Bezugs-Preis
in der Hauptexpedition oder deren Ausgabestellen abgeholt vierteljährlich ℳ 3.—, bei zweimaliger täglicher Zustellung ins Haus ℳ 3.75. Durch die Post bezogen für Deutschland u. Oesterreich vierteljährlich ℳ 4.50, für die übrigen Länder laut Zeitungspreisliste.

Redaktion und Expedition:
Johannisgasse 8.
Fernsprecher 153 und 222.
Filialexpeditionen:
Alfred Hahn, Buchhandlg., Universitätsstr. 3, B. Lösche, Katharinenstr. 14, u. Königspl. 7.

Haupt-Filiale Dresden:
Marienstraße 34.
Fernsprecher Amt I Nr. 1713.

Haupt-Filiale Berlin:
Carl Duncker, Herzgl. Bayr. Hofbuchhandlg., Lützowstraße 10.
Fernsprecher Amt VI Nr. 4603.

Morgen-Ausgabe.

Leipziger Tageblatt und Anzeiger.

Amtsblatt des Königlichen Land- und des Königlichen Amtsgerichtes Leipzig, des Rates und des Polizeiamtes der Stadt Leipzig.

Anzeigen-Preis
die 6gespaltene Petitzeile 25 ₰.
Reklamen unter dem Redaktionsstrich (4gespalten) 75 ₰, vor den Familiennachrichten (6gespalten) 50 ₰.
Tabellarischer und Ziffernsatz entsprechend höher. — Gebühren für Nachweisungen und Offertenannahme 25 ₰ (excl. Porto).

Extra-Beilagen (gefalzt), nur mit der Morgen-Ausgabe, ohne Postbeförderung ℳ 60.—, mit Postbeförderung ℳ 70.—.

Annahmeschluß für Anzeigen:
Abend-Ausgabe: Vormittags 10 Uhr.
Morgen-Ausgabe: Nachmittags 4 Uhr.
Anzeigen sind stets an die Expedition zu richten.
Die Expedition ist wochentags ununterbrochen geöffnet von früh 8 bis abends 7 Uhr.

Druck und Verlag von E. Polz in Leipzig.

Nr. 602. **Freitag** den 27. November 1903. **97. Jahrgang.**

Ein Erbbau-Vertrag.

Dr. B. Im Oktober dieses Jahres hat der preußische Fiskus seinen ersten größeren Erbbau-Vertrag zum Zwecke privater Errichtung von Wohnhäusern für Beamte abgeschlossen. Nur wenige können sich von einem solchen Vertrage ein einigermaßen klares Bild machen. Das ist umso merkwürdiger, als es sich keineswegs um eine Schöpfung der Gegenwart handelt, sondern um ein uraltes, aus dem römischen Rechte überliefertes Institut. Schon fast vergessen war es, so selten kam es in Deutschland zur Anwendung. Es muß wohl niemand rechte Freude an ihm gehabt haben, weder der Eigentümer des Grund und Bodens, noch der Erbbauberechtigte, der auf dem fremden Grundstück für eine vereinbarte Reihe von Jahren Gebäude errichten durfte und dieses Recht auf seine Nachkommen vererbte, auch an dritte veräußern durfte.

In London und dessen Vorstädten besteht es in ausgedehntem Umfange und ist die Hauptursache des ungeheuern Reichtums manches Lords, der dadurch, daß seine Vorfahren vor 100 bis 200 Jahren die Bauparzellen nicht verkauft, sondern den Baulustigen nur in Erbbaupacht gegeben haben, die Wertsteigerung, die der Grund und Boden inzwischen überall erfahren, für sich „verdient" hat. Die Verträge sind dort meist auf 99 Jahre abgeschlossen. Es wird niemanden wundern, wenn die betreffenden Lords die Weisheit ihrer Vorfahren und das Gesetz rühmen.

