

Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Band: 186 (2008)

Artikel: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann : Fladen, Kuchen, Fastenwähnen und anderes Gebäck
Autor: Spycher, Albert
Kapitel: Wecken
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1006770>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wecken

«Hinder em Minschter het en Anggeweggemaitli Butterweggli feil,
hinder em Minschter het en Anggewegglimitli fail.
Anggeweggemaitli Butterweggli feil, Butterwegglimaitli Anggeweggli feil,
hinder em Minschter het en Anggewegglimitli fail.»

Zungenbrecherlied aus Basel²³⁷

Wort und Sache

Im 13. Jahrhundert tritt in Basel der vom altdeutschen «wecki» übernommene Gebäckname «Wecken» unter dem lateinischen Namen «*cuneus*» in der Doppelbedeutung als hölzerner oder eiserner Keil sowie als zweiseitig in Keilform auslaufendes Gebäck in der schriftlichen Überlieferung auf.²³⁸ So verzeichnet ein Sterbebuch des Basler Domstifts Jahrzeitspenden für Bedürftige in Form von «*cunei panis albi de spelta facti*», aus Spelt gebackenen Weissbrotwecken.²³⁹ Im Anniversarbuch des Domstifts liest man von «*cunei dicti bolwegke*», Bollwecken aus Spelt, von Hegenheim, wie auch mehrfach von «*simila*», Brot oder Wecken aus Semmelmehl. Im 15. Jahrhundert erscheint der deutschsprachige Name in den Akten: Zum Lebensunterhalt der Pfründer des Klingentalklosters gehörte der jährliche «Pfrundweggen», wozu der Klosterbäcker im Jahr 1472 sechs Viernzel (1 Viernzel = 2 Sack) Dinkel verbrauchte.²⁴⁰

Müller- und Bäckerlatein

Das Diarium des Hans Knebel aus der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts führt in lateinischer Sprache Getreidesorten auf, die von Hermann Bruder als «Spelt» oder «Dinkel» (*spelte de meliori, tritici*), «Kernen» (*granorum spelte*) sowie «Weizen» (*siligo, siliginus*) übersetzt wurden.²⁴¹ Ein Mitte Dezember 1534 erlassenes Basler Mühlenmandat betreffend «proben von allerley korn, kernen, roggen etc.» handelt von «neuem und altem Zinskorn», von «gemeinem und bestem Korn» sowie von Weizen und Roggen. Unter «Korn» ist einerseits das Rohgetreide zu verstehen, aus dem nach dem «Rennlen»²⁴² (von den Schalen befreien, entspelzen) der «Kernen» gewonnen wurde. Dieser liess sich in einem oder in mehreren «Zügen» zu Mehl verarbeiten. In der baslerischen Getreide- und Brotgeschichte bezeichnete «Korn» aber auch unentspelzten, «Kernen» hingegen entspelzten Dinkel (*triticum spelta*).²⁴³ Für feine Wecken, Wecklein und Ringe wurden Mehlqualitäten verwendet, die wir heute als Weiss- oder Halbweissmehl bezeichnen, nämlich «Semmel-» oder «Simmelmehl» (*simila*

oder *siligo*) und «Bollmehl» (*pollen*, feines Mehl). Eine Basler Müllerordnung von 1740 regelte die Gewinnung des «in einem Zuge gemahlenen» Einheitsmehls sowie das sogenannte Simmeln, die Gewinnung des Weissmehls aus dem Mehlkörper. Bei diesem in Notzeiten häufig verbotenen Verfahren wurden aus einem Sack von 204 Pfund Kernen in vier Mahlvorgängen 29 Pfund Krüscher (Kleie), 22 Pfund dunkles Griess-, 87 Pfund halbweisses Boll- und 66 Pfund weisses Simmelmehl hergestellt. Folglich wurde das Bollmehl «nach dem dritten Aufschüttung»²⁴⁴ gemahlen.

