehr altertümlichen Eindruck; es ist bloss ein süßlicher, in speziellen, aus Birkenrinde verfertigten Schachteln gebackener Mehlabrei.

Ostereier in Estland

Von Gustav Ränk, Stockholm

Ostereier (*lihavõttemunad, pühademuad*) waren in ganz Estland, sowohl bei den Esten als auch bei den Minderheiten – Deutschen, Schweden und Russen – bekannt, sowohl auf dem Lande als auch in den Städten. Das knappe Material, das uns zur Verfügung steht, erlaubt nicht, die spezielle Art des Brauchtums bei einzelnen Nationalitäten oder sozialen Gruppen herauszuarbeiten. Der Verfasser möchte auf Grund seiner eigenen Beobachtungen lediglich feststellen, dass das Färben von Eiern und das damit verbundene Brauchtum unter den Stadtbürgern und möglicherweise auch unter den Deutschbalten nuancierter war als in der genuinen bäuerlichen Welt. Ebenfalls ist ein deutlicher Unterschied zwischen den lutherischen estnischen Bauern und den sogenannten Setukesen² vorhanden.

In der nachfolgenden Übersicht können wir lediglich die bäuerliche Schicht Estlands – also die Esten, Setukesen und Schweden – berücksichtigen. Es steht dem Verfasser leider auch kein Material zur Verfügung, das die Beleuchtung des ganzen Fragenkomplexes in der Zeit vor dem 19. Jahrhundert ermöglichen würde: die Daten, die hier vorgelegt werden können, reichen nur in Einzelfällen bis etwa hundert Jahre zurück, grösstenteils stammen sie aus dem Ende des vergangenen und aus dem Anfang dieses Jahrhunderts.

Bei der Erörterung des Problems ‘Ostereier’ in Estland (oder überhaupt in nördlichen Ländern) dürfen wir die Tatsache nicht übersehen,

¹ Siehe Ilmari Manninen, Suomen Suku, III (Helsinki 1934) 150. Näheres über das finnische *mämmi* bei Anne-Marie Nyström, Suomalainen *mämmi*, in: Kotiseutu 1934, 17–28.

² Die Setukesen sind ein Stamm in der Südostecke Estlands, der schon seit dem Mittelalter unter einem starken Einfluss der russischen Kultur gestanden und von Anfang an zur orthodoxen Kirche gehört hat.

dass die Überlieferung des Osterfestes dort nicht so stark, vielseitig und farbenreich ist wie im Süden und Osten, insbesondere in katholischen Ländern. Im Norden hat unter den grossen Festen des Jahres Weihnachten eine zentrale Bedeutung: das Weihnachtsfest steht im Vergleich zu Ostern an Reichtum an Überlieferungen und Bräuchen, aber auch hinsichtlich der speziellen Speisen weitaus im Vordergrund. Auch im Norden charakterisieren die Eier im allgemeinen das Osterfest, aber nicht auf eine so markante Weise wie in Süd- und Osteuropa. Damit möchte ich einerseits die Tatsache hervorheben, dass das Ei in der älteren Volksüberlieferung keineswegs nur mit dem Osterfest in Verbindung steht, sondern mit dem Frühjahr in weiterem Sinne und zweitens, dass auch das Osterei in Estland bei der bäuerlichen Schicht mehr als Speise und Kraftspender, denn als eine traditionelle Schmucksache galt.

