

## Jauersche Würste

ANDREAS KLOSE, POTSDAM

Jauersche Würste waren früher weit bekannt. Wann die Jauerschen Würste entstanden sind, lässt sich nicht genau feststellen. Im größten Lexikon des 18. Jahrhunderts, dem von Johann Heinrich Zedler herausgegebenen und zwischen 1731 und 1754 in 64 Bänden erschienenen „Grosses und vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste“, in dem der Artikel über die Stadt Jauer immerhin eine volle Spalte einnimmt, erfolgt ein Hinweis auf eine Wurstfabrikation nicht.<sup>1</sup>

Die Jauerschen Bratwürste sollen aber bereits eine Liebesspeise König Friedrich II. von Preußen gewesen sein.<sup>2</sup> Friedrich II. dürfte sie während eines Aufenthaltes in Jauer während der schlesischen Kriege oder danach kennen gelernt haben.

Der älteste aufgefundene Nachweis über die Jauerschen Würste stammt von 1784. In dem in Brieg herausgegebenen Büchlein „Lesestücke für Kinder“ wird die Jauersche Wurst genannt.<sup>3</sup> 1786 heißt es in einer Landesbeschreibung: „Unter die Jauerschen Merkwürdigkeiten sind vorzüglich die dasigen Bratwürste zu rechnen, welche nicht nur durch ganz Schlesien beliebt, sondern Winterszeit sogar nach Potsdam zur königlichen Tafel geliefert werden.“ Zu dieser Zeit gab es in Jauer 18 Fleischer.<sup>4</sup> In zahlreichen Landesbeschreibungen aus dem Ende des 18. und dem Beginn des 19. Jahrhunderts wird darauf hingewiesen, dass die Bewohner von Jauer „sehr gute Bratwürste verfertigen“.<sup>5</sup>

Jauersche Bratwürste galten zu Beginn des 19. Jahrhunderts offenkundig als große Delikatesse, die wohl außerhalb Schlesiens auch eher selten zu bekommen war. Der Dichter und Schriftsteller Clemens Brentano (1778–1842) schrieb um 1810 eine Reihe sog. italienischer Märchen, deren Namen daher rührte, dass sie auf einer italienischen Märchensammlung aus der Zeit um 1600 beruhten. Das einzige zu Lebzeiten Brentanos veröffentlichte ist das „Märchen von Gockel, Hinkel und Gackeleia“. In diesem Märchen lautet eine Passage: „»Ach«, rief da der alte König aus, »meine liebe Gemahlin sagt mir soeben, daß sie vor ihr Leben gern einmal Königsberger Marzipan, und Thornischen Pfefferkuchen und Jauersche Bratwürste und Spandauer Zimtbrezeln und Nürnberger Honigkuchen und Frankfurter Brenten und Mainzer Vitzen und Gelnhäuser Bubenschenkel<sup>6</sup> und

1) Grosses und vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste, Band 14, Leipzig und Halle 1739, Sp. 284. 2) Ohne Verf., Der neueste Passagier und Tourist. Ein Handbuch für Reisende durch ganz Deutschland und die angrenzenden Länder bis Paris, Petersburg, Stockholm, Belgrad, Mailand und Venedig, Berlin 1844, S. 57. 3) Lesestücke für Kinder vom Jahr 1784, o. O. und o. J., S. 116. 4) Friedrich Albert ZIMMERMANN, Beyträge zur Beschreibung von Schlesien, Sechster Band, Brieg 1786, S. 84. 5) M. F. G. LEONHARDI, Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie, Zweyter Band, Halle 1792, S. 380; Friedrich Leopold BRUNN, Grundriß der Staatskunde des deutschen Reichs in ihrem ganzen Umfang, mit Inbegriff der sämtlichen preußischen und österreichischen Staaten, Erste Abtheilung, Berlin 1796, S. 137; Johann Adam Valentin WEIGEL, Geographische, naturhistorische und technologische Beschreibung des souverainen Herzogthums Schlesien, Zweiter Theil. Das Fürstenthum Jauer, Berlin 1800, S. 164; J. G. A. GALLETI, Vollständiges Geographisches Taschenwörterbuch oder Alphabetische Darstellung aller Länder, Flecken, Dörfer, Ortschaften, Meere, Seen, Inseln, Flüsse u.s.w. mit genauer Angabe ihrer Lage, Bevölkerung, Produkte, Manufakturen, Fabriken, Gewerbe, Handel u.s.w., Leipzig 1807, S. 228. 6) Eine Art süßes Hefebrotchen, das vor dem Backen mit Ei bestrichen wird.

Koblener Totenbeinchen<sup>7</sup> und dergleichen patriotische Kuchen essen möge.«<sup>8</sup> Auch August von Kotzebue erwähnt Jauersche Bratwürste in seinem 1804 erschienenen Schauspiel „Pagenstreiche“.<sup>9</sup>

Ab dem Beginn des 19. Jahrhunderts lassen sich Jauersche Bratwürste auch im Angebot auswärtiger Händler nachweisen. In den „Berlinischen Nachrichten von Staats- und gelehrten Sachen“, die zu großen Teilen von google books digitalisiert wurden, finden sich im vierten Quartal 1812, im vierten Quartal 1813 und im vierten Quartal 1815 jeweils eine Anzeige, in der Jauersche Bratwürste angeboten werden. Angesichts dieser seltenen Angebote Jauerscher Bratwürste in Berlin wundert man sich nicht über die Passage in dem Brentanoschen Märchen. In den folgenden Jahren nahm das Angebot an Jauerschen Würsten in Berlin ein wenig zu. Im vierten Quartal 1816 finden sich vier Anzeigen verschiedener Händler, im vierten Quartal 1817 sind es bereits sieben Anzeigen. Im Jahr 1818 findet sich im ersten Quartal eine Anzeige und im vierten Quartal 1818 sieben Anzeigen, im Jahr 1819 im ersten Quartal 11 Anzeigen. Im Jahr 1820 finden sich im ersten Quartal 12 Anzeigen und von Ende September bis zum Jahresende insgesamt 29 Anzeigen. In der Sommerszeit finden sich keine Anzeigen.<sup>10</sup> 1820 werden Jauersche Bratwürste auch von Hamburger Kaufleuten angeboten.<sup>11</sup> 1828 heißt es über Jauer, „die hiesigen Fleischer versenden viel Bratwürste bis Berlin und Hamburg“.<sup>12</sup> 1834 werden Jauersche Bratwürste von einem Händler in Bromberg angeboten,<sup>13</sup> 1839 im Ruppiner Anzeiger.<sup>14</sup> Die Versendung Jauerscher Bratwürste nach außerhalb nahm also um 1820 erheblich zu. Versandt wurden die Bratwürste teils frisch, teils aber auch geräuchert.<sup>15</sup>

Über die Zutaten und die Herstellung der Jauerschen Würste finden sich kaum Ausführungen. In einem Lexikon von 1807 heißt es: „Jauersche Wurst, gleicht den Cervelatwürsten und wird ein wenig geräuchert.“<sup>16</sup> Dieser Hinweis hilft, was die Zutaten, insbesondere die Fleischsorten, angeht, nicht weiter. Im Jahre 1792 werden in einem Rezeptbuch für Cervelatwurst Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbfleisch als Zutaten angegeben.<sup>17</sup> In einem anderen Rezeptbuch von 1822 wird allein Schweinefleisch als Zutat genannt.<sup>18</sup> In Jauer dürften die Bratwürste wohl nur aus Schweinefleisch gemacht worden sein.