Ganz anders urteilt man in und bei Wien darüber. In der Brigittenau und in Floridsdorf sind die Häuser großenteils nicht Eigentum ihrer Besitzer, sondern stehen in deren Erbbaurecht oder, wie man dort sich ausdrückt, Superädifikat. Der neueste österreichische Autor, Karl Grünberg, sagt uns in seiner Broschüre „Bauten auf fremdem Grund", daß die betreffenden Häuser ein Bild vollständiger Verwahrlosung bieten. Es seien ärmliche, „aus Straßenkot und Speichel" hergestellte Baulichkeiten, die sich seltsam von den Kolossen auf den benachbarten Privatgrundstücken abheben. Hier und da nur stoße man auf eine Fabrik oder ein schmuck aussehendes, modern gebautes, wenngleich nie mehr als mittelgroßes Haus. Man sinne überall auf Mittel, um diesen unhaltbaren Zuständen ein Ende zu machen. Ueber die Unhaltbarkeit, auch für die Pächter, herrsche nur eine Stimme.

Um diese verschiedene Wirkung in London und in Wien zu verstehen, muß man den Inhalt der Verträge etwas betrachten, und man wird da eine weit größere Unselbständigkeit bei dem Wiener Erbbauberechtigten finden als bei dem englischen. Der Vertrag ist in Wien sehr oft nur auf die Dauer von 3 oder 6 Jahren abgeschlossen, wenn er auch tatsächlich nach Ablauf dieser Zeit verlängert zu werden pflegt. Der Pächter erhält in Wien kein dingliches Recht am Gebäude, das er also weder verpfänden, noch veräußern kann.

In Deutschland will man das Erbbaurecht hauptsächlich zu dem Zwecke wieder beleben, den Fiskus und die Gemeinden zu veranlassen, ihren Grundbesitz mehr als bisher für die Bebauung zu erschließen. Gehört ein Grundstück dem Fiskus oder einer Gemeinde, so war das bisher gleichbedeutend mit der Unverkäuflichkeit desselben. Die heutige Bodenreform-Bewegung verabscheut den Verkauf überhaupt, insbesondere den Verkauf an Privatpersonen, weil dadurch nur die Bodenspekulation unterstützt werde, und befürwortet lebhaft die Ueberlassung in Erbbaupacht. Mehrere Städte sind diesen Anregungen bereits gefolgt, so außer Leipzig auch Frankfurt a. M., Halle, Wilhelmshaven und die Verwaltung des Nord-Ostsee-Kanals.

Jetzt hat auch der preußische Fiskus einen größeren Komplex, der bisher zur Domäne Dahlem vor den Toren Berlins gehörte, dem Beamten-Wohnungsvereine zu Berlin in Erbbaurecht gegeben, und zwar auf 70 Jahre. Der Verein soll einen jährlichen Erbbauzins in Höhe von nur 2 Prozent des Wertes des Grundstückes zahlen. Er ist dafür aber gewissen Beschränkungen bei der Bebauung unterworfen. Letztere soll landhausmäßig erfolgen. Gewerbliche Anlagen, die konzessionspflichtig sind oder Geräusch, Rauch oder Geruch verbreiten, dürfen nicht errichtet werden, Gast- und Schankwirtschaften nur mit Genehmigung des Fiskus. Auch für die Schönheit der Kolonie ist Sorge getragen; die Umfriedigungen dürfen nur bis zur Höhe von ½ Meter massiv, darüber hinaus müssen sie durchbrochen sein und der Gegend zur Zierde gereichen. Hohe Grenzmauern oder Zäune werden nicht geduldet. Der Fiskus behält sich die Genehmigung der Bebauungspläne für den ganzen Block, sowie auch der einzelnen Bauten, insbesondere der Fassaden vor. Damit nicht lediglich Villen für die höheren Beamten gebaut werden, ist bestimmt, daß Häuser mit nur einer Wohnung von mehr als 4 Zimmern nicht gebaut werden dürfen. Ueberhaupt darf eine Abänderung der Satzungen des Vereins, der seinen Mitgliedern „gesunde, preiswerte und in gewissen Grenzen unkündbare Mietwohnungen in der Stadt Berlin und in ihren Vororten zu verschaffen beabsichtigt", nicht ohne Genehmigung des Fiskus vorgenommen werden. Für die Tragung der öffentlichen Lasten ist die Regel befolgt, daß einmalige Lasten der Fiskus trägt. Er übernimmt z. B. die erste Regulierung der Straßen, wogegen die laufenden Lasten, z. B. für die Kanalisation, der Verein trägt.

