

sublimen Gesandten=Brödchen im schreienden Gegensatze steht. Pumpernickel wird jenes grobe Schwarzbrod genannt, das aus zweimal geschrotetem und nicht gestebtem Roggen gebacken wird, bei dem man also die Kleie mit genießt. Als die leckermauligen Franzosen nach Westphalen kamen, und man ihnen statt feinem Waizenbrod solch schwere Kost vorsetzte, da warfen sie es verächtlich bei Seite und sagten: »bon pour Nickel« (d. h. solches Brod ist gut für den Nickel oder das ganz gemeine Volk), und zum Andenken an den französischen Hochmuth wurde später das Brod honpournickel oder Pumpernickel Anfangs scherzweise, später gebräuchlich genannt.

Haben wir nun bis hierher beispielsweise mehrere Namen von Gebäcken aufgezählt, deren Ursprung sich entweder bestimmt oder vermuthlich nachweisen läßt, so gibt's jedoch eine wohl noch größere Anzahl ortsüblicher Benennungen, bei denen alle etymologischen Gelüste schwinden. Man braucht nur an die Erfurter Wachteln und Maulschellen, an die Thüringischen Schüttchen (Weihnachtstollen oder Kuchen), an die bayerischen Goffen und Kipf, an die schwäbischen Mütschelein und Pfizauf, an die Ulmer Geigen und Tocken u. s. w. zu denken, um sich aller weiteren Forscherlust entbunden zu fühlen.

Von Schaussen und lebendigen Pasteten.

Bei Festlichkeiten der alten Zeiten, besonders in dem schwelgerischen Rom unter seinen Kaisern, wurden die Leckermäuler am allerwenigsten vergessen, und die Auszierung der Tafeln war den Anordnungen und Erfindungen eigener, zu diesem Geschäfte bestellter Leute übergeben, die auch die Aufsicht über die Verzierung der Tafelzimmer hatten und Trinkliniarthen hießen. Was der Luxus ersinnen konnte, wurde an Speisen und Tafelverzierungen in jenen Zeiten verwendet, in welchen ein Asinius Celer für eine Mulle *) (Meerisel,

*) Vergius, Ueber Leckereien. 2r Bd. S. 219.

Chronik vom Bäckergewerk.