7) Ein Gebäck aus Haselnüssen, das früher beim Leichenschmaus gereicht wurde. 8) Eduard GRIEBACH (Hg.), Gockel, Hinkel und Gackeleia. Märchen von Clemens Brentano. Nach dem Wortlaut der allein vollständigen Ausgabe von 1838, Berlin 1872, S. 143 f. 9) August VON KOTZEBUE, Neue Schauspiele, Elfter band, Leipzig 1804, S. 34. 10) Die Auswertung beruht auf einer Volltextsuche der bei Google Books (books.google.de) digitalisierten Jahrgänge dieser Zeitschrift. 11) Privilegirte wöchentliche gemeinnützige Nachrichten von und für Hamburg, Jahrgang 1820, Nr. 261 vom 2. November 1820, S. 8; Nr. 265 vom 7. November 1820, S. 8. 12) Leopold Freiherr VON ZEDLITZ, Die Staatskräfte der Preußischen Monarchie unter Friedrich Wilhelm III., Zweiter Band, Berlin 1828, S. 272. 13) Amtsblatt der Königlichen Preußischen Regierung zu Bromberg, Jahrgang 1834, S. 123. 14) Geschichte und Geschichten der Familie Telschow, <http://xn--jrgen-telschow-gsb.de/?p=26> (abgerufen am 8. April 2017). 15) Wilhelm MILA, Reise durch die Preußischen Staaten, ein Handbuch für Fremde und Einheimische zur Kenntniß der Natur- und Kunstmerkwürdigkeiten dieser Länder, nebst einem vollständigen Wegweiser durch das Böhmisches und Schlesische Riesengebirge, den Harz und am Rhein von Mains bis Holland, Weimar 1821, S. 384. 16) Johann Ferdinand ROTH, Gemeinnütziges Lexikon für Leser aller Klassen, besonders für Unstudierte, Erster Band. A-L, Dritte Auflage, Halle 1807, S. 490. 17) Paul Jacob MARPERGER, Das in Natur- und Kunst-Sachen Neu-eröffnete Kaufmanns-Magazin, Hamburg 1792, S. 191 (Bononische Würste). 18) Ohne Verf., Praktisches Handbuch der höheren Kochkunst, Nürnberg 1822, S. 392 f.

1787 wurden nämlich in Jauer nur 203 Stück Rindvieh, aber 1 198 Schweine geschlachtet. Im selben Jahr hatte Jauer 4 042 Einwohner.<sup>19</sup>

Aus einem 1822 veröffentlichten Schauspiel erfahren wir über die Jauerschen Bratwürste folgendes: „Dann kommt man auf die Bratwurst, hier jeden Freitag aufgetischt, welche Manche loben, und Andere tadeln, an diesem und jenen Orte besser wollen genossen haben. Einer, welchen man den Liegnitzer nennt, sagt: Die allerbeste Bratwurst in der ganzen Welt hätten sie zu Jauer in Schlesien, und sie würde auch weit und breit verfahren; der türkische Sultan in Constantinopel müßte jeden Tag davon auf seiner Tafel haben. Ein Ofner will altklug thun, streitet, weil er wisse, daß kein Türk Schweinefleisch aße. Der Liegnitzer entgegnet, die Jauersche Wurst würde nicht aus Schweinefleisch, sondern von lauter Ferkeln gemacht. Noch einer bekräftigt das, und setzt hinzu: man könne die Jauersche Wurst auch hiesigen Ortes [Berlin] bei den Kaufleuten haben, welche sie mit Staffetten<sup>20</sup> verschrieben. Doch aßen sie nur vornehme Leute, weil sie entsetzlich theuer wäre. Der Liegnitzer bemerkt, er habe in Jauer gearbeitet, und dort um zwei Böhmen eine Wurst haben können, die er schier nicht zu bezwingen vermocht. Einige rufen: so wollten sie auch nach Jauer wandern, die gute Wurst so wohlfeil zu essen. Abermal läßt sich Einer vernehmen: so entsetzlich theuer wäre sie auch hier nicht, wer vier Groschen daran wenden wolle, könne eine haben; der Altmeister hätte es neulich auf der Herberge erzählt.“<sup>21</sup>

Dass die Jauersche Wurst in Berlin offenbar deutlich teurer war als in Jauer selbst, wundert nicht. Die Entfernung zwischen Jauer und Berlin belief sich auf knapp 300 km. Der Transport musste mit Pferdewagen erfolgen und für eine solche Strecke wurden weit mehr als zehn Tage benötigt.<sup>22</sup> Auf dem Wasser wird der Transport auch nicht wesentlich schneller gegangen sein. Das erklärt auch, warum 1786 darauf hingewiesen wurde, dass die Jauerschen Würste (nur) zur Winterszeit an den königlichen Hof nach Potsdam geliefert wurden. Und auch Anzeigen über Jauersche Würste in Berliner und anderen Zeitungen finden sich zu dieser Zeit nur im Winterhalbjahr. Auch wenn die Würste durch Räuchern haltbarer gemacht wurden, hätten sie eine solche Reise im Sommer nicht überstanden. Erst ab 1846 bestand eine durchgehende Eisenbahnverbindung zwischen Berlin und Breslau, so dass nun ein deutlich schnellerer Transport möglich wurde.

In einem Kochbuch von 1841 wird die Jauersche Bratwurst bei folgenden Gerichten genannt: Spinat à la crème mit Jauerschen Würsten oder Croquets; Grünkohl mit Kastanien und Jauerschen Bratwürsten; Grüne Birnen und Klöße mit Jauerschen Bratwürsten; Teltower Rüben à la Brunoise mit Jauerschen Würsten; Sauerkohl mit Ragout von Austern und Jauerscher Bratwurst; Linsen mit Jauerscher Bratwurst.<sup>23</sup> An anderer Stelle wird darauf hingewiesen, dass Jauersche Bratwürste auch den gewähltesten Gauen befriedigen können.<sup>24</sup>

19) Tadeus ŁADOGÓRSKI, *Generalne Tabele statystyczne Śląska 1787 roku*, Wrocław 1954, S. 99, 262.

20) Eilboten. 21) Julius VON VOSS, *Fünf und zwanzig dramatische Spiele. Nach deutschen Sprüchwörtern*, Berlin 1822, S. 47–48. 22) Vgl. Wikipedia-Artikel „Reisegeschwindigkeit“ (abgerufen am 10. April 2017). Dort wird als Reisegeschwindigkeit für die Postkutsche um 1800 rund 3 km pro Stunde angegeben. Ein Pferdegespann zum Warentransport dürfte langsamer gewesen sein. 23) F. V. HAUPTNER, *Kochbuch für Haushaltungen aller Stände*, Berlin <sup>2</sup>1841, S. 33, 36, 230 f., 254 f., 267, 274. Linsen mit Jauerscher Wurst war eine beliebte Kombination und wird auch noch 1909 erwähnt, vgl. Marie HOFF, *Neun Monate in Untersuchungshaft. Erlebnisse und Erfahrungen*, Dresden Leipzig 1909, S. 117.

Die Jauersche Wurst wurde nicht nur als Mittag- oder Abendessen serviert, sondern auch schon zum Frühstück genossen. Achim von Arnim berichtet in einem Brief aus dem Januar 1811, dass er am hellen Morgen schon Jauersche Bratwürste gegessen habe.<sup>25</sup> 1849 inseriert ein gewisser Albrecht in der Kommandantenstraße Ecke Leipziger Straße in Berlin: „Hiermit erlaube ich mir anzuzeigen, daß ich neben meinem Fleischwaaren-Verkauf ein Frühstücks-Lokal eingerichtet habe und empfehle in vorzüglicher Güte Jauersche Bratwurst, Wiener und Knoblauchwurst.“<sup>26</sup> Und auch in diversen Inseraten aus den 1860er Jahren werden Jauersche Würste zum Frühstück genannt.<sup>27</sup>

1838 werden die Jauerschen Bratwürste als „gesuchter Handels-Artikel“ bezeichnet.<sup>28</sup> 1846 wird in einem Reisehandbuch darauf hingewiesen, Jauer sei „rühmlichst bekannt durch die hier, hauptsächlich von einem Fleischer, genannt der Plumpen-Fischer, besonders gut zubereiteten Würste, welche in alle Weltgegenden versendet und selbst auf königlichen Tafeln gern gesehen werden.“<sup>29</sup> Die Jauerschen Bratwürste waren die bedeutendste in Schlesien produzierte Fleischware.<sup>30</sup> In den 1830er Jahren hieß es sogar, dass die Jauerschen Bratwürste „zu Breslau und Berlin die Stelle steierscher Kapauen und böhmischer Fasanen vertreten“.<sup>31</sup>

In der Tat finden wir die Jauerschen Bratwürste in Berlin im Angebot zahlreicher Händler. Im Jahr 1848 finden sich in den „Berlinischen Nachrichten von Staats- und gelehrten Sachen“ bis Ende März 7 und ab Mitte September 19 Anzeigen, im Jahr 1849 bis Mitte April 13 und ab Ende September 18 Anzeigen.<sup>32</sup> Immer noch werden die Jauerschen Bratwürste überwiegend in der Winterszeit nach Berlin geliefert und dort angeboten. In der Sommerszeit findet sich lediglich am 26. August 1849 eine Anzeige, die aber von einem Berliner Wurstfabrikanten stammt, der zumindest später auch nachweislich selbst Jauersche Wurst produzierte.

