

Bröddchen gebacken werden und entweder vom Mehl, oder das Mehl von diesen Bröddchen den Namen haben. Diese sind die sogenannten Schilt-Brode und Bürli. Erstere sind Bröddchen, die aus Schiltmehl gebacken werden, dem besten, feinsten und weißesten Mehl, welches man aus Gries zieht *), letztere werden aus Bürlimehl gebacken, welches weniger weiß als das Schiltmehl, doch weißer als „cherne Mehl“ ist. Der Ursprung beider Bezeichnungen ist dunkel; sollte das nach le Pelletiers Wörterbuch der altbrittischen Sprache in der Bretagne und nach Daviers in England vorkommende „Bara“, d. h. Brod mit Bürli zusammenhängen?

Aber auch zweitens wurden schon in alten Zeiten die kleineren Gebäcke nach ihrem Werthe benannt, und wir treffen noch heutigen Tages in fast allen Gegenden Deutschlands Pfennigwecke, Zweiersemeln, Dreierbröddchen, Bagenlaible, Sechserreihe u. s. w. an. Hierüber brauchen wir also wohl kaum ein weiteres Wort zu sprechen.

Ferner richtete sich der Name mancher Gebäcke nach der Form derselben, und da wollen wir einer weit verbreiteten Gattung, nämlich den Hörnern oder Hörnchen, einige Seiten besonders widmen.

Von den Hörnchen, Hornaffen, Brekeln und Kringeln.

Unter dem Namen **Hörnchen** oder **Hörnle** existirt fast in ganz Deutschland ein Backwerk, das die Form eines Hufeisens oder zweier Hörner hat und zu Baugen in Sachsen Martinshörner genannt wird. Man feiert in denselben das Andenken des Bischofs Martinus. Die gewöhnlichste Erklärung, die man über die Entstehung dieses Backwerkes zu geben pflegt, ist die: daß diese Hörner eigentlich den Heiligenschein oder die Strahlen um das Haupt des heiligen Mar-

*) Tobler, appenzell. Idiotikon. S. 387. — Stalder, Versuch eines schweizer. Idiotikon. 2r Bd. S. 317.