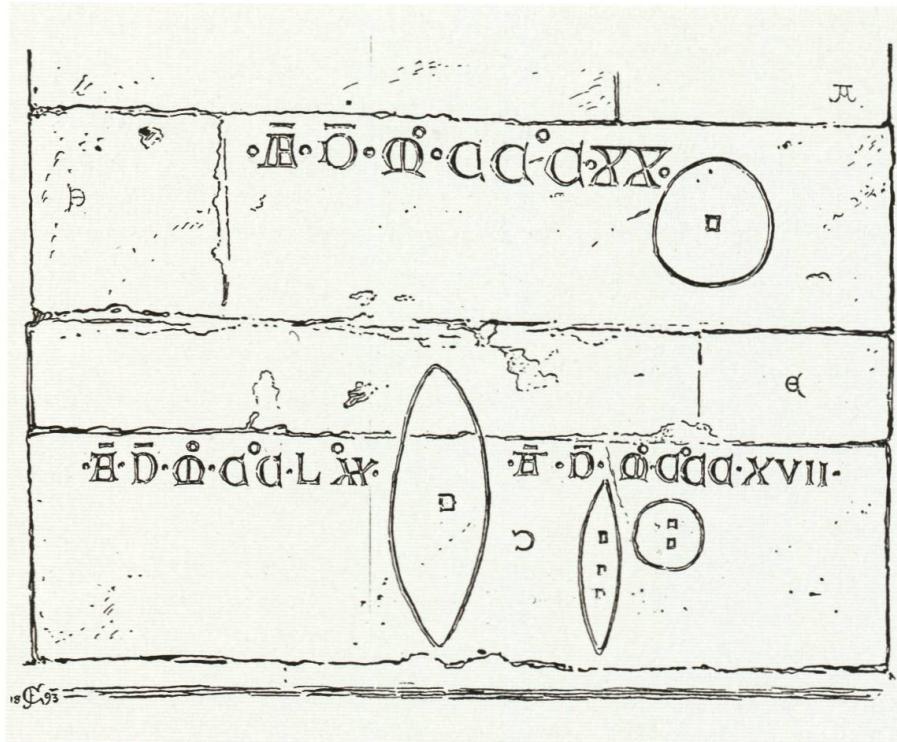
Im Rahmen dieser Arbeit müssen Brotringe und Brotwecken («Batzelaibli») ausgespart werden, zu denen beispielsweise die nach Münzsorten benannten Plappart-, Vierer- und Lutzerwecklein gehören. In diesem Abschnitt geht es um hauptsächlich von der Oberschicht konsumierte Luxusbackwaren. Hersteller waren in der Regel Weissbäcker, auch Feilbäcker genannt, die auf eigene Rechnung erworbene Rohstoffe verarbeiteten und als «Preiswerker» die Produkte auf dem Markt, in Brotlauben oder im eigenen Laden verkauften. Um die Interessen der Weissbäcker zu schützen, wurde es den Köchen und Wirten im Jahr 1540 untersagt, für die Gäste «wysse weckhli» zu backen.²⁴⁵ Wie die Lebkuchen- und Fladenbäckerei begründete auch die Weckenbäckerei einen Berufsnamen. Um 1270 waren in Basel «Conrad der Weggiler oder Weckeler», 1643 eine «Anna Weckenbäckerin» aktenkundig.²⁴⁶ Leben und Arbeit dieser Berufsgruppe haben nur spärliche Spuren hinterlassen. Die Obrigkeit in Freiburg im Breisgau liess im 13. Jahrhundert vorgeschriebene Weckenformen am Strebepfeiler vor der Nordwestecke des Münsters in Stein meisseln.²⁴⁷

Mit Wecken durch die Jahrhunderte

Schul-, Kloster-, Spital- und Zunftwecken

Wenn im Spätmittelalter die Knaben der Domstift- und der St. Petersschule am 6. Dezember mit ihrem selbst gewählten Schülerbischof an der Spitze zum Münster zogen, stiftete man ihnen einen Bollwecken und eine Semmel. Den Domherren standen vier Bollwecken und ein Semmelbrot zu.²⁴⁸ Im Gegensatz zum Wecken konnten die ins 15. Jahrhundert zurückzuverfolgenden Gebäckbezeichnungen «Mutschellen» oder «Mütschli» wie auch die «Semmel»²⁴⁹ in Basel nicht heimisch werden. Hingegen waren «Simmelwecken» bekannt, was aus der Quittung des Weissbäckers Linus Stückelberger für eine Lieferung von 40 Stück an die Zunft zu Weinleuten am 2. Januar 1790 hervorgeht.²⁵⁰ Eine Bäckerordnung vom Jahr 1526 schützte das Privileg der Weissbäcker und Klosterbackstuben, «Kümmel- und Sigstwecken wie bitzhar» (bisher) herzustellen.²⁵¹ Während wir bei den Sigstwecken auf Vermutungen angewiesen sind, ob diese ein Festtagsgebäck zum St. Sixtustag (6. August) waren oder an den reichen Basler Bäcker Hans Sigk²⁵² erinnerten, wissen wir, dass schon in der 1. Hälfte des 16. Jahrhunderts Spitalinsassen und Gesinde zum neuen Jahr einen «Kümiwecken von 2 Pfund Teig» geschenkt bekamen.²⁵³ Kümmelwecken figurieren auch in den Büchern des einstigen St. Albanklosters anlässlich der «Milli-Proben» vom 1. September 1589, eines jährlich stattfindenden Probemahlens durch die obrigkeitlichen Müllerherren sowie am «Jors Mol» (Jahresmahl) 1590 und 1592 der

