

Fragen und Antworten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **47 (1957)**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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.

Fragen und Antworten

Frage. Was ist ein *Grittibenz*?

A. I. in Z.

Antwort. *Grittibenz* (*Gritibänz*) ist der Name eines Gebäckes in Menschengestalt. Dieser leitet sich her aus *Benz*, einer Kurzform von Benedikt oder Bernhard, die wegen ihrer Häufigkeit auch als allgemeine Personenbezeichnung dienen kann, und *Gritti*, einem Ausdruck für die gespreizte Beinsetzung¹. Nach der Karte für Gebäck in Menschen- und Tiergestalt im Atlas der schweizerischen Volkskunde (ASV Teil I, Karte 27)² kennt man *Grittibenze* oder *Benze* hauptsächlich im Kanton Solothurn, sowie in angrenzenden bernischen und aargauischen Ortschaften³, ohne dass wir im einzelnen etwas über das Alter erfahren⁴. Wie ein Gewährsmann 1952 ergänzend mitteilt, sollen Solothurner Benzen seit ca. vier Jahren im Bipperramt grosse Mode geworden sein. Ein von auswärts stammender Bäcker hat sie in Glarus eingeführt, ausserdem wurden sie in Heimberg importiert und dienen an Kilbifesten der Umgebung. Teigpuppen mit diesem Namen sind sogar im französischsprachigen Gebiet für Tramelan-Dessus bezeugt. Man kann das Gebäck vor allem am Niklaustag – vereinzelt auch an Weihnachten und Neujahr – in den Bäckereien kaufen; es gehört zu den Gaben, die St. Niklaus den Kindern bringt. Hier und dort findet es sich auch als Gewinn beim Jassen – so gibt es z. B. einen sog. Benzejass oder -jasset – oder bei ähnlichen Kartenspielen, wie sie an verschiedenen Festterminen der Winterszeit üblich sind. Im Oberraargau dagegen werden *Grittibenze* an der *Sichlete* Kindern geschenkt, die Ähren auflesen helfen⁵.

Der *Grittibenz* von Solothurn mit seiner markanten Kleidung und Kopfbedeckung (s. Abb.) soll dem Landespatron, wie er z. B. auf alten Siegeln erscheine, ähnlich sehen⁶. Sonst begegnen wir im allgemeinen einem einfacher gestalteten, wenig variierenden Typus mit gespreizten Beinen und eingestützten oder schräg ausgestreckten Armen (s. Abb.), der von Hand aus einem guten Weissbrot- oder Weggenteig (mit Zusatz von Butter, Milch, Zucker u. ä.) geformt ist⁷. Um Augen, Mund, Nase oder auch die Knöpfe des Gewandes anzudeuten, werden Rosinen oder Wacholderbeeren in den Teig gedrückt. Ein Zipfelkappchen oder eine Rute im einen Arm treten gelegentlich als Verzierung hinzu. Diese Gebäckform ist teil-

¹ s. Schweiz. Id. 4, 1410 s.v. *Grittibenz*; 4, 1408f. s.v. *Benz*; 2, 827 s.v. *Gritti*.

² vgl. auch Kommentar dazu, Teil I, 154ff.

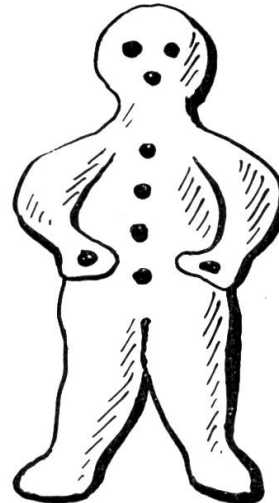
³ Laut Schweiz. Id. 4, 1410 auch für den Kanton Luzern bezeugt.

⁴ Im Schweiz. Id. a.a.O. finden sich hiezu literarische Zeugnisse aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

⁵ Rohrbach; Herzogenbuchsee (auch am Klaustag).

⁶ Nach Schweiz. Id. 4, 1410.

⁷ Schweiz. Id. 4, 1410 gibt für den Kanton Luzern auch Lebkuchenteig an.



