

	Object: Osterlamm Backform
	Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de
	Collection: Gute Stube
	Inventory number: RE-2021-10-0022

Description

Die Osterlamm-/ Osterhase- Backform ist ein 'Gebildbrot':

<https://de.wikipedia.org/wiki/Gebildbrot>

Gebildbrot, auch Gebildebrot, Sinn- oder Bildergebäck ist ein Brot oder Gebäck in Form von figürlichen Darstellungen, wie beispielsweise Mensch, Hase, Vogel und andere, oder kunstvolle Teigflechtungen.[1] Es sind Gebäcke, die zu Festen des Kirchen- oder des Bauernjahres in bestimmten Formen hergestellt und verzehrt werden.

Es handelt sich um Gebäck, das zu bestimmten Anlässen – meist aus Hefeteig – frei mit der Hand geformt (gebildet) und nicht in einem Model oder in einer Backform hergestellt wird. Den Begriff Gebildbrot prägte der Historiker und Volkskundler Ernst Ludwig Rochholz (1809–1892). In frühen Formen des Leichenschmauses wurden mit Gewürzen bestreute Gebildebrote bei Begräbnissen verzehrt, um böse Geister abzuwehren.[2]

Gebildbrot wird an den Tagen verschenkt und gegessen, die zu dem versinnbildlichten oder dem kalendarischen Anlass in Beziehung stehen.

Basic data

Material/Technique:

Blech

Measurements:

H: 12,5 cm; L: 17,5 cm; B: 5,5 cm

Events

Created	When	
	Who	
	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

Keywords

- Easter
- Food mold
- Kitchen