

und Papier, nämlich Urkunden Akten, Amtsbücher, Briefe und autobiographische Zeugnisse, ferner Karten, Pläne und Bilder. In detaillierten Einzeldarstellungen werden die Gattungen der Archivalien in der Vielfalt ihrer Formen und Gestaltungsstypen ausführlich vorgeführt. Es wird gezeigt, wie man Entstehungsstufen, Strukturelemente und Besonderheiten der Dokumente erkennt und so die Voraussetzungen für deren exakte Analyse und damit für den Nachweis ihrer Authentizität im Rahmen der Quellenkritik gewinnt. Dabei werden neben herkömmlichen auch die neuen Quellengattungen, wie Fotos, Tondokumente, Filme und optoelektronische Überlieferungsträger sowie die zu deren Erschließung notwendigen technischen Geräte vorgestellt. Im hilfswissenschaftlichen Teil folgen Ausführungen über Schriftträger und Schreibmaterialien, über Siegel und Wappen, über Fragen der Datierung, Namen, Maße und Gewichte, Geld und Finanzkategorien, die ebenfalls dem Nachweis der Echtheit der Dokumente dienen. Eine Bibliographie sowie zahlreiche Abbildungen bereichern dieses Werk, das für alle Studierenden und für alle Archivbenutzer eine wichtige Voraussetzung zu rationaler und effektiver Arbeit bildet. Das Werk ist mit DM 38,- außerordentlich preiswert.

Heimatspflege in der Großstadt

ist das Thema des Sonderheftes 10 der Zeitschrift „Schönere Heimat“, hat 64 Seiten und zahlreiche Abbildungen und kann beim Bayer. Landesverein für Heimatspflege in 80539 München, Ludwigstraße 23/Rückgeb., angefordert werden.

Bewahren und Umgestalten. Aus der Arbeit der Staatlichen Archive Bayerns. Walter Jaroschka zum 60. Geburtstag. Herausgegeben von Hermann Rumschöttel und Erich Stahleder (Mitteilungen für die Archivpflege in Bayern, Sonderheft 9), Generaldirektion der Staatlichen Archive Bayerns, München 1992 (Auslieferung: Buchdruckerei Michael Laßleben, Kallmünz), brosch. XIII, 372 S., Tafeln, DM 90,-

Die Festschrift zum 60. Geburtstag des Generaldirektors der Staatlichen Archive Bayerns ist ein Spiegelbild des von ihm mitgeprägten staatlichen bayerischen Archivwesens. Die 32 Beiträge, durchweg von Mitarbeitern der Staatsarchive verfaßt, behandeln vornehmlich archivwissenschaftliche und archivgeschichtliche Themen. Von grundsätzlicher Bedeutung sind die Ausführungen Erich Stahleders über "Das Berufsbild des Archi-

vars im Spiegel des Bayerischen Hauptstaatsarchivs" (S. 85-92). Folgende Aufsätze sind für Franken von Interesse: Ingrid Heeg-Engelhart, Zum Streit zwischen Oberbibliothekariat und Archivkonservatorium Würzburg um Würzburger Salzbücher (1871-1874) (S. 44-54); Rainer Hambrrecht, Das Staatsarchiv Coburg in neuen Räumen (S. 74-84); Werner Wagenhöfer, Die Überführung der Mainzer Archive von Aschaffenburg nach Würzburg durch den Archivar Georg Lommel (S. 137-150); Klaus Frhr. von Andrian-Werburg, Quellen zur Rechtsgeschichte im Archiv. Die Ansbacher Stadt- und Gerichtsbücher im Staatsarchiv Nürnberg (S. 151-158); Gerhard Rechter, Zur künftigen Tektonik der brandenburg-bayreuthischen Schriftgutüberlieferung im Staatsarchiv Bamberg (S. 159-177); Hans-Jürgen Wunschel, Der Bayreuther Fund (S. 177-185); Hatto Kallfelz, Anderthalb Jahrzehnte Wachstum der Archivbestände. Der Archivgutzuwachs des Staatsarchivs Würzburg von 1975 bis 1990 (S. 287-293); Ein Kabinettstück ist der Beitrag von Franz Machilek, Zu einem Probezettel aus dem Augustiner-Chorherrenstift Langenzenn vom Jahre 1424 (S. 324-331); Beachtung verdient auch der Beitrag von Herbert Schott, Die Struktur der amerikanischen Armee in Unterfranken nach 1945 – ein erster Versuch (S. 342-352). "Der Archivar kann (eben), ohne Historiker zu sein, keine wirklich fruchtbare Arbeit leisten" (H. O. Meisner). Ein Schriftenverzeichnis Walter Jaroschkas beschließt den Band. Enno Bünz

