

Die Rekonstruktion mittelalterlicher Lebenswelten
The Reconstruction of Medieval Lifeworlds

Ein Kolloquium zum 60. Geburtstag von Ingolf Ericsson

herausgegeben von
Hauke Kenzler und Hans Losert

Band 2

2015

Verlag der Buchhandlung Eckhard Bodner, Pressath

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort.....	9
HAUKE KENZLER: Die Rekonstruktion mittelalterlicher Lebenswelten – Einige Bemerkungen zum Thema der Tagung (<i>The Reconstruction of Medieval Lifeworlds – Some Comments on the Topic of the Conference</i>).....	11
STEFAN WOLTERS: Der Geschichtspark Bärnau-Tachov. Ein grenzübergreifendes Museumsprojekt in der Oberpfalz (<i>The History Park Bärnau-Tachov. A Cross-border Museum Project in the Upper Palatinate</i>).....	17
HENDRIK ROHLAND: Die Rekonstruktion slawischer Grubenhäuser – theoretische Überlegungen und praktische Erfahrungen (<i>The Reconstruction of Slavic Pit-Houses – Theoretical Considerations and Practical Experiences</i>).....	25
SILVIA CODREANU-WINDAUER und LUTZ MICHAEL DALLMEIER: Das Bajuwarenhaus in Burgweinting – 7. Jahrhundert ...im 21. Jahrhundert! (<i>The “Bajuwarenhaus” of Burgweinting: 7th century ...in the 21st century!</i>).....	45
HANS-PETER VOLPERT: Der Bajuwarenhof Kirchheim. Projekt für experimentelle Archäologie des frühen Mittelalters (<i>The Baiovarii Farmstead Kirchheim. An Experimental Early Medieval Archaeology Project</i>).....	57
GUNNAR GRANSCHKE: Lebenswelt Handwerk – Der Schmied im Frühmittelalter (<i>Artisan Realities – The Blacksmith in Early Medieval Times</i>).....	65
KATRIN KANIA: Alltagskleid und Alltagstrott – Textilien als Schlüssel zur Rekonstruktion von Lebenswelten (<i>Daily Dress and Daily Routine – Textiles as a Key to the Reconstruction of Living Environments</i>).....	83
THOMAS LIEBERT: Die Schwarzach. Wasserstraße und Energielieferant (<i>The Schwarzach. Waterway and Energy Source</i>).....	101
ANDREJ PLETERSKI: Brot ist Lebensquelle. Nichts darf übrig bleiben (<i>Bread is a Source of Life. Nothing Must be Left</i>).....	123
IBRAHIM KARABED: Ein kleines Ein mal Eins der Darstellung historischer Lebenswelten im musealen Kontext (<i>The Basics of the Presentation of Historical Lifeworlds in a Museum Context</i>).....	143

Das Brot ist Lebensquelle. Nichts darf übrig bleiben

Bread is a Source of Life. Nothing Must be Left

Andrej Pleterski

Abstract

As a linguistic continuity from ancient Slavs until today exists, it is possible to get through the language an insight into their kitchen-culture. Newly made analysis of kitchen-culture, based on archaeological, ethnological, linguistic and written sources, show an extremely coherent system. Common elements of kitchen culture on Slavic territories refer mainly to the treatment of farinaceous grains (Tab. 1). Before us is an image showing a fully developed and diverse cooking procedures of cereal grains, which carry the clear traces of the entire history of cooking. It is obvious that the system was developed step by step, by adding new procedures, of which it was probably the youngest to bake leavened bread – “hleb”. Ancient Slavs were thus aware of all the fundamental procedures: germinating of grains, grains roasting, grinding grains, making the dough, fermenting, cooking and baking. And also the housewives knew how to creatively combine them.

Durch die Sprachkontinuität von der altslawischen Zeit bis heute ist es möglich, Einsicht in die Küchenkultur der Altslawen zu bekommen. Eine jüngst durchgeführte Analyse der Küchenkultur¹, die auf archäologischen, völkerkundlichen, historischen und sprachlichen Quellen begründet ist, zeigt ein sehr kohärentes System. Die gemeinsamen Küchenkulturbestandteile der slawischen Territorien beziehen sich hauptsächlich auf die Verarbeitung von Getreidekörnern (Tab. 1).

Küchenprodukte

1. *Prga* (*pražmo*) – geröstete, noch nicht ganz reife Getreidekörner

Der Name ist bei den Slawen allgemein bekannt, die Bedeutung hat sich allerdings überwiegend mittlerweile verändert.

Etymologie: Das urslawische **p̣rga* – was trocken ist geht aus der indoeuropäischen Wurzel *(s)p(h)er – trocknen, brennen hervor².

Veränderungen: Das rumänische *pîrgă* bedeutet eine gerade reif gewordene Frucht, das altrussische *p̣rga* indes geröstete Getreidekörner. Im Slowenischen bedeutet *prga* eine Art Maiskuchen, auch Mehl aus Trockenobst³ oder den Rückstand beim Pressen von Kürbiskernen. In Serbien bedeutet *prga* noch immer geröstetes Getreide, Gerste oder Mais⁴. Das alttschechische *prha*, das Gries aus unreifen Ähren bedeutet, verbindet Rejzek mit den „Urgetreidesorten“⁵. Eine archaische Weise der Zubereitung ist *varuvka* oder *pražunka* in Těšínsko (Nordostböhmen bzw. Teschener Schlesien). Das grobe Weizenmehl wurde zunächst geröstet, dann goß man unter ständigem Rühren kochendes Wasser hinzu, in den besseren Fällen am Ende noch Milch. Von dieser Art war wahrscheinlich auch die *pražba*, die man mit Gerste oder Sommerweizen zubereitete⁶. Das Verfahren ist also das gleiche wie bei den slowenischen *suhi žganci* (trockener Sterz), die dem Namen nach an die Stelle der ehemaligen Bezeichnung *prga* traten.

¹ Pleterski 2008.

² Furlan 1995.

³ Ebd.

⁴ Kruszec 2004, 241.

⁵ Rejzek 2001, 500 f.

⁶ Tomolová/Stolařík/Štika 1997, 184.

Rohstoff	Verfahren							Produkt	
unreife Getreidekörner	Dörren, Rösten*							<i>prga</i>	
Getreidekörner	Kochen	(Backen)						<i>kaša</i>	
Getreidekörner	Kochen	Rösten	Schrotung					<i>tlakno</i>	
<i>tlakno</i>				Gärung	(Kochen)			<i>kiselica</i>	
<i>tlakno</i>				Kochen				<i>močnik</i>	
Getreidekörner	Rösten	Schrotung	(Teig)						
Getreidekörner	Rösten	Schrotung	Teig	(Backen)				<i>mlinci-kruh</i>	
Getreidekörner	Rösten	Schrotung	Teig	Aufgehen**	(Backen)			<i>hloh</i>	
<i>mlinci-kruh, hleh</i>							Überbrühen	<i>polevka</i>	
<i>mlinci-kruh, hleh</i>							Überbrühen	Gärung	<i>kvass</i>
Getreidekörner	Keimen	Schrotung	Rösten					<i>slad</i>	
<i>slad (Mälz)</i>				Kochen***	Gärung			<i>pivo-</i>	

() Das Verfahren ist nicht notwendig.

* Mit Rösten ist zuerst Dörren gemeint, die Aufheizung konnte aber beliebig gesteigert werden.

** Man muss Treibmittel dazugeben, normalerweise den Sauerteig.

*** Falls der Hopfen in diesem Verfahrensschritt dazugegeben wird, entsteht Bier, wie es heutzutage bekannt ist.

Tab. 1. Grundlegende Verfahren in der frühmittelalterlichen Kochkultur der slawischen Gebiete.

Nach dem Rösten wird zweifellos die altschechische Speise *pražmo* oder *pražma* bezeichnet. Bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts pflegte man sie am Fest Johannes des Täufers (24. Juni) zu essen, indem man milchreife Getreidekörner röstete, was einen süßlichen Geschmack ergab. Ein Teil des Getreides wurde nämlich schon in der ersten Junihälfte geerntet, der übrige Ende Juli und im August. Damit erhielt man zum Einen Nahrung, an der es bereits mangelte, weil die letzte Ernte schon aufgebraucht war, zum Anderen erstreckte sich die anspruchsvolle Feldarbeit über einen längeren Zeitraum, was es den Bauern ermöglichte, eine größere Fläche zu bebauen. Von zwei Ernten in Böhmen berichtet schon Mitte des 10. Jahrhunderts Ibrahim ibn Jakub, ein Händler und Gesandter des Kalifen von Cordoba al-Hakem in seinem bekannten Reisebericht⁷. Da man unreife Körner rösten muss, damit sie nicht verderben, ist dadurch *pražma* im frühen Mittelalter indirekt bewiesen. Möglich ist auch eine andere Erklärung der Angabe von zwei Ernten. Es könnte sich um die Folgen der Dreifelderwirtschaft gehandelt haben, bei der die zweite Ernte für Hirse als Nachfrucht bestimmt war. *Pražma* findet auch in den mittelalterlichen polnischen Quellen Erwähnung. Es handelte sich um die Nahrung der Armen, obwohl sie zeitweilig auch von Angehörigen höherer Schichten verspeist wurde. Sie wurde aus unreifen Roggenkörnern zubereitet, die auf der Herdstelle getrocknet wurden, was die Grundlage für den Brei bildete. Wenn nötig, wurden die Körner in warmem Wasser eingeweicht und dann mit Milch und Speck gekocht. Der Vorteil, grüne

⁷ Beranová 2005, 65.

Körner zu verzehren, liegt darin, dass sie früher gekocht und leichter zu verdauen sind als reife Körner. Darüber hinaus werden die Körner verbraucht, bevor sich das giftige Mutterkorn entwickelt. Dieses verursacht eine im Mittelalter häufige Krankheit, die als „Antoniusfeuer“ bezeichnet wird⁸. Zweifellos waren *prga* und ihre Variante *pražmo* auch im frühen Mittelalter eine Speise zu besonderen Anlässen.

2. *Kaša* – in Wasser oder Milch gekochte ganze, zerstoßene oder gemahlene Getreidekörner

Diese Bezeichnung und ein entsprechendes Verfahren zur Zubereitung der *kaša* (Brei) kennt man überall in den berücksichtigten slawischen Gebieten. Deswegen kann man sie mit Sicherheit als Bestandteil der Küchenkultur in der „Urheimat“ der Slawen klassifizieren.