Wenn der Fiskus das Grundstück selbst braucht, oder wenn der Verein seine Pflichten nicht erfüllt, insbesondere die Grundstücke anderweit benutzt oder überhaupt nicht bebaut oder die Gebäude nicht in gutem Zustande erhält oder nicht pünktlich zahlt, so kann der Fiskus den Vertrag aufkündigen.

Bei Auflösung des Vertrages, sei es nach 70 Jahren, sei es vorher, entsteht dann die Frage, was mit den Gebäuden wird. Sie gehen in das Eigentum des Fiskus über, der dafür 20 Prozent des Wertes, den die Baulichkeiten alsdann besitzen, dem Vereine zu zahlen hat. In den Fällen des vom Vereine verschuldeten vorzeitigen Rücktritts vermindert sich die Entschädigung.

Das ist der wesentliche Inhalt des neuesten und wegen seiner Geltung für eine große Kolonie praktisch sehr bedeutsamen Erbbau-Vertrages. Im übrigen gelten die Vorschriften des „Bürgerlichen Gesetzbuches". Der Berechtigte kann also sein Recht an dritte Personen abtreten; — der preußische Fiskus hat sich das Vorkaufsrecht vorbehalten, das ihm gesetzlich nicht zustehen würde. Der Berechtigte kann auf sein Recht eine Hypothek aufnehmen, um sich z. B. die Baukosten zu beschaffen. Das Erbbaurecht erhält ein besonderes Grundbuchblatt. Dadurch, daß das Bauwerk untergeht, erlischt das Erbbaurecht nicht; nach dem preußischen Vertrage muß das Grundstück binnen 2 Jahren wieder bebaut werden.

Man erhofft in manchen Kreisen von der Wiederbelebung des Erbbaurechts die Erleichterung der Errichtung von Ein- oder Zwei-Familienhäusern oder doch von billigen Wohnungen für den Mittel- und den Arbeiterstand. Die Erfüllung dieser Hoffnung hängt von der größeren oder geringeren Schwierigkeit der Beschaffung vom Baukapital ab, das nicht nur verzinst, sondern auch zugleich amortisiert werden muß. Die besten Aussichten dürften die Erbbau-Verträge haben, wenn sie, wie im obigen Falle, mit einem kapitalkräftigen Vereine geschlossen werden. Jedenfalls lohnt es sich, auch anderweit den Versuch, allerdings nicht nach dem Muster der Wiener Verträge, zu machen.

Deutsches Reich.