Abb. 46
 Am Freiburger
 Münster in Sand-
 stein gemeisselt:
 So hatten im
 14. Jahrhundert
 Wecken und Brote
 auszusehen.
 Illustration aus
 F. Geiger: Die
 ältesten Baudaten
 des Freiburger
 Münsters, in:
 «Schau-ins-Land»
 20 (1893).



Pflegherren zu St. Alban. Am Neujahr 1579 erhielten die Aufsichtsbeamten zu St. Theodor sowie die Stadtschreiber neben dem üblichen Geldgeschenk für insgesamt 13 Schillinge Kümmelwecken.²⁵⁴ In den Jahrrechnungen verschiedener Zünfte werden auch Eierwecken und Eierwecklein aufgeführt. Der Gutjahrrodel der Safranzunft für das Jahr 1535 vermerkt ein Trinkgeld für «die jungfrowen die die Eygerwecken hat gebracht».²⁵⁵ An Weihnachten und Neujahr dominierten auf den Zunftstuben jedoch Ankenwecken, die auf den Stuben genossen oder als Geschenke verteilt wurden. Bäcker Caspar Münch fakturierte seine Neujahrslieferung 1732 wie folgt:

«Verzeichnis der Ancken Wecken so ich am Neuw Jahr 1732 auf Eine Ehren
 Zunft zun Hausgenossen gebachen wie folgt.

Erstlich den 31ten Christmonat 1731: Wecken 7 Stück à 12 Btz.

Item 10 Stück Wecken à 9 Batzen

am Neuw Jahr morgen 10 Stück Wecken à 6 Batzen

und ein Wecken à ----- 9 Batzen

Basel den 13ten Jänner 1732

Summa --- 20 Pf. --- 5 Sch. ---

7 -----

7:10

5: ---

— :15

20:5 --

Caspar Münch

Beck

Ist mit dank bezahlt»²⁵⁶

Die Neujahrsbescherung auf den Zünften war für die Bäcker das Geschäft des Jahres. Auf den 1. Januar 1758 bestellte allein die Safranzunft bei elf Meistern insgesamt «2600 Brotwecklein». ²⁵⁷ Nicht nur die Zünfter kamen zu Weckengenüssen, man dachte auch an die Schuljugend. Das jeweils am 12. März stattfindende St. Gregorius-Schulfest erfreute sich bereits einer langen Tradition, als im Jahr 1626 den Schülern zu St. Theodor Bücher sowie «300 klein Wecken» verteilt wurden, während die «gross Wecken» für die Lehrer und Pflegherren bestimmt waren. 1657 und in den folgenden Jahren finanzierte die Kirchen- und Schulgutsverwaltung bis zu «300 Wecklein» zum «Georgitag» und zum Wochen später abgehaltenen «Rutenzug» – angeblich einem Ausflug, um Ruten einzusammeln, mit denen die Kinder in der Schule gezüchtigt wurden. Auch diese Veranstaltung fand schon im 16. Jahrhundert statt, zum Beispiel am 16. Mai 1553, als die Kinder des St. Petersstifts «zu Binningen in den ruoten waren». Wurden an anderen Orten «Examenwecken» verteilt, bekamen die Gymnasiasten auf Burg «Promotionswecken» in Form von «Ankenwecklein». Weissbäcker Johann Jakob Wohnlichs Rechnung an den Herrn Schaffner Bernoulli für die Herbst- und Oster-Promotionswecken 1789 und 1790 über 20 Pfund wurde «mit Dank bezahlt». ²⁵⁸ Zunft- oder Domherren, Lehrer und Klostergutsverwalter, Spitalleute und Schüler – alle genossen den Wecken als nicht alltägliche Festtagsspeise. Wachtknecht Wieland hingegen, der Ende des 18. Jahrhunderts zu den Ratssitzungen bot, hatte jedes Wochenende Wecken als Lohnbestandteil zugut, wie eine undatierte Abrechnung ausweist: «Alle Samstag 4 grosse und 4 kleine Ankenwecken thut jährlich à 10 Schillinge gerechnet 26 Pfund.» Darüber hinaus standen weitere 4 Pfund und 4 Schillinge für übrig gebliebene Ankenwecken zu Buche, die Wieland bei Gelegenheit als «Bhaltis» (Andenken, Geschenk) mit nach Hause nehmen durfte. ²⁵⁹

