Wettstreit der Bäcker und Metzger

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1937)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988739

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bäcker und Metzger von Gelnhausen bei ihrem Wettstreit.

WETTSTREIT DER BÄCKER UND METZGER.

Als der Dreissigjährige Krieg mit all seinen Schrecken im Jahre 1648 zu Ende ging, lebte die bedrängte deutsche Bürgerschaft nach und nach wieder auf und feierte fröhliche Feste. In feierlichen Umzügen marschierten auch die Zünfte mit und trugen Prunkstücke ihres Gewerbefleisses zur Schau. Bei der Beratung eines solchen Anlasses kamen die Bäcker und Metzger des Städtchens Gelnhausen in einen argen Wettstreit. „Euer Prunkbrot wird ein Zwerglein sein gegenüber unserer Riesenwurst", höhnten die Metzger, „und dabei werden wir den Wurstbrei doch nur in den Darm eines einzigen Mastschweins einfüllen", sagten sie. Die Bäcker behaupteten steif und fest, ihr Brot würde grösser und länger als die Wurst; das fanden die Metzger lächerlich, denn wie sollte ein solches Brot in einem Backofen Platz finden. Man ereiferte sich; es wurde gewettet. Darauf machten sich die Gegner an die Arbeit. Als die Metzger ihre Riesenwurst gefüllt hatten, gingen sie siegessicher zu den Bäckern, um zu sehen, was diese machten; aber da staunten

Die Nürnberger Riesenbratwurst, zu Ehren des Metzgerhandwerkes im Jahre 1658 verfertigt. Sie war über 370 Meter lang und wog 514 Pfund. 12 Burschen trugen sie an einer 13 Meter langen Stange in der Stadt herum.

sie. Die Bäcker hatten hinten am Backofen eine Öffnung geschlagen und zogen das fertige Brotstück dadurch heraus auf ein langes Gerüst, das endlos verlängert werden konnte. Vorn setzten sie fortwährend neuen Brotteig zu. Zweifellos hatten die klugen Bäcker die Wette gewonnen. Der Dichter Grimmelshausen, der als Schiedsrichter beigezogen wurde, versöhnte die Parteien, indem er vorschlug, sie sollten nach dem Umzug gemeinsam die Riesenwurst und das noch grössere Brot im Wirtshaus verzehren. Niemand dachte aber daran, dass die Bäcker nicht nur eine Wette gewonnen, sondern auch eine grosse Erfindung gemacht hatten. Die modernsten Backöfen in Grossbäckereien und Biskuitfabriken sind nach demselben Prinzip gebaut. Der Teig fährt dort auf Rollwägelchen durch einen langen Backofen und ist gebacken, wenn er hinten herauskommt. Heute nennt man diese Methode, die ähnlich in vielen Fabriken angewandt wird, „Fliessarbeit".