

tete das für die Werferin, daß sie noch im gleichen Jahr heiraten werde.

Ißt man frische Walnüsse, so kann man leicht die etwas bittere Haut von dem Kern abziehen. Seine Schenkel spalten sich leicht auf, und wenn man sie vorsichtig auseinandernimmt, findet man an der Nußspitze ein Teilchen, das wie ein großkopfiger Nagel aussieht und als Herrgotts- oder Kreuznagel gedeutet wird. Wer – nach dem Volksglauben – sich ein solches „Herrgotts-Nägele“ in den Schuh legt, der stolpert nicht. Passiert ihn das aber doch, so liegt an der betreffenden Stelle sicher ein Schatz verborgen.

Nüsse werden gerne von Kindern gegessen. Daher wurden sie früher auch häufig zur Belohnung gegeben. Unter den Gaben des heiligen Nikolaus durften deshalb die Nüsse nie fehlen. Waren aber keine echten Nüsse angebracht, so konnte er wohl auch „Kopfnüsse“ durch Knecht Ruprecht verabreichen lassen. „Walnüsse zu einem Stück Roggenbrot“, so sagte zu mir einmal ein älterer Freund, „schmecken so herzhaft, daß man sie nur mit einer gewissen Andacht essen kann.“ Die sogenannten frischen Schälknüsse, besonders wenn man sie zu jungem Wein genießt, sind ein Leckerbissen. Aber da sollte man am besten einen eigenen Nußbaum besitzen.

Hans Hohe

Kostproben aus Fragmenten alter Kalender im Stadtarchiv zu Ochsenfurt

In der Fragmentensammlung des Stadtarchivs Ochsenfurt finden wir eine ganze Anzahl noch gut lesbarer Kalenderausgaben, die, wie es die Bürgermeisterrechnungen ausweisen, zahlreich gekauft wurden.

Vor mir liegt ein Fragment, das vielleicht aus dem Jahre 1500 stammen dürfte. Ursprünglich ein Einblattdruck. Beim Sternzeichen Skorpion lesen wir: „Das achte Zeichen Scorpius = Skorpion: für die Weiberzunft. Es lässt sich wohl fragen, wie ein so giftiges Tierlein ins Firmament gestiegen sey? Als Orion einst, dem nichts zu stark, auf die Welt kam, ist ein Skorpion aus der Erde gekrochen, der ihn gestachelte, daraus zu einem Gestirn er erhöht worden. Gute Eigenschaften: Der Skorpion fleucht die Sonne, sucht Schatten und hält sich unter den Steinen auf, daher das Sprichwort: „Unter jedem Stein sitzt ein Skorpion“. Dies wird ausgelegt: „Eine ehr- und tugendsame Frau begehrt nicht viel gesehen zu werden, vielen benannt und bekannt zu sein. Rennt nicht von einer Gasse in die andere, damit sie ein jedes Tun und Lassen begründe. Lässt sich nicht bekümmern, ob der alte Bürgermeister ein neues Haus baut, oder der Schultheiß seines weißen lässt. Sie bleibt daheim in ihrem

Gebäude“. (Die schlechten Eigenschaften dieses Tierzeichens, das eigenartigerweise den Frauen gewidmet ist, sollen hier verschwiegen werden).

Der Krebs ist den Beamten und Schaffnern gewidmet, die Waage dem Advokaten, die Jungfrau den ledigen Personen und der lieben Jugend.

Hören wir uns über König Salomon an: „Des Königs Hofhaltung war sehr groß. Täglich aß man bei ihm 30 Malter Weizen und 26 Ochsen, 100 Hammel, Wild und Federvieh. Wie ist das möglich? Also: Ein König, Fürst und Herr isst viel weniger als ein Bauer. Dennoch geht sehr viel drauf, weil er mit seiner Person das ganze Reich und Land, Reputation und Herrlichkeit erhalten muss. Weil er so viele erhalten muss, sagt man wohl: „Ein Fürst hat einen großen Kopf, weil er für alle sinnt, hat starke Arme, weil er viel erhält, hat lange Beine, weil er weit geht, hat einen großen Magen, weil er viel ernährt. Löwenmut verlangt das Volk von seinen Herren, deshalb zählt der Herr unter die Löwen.“

„Gewisslich, einen Ritter und Junker steht es wohl an, keck, frisch, herzhaft und unerschrocken zu sein, wie ein Löwe, ob keiner