Obrigkeitliche Eingriffe

Als am 6. Januar 1770 Weissbäcker Johann Jacob Werdenberg der Schmiedenzunft 31 Pfund und 6 Schillinge für 85 grosse und kleine Ankenwecken in Rechnung stellte, ²⁶⁰ stand die Basler Bevölkerung vor Notzeiten, in denen jegliches Backen und Verkaufen von «Anken-, Milch- und Schleckbrot» auf die Festtage sowie die Herstellung von «Gotte-» und «Göttin-Wecklein» verboten wurde. Die Weissbäcker sahen sich nun in zweifacher Hinsicht um Einnahmequellen geprellt, weil die Pastetenbäcker mit ihrem «Süsszeug» von dem Verbot nicht betroffen waren und weil auswärtige Bäcker dank freier Broteinfuhr ihre Ware ungehindert in der Stadt verkaufen konnten. Im Revolutionsjahr 1799 stieg der Getreidepreis derart an, dass die Herstellung von Luxusbroten erneut untersagt und den Müllern befohlen wurde, das Getreide in einem Zug und nicht mehr nach dem Simmelverfahren zu mahlen. ²⁶¹ In den Hungerjahren 1816/17 und darüber hinaus mussten nicht nur die Zunftherren auf Neujahrsankenwecken verzichten. Auch für die übrige Bevölkerung durften keine «Schleckbrote» hergestellt werden. ²⁶² Diese Massnahmen trafen das Gewerbe hart, vermochten jedoch die Luxusbedürfnisse nicht zum Erliegen zu bringen. Wer Mittel und Wege kannte, kam zu den begehrten Zutaten und backte die Wecklein selbst, was ein Rezept im Kochbuch der Anna Maria Küeffer zeigt:

«Wecklein zu machen: Nimm ein Imy Semmelmehl, 12 Eier, drei Viertel Pfund süßen Anken und drei Achtel Mass Nidlen und thu ein Viertel Mass Milch für die Haby anzumachen. Würke den Teig wohl, lass ihn haben bis er gut ist, dann kannst selber formieren wie du willst und mit dem Brot im Ofen bachen.»²⁶³

Auch das uns bereits bekannte, anonyme Kochbuch rezeptiert einen Neujahrswecken:

«Neu Jahr Wecken: ein Becher weiss Mehl, 1 Pfund süßen Butter. Zunach muss man ein Habelein machen, des Morgens den Butter in der Milch vergehen lassen, under das Mehl knettet wans gearbeytet gleich formiert u. auf Papier gethan und gehen lassen bis mans in Ofen thut.»²⁶⁴

Von den Becken- und Wecklibuben

Wegen ihrer Gewaltbereitschaft, groben Umfugs und Gotteslästerung waren diese meist jugendlichen Ausläufer und Bäckergehilfen jahrhundertelang ein öffentliches Ärgernis. Im Jahr 1573 erliess der Rat deswegen eine «Brothüter- und Beckenbuben-Ordnung», die dem Unwesen dieser Randgruppe Einhalt gebieten sollte. Mehrfach wurden sexuelle Belästigungen von Frauen protokolliert – «inen in Buosen gryffen und die Bruest hervorziechen» (1548), «an Mann, Wyber, Tochtern, Megt, jung und alt es sye mit greifen, kleider uffheben» (1573) oder «den junckfrauen, so etwan brot holen, hindern und vornen griffen und sich nicht schemmen» (1578). Missetäter wurden beispielsweise «mit Gefencknis ein Tag und eine Nacht» bestraft oder erhielten eine Busse von «einem Pfund Pfennig». ²⁶⁵ Später gaben auch Frauenpersonen zu Klagen Anlass. Der Schreiber der Brotbeckenzunft protollierte am 3. Februar 1724, eine Magd habe am Trillengässlein mit Wecklein hausiert und an Türen geklopft. ²⁶⁶ Im 19. Jahrhundert ging eine Aufforderung an die Meister, jene verwahrlosten Jugendlichen zum Besuch des Schul- und Religionsunterrichts anzuhalten. Der Vorschlag, die Zahl der Wegglibuben zu verringern, stiess auf Widerstand, weil die Bäcker durch eine solche Massnahme den Geschäftsbetrieb gefährdet und sich um billige Arbeitskräfte betrogen sahen. Dass alles mehr oder weniger beim Alten blieb, fasste Jacob Maehly in Verse:

