

rächt bis ins dritte und vierte Glied, bitter gerächt an Menschen, die nur mittelbar damit in Berührung kamen. Zwar steht noch immer ein Gebäude der alten Tiefenmühle, doch angesichts der schmucken Siedlerhäuschen und des fröhlichen jungen Lebens darum und

dank des zuversichtlichen Glaubens der Menschen an den Sieg des Guten stehe an der Schwelle einer neuen Zukunft das Dichterwort:

»Das Alte fällt, und neues Leben blüht aus den Ruinen.«



Südansicht mit Tiergartenhöhe und Mühlberg 1923

Nördlinger Lehrjahre eines erfolgreichen Lebküchners

R. Köbel

Fragt man in der Welt nach bekannten Nürnberger Erzeugnissen, so stehen die Lebkuchen sicher mit an der Spitze der treffenden Antworten. Das Backen derselben ist bestimmt so alt wie das Bierbrauen, und ihre Herstellung knüpft an die Bienenzucht, die von den Zeidlern im Nürnberger Reichsforst, des Kaisers und des Reiches Biengarten, getrieben wurde. Die erste urkundliche Erwähnung der Honigkuchenherstellung stammt aus dem Jahre 1409 und findet sich im Zinsbuch des Elisabethenspitals aufgezeichnet: »Item der Lebkuchner geit von seinem Hause 1 1/2 Pfund Haller.« Auch Nonnen abseinen das Backen von süßen Honigkuchen geübt zu haben, wie die Bezeichnungen »Nonnenkräpflein« und »Kathrinchen« vermuten lassen. An Kaiser Friedrich III., auch des Reiches Erbschlafmütze genannt, erinnern sich die Nürnberger hauptsächlich der Tatsache wegen, daß der Herrscher während des Reichstages 1487 an Schulkinder, die im Burghof vorgesungen hatten, gebackene Kuchlein verteilen ließ, die man in dieser Art noch im 18. Jahrhundert als »Kaiserlein« kannte.

Dem großen Erbe fühlt sich heute ein weltbekanntes Unternehmen verpflichtet, das 1920 durch Zusammenschluß zweier Lebkuchenfabriken, der Familien Häberlein einerseits und Metzger andererseits, entstanden ist. Der gegenwärtige Inhaber des nach modernsten wirtschaftlichen Gesichtspunkten geleiteten und schaffenden Werkes bewahrt als besonderen Schatz das Bildnis und Tagebuch seines Vorfahren Friedrich Gottlieb Metzger (1787–1861), der aus Dinkelsbühl gebürtig, seine entscheidende Prägung während seiner Lehrzeit in Nördlingen erfuhr. Doch lesen wir selbst in seinem Tagebuch:

»In der Heimatstadt Dinkelsbühl:

Eines Abends, als eben die Familie beisammen saß, kam die Sprache auch hierauf (es handelte sich um des Knaben künftigen Beruf), und die Mutter meinte gutmütig: »Du kannst ja Lebküchner werden und einst auf des Becken Vettters Haus kommen.«

Dieses Geschäft ging mir sogleich ein, ob ich gleich keinen Begriff vom Lebkuchenmachen hatte; und da mein