△ **Berlin**, 26. November. (Entwickelungsgeschichte des Sozialismus.) In dem vom Nationalliberalen Verein zu Berlin veranstalteten Vortragszyklus gab Prof. Dr. Warschauer in voriger Woche eine vortreffliche Darstellung über „Louis Blanc und das Recht auf Arbeit". Letztere Forderung wird auch heute noch theoretisch aufrecht erhalten und hat zudem eine zeitgemäße Erweiterung oder Umgestaltung in den Bestrebungen der Versicherung gegen Arbeitslosigkeit gefunden. Louis Blanc, aus dürftigen Verhältnissen hervorgegangen, fand in früher Jugend Gelegenheit, seine Beobachtungen in Arbeiterkreisen zu machen, und veröffentlichte seine Wahrnehmungen in einem kleinen, systematisch durchdachten Werk: „Organisation du travail". Einfach und mit zwingender Logik, freilich von falschen Voraussetzungen ausgehend, geschrieben, übte es einen tiefgehenden Einfluß auf die Arbeiterbevölkerung Frankreichs. Ohne sich mit historischer Entwicklung der Arbeitsorganisation viel zu plagen, stellte Louis Blanc die Grundtheorie auf: der moderne Mensch ist gegenüber dem Menschen im Urzustande benachteiligt; diesem stand zu seiner Nahrung alles zur Verfügung, bis das Privateigentum aufkam und ihn der freien Nutzung beraubte. Für diese Entziehung muß Entschädigung, Ersatz geleistet werden, — der Staat hat die Verpflichtung dazu. Das Haupthindernis der gleichmäßig verteilten oder mangelnden Arbeit erblickte Louis Blanc in der freien Konkurrenz. Auch diese sollte durch den Staat mittels Produktivassoziationen und Sozialwerkstätten (Ateliers sociaux) beseitigt werden. — Die Undurchführbarkeit seiner Theorie stellte sich sehr bald bei dem ersten praktischen Versuche heraus. Noch zu Anfang des Revolutionsjahres 1848 der gefeierte Liebling des Volkes und der Arbeiterklassen, mußte Louis Blanc Ende desselben Jahres aus Frankreich flüchten, vielfach geschmäht von denselben Arbeitern, die ihn vergöttert und seine Berufung ins Bürgerministerium fast gewaltsam durchgesetzt hatten. Als Minister sollte er seine Theorien zur Ausführung bringen. Das eifersüchtige Ministerium drängte ihn aber von der Leitung der Ateliers sociaux, der Staatswerkstätten, zurück. Das klägliche Scheitern der letzteren ist bekannt: der Staat hatte schließlich keine Arbeit zu vergeben, aber zahlte auch den Nicht-Arbeitenden einen täglichen Lohn von 1—1,50 Frcs. Bei weiterer Fortführung dieser Ateliers sociaux, die zudem nur in Paris errichtet waren, würde der Staat an den finanziellen Ruin gelangt sein; die Ateliers sociaux mußten wieder aufgehoben werden, die Enttäuschung der Arbeiter war ebenso groß, wie früher ihre Begeisterung, und als Louis Blanc Ende des Jahres 1848 flüchten mußte, um nicht dem Urteil wegen falscher Anklage auf Hochverrat zu verfallen, war er längst nicht mehr der Abgott der Arbeiterklassen. Er hat nie wieder innige Fühlung mit ihnen zu nehmen vermocht. Denn als er 1870 nach Frankreich zurückkehrte und als Deputierter gewählt wurde, waren von Deutschland her schon die

Feuilleton.

Wurst.

Eine Schlachtefestplauderei von Theo Seelmann.

Nachdruck verboten.

„Das Schwein verdient seiner Unreinlichkeit wegen mit Recht diesen Namen", begann eine höhere Tochter, Ursache mit Wirkung verwechselnd, ihren Aufsatz, in dem sie eine kritische Biographie dieses grunzenden Rüsselträgers zu liefern gehalten war. Allerdings, sehr reinlich ist das Borstentier gerade nicht, aber der Geschmack ist ja verschieden, und man muß sich einen jeden ausleben lassen, wie es ihm beliebt. Die schmutzigen Neigungen des Schweines haben denn auch die große Mehrzahl der Völker nicht verhindert, ihm ihre verzehrende Wertschätzung zu zollen. Mit einem guten Happen uns zu beschenken, ist zwar auch anderen Tieren eine ganz besondere Ehre, aber das Schwein allein kann sich der Ausnahmestellung rühmen, der aufopferungsfreudige Träger der Wurst zu sein.