Die Fabrikation von Bratwürsten bildete einen wichtigen Zweig der Jauerschen Wirtschaft.<sup>33</sup>

24) Ohne Verf., Der General Lindner, in: Zeitung für die elegante Welt, Jahrgang 1843, S. 497–507, hier S. 504. 25) Reinhold STEIG (Hg.), Achim von Arnim und Jacob und Wilhelm Grimm, Stuttgart/Berlin 1904, S. 94 f. 26) Königlich privilegierte Berlinische Zeitung von Staats- und gelehrten Sachen, Jahrgang 1849, 2. Beilage zu Nr. 64 vom 16. März 1849. 27) Anzeige von Richardt's Restauration, in: Magdeburgische Zeitung 1861, 1. Beilage zu Nr. 269 vom 16. November 1861; Anzeige von H. Täger, Stadt Dresden, in: Magdeburgische Zeitung 1861, 1. Beilage zu Nr. 271 vom 19. November 1861; Anzeige von J. Häberle, Deutsches Haus, in: Magdeburger Presse, Jahrgang 1865, Beilage zu Nr. 495 (Morgenausgabe) vom 30. September 1865; Anzeige von Hoffmanns Restauration, in: Magdeburger Presse, Jahrgang 1865, Nr. 558 (Morgen-Ausgabe) vom 3. November 1865; Feuilleton, Ueber die Sonntagsfeier, in: Kladderadatsch 18 (1865), S. 214. 28) Friedrich Christoph FÖRSTER, Statistisch-topographisch-historische Uebersicht des Preußischen Staats, Berlin und Leipzig o. J. [um 1838], S. 180. 29) C. S. SCHWEITZER, Reisehandbuch für die Sudeten. Ein Führer durch das Riesengebirge, das Schweidnitzer-, Glatzer- und Mährisch-Schlesische Gebirge, Berlin 1846, S. 230. 30) Leopold Freiherr von ZEDLITZ-NEUKIRCH, Der preussische Staat in allen seinen Beziehungen. Eine umfassende Darstellung seiner Geschichte und Statistik, Geographie, Militairstaates, Topographie, mit besonderer Berücksichtigung der Administration, Dritter Band, Berlin 1837, S. 49. 31) Julius KREBS, Wanderungen durch Breslau und dessen Umgebungen nebst weiteren Ausflügen, Breslau 1836, S. 481. 32) Die Auswertung beruht auf einer Volltextsuche der bei Google Books digitalisierten Jahrgänge dieser Zeitschrift. 33) VON ZEDLITZ-NEUKIRCH (wie Anm. 30), S. 115; Allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände. Conversations-Lexikon (Brockhaus), 8. Band, Höfken bis Kirchenbaum, Leipzig <sup>10</sup>1853, S. 427.

Im November 1842 wurde der Bratwurstfabrikant Gottlieb Fischer zu Jauer zum Hoflieferanten ernannt.<sup>34</sup> Ein weiterer bekannter Bratwurstfabrikant aus Jauer war Gustav Frommelt (9. Dezember 1842–22. Oktober 1878), der aus einer Fleischerfamilie stammte, und nebenher als Dichter bekannt wurde.<sup>35</sup> Jauer, so hieß es 1863, habe seinen Ruf den Bratwürsten zu danken.<sup>36</sup> Und dieser Ruf ging über die Landesgrenzen hinaus. Selbst in einem Holländischen Lexikon aus dem Jahr 1869 heißt es in dem Artikel über die Stadt Jauer: „beroemd zijn de Jauersche braadworsten“.<sup>37</sup> In Schlesien bildete sich angesichts der Güte der Jauerschen Bratwürste gar die Redewendung heraus: „Jemanden loben wie Jauersche Bratwürste“.<sup>38</sup>

Die Herstellung der Wurst bzw. ihre Zutaten änderten sich offenbar im Laufe der Zeit. Der berühmte schlesische Dichter Karl von Holtei (1798–1880) war nach langer Zeit um 1863 wieder zu Besuch in Jauer und berichtete über eine Einladung: „Bei Herrn Hübner war ich zum Essen eingeladen auf ... Jauersche Bratwürste! Auch diese sind längst in's Reich der Sage versunken. Was Einem dafür gewöhnlich aufgetischt wird, ist weit entfernt, culinarische Bereitung anlangend, von jenem Gerichte, welches vor fünfzig Jahren so hieß. Nur in wenigen Haushaltungen hat sich die Tradition fortgepflanzt, wie ich heute mit speziellem Interesse bestätigt fand. Ich fühlte mich in das Jahr 1805 zurückversetzt; nur daß ich mich nicht (wie damals der siebenjährige Junge) an ‚Tunke‘ zu Schanden gefressen habe.“<sup>39</sup>

Trotz dieser Kritik waren Jauersche Bratwürste nach wie vor sehr beliebt und schafften es selbst in die „schönen Künste“. In einem vor 1860 von D. Sachse gedichteten und von Wilhelm Tschirch komponierten Gesangszyklus „Eine Sängerfahrt in's Riesengebirge“ finden sich in dem Lied „Der Speisezettel“ folgende Zeilen: „Die Gäste: Erzähle nur fort so, vortrefflicher Mann, was Alles du bietest, so sag es uns an. Bei dir wollen bene wir leben! Der Wirth: Jauersche Bratwurst, Schönberger Knackwurst, Nebst Miserer' und Kompot; Herrliche Schinken freundlich dort winken, und die Bedienung ist flott.“<sup>40</sup>

Unter Bratwürsten verstand man bis weit in das 19. Jahrhundert nicht gebratene Würste, sondern vielmehr Würste aus Brat bzw. Brät. Dieser Begriff bezeichnet das essbare Fleisch der Tiere und ist uns heute noch im Begriff des Wildbrets bekannt.<sup>41</sup> Bratwürste hatten also nichts mit der Art der Zubereitung der Wurst zu tun. So wird in einem Kochbuch von 1785 unter dem Stichwort „Wurst oder Bratwurst auf böhmisch zu machen“ darauf hingewiesen, dass man diese räuchert, kocht und kalt aufträgt.<sup>42</sup> 1822 heißt es

34) Diaskalia. Blätter für Geist. Gemüth und Publizität, Jahrgang 1842, Nr. 331 vom 1. Dezember 1842.

35) Franz BRÜMMER, Deutsches Dichter-Lexikon. Biographische und bibliographische Mittheilungen über deutsche Dichter aller Zeiten, Erster Band, Eichstätt/Stuttgart 1876, S. 218; Franz BRÜMMER, Lexikon der deutschen Dichter und Prosaisten vom Beginn des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart, Band 2, Leipzig 1913, S. 298. 36) O. Freiherr von REINSBERG-DÜRINGSFELD, Internationale Titulaturen, Erster Band, Leipzig 1863, S. 82. 37) Servaas DE BRUIN, Historisch es geographisch Wordenboek, Tweede Deel, Leiden 1869, S. 192. 38) Karl Friedrich Wilhelm WANDER, Deutsches Sprichwörter-Lexikon, Dritter Band. Lehrer bis Satte, Leipzig 1873, Sp. 212. 39) Karl von HOLTEI, Noch ein Jahr in Schlesien, Anhang zu den „Vierzig Jahren“, Zweiter Band, Breslau 1864, S. 31. 40) Programm zur Gesangsunterhaltung der Sängergesellschaft Neu-Bavaria, unter der Direktion des Herrn Anton Ortner, München 1860, S. 5. 41) Jacob GRIMM/Wilhelm GRIMM, Deutsches Wörterbuch, Zweiter Band. Biermörder-D, Leipzig 1860, Nachdruck München 1984, S. 307. 42) Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst, Prag/Wien 1785, S. 458.

in einem nahrungskundlichen Lexikon unter dem Stichwort Bratwurst: „Man pflegt diese Würste nicht zu räuchern, sondern sie frisch, auf dem Roste oder in einer Pfanne gebraten, entweder trocken, als Zuspeise zu mehrern Gemüsen [...] zu verspeisen. [...] Berühmt sind die Italienischen oder Bologneser Bratwürste, unter dem Namen: Mortadellen, bekannt.“<sup>43</sup> 1840 wird in einem Kochbuch unter „Bratwürste von Schweinefleisch“ ausgeführt: „Diese Würste können frisch gebraten, oder auch geräuchert gekocht werden.“<sup>44</sup> Und 1866 wird darauf hingewiesen, dass in Preußen rohes Schweinefleisch nicht bloß als Hackfleisch verzehrt wird, „sondern auch als Bratwurst (welche aber nicht gebraten, sondern nur an der Luft getrocknet und durch 24 Stunden geräuchert wird)“.<sup>45</sup> Wurden frische Bratwürste gebraten, sprach man von gebratenen Bratwürsten, wurden sie über dem Feuer geröstet, von Rostbratwürsten.

