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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 51 (1955)

Artikel: Ein griechisches Weihnachtsbrot

Autor: Arnott, Margaret

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-114994

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: 05.07.2025

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

Ein griechisches Weihnachtsbrot

Von *Margaret Arnott*, Athen

Der Genuss eines besonderen Gebäcks an Weihnachten ist eine weitverbreitete Sitte. Auch werden oft Tiere an Weihnachten besser als gewöhnlich gefüttert. Dass ein besonderes Weihnachtsbrot für die Haustiere gebacken wird, ist jedoch keineswegs häufig. In manchen ländlichen Gegenden von Griechenland, so zum Beispiel in dem Dorf Drymos[1] in Zentralmazedonien, hat sich diese alte Sitte erhalten. Die Weihnachtsbrote, die für die Haustiere gebacken werden, heissen in Griechenland *Christopsoma*.

Im Herbst 1954 stiess ich auf das Vorkommen von *Pittes* (das ist ein Name, der allgemein allen runden Broten, Kuchen und Torten gegeben wird). Die griechische

volkskundliche Literatur enthält nur allgemeine Hinweise auf solches Festtagsbackwerk, aber keine Einzelheiten. Da die *Christopsoma* mit zahlreichen herkömmlichen Sitten und volkstümlichen Gebräuchen verbunden sind, dürfte es sich lohnen, die Einzelheiten, die ich in Drymos gefunden habe, zusammenzustellen. Ich ergänze meine Beobachtungen mit den wenigen Angaben, die ich in der Literatur gefunden habe.

In Drymos backen alle Familien, die Haustiere besitzen, eines dieser Brote für jedes Tier sowie für das Geflügel, in dem Glauben, dass auch die Tiere an der Freude über die Geburt Christi teilnehmen sollen. Deswegen verfüttert am Vormittag des ersten Feiertages die älteste Tochter der Familie dieses besondere Brot an das Geflügel und, aus der Hand, an jedes einzelne grössere Haustier als Weihnachtsschmaus.

Das Christbrot wird immer am Weihnachtsabend gebacken, niemals an einem früheren Termin. Der Teig besteht aus Vollweizenmehl und Wasser; das Rezept ist dasselbe wie das für das tägliche Brot der Familie. Das Brot wird in einem altertümli-

[1] George Megas, *Ζητήματα Ἑλληνικῆς Λαογραφίας*, Bd. 3 (Athen 1951), 35 f.

chen Ofen gebacken; jede Familie, oder zwei oder drei Familien gemeinsam, besitzen je einen solchen Ofen. Er wird zuerst mit Reisigbündeln oder Brennholz geheizt und dann ausgekehrt, bevor das Brot eingeschoben wird. Wenn der Teig geknetet, geformt und backfertig ist, wird die Oberseite mit Teigverzierungen versehen, die landwirtschaftliche Geräte und Haustiere darstellen.

Das Brot, das ich im folgenden beschreibe, ist dem Schweizerischen Museum für Volkskunde in Basel zugegangen. Es kann als typisches Beispiel gelten. Es hat eine runde Form, was ebenfalls die gewöhnliche Form der anderen Weihnachtsbrote ist. Ein grosses Kreuz[1], dessen Enden umgebogen sind, erstreckt sich über die ganze Oberfläche. In den dreieckigen Feldern, in welche die Arme des Kreuzes die Oberfläche teilen, befinden sich Bildzeichen mit Buchstaben, und zwar ist im ersten Feld der Buchstabe *Alpha;* das ist der Anfangsbuchstabe des Wortes *arotron* (Pflug); das Bildzeichen in diesem Feld bedeutet ein Pfluggespann. Der Buchstabe im nächsten Feld ist ein *Delta*, der Anfangsbuchstabe des Wortes *drepani* (Sichel). Die Zeichen in diesem Feld bedeuten das Schneiden des Weizens und das Aufstellen der Garben. In der oberen Ecke des Feldes ist der Buchstabe *Beta* zu sehen, der Anfangsbuchstabe von *bodia* (Rinder).

Im dritten Feld steht der Buchstabe *Kappa* mit einem Zeichen, das wie eine «8» aussieht. *Kappa* ist der Anfangsbuchstabe von *kallikantzaros* (böser Geist). Böse Geister besuchen, gemäss dem Volksglauben, die Erde zwischen dem 24. Dezember und 6. Januar; sie treiben Unfug und belästigen Mensch und Tier. Alle möglichen Vorsichtsmassregeln werden ergriffen, um sie fernzuhalten oder wegzutreiben[2]. Die-

---

[1] Ich nenne das Zeichen ein Kreuz mit umgebogenen Enden, aber es könnte natürlich ein Hakenkreuz oder der Buchstabe *Chi* (χ) sein, der Anfangsbuchstabe von *Christopsoma*, oder es könnte einfach ein Kreuz bedeuten. Dieses Zeichen und die Nüsse kommen auf allen Weihnachtsbroten vor, aber niemand wusste etwas über die Bedeutung dieser Dinge.