Der Erfinder der Wurst konnte sich seine neue Schöpfung nicht als Gebrauchsmuster schützen lassen, denn, als die erste Wurst auftauchte, gab es noch kein Patentamt. Wie viele andere ersten Kulturerrungenschaften, verlieren sich auch die Anfänge der Wurstfindung in das Dunkel der fernen Vorzeit. Schon die Helden Homers kannten die Wurst. Der mit Blut und Speck gefüllte Geitmagen, den man braten konnte, war ihnen eine erlesene Delikatesse. Aber sie waren sicher nicht die ersten, die die Hände nach dem leckeren Mahle streckten. Wie sie selbst, so waren auch ihre Enkel und Urenkelkinder überzeugte Wurstfreunde. Es entspricht zwar sehr wenig unseren Anschauungen vom klassischen Altertum, uns den weisen Sokrates, den staatsklugen Perikles und den gedankentiefen Plato wurstessend vorzustellen, aber ohne Zweifel waren auch sie einer solchen menschlichen Schwäche fähig; denn Magenwürste, Blutwürste und sogar warme Würste waren den klassischen Griechen ebenso verlockend, wie die schwersten Fragen der Philosophie. Bei ihren Gastmählern bildeten kleine gritllierte Würste, sowie gefüllte Schweinemagen mit einer Sauce aus Essig, Kümmel und Silphium neben Eiern und Austern ein bevorzugtes Entree. Wiederholt tut der Spötter Aristophanes in seinen Werken der Wurst Erwähnung. In den „Acharnern" läßt er den Bauer Dikaiopolis sagen: „Bursche, nimm die Wurst heraus und bringe sie mir", und in den „Fröschen" wird der nach Schweinefleisch lüsterne Sklave Xanthias von seinem Herrn Dionysos mit den Worten beruhigt: „Sei doch still, du bekommst schon ein Würstchen ab!". Selbst unsere scherzhafte ernste Drohung, aus jemandem Wurst zu machen, in dem Sinn, ihn kurz und klein zu schlagen, gebraucht schon Aristophanes in den „Wolken".

Den Griechen aber weit überlegen war das nicht blos gesetzkundige Römervolk. Die römische Küche wußten nicht weniger als 50 Gerichte aus Schweinefleisch zu bereiten. Juvenal bezeichnet das Schwein als „ein Tier, für die Gastmähler geschaffen", und Varro nennt es „ein Naturgeschenk für Leckermäuler". Schweinefleisch galt nicht nur im frischen Zustande für eine kräftige Nahrung, die die Athleten besonders schätzten, sondern es war auch eingesalzen oder geräuchert eine allgemeine Volkskost, deren Mangel, ganz wie bei uns, große Unzufriedenheit erregte. Es gab in Rom eine eigene Zunft der Suarier, die als Schlächter und Wurstmacher die Versorgung der Stadt mit Schweinefleisch betrieben. In dem Kochbuch, das dem Feinschmecker Apicius zugeschrieben wird, findet sich auch eine Reihe von Wurstrezepten. Er kennt geräucherte Würste, Magenwürste und Würste aus Rindfleisch, während Horaz Knackwürste erwähnt. Als ein Triumph der Kochkunst wurde es angesehen, unzerlegte Schweine, die mit kleinem Geflügel oder Würsten gefüllt waren, auf den Tisch zu bringen. Man nannte derartige Schaustücke der Tafel nach dem trojanischen Pferd, aus dessen Bauch die Helden herauskrochen, trojanische Schweine. In dem „Gastmahl des Trimalchio", das von Petronius Arbiter geschildert ist, werden zum dritten Gang drei Schweine in den Speisesaal getrieben, von denen die Gäste eines zur Zubereitung bestimmen sollen. Das auserwählte wird vom Koch sofort angerichtet und dann, zwar gebraten, aber, wie er zitternd gesteht, unausgeschnitten hereingebracht. Er habe das Ausnehmen vergessen. Für dieses Versäumnis soll er ausgepeitscht werden. Schon haben ihn die Diener ergriffen, da bitten die Gäste für ihn. Trimalchio verzeiht ihm und befiehlt nun, das Vergessene nachzuholen. Der Koch schneidet dem Schwein den Bauch auf, aus dem Bratwürste und Blutwürste herausfallen. Für seine Geschicklichkeit wird jetzt der Kochkünstler mit einem Ehrentrunk aus einem Becher von korinthischer Bronze belohnt. Bei demselben Gastmahl erzählt der vornehme Römer Habinnas, daß der erste Gang eines Festessens, an dem er im Hause einer Dame teilnahm, aus Hühnereigemahl mit süßem Eingemachten und aus einem mit Würsten behangenen Schwein bestand.