Die Etymologie ist nicht ganz eindeutig. Von den Erklärungen, dass es sich um das Durchsiebte oder das Kleingehackte, Zerstoßene handelt, gibt Rejzek⁹ der zweiten den Vorrang. So erklärte das Wort *kaša* schon 1885 auch Nikolaj Fedorovič Sumcov, der es als Speise aus zerstoßenen Körnern kannte; sanskrit *kaś* – knacken, brechen¹⁰.

Veränderungen: Vasilij Grigorovič-Barski beschrieb 1744 das Klosteressen auf dem Heiligen Berg Athos im Ägäischen Makedonien. Unter anderem aß man dort Hirsebrei¹¹. Dies scheint der letzte Hinweis auf Hirsebrei in Makedonien gewesen zu sein, Hirse wurde wohl vom Mais verdrängt. In Makedonien bedeutet *kaša* nämlich Weizen- oder Maismehl, das man auf Fett röstet und anschließend mit Wasser übergießt. Dem Verfahren nach entspricht dies den slowenischen *suhi žganci* (trockener Sterz). Bei den Westslawen wurde die Hirse vom Buchweizen verdrängt und das Wort *kaša* begann den Buchweizenbrei zu bezeichnen¹². In Polen war Hirsebrei Grundbestandteil der alltäglichen Ernährung, bis er ab dem 18. Jahrhundert durch Kartoffeln ersetzt wurde¹³. In ähnlicher Weise ersetzten Buchweizen, Kartoffeln oder Mais die alten Breiarten auch anderswo.

Anmerkungen¹⁴: Das Zerstoßen der Körner deutet darauf hin, dass die Speise aufgekommen war, noch bevor sich das Mahlen von Körnern durchsetzte. Körner können sowohl zwischen zwei Steinen als auch mit einer Stampfe zerstoßen werden. Damit stimmen das Vorkommen des urslawischen Wortes **batъ* aus dem indoeuropäischen **bhāt* – hauen, schlagen¹⁵ überein und das Vorkommen des urslawischen Wortes **sto(n)pa*, das aus dem urgermanischen **stampa-* entlehnt ist. Letzteres geht wiederum hervor aus der indoeuropäischen Wurzel **stemb* – mit den Füßen treten¹⁶. Da in den slawischen Sprachen *stopa* (Stampfe) eine besondere Vorrichtung (Gefäß und Stampfer) zum Zerstampfen von Körnern bedeutet, zeigt die angeführte Wortentwicklung, dass die „Urslawen“ die Körner ursprünglich ohne diese zerstießen und sie erst von den „Urgermanen“ übernahmen¹⁷.

⁸ Dembińska 1999, 113.

⁹ Rejzek 2001, 267.

¹⁰ Sumcov 1996, 183.

¹¹ Bogoevski 1997, 135.

¹² Sumcov 1996, 183.

¹³ Dembińska 1999, 20.

¹⁴ Zu dem möglichen Backen von Brei siehe Kap. 6.5. *Nalesnik*.

¹⁵ Bezlaj 1976, 13.

¹⁶ Snoj 1997, 610.

¹⁷ Die Bezeichnungen Urslawen und Urgermanen sind technische sprachwissenschaftliche Bezeichnungen der Angehörigen rekonstruierter Sprachgruppen in der Entwicklung der Sprachen.

3. **Tlakno* – gekochter Hafer, im Ofen oder darauf getrocknet und anschließend gemahlen oder zerstoßen

Die Bezeichnung und das Verfahren sind bis zum Ende des 19. Jahrhunderts nur in Gebieten erhalten, die verhältnismäßig weit voneinander entfernt sind: bei den Ostslawen *tolokno*, in Polen *tlakno* und in den Ostalpen *Talken* oder *Dalken*. Eine solche Übereinstimmung gäbe es nicht, wenn es sich nicht um einen Bestandteil der ehemaligen Küchenkultur der „Urheimat“ handelte.

Etymologie: Das urslawische **tolkъno* ist abgeleitet vom Verb schlagen, drücken oder pressen¹⁸.

Veränderungen: Die letzte Aufzeichnung dieses Wortes im Slowenischen stammt aus dem 18. Jahrhundert als Hafergries – *tolta*¹⁹. Aber die Speise und die dafür gebrauchte Bezeichnung erhielten sich im Bayerischen²⁰. Das Wort ist auch im Tschechischen als *vdolek* erhalten, was heute Laib aus aufgegangenem²¹ oder gegossenem Teig bedeutet²². Die letztere Bedeutung hat *Talken* oder *Dalken* heute auch in Deutschland. Von den Russen breitete sich *tlakno* auch bis zu den Finnen als *talkkuna* aus. Die Finnen in Karelien nahmen auf Wanderungen Salz und gekochten, getrockneten und gemahlenen oder zerstoßenen Hafer in Feldflaschen mit. Man musste ihn nur noch mit Wasser übergießen²³.

Anmerkungen: Das steirische *Dalken* (Österreich) wird auch so vorbereitet, dass der wie oben beschriebene Hafer mit Milch zu einer Art Teig verarbeitet wird, den man sowohl roh als auch gekocht oder abgeschmalzt essen konnte. Die Steirer aßen gern geschmalzte *Dalken* zum Frühstück. Karl Rhamm sah kurz nach 1880 im Iseltal in Osttirol, wie man diese Speise am Aschermittwoch als Gebäck ohne Treibmittel zubereitete, das man in Asche buk und den Kindern für die Schule mitgab²⁴. Diese Festspeise gehört so auch zur Geschichte des Brotes²⁵. Aus den Beispielen, die Rhamm vor allem im österreichischen Kärnten sammelte, ist zu schließen, dass es sich bei *Talken* um eine Art Grieß handelte, der aus Hafer, Saubohnen, Gerste, Mais und sogar getrockneten Birnen zubereitet werden konnte und dann auf verschiedene Art und Weise verspeist wurde. Man mischte es mit heißem Wasser, mit süßer Milch zum Abendessen, mit Sauermilch zur Jause oder man bereitete es als gut geschmalzten Milchbrei zu. Noch um 1870 war *Talken* eines der Hauptnahrungsmittel. Wenn man ihn siebte, gab es viel Abfall, deswegen war er nicht billig. So war das Gericht im oberen Görtschitz/Krčica-Tal eine Delikatesse, die man gern Gästen kredenzte. Die Diener bekamen es nicht, da man es nur selten zubereitete. Nach Rhamms Angaben bekommt der *Talken* einen süßlichen Geschmack, weil sich darin Dextrin entwickelt²⁶. Das würde auch seine Beliebtheit und Nutzung in nicht verarbeiteter Form bei Reisen erklären. Sein Name wurde schon im Althochdeutschen entlehnt²⁷, also spätestens bis zum 11. Jahrhundert, als sich das Mittelhochdeutsche durchsetzte²⁸. Dadurch gilt die frühmittelalterliche Existenz des Gerichtes als gesichert. Die Etymologie zeigt sogar, dass man *tlakno* entweder schon in der Zeit zubereitete,

¹⁸ Snoj 2005.

¹⁹ Bezljaj 2005, 195.

²⁰ Rhamm 1909.

²¹ Štika 1997, 50.

²² Rejzek 2001, 702.

²³ Rhamm 1909, 218 f.

²⁴ Ebd. 211.

²⁵ Siehe Kap. 6.1. *Kruh*.

²⁶ Rhamm 1909, 211 ff.

²⁷ Snoj 2005.

²⁸ Meyers 2007.

als Körner noch nicht gemahlen wurden, oder mit dem getrennten Verfahren zur Zeit des Mahlens von Getreide²⁹ begann. Im ersten Fall könnte es sich um die Verarbeitung von Körnern verschiedener Getreidesorten handeln, wogegen aber die allgemeine Verbindung von *tlakno* mit Hafer spricht. Das würde schon eher für das angepasste Verfahren sprechen, das dem Hafer entsprach, indem man daraus die bestmögliche Speise zubereitete. Möglich ist auch die Verbindung beider Erklärungen, dass man zunächst mit einfachem Schlagen alle Kornarten verarbeitete. Mit der Entwicklung des Mahlens kam es indes zur Spezialisierung, die die Eigenschaften der einzelnen Getreidesorten besser nutzen konnte.

4. *Kiselica* – Mischung aus Wasser und (Hafer-) Mehl, die solange steht, bis sie sauer geworden ist, auch mit Hilfe von Hefe

Mehl, Kleie, Gries, Getreideflocken aus Weizenkorn – häufig auch Hafer- oder Gerstenkorn – werden mit kochend heißem Wasser übergossen. Oftmals fügt man ein Stück Hefe (Sauerteig) oder die Rinde von altem Brot hinzu und lässt es an einem warmen Ort stehen, damit es fermentiert. Dann wird die Flüssigkeit gewöhnlich abgeseiht und man isst die Speise warm oder kalt. Das Verfahren und die Bezeichnung des Produktes sind in den slawischen Ländern allgemein verbreitet. Deswegen kann man sie mit Sicherheit zum Bestandteil der Küchenkultur der slawischen „Urheimat“ zählen. Das Vorkommen der *kiselica* im Frühmittelalter bezeugen auch schriftliche Quellen³⁰. Letzten Endes ist auch das sogenannte Bier der alten Ägypter nichts anderes als fermentierter Teig³¹.

Etymologie: *Kiselica* geht aus dem altslawischen **kysati* – säuern bzw. fermentieren hervor, was sich aus der indoeuropäischen Wurzel **kuaHt* oder **kuatH* – gären, säuern, fermentieren oder faulen entwickelte, auf die auch das Wort *kvas* (Hefe) zurückzuführen ist³².

Veränderungen: *Kiselica* oder *kvašenica* war bei den Kroaten in der Bačka ein Gericht, das man als Fastenspeise an Freitagen zubereitete. Es handelte sich um eine saure Suppe aus Wasser, Kajmak oder Sauermilch und Labferment, womit man anschließend altes Brot überbrühte³³. Das tschechische *kyseló* besteht aus Hefe. Man stellt es her, indem man die Presshefe in ein Gefäß bröckelt, mit lauwarmem Wasser oder lauwarmer Milch übergießt, Gerstenmehl hinzufügt und zu weichem Teig verknetet. Man kann auch ein Stück zerbröckelte Brotrinde hinzufügen. Dann deckt man den Teig zu und lässt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Schließlich kocht man eine Suppe und rührt den Teig hinein³⁴. Dieses Verfahren ist das gleiche wie bei der russischen *polevka*, deswegen bildet sie mit ihr eine Verbindung von *močnik*, *kiselica* und Suppe³⁵. Ähnlich ist die *kyselica*, *zelnica* oder *zelnáčka* im mährischen Valašsko, eine Milchsuppe mit Sauerkraut. Jede Hausfrau kochte sie auf ihre eigene Art und Weise. Darin findet man Kartoffelstücke mit wenig Sauerkraut und Sauerkrautwasser. Sie wird mit Milch verdickt und gesalzen. Wenn man sie von der Herdstelle nimmt, schlägt man noch ein oder zwei Eier hinein und verrührt sie. Man kochte auch *kyselica* ohne Sauerkraut und Sauerkrautwasser. Den sauren Geschmack gab dann die Molke³⁶.