Das gesamte 19. Jahrhundert hindurch wird in diversen Lexika darauf hingewiesen, dass die Jauerschen Würste weithin „verfahren“ werden. So finden sich Zeitungsanzeigen, in denen von örtlichen Händlern Jauersche Würste angeboten werden, 1852 in Stettin,<sup>46</sup> 1875 in Hamburg,<sup>47</sup> 1876 in Würzburg,<sup>48</sup> 1879 in Ratzeburg.<sup>49</sup> Frische Bratwurst war nur etwa zwei bis drei Tage haltbar, nur im Winter oder geräuchert etwas länger.<sup>50</sup> Von Jauer aus dürften daher mehrheitlich geräucherte Bratwürste versandt worden sein, die dann eher in heißem Wasser warm gemacht als gebraten wurden. Das führte offenbar dazu, dass in Berlin und vielen anderen Städten, in die Jauersche Bratwürste versandt wurden, die Jauersche Bratwurst als Brühwurst verzehrt wurde. In einem Kochbuch von 1905 wird als Zubereitung von Jauerschen, Knoblauch- und Wiener Würsten dann auch das Ziehenlassen in heißem Wasser genannt und nicht etwa das Braten.<sup>51</sup>

Da die Bezeichnung „Jauersche Wurst“ bzw. „Jauersche Würstchen“ nicht geschützt war, entwickelte sich der Begriff mit der Zeit von einer Herkunftsangabe zu einer Sortenangabe. Schon bald begannen auch in anderen Orten Preußens und außerhalb Preußens Schlachter Jauersche Würste herzustellen. Schon 1835 inserierte der Wurstfabrikant Gotthilf Schafft aus Gotha im Amtsblatt der königlich preußischen Regierung zu Frankfurt an der Oder „extra delikate Jauersche Bratwürste à Paar 3 sgr.“<sup>52</sup> 1840 empfiehlt der Hallenser Schweineschlächter F. Eppner seine „Jauersche geräucherte Schinkenwurst“,<sup>53</sup> 1850 – wohl sein Nachfolger – L. Eppner „Frankfurter Jauersche und Gothaer Röstwürste“.<sup>54</sup> 1874 findet sich folgendes Inserat: „Magdeburger Saucischen und Jauersche Würstchen versendet in Kisten von Einem Thaler an in bester Waare (eigenes Fabrikat)

43) Johann Herrmann BECKER, Versuch einer allgemeinen und besondern Nahrungsmittelkunde, Zweiter Theil. Zweite Abtheilung. B–Brezoles, Stendal 1822, S. 572. 44) F. L. LÖFFLERIN, Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confituren, des Gefrorenen und des Eingemachten, Anhang oder Zweyter Theil, Stuttgart 1840, S. 381. 45) Aus dem Hauptberichte, in: Wiener Zeitung, Jahrgang 1866, S. 346, Nr. 28 vom 2. Februar 1866, S. 2. 46) Ostsee-Zeitung und Börsen-Nachrichten der Ostsee, Jahrgang 1852, Nr. 516 (Abendausgabe) vom 3. November 1852. 47) Hamburger Nachrichten, Jahrgang 1875, I. Beilage zu Nr. 250 vom 22. Oktober 1875. 48) Würzburger Stadt- und Landbote 29 (1876), Nr. 271 vom 13. November 1876. 49) Wöchentliche Anzeigen für das Fürstentum Ratzeburg 49 (1879), Beilage zu Nr. 100 vom 23. Dezember 1879. 50) Franz Anton WEILHUBER, Teutsches Universal-Kochbuch, oder Inbegriff aller Kochkunstvortheile, um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen, Erster Theil, Pappenheim 1822, S. 97. 51) Hedwig HEYL, Volks-Kochbuch, Neu-Babelsberg 1905, S. 49. 52) Amts-Blatt der Königlich Preussischen Regierung zu Frankfurt an der Oder, Jahrgang 1835, S. 490. 53) Hallesches Tageblatt 41 (1840), S. 32, Nr. 1 vom 9. Januar 1840. 54) Hallesches Tageblatt 51 (1850), S. 1458, Nr. 44 vom 5. November 1850.

Carl Strauch in Magdeburg, Knochenhauer-Uferstraße 53.<sup>55</sup> Die Gothaer Wurst- und Fleischwarenfabrik von A. Hoßfeld stellt 1874 ebenfalls Jauersche Würste her.<sup>56</sup> 1883 eröffnete der Fleischermeister Friedrich Heine in Halberstadt eine Jauersche und Saucischenwurst-Fabrik.<sup>57</sup> Auch ein Schlachter Scheel in Güstrow stellte Ende des 19. Jahrhunderts Jauersche Würste her.<sup>58</sup> 1899 betreibt ein M. Wohlgemuth in Magdeburg eine „Jauersche Wurst- und Saucischen-Fabrik“.<sup>59</sup> Der Wurstfabrikant C. Tonke in Hamburg stellte in seiner im Oktober 1890 eröffneten Wurstfabrik unter anderem auch Jauersche Würste her.<sup>60</sup>

In Berlin gehörte die Jauersche Wurst zum Standardsortiment der wohl bekanntesten Würstchen-Restaurations. Der Hugenottennachfahre und Wurstfabrikant Ludwig Friedrich Niquet (1808-?) eröffnete 1839 in Berlin in der Oberwallstraße Ecke Jägerstraße in der Nähe des Hausvogteiplatzes eine in einem Keller gelegene einfache Restauration, in der vorzugsweise selbst gemachte Würstchen serviert wurden, und die daher im Berliner Volksmund bald die Bezeichnung Niquets Würstchenkeller erhielt. Diese Lokalität wurde schnell berühmt und von Hoch und Tief gern besucht. Niquets Würstchenkeller bestand bis nach dem Zweiten Weltkrieg, musste 1961 in andere Räume umziehen und wurde erst 2002 endgültig geschlossen.<sup>61</sup> Über Niquet und seinen Würstchenkeller heißt es 1860: „[...] und in der Tat ist Niquet's Keller ein Stück Berliner Lebens, der Besitzer nebenbei ein Ehrenmann und Musterbild eines betriebsamen Bürgers, [...]. Vom frühen Morgen im Geschäft, selbst bedienend, immer freundlich, vortreffliche Waare, mäßige Preise, nie Platz zu bekommen – das ist Herr Niquet und das ist sein Keller! [...] Es ist eine unerklärliche Gunst, in der der Niquet'sche Keller in Berlin steht, und zwar ohne Austern, ohne Champagner und ohne Hummern, nur mit Wiener oder Jauer'schen Würsten.“<sup>62</sup> An anderer Stelle wird darauf hingewiesen, „es ginge doch nichts über eine gute Jauersche mit viel Mostrich bei Niquet auf der Jägerstraße in Berlin. Da säße man so behaglich unter der Erde, das Gas flackere so traulich, der dicke Wirth, stets im Hauskápchen, außerdem Ritter des rothen Adler Ordens vierter Klasse – so zu sagen – und Hoflieferant mehrerer hohen Herrschaften, gehe von Einem zum Andern und biete Prisen an.“<sup>63</sup> 1849 bot Niquet in einer Anzeige Jauersche Bratwürste an.<sup>64</sup> 1859 heißt es in einer Beschreibung des Niquetschen Würstchenkellers: „Hier stärken sich mehrere Studenten für die geistigen Anstrengungen, welche Pandekten und Institutionen zu verursachen pflegen. Dort bekämpft ein Alter mit Erfolg die gelungene Copie einer Jauerschen Bratwurst [...]“<sup>65</sup> Die „Copie“ dürfte sich wohl darauf beziehen, dass Niquet seine Würste

