[További információk: https://bawue.museum-digital.de/object/104491 vom 2024.07.18]

Tárgyak: Osterlamm Backform

Intézmény: Hammerschmiede mit Bienenund Heimatmuseum
Reichenbach
Schindelstraße 8/1
77933 Lahr/SchwarzwaldReichenbach
kultur_heimatpflege@schwarzwaldvereinreichenbach.de

Gyűjtemények: Gute Stube

Leltári szám: RE-2021-10-0022

Leirás

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