

(Brotweihe am Agathatag, 5. Februar.) Die heilige Jungfrau und Märtyrin Agatha, die in der Dezianischen Verfolgung 251 zu Catania auf Sizilien einen grauenvollen Martertod erlitt, erfreute sich von der Stunde ihres Martyriums bis auf unsere Zeit großer Verehrung. An ihrem Feste unter der heiligen Messe oder im Anschluß an dieselbe werden Brot, Wasser, Wein, Früchte und Kerzen geweiht, nach alten Ritualien auch sogenannte Agathazetteln mit einer Aufschrift um Schutz vor Feuersgefahr (Weiheformel bei Marzohl, Liturgia V. 1., S. 65 f.). Letzterem Zwecke dienen auch die Kerzen, die in Häusern und Ställen angezündet werden. In Bächtold-Stäublis Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens (Berlin 1927), I. Bd., Spalte 208 f., werden hierfür aus dem schwäbisch-alemannischen Gebiete, wo sie wie in Westfalen besonders verehrt wurde, interessante Belege angeführt. — Für die Brotweihe haben wir als ältestes Zeugnis das bei Marténe (*De ritibus. III. 202*) erwähnte Lyoner Missale aus dem Kloster Ayne, das 1531 gedruckt wurde. In Deutschland finden sich Segnungsformeln seit dem 16. Jahrhundert in dem Rituale von Basel, dem von St. Gallen, dem Benedictionale von Konstanz, dem Manuale von Einsiedeln und dem Straßburger Rituale. Die Formel des Baseler Rituale bringt Josef Marzohl in seiner *Liturgia sacra* (Luzern 1843, V. Band, 1. Hälfte, S. 63). Am Schlusse der heiligen Messe wurde darnach der 46. Psalm rezitiert, worauf das Kyrie mit Pater noster und den bekannten Versikeln sowie eine Oration und eine eigene Benediktionsformel kamen. Das Straßburger Rituale hat nur eine kurze Formel, verbunden mit der Segnung. Nach dem „*Sacerdotale Romanum*“ vom Jahre 1580 wurde diese Benediction am Schlusse des Kanon vor dem „*Per quem haec omnia*“ eingeschaltet, wobei der Priester sich zum Volke zu wenden hatte. Die Formel selbst bestand aus dem Versikel „*Sit nomen Domini*“ und der Oration. Nach Thalhofers Handbuch der katholischen Liturgik (Band II, S. 251, 1. Aufl.) sei dieser Ritus in der Erzdiözese Gnesen-Posen noch zu Ende des vorigen Jahrhunderts in Gebrauch gewesen. Nach Franz Ad., Die kirchlichen Benedictionen im Mittelalter (I, 273), soll diese Brotweihe ihren Ursprung darin haben, daß auf die Fürbitte der heiligen Agatha die Fluren von Catania wiederholt von den Folgen der Ausbrüche des Aetna verschont worden seien. Daher röhre auch der Brauch, Agathabrot als Schutzmittel gegen Feuersgefahr aufzubewahren oder es in ausgebrochenes Feuer zu werfen, um dessen Stillstand auf die Fürbitte der Heiligen zu erlangen. Doch mag daran erinnert sein, daß es bis ins tiefe Mittelalter herein noch Brauch war, eine konsekrierte Hostie ins Feuer zu werfen. Um diesen Mißbrauch leichter abstellen zu können und mit dem Brauch doch das Vertrauen auf die Gnade

denvermittlung der Kirche zum Ausdruck zu bringen, hat die Kirche an die Stelle der konsekrierten Hostie geweihtes Brot gesetzt. Als Mittel gegen Feuersgefahr wird das Agathabrot erstmals von Geiler von Kaisersberg (1516) erwähnt, der auch den Brauch schon kennt, es ins Feuer zu werfen (Zeitschrift des Vereines für Volkskunde XV., 319). Er ist der älteste Zeuge auf deutschem Boden für das Agathabrot. Vielleicht ist die Brotweihe an diesem Tage auch ein Hinweis darauf, daß im Jahre 1591 die Stadt Catania auf die Fürbitte der heiligen Agatha aus einer schrecklichen Dürre und Trockenheit gerettet wurde. Die Weihe würde dann sehr schön symbolisch zum Ausdruck bringen, daß die Heilige vom Himmel wunderbarerweise Brot gibt. Darum geht in manchen Gegenden auch der Geistliche am Vorabend von St. Agatha in die Bäckereien und segnet Brot und Mehl.

Wie an alles Geweihte hat sich auch an das geweihte Agathabrot der Aberglaube herangemacht. Es soll die Äcker vor Kornbrand schützen; es soll nicht schimmeln, und wenn es dennoch schimmelt, dann muß eines aus dem Hause sterben; es zeigt, ins Wasser geworfen, die Stelle, wo ein Ertrunkener liegt, indem es stille steht; es schützt gegen Heimweh, Krankheiten und Gebrechen.

St. Ottilien (Oberbayern).

P. Beda Danzer O. S. B.

(Vor- und Nachteile der verschiedenen Patenenformen.)

1. Die bisher gebräuchlichste Patenenart ist die mit eigener Vertiefung für die Hostie. Der Tellerrand ist bei dieser Form das eine Mal völlig plan, das andere Mal nach außen höher werdend gearbeitet. Ob so oder so, verschlägt nicht allzu viel. Die letztere Art, man könnte sie Tellerpatene nennen, zwängt vielleicht das Korporale mehr auf, so daß die ganz plan gearbeitete Form vorzuziehen ist, zumal auch ein Abgleiten der Hostienfragmente beim Sammeln nicht zu befürchten ist. Auch läßt sie sich, da ja nur die Vertiefung, nicht aber der Rand aufliegt, leicht vom Altartisch aufheben.

Unzweckmäßig sind hingegen jene Patenen, deren Rand nach außen schräg abwärts verläuft. Sie erschweren das Anfassen von der Mensa weg und sind auch für das Sammeln der Fragmente am Korporale nicht günstig.

Der Boden der Vertiefung soll immer ganz flach sein; ihn konkav zu halten, hat keinen Zweck. Solche Patenen liegen schlecht auf und schaukeln förmlich.

Diese Patenenformen haben nun wohl den Vorteil, daß sie auf dem Kelch guten Halt besitzen und daher beim Überschlagen des Velums, auch eines schweren oder steifen, nicht leicht vom Kelche abfallen, oder auch nur verschoben werden. Doch