Grittibenz

Elggermaa

Abbildungen aus ASV Karte I 27

weise mit ähnlichen Bezeichnungen, teilweise unter andern Namen in weiteren Gegenden der Schweiz bekannt. Aus den übrigen, im Atlas dargestellten gleichartigen Festgebäcken, die alle an Niklaus, Weihnachten oder Neujahr üblich sind, seien die folgenden Beispiele herausgegriffen: der *Grättimaa*, wie man ihn in Basel und Liestal (Baselland) kennt¹, die *Hanselmanne* von Gösgen (Kanton Solothurn²), der *Neujobrjoggel*, den in Thalheim (Aargau) die Mutter backt, *Cbläus* (z. B. Romanshorn, Thurgau; Rorschach, Kanton St. Gallen) oder *Cblausmanne* (z. B. Horgen, Kanton Zürich). Wichtigster ostschweizerischer Repräsentant ist der im Zürichbiet und Thurgau verbreitete *Elggermaa*³. Wie wir dazu erfahren, habe ein Bäcker aus der Zürcher Ortschaft Elgg in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts am Markttag (Klausmarkt am ersten Montag im Dezember) in Frauenfeld dieses Gebäck angeboten und Abnehmer dafür gefunden, so dass er mit dessen Verkauf in den folgenden Jahren fortfuhr. Von entsprechenden Teigpuppen hören wir auch in der ausländischen Literatur, z. B. aus dem Vorarlberg und aus Baden⁴. Nur nebenbei sei bemerkt, dass ausserdem beim

¹ s. auch Schweiz. Id. 4, 258.

² vgl. Schweiz. Id. 4, 260.

³ s. Schweiz. Id. 4, 246.

⁴ vgl. E. H. Meyer, Badisches Volksleben im 19. Jahrhundert (Strassburg 1900) 33 (an Niklaus ein *Schweizer* mit gespreizten Beinen und Wacholderbeeraugen); F. Findler, Nikolaus-, Weihnachts- und Neujahrsbäckereien in Bregenz und Umgebung, in: Heimat. Volkstümliche Beiträge zur Kultur- und Naturkunde Vorarlbergs 3 (1922) 74 (an Niklaus *Klosamännle*). – Weitere Literatur s. ASV Kommentar Teil I, 159.

Hausbacken solche Brote aus Teigresten für die Kinder geformt werden¹, so z. B. im Tessin, das sonst derartige Festgebäcke kaum kennt.

Das Backwerk in Menschengestalt stellt eine Sondergruppe innerhalb der Vielfalt sog. Gebildbrote dar, um deren Deutungen sich die Forschung seit langem bemüht. Man suchte sie, vor allem früher, aus sakralen und ähnlichen Wurzeln herzuleiten, indem man sie mit bestimmten Riten des Vegetations-, des Toten- und Seelenkultes und mit verwandten Erscheinungen in Zusammenhang brachte². In einem der ältesten norwegischen Rechtsbücher z. B., die auch einige Angaben zum heidnischen Hauskult enthalten, sind aus Ton oder Teig (!) in Menschengestalt verfertigte Opfer erwähnt (Christenrecht des Eidsivathings)³.

Was die Herleitung solcher Gebildbrote aus sakralen Urformen betrifft, so ist man in jüngerer Zeit zurückhaltender geworden. Man zieht verschiedenartige Entstehungsmöglichkeiten in Betracht, wie z. B. Übertragungen und Neuaufkommen. Vor allem rechnet man auch mit dem Spieltrieb, dem der Teig ja infolge seiner Eignung zu plastischer Gestaltung sehr entgegenkommt. So liegt es nahe, Erfindungen durch einen Einzelnen anzunehmen, und ferner auch die Neigung, Gebäcke dekorativ zu formen, damit zu erklären, dass sich auf diese Weise der festliche Charakter bestimmter Tage betonen lässt⁴. Mit den tierförmigen Gebäcken zusammen bilden die menschlichen Figuren eine Minderzahl im Vergleich zu den mannigfachen geometrischen-ornamentalen Formen wie Zopf, Ring, Krapfen, Wecken u. ä., die in der Schweiz wie auch weithin in Europa als Festtagsgebäcke verbreitet sind⁵.