Der Wurst wurde ihr Rang höchstens durch die Spanferkel und durch Schweineeuter streitig gemacht. Das Köstlichste aber war das Euter von solchen Mutterschweinen, die den Schwanz nicht links, sondern rechts geringelt trugen. In einem Gespräche, das Timarion mit dem Philosophen Theophorus in der Unterwelt führt, weiß dieser seinen zur Oberwelt entlassenen Freund um nichts Herrlicheres zu bitten, als um ein Ferkelchen von drei Monaten und ein Schweineeuter, so fett als irgend zu bekommen sei. Wir sind sogar über die Schweinerasse, aus der die Römer ihre Wurst bereiteten, genau unterrichtet. Das prächtige Basrelief des Forum Romanum zeigt uns eine kurzköpfige, sehr mastfähige Rasse mit gerundeten Formen, das an das indische Hausschwein erinnert. In Herculanum wurde die gleiche Rasse zur Zeit des Unterganges gehalten. Eine in Portici gefundene Bronzestatuette bringt ihre Merkmale klar zum Ausdruck. Die Mastschweine Sardiniens galten als Primaware.

Auch auf deutschem Boden ist das Schwein uralt. In den Pfahlbauten der Schweiz sowohl als auch Norddeutschlands sind Reste von zahmen Schweinen entdeckt worden. Zuerst tritt in den Pfahldörfern der Schweiz, und zwar in den späteren Abschnitten der Steinzeit, eine kleinere Schweinerasse auf, die vom mitteleuropäischen Landschweine und dem bei uns heimischen Wildschweine nicht unerheblich abweicht. Man hat es als Torfschwein bezeichnet. Es war ohne Zweifel ein Abkömmling des indischen Schweines. Später erscheint dann in den schweizerischen Pfahlbauten ein größeres Hausschwein, das offenbar aus dem gewöhnlichen Wildschwein gezüchtet wurde und seinen kleineren Vorgänger allmählich zurückdrängte. In den norddeutschen Pfahlbauten und den dänischen Siedelungen dagegen hat das Torfschwein gefehlt. Hier gingen die Hausschweine nur aus den europäischen Wildschweinen hervor. Auch bei den Menschen der Steinzeit muß Schweinefleisch sehr beliebt gewesen sein; denn die Knochenreste werden in den jüngeren Ablagerungen immer zahlreicher. Ob man freilich schon Wurst kannte, ist nicht nachweisbar. Bei der Leichtigkeit der Herstellung der einfachen Wurst indessen, wo die Mischung des geronnenen Blutes mit Speckstücken genügt, ist dies immerhin möglich.

Jedenfalls aber mußten die germanischen Völker, als sie mit den Römern in Berührung kamen, das Schweinefleisch einzusalzen, zu räuchern und anderweitig schmackhaft zuzubereiten. In den nordischen Eichen- und Buchenwäldern mästeten sich zahlreiche Schweineherden, und nirgends waren sie billiger zu erhalten. Teilweise waren sie so verwildert, daß sie den Besuchern des Landes, wie Strabo berichtet, gefährlich wurden. In höchstem Grade blühte die Zucht bei den Thüringern. Sie mußten nach dem Salischen Gesetze ihren Tribut eine zeitlang in Schweinen bezahlen. Dieselben Gegenden Westfalens, die heute ihrer Schinken wegen berühmt sind, waren es auch schon in der römischen Kaiserzeit. Ein Pfund Schinken aus den Rauchfängen der Menapier und Marser kostete in Rom gegen 8 ℳ.