Anmerkungen: Den russischen *kisel*, der aus Hafer zubereitet wird, ließ man zwei oder drei Tage fermentieren. Dann goss man die Flüssigkeit ab und brachte die Hafermilch zum

²⁹Siehe Kap. 4. *Kiselica* und 5. *Močnik*.

³⁰ Siehe unten.

³¹ Vgl.: Hirschfelder 2001, 44 f.

³² Snoj 1997, 231.

³³ Kruszc 2004, 239.

³⁴ Staněk 1989, 269.

³⁵ Siehe Kap. 5. *Močnik* und 8. *Juha*.

³⁶ Štika 1997, 61 ff.

Kochen, damit sie sämig wurde. Man aß ihn warm und kalt. Warm wurde der *kisel* in einer Schale serviert, in die Mitte goss man Milch³⁷. Im mittelalterlichen Polen gab es ein Gerstengericht namens *kyssel*, heute *kisiel* genannt, eine Nahrung vornehmer Leute. Gerstemehl wurde mit kochendem Wasser übergossen und flüssige Hefe, die als sämiges Bier bezeichnet wird, hinzugefügt. Langsam fermentierte es und wurde fest, dann gab man Honig, Milch oder Obst hinzu. Erwähnt wird es schon 997 als Fastengericht am königlichen Hof. Heute heißt dieses Gericht *žur*, was eine Entlehnung aus dem Russischen ist. Anstelle von Gerste verwendet man Buchweizen, Hafer und Roggen. Bis vor kurzem hatten die Bauern besondere Tongefäße nur für dieses Gericht. Sie spülten sie nicht, damit die Reste der vorigen Zubereitung als Ferment für die neue dienten. Die *kiselica* wurde während der Fastenzeit nur gesalzen und mit Knoblauch gewürzt. Am Ende der Fastenzeit wurde das Gefäß symbolisch getötet, indem es zerschlagen oder in den Erdboden vergraben wurde. Man erwarb ein neues Gefäß und begann den neuen Jahreszyklus³⁸. In Osttirol und in Oberkärnten bereitete man *Geislitz* oder *Geislaz* so zu, dass man das *tlakno* in einen Bottich gab und mit Wasser übergoss, so dass es fermentierte. Einst war dies ein gewöhnliches Gericht und man pflegte es zum Abendbrot zu essen. Wegen der aufwändigen Zubereitung wurde es schließlich aufgegeben. Es gibt eine Erwähnung der *giselitz* schon aus dem 12. Jahrhundert im Zusammenhang mit dem Kloster St. Florian bei Linz in Oberösterreich. Das Jahrbuch von Ipatijev erwähnt *kisel* im Belgorod, das von den Petschenegen belagert wurde³⁹. Rhamm erwähnt die Verwendung von Hefe nicht, jedoch existierte diese in einem nicht gespülten Gefäß schon von selbst. Es ist klar, das *tlakno* den Rohstoff sowohl für den *močnik* als auch für die *kiselica* bildete. Der Unterschied zwischen *kiselica* und *močnik* besteht in der Zubereitung und folglich auch im Geschmack. Während der *močnik* schnell aus frischem Teig zubereitet wird, wird die *kiselica* aus fermentiertem, flüssigem Sauerteig hergestellt, und ihre Zubereitung dauert mehrere Tage. Die *kiselica* ist eine altslawische Speise, die bei allen Ukrainern, Russen und Weißrussen erhalten ist. Ihre Variante ist die „Hefe aus Brot“, ein erfrischendes Getränk, das bei den erwähnten Völkern beliebt ist⁴⁰. Die Hefe entsteht nach dem gleichem Verfahren⁴¹ wie die *kiselica*. Sie unterscheidet sich davon nur nach dem anfänglichen Rohstoff – dem alten Brot und bietet eine hervorragende Möglichkeit, Reste nützlich aufzubrauchen. Natürlich war dies nur möglich, wenn es Brot in Überfluss gab. Das war aber bei weitem nicht immer und überall der Fall.

5. *Močnik* – in Wasser oder Milch zerkochter weicher Teig oder zerkochtes Mehl

Während es beim Kochen von Mehl keine Grenze zu Brei gibt, stellt das Kochen von Teig einen offensichtlichen Unterschied dar. Die Bezeichnung und das Verfahren sind bis heute in Slowenien am lebendigsten erhalten. Dem Verfahren und der Bezeichnung nach stimmt auch das Gericht *múčnice* im ostmährischen Valašsko (mährische Walachei) damit überein. Das ist in Milch gekochtes Mehl, das die Mutter in ein Leinentuch wickelte und dem Säugling zum Saugen reichte, wenn die Muttermilch ausging⁴². Die slowakischen Rusinen kochen eine Pilzsuppe mit dem Namen *mačanka*. Sie besteht aus Sauerkrautwasser, das sie mit Mehl verdicken⁴³. Man kochte auch das sehr archaische Gericht *čyr* oder *čer*. Es wurde aus Hafer- oder

³⁷ Ljahovskaja 2004, 340 f.

³⁸ Dembińska 1999, 108.

³⁹ Rhamm 1909, 214 ff.

⁴⁰ Sopoliga 2006, 213 f.

⁴¹ Siehe Kap. 9. *Kvas*.

⁴² Štika 1997, 122.

⁴³ Sopoliga 2006, 212.

Gerstenmehl zubereitet, das allmählich in heißes Wasser gegeben wurde, so dass eine dickflüssige Masse, also eine Art Teig, entstand. Diese goss man dann erneut in heißes Wasser⁴⁴. Dem Verfahren nach gehört hierher auch die russische *polevka*, bei der saurer Roggenteig (*raščina*) in kochendes Wasser eingerührt wird⁴⁵.

Etymologie: *Močnik* ist eine Ableitung von *moka* (Mehl), einem gemeinslawischen Wort. Das urslawische **mo(n)ka* entwickelte sich aus der indoeuropäischen Wurzel **menHk* – kneten, pressen oder schlagen⁴⁶. Dass man hier an die Zubereitung von Teig zu denken hat und nicht an die Verarbeitung von Körnern, darauf deutet die Bedeutung des Wortes in den baltischen Sprachen⁴⁷. *Moka* bedeutet demnach höchstwahrscheinlich Teigrohstoff. Diese Bedeutung und das Kochverfahren zeigen in ihrer Übereinstimmung, dass *močnik* in altslawischer Zeit offenbar ursprünglich ein Gericht aus gekochtem Teig war.

Veränderungen: Der tschechische Begriff *moučnik* bezeichnet schon lange nicht mehr Mehlspeisen, sondern ist heute in den Speisekarten die allgemeine Bezeichnung für Süßspeisen. Der Bedeutung nach stimmt mit *močnik* auch *mučanka* im ostmährischen Valašsko überein. Dort gilt es als jahrhundertealtes Gericht. Es wurde in einem Tontopf mit breitem Boden zubereitet. Man schüttete grobes Mehl, *šrotanka* genannt, hinein und röstete es auf heißer Platte. Wenn es etwas dunkler wurde, goss man es mit kaltem Wasser ab und rührte es fleißig um, damit ein dicker Brei entstand⁴⁸. Nach diesem Verfahren bereitet man in Slowenien den trockenen Sterz zu. *Čyr* kochte man auch im tschechischen Beskidi. Das war in kochendem Wasser verrührtes Gersten- und Hafermehl⁴⁹. In Valašsko kochte man Weizen- oder Roggengries. Er wurde als *krupica* bezeichnet. Diesen schüttete man unter ständigem Rühren in heiße Milch. Man konnte ihn auch in Milch kochen, welche mit Wasser in einem Verhältnis von 2:1 verdünnt war⁵⁰. In Westslowenien wurde das Wort *močnik* mit der Einführung von Mais durch das italienische Wort *polenta* allmählich verdrängt⁵¹. Düninflüssiger *močnik* wird in Slowenien *sok* (Saft) genannt. Diese Form weist ebenfalls darauf hin, dass *močnik* Suppen ähnelt⁵².

Anmerkungen: Die obige Bedeutung von *moka* beweist vielleicht indirekt schon das zweite gemeinslawische Wort für Mehl *brašno*. Das urslawische **boršbno* soll auf dem indoeuropäischen **bhar(e)s* – Gerste gründen. *Snoj* erscheint diese Erklärung wahrscheinlicher als die ursprüngliche Bedeutung „Reiseproviand, Lebensmittel, das man beim Reisen mitträgt“ und die Abstammung von der indoeuropäischen Wurzel **bher* – tragen⁵³. Wenn *brašno* schon in altslawischer Zeit nicht nur Gerstenmehl bedeutete, sondern irgendein Mehl, und wenn die gleichzeitige Existenz der Wörter *moka* und *brašno* nicht die Folge eines unterschiedlichen Wortschatzes zweier Dialekte für dieselbe Bedeutung ist, dann gibt es einen inhaltlichen Unterschied zwischen diesen beiden Wörtern aufgrund der unterschiedlichen Stelle beim Arbeitsverfahren. *Brašno* würde die Körner nach dem Zerstoßen bezeichnen und *moka* den Rohstoff zur Teigzubereitung.

An dieser Stelle muss noch das Wort *munk'n*, *mungg'n* oder *munke* im Deutschen des österreichischen Kärnten und der Steiermark erwähnt werden. In Kärnten bedeutet *Munggen*

⁴⁴ Ebd. 214.

⁴⁵ Ljahovskaja 2004, 230.

⁴⁶ *Snoj* 1997, 351.

⁴⁷ *Bezljaj* 1982, 192.

⁴⁸ *Štika* 1997, 60.

⁴⁹ *Tomolová/Stolařík/Štika* 1997, 183.

⁵⁰ *Štika* 1997, 55 f.

⁵¹ Vgl. *Godina-Golija* 2006, 54 f.

⁵² Siehe Kap. 8. *Juha*.

