

	<p>Tárgyak: Osterlamm Backform</p> <p>Intézmény: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Gyűjtemények: Gute Stube</p> <p>Leltári szám: RE-2021-10-0022</p>
--	--

Leírás

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.

Alapadatok

Anyag/ Technika:

Blech

Méretek:

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

Események

Készítés

mikor

	ki	
	hol	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
Készítés	mikor	20. század
	ki	
	hol	

Kulcsszavak

- Backform
- húsvét
- konyha