In Anbetracht dessen ist es nicht uninteressant festzustellen, dass die Eier im Frühjahr in gewissem Sinne eine Saisonspeise gewesen sind. Dabei denken wir nicht so sehr an Hühnereier als an Eier von Wildvögeln, die in ganz Estland, besonders aber an seiner West- und Nordküste als Nahrungsmittel gebraucht wurden, unter anderem auch als Ostereier. Diese Tatsache kann man nicht übergehen, wenn man den Zusammenhang zwischen den Eiern und dem Frühjahr überhaupt verstehen will. Wie schon F. Leinbock-Linnus in einer Spezialuntersuchung gezeigt hat¹, war der Brauch, die Eier der Wildvögel zu sammeln, noch vor kurzem in Estland ganz allgemein, wobei natürlich die Eier von grösseren Wald- oder Seevögeln, wie Wildgans, Ente, Sägen (*Mergus*), Birkhuhn usw. bevorzugt wurden. Es waren vor allem Burschen und Mädchen, die Eier von Wildvögeln sammelten und zu Ostern miteinander zu tauschen pflegten. Laut einigen Nachrichten waren die Sammlerinnen in der Hauptsache junge Mädchen, die ihre Beute aber am Ostermorgen den Burschen schenkten. Es war nämlich Sitte, dass die Burschen in den Ostertagen umherzogen, um von Mädchen gekochte Eier zu sammeln².

Neben dem Einsammeln von Wildvögeleiern, die als Ostereier verwendet wurden, nahm man um die Osterzeit herum einige magische Handlungen vor, welche die Sicherung des Eierertrags bezweckten. Jene magischen Handlungen begannen schon zeitig vor dem Osterfest, gewöhnlich zu Mariä Verkündigung (25. März), und wurden am

¹ F. Leinbock, Linnumunade korjamisest (mit englischem Referat: On the Collecting of the Eggs of Wild Birds), in: Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat 8 (1934) 155 ff.

² M. J. Eisen, Kevadised pühad (Frühlingsfeste): Acta et Commentationes Universitatis Tartuensis (Dorpatensis), B 27 (Tartu 1932) 55 ff.

Palmsonntag, am Gründonnerstag und Karfreitag und natürlich auch am Ostersonntag wiederholt. So wurden z. B. Späne und Reisig hereingebracht; dies sollte dazu beitragen, dass die Eiersuchenden die Nester leichter entdeckten. Dieser Brauch, dessen Träger vor allem die Kinder waren, scheint seinerzeit unter den Esten recht verbreitet gewesen zu sein¹. Nicht weniger bekannt ist eine andere magische Handlung zur Erhöhung des Eierertrags, nämlich Betasten oder Streicheln von Hoden eines Stieres². So schreibt der bekannte Finnougrist F. J. Wiedemann unter Osterbräuchen: «Wer vor Tagesanbruch die Ruthe eines jungen Bullen betastet, wird im Sommer viel Vogeleiern finden (ebenso am Charfreitag und St. Georg)»³. Nach einer späteren Aufzeichnung aus Nordestland musste man am Karfreitag die Hoden, wörtlich ‘Eier’ eines Stieres reiben, indem man folgenden Zauberspruch hersagte:

«Ich reibe die Eier des Stieres,
so bekomme ich die Eier von Meerschwalben,
die Eier von Eisenten, Kriekenten,
die Eier von Eidergänsen, die Eier von Sammetenten»⁴.

Ungeachtet dessen, was vorher über Einsammeln und Gebrauch von Eiern gesagt worden ist, konzentriert sich letzten Endes alles um das Osterfest. Nicht ohne Grund werden Ostern in der estnischen VolksSprache auch das ‘Eierfest’ (*munadepühad*) genannt. In setukesischen Volksliedern fragen die Kinder voller Sehnsucht nach der «lieben Osterzeit, der schönen Eierzeit»⁵.

Die Tatsache, dass die Eier von Wildvögeln in einigen Gegenden Estlands reichlich als Ostereier verwendet wurden, hat die Meinung aufkommen lassen und auch die Forscher zu der voreiligen Annahme geführt, als ob Genuss und Färben von Hühnereiern zu Ostern überhaupt eine Erscheinung späteren Datums seien⁶. Wir wissen aber, dass das Huhn eines der ältesten Haustiere ist, und Hühner oder Eier gehörten schon im Mittelalter zu den Naturalabgaben, die die estnischen Bauern der Gutsobrigkeit oder der Geistlichkeit zu verrichten hatten. Infolgedessen kann man kaum annehmen, dass die Hühnereier damals, als es doch in ganz Europa der Fall war, in Estland als Ostereier keine Verwendung gefunden hätten.