Eine Geschichte Frankens

Die in der Sammlung Götschen 1909 erschienene „Geschichte Frankens“ des Kgl. preußischen Staatsarchivars a. D. Dr. Christian Meyer hat unser Bundesfreund Dr. Frühwald in einer bibliophilen Ausgabe, angereichert mit Merian'schen Städteansichten, herausgebracht. Frankenbundmitglieder erhalten das Werk zu einem verbilligten Sonderpreis. Anfragen und Bestellungen an Dr. Ernst Frühwald, Gochsheimer Weg 34, 97536 Sennfeld.

Brand Maria Daniela: Heilige Helfer für Winzer und Wein 204 S., 16 Abb., zahlr. Vignetten, Echter, Würzburg 1993, DM 24.80.

Ein unterhaltsames, bibliophil gestaltetes Kalenderbuch zum Thema Wein, das insbesondere über die Weinheiligen und ihre Legenden, aber auch über Wetterregeln und Bauernsprüche, Weinwunder und Volksbrauchtum, Kunst- und Kirchengeschichte viel Wissenswertes bereithält.

Anschriften der Mitarbeiter dieses Heftes

Klaus Gasseleder, Hermann-Löns-Straße 36, 97421 Schweinfurt – Dr. Carlheinz Gräter, Spartaweg 35, 97084 Würzburg – Dr. Karl Hochmuth, Stefan-Krämer-Straße 16, 97218 Gerbrunn – Peter Högler, Oellingen Nr. 45, 97255 Gelchsheim – Walter Könenkamp, Frankenstraße 205, 90461 Nürnberg – Helmut Meißner, Am Hopfen 1, 95502 Himmelkron – Ludwig Ph. Revier, Erhardstraße 1, 97688 Bad Kissingen – Walter Roßdeutscher, Otto-Hahn-Str. 136, 97218 Gerbrunn – Eva Maria Schlicht, Dekaneistraße 6, 63785 Obernburg – Lorenz M. Schneider, Adalbert-Stifter-Weg 16, 97082 Würzburg – Israel Schwierz, Postfach 250139, 97044 Würzburg – Dr. Paul Sörgel, Eichelsdorf, Rottensteinerstraße 17, 97461 Hofheim

Hauptgeschäftsstelle des Frankenbundes: 97070 Würzburg, Hofstraße 3 – Telefon (09 31) 5 67 12. Konten der Bundesleitung: Pschkto. 308 04-853, Städt. Sparkasse Würzburg 6 460.

Engere Bundesleitung: 1. Bundesvorsitzender: Dr. Franz Vogt, Regierungspräsident von Ufr., Würzburg; 2. Bundesvorsitzender: Edgar Sitzmann, Bezirkstagspräsident von Ofr., Bayreuth; Stellv. Bundesvorsitzender: Dr. Hartmut Heller, Akad. Direktor, Erlangen; Stellv. Bundesvorsitzender: Dr. Gerhard Schrötel, Direktor des Instituts für Lehrerfortbildung, Heilsbronn; Bundesgeschäftsführer: Margarete Preil, Würzburg; Bundesschatzmeister: Theo Zimmermann, Sparkassendirektor a.D., Würzburg; Schriftleiter: Rudolf Erben M.A., Würzburg.

Die erweiterte Bundesleitung: Bezirksvorsitzende: Oberfranken: Max Schleifer, Studiendirektor, Forchheim; Oberfranken Stellvertreter: Dr. Karin Dengler-Schreiber, Historikerin, Bamberg; Mittelfranken: Dr. Ernst Eichhorn, Bezirksheimatpfleger a. D., Nürnberg; Mittelfranken Stellvertreter: Hans Wörlein, Apotheker, Nürnberg; Unterfranken: Dr. Reinhard Worschech, Bezirksheimatpfleger, Würzburg; Unterfranken Stellvertreter: Georg Krebs, Schulamtsdirektor, Königsberg; Südtüringen: Alfred Hochstate, Haina. – Stellv. Bundesschatzmeister: Friedrich Pommerening, Direktor a.D., Würzburg; Stellv. Schriftleiter: Klaus Reder M.A., Würzburg.