Mitgliedern eines Handwerkerhauses die Anregung ausgegangen ist, dem „Lichtenauer Zucker“ sein heutiges Aussehen zu geben. Etwa Mitte des 19. Jhdts, lebte nämlich dort eine Sattler-Familie namens Fleischer (es gab szt. in Lichtenau nur einen einzigen Sattler), von der man annimmt, dass sie im Zusammenwirken mit dem örtlichen Apotheker – dessen Namen man nicht kennt – auf die Idee kam, dem einfachen und etwas blassen Eierzucker-Teig ein wenig „bolus-rot“ beizumengen. Möglicherweise war auch der Apotheker der Gedankengeber, weil er auf Grund seiner beruflichen Kenntnisse wusste, dass Bolus – das ist eine rötliche Tonerde, die in Drogerien und Apotheken als Heilmittel gegen Magen- und Darmerkrankungen angeboten wurde – dem Backwerk eine zarte, rosarote Tönung geben würde und weil ihm bekannt war, dass gesundheitliche Schäden durch dieses Mittel nicht zu befürchten waren. Auf jeden Fall erwies sich das Produkt, welches auf Grund der Gespräche zwischen dem Apotheker und der Sattler-Familie entwickelt wurde, als Volltreffer und Verkaufsschlager.

Für die Verbreitung des Gebäcks sorgten in der Folge die Lichtenauer Frauen selbst, indem sie ihre Erzeugnisse in einer Rücken-trage – der sog. Kerm – in die umliegenden Städte und Dörfer brachten, um sie zu verkaufen. Auf diese Weise kamen sie bis in die Gegenden von Crailsheim und Nürnberg, wobei sie – der Erzählung nach – alle ihre Wege zu Fuß zurücklegten. Zudem wurde das Gebäck durch die Findigkeit der Herstellerinnen noch dadurch verschönert, dass man seinen Rand mit Hilfe eines sog. Marzipan-Zwickers oder Kneifers ein geripptes Aussehen gab und es nach dem Backen mit einer Zuckerglasur versah, in die man mit Hilfe eines Holzstäbchens bunte Farbtupfer aus Speisefarben einfügte. Die Farben stellte man ursprünglich aus Naturprodukten her, später verwendete man Lebensmittelfarben. Im ausgehenden 19. Jhd. hat man den Docken zusätzlich ein aus Buntpapier ausgestanztes Mädchengesicht aufgeklebt und dem Reiter das Bild eines Soldaten, später dann einen Pelzmäutel. Herzen und Sterne wurden mit Oblatenbildchen versehen, auf denen gute

Wünsche zu lesen waren. Diese Aufklebbilder bezog man zumeist aus Neuruppin/Brandenburg, das für seine „Neuruppiner Bilderbögen“ weithin bekannt war. So entwickelte sich der ursprünglich eher glanzlose „Rosenmarzipan“ schliesslich zu einem beliebten weihnachtlichen Verkaufsschlager. Dazu hat sicher auch beigetragen, dass das ursprünglich rein religiöse Fest der Geburt Christi im 19. Jhd. immer mehr zu einem Fest der Familie und zu einem Kinderbeschenkfest wurde.

Festzuhalten ist noch, dass das Gebäck – egal ob Herzen, Sterne, Tiere, Trompeten oder Docken und Reiter – aus handgefertigten Blechformen abgeformt wurden. Über seine Hersteller ist im einzelnen nichts bekannt. Da die Formen oft sehr einfach gestaltet sind, darf man vermuten, dass sie nicht nur von speziellen Handwerkern (Spenglern o. ä.) angefertigt wurden, sondern oft auch das Geschick früherer Hobby-Bastler herausforderten.

Es wurde bereits erwähnt, dass das Lichtenauer-Gebäck vor allem in den Familien ortsansässiger Handwerker hergestellt wurde. Je nachdem, welchen Beruf der Hausherr ausübte, in dessen Anwesen die Produktion erfolgte, nannte man das Erzeugnis daher zunächst „Sattlerzucker“ oder „Wagnerzucker“ oder ähnlich. An diese Bezeichnung erinnern sich heute noch die Nachkommen der Lichtenauer Sattlerfamilie. Wie es dann zu dem Namen „Lichtenauer Zucker“ kam, ist ungewiss und bleibt offen. M. E. haben entweder die Hersteller des Gebäcks ihre Ware unter diesem gemeinsamen Namen angeboten oder er hat sich in der Allgemeinheit gebildet, weil der Herkunftsort der Ware – Lichtenau – sich im Bewusstsein der Käufer nach und nach gefestigt hatte.