¹ Eisen a.a.O. (Anm. 2 S. 139) 19ff. Siehe auch F. J. Wiedemann, Aus dem inneren und äusseren Leben der Ehsten (St. Petersburg 1876) 355.

² Siehe dazu auch den Aufsatz von K. Vilkuna in diesem Heft, S. 134ff.

³ Wiedemann a.a.O. (Anm. 1 S. 140) 356.

⁴ I. Manninen, Die Sachkultur Estlands I (Tartu 1931) 21. Siehe auch Leinbock a.a.O. (Anm. 1 S. 139) 173 ff.

⁵ J. Hurt, Setukeste laulud II (Helsingfors 1905) 107.

⁶ Siehe z. B. O. Loorits, Grundzüge des estnischen Volksglaubens I (Uppsala 1949) 360.

Dass der Brauch, die Ostereier irgendwie zu färben, in Estland schon recht alt sein muss, zeigt nach der Meinung des Verfassers unter anderem das Färben mit Naturmitteln. Das Überziehen von Ostereiern mit Lack und Wachs wie auch die mit dieser Technik verbundene Ornamentik waren dem estnischen Bauern vollkommen fremd. Sogar in den Städten und in der bürgerlichen Schicht hatte sich diese Technik keineswegs fest eingebürgert. Dagegen wurden (und werden zweifellos auch noch heute) die Ostereier in der Hauptsache mit Pflanzenstoffen gefärbt. Als Farbstoff kommen in erster Linie die Birkenblätter in Betracht, die von Badequasten (*saunavihad*), die im vergangenen Sommer geschnitten und getrocknet waren, abgepfückt wurden. Dabei gab es zwei Möglichkeiten: entweder wurden die Eier in einem Absud von Birkenblättern einheitlich gelblich-grün gefärbt, oder aber sie wurden mit Birkenblättern und dann mit Stoffresten umwickelt; die auf diese Weise gefärbten Eier zeigten eine Art Blattmuster. Zum Färben wurden auch andere Pflanzenstoffe herangezogen, z. B. Erlenrinde, Moos, Heublumen, aufgehende Roggensaat, Fingerkraut und sonstige grüne Pflanzen, die man in dieser Jahreszeit finden konnte. Ganz besonders gern wurde aber mit Zwiebelschalen gefärbt. Gewöhnlich wurde das Ei mit Zwiebelschalen bedeckt, dann in Stoffreste gewickelt und nachher gekocht. Man versuchte den natürlichen Farbeffekt dadurch zu steigern, dass zwischen das Ei und die Zwiebelschalen irgend etwas gelegt wurde, z. B. Grütze, wodurch weisse Flecken auf der Eierschale erzielt wurden, oder Leberblümchen (*Hepatica triloba*), die blasse Blütenkonturen hinterliessen. Zweifellos wurden zum Färben von Eiern auch andere Pflanzenstoffe benutzt. In einigen setukesischen Überlieferungen werden besonders rote Ostereier erwähnt; das Färbemittel hiefür ist uns nicht bekannt. M. J. Eisen erwähnt auch, dass die bereits gefärbten Eier in einen Ameisenhaufen gelegt wurden, so dass die mit Ameisensäure bespritzte Eierschale weisscheckig wurde. Leider gibt er nicht an, aus welchen Gegenden die Nachrichten stammen¹.