⁵³ *Snoj* 1997, 44.

dasselbe wie *Talggen*, also *tlakno*. Im äußersten Nordosten der Steiermark in Jokelland bedeutet es einen Brei, den man aus Mehl und trockenen Birnen zubereitete⁵⁴. *Munk'n* ist natürlich vom slawischen Wort *moka* – **mo(n)ka* abzuleiten. Das Wort wurde offensichtlich schon in der Zeit entlehnt, als die Nasale im Alpenslawischen noch „lebendig“ waren. Da sie schon im 11. Jahrhundert zu schwinden begannen⁵⁵, haben wir wie bei *tlakno* höchstwahrscheinlich einen Einblick in den frühmittelalterlichen Zustand. Die Übernahme im Deutschen erklärt Rhamm damit, dass es sich genauso wie bei *tlakno* um eine besondere Art von slawischem Mehl handelt, das mit der Stampfe und nicht mit Mahlsteinen hergestellt worden war⁵⁶. Die Erklärung bietet einen Ausgangspunkt für verschiedene Modelle der damaligen Verhältnisse in den Ostalpen. Ein Modell wäre, dass sich damals die deutschsprachigen Einwanderer anzusiedeln begannen, die das Zerstoßen von Körnern nicht kannten. Die einheimische slawischsprachige Bevölkerung war hingegen damit vertraut. Diese Erklärung ist allerdings unwahrscheinlich. Das zweite Modell wäre, dass die einheimische slawischsprachige Bevölkerung ihre Sprache aufzugeben begann und nur die alten spezialisierten Ausdrücke beibehielt, welche die neue Sprache nicht bot. Diese Erklärung ist wahrscheinlicher, weil das Gebiet, in dem das Wort *Talggen* und *Muggen* gebraucht wird, mit dem ehemaligen slawischen Siedlungsgebiet in den Alpen übereinstimmt. Ferner würde es bedeuten, dass *tlakno* und *moka* schon damals eine spezialisierte Bedeutung hatten. *Tlakno* bedeutete Hafermehl, das nach besonderem Verfahren vorbereitet wurde⁵⁷ und für den weiteren Kochgebrauch bestimmt war. Noch bis vor kurzem streute man es in heißes Wasser und kochte es auf. Man konnte es mit Milch zu einem Teig verkneten, der anschließend roh oder gekocht verzehrt wurde⁵⁸. Kurz gesagt war *tlakno* das Rohmaterial auch für den *močnik*. Wenn man *močnik* aß, aß man *tlakno*. Daraus resultiert auch die spätere Sprachsituation in Kärnten, wo *Talggen* und *Munggen* scheinbar dasselbe bedeuten. Auf der anderen Seite würde nach dieser Erklärung *Munggen* den Gebrauch von *močnik* – mit diesem Namen – im frühen Mittelalter bezeugen⁵⁹.

6. *Mlinci-kruh* – gebackener Teig ohne Triebmittel aus Mehl und Wasser

Bekannt ist dieser bei allen Slawen, jedoch unter verschiedenen Namen, die allesamt relativ allgemein gehalten sind. Dies deutet auf das gleichzeitige Vorkommen all dieser Bezeichnungen schon im frühen Mittelalter hin, welche die einzelnen Eigenschaften ein und desselben beschreiben. Das darf uns nicht überraschen, denn Brot war das Grundnahrungsmittel der alten Slawen. Wenn man die Formulierung gebraucht, dass man Brot vergötterte, ist sie keinesfalls übertrieben. Man muss sie sogar wörtlich nehmen. Die rituelle Bedeutung von Brot war nämlich sehr groß⁶⁰ und das, was vergöttert wird, erhält viele Namen. Diese Vorliebe für das Brot soll mit der Feststellung von Sumcov veranschaulicht werden, dass das Fleisch bei den Russen das Brot nicht ersetzte. Auch dann nicht, wenn infolge schlechter Ernten ein fürchterliches Elend herrschte, obwohl es damals an fleischlicher Nahrung nicht mangelte⁶¹.

⁵⁴ Rhamm 1909, 214.

⁵⁵ Ramovš 1936, 32.

⁵⁶ Rhamm 1909, 220 f.

⁵⁷ Siehe Kap. 3. **Tlakno*.

⁵⁸ Vgl. Rhamm 1909, 211 f.

⁵⁹ Siehe Kap. 4. *Kiselica*.

⁶⁰ Z. B. Sumcov 1996, 158 ff.; Janeva 1997.

⁶¹ Sumcov 1996, 172.

6.1. *Kruh* (Brot)

Etymologie: Das urslawische **kruhъ* bedeutete Stück bzw. Brotkrume. Die ältere Bedeutung „Stück, Klumpen oder Bruchstück“ entwickelte sich zur Bezeichnung eines Gerichtes, weil man einst beim Essen Brot ohne Triebmittel abbrach. Die indoeuropäische Wurzel lautet **kneu* – schlagen, hauen⁶². Die Bezeichnung *kruh* betont also die Bröckeligkeit gebackenen Teiges ohne Triebmittel.

Veränderungen: Als man aufgegangenen Teig zu backen begann, blieb das Brot ohne Triebmittel mehr oder weniger nur noch als Speise für besondere Anlässe in Gebrauch⁶³. Die alte Bezeichnung *kruh* für gebackenen Teig ist in allgemeiner Bedeutung nur im Slowenischen und Kroatischen erhalten, wo es auch auf das Backerzeugnis übertragen wurde, obwohl das aufgegangene Brot nicht so bröcklig ist wie das nicht aufgegangene. Der umgekehrte Fall liegt in den anderen slawischen Sprachen vor, wo die Eigenschaft des neuen Erzeugnisses⁶⁴ zur allgemeinen Bezeichnung für gebackenen Teig wurde.

6.2. *Mlinec* (Fladenbrot)

Etymologie: Das urslawische **mlinъ* – Fladenbrot entwickelte sich aus dem indoeuropäischen **mliHno* – gestampft, geschlagen⁶⁵. Die Bezeichnung bezieht sich höchstwahrscheinlich auf die alte Art und Weise der Zubereitung von Fladenbrot. Heute wird der Teig ausgerollt, jedoch ist das Nudelholz ein junges Gerät. Ohne dieses wurde der Teig bis zu entsprechender Dicke mit leichten Handflächenschlägen geformt⁶⁶. So entstand die charakteristische flache Form.

Veränderungen: Die Bezeichnung und das Verfahren sind in Slowenien und Kroatien erhalten, was vielleicht umso leichter passierte, als die Bezeichnung *kruh* auf das Gebäck aus aufgegangenem Teig übertragen wurde. Die Bezeichnung ist auch bei den Ostslawen erhalten, jedoch sind die russischen *bliny* heute ein Süßgebäck aus eingegossenem Teig⁶⁷. Kleineres flaches Gebäck aus gesäuertem Teig buken die Rusinen in der Slowakei. Es hatte die verschiedensten Namen, so etwa *oščipok*, *ošipok*, *pagač*, *pidpalok*, *poškribok*, *opreslok*, *pryplanča* oder *moskal*⁶⁸. *Pagač* war im mährischen Valašsko ursprünglich ein flaches Produkt aus Teig ohne Triebmittel aus beliebigem Mehl oder Gries und auf verschiedene Art angedickt. Der Begriff *pagáče* überschneidet sich inhaltlich mit dem Begriff *osúchy*. *Osúch* unterschied sich nur durch die Backweise. Man gab ihn erst dann in den Ofen, nachdem die Brotlaibe entnommen waren und die Temperatur schon niedriger war, so dass er besser trocknete⁶⁹. Auch im ostböhmisches Těšínsko, wurden *osuchy* aus Teig ohne Triebmittel hergestellt, den man mit weniger qualitativem dunklem Mehl andickte, in den Bergen mit Hafer. Man buk sie nach dem Backen von Brot oder Kuchen im selben Ofen. Bei abnehmender Ofentemperatur wurden sie eher getrocknet als gebacken. Man knabberte sie zur Suppe oder zum Kraut. Die Bezeichnung *osuchy* überlappt sich mancherorts der Bedeutung nach mit *placki*⁷⁰. Die charakteristische flache Form erhielt nämlich bei den Westslawen die Bezeichnung *placki*. Wie Rejzek vermutet, handelt es sich um eine

⁶² Bezljaj 1982, 104; Gluhak 1993, 354.

⁶³ Siehe Kap. 6.6. *Kravaj* und 6.4. *Presnec*.

⁶⁴ Siehe Kap. 7. *Hleb*.

⁶⁵ Snoj 1997, 348.

⁶⁶ Trifunoski 1986, 266.

⁶⁷ Vgl.: Ljahovskaja 2004, 339.

⁶⁸ Sopoliga 2006, 215.

⁶⁹ Štika 1997, 47 f.

⁷⁰ Tomolová/Stolařík/Štika 1997, 181 f.

Entlehnung des deutschen Plätzchens, das bekanntlich flaches Gebäck bezeichnet⁷¹. Eine andere Erklärung bietet Dembińska. Die Bezeichnung *placki* soll aus dem Lateinischen (*placenta*) übernommen worden sein und würde nur die flache Form bezeichnen⁷². Die polnischen *placki* sollen ein Hirsebrot sein⁷³. In diesem Zusammenhang ist es angebracht, auch das Gericht zu erwähnen, das *proja* heißt. In Serbien und Makedonien versteht man darunter heute Maisbrot. Im Slowenischen Savinjatal war dies eine Art Brot ohne Triebmittel, das in glühender Asche gebacken wurde. Die Verbindung zwischen der slowenischen und der serbisch-makedonischen Bezeichnung *proja* ist nicht klar. Auf jeden Fall entstand die Letztere aus dem Wort *proha* – Hirse⁷⁴. Also bedeutete *proja* ursprünglich Hirsebrot.

6.3. *Opekanec*

Im mährischen Valašsko ist eine Fladenbrotart erhalten, deren Bezeichnung auf die Art der Herstellung verweist. Der Teig aus Mehl und Wasser wird zwischen den Handflächen abgeflacht, auf eine heiße Herdstellenfläche gelegt und auf beiden Seiten gebacken. Wenn die Schüssel voller gebackener *opekanci* ist, werden sie mit heißer Milch übergossen⁷⁵. Es handelt sich um ein altertümliches Verfahren des Backens, wobei keine Hilfsmittel benötigt werden. Hinsichtlich des Übergießens mit Milch handelt es sich natürlich auch um die so genannte *polevka*⁷⁶. Es ist keinesfalls notwendig, dass die Bezeichnung *opekanec* so alt wie das Verfahren selbst ist. Ihre Verwendung ist nämlich nur in den Verhältnissen sinnvoll, in denen es auch andere Backverfahren gibt, was gewiss auch bereits im frühen Mittelalter der Fall war.

