

DAS SLOWENISCHE LUZIENBROT (»LUCIJSČAK«)

Zur Kulturgeschichte der mittwinterlichen Kultspeisen im Ostalpenraum
und auf dem Nordwestbalkan

Leopold Kretzenbacher

I.

Die hochentwickelte skandinavische Volkskundeforschung und mit ihr jene Richtung innerhalb der deutschen Volkskunde, die sich besonders mit dem Problem einer Kontinuität germanischer Überlieferungen auf dem Felde der geistigen wie der materiellen Volkskultur befasst, haben wiederholt und in eingehenden Studien auf das Bestehen einer eigenartigen Brauchtumserscheinung der Mittwinterzeit hingewiesen, auf das Mädchen »Luzia«, das in Schweden im Morgengrauen des 15. XII. mit einem Lichterkranz auf dem Haupte erscheint und alle Hausleute mit einem besonderen Brote beschenkt.

Der 15. XII., an dem die katholische Kirche das Fest einer angeblichen Märtyrerjungfrau Lucia aus Syrakus, die um das Jahr 300 gemartert worden sein soll, feiert, war bis zur Kalenderreform des Papstes Gregor XIII. im Jahre 1582 tatsächlich als Winter-Solstitium der kürzeste Tag im Jahre; der Tag mit der längsten Nacht und also die Wintermitte, die bei allen indogermanischen Völkern mit Totenfeiern und Ahnengedenken, mit Losorakeln und magischen Riten zur Erreichung der Fruchtbarkeit im kommenden Jahre erfüllt war. Auch der berühmte »Slovenski kolendar« des Primus Trubar, im Jahre 1557, also vor der Gregorianischen Reform gedruckt, zeigt diese Jahresteilung im Reimspruch¹ genau so wie alte finnische Runenstabkalender² und hunderte von Kalendersprüchen aller christlichen Völker des Abendlandes, die auf Lucia den Mittwinter setzten.³

Immerhin handelt es sich bei der schwedischen »Lussibrud« (Luzienbraut) nicht etwa um die Kontinuität einer Heiligenverehrung aus der

¹ »Šent Vid ima dan nerdalši, / Lucija pak ner ta kratši, / spet Vid ima nuč nermanšo, / šent Lucija pak nerdalšo.« Neudruck bei F. K o t n i k, Pregled slovenskega narodopisja. Sammelwerk: Narodopisje Slovencev, I, Ljubljana 1944, S. 21.

² U. H a r v a, Volkstümliche Zeitrechnung im Eigentlichen Finnland. (Folk-Liv, Zeitschrift für Nordische und Europäische Volkskunde, Jahrgang 1937, Stockholm, Heft 1, S. 61 ff.)

³ A. H e l m, Das Alter der Sprüche auf Luzia und Veit. (Schweizerisches Archiv für Volkskunde XLIV, Basel 1947, S. 268 f.)

vorprotestantischen Zeit. Vielmehr ist es eine relativ junge, zum Teil aus Deutschland übertragene und vorwiegend von den Städten aus getragene, gegenwärtig besonders stark sich verbreitende Entwicklung einer Mittwinterfeier, in der allerdings vorchristliche Elemente in der Zeitwahl, in den Beigaben des Lichtes und des Kultbrotens mitspielen.⁴ Es ist sicher, dass die schwedische Lussibrud die Funktion einer mittwinterlichen Schicksalsfrau vorchristlicher Gläubigkeit übernommen hat, eines weiblichen Mythenwesens, das in der Zeit der Mittwinternächte umgeht, Gaben bringt und (ganz im Sinne der typischen Ambivalenz solcher Mythen gestalten) auch notfalls schreckliche Strafen auszuführen androht.

Es ist ferner auch sicher, dass sich die christliche Kirche vom frühen Mittelalter an bemüht hat, diesem heidnischen Mythenwesen dunkler Art im Volksglauben dadurch entgegen zu wirken, dass sie ihr die Lichtgestalt einer Märtyrerjungfrau mit dem Namen einer »Lichtträgerin«, einer »Leuchtenden«, eben »Lucia« entgegenstellte. Ihr Fest hat die Kirche genau auf den alten Mittwintertag, den 13. XII. angesetzt. Die Verehrung der neuen Heiligen, die gar nicht einmal historisch glaubwürdig gesichert ist, sondern vielmehr aus mindestens zwei Trägerinnen dieses Namens zusammengesetzt zu sein scheint,⁵ die aber gleichwohl früh in den Canon Missae aufgenommen wurde,⁶ hat die Kirche in verschiedenen Wellen über die ganze christianisierte Welt auszubreiten gesucht. Zur an sich schon schablonenmässig angelegten, ziemlich romanhaft klingenden Luzienlegende⁷ (nach einer griechischen passio des 6. Jahrhunderts⁸) trat im Mittelalter dann auch noch das »Motiv von den schönen Augen«, die sich die reine Jungfrau ausgerissen haben soll, um sich einem heidnischen Freier zu entziehen. Die Dichtung Dantes⁹ und

⁴ C. W. von Sydow, *Luzia und Christkindlein*. (Zeitschrift für Volkskunde, N. F. II, Berlin 1931, S. 71 ff.) — C. M. Bergstrand, *Lucia i Västergötland*. (Folkminnen och Folktankar XXII, Göteborg 1935, S. 16 ff.) — H. Celandner, *Lucia och Lussebrud i Värmland och angränsade landskap*. (Svenska kulturbilder, Ny Följd, III. Band, Teil V, 1936, Nordisk Jul.) — K. Mc. Lennan, *Lussi*. (Dissertation.) Heidelberg 1938, S. 6 f. — W. Liungman, *Traditions-wanderungen Euphrat — Rhein*. Studien zur Geschichte der Volksbräuche. Teil II (F. F. Communications Nr. 119), Helsinki 1938, S. 650 ff.

⁵ Die Acta Sanctorum der Societas Bollandiana (Bollandisten), von denen eine Klärung der gesamten Quellenlage und der historischen Erscheinungen erwartet werden darf, sind noch nicht bis zum 13. XII., dem heute allein gültigen Festtage der hl. Luzia gediehen. Zur Gesamtlage vgl. A. Biglmair im Lexikon für Theologie und Kirche, herausgegeben von M. Buchberger, Band VI, Freiburg im Breisgau 1954, Spalte 675 sub voce »Lucia«.

⁶ E. Hosp, *Die Heiligen im Canon missae*, Graz 1926, S. 221.

⁷ Zur älteren Legendenform vgl. *Jacobi a Voragine »Legenda aurea«*, herausgegeben von Th. Grässe, 3. Auflage, Breslau 1890. (Luzienlegende, cap. IV, S. 29 ff.)

⁸ J. de Joanne, *Acta sincera S. Luciae*. Palermo 1758, S. 38 ff.

⁹ Das Motiv findet sich noch nicht bei Jacobus de Voragine, deutlich aber in der *Divina Commedia*. Vgl. F. Cristofori, *Della Lucia simbolo della carità... nel cielo dantesco*. Catania 1890. (Mir leider nicht zugänglich.)

die gesamte bildende Kunst Italiens hat das Motiv seither solcherart verwendet, dass die Heilige diese Augen auf einem Teller als Attribut bei sich führt¹⁰ und im ganzen Mittelmeergebiet als himmlische Augenärztin gleich der deutschen Ottilia (ebenfalls am 13. XII.) angerufen wird.

Aber wie so oft hat die gesamte nordische und westeuropäische Volkskunde auf das reiche slawische, in unserem Falle besonders slowenische Vergleichsmaterial vergessen. Und doch liessen sich bei Slowenen und Kroaten noch in jüngster Zeit wichtige Überlieferungen zur mittwinterlichen Brauchfeier in Sagen und Kultbräuchen aus lebendigen Quellen aufzeichnen. Ein weiter Bogen von Landschaften mit Vorstellungen und Bräuchen um die heidnische »dunkle Lucia« und um die »helle Lucia«, die christliche Märtyrin, spannt sich vom deutschen Osten über Böhmen, Mähren und die Slowakei, über das österreichische Burgenland, die Oststeiermark und Westungarn in die zentrale Mythenlandschaft des slowenischen Prekmurje.¹¹ Weite Gebiete, insbesondere das kroatische Medjimurje und die Lika schliessen sich an. Mittel- und Norddalmatien, die Inseln des Primorje gehören noch dazu und nicht zuletzt jener überlieferungsreiche Raum von Slowenien, Friaul und Südostösterreich, für den jüngst Milko Matičetov die dringende Forderung nach Zusammenarbeit der Wissenschaft über die sprachlichen und politischen Grenzen hinweg erhoben hatte, da sich hier in den Südostalpen die drei wichtigsten Völkerfamilien des heutigen Europa, die Romanen, die Germanen und die Slawen zeitlich hintereinander auf keltisch-illyrischer Grundlage die Wohnsitze nebeneinander suchten und behielten.¹²

Der slowenische Volksboden nimmt also in dieser weiten »Mythenlandschaft« die Mitte ein. Das gilt einmal hinsichtlich der Urtümlichkeit der Überlieferungen vom Umgang der schwarzen Lucija und ihrer schreckhaften Begleitung.¹³ Zum andern aber bewahrt Slo-

¹⁰ Zur Ikonographie vgl. J. Braun, Tracht und Attribute der Heiligen in der deutschen Kunst. Stuttgart 1943, Spalte 467 ff. Dazu die Wiedergabe eines kleinen Andachtsbildes der hl. Lucia aus dem slowenischen Wallfahrtsort Skaručna in Krain aus dem ausgehenden 18. Jahrhundert bei M. Turnšek, Pod vernim krovom. Ob ljudskih običajih skozi cerkveno leto, Band I, Ljubljana 1943, S. 21. Der Kupferstecher heisst jedoch nicht »Kraupert« aus Graz, wie dort irrtümlich steht. Es dürfte sich vielmehr um den bekanntesten aus der Kupferstecherfamilie der Grazer Kauperz, um Johann Veit Kauperz (1741—1816) handeln. Über ihn vgl. G. Gugitz, Das kleine Andachtsbild in den österreichischen Gnadenstätten in Darstellung, Verbreitung und Brauchtum nebst einer Ikonographie. Ein Beitrag zur Geschichte der Graphik. Wien 1950, S. 39 ff.

¹¹ Vgl. vorläufig L. Kretzenbacher, Lutzelfrau und Pudelmutter. Ein Beitrag zur Sagenkunde des Burgenlandes. (Burgenländische Heimatblätter, XIII, Eisenstadt 1951, Heft 3, S. 162 ff.)

¹² M. Matičetov, Le rotelle infuocate nelle Alpi orientali. (Ce fastu? Rivista della Società Filologica Friulana XXVII—XXVIII, Udine 1951—1952, S. 111.)

¹³ Eine der ältesten und wichtigsten Beschreibungen des Luzienbrauches bei den Ostslowenen: J. Pajek, Črtice iz duševnega žitka štajerskih Slovencev, Ljubljana 1884, S. 93 (Sv. Križ na Murskem polju).

wenien auch eine Fülle jener kulturhistorisch fassbaren Denkmäler, die diese ein Jahrtausend währende Auseinandersetzung zwischen der alten, bodenständigen, perchten-artigen Mythenfrau und der kirchlichen Gegensetzung einer syrakusanischen Lichtheiligen Lucia zeigen. Es sind die vielen slowenischen Wallfahrtsorte zur Augenpatronin Lucia,¹⁴ allen voran jener grosse zu Skoručna (Skaručina), die Kapellen, Bildstöcke, Altäre, Bruderschaften und Bildwerke.