[2] G. F. Abbott, *Macedonian Folklore*, Cambridge 1903, 73–76. – Mary Hamilton, *Greek Saints and Their Festivals*, Edinburg 1910, 104–109.

ses *Kappa* dient dem Schutz der Tiere. Bevor das Brot an die Tiere verfüttert wird, schneidet man das Zeichen, welches wie eine «8» aussieht, heraus; es wird bis zum 2. Februar, dem *Hypapante*-Feiertag (Lichtmess), dem Festtag des Weinstocks, aufgehoben. Dann wird diese «8» zusammen mit einem roten Osterei in die Weinberge gebracht. Das Osterei stammt vom vorhergehenden Jahr; es hat das Jahr über vor dem Familien-Ikon gelegen. Beide Gegenstände werden dann unter einem Weinstock eingegraben, um alle bösen Geister aus den Weinbergen zu vertreiben. Niemand, den ich gefragt hatte, hatte eine Erklärung für die Bedeutung des Zeichens «8» auf dem Brot. Ebensowenig hat mir jemand eine Erklärung dafür geben können, weswegen es in den Weinbergen als Schutz vor Gespenstern oder bösen Geistern vergraben wird. Es könnte ein Überbleibsel der Verehrung des Gottes Hermes sein, dessen Zeichen der Caduceus ist: ein Stab, der vorn mit zwei verschlungenen und mit den Köpfen einander zugekehrten Schlangen versehen ist, oder mit zwei ähnlich verschlungenen Zweigen, die eine offene «8» bilden[1]. Am Tage seiner Geburt versprach Hermes Fruchtbarkeit für die Weinberge als Belohnung für das Schweigen eines Bauern, der beobachtet hatte, wie er die Kühe des Apollo gestohlen hatte[2].

Im letzten Feld befinden sich der Buchstabe *Theta* und ein rundes Zeichen, für das mir mein Gewährsmann, Herakles Gerothanasis, ein liebenswürdiger alter Herr, Vorsitzender des örtlichen Kirchenausschusses und einer der führenden Bürger von Drymos, keine andere Erklärung geben konnte ausser dem allgemeinen «So war das immer». Ich möchte annehmen, dass der Buchstabe *Theta* die Jungfrau Maria bedeutet, deren griechischer Name *Theotokos* ist; mehrere von meinen griechischen Mitarbeitern stimmen dieser Hypothese bei. Das kreisförmige Zeichen bedeutet vielleicht die Tenne oder den Mühlstein, der zum Mahlen des Mehls benutzt wird. Ausser den angegebenen Zeichen sind zwei Walnüsse im dritten und vierten Feld als «Verzierung» in das Brot eingelassen.

Die Sitten und Gebräuche, die sich auf den Anteil der Tiere am Weihnachtsfest beziehen, sind auch innerhalb Griechenlands in jedem Ort verschieden. In dem Bezirk von Mani im Peloponnes herrscht die Sitte, das Brot für die Tiere den Kindern zu geben. Diese Brote werden in der Gestalt jedes einzelnen Tieres geformt, und müssen bis zur letzten Einzelheit getreu sein. Jedes Tier, das sich im Besitz der Familie befindet, muss mit seinem Ebenbild in Brot vertreten sein; es herrscht der Glaube, dass das Tier, das vergessen worden wäre, krank würde und sterben müsste. Daher wird eine vollständige Schafherde angefertigt, einschliesslich des Schäfers mit Stock und Tasche. Falls die betreffende Familie andere Tiere als Schafe besitzt, so werden auch diese nachgebildet, zusammen mit dem zu ihnen gehörigen Hof. Diese Figürchen – sie sind nicht mehr als 12 cm hoch – werden aus demselben Teig angefertigt wie das Weihnachtsbrot für die Familie. Wenn der Teig zur völligen Zufriedenheit geknetet und geformt ist, wird das Stück in siedendem Öl gekocht, und wenn das Gebäck fertig ist, wird es auf einem Tisch aufgestellt, wo es während der Weihnachtszeit stehen bleibt.

Ebenso wie die Tiere an Weihnachten nicht vergessen werden, so wird ihrer auch an Neujahr gedacht, wenn in dem Gebiet von Mani «Zungen» der Tiere gemacht werden. Diese «Zungen» sind sehr zerbrechlich; sie werden ähnlich wie die Loukoumatha gemacht, in der Form einer Tierzunge, eine für jedes Tier, lediglich mit Ausnahme der Hühner, deren Zunge zu klein zum Nachbilden sind. Vor dem Verspeisen werden diese Zungen in Honig getunkt und mit Nüssen bestreut.

Im Gebiet von Konitza im Epiros werden ein Strohhalm und eine Münze in die Neujahrsbrote eingebacken. Wenn die Brote aufgeschnitten werden, richtet sich die Aufmerksamkeit ebenso sehr darauf, das Stroh zu finden wie die Münze. Wer das Stück Brot mit dem Stroh erhält, hat – wie man sagt – das «Tierglück».

---

[1] Charles Seltman, *The Twelve Olympians*, London 1952, 65.

[2] C. Kerenyi, *The Gods of the Greeks*, London 1951, 163f.

Dr. Ernst Baumann

20. September 1905 – 2. Dezember 1955