6.4. *Presnec*

Etymologie: Das urslawische **prěsknъ* bedeutet frisch oder ungesäuert⁷⁷. Auch diese Bezeichnung wurde erst dann sinnvoll, als das Brot mit Triebmittel auftrat und man beide unterscheiden musste.

Als *prisnyj chlib* ist das Brot ohne Triebmittel im ukrainischen Teil der Karpaten und in Galizien erhalten. Dort war dies die älteste Art und Weise der Brotzubereitung. Man stellte es so her, dass man aus Wasser, Mehl – hauptsächlich Hafer- oder Gerstenmehl – sowie Salz einen Teig anrührte. Man formte es rund und buk es auf der Herdstelle oder im Ofen. Es war flach, nicht aufgegangen und wog im Durchschnitt 1 kg. Neben der allgemeinen Bezeichnung gibt es noch andere, etwa *ošipok*, *ščipok*, *oščipok*, *osuch*, *adzymka*, *pagač*, *moskol* oder *moskal*. Dieses Brot wurde nicht mit einem Messer geschnitten, sondern gebrochen. Da es relativ hart war, wurde es noch heiß mit Wasser aufgeweicht. Die aufgeweichten Stücke wurden mit Sahne oder geschmolzener Butter übergossen⁷⁸. Das beweist natürlich, dass die *polevka*⁷⁹ nicht nur für das Aufbrauchen alten Brotes bestimmt war, sondern ursprünglich den gewöhnlichen Abschluss des Brotbackens darstellte.

⁷¹ Rejzek 2001, 470.

⁷² Dembińska 1999, 117.

⁷³ Ebd. 105.

⁷⁴ Snoj 1995; Pleteršnik 2006.

⁷⁵ Štika 1997, 49.

⁷⁶ Siehe Kap. 8.1. *Polevka*.

⁷⁷ Snoj 1997, 492 f.

⁷⁸ Sopoliga 2006, 215.

⁷⁹ Siehe Kap. 8.1. *Polevka*.

Veränderungen: In Makedonien ist *presnec* ein rituelles Brot, das zum Verzehr am Grab gebacken wird⁸⁰. Auch der tschechische *přesňák* war eine rituelle Speise. Als im Frühjahr die Bauern zum ersten Mal das Feld pflügten, nahmen sie zum Essen die so genannten *přesňáki* mit, gerillte Rechtecke aus Teig ohne Triebmittel. Sie waren ein Symbol der Felder, auf denen man mit einem Hakenpflug Furchen ziehen und die man für die neue Ernte befruchten musste⁸¹. Auch in Slowenien ist *presnec* ein Brot für besondere Anlässe, wie z.B. Ostern.

6.5. *Nalesnik*

Etymologie: Die Bezeichnung hängt offensichtlich mit dem Krautblatt zusammen, auf dem die Speise gebacken wird.

Veränderungen: In Rumänien ist die altertümliche Weise der Zubereitung von Brot auf einem Blatt erhalten geblieben. Mit einem Blatt wird es auch bedeckt und dann mit glühender Asche überschüttet⁸². Auch im Weinanbauggebiet Goriška Brda (Slowenien) backt man Maiskuchen unter einem Kohlblatt und glühender Asche. In Dolenjsko wird ein Brot auf Kohlblättern im Ofen gebacken. Das Kohlblatt verleiht einen guten Geruch und Geschmack und hinterlässt ein schönes Muster auf der Rinde⁸³. *Podlesníky* bzw. *podlistníky* gibt es auch im mährischen Valašsko. Der dünnflüssige Teig ohne Triebmittel, der mit Milch, Molke oder Sahne angerührt wurde, wurde auf ein Kohlblatt gegossen, eingefettet und in den Ofen gegeben. Das geschah gewöhnlich beim Brotbacken oder danach. Einst wurde es nur aus Mehl gebacken. Das Kohlblatt wurde vor dem Gebrauch gewaschen und der Stil entfernt. Das gebackene Blatt wird dann geschält, der *podlesnik* wird abgeschmalzt und eingerollt⁸⁴. Die Bezeichnung weist eindeutig darauf hin, dass das Blatt einst auch das Gericht bedeckte, was folglich bedeutet, dass man es in glühender Asche buk. Auf ähnliche Weise buken die slowakischen Rusinen auf Kohlblättern *bandurjanik*, *nalisyk* oder *nalesnyk*. Er bestand aus geriebenen Kartoffeln und Mehl⁸⁵. Heute sind *nalesniki* in der Ukraine Palatschinken. In Polen nennt man sie *naleśniki*.

Anmerkungen: Ursprünglich waren *nalesniki* oder *podlesniki* Gelegenheitsgerichte. Die slowenischen und rumänischen Beispiele weisen auf die Variante des Brotbackens in glühender Asche. Aber eine solch feste Verbindung mit flüssigem Teig bietet anderswo noch zusätzliche Erklärungen. Eine Erklärung könnte sein, dass man auf diese Weise schon im frühen Mittelalter ähnlichen Teig buk. Man könnte sich auch vorstellen, dass auf diese Weise Brei als flüssiger Teig gebacken wurde.

6.6. *Kravaj*

Etymologie: Die Bezeichnung ist wahrscheinlich aus dem urslawischen **korva*, *krava* (Kuh) hergeleitet⁸⁶. Welche Verbindung gibt es zwischen *kruh* und *krava*? Eine logische Erklärung gab schon 1885 Nikolaj Fedorovič Sumcov. Die armen Leute, die den Göttern keinen Stier, keine Kuh, keinen Widder, keinen Ziegenbock oder kein Schwein opfern konnten, brachten Erzeugnisse aus Teig in Form dieser Tiere dar. Bei den alten Slawen war die Kuh das wichtigste Zeichen von Reichtum und der Ernährung. Schwache Spuren der Opferung von Kühen

⁸⁰ Mirčevska 1997, 145.

⁸¹ Dvořák 2002, 33.

⁸² Knežević 1997, 60.

⁸³ Muratović 2005.

⁸⁴ Štika 1997, 48-49.

⁸⁵ Sopoliga 2006, 212.

⁸⁶ Bezlaj 1982, 84.

sind in den Volksbräuchen erhalten. So weihten die Bauern am Tag der heiligen Agaphia, dem 3. April, im Gubernium von Vilnius (Litauen) in der Kirche Brot, in dem sich Salzstücke befanden. Dieses Brot wurde dann an die Hörner von Kühen gehängt. Der Reichtum wurde anhand der Kopfzahl von Hornvieh bestimmt. In den Wolken erblickte man Himmelskühe, die mit ihrer Milch, dem Regen, die Erde ernähren. Auch die Erde selbst war eine Kuh und in den Sternen sah man eine Himmelsherde, die vom Stier, dem Mond, angeführt wird. Die Bedeutung der *kravaj* in den Brotbräuchen kann man also dadurch erklären, dass sie das Opfern von Kühen ersetzte. Ein klarer Beweis für diesen Ersatz ist die Bezeichnung und die Form des *kravaj*. In den Volksbräuchen und -liedern sind die Anspielungen auf den Ersatz der Kuh durch Presshefe erhalten. In Bulgarien und Weißrussland wird die Presshefe manchmal sogar mit Teighörnern versehen. In Liedern wird der *kravajc* häufig der Hörnige genannt⁸⁷. Und wodurch erinnert der zwei Spannen breite, flache, schwarz-braun gebackene *kravaj* so sehr an eine Kuh? Auf den ersten Blick erscheint er wie ein Kuhfladen, im Slowenischen *kravjek* genannt! Wir haben es also mit der so genannten homöopathischen bzw. imitativen Magie zu tun. *Kravaj* ist *kravjek* und dieser ein Teil der *krava* – der Kuh. In ähnlicher Weise haben die im Tschechischen als *koblih* bezeichneten Pfannkuchen den Namen nach ihrer Form erhalten. Die alte Bezeichnung lautet *kobylihy*, also Stutenäpfel⁸⁸. Genauso kann man sich fragen was das Wort *klobasa* (Wurst) zunächst bezeichnete – das Fleischgericht oder den Rest nach abgeschlossener Verdauung? An dieser Stelle muss man den alten Slawen zugestehen, dass sie viel Sinn für praktische Schalkhaftigkeit hatten. Die obigen Überlegungen unterstützt auch das gemeinslawische Wort *govno*, das ursprünglich gerade die Exkremente von Rindern – slowenisch *govedo* – bezeichnete⁸⁹.

In Mazedonien versteht man unter *kravajče* ein rituelles Brot, das zu Weihnachten gebacken wurde. Es besteht aus einem Teig, der keine Triebmittel enthält. Die Hausfrau rührte ihn während rituellen Schweigens an. In den Teig gab man eine Münze, im Dorf Psača (Kriva Palanka) auch eine Roggenähre. *Kravajče* buk man in glühender Asche und nicht im Backtrog, der *crepna*, oder in einem Ofen. Man darf dieses Brot nicht mit einem Messer schneiden, damit es nicht gut durchgeschnitten wird und ein Unglück herbeiruft. Das Brot wird abgebrochen, damit sich die Menschen nicht streiten⁹⁰.

Veränderungen: *Korovaj* ist bei den Ostslawen das Hochzeitsbrot, später wurde es dort in großem Ausmaß durch jüngere Motive ersetzt. Sein Merkmal ist die ungewöhnliche Größe⁹¹. In Dolenjsko (Slowenien) bezeichnet *kravajc* zu Hause zubereitete Hefe aus Hirsemehl, die man mit Most verrührt, wenn sie am stärksten gärt. Man fertigt sie in Form von Laiben an, die ungefähr einen Durchmesser von 10 cm haben. Diese Laibe müssen gut trocknen. Im Sommer schützt der *kravajc* das Brot besser vor Geruch als Hefe⁹². Auf welche Weise sich *kravaj* in Slowenien zur Presshefe verändern konnte, kann man vielleicht dadurch erklären, dass man als Rohstoff Hirsemehl verwendete und dass hier einst der *kravaj* als Brot ebenso mit Hirsemehl zubereitet wurde. Möglicherweise verwendete man sogar alten *kravaj* als Presshefe, vielleicht bei ritueller Zubereitung neuer Presshefe⁹³. Auf jeden Fall bezeichnet *kravajac* in der Bela Krajina in Slowenien noch heute einen Laib Brot aus Sauerteig, in Notranjsko

⁸⁷ Sumcov 1996, 238 ff.

⁸⁸ Dvořák 2002, 46.