Die Rolle der slowenisch-kroatischen Luzienüberlieferungen ausserchristlicher Art, ihre Widerspiegelung in der kirchlichen Gegenbewegung des frühen Mittelalters, die im Raume der Südostalpen besonders von Aquileja getragen scheint, im deutsch-böhmischen Raume hingegen anscheinend besonders von Regensburg aus,¹⁵ ferner die neuerliche Welle der kirchlichen Luzienverehrung, die insbesondere nach der Gregorianischen Kalenderreform im Barock von Venedig aus sich nordostwärts verbreitete und noch in der gegenwärtigen Ausdehnung eigenartige Kulturgrenzen erkennen lässt, muss einer grösseren Sonderuntersuchung vorbehalten bleiben.¹⁶

In der vorliegenden Studie sei zunächst auf das Problem der besonderen Kultspeise hingewiesen, die sich an den alten Mittwintertermin und an den Namen der umziehenden Luzia knüpft. Denn hier bietet die slowenisch-kroatische Überlieferung das urtümlich verbliebene grosse Gegenstück zu den rezenten skandinavischen Brauchformen, zur Frage der Überlieferung von Kultspeisen und ihrer Funktion im Brauchumsleben überhaupt. Auch hier sind die slawischen Überlieferungen ein integrierender Bestandteil der gesamteuropäischen Volkskultur und dürfen in der heute so oft geforderten »europäischen Volkskunde« auf keinen Fall mehr übergangen werden.¹⁷

II.

Wir sprachen eingangs davon, dass die schwedische »Luzienbraut« bei ihrem Erscheinen am frühen Morgen des 13. XII. allen Hausleuten ein besonderes Gebildbrot, das »lussibröd« bringt, das

¹⁴ Z. B. Skoručna bei Vodice — Kamnik und Begunje bei Radovljica in Krain; Studenice bei Slov. Bistrica in Untersteiermark; St. Luzia auf dem Rupertiberg, Unterkärnten; St. Luzia bei Schwabegg, Unterkärnten; St. Luzia auf der Tratten, Unterkärnten. Der einzige Luzienwallfahrtsort nördlich der Drau ist Altersberg bei Trebesing in Oberkärnten.

¹⁵ Vgl. vorläufig: L. Kretzenbacher, Santa Lucia und die Lutzelfrau. (Neue Chronik zur Geschichte und Volkskunde der innerösterreichischen Alpenländer. Nr. 6, Beilage zur Südost-Tagespost, Graz, Nr. vom 7. IX. 1952.) — Vgl. vorläufig: H. (= J. Hanika), St. Lucia und die altbayerische Mission. (Zeitschrift: Christ unterwegs, VI. Jahrgang, München 1952, Nr. 12, S. 9 f.)

¹⁶ Eine umfassende Studie über »Santa Lucia und die dunkle Luzienfrau. Zu Sage, Brauch und Kult einer Schicksalsgestalt im Ostalpenraum und auf dem Nordbalkan« von L. Kretzenbacher liegt druckfertig vor.

¹⁷ Vgl. K. Meisen, Europäische Volkskunde als Forschungsaufgabe. (Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde III, Bonn 1952, S. 7 ff.)

in Schweden seltsamerweise auch »lussekattr«, »dövelskattr«, dass heisst »Luzienkatzen, Teufelskatzen« genannt wird. Dieses Knaufgebäck (15 cm lang, 10 cm dick, safrangelb, aus Weizenmehl gebacken und mit vier ohrenartigen Ansätzen ausgezackt) ist ein fester Bestandteil dieses neuerdings von der Stadt her immer mehr an Boden gewinnenden Volksbrauches. Es wurde über die schwedischen Kolonien in vielen grösseren Städten Europas bei den nationalschwedischen Luzienfeiern bekannt. Häufig ist es beschrieben und abgebildet.¹⁸ Vielfältig und in einander oft widersprechenden Auffassungen ist es gedeutet.¹⁹

Sehen wir uns nun im zweiten grossen »Luziengebiet« Europas, im deutsch-slawischen Südostalpenraum und auf dem Nordwestbalkan nach solchen Kultspeisen um. Hier müssen wir sofort feststellen, dass es im gesamten in sich geschlossenen Sagen- und Brauchgebiet einer umziehenden Luzia (»Lutzelfrau«, »Luz«) im niederösterreichisch-burgenländisch-oststeirischen Grenzland²⁰ trotz einer Fülle sonstiger Begleiterscheinungen des Luzienbrauches (Losorakel, Wetterprophезеиungen, Bescherungen, maskiertes Auftreten der Mythenfrau usw.) keinerlei Form eines Festgebäckes oder einer volksglaubensmässigen Erinnerung an irgend ein Gebildbrot, eine Kultspeise gibt, die auch namentlich mit St. Luziens Tag in Verbindung gebracht würde.

Die nördlichsten Belege eines festlichen Luziengebäckes in den von uns untersuchten Gebieten entstammen den südlichen Grenzgebieten der österreichischen Steiermark. Es ist das deutsch besiedelte Sulmtal mit dem südlichen Seitenarm des Saggautales nahe der Sprachgrenze und die Gegend um die Stadt Leibnitz herum zwischen Sulm und Mur. Bis zur letzten Jahrhundertwende war es im mittleren Sulmtale, besonders in der Gegend von Gleinstätten allgemein üblich, am Tage der hl. Luzia einen flachen, runden Fladen etwa 12 cm im Durchmesser und 1 cm dick aus grobem Maismehl ungesäuert in der Herdasche zu backen. Er wurde an alle Hausgenossen verteilt und sollte »auf nüchternem Magen« genossen werden. Noch um 1938 wurden dem Steirischen Volkskundemuseum in Graz solche »Lutzifleck« (plur.)²¹

¹⁸ M. Höfler, Knaufgebäcke. (Zeitschrift des Vereins für Volkskunde, N. F. XII, Berlin 1902, S. 450 ff.)

¹⁹ W. Liungman, Traditionswanderungen Euphrat-Rhein, II, 655, lehnt die Annahme einer bodenständig-schwedischen Kontinuität dieses Mittwinterbrottes am Luzientage ab und nimmt deutsche Beeinflussung an: »Die schwedischen Teufelskatzen stammen von Friedrichstadt in Holstein, wohin sie von Holländern bei ihrer Niederlassung etwa um das Jahr 1620 als Nikolausgebäck (Düvkäter) eingeführt wurden.«

²⁰ Zum Gegenwartsbestand vgl.: L. Kretzenbacher, Lutzelfrau und Pudelmutter. (Burgenländische Heimatblätter, XIII, Eisenstadt 1951, S. 162 ff.) — L. Schmidt, Berchtengestalten im Burgenland. Mit einer Verbreitungskarte. (Ebenda XIII, 1951, S. 129 ff., besonders S. 131 ff.) — Derselbe, Zu den Berchtengestalten des Burgenlandes. Materialnachlese, Motivbeziehungen, Problemvorschau, I. Teil. (Ebenda XIV, 1952, S. 122 ff.) — Derselbe, Zu den Berchtengestalten des Burgenlandes, II. Teil. (Ebenda XIV, 1952, S. 170 ff.)

²¹ H. M. Fuchs, Gebildbrote aus Steiermark. (Zeitschrift für Volkskunde, N. F. IV, Berlin 1933, S. 231; aus St. Peter im Sulmtale.) — Die Österrei-

gebracht die seltsamerweise auch »Luziastriezel« (-stritzl) genannt werden, wiewohl man sonst unter »Stritzl« ein geflochtenes Gebäck, etwa den aus einem Haarzopfopfer entstandenen »Allerheiligenstriezel« versteht.²² Die meisten Gewährleute versichern übereinstimmend, dass es sich bei dieser Art Luzienbrot um ein Schutzmittel gegen den Biss tollwütiger Hunde handle. So auch in Strass, südlich Leibnitz hart an der jugoslawisch-österreichischen Staatsgrenze, wo das »Fleck-Essen« am Luzientage allgemein gegen bissige Hunde üblich war.²³ Lediglich ein einziger Bericht sucht auch eine legendar-ätiologische Erklärung zu geben, die aber heute im Volksmund anscheinend vergessen ist. Der Brauch soll daher stammen, dass einst eine ganze Viehherde von einem wütenden Hunde gebissen worden sei. Dennoch sei kein Stück an der Tollwut erkrankt, weil St. Luzia die Herde beschützt habe. Sie habe sich ja einstens selber nur von solchen ungesäuerten Broten aus türkischem Weizenmehl genährt und also geniesse man immer noch an ihrem Tage das heilbringende Minnebrot.²⁴ Dass es sich um eine sekundäre christliche Deutung handelt, für die in den alten Legenden keinerlei Ansätze vorhanden sind, ist offenbar.

III.

Eine wesentlich dichtere Streuung der Belege lässt sich in der slowenischen Steiermark, besonders in ihrem Ostteil, den Slovenske gorice (Windische Bühel), im Prekmurje gegen den madjarischen Volksboden hin und südlich anschliessend im Hügel-land der Haloze (Kollos) südlich des Ptujsko polje (Pettauer Feld) feststellen. In gleicher Dichte ist das kroatische Mittelmurgebiet (Medjimurje) zwischen Mur und Drau und ein schmaler Randbereich im slowenisch-madjarischen Mischgebiete, das Porabje vertreten. Weite Teile des mittleren und nordwestlichen kroatischen Volksbodens schliessen sich als Bewahrer des Luzienbrauchtums mit besonderer Kultspeise an. Südwestwärts erstreckt sich dieser Bereich bis zur ältesten Kultstätte der christlichen Heiligen, zur frühmittelalterlichen Luzienkirche auf der Insel Krk und im mittleren Dalmatien bis zur Inselgruppe vor Split und Trogir.

chisch-Ungarische Monarchie in Wort und Bild, Band Steiermark, Wien 1890, S. 177. — R. Obendrauf, Ortsbeschreibung von Leibnitz. Handschrift 1411 des Steiermärk. Landesarchivs, Graz. — Unger-Collektion des Steiermärk. Landesarchivs in Graz, Handschrift, s. v. »Luzifleck«.

²² Zur Zopfform des Opfers vgl. G. Gugitz, Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs. Studien zur Volkskunde, II. Band, Wien 1950, S. 154 ff.

²³ Ferk-Archiv des Steirischen Volkskundemuseums in Graz, Schuber II, Handschriftlich.

²⁴ J. Krainz, Sitten, Bräuche und Meinungen des deutschen Volkes in Steiermark. (Zeitschrift für österreichische Volkskunde I, Wien 1895, S. 68; aus Gleinstätten im Sulmtale.)

Sehen wir uns vorerst auf dem slowenischen Volksboden um. Zwei Dinge unterscheiden sich beim Luzienbrote der Slowenen in all ihren östlichen und nordöstlichen Landesteilen, also in den Slovenske gorice und im Prekmurje, von den deutschen Belegen im schmalen Geländestreifen der österreichischen Untersteiermark. Einmal ist es die enge Verbindung mit Glaube und Brauch um den glückbringenden Erstbesucher am Tage, den *položnik*, und zum andern die von hier ab südwärts sehr häufig wiederkehrenden Bestimmungen des Brotbereitens nach Art einer *Panspermie*.

Bei den Slowenen, Kroaten, Serben und Bulgaren wie bei den Westslawen schreibt ein tief verwurzelter Volksglaube dem ersten Besucher an einem besonderen Tage (Ignatiustag = 20. XII., Weihnacht, Neujahr, Luzia, Dreikönig) starke magische Kräfte zu. Die will man für sich, seinen Hausstand und seine Felder nutzbar machen. Da der erste Besucher demnach ein Heilbringer ist, so wird er auch beschenkt; nicht anders, als heute oder jüngst noch die Neujahrssänger oder die Lichtmess-Singer in der deutschen und in der slowenischen Steiermark²⁵ oder im 17. Jahrhundert die »Adventkinder« im ehemals unterkärntischen Miess-tale (Meža), die mit grünen Kränzen auf den Köpfen und je sieben brennenden Kerzen drauf bei den Rorateämtern und auf jedem Bauernhof erschienen²⁶ und anscheinend eine in der Gegenreformation bewusst ins Kirchliche gewendete Funktion des althergebrachten Ansingens ausübten. Dementsprechend kommt der slowenische *položnik* neben anderen Daten am frühen Morgen des 13. XII. bevor die Hausleute aufgestanden sind und füttert die Haustiere (*položnik živini položi*).²⁷ Dafür bekommt er auch von dem eigens für den Luzientag gebackenen Brote, das in der östlichen Untersteiermark »*lucijščak*, *lucijšak*«, im Prekmurje hingegen auch »*licija*« genannt wird.²⁸

Durchwegs sind diese Umgeher (*položarji*, *položiči*) in den Haloze, in den Slovenske gorice und im Prekmurje Männer. In den Haloze tritt

²⁵ L. Kretzenbacher, Lichtmeß-Singen in Steiermark. Brauchtumslieder im Heischeumzug der Ostalpenländer. (Zeitschrift: Volkslied-Volksmusik-Volkstanz. Jahrgang 50, Wien 1949, S. 9 ff.)

