

Außer dem allgemeinen Namen *Wecken*, der in der alten Sprache etwas Keilförmiges bedeutet, daher *Ecke*, *Zwecke*, *Wieke* (im Holländischen ein spitz in's Land laufender Meerbusen), *Winkel*, *Zwickel*, damit verwandt ist, heißt man dieß Gebäck auch *Pfannkuchen*, im Thüringischen *Kreppel*, *Kreppeling*, was vielleicht mit *Kräckeling*, *craquelin*, womit man in manchen Gegenden die *Prezel* zu bezeichnen pflegt, zusammenhängt. Von dem Wort *Prezel*, die wohl das bekannteste Fastnachtgebäck ist, hat man verschiedene Ableitungen versucht, ich will nur zwei erwähnen. 1) Von dem deutschen Wort *brechen*, woraus *Brechsel*, dann *Brezel* entstanden. 2) Von *pretio-lum*, d. h. die kleine Belohnung, welche den Kindern am Gregoriusfeste für's Singen gegeben zu werden pflegte. Man nennt sie auch *Kringel*, *Schlangekringel*, lateinisch *Spirulae*, *Kreuzkringel*, und zwar mit dem letzten Namen, wie Einige wollen, aus dem Grunde, weil sie in der Zeit, wo vom Kreuz Christi gepredigt wird, gebacken werden.

Die Würste spielen aber nebst den *Prezeln* und *Pfannkuchen* eine Hauptrolle bei dem Fastnachtleben, und da ich ein Freund von beiden Genüssen bin, so wird man mir es nicht verdenken, wenn ich über eines dieser Gerichte also

§. 7. über die *Bratwürste*,
meine erworbene Gelehrsamkeit ausführlicher mittheile.

Einige wollen sich über den Grund dieses Fastnacht-Rituale und dessen Entstehung ganz kurz fassen.

Sie sagen, da bekanntlich die alten Deutschen große Freunde von geräuchertem Fleisch, *Schweinschinken* und *Mettwurst* gewesen, so sey es ganz natürlich, daß diese schönen Gerichte bei allen Gastgeböten, und also auch bei den Fastnachtsschmäusen vorkommen mußten. Hätte doch schon Horaz von den Römern eine gleiche Liebe zu den Schinken gerühmt, und solche als ein Hauptgericht bei den Geburtstagschmäusen angepriesen. Sie sagen ferner zur Erläuterung: in den ältesten Urkunden der deutschen Geschichte werde der rohe Schinken als eine Hauptkost, besonders in Westphalen, aufgeführt, und wenn Pomponius Mela in seiner Geographie (Buch 3, Seite 79.) sich über die Deutschen aufhalte, daß sie frisches Fleisch roh verzehrten, so sey dem guten Geographen hier etwas Menschliches begegnet, und er habe nicht an die herrliche Kost des rohen Schinkens gedacht.

Wenn man nun aber diese Erläuterungen allenthalben in Ehr' und Würden lassen wollte, so ist da-

mit immer noch nicht der historische Würstknöten gelöst, denn eine Gasterei kann gar gut ohne dieses Gericht, nach Ausweis der täglichen Vorgänge, bestehen, dahingegen bei den Fastnachtsschmäusen, besonders in Niedersachsen dasselbe gleichsam als aus einer gesetzlichen Vorschrift niemals fehlen darf. Ja in den vor uns liegenden Quellen, mit deren namentlichen Aufzählung wir nicht prahlen wollen, wird ausdrücklich nachgewiesen, daß nur geräuchertes Ochsenfleisch und Schweinschinken zu den Hauptgerichten der Fastnacht auserkohren worden, und daß beide Gerichte wohl ihren Grund vorzüglich darin hätten, weil die Aegypter und Römer bei ihrem Bacchusfest und die Nordländer bei ihrer Junifeyer, jene dem Bacchus, diese dem Odhin, beide also der Sonne zu Ehren, Schweine und wohlgemästete Ochsen geopfert, und davon etwas Fleisch und unter andern auch die Würste verzehrt und zum eigenen Nutzen der Opfernden gebracht hätten.

Fragt man nun aber noch weiter nach dem Grunde, warum gerade die Alten diese beiden Thiere zur Opferung erkohren, so werden die Antworten noch gelehrter und entfernen sich immer mehr und mehr von dem zum Genusse einladenden Schinken und Würsten. Wir überlassen diese Weisheit den Cathedralen, und geben von der langen Mahlzeit, womit uns die vorgedachten gelehrten Herren bewirtheet haben, nur einige Bonbons.

In dem Bilde der Wurst wollen Viele die Bacchusschlange oder den Jahreslauf vorgestellt sehen. Die ausgestopften Gedärme heißen von ihrer äußern Gestalt Würste, denn *Wulst*, *Schwulst* und *Wurst* sind in der Sprache verwandtschaftlich. Selbst die Sprichwörter, auf der Wurst herumfahren, einen Wurstreiter vorstellen &c., geben es zu verstehen, daß die Würste zu verschiedenen Feierlichkeiten gebraucht worden, von welcher Behauptung wir nur einen einzigen, aber einen Hauptbeleg geben wollen. Zeiller erzählt in seiner fortgesetzten Reisebeschreibung, „daß in dem Jahr 1558 die Fleischer zu Königsberg eine Wurst herumgetragen, welche 198 Ellen lang gewesen, ingleichen 1583, am Neujahrstage, eine andere Wurst herumgetragen, so von 36 Schinken zugerichtet gewesen, am Gewicht 434 Pfund, in der Länge 596 Ellen gehalten habe, daran 91 Personen getragen, und daß sie solche, ihrer Gewohnheit nach, den Bäckern verehrt, die hergegen große Wecken gebacken und auf den heil. Drei-Königstag Wurst und Wecken mit einander verzehrt.“