Was das mit Ostereiern verbundene Brauchtum anbelangt, so möchte ich vor allem einige Nachrichten, die die Eier auf irgendeine Art und Weise mit der Kirche in Verbindung setzen, hervorheben. Am stärksten ist die Beziehung zur Kirche bei den Setukesen, wo der russische Einfluss in bedeutendem Masse ersichtlich ist. Dort war es allgemeiner Brauch, dass die Ostereier am Stillen Sonnabend zur Kirche mitgebracht und zusammen mit anderen Speisen, wie Quark, Butter und Weissbrot, vom Priester geweiht wurden. Nach dem Gottesdienst

¹ Eisen a.a.O. (Anm. 2 S. 139) 48.

tauschten die Anwesenden die Eier untereinander. Wenigstens ein geweihtes Ei wurde das ganze Jahr hindurch aufbewahrt, und zwar in der Wohnstube auf einem Wandbrett vor dem Heiligenbild oder in einem besonderen Heiligenschränk. Dieses Ei galt als Zaubermittel, beispielsweise gegen Feuerschaden¹. Nach einer alten Sitte besuchten die Setukesen am ersten Ostertage den Friedhof, vergruben dort gefärbte Eier in einen Grabhügel und riefen den Verstorbenen zu: Christus ist auferstanden! – Die Sitte, Eier am Ostertag zur Kirche mitzunehmen, ist auch bei den Lutheranern nicht ganz unbekannt gewesen. Nach einigen Mitteilungen aus Nordostestland war es üblich, dass Paten und Patinnen am Ostertage nach dem Gottesdienst beim Kirchentor ihren Patenkindern Ostereier verteilten.

Der Ursprung der Ostereier wird vom Volk oft auf diese oder jene Weise mit der Auferstehung Christi zusammengebracht. So vergleichen die Setukesen die Ostereier mit dem Grabstein Christi, der so leicht wie ein Ei weggerollt wurde. Und die rote Farbe der Ostereier wollen die Setukesen damit erklären, dass alle Steine bei der Auferstehung rot gewandelt wurden. Ähnliche Deutungen trifft man sogar bei den Lutheranern, und zwar im Südwesten des Landes, wo man das Färben von Eiern mit der Einbalsamierung des heiligen Leichnams vergleicht. Bisweilen werden die Deutungen dieser Art als kleine Legenden erzählt. So wurde in derselben Gegend berichtet, dass die Sitte, zur Osterzeit Eier zu schenken, aus der Zeit Christi herstamme. Maria habe Pontius Pilatus ein Ei gebracht, damit Pilatus Jesus nicht verurteilte. Oder: Maria sei zu Tiberius gegangen, um ihm die Nachricht von der Auferstehung Christi mitzuteilen, und habe dem Kaiser bei dieser Gelegenheit ein rotes Ei geschenkt. Auch bei den Lutheranern galt das Osterei gelegentlich als ein apotropäisches Mittel gegen Schadenfeuer, Viehkrankheiten usw.².

In der hier berücksichtigten Zeit kannten die estnischen Bauern neben den Ostereiern keine speziellen Ostergerichte. Es wird berichtet, dass in einigen Gegenden Südestlands zu Ostern besondere mit Quark überstrichene Brotkuchen (*korbid* Pl., deutschbaltisch ebenfalls *Korpen*) gebacken wurden, aber es liegen darüber keine Nachrichten vor, eine wie grosse Verbreitung dieser Brauch gefunden hatte. Es ist nicht ausgeschlossen, dass Quark – zumindest im Südosten des Landes – zu alten Osterspeisen gerechnet werden kann, wie es bei den Setukesen und auch in Russland der Fall war. Die Russen bereiten aus

¹ Vgl. G. Ränk, Die heilige Hinterecke im Hauskult der Völker Nordosteupas und Nordasiens (Helsinki 1949) 75.

² Eisen a.a.O. (Anm. 2 S. 139) 55 ff.

Quark ein spezielles käseähnliches Ostergericht, piacxa, das sich in den letzten Jahrzehnten über die Städte auch in Estland verbreitete, auf dem Lande aber wenig an Boden gewann.