*Allen Bundesfreunden, allen Lesern
eine gesegnete Weihnacht; Glück und Frieden
für das Jahr 1995!*



*Der Frankenbund
Vereinigung für Fränkische Landeskunde und Kulturpflege e.V.
Die Bundesleitung*

Elisabeth Mödlhammer

Eßbares am und unter dem Christbaum aus vergangener Zeit

Wenn in den letzten Jahren in diversen Ausstellungen künstlicher Christbaumschmuck wie Glaskugeln, kleine Werke aus leonischem Draht, Holzspielzeug und so manches Selbstgefertigte zu sehen war, vermißte man doch meist den gebackenen Baumbehang, oder er wurde nur am Rande erwähnt, obwohl er immerhin fast ein Jahrhundert lang den Christbaum geziert hatte. Dieses Fehlen ist wohl darauf zurückzuführen, daß er seit Jahren wegen des mit der Herstellung verbundenen großen Zeitaufwands nicht mehr angefertigt wurde und seine vielgestaltigen Formen somit langsam in Vergessenheit gerieten.

Als bei uns im 19. Jahrhundert der Christbaum immer populärer wurde, gehörte der eßbare, vergängliche Baumbehang zum festen Bestand des Weihnachtsbaumschmuckes. Allerlei Gebäck, angefertigt aus Eierzucker-, Wasserzucker- oder Lebkuchenteig, Marzipan, von Modellen abgedrückt, aber auch Zuckergespritztes, Quittenschlingzeug und anderes war als Baumschmuck sehr begehrt. Begünstigt wurde dies dadurch, daß anfangs des 19. Jhdts. hierzulande die ersten Zuckerfabriken aufkamen und der Zucker damit auch für einfache Bevölkerungsschichten erschwinglich wurde. Vorher mußte er teuer aus dem Ausland eingeführt werden; der Zentner kostete damals, nach unserer heutigen Berechnung, etwa 1 400,- DM.¹⁾ Für das Backwerk verwendete man je nach Gaumen unterschiedliche Geschmackszutaten. Dem Eier- oder Wasserzuckergebäck fügte man z. B. Arrak, Rum, Zitronensaft, Anis oder Rosenwasser hinzu, dem Lebkuchenteig mengte man verschiedene Gewürze aus dem fernen Osten, wie auch Nüsse, Mandeln, Zitronat und Orangetat bei.

Das Wissen über die Herstellung und Verwendung des Weihnachtsgebäcks beruht in erster Linie auf mündlichen Überlieferungen durch ehemalige Konditoren und deren Angehörige. Meine Erkundigungen erstreckten sich hauptsächlich auf den Ansbacher Raum, aber auch auf seine nähere und weitere Umgebung; teilweise waren sie auch zufallsbedingt. Es kann daher durchaus sein, daß das eine oder andere Gebäck hier nicht erwähnt wird, sei es, daß es in Vergessenheit geraten, oder daß es der Verfasserin nicht bekannt geworden ist. Das, was üblicherweise an Weihnachtsplätzchen hergestellt wurde, soll hier allerdings ausgespart bleiben.

Hergestellt wurde der eßbare Christbaumschmuck von Konditoren und Bäckern, aber auch in bürgerlichen und ländlichen Haushaltungen. Die Methoden zur Ausschmückung und Gestaltung waren recht unterschiedlich, denn schließlich war die Anfertigung des Gebäcks auch mit Kosten verbunden. Dies tat jedoch dem Geschick und der Phantasie der "Bäcker" keinen Abbruch. In vielen Varianten wurden kunstvoll geformte und verzierte "Gutsehn" gefertigt. Gerade im häuslichen Bereich wetteiferte man, wer die schönsten und individuellsten Plätzchen herstellen konnte. Die Vorweihnachtszeit brachte daher für die Kinder besonders erwartungsvolle Tage, wenn sich in der Küche so mancherlei regte und Außergewöhnliches geschah. Die Vielfalt der Ausschmückung muß beachtlich gewesen sein, obwohl sie heute nur noch auf Grund von Erzählungen nachvollzogen werden kann. Von einem Umkreis zum anderen ergibt sich eine Fülle von Gestaltungen, die z. B. vom Lichtenauer- bis zum Wendelsteiner Zucker reichen, von der Bemalung bis hin zur Vergoldung.