²⁶ G. Graber, Volksleben in Kärnten. 5. Auflage, Graz 1949, S. 145.

²⁷ Zum Brauchtum um den *položnik* vgl.: F. Kotnik, *Položnik*. (Čas XXVI, Ljubljana 1951/52, S. 239 f.) — Derselbe (Časopis za zgodovino in narodopisje XIII, Maribor 1928, S. 150 ff.). — Derselbe, Slovenske starostvetnosti, Ljubljana 1945, S. 59 f.

²⁸ V. Möderndorfer, Verovanja, uvere in običaji Slovencev (Narodopisno gradivo), Band II, Prazniki, Celje 1948, erschienen 1952, S. 54; aus Krog bei Murska Sobota. — Der wissenschaftliche Wert der volkskundlichen Materialien V. Möderndorfers ist allerdings nicht immer gleichartig, da der Herausgeber sich leider manchen längst überholten Anschauungen einer romantischen Interpretation angeschlossen hat und den Quellen auch sonst oft kritiklos gegenüberstand, was ihm die notwendige Warnung einer modernen, unromantischen, vielmehr mit den realen Gegebenheiten rechnenden Forschung eingetragen hat. Zur Kritik der Materialsammlungen Möderndorfers vgl. B. Orel, Slovenski etnograf V, Ljubljana 1952, S. 277 ff.

dieser Glückbringer schon mit der entsprechenden Grussformel ins Haus: »Dobro jutro Bog daj in sveta Lucija!« (»Einen guten Tag gebe Gott und die hl. Luzia!«) Dann setzt er sich nieder und wartet auf das ihm zustehende Luzienbrot.²⁹ Man wünscht ja sein Kommen. Käme er einmal nicht, so schwände das Glück aus dem Hause,³⁰ wie man dies auch beim Ausbleiben der Miesstaler Adventkinder befürchtete.

Der slowenische *lucijščak*, auch *Lucijin kruh* genannt, wird wie sein Gegenstück aus der deutschen Steiermark als ungesäuertes, ungesalzenes Brot gebacken und zwar noch vor Sonnenaufgang (Beltinci, Turnišče im Prekmurje). Die gesamte Hausbewohnerschaft samt dem Vieh einschliesslich des Geflügels bekommt davon zu essen. Reste behält man gar in der Tischlade auf als Mittel gegen Viehkrankheiten (Slovenska Krajina), nicht anders als man es in der deutschen Obersteiermark und in Kärnten mit dem am Blasiusstage (3. II.) geweihten Brote (»Blasibrot«) hielt.³¹

Ganz ähnlich will es der Brauch auch auf kroatischem Volksboden im Medjimurje und im Zagorje, dem Hügelland nördlich und nordöstlich von Zagreb. Wie bei den Slowenen sind es fingerdicke, runde Fladen, salz- und fettlos aus Maismehl gefertigt. Das besagt auch ihr Name »koruznica«, der so auch im slowenischen Stainztale (Ščavnica) geläufig ist.³² Zu Prelog im Medjimurje gebraucht man *lucijska koržnjaka*, *koružnjača* und ähnliche Namensformen.³³ Eine sprachlich nicht ganz klare Sonderbezeichnung verwenden die Kroaten von Muraköz im slowenisch-kroatisch-madjarischen Mischgebiete: »kelešice«. Doch gebraucht man hier auch das gewöhnliche Wort für Kuchen: »pogač«. ³⁴

Sie alle geniessen das Luzienbrot in gleicher Sinnggebung wie die deutschen Steirer als Schutz gegen die Tollwut (steklina, besnoča), gegen die es auch wie z. B. auf dem Ptujsko polje als Heilmittel verwendet wurde. Vereinzelt wird im slowenischen Volksglauben sogar berichtet, dass die Tollwut dann im Folgejahr ausbrach, wenn am Luzientage (»na Lucijino«) die Sonne bei klarem Himmel aufgehe (Svetinje).³⁵

Die zweite Besonderheit, die die südslawischen Luzienbrote ausser ihrer brauchtümlichen Bindung an den glückbringenden Erstbesucher kennzeichnet, ist ihre Bereitung als Panspermie. Schon für die Slovenske gorice ist es belegt, dass das Luzienbrot nicht bloss aus dem (allerdings vorherrschenden) Maismehl gebacken werden müsse, sondern

²⁹ M. Turnšek, Pod vernim krovom, I, S. 27.

³⁰ J. Pajek, Črtice, S. 93.

³¹ R. Pramberger, Volkskunde der Steiermark, Handschrift-Band XIV, S. 27 f. (Archiv des Steirischen Volkskundemuseums in Graz.)

³² M. Pleteršnik, Slovensko-nemški slovar I, Ljubljana 1894, S. 440.

³³ M. I. Blažeka, Godišnji običaji u Prelogu (Medjimurje). (Etnografska istraživanja i gradja III, Zagreb 1941, S. 66.)

³⁴ F. Gönczi, Die Kroaten von Muraköz. (Ethnologische Mitteilungen aus Ungarn IV, 1895, S. 173.) Freundlicher Hinweis von Prof. Leop. Schmidt, Wien.

³⁵ J. Freuensfeld, Zeitschrift Kres, Ljubljana 1886, S. 271.

dass ihm verschiedene Samen und allerlei Kräuter beigebacken werden sollen, die »o Ivanjem«, also um das Fest Johannis des Täufers (24. VI.) gesammelt werden müssten.³⁶ Der Überfluss an Vegetation um den Mittsommertag wird also wunschgetragen und zweckhaft in das Brot der Mittwinternacht gebacken und alle im Hause, Mensch und Tier müssen davon ihr Teil zu Segen und Gedeihen bekommen.

Ähnlich heisst es in Brauchtumsaufzeichnungen auf dem Ptujsko polje, dass die Hausfrau schon um zwei Uhr früh mit einer grossen Schüssel in die Kornkammer gehe. Die Schüssel füllt sie mit Körnern der verschiedensten Sorten, soviel ihrer nur im Speicher sind. Von jeder nimmt sie ein bestimmtes Mass. Sie mischt die Körner und zermahlt sie auf der häuslichen Handmühle und zwar so, dass sie die verkehrt dreht (tako da ih gone narobe). Sind die Körner zermahlen, so bäckt sie daraus jenes ungesäuerte Brot, das die ganze Familie schon vor Sonnenaufgang geniessen muss, jenes Brot, das auch hier gegen die Hundswut hilft.³⁷ Im Prekmurje muss ausser dem bestimmten Quantum von allen Sorten Mehl auch noch von der Kleie genommen werden.³⁸

Mit Recht hat der slowenische Volkskundeforscher Josip Mal darauf hingewiesen, dass es sich bei diesem nordostslowenischen Luzienbrot und seiner Panspermie im wesentlichen um genau die gleiche mittwinterliche Kultspeise handelt, die die slowenischen Hausmütter der Untersteiermark ehemals auf Weihnachten buken. Ein Brot aus verschiedenen Kräutern ist es, das den Weibern Fruchtbarkeit zu verleihen, das Gebären erleichtern und dazu noch der häuslichen Viehwirtschaft glückhaften Erfolg zu gewährleisten imstande sein soll. »Poprtnik« heisst es bei den steirischen Slowenen.³⁹ Das Wort leitet sich nach J. Mal von »Farn« (praprot) her,⁴⁰ dessen Same seit altersher in der pflanzlichen Magie eine hervorragende Rolle spielt. Neben seiner Hauptfunktion als Mittel zum Gewinn von Reichtum, Liebesglück und Unsichtbarwerden wurde der Farn tatsächlich auch fruchtbarkeitskultisch verwendet. Gerade auf slawischem Boden hat sich der Glaube an die magische Kraft aus dem geheimnisvollen Samen des nicht sichtbar blühenden Farnkrautes besonders lebendig erhalten. Der Charakter des untersteiri-

³⁶ J. Pajek, S. 95; M. Turnšek, I, S. 27.

³⁷ F. Kotnik, Božični običaji v ptujski okolici. Slovenske starosvetnosti, Ljubljana 1945, S. 55.

³⁸ V. Möderndorfer, Prazniki, S. 54.

³⁹ J. Mal, Besprechung für M. Turnšek, Pod vernim krovom I, Ljubljana 1945, in der Zeitschrift Etnolog. Glasilo Etnografskega muzeja v Ljubljani XVII (1944), Ljubljana 1945, S. 151.

⁴⁰ J. Mal, Slovenske mitološke starine. (Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo = GMDS XXI, Ljubljana 1940, Sonderdruck S. 52 f.) Zwei weitere Deutungen dieses slowenischen poprtnik/praprotnik versuchten: W. Urbas, Aberglaube der Slowenen. (Zeitschrift für österreichische Volkskunde IV, Wien 1898, S. 145, Anmerkung 1. Urbas vermutet einen Zusammenhang mit dem deutschen Worte »Perchta«, ohne die Möglichkeit näher zu begründen. — A. Mrkun, Narodno blago iz Dobropoljske doline. (Etnolog VII, Ljubljana 1954, S. 6. Über seine Deutung siehe im folgenden den Haupttext.

schen poprtnik als Kultspeise geht wie beim lucijščak auch daraus hervor, dass er jedem Mitgliede der Hausgemeinschaft, auch den Haustieren gegeben werden musste.⁴¹ Im übrigen heisst es auch für dieses weihnachtliche Panspermie-Gebildbrot der Slowenen ausdrücklich, dass man die Pflanzen hiefür am besten »in der zaubererfüllten Sonnwendnacht« sammeln solle, »wenn sogar die Bäume im Walde ihre Standorte wechseln und sich im Rauschen unterhalten« (»v čaroviti kresni noči, ko celo drevesa v gozdu menjavajo svoja mesta in se s šumenjen zabavajo«).⁴² Allerdings gibt es auch andere Erklärungen für dieses slowenische Wort poprtnik. Die meiste Wahrscheinlichkeit scheint jene von A. Mrkun für sich zu haben, demzufolge der poprtnik ein Brot ist, das »unter dem Tuche« (pod prtom) verwahrt wird, wie dies auch tatsächlich im Brauchtum der Fall ist. Jedenfalls schliessen sich die slowenischen Volkskundler B. Orel und M. Matičetov (nach mündlichen Mitteilungen) dieser Deutung A. Mrkun's entgegen jener von J. Mal an.

Das Streben, dem Luzienbrote möglichst Körner aller gängigen Früchte, deren gute Ernte man sich im kommenden Jahre erhofft, beizumengen, kennzeichnet den umschriebenen slowenischen und den ostkroatischen Volksboden, aber vereinzelt auch die nationalen Mischgebiete in Slawonien, Syrmien und in der Woiwodina. Es muss also nicht immer der Luzientag sein. Der Brauch gehört der gesamten Mittwinterzeit an, den langen Nächten um die Jahreswende. »Krušnica« nennt sich z. B. ein solches weihnachtliches Gebildbrot in der Gegend von Samobor (westlich Zagreb), das Körner jeglichen Getreides und einen Maisstriezel eingedrückt erhält.⁴³ Die Verbindung mit dem religiös-magischen Grundgedanken der Panspermie, die ihre Wurzeln ebenso im Totenkult der Sippe wie im magischen Ritus der Fruchtbarkeitssteigerung hat, ist offenbar. Es schwanken auf dem Balkan lediglich die zeitlichen Festlegungen, die in den Panspermien der Serben am 4. XII. (Barbara, varin dan) als »varice« beginnen und sich bis in den Spätwinter hinziehen. Dass neben der Brei-Form besonders jene des Brotes sich durchsetzte, nimmt weiter nicht wunder. Denn »das Brot war ein

⁴¹ J. Mal, GMDS XXI, S. 33. Wie das steirische Blasiusbrot jedem kranken Haustier gegeben wurde, so bekam das Vieh auch vom poprtnik. Noch immer sei es, sagt Mal, der Brauch, dass der Hausvater ein Stück in die Höhe halte und die Kinder darnach springen lasse. So hoch sie zu springen vermöchten, so hoch würden sie im kommenden Jahre wachsen. Am Vinzenztage (22. I.) nimmt der Hausvater ein Stück vom poprtnik in den Weingarten mit, wo er im Vertrauen auf vermehrtes Wachstum drei Reben beschneidet. Zu diesem bei den slawischen Völkern verbreiteten Brauche vgl. J. Mal, GMDS XXI, S. 33, Anmerkung 145. — Zur Stellung des poprtnik innerhalb der Reihe der slowenischen Weihnachtsbrotformen vgl. auch B. Orel, Slovenski ljudski običaji. (Narodopisje Slovencev I, 263 ff., besonders S. 348 f. mit Bild Nr. 173.)

