

4.
 5. Vom Brot: luxemburger
 Sitten und Bräuche.

Abreißkalender.

Auf einmal sieht in meiner Erklärung eine alte, heimliche Bauernstube. Ein Fenster geht auf den Vorplatz, wo Hühner auf dem Misthaufen glücken, ein anderes auf den Baumgarten; den „Bongert“, auf dessen Rasen ein Füllen herumtollt. Durch die Kronen der Apfelbäume, die im Lauf der Jahrzehnte ihre Stämme in die Richtung des Südwestwindes gebogen haben, fällt gesprenteltes Sonnenlicht auf den Rasen, in dem die gelben Sterne des Löwenzahns glühen.

Die Stube ist leer. Alle Hausgenossen sind draußen bei der Arbeit. Auf dem Tisch liegt, in eine hausgemachte Serviette aus gebildtem Linnen gewickelt, der Brotlaib. Ein brauner Krug mit Apfelwein steht daneben. Vieh und Brot vereinigen ihre Düste zu einem einzigen, der wie der Geist dieser schlichten, gastlichen Stätte ist. „Ich geb's gerne!“ Und damit keiner lange zu suchen braucht, liegt das Brotmesser auf dem Laib. Wer von draußen kommt und Hunger und Durst verspürt, darf sich bedienen.

Das Bild entstand, als ich eben in der letzten Lieferung von Mik. van Wervecke's luxemburger Kulturgeschichte das Kapitel vom Brot las. Mit jedem neuen Druckbogen dieses Monumentalwerks wird man in höherem Maße inne, welches Geschenk der Forscher van Wervecke seinem Land damit macht, wie er in jeden Winkel unserer Vergangenheit liebevoll hineinleuchtet. Ich kann der Versuchung nicht widerstehen, solche, die sich das Werk noch nicht gesichert haben, mit eine Stelle daraus über „Das liebe Brot“ zu locken:

„Die Brotlaibe waren gewöhnlich sehr groß; solche von zehn Pfund waren die gewöhnlicheren, doch gab es auch solche, für deren Herstellung ein ganzer Sester Korn erfordert war, die demnach bis an zwanzig Pfund schwer waren, groß wie ein Pflugrad; sagt das Sprichwort, oder, wie ein Weistum sagt: Wenn dem Fröhner beim Pflügen ein Rad breche, so solle er dieses durch ein Brot ersetzen und dann weiter pflügen, bis dieses abgenutzt sei.

„Die kleineren Brote, wie sie namentlich den frohnenden Bauern bei oder nach der Arbeit gekiebert wurden, hießen gewöhnlich Mutschen, zu Dalheim meuten, zu Lintgen mükten, seltener Semmeln. Über ihre Größe bemerken die Weistümer von Wervurg, sie müßten so groß sein, daß, wenn man den Daumen in die Mitte setze, man mit den Fingerspitzen den äußern Rand an allen Ecken erreiche; daher rührt auch wohl die heute noch vielfach beobachtete Sitte, in die Mitte der Oberfläche der namentlich kleineren Brote mit einem Finger ein Loch einzudrücken; nach anderen Angaben müssen sie ein Pfund wiegen. Zu Dalheim nimmt man für ihre Herstellung Wisklerfrucht, zwei Drittel Roggen und ein Drittel Weizen. „Wie sehr das Brot als Hauptnahrung gilt, geht

aus den vielfachen, religiösen, zum Teil abergläubischen Gebräuchen hervor, die mit demselben verknüpft sind. Ed. de la Fontaine, in seinen luxemburger Sitten und Bräuchen (p. 102) bemerkt dazu: „Schon bei der Bereitung des Sauerteiges macht die Hausfrau denselben mit dem Zeichen des Kreuzes. In der luxemburgischen Eifel erhält das erste Brod, welches in den Ofen kommt, ein Kreuz eingedrückt und heißt „das Kreuzbrod; dasselbe wird zuletzt gegessen.“ In der Viandener Gegend wurde lange auf jedes einzelne Brod aus etwas gerolltem Teig ein Kreuz aufgelegt oder mittels des Messers in den Teig ein Kreuz gemacht. „Niemals wird ein Brod ange schnitten, ohne daß man mittels des Messers, doch ohne zu schneiden, auf die flache Seite ein Kreuz macht. All gemein gilt es bei unseren Landleuten als eine unverzeihliche Roheit, das Brod auf den Rücken, d. h. auf die gerundete, statt auf die flache Seite zu legen. Edel leuten, die sich vergangen hatten, wurde das Tisch tuch zerschnitten und das Brod verkehrt gelegt.“ — „Das am Charfreitag gebadene Brod ist heilig; wer davon isst, wird selig.“ (p. 37.) Wenn auf Mariä Himmelfahrt, Le'ssra weschdach, der Krautbüschel, wesch, gesegnet ist, werden die darin enthaltenen Fruchtähren ausgelörnt und diese Samen in den Kornhaufen gemischt, damit das tägliche Brod und die zukünftige Saat gesegnet sei (p. 64). „Am Hubertustage wird in der Kirche von Fassel/Salz, Brod und Hafer als Mittel gegen die Tollwut gesegnet; von dem Brod erhalten Menschen und Vieh ein Stückchen zum Essen, den Rest nimmt man auf Reisen mit. Dieses Brod besitzt die Eigenschaft, niemals schimmelig zu werden.“ (p. 78.) Noch im neunzehnten Jahrhundert, vielleicht auch heute, ließ man besondere Hubertusbröckchen in der Gestalt eines Hubertushörnchens baden und segnen; wer ein solches bei sich trug, war vor den Bissen der tollen Hunde und vor der Tollwut sicher. „Bei unsern Bauern bestand (p. 96) der uralte Brauch, den in ein Tuch eingewickelten Brotlaib stets auf dem Stubentisch liegen zu lassen und alle auf Besuch eintretenden Fremden zu bitten, das Hausbrod zu versuchen.“

Samed. 26. 1. 1924