Reindlingsform

ÖMV/41.163

Volkskundemuseum Wien / Foto: Christa Knott

Ein Reindling, auch Reinling genannt, ist ein Kuchen aus Germteig, der in einer speziellen topfähnlichen Backform, dem Reindl oder der Rein, gebacken wird. So ein Backmodel gehörte zur Ausstattung eines Haushalts und war der Schatz der Hausfrau. Zu Festtagen buk sie darin für die Familie das regional verbreitete Festtagsgebäck. Diese Backform ist mit christlichen Symbolen wie dem IHS im Gefäßboden verziert. Der darin gebackene Weihreindling wurde zu Ostern in der Kirche geweiht.

Claudia Peschel-Wacha

Forma na koláč "Reindling"

"Reindling" alebo "Reinling" je koláč z kysnutého cesta, ktorý sa pečie v špeciálnej keramickej forme podobnej tvaru bábovnice "Reindl" alebo "Rein". Takáto forma patrila do výbavy domácnosti a bola pokladom každej gazdinky. Na sviatky v nej piekla pre rodinu sviatočný koláč, v regióne Korutánska známy ako Reindling. Táto forma na pečenie je zdobená kresťanskými symbolmi, akým je i vyrytý nápis IHS na jej dne. "Svätený koláč", ktorý v nej piekli špeciálne na Veľkú noc, dávali posvätiť v kostole.

H: 7 cm
D Boden: 14,8 cm
D Rand: 21 cm

Objektklasse
Backform

Hersteller/in
Unbekannt

Beitragende/r
Abraham, Franz

Herkunft
Kärnten
TGN
GEONAMES

Datierung
19. Jh.

Material
Keramik
Schwarzware

Technik

gedreht (Keramik)
reduzierend gebrannt (Keramik)
unglasiert (Keramik)

Abbildung
IHS
Kreuz
Herz, flammendes

Sammlung
Schatzgeschichten aus dem Volkskundemuseum Wien (Treasures - EU-Projekt INTERREG V-A Slowakei-Österreich)

Ausstellungskatalog
Auf die Schätze, fertig, los! Eine Reise um die Werte. Schatzgeschichten aus dem Volkskundemuseum Wien, dem Slowakischen Nationalmuseum Bratislava und aus Marchegg. Wien, Bratislava 2019 online

Pripraviť sa, poklad, štart! Putovanie za hodnotami. Príbehy pokladov z Národopisného múzea vo Viedni, Slovenského národného múzea a z Marcheggu. Viedeň, Bratislava 2019 online