55) Kladderadatsch 27 (1874), Zweites Beiblatt zu Nr. 44 und 45 vom 27. September 1874. 56) Fränkisches Volksblatt, Jahrgang 1874, Nr. 42 vom 21. Februar 1874. 57) Gerhard HÜHNE, Wilhelm II. und die Jauersche, in: Braunschweiger Journal 31 (2015), Ausgabe 4 S. 10. 58) Raimund EBERHARDT, Güstrow, in: Mecklenburgische Monatshefte 1 (1925), S. 431 ff., hier S. 438. 59) Volksstimme. Sozialdemokratisches Organ für Magdeburg und Umgegend 10 (1899), I. Beilage zu Nr. 223 vom 23. September 1899. 60) General-Anzeiger für Hamburg-Altona, Jahrgang 1890, Nr. 245 vom 18. Oktober 1890. 61) Volker MÜLLER, Adé Niquet, in: Berliner Zeitung vom 28.06.2002, zitiert nach <http://www.berliner-zeitung.de/adé-niquet-16292692> (abgerufen am 6. April 2017). 62) Feuilleton, in: Wiener Zeitung, Jahrgang 1860, S. 350, Nr. 168 vom 18. Juli 1860. 63) Heinrich von WALDECK, Reiseträume. Von Berlin bis Baden-Baden, Leipzig 1860, S. 13. 64) Königlich privilegierte Berlinische Zeitung von Staats- und gelehrten Sachen, Jahrgang 1849, 3. Beilage zu Nr. 198 vom 26. August 1849. 65) Eine Local-Berühmtheit, in: Ernst KOSSAK, Historietten, Berlin 21859, S. 201–207, hier S. 206 (Dieser Abschnitt ist in der ersten Auflage von 1856 noch nicht enthalten).

selbst herstellte und nicht aus Jauer bezog. Im Jahr 1899 heißt es in einer literarischen Erzählung dann: „Iß nur ordentlich, Junge, nachher gehe ich mit Dir noch zu Niquet an der gleichgültigen Ecke, da sollst Du noch ein Paar warme Jauersche haben“. <sup>66</sup> Das deutet eindeutig darauf hin, dass bei Niquet die Jauersche Wurst eine Brühwurst war. Ob die zuvor genannten Jauerschen Bratwürste gebraten wurden oder auch nur in heißem Wasser zogen, lässt sich hingegen nicht feststellen.

Würstchen wurden in Berlin – wie auch heute noch rund um den Alexanderplatz – von mobilen Wurstverkäufern vertrieben, die seinerzeit im Volksmund „Jauersche Wurstfritzen“ genannt wurden. <sup>67</sup> Sie waren offenbar immer auf den Beinen. 1897 wird in einem Artikel über das Berliner Nachtleben ausgeführt: „[...] und am Kreuzungspunkte der Friedrichstraße und der Linden stoßen wir auf den allen Berliner Nachtschwärmern wohlbekanntem ‚Jauerschen Wursthändler‘, der als Letzter seines Stammes (denn die fliegenden Wursthändler sind aus dem Berliner Straßenleben schon längst verschwunden), seine industriellen Talente in oft recht aufdringlicher Weise zu bethätigen sucht.“ <sup>68</sup> 1881 wurde in der Kommandantenstraße die „Erste Berliner Wurst-Eß-Stube“ errichtet, in der natürlich auch Jauersche Würstchen zu erhalten waren. <sup>69</sup> Um 1900 kam dann noch der „Wasserwursthändler“ dazu. Er war „das neueste, was man augenblicklich auf den Fluß- und Kanalläufen Berlins sehen kann. An der Spitze eines kleinen Kahns steht auf dem Kohlenbecken der Wurstkessel, in welchem ‚Knobländer‘ und ‚Jauersche‘ gar gekocht werden, und der Besitzer läßt wie sein Kollege zu Lande den verlockenden Ruf ‚Warm sind sie noch!‘ erschallen.“ <sup>70</sup> Fliegende Wursthändler, die warme Jauersche Würstchen anboten, gab es im übrigen auch in Magdeburg <sup>71</sup> und vermutlich auch in anderen größeren Städten.

Die Jauersche Wurst, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts, als sie noch aus Jauer stammte, ein eher exklusives Lebensmittel war, hatte sich mit der Wandlung von der Herkunftsangabe zur Sortenbezeichnung und der Produktion durch örtliche Fleischer deutlich verbilligt und war nun auch zur Wurst des gemeinen Mannes geworden. Nach wie vor wurde sie aber auch in wohlhabenderen Kreisen nicht verschmäht. Dies wird deutlich aus zwei Zeilen eines 1870 veröffentlichten längeren Gedichts: „Auch aßen Herrn vom Adelsstand Jauersche Wurst aus freier Hand“. <sup>72</sup> 1892 besuchte Kaiser Wilhelm gemeinsam mit dem König von Württemberg die Leibgarde-Husaren-Kaserne in Potsdam. Dort „begab er sich auch in die Cantine und ließ sich dort aus dem dampfenden Wurstkessel eine ‚Jauersche‘ geben. Als man nun schnell einen Teller, sowie Messer und Gabel herbeiholen wollte, wehrte der Kaiser mit den Worten ab: ‚Geben Sie nur her, eine warme Wurst schmeckt am besten aus freier Faust‘ [...]“ <sup>73</sup> 1906 nahm Kaiser Wilhelm II. als Proviant auf seine mehrwöchige Nordlandfahrt durch die norwegischen Fjorde unter anderem

66) H. v. WREDE, Das erste Auftreten, in: Salzburger Volksblatt 29 (1899), Nr. 16 vom 20. Januar 1899, S. 1. 67) Locales, in: Berliner Börsen-Zeitung, Jahrgang 1884, I. Beilage zu Nr. 393 (Morgenausgabe) vom 25. August 1886. 68) Lokales, in: Berliner Börsen-Zeitung, Jahrgang 1897, Nr. 415 (Morgenausgabe) vom 5. September 1897. 69) Erste Berliner Wurst-Eß-Stube, in: Berliner Tageblatt 10 (1881), Nr. 411 (Morgenausgabe) vom 3. September 1881, S. 5. 70) Volks-Zeitung 47 (1899), Beiblatt zu Nr. 311 vom 6. Juli 1899. 71) Ingelore BUCHHOLZ/Maren BALLERSTEDT/Konstanze BUCHHOLZ, Magdeburg in alten Ansichten, Magdeburg 1992, S. 11. 72) Der verfrühstückte Paragraf, in: Kladderadatsch 23 (1870), Nr. 14 und 15 vom 27. März 1870. 73) Die Presse 45 (1892), Nr. 34 vom 3. Februar 1892, S. 3.

200 Jauersche Würste mit.<sup>74</sup> In einer Hamburger Zeitung wurde 1913 darauf hingewiesen, man könne „die feinsten Leute jetzt vor den Wurstbuden sehen, wie sie die appetitlichen Bratwürstchen oder die ‚Jauerschen Halberstädter‘ usw. verzehren.“<sup>75</sup>

Aus was für Fleisch die Jauerschen Würste im 19. Jahrhundert und insbesondere außerhalb Jauers hergestellt wurden, ist nicht überliefert. Aus zwei Berichten aus den 1860er Jahren ergibt sich, dass jedenfalls Schweinefleisch in Jauerschen Würsten enthalten war.<sup>76</sup> Ob allein Schweinefleisch oder auch noch anderes Fleisch lässt sich daraus aber nicht entnehmen. Auch aus dem Jahr 1880 liegt ein Bericht über einen Wurstfabrikanten vor, der für die Herstellung von Wiener und Jauerschen Würsten finniges Schweinefleisch verwendete.<sup>77</sup>