«Drum rührt me si nit a und lot
Si go und s' stoh
Dört frueh und spot e Clique –
Und das gschicht z' Basel no am Rhy.
Me muess sich dri
In Gottesnamme schicke.»²⁶⁷

1877 wünschte der Rektor der Oberen Realschule vormittags keine Wegglibuben mehr auf dem Münsterplatz zu sehen und verklagte deswegen die Bäckerei Singer.²⁶⁸



Abb. 47

Wie die «Beckenbuben» gaben auch «Anggeweggli maitli» oft zu Klagen Anlass. Kupferstich aus David Herrlibergers «Baslerische Ausrufbilder», Zürich 1749.

Die Sache mit den Schlumbergerli, Schwöbli, Wurst- und Schneckenwecklein

Das früher als Brotbeilage zum Menu in besseren Restaurants servierte, heute aber als Marktartikel gängige «Schlumbergerli» oder «Schlumbi» verdankt seinen Namen dem aus Mülhausen stammenden Bankier Amédée Schlumberger-Ehinger. Ihm mundeten die Basler Weggli nicht so gut wie jene aus Mülhausen, weshalb er um 1872 Bäckermeister Riedtmann an der Aeschenvorstadt 60 ein Muster zum Nachbacken überbrachte und damit die Erfolgsgeschichte dieses Weissbrotweckleins einzuleiten half.²⁷⁰ Wie der «Glepfer» für die Servelatwurst, ist auch das «Schwöbli» ein exklusiv baslerischer Ausdruck für das laut Fachsprache «eingedrückte Weggli». Er ist eine Persiflage auf zugewanderte schwäbische Bäcker, die sich als tüchtige Fachleute im baslerischen Bäckergewerbe einbrachten. Im fasnächtlich angehauchten Festspiel «Vo Gutzi, Weggli und Lyt» anlässlich der Bäckerei- und Konditoreiausstellung vom Jahr 1925 sang das Bärbele:

«In der Mitt' e Gräble, in der Mitt' en Spalt –
So siehts aus e Schwäble, so ischt 's Schwäble halt.»

Jahrs darauf spielte die Sans-Gêne-Clique jene Ausstellung samt den «Schwobely» als Sujet ihres «Fasnachtszeedels» aus.²⁷¹

Wie aus einem Inserat in den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 28. Januar 1802 hervorgeht, hat auch der «Wurstwecken» in Basel eine lange Tradition: «Beim Freyler, Koch und Pastetenbeck an der Schneidergasse» waren damals «kleine Pastetlein das Dutzend um 3 Batzen, auch Wurstwecken zu 2 und 3 Batzen das Stück zu haben.» Der Binninger Dichterpfarrer Jonas Breitenstein erhab in einer Erzählung den Wurstwecken zum Nachtessen: «Und si hei doch für z' Nacht Wurstweggen und Chöpflisalat gha.»²⁷² Die Basler Dichterin Emma Kron hingegen liess den Kindern am Fasnachtsmontag nicht Zwiebelwähre, sondern Wurstwecken auffahren: «I mues se gschwaige! I waiss, die Nidibuze, si wotte jedes e Wurstwegge do vo's Erzbergers, vo dene frische.»²⁷³ Als in den letzten Jahrzehnten stets dringlicher nach Warendeklarationen gerufen wurde, bemängelte eine Konsumentin, dass der Wurstwecken keine Wurst im üblichen Sinne enthalte. Die Nachschau im «Oberrheinischen Kochbuch» von 1811 hätte ihr bewiesen, dass es den Hausfrauen anheimgestellt war, die Fleischmischung zu den «Bratwurstwecken» in Därmen abgefüllt oder mit Hilfe des Spritzsacks auf den Blätterteig zu applizieren.²⁷⁴ Die Fachschule Richemont in Luzern geht mit dem Rezept für einen «Fleischweggen» Missverständnissen aus dem Weg.²⁷⁵ Nun ist aber auch der Blätterteigmantel kein Wecken im üblichen Sinn. Doch lassen wir das, beissen wir doch auch genüsslich in einen «Hot Dog» und fragen nicht nach dem Hund.