Uova e pani di Pasqua in Friuli

Di *Gaetano Perusini*, Udine

L'uso di colorire le uova, che si mangiano a Pasqua, è assai diffuso nella pianura e nelle prealpi friulane¹. Nella montagna a parlata friulana (Carnia) l'usanza è poco nota ed è di introduzione relativamente recente; con inchieste dirette ho potuto accettare che essa è conosciuta in vari centri di fondo valle (Comeglians, Arta, Zuglio) ma non molto diffusa²; a Cedarcis mi è stato esplicitamente precisato che si tratta di un uso introdotto recentemente³. In località montane appartate (Forni-Avoltri, Fielis) l'usanza di colorire le uova è sconosciuta⁴. Nella zona montana della Val Fella, a Tarvisio e Camporosso, località a parlate allogene (sloveno e tedesco), l'uso di colorire le uova è ben noto⁵, mentre a Saletto di Chiusaforte, località a parlata ladina, è sconosciuto⁶.

¹ V. Ostermann e G. Vidossi, *La vita in Friuli* (Udine 1940) 73; le notizie fornite dall'Ostermann si riferiscono al periodo 1870-1890. - L. Peteani, *Raffronti folklorici*, in: «Pagine Friulane» 6 (1895), nr. 11, 177; le indicazioni del Peteani, quando non hanno una precisa localizzazione, sono valide per la pianura friulana orientale fra Aquileia e Gorizia. - G. Perusini, *Feste ed usi calendariali friulani*. Pofabro, in: «Sot la Nape» 2 (1950), nr. 6, 21. - G. D'Aronco, *Vecchie usanze popolari di Cordenons*, in: «Ce fastu?» 24 (1948) 28. - T. Privero, *Vecchie usanze popolari di Zoppola*, in: «Sot la Nape» 6 (1954), nr. 4-5, p. 7. - Per Spilimbergo e Navarons l'uso mi viene segnalato dalla professoressa N. Cantarutti. Ho accertato l'uso con inchieste dirette nei seguenti paesi: Camino al Tagliamento (Informazione di G. Cozzi, 1951), Buia (Informazione di M. Forte, 1950), Forgaria (Informazione di T. Petri, 1949), Ragogna (Informazione di d. A. Florit, 1949), Tramonti di Mezzo (Informazione di P. Menegon, 1949), Tarcento (Informazione di A. Croatto, 1946), S. Giorgio di Nogaro (Informazione di J. Facini, 1946).

² Ad Arta una informatrice, signora Luigia Bianzan Marpiller, mi negava l'esistenza dell'uso; un'altra informatrice più giovane, signora Gortani Brunetti, invece mi segnala che le uova venivano colorate con colori ottenuti da foglie di salvia e buccia di cipolla (Informazioni raccolte nel 1947). Per Zuglio il maestro Leschiutta mi ha segnalato che si tratta di uso poco diffuso (Informazione raccolta nel 1947).

³ Informazione raccolta nel 1947 dalla maestra Maria Longhino Camprini.

⁴ Notizie raccolte da donne del posto con inchieste dirette nel 1947.

⁵ Notizie raccolte con inchieste dirette fatte nel 1947; a Tarvisio dal signor Treu ed a Camporosso dal maestro Giuseppe Kerstein. A S. Pelagio di Aurisina, e nelle località vicine di Precenico, Prepotto, Ternova Piccola, paesi a parlata slovena posti in vicinanza del confine del Friuli, le uova un tempo si decoravano con colori ottenuti dal caffè, dalla cipolla e da altre piante, ora con colori comperati; la coloritura è semplice senza disegni geometrici o figure. L'informazione mi è stata gentilmente inviata dal signor Ettore Specogna, che sentitamente ringrazio ed è stata raccolta dai signori Ladislao Sirca e Marietta Sirca Doljak di S. Pelagio e Lino Doljak di Prepotto.

⁶ Notizia raccolta con inchiesta diretta nel 1947.