1888 finden wir ein Rezept für Jauersche Bratwurst: „Aus 1 Kilogr. magerem Schweinefleisch werden alle Sehnen herausgesucht, und dasselbe wird ganz fein gehackt. Dann schneidet man ½ Kilogr. fetten geräucherten Speck in feine Würfelchen, mischt sie gut mit dem Schweinefleisch, fügt etwas Zitronenschale, etwas Pfeffer, etwas Kardamon fein gestoßen dazu, thut kurz vor dem Füllen der Würste 1 Theelöffel fein gepulverten Salpeter dazu, wodurch sie eine schöne rothe Farbe bekommen, füllt die Würste mit der Spritze, macht sie etwa eine Spanne lang und läßt sie 24 Stunden räuchern. Aus obiger Menge erhält man 9 Stück.“<sup>78</sup>

1899 wird in einem Musterkochbuch als Zutaten der Jauerschen Wurst 3/5 Kalbfleisch, 1/5 Schweinefleisch und 1/5 Speck sowie natürlich Gewürze angegeben.<sup>79</sup> 1909 wird in einem Artikel erwähnt, dass „Jauersche aus echtem Rind- und Schweinefleisch“ sind.<sup>80</sup> Die um 1900 zur Verpflegung der Patienten an die Charité in Berlin gelieferten Jauerschen Würste bestanden zur Hälfte aus Schweinefleisch und zur Hälfte aus Kalbfleisch.<sup>81</sup> Auch 30 Jahre später findet sich noch diese Zusammensetzung: „Jauersche Wurst muß zur Hälfte aus bestem Schweinefleisch und im übrigen aus gutem, ausgesehntem Kalbfleisch oder Fleisch von Jungrindern bestehen. Die Wurst muß angenehm schmecken und außen wie innen eine hellrote Farbe haben.“<sup>82</sup>

Spätestens ab den 1870er Jahren wurden von jüdischen Fleischern auch koschere Jauersche Würste hergestellt, die nur aus Rind- oder Kalbfleisch fabriziert wurden. Mit derartigen Würsten, die auch „zu jeder Tageszeit warm vorrätig“ waren, es sich also um Brühwürste handelte, warb etwa M. Pappenheim in der Französischen Straße in Berlin.<sup>83</sup>

74) Der Proviand für die Nordlandfahrt des deutschen Kaisers, in: Agrarzeitung 81 (1906), Nr. 173 vom 5. Juli 1906, S. 6. 75) Vom Dom, in: General-Anzeiger für Hamburg-Altona (1913), Nr. 288 vom 9. Dezember 1913, S. 4. Unter Jauersche Halberstädter sind wohl Jauersche Würste aus der Halberstädter Wurstfabrik von Heine & Co. zu verstehen. 76) Trichinen, in: Neue Freie Presse, Jahrgang 1866, Beilage zu Nr. 795 (Morgenausgabe) vom 15. November 1866; Glossen aus dem Esszimmer, in: Fremden-Blatt 22 (1868), 1. Beilage zu Nr. 319 (Morgenblatt) vom 19. November 1868. 77) Berliner Börsenzeitung, Jahrgang 1880, Nr. 473 (Morgenausgabe) vom 18. September 1880, S. 7. 78) Haus- und Landwirthschaftliches, in: Neuigkeits Welt-Blatt, Jahrgang 1888, Nr. 74 vom 29. März 1888, S. 35. 79) Ch. KRAFT, Illustriertes Muster-Kochbuch für einfache und feine Küche. Für Anfänger und Geübte, Berlin 1899, S. 739. 80) Ausstellung im Künstlerhause, in: Berliner Volks-Zeitung 57 (1909), Nr. 125 (Morgenausgabe) vom 16. März 1909, S. 2. 81) Ulrike THOMS, Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005, S. 561. 82) Wilhelm ZIEGELMAYER, Die Nahrungs- und Genussmittel, Berlin 1941, S. 58. 83) Berliner Tageblatt 8 (1879), 2. Beiblatt zu Nr. 147 (Morgenausgabe) vom 28. März 1879.

Sie wurden aber auch hergestellt von den jüdischen Schlachtern M. Cohn in der Oranienburger Straße 48/49 in Berlin,<sup>84</sup> Marcus Kretschmer aus Beuthen,<sup>85</sup> der auch am Köllnischen Fischmarkt in Berlin ein Geschäft unterhielt,<sup>86</sup> Krojanker & Simon aus Posen,<sup>87</sup> die Fabrik feiner Fleisch- und Wurstwaren von Julius Gabriel-Israël in Stettin,<sup>88</sup> H. Biro in der Gontardstraße in Berlin<sup>89</sup> und S. Marx in der Hebammenstraße in München.<sup>90</sup>

In den 1880er Jahren nahm in Berlin die Zahl der Rossschlächtereien und auch der Konsum von Pferdefleisch erheblich zu. „Die Roßwurst-Fabrication hat in den letzten Jahren in Berlin an Umfang bedeutend zugenommen und sich zu einem neuen Industriezweige herangebildet, der von Leuten betrieben wird, welche, ohne selbst Pferde zu schlachten, das Roßfleisch von Roßschlächtern kaufen und ihr Geschäft meistens in auf Höfen gelegenen Kellereien betreiben. Die Fabricate bestehen aus Mettwurst, Salami, Schlackwurst, sogen. Jauer'scher Wurst etc. und unterscheidet sich dem äußeren Anscheine nach in nichts von den aus Rindfleisch gefertigten Wurstwaren, werden auch, wie festgestellt, theils an Berliner Gewerbetreibende (Schankwirth, Wursthändler etc.) abgegeben, theils exportirt. Dieser Handel geschieht meist durch Zwischenhändler, welche über die Art der Fabrication Stillschweigen beobachten, so daß die Consumenten die Würste ausschließlich für aus Rindfleisch hergestellte Waare halten.“<sup>91</sup> In der Folgezeit wurden 1885 strenge Polizeiverordnungen in Berlin eingeführt. Gleichwohl kam es Anfang der 1890er Jahre wieder zu einem Pferdefleischskandal, weil minderwertiges Pferdefleisch in Würsten verarbeitet wurde, die an sich nicht aus Pferdefleisch hergestellt wurden.<sup>92</sup> Offenbar wurden Jauersche Würste nun so häufig aus Pferdefleisch hergestellt, dass im Berliner Volksmund bald Witze darüber kursierten:

Ede: „Weeße, Kutscher, Eure Pferde werden schließlich noch ganz von die Fahrräder verdrängt.“ Kutscher: „Nanu! Wieso?“ Ede: „Na, denk' Dir, ick koof' mir neilich 'ne Jauersche Wurscht und als ick so recht herzhaft rinbiß, stieß ick uf wat, und weeße, wat det war?“ Kutscher: „Nee! – –“ Ede: „Jummi“.<sup>93</sup>

Vor der Wurstbude. Herr: „Freileinchen, jeben Sie mir noch mal ein Paar Jauersche.“ Verkäuferin: „Einen Augenblick, mein Herr, sie müssen erst noch etwas ziehen.“ Herr: „Nanu! Die haben als Jäule ihr Lebtag doch schon genug ziehen müssen“!<sup>94</sup>

Die Jauerschen Würste waren in Berlin so beliebt, dass die Zutaten für dieselben teilweise im Inland gar nicht ausreichend vorhanden waren und importiert werden mussten. „Gar mancher Berliner isst gedankenlos seine warme ‚Jauersche‘, ohne zu ahnen, dass die Hülle derselben ein Taschkenter Darm ist“, hieß es 1888 in einem Bericht über

**84)** Berliner Tageblatt 9 (1880), Nr. 51 (Morgenausgabe) vom 31. März 1880. **85)** Berliner Tageblatt 13 (1884), 2. Beiblatt zu Nr. 243 (Morgenausgabe) vom 27. Mai 1884. **86)** Berliner Tageblatt 13 (1884), 2. Beiblatt zu Nr. 435 (Morgenausgabe) vom 17. September 1884. **87)** Berliner Tageblatt 16 (1887), Nr. 90 (Morgenausgabe) vom 19. Februar 1887, S. 4. **88)** Berliner Tageblatt 24 (1895), 1. Beiblatt zu Nr. 593 (Morgenausgabe) vom 22. November 1895. **89)** Berliner Tageblatt 26 (1897), 2. Beiblatt zu Nr. 190 (Morgenausgabe) vom 14. April 1897. **90)** Münchener Anzeiger. Beilage zu den Neuesten Nachrichten 29 (1876), Nr. 3 vom 3. Januar 1876. **91)** Roßfleisch, in: Grazer Volksblatt 16 (1883), Nr. 219 vom 26. September 1883, S. 4. **92)** Der Kampf gegen die unter falscher Flagge segelnde Pferdefleisch-Wurst, in: Badener Bezirks-Blatt 14 (1894), Nr. 80 vom 6. Oktober 1894, S. 6. **93)** Montagsblatt aus Böhmen 21 (1899), Nr. 14 vom 3. April 1899, S. 3. **94)** Prager Tagblatt (1906), Nr. 320 vom 20. November 1906, S. 11.