⁴² J. Mal, GMDS XXI, S. 32.

⁴³ M. Gavazzi, Godina dana hrvatskih narodnih običaja. Band II, Zagreb 1939, S. 42.

Symbol von allem, wovon man sich Fülle wünschte.⁴⁴ Entscheidend ist die zeitliche Festlegung auf den Mittwinter, die hervorragende Zeit des vor- und ausserchristlichen Totenkultes; dazu die Einhaltung der Bestimmung, dass grundsätzlich jedes Familienmitglied sein Stück davon bekommt, auch wenn es wie z. B. in Petrovac in Bosnien und häufig auf dem kroatisch-serbischen Volksboden in der beliebten Form des Opfers auf dem Hausdache gegeben wird und zwar in der Absicht, die umherschweifenden Hexen und bösen Geister daran teilhaben zu lassen.⁴⁵

Ähnlich wurden für den Weihnachts- und Neujahrsabend in Griechenland Gebäcke (kolyba, sperna) aus Mandeln, Nüssen, Granatapfelkernen, Honig, Weizen, Bohnen und Erbsen hergestellt,⁴⁶ vergleichbar den noch ertümlicheren Breiformen der Marokkaner am 5. I., mit denen eine unserer Perchta-Lutzelfrau-Licija ähnliche Alte, die Haguza auf ihrem Heischegange beschenkt wurde.⁴⁷

Wir finden also im Südosten Europas und an den Rändern des Mittelmeeres das Backen eines besonderen Brotes, vielfach sogar in Panspermie-Form, zur Zeit des Mittwinters, sein Verteilen an grundsätzlich alle Hausgenossen, an Mensch und Tier, dazu die oft wiederkehrende Bestimmung, dass es auf nüchternem Magen, also in kultischer Besonderheit genossen werden muss. Hier liegt die weitgehende Gleichheit des Brauches mit jenem in Schweden klar auf der Hand. Wir dürfen sie aber auch den Formen des Luzienbrauchtums an der kroatischen Adriaküste ohne weiteres anschliessen, sie als sinn- und ursprungsgleich verzeichnen, auch wenn die Brotverteilung sich hier in einer anderen Brauchtumsgrundform vollzieht.

IV.

Die unseres Wissens älteste Verehrungsstätte der hl. Lucia ausserhalb des Kernbereiches Sizilien und Mittelitalien, jedenfalls die früheste östliche, auf slawischem Boden gelegene dürften Kirche und Abtei der hl. Lucia bei Jurandvor nördlich von Baška nova auf der Insel Krk im Kvarner sein. Heute steht dort freilich nur eine kleine, ihrer einstigen Kunstschatze längst entleerte romanische Steinkirche am Rande eines Friedhofes und umgeben von jenen Ruinen, in die das alte Benediktinerkloster nach dem Ausgange des 15. Jahrhunderts zu zerfallen begann, als die damalige Krise des Benediktinerordens viele seiner zahlreichen Niederlassungen auf den Inseln und an der Ostküste

⁴⁴ W. Liungman, Traditionswanderungen (FFC 119) II, S. 619.

⁴⁵ Ebenda II, 621 f. über E. Schneeweis, Die Weihnachtsbräuche der Serbokroaten. Wien 1925, S. 1 aus einem (mir nicht zugänglichen) englischen Werke von A. Evans, Weihnachten und die Verehrung der Vorfahren in der Crna Gora. 1881, S. 219. Evans glaubt, dass dieses Dachopfer den Hausgeistern gelte.

⁴⁶ W. Liungman, II, S. 616.

⁴⁷ Ebenda II, S. 604.

der Adria versinken liess. Immerhin hatte hier schon im 11. Jahrhundert reges geistiges Leben abendländischer Gesittung im Gewande slawischer Sprache und Schrift bei den Glagoliten geblüht. Denn hier wurde vor hundert Jahren die berühmte *Baščanska ploča*, die »Platte von Baška« gefunden, die ums Jahr 1100 in glagolitischer Schrift auf altkroatisch die wichtige Kunde eingemeisselt erhielt, dass der »kroatische König Zvonimir« der hl. Luzia ein bestimmtes Grundstück geschenkt habe. Abt Držiha fühlte sich verpflichtet, diese Kunde für immer festzuhalten und jeden als Frevler zu bedrohen, der es wagen sollte, die königliche Schenkung zu bestreiten. Denn den würden »Gott und seine hl. Mutter, die vier Evangelisten und die hl. Lucia verfluchen« (*tko to poreče, da ga prokune Bog i Blažena Bogorodica i četiri Evandjelista i sveta Lucija*).⁴⁸

Wir können in diesem Zusammenhange die schwer lösbaren Streitfragen nach dem Ursprung dieses und der anderen Benediktinerklöster auf Krk und im ganzen Primorje übergehen.⁴⁹ Deutlich scheinen jedenfalls die Bindungen nach Osor und übers Meer nach Ancona zu sein. Wichtig ist für uns, dass die syrakusanische hl. Lucia auf Krk wie in ganz Italien als Augenpatronin verehrt wird. Bis in die jüngste Zeit gehen die Kinder von Baška am 13. XII. in Gruppen (aber ohne Singen, ohne Versspruch, ohne Masken) von Haus zu Haus. Sie treten mit dem Heischesprüchlein in die Stuben: »Dajte nam za oči!« (»Gebt uns für die Augen!«) oder »Došli smo za očice!« (»Für die Augen sind wir gekommen!«). Die Erwachsenen hüten sich an diesem Tage den Kindern die Gaben »für die Augen« (Feigen, Münzen) allzu karg zu bemessen, um ihnen nicht »das Augenlicht zu nehmen«. Sie schenken ihre Gaben ausdrücklich »im Namen der hl. Lucia, der Schützerin der Augen«.⁵⁰

Dieser Heischeumzug der Kinder von Baška nova auf Krk ist nicht das einzige bemerkenswerte Brauchtum um dieses rund 900jährige Heiligtum der sizilianischen Lucia auf slawischem Volksboden. Gleich wichtig und zu ebenfalls sehr weiten kulturhistorischen Bezügen verlockend steht der andere Brauch daneben: Ein Müller, auf jüngerer Stufe des Brauchtums der Mesner, musste am Festtage der Heiligen

⁴⁸ Zum Text der *Baščanska ploča*, die heute im Gebäude der Jugoslawischen Akademie der Wissenschaften in Zagreb aufbewahrt wird, während in der Luzienkirche bei Jurandvor auf Krk nur eine Nachbildung eingemauert ist, vgl. St. Ivšić, *Sredovječna hrvatska glagolska književnost*, (Sveslavenski zbornik, Zagreb 1950, S. 151 ff.)

⁴⁹ Zur Geschichte der Luzienabtei auf Krk und der anderen Benediktinerklöster der Insel vgl. Vj. St e f a n i ć, *Opatija sv. Lucije u Baški i drugi benediktinski samostani na Krku*. Sonderdruck aus *Croatia sacra*, Jahrgang 1957, Zagreb. Freundlicher Hinweis von Frau Assistentin J. D. Ribarić, Zagreb, der ich auch sonst viele Hinweise zur Luzienfrage in Kroatien seit unserer gemeinsamen Kundfahrt auf die Insel Krk im September 1951 verdanke. — Zur frühen Kirchengeschichte des Kvarnerbereiches, insbesondere von Cres und Osor vgl. auch S. Mitis, *Storia dell'isola Cherso ed Ossero dal 470 ad 1409*. Parenzo (Poreč) 1925.

⁵⁰ F. Barbalić, *Zeitung: Narodne Novine*, Zagreb, Nr. 248 vom 27. X. 1954, und Eigenabfragungen.



Sl. 1. *Sv. Lucija na panjski končnici z Gorenjskega*

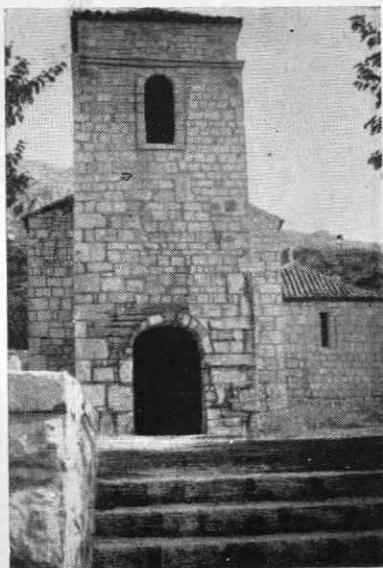
Slowenische Bienenstock-Brettchen mit Darstellung der hl. Luzia

(Steir. Volkskundemuseum, Graz)

Sl. 2. *Lucijin hlebček*

Luzienbrot aus St. Peter im Sulmtale

(Steir. Volkskundemuseum, Graz)



(Foto: J. D. Ribarič)



(Etnografski muzej, Ljubljana)

Sl. 3. *Levo: Jurandvorska cerkev na otoku Krku: s stolpa so še pred 40 leti metali na Lucijino med ljudi posebne hlebčke.* — Die Kirche der hl. Luzia bei Jurandvor (Insel Krk): vor etwa 40 Jahren wurden vom Turme unter das Volk Brotlaibchen geworfen

Sl. 4. *Desno: Sv. Lucija. Podoba na steklu.* — Die hl. Luzia. Hinterglasbild aus Slowenien



nach der Messe und der Predigt vom Turme der kleinen Luzienkirche aus eine grosse Menge kleiner Brötchen (hlibčiči) im Namen der hl. Luzia als Gabe »für die Augen« unter das an diesem Feiertage immer zahlreich wartende Volk werfen. Bis in die Brotknappheit, ja Hungersnot des Ersten Weltkrieges war der Brauch ohne Unterbrechung geübt worden.⁵¹ Er lebt noch heute in der allgemeinen Erinnerung der Einheimischen. Dass sich die heutige Sinnggebung (wir kommen noch darauf zurück!) von der einstigen religiös-brauchtümlichen Auffassung unterscheidet, tut nichts zur Sache.

Nun zu den anderen Luzienbrot-Belegen aus Dalmatien. Leider sind sie nicht sehr dicht gesät, wie denn überhaupt die Erforschung der Gebäubrote und der Volksnahrung auf dem so überlieferungsreichen Boden Südosteuropas noch in den Anfängen steckt.⁵² Immerhin wissen wir aus einer kleinen Monographie über die Jahrlaufbräuche auf der Insel Čiovo und Seget gegenüber Trogir in Mitteldalmatien, dass dort an St. Luziens Tage »fritule«, »uštipci« gebacken werden (frigaju se fritule, t. j. uštipci), die man an die Kinder verteilt.⁵³ Der Brauch gilt in der heutigen Ausdeutung allerdings nicht primär dem Feste der hl. Luzia, wiewohl die Kinder in ihrem Namen beschenkt werden. Sie erhalten nämlich Obst und Süßigkeiten, »kao da to donosi sv. Lucija« (»als ob es die hl. Luzia brächte«). Wenn also hier am Vorabend des Luzientages »fritule«, »uštipci« als alljährlich wiederkehrende Gebäubrote gebacken werden,⁵⁴ so gilt dies nach der derzeitigen Auf-

⁵¹ Ebenda und Eigenabfragungen zusammen mit Frau J. D. Ribarić, 1951.