Die Zeit des höchsten Wurstkultus war das Mittelalter. „Eier, Wurst und Fladen", sagte man, „kann niemand etwas schaden." Zur Verherrlichung festlicher Tage waren Würste unbedingt nötig. Blutwürste, Leberwürste und Bratwürste werden in den Schriften aus dem 10. bis 12. Jahrhundert mehrfach erwähnt. Im 13. Jahrhundert liebte man es, den aus Schweinefleisch und anderem Fleischsorten hergestellten Würsten Fenchel beizumischen. Noch jetzt nennt man in einigen deutschen Gegenden die Fenchelpflanze Saufenchel. Dieses Bestreben, den Würsten durch Gewürze einen eigenartigen Geschmack zu verleihen und bisher unbekannte Wurstsorten hervorzubringen, nahm später noch verwunderlichere Formen an. Im 14. und 15. Jahrhundert waren Würste, die mit dem kostbaren Safran und Zimt gewürzt waren, ein berühmter und teurer Leckerbissen. Die Krone aber schoß man in dieser Beziehung im 17. Jahrhundert ab, wo man die Würste aus einer Mischung von Schweine-, Kalb- und Hühnerfleisch zubereitete. Dieses Gemenge versetzte man mit Milch, Ambra und Moschus. Wie der Geschmack einer solchen Ueberwurst war, ist fraglich, sicher aber brachte sich derjenige, welcher sie sich zu Gemüte führte, nicht gerade in einen guten Geruch.

Die große Masse des Volkes indessen konnte sich derartige überfeinerte Delikatessen nicht leisten. Man hielt hier auf Wurst von reinem von unpassenden Zutaten freien Schweinefleisch. Allerdings kamen auch damals schon gelegentlich Nahrungsverfälschungen vor, denn verschiedene Stadtrechte verordnen: Man soll auch keine Wurst nicht machen, denn mit dem Fleisch, das von dem Schwein ist. — Schweine zu halten und für den Hausbedarf selbst einzuschlachten, war bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts hinein für einen jeden ehrsamen Bürger unerläßlich. Den guten Freunden und getreuen Nachbarn Würste und Wurstsuppe bei den Schlachtefesten zuzuschicken, ist ein uralter Brauch. Wahrscheinlich geht er auf vorgeschichtliche Zeiten zurück und hat seinen Ursprung in einer häuslich-religiösen Festlichkeit der heidnischen Germanen, dem sogenannten Eberfleisch. Bei demselben wurden unter gewissen religiösen Feierlichkeiten der Freya Schweine geopfert und Schmausereien veranstaltet.

Kein Tier wird, nachdem es sein Leben hat lassen müssen, so zerstückelt und zerkleinert, wie das Schwein in der Wurst. Es ist, als sollte es die guten Tage, deren es sich vordem erfreute, noch nach dem Tode büßen. Denn so lange das Schwein noch das rosige Licht des Lebens schaut, ist es der Reutier unter den Haustieren. Etwas drastisch hat dies ein Neger ausgedrückt, den Franklin nach England mitgebracht hatte. Als der Amerikaner seinen schwarzen Diener fragte, was er von England halte, erwiderte dieser: „O, alles arbeitet in diesem Lande! Wasser arbeitet, Wind arbeitet, Feuer arbeitet, Rauch arbeitet, Mensch, Ochse, Pferd arbeiten, nur Schwein arbeitet nicht, tut gar nichts, ist einziger Edelmann in England."

SLUB
Wir führen Wissen.