

Rund um die Wurst. Von Walter Jentzsch

Wer die Wurst erfunden und wer die erste Wurst gegessen hat, wird wohl für immer ungeklärt bleiben. Tatsache ist aber, daß die Wurst schon vor etwa 3000 Jahren bekannt war. Sie blickt also auf ein recht ehrwürdiges Alter zurück.

Die ersten zuverlässigen Nachrichten über die Wurst und deren Herstellung finden wir in der „Odyssee“, dem bekannten Epos Homers, des ältesten griechischen Dichters, der im 9. Jahrhundert vor Christi gelebt haben soll.

In der „Odyssee“ sagt einer der Freier der Penelope, mit Namen Antinous:

„Höret was ich euch sage, ihr edelmütigen Freier!

Hier sind Ziegenmagen, mit Fett und Blute gefüllet,

Die wir zum Abendschmaus auf glühende Kohlen geleet.

Wer nun am tapfersten kämpft und seinen Gegner besieget,

Dieser wähle sich selbst die beste der bratenden Würste.“

Es waren also gebratene Blutwürste, Magenwürste, welche von den alten Griechen wahrscheinlich mit Vorliebe verspeist wurden.

Aber auch unsere heutigen Rostbratwürste waren schon zu jener Zeit bekannt, denn bei den Gastmählern der alten Griechen durften „... auf Rost gebratene Würste und Schweinemagen nicht fehlen, die neben Eiern und Austern beliebte Vorspeise bilden.“

Nicht nur in Griechenland, sondern auch in Rom galten die Würste als eine außerordentlich beliebte Speise und sie wurden in vielen Sorten hergestellt. Bei den bacchanalischen Festen trug man kleine Würste, die an Schnüren befestigt waren, umher. Die Würste wurden dann unter das Volk verteilt, denen beim Anblick dieser fettigglänzenden Genüsse das Wasser im Munde zusammenlief.

Die Sitte, in Festzügen Würste verschiedener Art und Gestalt herumzutragen, hat sich bis in unsere Tage erhalten, sie war aber besonders im Mittelalter gang und gäbe.

So wurde z. B. im Jahre 1605 in Braunschweig an einem hohen katholischen

Feiertag von den Metzgern bei einer Prozession eine Wurst getragen und der stauenden Menge gezeigt, die 500 Ellen lang war. In Königsberg sahen die Zuschauer bei einem Umzug der Fleischerinnung 1637 eine Riesenwurst von 700 Meter Länge. Sie wog 29 Zentner, und 4 Fleischergesellen arbeiteten 6 Tage an ihrer Herstellung. Wieviel edle Borstentiere ihr Leben lassen mußten, damit die Riesenwurst fabriziert werden konnte, sagt die Chronik nicht.

Jedoch nicht immer durfte die Wurst öffentlich zur Schau getragen und noch viel weniger verspeist werden. Verschiedene Päpste und Fürsten verboten kurzerhand die Herstellung von Wurst und stellten Genuß und Herstellung unter hohe Strafen, von denen das Prangerstehen und das Geißeln die gebräuchlichsten waren. Der erbitterteste Feind der Wurst ist wohl der oströmische Kaiser Leo IV. gewesen, der sich vielleicht einmal an einer Wurst den Magen verdorben hatte. Dieser bigotte Herrscher erließ im Jahre 997 eine Verordnung, nach der „für ehrlos gilt, wer künftighin Blut der Tiere, mit Fleisch versetzt, in eßbare Speisen verwandelt. Auch der, so Blut und Fleisch in Eingeweide packt, um dadurch der Völlerei Genüge zu tun, oder wer solches in Eingeweide gestopft Fleisch und Blut für tolle Fresser verkauft, soll hart gestraft werden. Man soll die Schänder öffentlich geißeln und ihnen zum Zeichen, daß sie für ehrlos gelten, das Haar kurz scheren“.

Unsere Vorvordern, die alten Germanen, standen mit der Wurst, die ihnen kein

Korpulenz — eine Gefahr des Winters.

Erfahrungsgemäß neigt der Körper in den Wintermonaten mehr zur Fettbildung, weil die Stubenluft in Verbindung mit der jetzt mehr sitzenden Lebensweise den Stoffwechsel ungünstig beeinflusst und das Blut träger und dicker werden läßt. Darum merkt man jede Anstrengung doppelt und dreifach, keucht bei der geringsten Leistung und fühlt sich unlustig und abgespannt. Anders ist es, wenn man den bekannten Dr. Ernst Richters Frühstückskräutertee trinkt. Er sorgt für eine unschädliche Gewichtsabnahme und Blutauffrischung, und wer ihn regelmäßig gebraucht, der wird auf bequeme Weise schlank, bleibt frisch und elastisch und zugleich gesund und leistungsfähig. Der Tee ist in den meisten Apotheken und Drogerien erhältlich.



Bombastus

biologische Kosmetik

Bombastus-Mundwasser

erfrischt und kräftigt das Zahnfleisch, beseitigt Reizungen u. üblen Mundgeruch, regelt d. Speichelabsonderung. Flaschen zu RM. 0.90, 1.35 u. 2.—

Bombastus - Zahncreme

hochkonzentriert, stark schäumend und sehr sparsam im Gebrauch
Tuben aus reinem Zinn 54 u. 80 Pf.