⁸⁹ Gluhak 1993, 241.

⁹⁰ Svetieva 1997, 168.

⁹¹ Sumcov 1996, 107 und 195.

⁹² Ložar 1944, 496 f.

⁹³ Vgl. Atanasovska 1997, 287.

(Slowenien) hingegen Leinölkuchen⁹⁴, eben nach dem Muster der *prga* im Sinne von Ölkuchen⁹⁵.

6.7. *Rogljīči* (*pirogi*) – Gebäck aus gebackenem Teig in charakteristischer Hörnchen- oder Halbmondform

Ein Gebäck mit diesem Namen ist in den slawischen Sprachen allgemein verbreitet.

Etymologie: Das Wort *rogljīč* geht hervor aus dem urslawischen **rogъ*⁹⁶. Das Gebäck hat also seinen Namen von der typischen Form. Für das russische *pirog* gibt es verschiedene Erklärungen. Die Etymologen leiten das Wort zumeist aus dem altrussischen *pirъ* – Gastmahl her und dieses aus dem urslawischen **piti*⁹⁷. Die Erklärung wäre sinnvoll, wenn man die *pirogi* nur bei Gastmahlen essen würde oder wenn man wenigstens bei Gastmahlen nur *pirogi* essen würde. Beweise dafür gibt es nicht. *Piroški* sind kleine *pirogi*. In lebhafter Erinnerung habe ich die köstlichen mit Marmelade gefüllten Hörnchen, die uns einst als polnisches Nationalgericht Aurelia Nowicka aus Poznań buk. Sie nannte sie *roški*. Sie waren halbmondförmig.

Veränderungen: Heute ist der russische *pirog* ein beliebiges besseres Gebäck aus Hefeteig⁹⁸. Das erschwert auch das Verständnis seiner älteren Bedeutung.

Anmerkungen: *Rogljīči* sind eine Speise für besondere Anlässe. Die Form weist auf ihre rituelle Bedeutung. Sie sind die bildhafte Ergänzung des *kravaj*. Während der *kravaj* eine Kuh darstellt, präsentiert der *rogljīč* – das Hörnchen – den Stier⁹⁹. Erst beide zusammen bilden eine Herde und die Grundlage für Wohlstand (slowenisch *blagostanje*). Es sei an dieser Stelle daran erwähnt, dass *blago* früher Vieh bedeutete¹⁰⁰.

6.8. *Kolač* – Erzeugnis aus Teig, das rund wie ein Rad gebacken ist

Kolač ist in allen slawischen Sprachen bekannt. Überall ist dies ein Kuchen für besondere Anlässe, größtenteils rituelle.

Etymologie: Das Wort ist von *kolo* (Rad) abgeleitet¹⁰¹.

Veränderungen: Der *kolač* wird heute auch aus Hefeteig zubereitet.

7. *Hleb* – gebackener Hefeteig aus Mehl und Wasser

Die Bezeichnung und das Verfahren kennen alle slawischen Sprachen.

Etymologie: Das altslawische **xlěbъ* (Brot) ist eine Entlehnung der germanischen Form **hlaibaz*, die die Form des Brotes bezeichnete, also den Laib¹⁰². Der aufgegangene Teig hatte natürlich eine andere Form als der nicht aufgegangene.

Veränderungen: Das Wort *hleb* bedeutet im Slowenischen und Kroatischen immer noch nur die Form: ein Laib Brot. In den anderen slawischen Sprachen kam es dagegen zu einer Bedeutungserweiterung auf das Produkt als solches.

⁹⁴ Pleteršnik 2006.

⁹⁵ Siehe Kap. 1. *Prga*.

⁹⁶ Rejzek 2001, 542.

⁹⁷ Snoj 1997, 445; Rejzek 2001, 458.

⁹⁸ Vgl.: Ljahovskaja 2004, 30 ff.

⁹⁹ Siehe Kap. 3.2.7.6. *Kravaj*.

¹⁰⁰ Vgl.: Bezlaj 1976, 23.

¹⁰¹ Niederle 1911, 183; Bezlaj 1982, 54 f.

¹⁰² Gluhak 1993, 262 f.; ähnlich schon Niederle 1911, 184.

Anmerkungen: Es handelt sich also um ein gemeinslawisches Wort schon aus der Zeit, als die Slawen in der gemeinsamen „Urheimat“ lebten. Damals trat ein neues Zubereitungsverfahren auf, das die Slawen von den Germanen übernahmen. Das würde nämlich das germanische Wort für das Produkt eines neuen Verfahrens erklären. Als sehr wahrscheinlichen Umstand der Übernahme muss man an die Zeit des engen Zusammenlebens von Slawen und Germanen im Rahmen eines Stammesverbandes unter der Führung der Goten denken, spätestens im 4. Jahrhundert¹⁰³. Mit einer solchen Erklärung stimmt noch ein Umstand überein. Alle slawischen Sprachen haben ein gemeinsames Wort für den Teig, aus dem sowohl *hleb* als auch *kruh* bestehen. Das urslawische **těsto* geht hervor aus der indoeuropäischen Wurzel **taHis*, sekundär auch **teis(k)* – drücken, kneten¹⁰⁴. Jedoch hat die augenfälligste Eigenschaft des Hefeteiges, nämlich dass er aufgeht, kein gemeinslawisches Wort, sondern es gibt eine Reihe von verschiedenen Ausdrücken: vom slowenischen *vzhajati*, über das tschechische *kynouti* bis zum russischen *broženie* und anderen. Das zeigt, dass der Gebrauch von aufgegangenem Teig sich erst dann durchgesetzt hatte, als die Slawen schon begonnen hatten, auseinander zugehen. So sind wir wieder am Ende des 4. Jahrhunderts angelangt, als nach dem Einfall der Hunnen im Jahr 375 der gotische Stammesverband zerfällt, der bislang die Slawen zurückgehalten hatte¹⁰⁵.

8. *Juha* (Suppe) – flüssige Speise

Flüssige Speisen und das Wort *juha* kennen alle Slawen.

Etymologie: Das urslawische **(j)ucha* geht hervor aus dem indoeuropäischen **ieu* – rühren. Beim makedonischen *juva* und slowakischen *jucha* handelt es sich um Krautsuppe. Das weißrussische *júška* oder *juchá* bedeutet Blut oder Blutwasser, auch das polnische *jucha* bedeutet Tierblut¹⁰⁶.

Veränderungen: Der berühmte ostslawische *boršč*, eine Suppe aus roten Rüben, könnte andeuten, dass es möglicherweise eine ältere Art von Suppe aus Blut gab. Das würde nämlich die polnische und die weißrussische Bedeutung erklären. Jedoch weist das Wort *boršč* noch auf etwas anderes hin. Die slowakischen Rusinen in der Umgebung von Sina bezeichnen Hefe, die getrunken wird, als *boršč*¹⁰⁷. Bei den Bulgaren ist *boršč* eine Suppe, die man mit grünen Früchten oder Hefe säuert¹⁰⁸. Etymologisch soll *boršč* Suppe bedeuten, die man aus dem *borščevnik*, im Russischen und Slowenischen der Bärenklau (*heracleum sphondylium*), zubereitete. Dieses hat seinen Namen von der Wurzel *bol's* (groß), denn das Doldengewächs wächst ziemlich hoch¹⁰⁹. Die jungen Blätter sind essbar und es gibt viel davon an feuchten Standorten. Bezljaj führt an, dass man Bärenklau für eine Art Hefetränk gebrauchte und er verbindet es deshalb mit dem slowenischen Wort *déža* in der Bedeutung von Presshefe¹¹⁰. Seine Angabe würde erklären, warum die Rusinen in Snina (Slowakei) mit *boršč* Hefe bezeichnen. Wahrscheinlich benutzte man einst Bärenklau auch als Hefegewürz. Vielleicht wurde einst auch Blutsuppe mit Bärenklau gewürzt. Dabei muss man an die Samen denken, denn eines der tschechischen Wörter dafür lautet *kmín sviňský*¹¹¹.

¹⁰³ Vgl.: Pleterski 1996, 30 f.

¹⁰⁴ Snoj 1997, 665.

¹⁰⁵ Pleterski 1996, 32 ff.

¹⁰⁶ Bezljaj 1976, 233.

¹⁰⁷ Sopoliga 2006.

¹⁰⁸ Knežević 1997, 60.

¹⁰⁹ Rejzek 2001, 85 ff.

¹¹⁰ Bezljaj 1976, 100.

¹¹¹ Krejči 2007.

8.1. *Polevka*

Das tschechische *polevka* und das slowakische *polievka* bedeuten heute im Allgemeinen Suppe. Das ist schon die erweiterte Bedeutung, denn ursprünglich soll es sich nur um eine bestimmte Art von Suppe gehandelt haben, bei der man die Speise auf dem Teller mit kochend heißer Flüssigkeit übergoss¹¹². Damit stimmt in etwa auch die russische *polevka* überein, bei der der Teig in Wasser gekocht wird¹¹³. Noch weiter entfernt von dieser Bedeutung ist die polnische *polevka*. Das ist Hirsebrei, den man auf zwei Arten kochte. Die erste Möglichkeit war, ihn einfach zu kochen, bis er sämig wurde, dann aß man ihn mit Milch. Oder man gab noch Gemüse und manchmal auch Fleisch hinzu. Der Brei aus grob gemahlenem Korn war ein typisches Bauerngericht und bei höheren Gesellschaftsschichten wenig geschätzt¹¹⁴.

Anmerkungen: Dass in der Slowakei und in Makedonien *juha* gerade Kohlsuppe bedeutet, stimmt mit der Kohlsuppe *šči* überein, ohne die es keine russische Küche gibt. Das weist auf die Bedeutung der Gemüsesuppe in altslawischer Zeit hin. Des Weiteren zeichnen sich auch das Bestehen einer Blutsuppe sowie der Gebrauch von Gewürzen ab, was aber einer eigenen Erörterung bedürfte.

Die verschiedenen Arten von *polevka* deuten im Hinblick auf die Verbreitung des Namens und die Bedeutungsveränderung ebenfalls auf ein hohes Alter. In altslawischer Zeit handelte es sich höchstwahrscheinlich um hartes Brot, das man mit heißem Wasser oder heißer Milch übergoss. In Serbien und Makedonien nennt man das heute *popara*, wenn man mit Wasser altes Brot übergießt und es dann mit Butter mischt¹¹⁵. In Slowenien werden auf diese Art und Weise die *mlinci* vorbereitet¹¹⁶.

