

Der Nürnberger Lebkuchen.

Von informierter Seite wird uns geschrieben:

Vor 25 Jahren wurde in Wien ein bis dahin kaum gekannter Artikel unter der Benennung „Echter Nürnberger Lebkuchen“ eingeführt, der als Süßware mehr der Befriedigung des Gaumens diente, weniger als Nahrungsmittel verwendet wurde. Insbesondere für Kinder war „Lebzelten“ eine Näscherlei und gleichzeitig ein beliebter Spielgegenstand, da aus dem Lebkuchen allerlei Figuren, wie Reiterleute, Pferde, Herzen und dergleichen, geformt und mit Bildern überzogen wurden. Derzeit ist nun der Nürnberger Lebkuchen kein Luxusartikel, sondern ein Nahrungsmittel, das Magen- und Darmleidenden zur Erleichterung der Ernährung dient, um so mehr, als er leicht verdaulich ist und alle Substanzen enthält, die einen Ersatz für das Brot der Kriegszeit darstellen. Zur Erzeugung des Lebkuchens wird kein Edelmehl, sondern schwarzes oder Gerstenmehl verwendet, da, mit Honig, Zucker und Feilichen vermengt, dem Körper stärkende Nahrung zuführt und gleichzeitig schleimlösend und leicht verdaulich wirkt. Die Mischung, aus der Lebkuchen besteht, schließt demnach von vornherein seine Einreihung unter die Luxusartikel aus, und nur eine irrige Auffassung vermochte dieses nun so wichtige Nahrungsmittel als Luxusgebäck zu bezeichnen. Nach den neuesten Verordnungen wird nämlich der Lebkuchen, von dessen Erzeugung bisher eine kleine Industrie lebte, als Luxus bezeichnet und damit vielen Kranken ein ihnen bekömmliches, leicht herzustellendes und verhältnismäßig noch billiges Ersatzmittel für Zwieback und Weizenbrot entzogen. Die Angelegenheit, die vielleicht zunächst geringfügig unter den vielen großen Fragen unseres Ernährungsproblems erscheint, gewinnt aber an Bedeutung, wenn die große Zahl der Kranken in Betracht gezogen wird, die bisher den Lebkuchen als wichtiges Nahrungsmittel bezogen.