

Nach dieser etwas weitläufig gewordenen Untersuchung kehren wir wieder zurück zu unserer ursprünglichen Aufgabe. Wir könnten nun noch ähnliche Betrachtungen über den Ursprung des „Gugelhopf“, den man in Mitteldeutschland Aschkuchen, an anderen Orten Napfkuchen nennt, anstellen, und nachzuweisen versuchen, wie er wohl jedenfalls von der im Mittelalter üblichen Kopftracht der „Gogel“ seinen Namen habe, weil er fast wie ein Türkenbund oder gewundener Turban aussieht; — wir könnten über die „Bubenschenkel“, ein in Südwest-Deutschland und am Rhein übliches feines Gebäck, sprechen und auf die Vermuthung kommen, daß von der schenkelartigen Form dieses Backwerk seinen Namen trage u. s. w. Aber wie Eingangs gesagt, wollten wir bloß beispielsweise einige wenige Sorten aufführen, und begnügen wir uns daher mit Vorstehendem.

Aber auch nach dem Ort ihres Ursprunges oder dem Namen ihres Erfinders werden manche Gebäcke benannt. Ein Beispiel der Art haben wir bereits oben S. 131 bei Gelegenheit der „Genfer-Brödchen“ kennen lernen, welche Mstr. Lichti nach Winterthur verpflanzte und sie dortselbst unter diesem Namen einbürgerte. Aehnlich ist's mit den in Sachsen und Thüringen gebräuchlichen Mundsemmeln, die man unter dem Namen der „Franzbrödchen“ kauft. Ihrer Abstammung nach sind sie französischen Ursprunges, wurden von der Napoleonischen Armee oder vielmehr von den Köchen und Bäckern der französischen Marschälle in Deutschland zuerst gebacken und von unseren deutschen Gewerbsgenossen für die französische Besatzung während der Okkupationszeit nachgemacht.

Endlich noch hat die Bestimmung manchem Gebäck seinen Namen gegeben, was eigentlich die natürlichste Taufe ist. Dieselben feinen Brödchen, die man in Thüringen Franzbrödchen nennt, heißen in Frankfurt a. M. „Gesandtes Brödtchen“, weil sie Anfangs exclusiv für den verwöhnten Gaumen der dortselbst versammelten diplomatischen Welt des deutschen Bundestages bestimmt waren, später aber von den Frankfurter Bürgern als ein auch vom minder hohen Magen als verdaulich erprobtes Backwerk anerkannt wurden. Ebenso verhält es sich mit dem in Westphalen und in Holland gebräuchlichen „Pumpernickel“, nur daß dieses Gebäck sowohl seiner Qualität als Konsumtionsfähigkeit nach zu den