Importe aus Innerasien.<sup>95</sup> Die „Jauersche“ war so beliebt, dass sie fester Bestandteil jedes Jahrmarktes und jedes Volksfestes wurde.<sup>96</sup> Und 1877 heißt es gar etwas launisch, dass die Jauersche Wurst überall, nur nicht in Jauer gemacht werde.<sup>97</sup>

Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert gehörte die Jauersche Wurst auch zum festen Bestandteil jeder Krankenhausküche.<sup>98</sup> In den Beelitzer Heilstätten, der mit einer Kapazität von 1 200 Patienten größten Lungenheilstätte im Deutschen Reich, wurden um 1900 jährlich über 9.600 kg Jauersche Würste produziert.<sup>99</sup>

Gelegentlich finden sich Hinweise, dass man bei beleibteren Menschen mit entsprechend dicken Fingern diese als Jauersche bezeichnete, so wie man heute noch von Wurstfingern spricht. Sich die fünf Jauerschen angucken, bedeutete, sich einen Faustschlag ins Gesicht einzuhandeln.<sup>100</sup>

Die Jauerschen Würstchen waren so bekannt und beliebt, dass 1904 selbst in der in den USA erscheinenden und sich schwerpunktmäßig der Fleischindustrie widmenden Zeitschrift „The National Provisioner“ ein Bericht mit Rezeptangabe erschien: „Jauer Sausage. The manufacture of these sausages, which are called „Jauersche Wuerstchen“, from their original place of manufacture, is an object of economy from the fact that they can be made all the year round and from such raw material as does not otherwise interfere with seasons or locality. Twenty-five pounds each of beef trimmings and bacon or pork trimmings are either chopped on the block for one hour, or run through the meat cutter until a moderatly fine appearance. One-half pound of salt, 6 ounces of whole black pepper, 5 ounces of pimento and 2 teaspoonfuls of cinnamon are then thoroughly worked into the meat. The mass is filled into narrow hog casings, divided into pairs of 5 inches in length each, and dried for from 3 to 4 days, after which they are smoked with sawdust and cooled.“<sup>101</sup>

Während sich im Großraum Berlin im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts weitgehend die Bezeichnung „Jauersche Würste“ durchsetzte, wurde andernorts – vereinzelt aber auch in Berlin – von Jauerschen Bratwürsten gesprochen. So inseriert ein gewisser Gambrinus aus Halle an der Saale 1866 Jauersche Bratwürste.<sup>102</sup> 1869 bietet die Berliner Fleischwarenhandlung des Hoflieferanten C. Toedeter in ihrer Niederlage in Frankfurt an der Oder Jauersche Bratwürste an.<sup>103</sup> 1870 bietet ein August Martiny in der Jerusalemerstraße in Berlin „ächte Jauersche u. Frankfurt a. M. Bratwürste“ an.<sup>104</sup> Ein Hamburger

95) Aus wissenschaftlichen Gesellschaften, in: Export. Organ des Centralvereins für Handelsgeographie und Förderung deutscher Interessen im Auslande 10 (1888), S. 99–106, hier S. 100. 96) Vgl. Das war einmal ein „goldener Sonntag“ in: Berliner Börsenzeitung, Jahrgang 1885, 1. Beilage zu Nr. 597 (Morgenausgabe) vom 22. Dezember 1885, S. 7; Ein echt Berliner Volksfest, in: Berliner Börsenzeitung, Jahrgang 1890, 1. Beilage zu Nr. 101 (Morgenausgabe) vom 1. März 1890, S. 6–7, hier S. 7; Erich VOGELER, Meine Tante Frieda oder Die Macht des Gemüts, in: Berliner Tageblatt 41 (1912), Nr. 446 vom 2. September 1912, S. 1; 97) Gustav LUNZE, Die Hundezucht in Lichte der Darwin'schen Theorie, Berlin 1877, S. 69. 98) Vgl. Wilhelm STERNBERG, Die Küche im Krankenhaus, deren Anlage, Einrichtung und Betrieb, Stuttgart 1908, S. 134, 216, 225 und passim. 99) Gerhard HÜHNE, Die Jauerschen als Medizin, in: Braunschweiger Journal 31 (2015), Ausgabe 4 S. 11. Hier werden Bratwürste angegeben. 100) Vgl. Jakob WASSERMANN, Christian Wahnschaffe, Berlin 1928, S. 50 f. 101) Jauer Sausages, in: The National Provisioner 30 (1904), Nr. 20, S. 44. 102) Hallesches Tageblatt 67 (1866), S. 1436, Nr. 272 vom 22. November 1876. 103) Amts-Blatt der Königlich Preußischen Regierung zu Frankfurt a. O., Jahrgang 1869, S. 90, 120, 151. 104) National-Zeitung 23 (1870), 2. Beiblatt zu Nr. 498 (Morgenausgabe) vom 19. Oktober 1870.

Händler inseriert 1875, dass er Jauersche Bratwürste empfangen habe.<sup>105</sup> 1882 bietet ein A. Hefter in Berlin Jauersche Bratwurst an.<sup>106</sup> Die Wurstfabrik von H. Tschentscher aus Jauer bietet 1883 in den Hamburger Nachrichten Jauersche Bratwurst an.<sup>107</sup> Und auch die 1878 gegründete Jauer'sche Wurstfabrik von P. Arnoldt bietet 1897 Jauersche Bratwurst an.<sup>108</sup> Die Wurstfabrik von W. Weinhold in Jauer selbst stellt 1907 ebenfalls Jauersche Bratwurst her.<sup>109</sup> In Niklasdorf bei Freiwaldau in Österreichisch-Schlesien wird noch 1908 für Jauersche Bratwürste geworben.<sup>110</sup>

Neben Berlin bürgerte sich insbesondere in Halle an der Saale der Begriff „Jauersche Würstchen“ an. Der dortige Fleischermeister A. Orling bot im Jahr 1863 „täglich warme Jauersche Würstchen“ an.<sup>111</sup> Ein C. Kunisch aus Halle bietet 1875 und 1876 wiederholt Jauersche Kochwürstchen an und weist im Dezember 1876 darauf hin, dass es diese wegen großer Nachfrage von nun an täglich frisch gebe.<sup>112</sup> Auch der Kaufmann F. Strauch in Halle bietet 1884 Jauersche Kochwürstchen an.<sup>113</sup> 1880 bietet der Restaurateur Balthasar in Eibenstock im Erzgebirge Jauersche Wurst mit Grünkohl an.<sup>114</sup> In Thorn bieten 1895 die Gebrüder Finkke „täglich abends frische warme Jauer'sche u. Paprika-Würstchen“ an, also wohl ebenfalls Brühwürstchen.<sup>115</sup> Jauersche Würste wurden sogar in die deutschen Kolonien exportiert. 1914 bieten die Devers & Co. GmbH und die Bretschneider & Hasche GmbH in Daressalam als „Neu-Ankünfte per Dampfer“ unter anderem Jauersche Würstchen an.<sup>116</sup>

Während des ersten Weltkriegs wurden die Preise für Wurst- und Fleischwaren amtlich festgesetzt, wovon auch die Jauersche Wurst betroffen war. Ab dem 1. Mai 1917 wurden in Berlin Brühwürste und damit auch die Jauersche Würste nur noch auf Fleischkarte abgegeben.<sup>117</sup> Auch nach dem Ersten Weltkrieg war die Jauersche noch eine verbreitete Wurstart. In Frankfurt am Main wurden noch 1932 koschere Jauersche Würste angeboten.<sup>118</sup>