⁵² Reiches, jedoch noch nicht systematisch ausgewertetes Material bieten die Hefte des Časopis za zgodovino in narodopisje und des Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, Zagreb. Für den slowenischen Bereich sei auf die vielen einschlägigen Arbeiten der Forscher France Kotnik, Celje, und Boris Orel, Ljubljana, verwiesen, die in verschiedenen Zeitschriften erschienen sind. An Zusammenfassungen vgl.: R. Ložar, Ljudska prehrana. (Narodopisje Slovencev I, 1944, S. 192 ff. mit reichhaltiger Literaturübersicht) — V. Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju. Ljubljana 1947. — Wertvolles Material ist in den Studien über Brauchtum enthalten, in denen Hinweise auf die Kultspeisen beigegeben sind. Vgl. auch noch: V. Möderndorfer, Verovanja, uvere in običaji Slovencev. (Narodopisno gradivo.) Band V: Borba za pridobivanje vsakdanjega kruha. Celje 1946. Zur Bewertung gilt das oben unter Anmerkung 28 Gesagte. Vgl. B. Orel, Slovenski etnograf II, Ljubljana 1949, S. 154 ff. Die jüngst erschienene Studie von Spiro Kulišić, Porijeklo i značenje božićnog obrednog hljeba u Južnih Slovena (Glasnik Zemaljskog Muzeja u Sarajevu, N. S. Band VIII, Sarajevo 1953, S. 7—47), enthält hervorragend wichtiges Material, das im wesentlichen fruchtbarkeitsmagisch ausgedeutet wird. Allerdings beschränkt sich der Verfasser auf das Weihnachtsbrot im engeren Sinne (česnica), berücksichtigt die slowenischen Kultbrote nur wenig und nimmt insbesondere auf das »Luzienbrot« nirgends Bezug.

⁵³ K. Skoda-M. Držić, Godišnji običaji na otoku Ciovu i u Segetu. (Etnografska istraživanja i gradja III, Zagreb 1941, S. 75.)

⁵⁴ »Fritule« ist ein kroatisiertes romanisches Wort und gehört zum italienischen »fritto (frigere)« = »Gebackenes«. »Uštipci« stellt sich zum sing. »uštipak«, masc. = »(Zwick-)Krapfen, Pfannkuchen, Fastnachts-, Faschingskrapfen«. Vgl. Ristić-Kangrga, Srpsko-njemački riječnik II, Beograd 1928, Spalte 1173.

fassung der Nähe des Weihnachtsfestes und lässt die frühere Bindung verdunkelt. Drum singt man auch zu Arbanija auf Čiovo:

»Slavi, slavi Božiću
Na bile kolače,
Na crljeno vino,
Da se veselimo!«

Gleich enge ist der Bescherungsbrauch auf der norddalmatinischen Insel Pag mit der Gabenspenderin St. Luzia verbunden, auch wenn nicht eine Brotspende gesondert vermerkt erscheint, um die die Heischgänger betteln.⁵⁵ Kinder und alte Leute ziehen an diesem Tage in Novalja auf Pag »na dvanajst ujutro« (»um zwölf Uhr morgens«), wie die Brauchbestimmung verlangt, mit dem Rufe von Haus zu Haus: »Dajte mi za svetu Lucu, vami će Bog i sveta Luce« (»Gebt mir für die hl. Luzia. Euch wird Gott und die hl. Luzia geben«). Dann werden sie von den Hausleuten an diesem Tage beschenkt, an dem zu Novalja die Rorateämter beginnen.

Die Verteilung des Luzienbrotes fällt jedoch a priori der Rolle der mittwinterlichen Gabenbringerin zu, als die St. Luzia hier auch heute noch fungiert. Denn sie hat in ganz Dalmatien und in einzelnen Landstrichen von Slawonien⁵⁶ jene Stelle behalten, die sonst ausnahmslos überall St. Nikolaus übernommen hat. Lediglich in Welschtirol und in vereinzelt deutschen Sprachinseln dort haben — nach spätmittelalterlichen und gegenwärtigen Quellen — die beiden untereinander das beseligende Amt des Kinderbescherens so geteilt, dass Nikolaus nur zu den Knaben, Luzia aber nur zu den Mädchen kommt.⁵⁷ Es scheint, dass dies auf weiteren Gebieten die mittelalterliche⁵⁸ Zwischenform auf dem Wege der allmählichen und heute fast allgemeinen Ablösung des Kinderbescherungsamtes der als »Luzia« auftretenden weiblichen Gabenbringerin durch die legendare Gestalt des Kinderpatrones St. Nikolaus darstellt. Gelegentlich ergaben jüngste Brauchtumsaufnahmen zur Zeit des Zweiten Weltkrieges und nachher, dass von zwei nebeneinander liegenden deutschen Sprachinseldörfern in Welschtirol im einen (Palai) St. Nikolaus als Bescherer lebt und mit seinen üblichen wilden Begleitern erscheint, im andern (Florutz) aber St. Nikolaus überhaupt keine Rolle spielt, hingegen »Santa Lucia« nach Kinderglauben auf ihrem Esel unsichtbar ans Fenster geritten kommt und die Kinder »mit Kleidern,

⁵⁵ B. Širola, Novalja na Pagu. Narodni život i običaji. (Zbornik za narodni život i običaje XXXI/2, Zagreb 1938, S. 135.)

⁵⁶ M. Gavazzi, Godina dana II, S. 7.

⁵⁷ I. Zingerle, Sitten, Bräuche und Meinungen des Tiroler Volkes, 2. Auflage, Innsbruck 1871, S. 181, nach einer Quelle von 1510.

⁵⁸ L. A. Veit, Volksfrommes Brauchtum und Kirche im deutschen Mittelalter. Freiburg im Breisgau 1936, S. 185.

Äpfeln und Nüssen und einem Gebäck in Form eines Männchens an Stelle der Weihnachtsbescherung« beschenkt.⁵⁹

In Dalmatien aber stellen Knaben und Mädchen ihre Schuhe voll Vertrauen auf St. Luzia ins Fenster und hoffen sie am Festesmorgen der Heiligen mit Süßigkeiten gefüllt zu finden.⁶⁰ Der Brauch des Schuhausstellens gehört dem Vorabend der hl. Luzia und des hl. Nikolaus in gleicher Weise zu. In dieser Zeit erschienen bis vor kurzem vielfach im kroatischen Handel kleine Schuhe aus Leder, Porzellan, Holz und anderen Werkstoffen in den Auslagen. Auch die bosnischen Hausierer pflegten sie noch vor dem Zweiten Weltkriege zu verkaufen.⁶¹

Hier besteht nun kein Wesensunterschied mehr zu jener Sonderform auf Krk, bei der auch auf St. Luziens Tag besondere Brote gebacken werden, die dann der Mesner nach dem Gottesdienste als Gaben der Patronin ihres uralten Heiligtums in Jurandvor-Baška unter das festlich gestimmte Volk werfen musste. Es ist lediglich eine sekundäre Umdeutung, wenn diese vom Turm geworfenen, also an eine grössere Gemeinschaft verteilten »hlibčičić« im Namen der hl. Luzia als Gaben »für die Augen« genommen werden. Es ist ebenso eine zweifellos sekundäre, ätiologische Erzählung, wenn der Brauch heute in rationalistischer Weise als Relikt historischer Rechts- und Besitzverhältnisse »erklärt« wird. Das kleine Kloster habe einst in dem Tale, das ehemals bei weitem nicht so vegetationsarm war wie heute, auch eine Mühle besessen. Der Müller von dort sei auch nach der Klosteraufhebung verpflichtet gewesen, am Festtage der Kirchen- und Klosterpatronin Brot als Anerkennungsgabe im Namen der Heiligen zu reichen. Daraus soll der Brauch des Brotwerfens vom Turme entstanden sein.⁶² Das müsste nicht in so auffallender Handlungsweise, nur am Luzientage und in Form besonderer Brötchen geschehen. Wir sehen darin lediglich sekundäre Ausdeutungen des mitt-

⁵⁹ R. Wolfram, Brauchtum und Volksglaube im obersten Fersentale. Wopfner-Festschrift II, herausgegeben von K. Ilg, Innsbruck 1948, Schlern-Schriften Band 53, S. 305.

⁶⁰ A. E. Carić, Volksaberglaube in Dalmatien. (Wissenschaftliche Mitteilungen aus Bosnien und Hercegovina VI, S. 198.) — Eigene Abfragungen im Sommer 1953 ergaben die Lebendigkeit dieser Brauchtumsüberlieferung von der Gabenbringerin Lucija im gesamten Mittel- und Nordteil Dalmatiens von Korčula über Split nach Zadar, Rab und Rijeka. Die Vielzahl der kirchlichen Darstellungen der hl. Luzia in Kirchen und Kapellen geht mit der Lebendigkeit des Volksbrauches Hand in Hand. — Im übrigen haben auch die Gebiete um Udine und der ebene Teil von Friaul St. Luzia als alleinige Gabenspenderin für Süßigkeiten und gelegentlich auch Spielzeug bewahrt. Vgl. V. Ostermann, La vita in Friuli. 2. Auflage bearbeitet von G. Vidossi, II, Udine 1940, S. 459. Dazu ebendort Anmerkung 98 mit dem Hinweis auf den Brauch der Kinder in Udine. — St. Nikolaus darf in Dalmatien nur einige rote Äpfel spenden und hat keineswegs die Bedeutung St. Luziens im Brauchtumsleben der Kinder bewahrt. (Freundliche Mitteilung von Herrn Prof. M. Gavazzi, Zagreb, und Eigenabfragungen.)

⁶¹ M. Stojković, Obuća. (Zbornik za narodni život i običaje XXX/2, Zagreb 1956, S. 7.

⁶² Fran Barbačić, Narodne Novine Nr. 245, Zagreb, 27. X. 1954.

winterlichen Kultbrot, das den Toten gilt und die Sippe vereint, das von der mittwinterlichen Umgeherin geschenkt oder aber geholt wird in jener Ambivalenz des Gebens und Nehmens, des Belohnens und Strafens, des Hellen und des Dunklen, die diese ins christliche Licht gelockte und in weiten Bereichen des Ostalpenrandes und des Nordwestbalkans doch im Dunklen verharrende weibliche Mythengestalt kennzeichnet.

Es lässt sich wohl nicht mehr entscheiden, wie viel von diesem Wesen als Verteilerin von Segen in Gestalt von Brot die neue christliche Heilige schon in ihrer sizilischen Heimat aus ihrem bodenständigen Erbe ins Neugläubige, also ins Christliche wenden hatte müssen. Auch beim Artemis-Feste auf Sizilien gab es den fruchtbarkeitskultischen (und daher dem Totenopfer im weiteren Sinne zugehörigen) Ritus der Panspermie-Bereitung durch Brot mit Bohnen und Getreidekörnern. Brote mit Tierfiguren und mit Wein verteilte man dabei zur Jahreswende und wünschte einander Glück und Gesundheit.⁶³

Die sizilische Lucia aus Syrakus behält an ihrem Festtage auf der Kvarner-Insel Krk den gleichen Ritus der Brotverteilung bei, der als eigenartiger, aber im Wesen völlig entsprechender Brauch auch in Kärnten am Festtage der sizilischen hl. Agatha geübt wird; jener Heiligen also, die auch nach der christlichen Legende, wie sie uns bei Jacobus de Voragine begegnet, bewusst und absichtsvoll schon seit dem 6. Jahrhundert an das romanhafte Leben der syrakusanischen Schwesterheiligen gebunden erscheint. Denn nicht umsonst wallfahrtete die Syrakusanerin zur berühmten hl. Agatha nach Catania, um dort für das Leben der Mutter zu beten und Erhörung zu finden. Beide sizilischen Heiligen werden absichtsvoll verbunden und so der weiteren Verehrung empfohlen. Bezeichnenderweise wurde das Fest St. Luzias gelegentlich am Tage nach dem der hl. Agatha, also am 6. II. gefeiert.⁶⁴

Noch immer also versammeln sich am Agathenfest, dem 5. II. oder am drauf folgenden Sonntage die Landleute im unterkärntischen Jauntale (Podjuna) und warten, bis der Pfarrer oder der Kirchenkämmerer von einem Holzgange des Gebäudes neben dem Agatha-Kirchlein des Dorfes Stein (Kamen) herunter zahllose kleine Brötchen, nicht grösser als eine welsche Nuss, als »Agathenstriez« unter das Volk werfen, das möglichst viel davon zu erhaschen strebt.⁶⁵ Gegen Feuer, gegen Krankheit bei Mensch und Tier und gegen mannigfaches Ungemach sollen diese Brote helfen.⁶⁶ Gustav Guggitz

⁶³ W. Liungman, Traditionswanderungen Euphrat-Rhein II, S. 601 f. Vgl. auch die Umzüge der Bukoliaten im Artemiskult auf Sizilien: Liungman, II, S. 571 f.