9. *Kvas*

9.1. Getränk

Das Getränk *kvas* wird aus getrockneten Stücken Roggenbrot zubereitet, am besten aus einem Brot, das mit einem Zusatz von Malz gebacken wurde. Wenn man je nach Wunsch die Stücke auf dem Feuer anschwitzt, dann wird das Getränk eine stärkere Farbe bekommen. Anschließend wird der Zwieback mit kochend heißem Wasser übergossen und man lässt ihn 4-5 Stunden stehen. Danach zerbröckelt man das Brot und fügt Zucker und Presshefe hinzu. Die Zutaten werden vermischt, mit einem Leinentuch bedeckt und an einen warmen Ort gestellt, damit die Mischung gärt. Wenn sich Schaum gebildet und der typische Brotgeruch entwickelt haben – letzteren bezeichnet man als *hlebnjy duh* – ist das Getränk fertig. Danach wird es gefiltert und an einen kühlen Ort gestellt¹¹⁷. Die Bezeichnung *kvas* und das Verfahren sind noch heute bei den Ostslawen lebendig.

9.2. fermentierte Mischung aus Wasser und Mehl zum Aufgehen von Teig und andere Fermentierungen

¹¹² Vgl.: Rejzek 2001, 484.

¹¹³ Siehe Kap. 5. *Močnik*.

¹¹⁴ Dembińska 1999, 106.

¹¹⁵ Kruszc 2004, 250; Hadži Ristić 1997, 70 f.

¹¹⁶ Siehe Kap. 6.2. *Mlinec* und 6.1. *Kruh*.

¹¹⁷ Ljahovskaja 2004, 770.

In dieser Bedeutung und mit dieser Bezeichnung kennen *kvas* die West- und Südslawen. Für denselben Inhalt kennen alle Slawen noch ein anderes Wort – *droži*. Der Gebrauch von *kvas* und *droži* in der altslawischen „Urheimat“ ist unstrittig.

Etymologie¹¹⁸: Das urslawische **droždĭ* bedeutet Bodensatz, Hefe bzw. Presshefe. Es handelt sich um eine Ableitung der indoeuropäischen Wurzel **dherH-gh* – trüber Bodensatz oder Treber¹¹⁹.

Veränderungen: Die Etymologie zeigt, dass *kvas* und *droži* ursprünglich verschiedene Bedeutungen hatten. Warum ist dann der inhaltliche Unterschied zwischen beiden heute so unklar? Da der Unterschied zwischen ihnen dort ganz eindeutig ist, wo *kvas* als Getränk gebraucht wird, ist es offensichtlich, dass das Wort *kvas* dort eine andere Bedeutung annahm, wo man *kvas* nicht mehr als Getränk herstellte. Da dies bei den West- und bei den Südslawen geschah, musste es zu einer Bedeutungsveränderung nach der Auswanderung aus der „Urheimat“ gekommen sein. Das Verfahren der Herstellung von *kvas*, wo die *droži* die Fermentierung beginnen, verbindet der Bedeutung nach beide Wörter so sehr, dass die spätere Sinnübertragung nicht schwer gewesen sein musste. Die Menschen, die keine *kvas* als Getränk mehr herstellten, konnten den Unterschied nicht mehr erkennen.

Anmerkungen: Wie die Etymologie von *droži* besagt, hat man zum Aufgehen des Teiges einen Bodensatz verwendet, der bei der Zubereitung eines Getränkes, höchstwahrscheinlich von Bier, zurückgeblieben ist. Nach Ansicht von Maria Dembińska wird nämlich das polnische Wort für Hefe *drożdże* vielleicht vom so genannten dickflüssigen Bier hergeleitet, welches aus Weizen und Gerste hergestellt wurde. Dickflüssiges Bier benutzte man zum Vergären sowohl von Bier als auch von Teig¹²⁰. Interessant ist das Rezept für das dickflüssige Bier *drożdzy*: Kochend heißes Wasser wird über trockenen Hopfen gegossen und beides zusammen 20 Minuten umgerührt. Wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, gibt man Bier hinzu und man gießt die Mischung über Gersten- und Dinkelmehl. Man rührt alles um und lässt es unbedeckt 3 bis 5 Tage stehen bzw. solange, bis sich ein Schaum gebildet hat. Dies ist abhängig vom Wetter und der Temperatur. Es muss nach Sauermilch riechen. Die Fermentierung kann wiederholt werden, wenn man wieder Mehl und Flüssigkeit hinzufügt¹²¹. Die Mischung aus Wasser, Mehl und Hopfen zur Zubereitung von Hefe muss einst weiter verbreitet gewesen sein. So stellte man in Cerklje na Gorenjskem (Slowenien) zu Hause *drože* (Presshefe) aus Hirsemehl und Hopfen her¹²². In Serbien stellte man in den Haushalten Hefe aus Maismehl oder aus einer Mischung von Mais- und Weizenmehl, den so genannten *komlov*, her und auch aus *trice* – aus Hopfen und Maismehl. Manchmal gab man anstelle von Hopfen gesäuerten Brotteig hinzu. Dieses Mehl wurde mit Wasser vermischt. Am folgenden Tag machte man daraus kleine Laibe, trocknete sie und gebrauchte sie später als Hefe¹²³. Die obigen Angaben bieten die Erklärung, warum bei den Slawen die *droži* ursprünglich aus Bierpresshefe bestanden und zum Vergären verschiedener Gerichte und Getränke verwendet wurden. Der Unterschied zwischen den Getränken *pivo* (Bier) und *kvas*, einer Art fermentiertem Getränkes, bestand in den grundlegenden Zutaten: beim *pivo* Malz¹²⁴ und beim *kvas* altes Brot. Eine Folge war natürlich auch der unterschiedliche Geschmack. Wie der Name schon sagt, war

¹¹⁸ Zu *kvas* siehe Kap. 4. *Kiselica*.

¹¹⁹ Snoj 1997, 105.

¹²⁰ Dembińska 1999, 120.

¹²¹ Weawer 1999, 183.

¹²² Ložar 1944, 497.

¹²³ Grubić 1997, 446.

¹²⁴ Kap. 10. *Slad*.

kvas saurer und es handelte sich in diesem Sinn um saures Bier, in ähnlicher Weise wie die *kiselica* ein saurer *močnik* ist.

10. *Slad* (Malz) – aufgekeimte Getreidekörner (am besten Gerste), zerstoßen und geröstet

Die Bezeichnung und die Bedeutung sind bei allen Slawen bekannt.

Etymologie: Das urslawische **soldъ* bedeutet süß bzw. wohlschmeckend und geht hervor aus dem indoeuropäischen **sal* – Salz. Zur Bedeutungsverschiebung soll es über die gemeinsame Bedeutung einer wohlschmeckenden Speise gekommen sein¹²⁵.

Veränderungen: In Serbien stellt man Malz aus gut aufgekeimtem Getreide her, das man in einem Mörser zerstoßt, mit Mehl vermischt und backt¹²⁶. Das russische *solod* besteht aus angekeimten Roggen- oder Gerstenkörnern. Aufgekeimte Körner können schnell verschimmeln, deshalb werden sie getrocknet und gemahlen. Sie haben einen süß-sauren Geschmack. Dieses Mehl verwendete man für *soloduha*, fügte es dem Brotteig für den Geschmack und das Aroma hinzu, braute Bier und kochte Wodka. *Soloduha* stellte man her, indem man in einem Tontopf Wasser zum Kochen brachte, es auf Körpertemperatur abkühlen ließ, Malz hineinschüttete, verquirlte und hinter dem Ofen warm stellte. Um die Mischung nicht zu überwärmen, gab man Schnee oder Eis hinzu, um die Fermentierung nicht zu unterbrechen und zu starke Süße der *soloduha* zu verhindern. Wenn sie infolge des Schnees oder Eises zu sehr verdünnt wurde, gab man noch Roggenmalz hinzu und rührte sie häufig um. Die Hausfrau musste ständig kosten. Die Stufe der Fermentierung beurteilte man nach der Süße. Nachdem die Fermentierung abgeschlossen war, stellte man den Topf in den Ofen, so dass die *soloduha* aufkochte. Dann nahm man sie aus dem Ofen, kühlte sie schnell auf eine Temperatur von 25° bis 30° C ab, gab eine Roggenbrotrinde hinzu und bedeckte sie mit einem sauberen Küchentuch. Wieder wurde sie auf den warmen Ofen gestellt, so dass sie sauer wurde und so ihren charakteristischen süß-sauren Brotgeschmack erhielt¹²⁷. Ein aufmerksamer Leser hat inzwischen festgestellt, dass sich die *soloduha* von dem heute gewöhnlichen Bier nur dadurch unterscheidet, dass man ihr, wenn man sie aufkocht, keinen Hopfen hinzufügt, der den Geschmack natürlich ganz verändern würde. So kann man sagen, dass die *soloduha* eine Art Bier darstellt und dass man höchstwahrscheinlich auf diese Weise Bier hergestellt hatte, noch bevor man Hopfen kannte und ihn bei der Zubereitung mit einbezog.

Der Unterschied zwischen dem serbischen und dem russischen Malz besteht in der Reihenfolge des Zerstoßens und Röstens. Wenn man Gries oder Mehl machen möchte, dann muss man die nötigen Körner zuvor trocknen. Das Zerstoßen ist dann leichter und geht schneller, das Mehl trocken und deswegen haltbarer. Möchte man aber eine Speise vorbereiten, dann nimmt man sich mehr Zeit zum Zerstoßen der ungerösteten Körner und der Gries wird anschließend gebacken. Möglicherweise ist das serbische Verfahren das ursprüngliche und das russische gehört zu denjenigen, die sich erst später herausgebildet haben, als der süße Gries Ausgangspunkt für nachfolgende Speisen war.

Anmerkungen: Sehr geeignet für Malz ist Gerste. Bei ihrer Keimung wird Stärke sehr gut in Zucker umgewandelt. Durch das Rösten der gekeimten Körner kommt es zur Karamellisierung und es entsteht Malz¹²⁸. So erhält man eine Süßspeise, die für besondere Anlässe gebraucht wurde. Wenn man Rhamms Angabe berücksichtigt, dass auch *tlakno* aus Hafer

¹²⁵ Snoj 1997, 577.

¹²⁶ Vlahović 1997, 250.

¹²⁷ Ljahovskaja 2004, 231–233.