Brauchtum mit Beharrungsvermögen

Schneckenwecklein am Vogel-Gryff-Tag

Die Kleinbasler Ehrengesellschaft zum Hären bestellte aus Anlass des Wildmann-Mahls 1810 bei Bäckermeister Brändlin 180 «Wecklein» zu 3 Rappen und im Jahr 1812 noch 120 «Weckli» zu 5 Rappen. Die Abrechnungen verschweigen, ob diese Lieferungen beim Festmahl verspeist wurden oder für die Kleinbasler Kinder bestimmt waren. In den folgenden Jahrzehnten bleiben Quittungen dieser Art aus. Ein Beleg vom 14. Januar 1879 weist dafür eine «Bescherung für die armen Kinder Kleinbasels» mit einem Betrag von 50 Franken aus. Zu den Vergabungen an den ärmeren Teil der Bevölkerung gehörten damals auch Brotspenden.²⁷⁶ Im Sinne der vielseitigen sozialen Aufgaben, die von den Kleinbasler Ehrengesellschaften auch heute wahrgenommen werden, dachte man im 20. Jahrhundert wieder an die Schuljugend. Wenn Mitte Januar mit Vogel Gryff, Leu und Wild Maa Kleinbasels grösster Festtag naht, freuen sich die Drittklässler dieses Stadtteils auf ein «Schnäggeweggli», das sie vor der Talfahrt des Wild Maa beim Wildmannhorst aus den Händen zweier dunkel gekleideter und weiss behandschuhter Zunftherren empfangen.

Tauf- und Auffahrtswecken im Baselbiet

Eine Erzählung aus der Mitte des 19. Jahrhunderts berichtet vom «Bändelichristen», einem Bandweber, der nach dem Besuch beim Basler Seidenherrn seiner Frau Kaffee und Wecklein ins Posamentendorf bringt.²⁷⁷ In Stadt und Land war dieses Gebäck besonderen Anlässen vorbehalten – beim Schulexamen, als Neujahrs- oder



Abb. 48
Kleinbasler Dritt-
klässlerinnen am
Vogel-Gryff-Tag.
Das beste
«Schnäggeweggli»
im ganzen Jahr.

Patengeschenk, in dem der obligate «Zweifräckler» oder «Fünfliber» steckte. Wer in Oltingen als Gotte etwas auf sich hielt, steuerte zur Taufe einen zünftigen «Chindbettiwegge» bei. Einer allein genügte nicht, erzählte Jonas Breitenstein in der Mitte des 19. Jahrhunderts: «En Ankewegge bringt d' Gotte so vo füfzeh Pfund und schier e glichligen au no 's andere Göttis Frau.»²⁷⁸ Spendenbräuche dieser Art sind in der heutigen Konsumgesellschaft nicht mehr attraktiv, leben indes da und dort beharrlich weiter. Man denkt an den «Auffahrtswecken» in Liestal, der ursprünglich den Knaben vorbehalten war, seit 1948 im Sinne der Gleichberechtigung aber auch den Mädchen ausgeteilt wird. Nach dem Inkrafttreten des Testaments einer Bürgerin im Jahr 1964 kamen die Mädchen jeweils am 15. Mai, dem Namenstag der Gönnerin, zu einem zweiten Wecken, dem sogenannten «Sophienwecken». 1978 behob der Gemeinderat mit der Zusammenlegung des Sophienweckens und des Auffahrtsweckens diese neuerliche einseitige Benachteiligung.²⁷⁹

Der Weckensonntag im südbadischen Sulzburg

Während der Liestaler Auffahrtswecken an die Brotwegzehrung für die Jungmannschaft an Bannumzügen des 16. Jahrhunderts erinnert, gehen die im südbadischen Sulzburg am «Weckensonntag», am dritten Fastensonntag Laetare, den Kindern beiderlei Geschlechts von den Gemeindevätern abgegebenen «Spitzwecken» auf die Stiftung der Markgräfin Katharina Barbara von Baden-Durlach im 17. Jahrhundert zurück.²⁸⁰ Hier wie dort gleichen sich die duftenden, etwa 20 Zentimeter langen, gezackten Wecken und finden Anklang, wenn auch da und dort gemault wird, es fehle etwas «Wurstiges».



Abb. 49
Das badische Sulzburg feiert den dritten Fastensonntag als «Wecken-sonntag». Der Bürgermeister teilt aus.