⁶⁴ Lexikon für Theologie und Kirche Band VI, 1934, Spalte 675.

⁶⁵ Seltsamerweise wird auch hier das »Agathenbrot« wie das fladenförmige und nicht geflochtene Luzienbrot der deutschen Steiermark mit dem Worte »Striez« bezeichnet.

⁶⁶ Zum Brauchtum vgl. G. Graber, Volksleben in Kärnten, 3. Auflage, Graz 1949, S. 205 ff. Dazu neuerdings die Monographie von G. Graber, Hildegard von Stein und ihre Stiftung, Klagenfurt 1952. Zur Kritik der nach historischen Quellen suchenden Auffassung Grabers und zum Hinweis auf die

deutet sie und ihre schweizerischen Entsprechungen, die von den »Johern« (Faschingsmasken) in Einsiedeln (Schweiz) zur Fastnacht ausgeworfen werden, mit Recht als etwas, »das eine Spende an die Toten, an die armen Seelen war und schliesslich eine Liebesgabe an ihre Erben, die Armen wurde, denen Brot immer nottut, da sie den gleichen zu beschwichtigenden Hunger wie die unhergehenden Toten hatten«. ⁶⁷ Auch dieses Agathenbrot (»Aitenbrot«), das heute noch im alemannischen Raume eine so hervorragende Rolle im Brauchtumsleben spielt, ist eine Art hinausgeschobenen Neujahrs-, also Mittwinterbrot (Gugitz). Es wird in Kärnten im Jauntale und auf der Insel Krk in genau der gleichen brauchtümlichen Form des Werfens unter das Volk verteilt und hat ebenso wie der Turmwurf von der Luzienkirche auf Krk eine historisierende Sinndeutung als ätiologisches Brauchrelikt erfahren wie die »hlibčiči« von Jurandvor-Krk.

Fassen wir zusammen: Fast im gesamten Bereiche der slawisch-deutschen Luzienverehrung des Südostens, von der dalmatinisch-kroatischen Küste und den vorgelagerten Inseln über den ostslowenischen Volksboden bis an den Südrand der deutschen Steiermark wird zum Fest der Heiligen, das vor der Gregorianischen Kalenderreform von 1582 auf den Tag mit der längsten Winternacht fiel, ein brauchtümliches Gebäck im Hause hergestellt. In Fladenform aus Maismehl oder in Brötchenform, vielfach in der Absicht auf beziehungsreiche Panspermie wird es den Hausgenossen gereicht und zwar selbst den Tieren. Im Nordosten des slowenischen Volksbodens erhält es besonders auch der glückverheissende Erstbesucher an diesem schicksalhaft bedeutsamen Tage. Auf nüchternen Magen soll es genossen werden. In der vorschriftsmässigen Zubereitung ohne Salz und Sauerteig gemahnt es von vornherein an eine heilbringende Kultspeise. Das wird auch vom Volksglauben fest angenommen. Er schreibt im Norden und Nordosten unseres Bereiches dem Luzienbrote Schutz vor der Tollwut, in allen Landstrichen Gesundheit und Lebenskraft, Fülle der Gaben im kommenden Wirtschaftsjahre, Augenheil in den Gebieten des Primorje und Dalmatiens zu.

V.

Das Wesentliche liegt in der Zeitfestlegung dieses besonderen Brotes. Sie ist ursprünglicher als seine Verbindung mit dem Kirchenfeste der Märtyrerjungfrau aus Sizilien. Es ist die Kultspeise der Mittwinterzeit oder zumindest eine aus der langen Reihe dieser Sonderspeisen. Sie gilt in allererster Linie den Toten, den Vorfahren derer, die nun als noch Lebende diese Speise im Gedenken

Notwendigkeit, das Problem von der Brauchtumstypologie her zu sehen vgl. L. Kretzenbacher, Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, N. S. VII, Wien 1953, S. 74 ff.

⁶⁷ G. Gugitz, Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs. I. Band, Wien 1949, S. 83 f.

und, in einer magisch-mythischen Verbundenheit mit jenen als Sippe genossen; aus diesem Grunde, aber nicht a priori dienen solche Kultspeisen auch dem eigenen Wunsche nach Fülle und Fruchtbarkeit des Wachstums, jenes Wachstums, das auch wieder die Jenseitigen garantieren.

Die lange Nacht des Mittwinters ist die Zeit der Toten, ob diese nun in Scharen vermummter Bünde umherziehen oder friedlich und nach den Speisen der Lebenden sich sehnend ihren früheren Wohnstätten nahen, als Seelgeister oder als Arme, die beschenkt werden. Denn die »Armen Leute« sind die rechtmässigen Vertreter der »Armen Seelen«. Deshalb gibt man auch ihnen die »Spende«, die eigentlich als Seelenopfer den Jenseitigen gilt.⁶⁸

Darum ist St. Luzi's Tag einst so heilig gewesen, dass es sich noch immer im Rechtsbrauch, im Brauchtum der Familie, der Sippe und der Gemeinschaft derer widerspiegelt, die an einem Orte zusammenleben. Solange der 15. XII. als der Tag mit der längsten Nacht geglaubt wurde und nach den astronomischen Berechnungen es im 15. Jahrhundert auch tatsächlich war,⁶⁹ solange also das Luzienfest nicht durch jene Papstreform von 1582 von seiner zeitlichen Bindung verschoben und damit in seinen brauchtumsmässigen Bezügen sinngestört worden war, so lange galt dieser Tag der Wintersonnenwende auch als hervorragend geeignet für den Abschluss von Rechtsverträgen, als Urkundendatum. Einige Beispiele aus der mittelalterlichen Untersteiermark mögen das belegen.

Am Luzientage 1365 verschreibt Herzog Albert die Herrschaft Sölk (obersteirisches Ennstal) an Hartneid Vater und Sohn von Pettau.⁷⁰ Am Luzientage 1451 vermachen Wolfgang und Reinbrecht von Wallsee die Herrschaft Stattenberg im ehemaligen Gerichtsbezirk Windisch Feistritz (Slovenska Bistrica) an die Grafen von Cilli (Celje), falls sie selber ohne männliche Nachkommen sterben sollten.⁷¹ Ebenso vermachen an diesem Luzientage Friedrich und sein Sohn Ulrich, Grafen von Cilli (Celje) die Herrschaft Saldenhofen samt den Märkten und dem Schlosse Mauth (Hohenmauten, Muta) an die Brüder Wolfgang und Reinbrecht von Wallsee.⁷²

Dass »Lucia« im Mittelalter auch im Gebiete der deutsch-slowenischen Berührungszone wesentlich öfter als Taufnahme gewählt wurde als heute, sei nur nebenbei vermerkt. Grabinschriften, Schenkungs-urkunden, Stiftungen und Taufregister beweisen dies. Allerdings spiegelt sich die Welle der barocken Luzienverehrung insbesondere auf sloweni-

⁶⁸ Eine Monographie über »Die Spende. Zu den Beziehungen Arme Leute-Arme Seelen« liegt als Habilitationsschrift (Universität Graz, 1945) von Hanns K o r e n, Graz, druckfertig vor.

⁶⁹ A. Helm. (Siehe oben Anmerkung 5.)

⁷⁰ J. A. Janisch, Topographisch-statistisches Lexicon von Steiermark III, Graz 1885, S. 920.

⁷¹ Ebenda III, S. 959 f.

⁷² Ebenda III, S. 765.

schem Volksboden auch im 17. und 18. Jahrhundert wieder in einem neuerlichen vorübergehenden Beliebwerden dieses Taufnamens wider.

Dem Luzientage als bevorzugtem Rechtstermin mittelalterlicher Vertragsabschlüsse entspricht ebenfalls wieder im südostdeutsch-slowenischen Grenzgürtel die Wahl dieses bedeutsamen Tages für andere Rechtshandlungen und Gemeinschaftsbezeugungen. Fehlt es hier vorerst noch an vorgregorianischen Belegen in unseren Gebieten, so sprechen doch Nachrichten des 17. und vielleicht sogar noch des 19. und 20. Jahrhunderts ganz klar von der Kontinuität der einstigen Gemeinschaftsbedeutung dieses Luzientages.

Die Ratsprotokolle von Neumarkt in Steiermark bekunden ausdrücklich eine gesellige Versammlung der Ratsmitglieder am Luzienfeste, bei der Bier aufgetischt wird. »Gerichtsverwalter verbietet daß ausschützen; wellicher solliches übertrit, solle wenigst vmb daß halbe Bier, was an Lucia auffgeheth, gestrafft werden.«⁷³ Der Termin wird also als fest angenommen und nach dem Strafgrund zu schliessen dürfte es sich um eine ziemliche Zeche handeln.

Bezeugt dieser Zufallsbeleg des mittleren 17. Jahrhunderts eine festgelegte gesellige Ratsversammlung am alten Mittwintertermin, so bekundet ein slowenischer Zunftbrauch der Schuster aus Turnišče im Prekmurje eine christlich-kirchliche Wendung des altheiligen Terminus, neben der die überlieferte Festsetzung einer alten Gemeinschaftsgasterei trotz der kirchlichen Verbotszeit im Advent noch deutlich genug hervortritt. An diesem Luzientage gingen also die Schuster von Turnišče zur Kirche. Sie legten ihre Adventbeichte ab und halten den Tag über Arbeitsruhe. Am Abend aber kommen sie zu Unterhaltung und Trunk zusammen.⁷⁴

Vor allem im slowenischen Bereiche sind auffallend viele brauchtümliche Arbeitsverbote am Luzientage bis in die jüngste Zeit herein aufgezeichnet worden. Vielenorts bestellen die Leute eine hl. Messe »um der Gesundheit der Augen willen«. In Weisskrain halten die Leute Arbeitsruhe und fahren nicht mit dem Zugvieh, dass es nicht rinnäugig werde.⁷⁵ Die Weiber flicken und nähen an diesem Tage nichts. Man sagt, »da bi s tem kuram zakrpale jajčnik, da bi ne mogle nesti« (»weil sie damit den Hühnern den Eierstock verstopfen würden, dass sie nichts mehr legen könnten«) (Kostel, Weisskrain).⁷⁶ In den slowenischen Dörfern des Jaun- und des Gailtales in Kärnten feiern die Schneider und die Näherinnen.⁷⁷ Im Prekmurje (Ižakovci) nähten und

⁷³ Handschriftliche Ratsprotokolle von Neumarkt in Steiermark 1652—1654, f. 34. (Steiermärkisches Landesarchiv Graz, Schubert 47.)

⁷⁴ M. Turnšek, I, S. 26.

⁷⁵ I. Šašelj, Bisernice iz belokranjskega narodnega zaklada I. Ljubljana 1906, S. 200.

⁷⁶ M. Turnšek, I, S. 26 nach J. Gregorčič, Zeitung »Slovenec« vom 24. XII. 1950.