¹²⁸ Dvořák 2002, 24.

einen süßen Geschmack bekommt, weil sich darin Dextrin bildet¹²⁹, und auch milchige Getreidekörner im Allgemeinen einen süßlichen Geschmack haben¹³⁰, dann erkennt man, dass die Unterschiede nur im Beginn des Verfahrens liegen. Beim *tlakno* muss man die Körner zunächst kochen, beim *slad* aufkeimen, bei der *prga* gerade im rechten Augenblick ernten. Höchstwahrscheinlich hängt dies auch mit der bestmöglichen Nutzung der einzelnen Getreidearten zusammen, weil sie sich nicht alle unter den gleichen Bedingungen gleich verhalten. So ist *tlakno* offensichtlich mit Hafer und *slad* mit Gerste verbunden.

Schluss

Wenn man die Verarbeitung von Rohstoffen (Nahrungsmitteln) mit Hilfe des (Koch-) Verfahrens zum Endprodukt, der Speise, darstellt, entsteht ein sinnvolles Bild der Körnerverarbeitung bei den alten Slawen (Tab. 1).

Vor uns zeichnet sich eine Entwicklung ab, die durchaus entwickelte und vielfältige Verfahren der Zubereitung kannte und die Spuren der gesamten Geschichte der Verarbeitung von Getreidekörnern enthält. Offensichtlich entwickelte sich das System Schritt für Schritt, mit der Hinzufügung neuer Verfahren, von denen das Backen des Hefebrotlaibes wahrscheinlich das jüngste ist. Am einfachsten ist die so genannte *prga*, wobei lediglich Körner geröstet wurden, was sogar ohne Verwendung eines Gefäßes möglich ist. Ähnlich einfach ist der Brei, bei dem allerdings ein Gefäß, in dem dieser gekocht wird, notwendig ist. Der folgende Entwicklungsschritt war die Erkenntnis, dass zerstoßene Körner einen Rohstoff für weitere Kocherzeugnisse bieten. Vielleicht ahmte man zunächst die Tätigkeit der Zähne nach, um zahnlosen Mündern zu helfen. Wenn man Gries und Wasser verrührt, erhält man einen Teig, der schon genießbar ist, insbesondere, wenn die Körner schon ein wenig geröstet waren. Wenn man das Gemisch noch etwas kocht, erhält man *močnik*, und wenn man es bäckt, Brot. Falls man die Mischung von Mehl und Wasser vergisst, beginnt sie zu fermentieren¹³¹, was neue Möglichkeiten eröffnet. Man kann Getränke herstellen, wie *kiselica*, oder Hefebrot backen. Und wenn man hartes Brot mit Wasser einweichen möchte, erhält man *polevka*. Wenn man auch diese vergisst, erhält man Hefe (*kvas* als Getränk). Parallel dazu machte man die Erfahrung, dass gerade aufgekeimte Körner süß sind und dass man sie auf die oben beschriebenen Arten nutzen konnte, nicht zuletzt auch schon für die Herstellung von modernem Bier.

Die alten Slawen kannten also alle grundlegenden Verfahren: Aufkeimen von Getreide, Rösten von Körnern, Zerstoßen von Körnern, Herstellung von Teig, Fermentieren, Kochen und Backen. Ebenso wussten sie die Hausfrauen schöpferisch zu kombinieren.

Literatur

ATANASOVSKA (АТАНАСОВСКА), Фима: Пченкарното брашно во секојдневната исхрана и во некои обредни јадења кај Мијаците – Corn flour in the daily nutrition and some dishes of the Mijaks. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 286-292.

BERANOVÁ, Magdalena: Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha 2005.

BEZLAJ, France: Etimološki slovar slovenskega jezika. Prva knjiga A-J. Ljubljana 1976.

BEZLAJ, France: Etimološki slovar slovenskega jezika. Druga knjiga K-O. Ljubljana 1982.

BEZLAJ, France: Etimološki slovar slovenskega jezika. Četrta knjiga Š-Ž. Ljubljana 2005.

¹²⁹ Rhamm 1909, 215.

¹³⁰ Kap. 1. *Prga*.

¹³¹ Ähnlich bereits Sumcov 1996, 175.

- BOGOEVSKI (БОГОЕВСКИ), Крсте: Патописците за исхраната во Македонија (средина на XVI – средина на XVIII век) – Travel-writers about the nutrition in Macedonia. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 130-136.
- DEMBIŃSKA, Maria: Food and Drink in medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past. Philadelphia 1999 (Originaltitel: Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej. Warszawa 1963).
- DVOŘÁK, Otomar: Magická kuchařka. Čarování v kuchyni. Praha 2002.
- FURLAN, Metka: Prga. In: Bezljaj, France (Hrsg.), Etimološki slovar slovenskega jezika. Tretja knjiga P-S, Ljubljana 1995, 118-119.
- GLUHAK, Alemko: Hrvatski etimološki rječnik. Zagreb 1993.
- GODINA-GOLIJA, Maja: Prehramni pojmovnik za mlade. Zbirka Pojmovniki, 5. knjiga. Maribor 2006.
- GRUBIĆ (ГРУБИЋ), Рајка: Житарице у традиционалној исхрани Банаћана – Cereals in the traditional nutrition of Banat people. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 445-450.
- HAŽI RISTIĆ (ХАЦИ РИСТИЌ), Миодраг: Традицијата во исхраната на населението во Подгора – Tradition in nutrition of the Podgora population. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 65-81.
- HIRSCHFELDER, Gunter: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/New York 2001.
- JANEVA (ЈАНЕВА), Станка: Хлебот живот (по материали од традиционата култура) – Bread as life. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 280-285.
- KNEŽEVIĆ (КНЕЖЕВИЌ), Сребрица: Храната како комуникативен вид на културата – Food as communicational form of culture. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 29-64.
- KREJČI, Petra: Systematická botanika. 2007, http://old.mendelu.cz/~agro/af/systematika/ucebni_text/seminarky/bolsevník_obecný.rtf. Aufgerufen am 30.12.2007.
- KRUSZEC, Agata: Vukova trpeza – kulinarska terminologija u prvom izdanju „Srpskog rječnika" Vuka Stefanovića Karadžića (1818); in: Зборник Матице српске за филологију и лингвистику XLVII/1-2, 2004, 230-296.
- LJANOVSKAJA (ЛЯХОВСКАЯ), Л. П.: Русская кухня. – Санкт–Петербург. Москва 2004.
- LOŽAR, Rajko, Kruh. In: Zbornik Zimske pomoči. Ljubljana 1944, 496-498.
- MEYERS: Althochdeutsch. Meyers Lexikon online 2.0, 2007: <http://lexikon.meyers.de/meyers/Althochdeutsch>. Aufgerufen am 28.12.2007.
- MIRČEVSKA (МИРЧЕВСКА), Мирјана: Традиционалната исхрана на населението во Струшки Дримкол до средината на дваесеттиот век – Traditional nutrition of people from Drimkol of Struga in the mid 20th century. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 142-148.
- MURATOVIĆ, Amir: Kruhovo leto. Izobraževalni program Televizije Slovenija, Ljubljana 2005. Fernsehübertragung am 25.12.2005, 22.00 h.
- NIEDERLE, Lubor: Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých Slovanů. Dílu I, svazek 1, V Praze 1911.
- PLETERSKI, Andrej: Modell der Ethnogenese der Slawen auf der Grundlage einiger neuerer Forschungen. In: Kurnatowska, Zofia (Hrsg.): Słowiańszczyzna w Europie średniowiecznej, Bd. 1. Wrocław 1996, 19-37.
- PLETERSKI, Andrej: Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku (Küchenkultur im frühen Mittelalter). Ljubljana 2008. PDF-Datei: http://iza.zrc-sazu.si/Si/razne_publ/Kuhinjska_kult.html.
- PLETERŠNIK, Maks: Slovensko-nemški slovar (1894-1895). Transliterierte Ausgabe, Ljubljana 2006.
- RAMOVŠ, Fran: Kratka zgodovina slovenskega jezika I. V Ljubljani 1936 (Nachdruck: Zbirka ZRC 9, Ljubljana 1995).
- REJZEK, Jiří: Český etymologický slovník. Nakladatelství Leda. Voznice 2001 (Nachdruck 2004).
- RHAMM, Karl: Talken und Geislitz (russisch toloknó und kisélj), zwei alte slawische Hafergerichte. Carinthia I 99, 1909, 209-222.
- SNOJ, Marko: proja; in: Bezljaj, France (Hrsg.): Etimološki slovar slovenskega jezika. Tretja knjiga P-S. Ljubljana 1995, 126.
- SNOJ, Marko: Slovenski etimološki slovar. Ljubljana 1997.
- SNOJ, Marko: *tlakno. In: Bezljaj, France (Hrsg.): Etimološki slovar slovenskega jezika. Četrta knjiga Š-Ž. Ljubljana 2005, 187.

- SOPOLIGA, Miroslav: Tradície hmotnej kultúry Ukrajincov na Slovensku. Klenotnica slovenskej ľudovej kultúry zv. 21. Bratislava 2006.
- STANĚK, Josef: Ukrojte si u nás. Kapitoly z dějin chleba. Praha 1989.
- SUMCOV (СУМЦОВ), Николай Федорович: Символика славянских обрядов. Моцква 1996, 6-157 (Nachdruck: О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков 1881, 158-248. Nachdruck: Хлеб в обрядах и песнях. Харьков 1885).
- SVETIEVA (СВETИEBA), Aneta: Обредните лебови за бадник – вовед во сакралното – Ritual bread – initiation in the sacred. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 167-174.
- ŠTIKA, Jaroslav: Lidová strava na Valašsku. Praha 1997.
- TOMOLOVÁ, Věra/STOLARÍK, Ivo/ŠTIKA, Jaroslav: Těšínsko. 1. díl. Přírodní prostředí. Dějiny. Obyvatelstvo. Nářečí. Zaměstnání. Šenov u. Ostravy 1997.
- TRIFUNOSKI (ТРИФУНОСКИ), Јован Ф.: Печење хлеба у Врутоку (село на извору Вардара) – Bread baking in Vrutok; in: Гласник Етнографског музеја у Београду, Београд 1986, 265-268.
- VLANOVIĆ (ВЛАХОВИЌ), Петар: Исхрана у посебним приликама – Nourishment in extraordinary circumstances and on special occasions. ЕТНОЛОГ – Ethnologist 7/8, 1997, 247-255.
- WEAVER, William Woys, Medieval Recipes in the Polish Style. In: Dembińska, Maria (Hrsg.), Food and Drink in medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past. Philadelphia 1999, 137-200.

Prof. Dr. Andrej Pleterski
Znanstvenoraziskovalni center SAZU
Inštitut za arheologijo
Novi trg 2
SI – 1000 Ljubljana
pleterski@zrc-sazu.si