In Jauer selbst wurden Bratwürste bis zur Vertreibung hergestellt.<sup>119</sup> Hier wurde seit 1933 alle zwei Jahre Ende August ein Würstelfest mit einem großen Festumzug gefeiert.<sup>120</sup> Zu diesem Volksfest kamen aus der näheren und weiteren Umgebung Zehntausende von Besuchern. Vom ersten Würstelfest 1933 ist überliefert, dass an den zwei Tagen, die das Fest dauerte, 6 000 kg Jauersche Würste, das sind rund 45 000 Stück, und 8 000 Liter Bier konsumiert wurden.<sup>121</sup>

**105)** Hamburger Nachrichten, Jahrgang 1875, 1. Beilage zu Nr. 262 vom 5. November 1875, **106)** Berliner Tageblatt 11 (1882), Nr. 461 (Morgenausgabe) vom 3. Oktober 1882, S. 4 **107)** Hamburger Nachrichten, Jahrgang 1883, 1. Beilage zu Nr. 267 (Morgenausgabe) vom 10. November 1883. **108)** Berliner Tageblatt 26 (1897), 2. Beiblatt zu Nr. 570 (Morgenausgabe) vom 9. November 1897. **109)** Berliner Tageblatt 36 (1907), 3. Beiblatt zu Nr. 526 (Morgenausgabe) vom 16. Oktober 1907 **110)** Mährisch-Schlesische Presse 25 (1908), Nr. 73 vom 9. September 1908, S. 8. **111)** Hallesches Tageblatt 64 (1863), S. 1507, Nr. 287 vom 8. Dezember 1863. **112)** Hallesches Tageblatt 76 (1875), S. 1532, Nr. 296 vom 19. Dezember 1875; 77 (1876), Beilage zu Nr. 288 vom 9. Dezember 1876. **113)** Hallesches Tageblatt 85 (1884), Beilage zu Nr. 233 vom 4. Oktober 1884. **114)** Amts- und Anzeigenblatt für den Bezirk des Amtsgerichts Eibenstock und dessen Umgebung 26 (1879), Nr. 135 vom 15. November 1879. **115)** Thorner Presse 13 (1895), Nr. 16 vom 19. Januar 1895, S. 4. **116)** Deutsch-Ostafrikanische Zeitung 16 (1914), Nr. 38 vom 9. Mai 1914. **117)** Beschränkung der Wurstabgabe, in: Berliner Tageblatt 46 (1917), 1. Beiblatt zu Nr. 216 vom 29. April 1917. **118)** Gemeindeblatt der Israelitischen Gemeinde Frankfurt am Main, Jahrgang 1931, Heft 3, S. 64. **119)** Der kleine Brockhaus. Handbuch des Wissens in einem Band, Leipzig 1930, S. 335. **120)** Karl BAEDEKER. Schlesien. Riesengebirge — Grafschaft Glatz. Reisehandbuch, Leipzig 1938, S. 78; Wolfgang SCHWARZ, Bilder aus Schlesien, Über 500 Fotos vom Leben wie es damals war, Augsburg 1990, S. 49. **121)** <http://www.jawor.pl/pl/tresci-416.html> (abgerufen am 12. April 2017).

Nach dem zweiten Weltkrieg findet man die Jauersche Wurst nur noch vereinzelt genannt.<sup>122</sup> Sie wurde in Berlin wohl vor allem von der Currywurst verdrängt. Anfang der 1990er Jahre habe ich eine Zeit lang an einem Imbissstand im Bahnhof Zoologischer Garten in Berlin Jauersche Würste angeboten gesehen. In den vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft herausgegebenen und in größeren Zeitabständen aktualisierten „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ findet sich über die Jahrzehnte hinweg die Jauersche noch unter den Brühwürstchen mit aufgezählt.<sup>123</sup>

1996 wurde in Beelitz Heilstätten für das Heizkraftwerk als technisches Denkmal ein Förderverein gegründet. Seit 2010 wird jedes Jahr am Tag des offenen Denkmals auch die Jauersche nach dem im Rezeptbuch der Beelitzer Heilstätten von 1902 vermerkten Rezept durch die Landschlachterei Konrad Bellrich in Beelitz hergestellt. Die Speckgrießen werden allerdings heute durch mageres Fleisch ersetzt.<sup>124</sup> Daneben lassen sich im Internet noch einige wenige andere Produzenten oder Händler nachweisen, die Jauersche Würstchen im Angebot haben. Zu den bekannteren gehört Konnopke's Imbiss in der Schönhäuser Allee in Berlin.<sup>125</sup>

122) Fritz BEIN, Handbuch der Soldatenverpflegung, Frankfurt am Main 1961, S. 136; Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.), Ernährungslehre und -praxis, Jahrgang 1964, S. 82. 123) Vgl. <http://edok.ahb.niedersachsen.de/07/50426267X.pdf>, <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeFleisch.pdf> (abgerufen am 10. April 2017). 124) Gerhard HÜHNE, Die Jauerschen als Medizin, in: Braunschweiger Journal 31 (2015), Ausgabe 4 S. II. Hier werden Bratwürste angegeben; <http://www.hkw-beelitz.de/node/19> (abgerufen am 9. April 2017). 125) <http://pankowerleben.de/?address=konnopkes-imbiss> (abgerufen am 10. April 2017).

## Das Riesengebirge in den Reisetotizen des jungen Schopenhauer

DIETRICH ALLNOCH, MAINZ

In den Jahren 1803 und 1804 unternahm der Hamburger Kaufmann Heinrich Floris Schopenhauer zusammen mit seiner Ehefrau Johanna und seinem minderjährigen Sohn Arthur<sup>1</sup> eine ununterbrochene Bildungsreise durch mehrere europäische Länder. Sie führte von Hamburg durch Holland nach England, Frankreich, in die Schweiz, durch Österreich, Schlesien, Sachsen über Berlin nach Danzig und von dort 1805 nach Hamburg zurück.<sup>2</sup>

Der Vater Schopenhauer hatte diese Reise in der Hoffnung vorgeschlagen, dass sein Sohn Arthur von seiner Neigung, eine gelehrte Ausbildung zu wählen, Abstand nehmen und den väterlichen Beruf des Kaufmanns ergreifen würde. Denn der Sohn bedrängte seinen Vater beständig, dem gewünschten Wechsel von der Hamburger Privatschule des Dr. Runge, einer Art Handelsschule, auf das Gymnasium zuzustimmen. Der Vater, der – wie der Sohn später sagte – als wohlhabender Kaufmann die Begriffe Gelehrtentum und Dürftigkeit unzertrennlich verknüpfte, stellte Arthur deshalb vor die Wahl, entweder

1) Walter ABENDROTH, Arthur Schopenhauer mit Bildzeugnissen und Bilddokumenten, Reinbek 171996, S. 137–140. 2) Arthur SCHOPENHAUER, Reisetagebücher aus den Jahren 1803–1804 (Abgekürzt: Reisetagebücher), hg. von Charlotte VON GWINNER, Leipzig 1923, S. II.

# Schlesische Geschichtsblätter

Zeitschrift für Regionalgeschichte Schlesiens

---

44. Jahrgang (2017)    Herausgegeben vom Verein für Geschichte Schlesiens e. V.    Heft 3 (November)

---

BORKENHAGEN/SCHMILEWSKI: Fünfzig Jahre Schlesische Landgesellschaft, 81–96

KLOSE: Jauersche Würste, 97–109    ALLNOCH: Das Riesengebirge in den Reisenotizen des jungen Schopenhauer, 109–113    SCHMIDT: Einige Nachrichten über die Schützengilden zu Kontopp und

Kreuzburg, 114–117    Mitgliederbewegungen, 118    Mitgliederjubiläen, 119

---

---

Mitarbeiter dieses Heftes:

Dietrich ALLNOCH,  
Prof. Dr. Andreas KLOSE,  
Dr. Jürgen W. SCHMIDT,  
Dr. Ulrich SCHMILEWSKI,

---

Schriftleiter: Prof. Dr. Andreas KLOSE,  
Redaktion: Stefan Guzy,

---

Gestaltung und Satz: Zwölf, Büro für Grafikdesign, Paul-Lincke-Ufer 44a, 10999 Berlin  
Druck und Bindung: Pinguin Druck, Marienburger Straße 16, 10405 Berlin

---

Verein für Geschichte Schlesiens e. V.  
Berliner Ring 37  
97753 Karlstadt (Main)  
[www.verein-fuer-geschichte-schlesiens.eu](http://www.verein-fuer-geschichte-schlesiens.eu)

---

ISSN 2190-4871

---