Zur Färbung des „Lichtenauer Zuckers“ ist noch festzuhalten, dass hierfür nicht ausschliesslich Bolus verwendet wurde, sondern auch Sandel – womit Pulver aus rotem Sandelholz gemeint ist – oder der Saft von roten Rüben oder Himbeeren, sowie die erdbeerrote Speisefarbe „cochenillerot“ d. i. die technisch verwertbare Körperflüssigkeit einer Schildlausart. Daneben hat man – besonders in den Kriegsjahren 1939/45 – dem Teig wohl

auch ein wenig Mergel aus den nahe bei Lichtenau gelegenen Lehmgruben beigegeben. Dieser Mergel ist eine dem Bolus verwandte Ton-Art und seine Verwendung daher ebenfalls völlig unbedenklich. Auch ist das Färbemittel Bolus keine Erfindung oder Entdeckung der Neuzeit; schon in einem Kochbuch von 1734 wird zur Einfärbung von Marzipan – wobei es sich vermutlich um echtes Marzipan mit Mandeln handelt – ein wenig „bolus armene“ vorgeschrieben. Dabei handelt es sich um eine Tonerde, die in Armenien gewonnen wird und die dem Produkt eine gelblich-rötliche Farbe gibt.

Es ist letztlich aber nicht entscheidend genau zu wissen, ob Bolus oder ein anderes Färbemittel zum Bekanntheitsgrad des Lichtenauer Zuckers beigetragen hat und seit wann dies der Fall ist. Jedenfalls haben Lichtenauer Bürger, egal ob Apotheker, Sattler oder andere Handwerkerfamilien, die Möglichkeit ergriffen und genutzt, um ein zunächst einfaches und im ganzen süddeutschen Raum bekanntes Eierzuckergebäck so ansehnlich zu gestalten, dass es als „Lichtenauer Zucker“ bald in jedem Rezeptbuch für Konditoren zu finden war, unter anderem auch in dem 1872 erstmals erschienenen „Neuen illustrierten Conditoreibuch“ von Karl Krackhardt. Sein Verfasser erlernte das Konditorhandwerk in Ansbach und hat dieses Standartwerk seines Gewerbes zusammen mit Heinrich Killinger, der ebenfalls in Ansbach eine Buchhändlerlehre absolvierte, herausgegeben. Das Werk erlangte 18 Aufla-

gen und war bis in die Vereinigten Staaten von Nordamerika gefragt. Über ein halbes Jahrhundert war es als Fachliteratur anerkannt und für das gesamte Konditorenhandwerk richtungweisend.

Über die richtige Einfärbung des Lichtenauer Zuckers ist in den letzten Jahren Unterschiedliches gesagt und geschrieben worden. Die einen erklären ein stark rosa gefärbtes Gebäck für den originalen, wahren Lichtenauer Zucker, die anderen bevorzugen eine dezentere Zugabe des Färbemittels, so dass das Gebäck eher etwas blass-rosa erscheint. M. E. ist es jedoch unerheblich, ob dem Eierzuckerteig ein Gramm oder eine Messerspitze mehr oder weniger Bolus (oder ein anderes Färbemittel) beigemischt wird; wichtig ist allein der Umstand, dass die Figuren in ihrer unnachahmlichen Art, die bis zum 2. Weltkrieg zum unverzichtbaren Angebot vieler Bäckereien und Konditoreien gehörten, weiterhin angefertigt und vertrieben werden. Erfreulicherweise haben es sich die Frauen des Lichtenauer Heimatvereins inzwischen zur Aufgabe gemacht, dieses zeitaufwendige Gebäck nicht ganz in Vergessenheit geraten zu lassen und bieten es jedes Jahr an dem am 2. Adventssonntag stattfindenden Weihnachtsmarkt allen Liebhabern zum Verkauf an. Das in der „Geschichte der Ortschaft und Festung Alt-Lichtenau“ von Dr. W. Schwemmer aus dem Jahr 1980 erwähnte orangefarbige Zuckergebäck ist daher nach wie vor lebendig und trägt dazu bei, dass alte Traditionen und Bräuche erhalten bleiben.

Otto Blank

Von Nüssen und vom Nüsseknacken

Wenn wir von Nüssen sprechen, dann meinen wir in der Regel die beiden bei uns vorkommenden Arten, die botanisch gesehen verschiedenen Pflanzengattungen angehören: die Haselnuß und die Walnuß. Letztere ist zum Begriff der Nuß schlechthin geworden. Dabei kann die wildwachsende Haselnuß auf ein Alter zurückblicken, das auf unserem Kontinent bis in die Altsteinzeit reicht, wo sie

für die damaligen Menschen wegen ihrer Haltbarkeit und ihres Nährstoffgehaltes (100 Gramm Kerne enthalten wie bei der Walnuß etwa 700 Kalorien!) einen wichtigen Bestandteil des Wintervorrats ausmachte.

Die Walnuß aber, so sagt es schon ihr Name, kam als Kulturbaum zu uns: welsche Nuß = gallische Nuß (nux Gallica). Sie nahm ihren Weg aus Kleinasien über Griechenland nach