⁷⁷ M. Turnšek, I, 26.

wuschen die Frauen an diesem Tage nichts. Sie buken auch das tägliche Brot an diesem Tage nicht. Die Frauen durften nicht einmal zu den Nachbarn, »da bi nesreče v hišo ne prinesle«, »da ne bi kokoši nesti nehale ali svinje jesti in se rediti« (»um nicht Unglück ins Haus zu bringen«, »dass die Hennen nicht zu legen aufhörten und die Schweine zu fressen und sich zu mästen«).⁷⁸ Zu Budina bei Ptuj in der Untersteiermark durfte die Frau seltsamerweise nicht in die Mühle, »ker bi sicer imel mlinar vse leto nesrečo in bi se mu vse polomilo« (»weil der Müller sonst das ganze Jahr hindurch Unglück hätte und ihm alles zerbräche«).⁷⁹

Die Reihe der Arbeitsverbote und volkstümlichen Vorsichtsmaßnahmen vor- und ausserchristlicher Herkunft für diesen besonderen Tag zu Beginn des neuen Sonnenjahres liesse sich noch lange fortsetzen. Es ist durchaus nicht ausgeschlossen, dass hinter all diesen Arbeitsverboten des Schusters, Schneiders, Nähens, Stickens usw. die magische Vorstellung steht, dass man an einem solchen Tage nicht mit einem spitzen Gegenstande (Schusterpfriem, Nähnadel u. ä.) umgehen dürfe, weil ein solcher spitzer Gegenstand (Schwert, Dolch) der Tagespatronin das Leben geraubt hatte und die Heilige ihn deswegen auch als ihr Attribut trägt. Beweisen lässt sich diese Möglichkeit im slowenischen Bereiche nicht. Doch liegt der Gedanke nahe, wenn man an die vielen hunderte ganz ähnlicher Arbeitsverbote im älteren deutschen Volksglauben denkt, die sich ebenfalls die religiös-sozialen Bünde der Bruderschaften und Zünfte auferlegt hatten. Schuster, Schneider und andere Handwerker, die mit spitzen und schneidenden Gegenständen als Werkzeugen zu arbeiten pflegen, durften dies auf gar keinen Fall am Karfreitag, weil alle diese Gegenstände an die Marterwerkzeuge Christi erinnerten.⁸⁰

Gerade weil nun der altgeheiligte Mittwintertermin seinen festen Punkt im Jahrlauf des Volkes und seine überlieferte Sinngebung hatte, konnte die Kirche nicht umhin, auch ihrerseits diesen Tag besonders zu heiligen. Nicht ohne Grund hatte sie, wiewohl das nicht ihrer sonstigen sehr kritischen Verfahrensweise entspricht, die geschichtlich nicht festliegende sizilianische Märtyrerjungfrau in den Canon Missae aufgenommen, was nur wenigen Heiligen widerfuhr. Sie hatte ihr Fest als das der Lichtgestalt auf den im heidnischen Bereich dämonendurchtobten Mittwintertermin verlegt; in klarer Gegnerschaft zu »Luzia der Dunklen«, das heisst in unseren Gegenden als Gegengewicht gegen eine im Volke verehrte perchten-artige Mythenfrau mit klaren und im Volksglauben tief verwurzelten Bezügen auf Totenkult und Sippenmahl.

Das zeigt sich auch darin, dass gerade in unseren Gebieten des brauchtümlichen Sippenbrotes zur Totenfeier die Kirche ebenso wie das

⁷⁸ Ebenda I, S. 26 f.

⁷⁹ Ebenda I, S. 27.

⁸⁰ Vgl. W. Treutlein, Das Arbeitsverbot im deutschen Volksglauben. (Bausteine zur Volkskunde und Religionswissenschaft, herausgegeben von E. Fehrle, Heft 5.) Bühl-Baden 1932.

Agathenbrot ihrer sizilischen Schwester auch St. Luziens Brot geweiht hat. Sie hat es dadurch vom Makel seiner heidnischen Herkunft und sozusagen vom Geschmacke unchristlichen Totengedenkens gereinigt und es wenigstens regional in den kirchlichen Ritus mit einbezogen. Vom Kirchturm auf Krk wird das Luzienbrot nach dem Gottesdienste unter das Volk geworfen. Sveta Lucija ist die gütige Spenderin der augenheilmachenden Brötchen, die die dalmatinischen Kinder an ihrem Tage beschert erhielten oder singend im Heischegang einsammelten. Mindestens in der Gegnerschaft der Aufklärung lässt sich diese Haltung der Kirche gegenüber dem Luzienbrote noch erkennen. Im Jahre 1783 wird durch eine der vielen josefinischen Bestimmungen zur Neuordnung des religiösen Lebens im Geiste des Rationalismus innerhalb der Diözese Seckau durch Ordinariatscurrende eingeschärft (»per Rollam intimiert«), dass nun auch »die brodweihe am fest der H. Lucia« verboten sei (Verordnung vom 19. VIII. 1783).⁸¹ Also war die alte agapee der Sippe, die noch aus den gegenwärtigen deutsch.-slow.-kroat. Brauchbestimmungen durchschimmert, die *communio* des Sippenbrottes doch durch eine kirchliche Benediktion ins Christliche gewendet gewesen, bevor die Aufklärung, die in solchen Sachen sehr hellhörig war, sich ihres keineswegs christlich-kirchlichen Ursprunges entsann und die Luzienbrotweihe kurzerhand verbot. Allerdings lässt sich unseres Wissens eine spezifische Luzienbrotweihe im näheren Umkreis Mittel- und Osteuropas nicht nachweisen. Auch das klassische Werk über »Die kirchlichen Benediktionen im Mittelalter« von A. Franz⁸² verzeichnet keine, obwohl der Ritus der Brotweihe im Mittelalter eine grosse Rolle spielt. Sie spiegelt sich ja noch heute im Westen, insbesondere in Frankreich im »pain bénit« in der Volksreligiosität wider.⁸³ Auch der überlieferungreiche slowenische Volksboden bewahrt gewisse Erinnerungen an die kirchlichen Benediktionen und die kultische Weihe z. B. beim Osterbrot (*presnec*⁸⁴) und beim Hochzeitskuchen (*bosman*⁸⁵). Wenn schon die eigentliche Luzienbrotweihe im Abendlande fehlt, umso mehr mag dafür das direkte steirische Diözesanzeugnis eines ausgesprochenen Luzienbrotweihe-Verbotes in unserem Raume besagen.

⁸¹ Seckauer Ordinariatscurrende vom 19. VIII. 1783. Handschriftlich im Pfarrarchiv von Kindberg in Steiermark.

⁸² A. Franz, Die kirchlichen Benediktionen im Mittelalter. 2 Bände, Freiburg im Breisgau 1909.

⁸³ Vgl. zur Brotweihe im allgemeinen und dem *pain bénit* im Besonderen: G. Schreiber, Gemeinschaften des Mittelalters. Recht und Verfassung, Kult und Frömmigkeit. Regensburg-Münster 1948, S. 262 ff.

⁸⁴ F. Kotnik, *Presnec*. (Etnolog XVI/1943, Ljubljana 1944, S. 29 ff.)

⁸⁵ F. Kotnik, *O piri in ženitovanjskem kruhu*. (Etnolog XVII/1944, Ljubljana 1945, S. 51 ff. — B. Orel, *Čarodejni obred in mit nakolenčiča ter bosmana v slovenskih ženitovanjskih običajih*. (Etnolog XIV, 1941, S. 74 ff.; XV, 1942, S. 25 ff.)

VI.

Misst man den eben vorgebrachten historischen und gegenwärtigen Belegen aus Volksglaube und Brauchtum in unserem Gedankengange einige Beweiskraft zu, so erklären sich auch andere Zweige der kirchlichen Förderung des Kultes der sizilianischen Lichtjungfrau in den Gebieten mit fortdauernder Verehrung eines mittwinterlich umgehenden Mythenweibes und seiner Verbindung mit Totenkult durch Maskenumzug und Reichung des Sippenbrötes im Ahnengedenken und im Panspermie-Wunsch.

Es fällt doch auf, dass neben St. Michael, dem bevorzugten Lichtkämpfer, dem Seelengeleiter und Seelenwäger das Patronat über manche vorgregorianische Toten- und Friedhofskapelle gerade St. Luzia zufiel. Selten widerfuhr dies ihrer sizilischen Schwester Agatha, die ja auch Totenbrotspenderin ist, und ebenso selten ihrer westdeutschen Konkurrentin aus dem Elsass, der Augenpatronin St. Ottilia, die ebenfalls und bestimmt nicht zufällig ihr kirchliches Gedenken am 13. XII. zugeteilt erhalten hatte.

Eine spätgotische Friedhofskapelle der hl. Luzia beim Stifte Seckau in Obersteiermark, die zum ehemaligen, vom kunstsinnigen Propst J. Dirnberger (1480—1510) gegründeten Armenspital gehörte, dient heute nicht mehr ihrem ursprünglichen Zweck als Totenkapelle.⁸⁶ Das Totenpatrozinium hält St. Luzia zu St. Pauls im Dekanat Kaltern in Südtirol inne;⁸⁷ desgleichen in der kleinen Kirche auf dem Friedhofe von Kastav bei Rijeka im Osten Istriens.⁸⁸ Ausserdem ist eine Filialkirche »Sancta Lucia in coemeterio« zu Osek im Dekanate Črniče (Diözese Görz)⁸⁹ und jenes Filialkirchlein St. Luzia mit einem Friedhofe zu Studenice (Studenitz) im ehemaligen Gerichtsbezirk Windischfeistritz (Slovenska Bistrica) in der historischen Untersteiermark zu verzeichnen,^{89a} das der Laibacher Bischof Sigmund Graf Herberstein im Jahre 1689 im Zuge der barocken Verehrungswelle für St. Luzia weihte und das noch 1863 eine grosse Luzienglocke erhielt.

Gewiss: »Der Gleichklang der Laute und der Wortsinn des Lichtes und des Leuchtens, der ihren Namen erklärt, hat die hl. Lucia auch zur

⁸⁶ B. Roth, Dompropst Johannes Dürnberger, ein Kunstmäzen im ausgehenden Mittelalter. (Seckauer Geschichtliche Studien, Heft 10, Seckau 1951, S. 62 ff.)

⁸⁷ Laut Schematismus der Diözese Trient von 1912. Die Friedhofskirche lag 1538 in Ruinen und wurde 1612 neu erbaut. Diese Angabe fehlt jedoch im jüngsten Schematismus der Diözese Trient vom Jahre 1950.

⁸⁸ Freundliche Mitteilung von Frau Assistent J. D. Ribarić, Zagreb.

⁸⁹ Status personalis et localis archi-dioeceseos Goritiensis ineunte anno 1951, S. 61.

^{89a} Schematismus der Diözese Lavant, 1954, S. 100. Auf die Verbindung des kleinen Gotteshauses mit der Funktion als Friedhofskirchlein machte mich ausserdem Herr Dr. E. Cevc, Ljubljana, freundlich aufmerksam. Vgl. auch J. A. Janisch, Topographisch-statistisches Lexicon von Steiermark III, Graz 1885, S. 1052 f.

Schirmherrin von Kirchöfen und Kirchhofskapellen werden lassen. ‚Et lux perpetua luceat eis‘: und das ewige Licht leuchte ihnen«, heisst es im Gebet der Kirche.⁹⁰ Aber diese Deutung ausschliesslich vom Namen her scheint uns nicht die allein mögliche, ja nicht einmal die wahrscheinlichste zu sein. Sie widerspräche der volkstümlichen Auffassung von der inneren Verbindung zwischen Namen und Wesen einer Gestalt durchaus nicht. Dennoch scheint uns diese Deutung sekundär zu sein. Primär ist der kirchliche Wunsch, dass »Luzia die Helle« eine Funktion gegen die dunkle heidnische Seelenführerin übernimmt, die vor allem unter dem Namen Perchta-Pehtra-Pehtrababa bei Deutschen und Slawen im Ostalpenraum auftritt, die lange Jahrhunderte auch in christlicher Überlagerung fortlebte, verehrt wurde und heute noch zumindest in Sagen und gewissen Brauchtumshandlungen eine Rolle spielt. Unter diesen Erinnerungen nimmt gerade die Seelenspeise als Brei oder als Brot mit Panspermie-Gedanken einen hervorragenden Platz ein.⁹¹ Beide christlichen Totenheiligen, St. Michael und St. Luzia, erfüllen ähnliche Aufgaben. St. Michael übernahm bis in Einzelheiten der legendären Erzählmotive und der ikonographischen Typik als Seelengeleiter und als Seelenwaagehalter die Vorstellungen der altägyptischen Eschatologie und jene vom griechischen Seelengeleiter Hermes psychopompos.⁹² St. Luzia hingegen musste als Hypostase für jene Frau Perchta, die im südost-deutschen und im slowenischen Volksglauben das Amt insbesondere der Führerin des Kinderseelenzuges (perhtina) innehatte,⁹³ als christliche Heilige eben da und dort das Patronat über die Totenkapellen neben St. Michael übernehmen. Die Laut- und Sinnverwandtschaft ihres lateinischen Namens mit jener lateinisch-kirchlichen Totengebetsformel kam stützend hinzu. Sie förderte noch das Verständnis für jenes Patrozinium.