Elsbeth Liebl

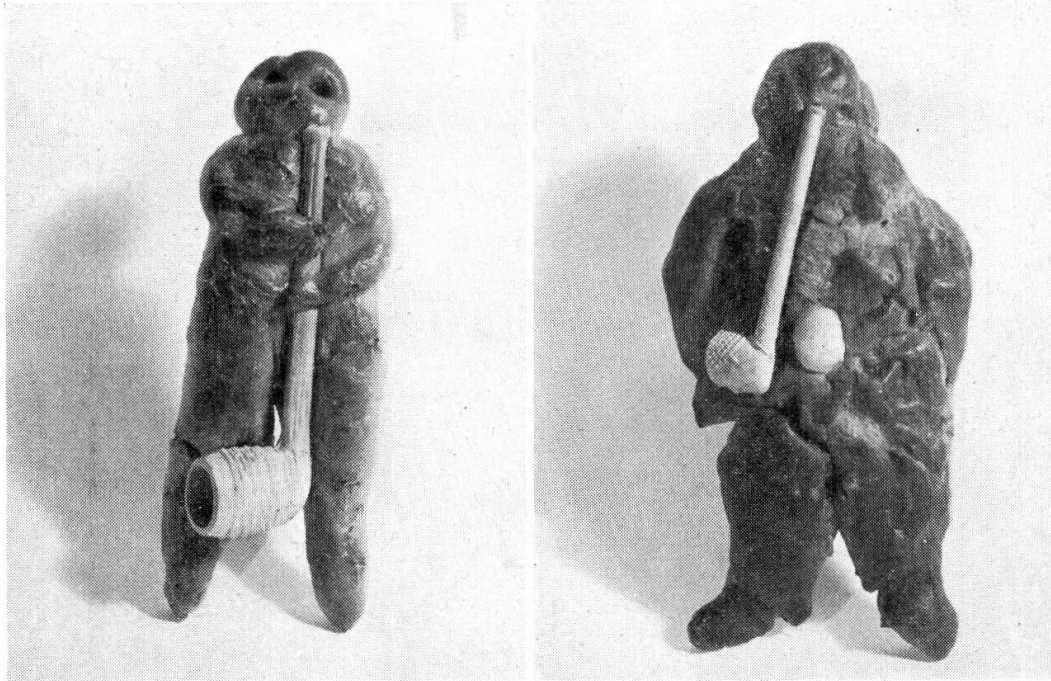
¹ s. ASV Kommentar Teil I, 82 zur Karte Hausbäckerei und Backhäuser; ferner den Beleg aus dem Lötschental (Wallis) und Abbildungen solcher Teigfiguren, sog. *Tochä*, aus dem Schweiz. Museum für Volkskunde, in SVk 46 (1956) 67, 71.

² Nach den verschiedenen Theorien können z. B. anthropomorphe Gebäcke Fruchtbarkeitssymbole darstellen, Brots Substitute von Dämonen und ähnlichen Wesen sein und als solche auch verspeist werden. vgl. z. B. M. Höfler, in: Zeitschrift des Vereins für Volkskunde 12 (1902) 86ff., Zeitschrift für österreichische Volkskunde, Supplementheft 3 (1905) 53ff. figürliches Gebäck der Niklaus-, resp. Weihnachtszeit als Abbild von elbischen Hausgeistern und Dämonen.

³ H. Celander, Förkristen jul enligt norröna källor (Stockholm 1955) 82. – Menschengestaltige Gebildbrote gab es auch im klassischen Altertum; vgl. z. B. K. Meuli, in: Museum Helveticum 12 (1955) 216.

⁴ vgl. zu den Deutungen die zusammenfassende Darstellung im Artikel von F. Eckstein über Gebildbrote im Handwb. dt. Aberggl. 3, 73ff. und den Abschnitt Gebildbrote im Wörterbuch dt. Vlk 2 (1955) 238ff., ferner ASV Kommentar Teil I, 142f., 159.

⁵ vgl. ASV Karten I. Teil, 2. Lieferung.



Grättimänner aus Deutschland

«Klaskerl» (Nikolausgebäck),
Köln

VI 11381

«Weckmann» (Nikolausgebäck),
Düsseldorf

VI 11306

Schweiz. Museum für Volkskunde Basel

Nachrichten von der Gesellschaft

Neuer Obmann – Hausforschung in Graubünden

Mitgliederwerbung – Jahresversammlung 1957

Der Vorstand der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde hielt am 2. Februar in Basel eine Sitzung ab. Er genehmigte die Demission Prof. Meulis als Obmann, der nach dem Tod Dr. Baumanns das Amt für ein Jahr übernommen hatte; zum *neuen Obmann* wurde einstimmig Dr. *Wilhelm Egloff*, Professor an der Kantonsschule St. Gallen, gewählt. Als Statthalter beliebte Prof. A. Bühler in Basel, als Statthalter für die welsche Schweiz Prof. L. Junod in Lausanne.