Der weitere Zusammenhang ihres dunklen Gegenstückes in der ausserchristlichen Volksüberlieferung des östlichen Mitteleuropa und des

⁹⁰ W. Hay, Volkstümliche Heiligtage. Trier 1932, S. 522.

⁹¹ Vgl. vorläufig die Materialien im Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens VI, Berlin 1934/35, Spalte 1478 ff. (Perhta), besonders 1480 f. Eine Monographie über den Perchtenglauben im östlichen Mitteleuropa bereitet J. Hanika, München, vor. Als Vorarbeiten erschienen: J. Hanika, »Bercht schlitzt den Bauch auf« — Rest eines Initiationsritus? (Stifter-Jahrbuch II, Gräfelfing bei München 1951, S. 59 ff., Derselbe, Peruchta-Sperchta-Zber in Böhmen und Mähren. (Stifter-Jahrbuch III, Lochham bei München 1953, S. 187 ff.

⁹² Vgl. R. Corso, Il giudizio dell'anima in un bassorilievo del Duomo di Gemoni. (Ce fastu? Rivista della Società Filologica Friulana XXVI, Udine 1950, S. 11 ff.) Dazu: L. Kretzenbacher, St. Michael, der Seelenwäger. (Neue Chronik zur Geschichte und Volkskunde der innerösterreichischen Alpenländer Nr. 2, Graz, Beilage zur Südost-Tagespost vom 25. V. 1952.) — Derselbe: La bilancia delle anime. La trasformazione del motivo medievale nel barocco e la sua continuazione nella poesia popolare religiosa attuale. (Ce fastu? XXVII—XXVIII, Udine 1951—1952, S. 129 ff.)

⁹³ L. Kretzenbacher, Germanische Mythen in der epischen Volksdichtung der Slowenen. Graz 1941, S. 84 ff.

nördlichen Balkans mit Totenkult, Schreckvermummung, Heischegang und Bescherung in der ehemals längsten Winternacht zeigt sich deutlicher noch in den vielfältigen Auftrittsgestalten und Vorstellungsbildern der dunklen Luzia. Ihre Darstellung und deren volkskundlich-kulturhistorische Analyse aber gehört nicht mehr in den Rahmen dieser Einzeluntersuchung über das slowenische Luzienbrot.

Povzetek

SLOVENSKI LUCIJIN KRUH — »LUCIJSČAK«

K zgodovini sredozimskih obrednih jedi v vzhodnih Alpah
in na severozahodnem Balkanu

Med bajnimi bitji iz nekrščanskega in predkrščanskega ljudskega verovanja, ki hodijo okrog v nočeh ob zimskem sončnem obratu, zavzema posebno mesto tisto žensko bitje, ki je na Švedskem znano kot »Lussibrud« (Lucijina nevesta) in ki v noči pred 13. XII. praznično belo oblečena in s krono lučic na glavi prinaša vsem v hiši darila, najpečkrat poseben kruh. Do Gregorijeve reforme koledarja leta 1582 je bila ta Lucijina noč tudi astronomsko vzeto v resnici najkrajša noč v letu. Žato je pač tudi krščanska cerkev zvezala praznik svoje svetnice luči, legendarne mučenice Lucije iz Sirakuz (umrle okoli 300), prav s tem zimskim dnem, ko se vrši toliko vedeževalskih in drugih magičnih obredov, zlasti za pričaranje rodovitnosti. Cerkev je torej postavila lastno bitje — nosilko luči, »Svetlo Lucijo«, kot jo imenuje pisec — proti poganski bajni ženi — »Temni Luciji« po piscu — ki že od pradavnih časov prav tako v tej noči hodi okrog in prinaša darila.

Pri raziskavanju zemljepisnega obsega kulturnega vpliva obeh podob, sicilske Lucije in švedske Lucijine neveste, so vsi dosedanji raziskovalci skoraj popolnoma prezrli, da so se ohranila res bistvena in po vsem videzu močno starinska izročila o Svetli in Temni Luciji ravno na slovanskih tleh, z jedrom na slovenskem severovzhodu (Prekmurje, Slovenske gorice, Haloze). Mimo teh izročil nikakor ne morejo iti tudi nemška, zahodnoevropska in skandinavska raziskavanja. Gre za skupino (bržkone tako omejeno od protireformacije sem) necerkvenih pripovedi in običajev v zvezi s Temno Lucijo, ki se razteza od srednjevzhodnih nemških tal (Niederbayern, Oberpfalz, Bayrischer Wald, Böhmerwald) čez Češko in Moravsko, čez dele Spodnje Avstrije, Burgenlanda (Gradišanskega) in vzhodne [nemške] Štajerske do slovenskega severovzhoda in se potem nadaljuje na hrvaškem ozemlju v Medjimurju, v Hrv. Zagorju, v Liki, v Hrv. Primorju in Dalmaciji. Na tem prostoru je pisec izbral iz izročil (pripovedi in običajev) o Luciji en sam poseben problem — obredni kruh te Lucijine noči. Slovenska izročila z ustreznimi izročili iz nemške in hrvaške sosesčine primerja s skandinavskim Lucijinim kruhom, s tako imenovanimi »Lucijinimi« ali »hudičevimi mačkami« (lussikattr, dövelkattr). V nasprotju z mladimi, pretežno mestnimi oblikami Lucijinega kruha na Švedskem nam ahtor pokaže, da imamo tu na Slovenskem opravka v bistvu s prvotnejšo, necerkveno sredozimsko obredno jedjo.

Razširjenost Lucijinega kruha — »lucijščaka« — je mogoče slediti od južnega roba nemške Štajerske (Sulmtal, Saggautal, okolica Leibnitsa) proti Slovenskim goricam, Halozam, Prekmurju in Porabju, nato še naprej proti jugu in zahodu čez Medjimurje, Hrvatsko Zagorje in del Like, tja do Dalmacije (Pag, Trogir) oziroma do Hrvatskega Primorja in Kvarnera, kjer so s cerkvenega stolpa najstarejšega Lucijinega svetišča na Balkanu — Jurandvorske cerkve pri

Baški Novi na Krku — še do prve svetovne vojne na Lucijin praznik metali med ljudstvo kot svetničin dar »za oči« majhne, zaželeno kruhke (hlībčiči), ki so jim pripisovali zdravilno moč.

Pri slovenskem Lucijinem kruhu je značilna 1. ozka povezava z verovanji in običajem prtega obiskovalca tega dne, »polaznika«, ki prinaša srečo, in 2. pogosto opažen namen, pripraviti kruh v smislu panspermije, s primesjo semen za vse v prihodnjem žetvenem letu zaželeno rastline oziroma sadeže. Za obe značilnosti prinaša pisec primere iz omenjenih slovenskih, nemških in hrvaških pokrajin. Od tod izhajajo različna imena te obredne jedi na Lucijin praznik: lucijsčak, lucijsjak, licija, lucijska koržnjaka, koruznica, kuružnjača, krušnica, kelešice, pogače, fritule, uštipci. Po drugi strani pa poznamo tudi različne načine pripravljanja tega kruha: kot mlince, z mešanjem raznih vrst žit ali brez tega, priprava brez masti, brez soli; posebna oblika — poprtnik. Pisec primerja te oblike Lucijinega kruha z nekaterimi drugimi sredozimskimi obrednimi jedmi na Balkanu (Srbija, Grčija) in še naprej v Sredozemlju. Vse te jedi so pomensko v zvezi s sredozimskim praznikom mrtvih in z obrednim hranjenjem duš.

V posebnem poglavju je pisec pokazal, da je običaj metanja kruha s stolpa Lucijine cerkve na Krku samo navidezno zgodovinsko utemeljen z legendarno pripovedko, in ga je primerjal s tipološko zelo podobnim razdeljevanjem obrednega kruha v vasi Kamen (Stein) v Podjuni na Koroškem. Tam je običaj združen s praznikom sv. Agate iz Katanije, to se pravi sicilske svetniške sestre sv. Lucije iz Sirakuz. Obe sta že v najzgodnejšem zapisu Lucijine legende, v grškem pasijonu iz 6. stoletja, namenoma povezani. Na splošno je sv. Lucija — danes kot krščanska svetnica, praznaprav pa kot pokristjanjeno nadomestilo sredozimske nosilke darov — pritegnila nase ono funkcijo prinašanja darov, ki jo drugače — in ne nazadnje tudi na slovenskem ozemlju — izvršuje sv. Miklavž. Pri darovih pa gre v vsakem primeru za »jed duš« ob pokristjanjenih nočeh v spomin rajnikov, ki se zdavnaj slave sredi zime.

Kar je pri tem posebnem kruhu bistveno, je časovna določitev, ne pa drugotna povezava s cerkvenimi svetniki. To je dar dušam umrlih (zastopajo jih in namesto njih prejmejo kruh »ubogi ljudje«), ki pridejo v sredozimskih nočeh k prebivališčem živih in zagotovo nadaljevanje žiavljenja in rodovitnosti. Po pomembnosti, ki jo temu dnevu daje povezava z onstranstvom, razumemo, kako da ta stari sredozimski datum — 15. XII. — sme veljati tudi na slovenskem ozemlju za izrazit pravni termin, n. pr. za pogodbene sklepe na spodnjem Štajerskem v srednjem veku ali za cehovske slovesnosti še v 20. stoletju. Prepoved dela pa dokazuje posvečevanje tega dne, ki je šele po Gregorijevi reformi koledarja leta 1582 s premikom decembrskih praznikov skoraj popolnoma izgubil svoj cerkveni pomen (kolikor ga ni poživil novi cerkveni obredni impulz, baročni val Lucijinega češčenja) in ki je do neke mere prav tako izgubil tudi svojo funkcijo v tradicionalnem ljudskem žiavljenju. Vendar pa je ta nekdanji pomen mogoče spoznati še v nečem. V svojem prizadevanju, da bi nadomestila z novo sicilsko svetnico svetlobe staro pogansko bajno ženo, kakor še danes hodi okrog v podobi »črne Lucije« s svojo grozečo »strežnico« v slovenskem Prekmurju, v Slovenskih goricah in v Medjimurju, je cerkev šla tako daleč, da je proglasila sv. Lucijo še za zaščitnico mrtvih. Tudi njej so začeli posvečati cerkve na pokopališčih, kar se je sicer zdelo, da pritiče skoraj izključno sv. Mihaelu, vodniku duš. In tudi to se je spet odigralo predosem na ozemlju južno od vzhodnih Alp: Seckau, Kaltern na južnem Tirolskem, Kastav pri Reki, Osek pri Črničah na Goriškem, Studenice pri Slovenski Bistrici. Da, sam obredni kruh tega dne je cerkev na tem ozemlju, vsaj v škofiji Seckau, celo blagoslovila, da bi tako izbrisala njegov poganski izvir in ga očistila. Šele kasneje — leta 1785 — je bilo iz Gradca izrečno prepovedano to blagoslavljanje Lucijinega kruha.

Lucijin kruh je samo člen v celi verigi posameznih ljudskih izročil o tej »Temni Luciji«, Pehtri podobnem sredozimskem bajnem bitju nemško-slovanškega ozemlja jugovzhodnih Alp in severozahodnega Balkana. Njene povezave nam omogočajo spoznavati posebna območja staroverskih običajev in kasnejših naplavin krščanskih protitokov v mejah, ki nas morajo zanimati kot kulturno-zgodovinski spomeniki že eno tisočletje in dlje trajajočega prepletanja med ljudskimi bajnimi izročili in običaji po eni strani in krščanskimi legendami in obredi po drugi strani.