

Kann machen, daß die Blinden gehn
und daß die Lahmen wieder sehn . . .“

Und nun schilderte ich alle Künste einer weisen Frau. Ich glaube nicht, daß ich eine einzige vergessen hatte. Sie müssen außerordentlich witzig gewesen sein; denn ich mußte die Szene oft wiederholen, auch Erwachsene sahen sie an und lachten dazu.

Das Kostlichste an diesen Spielen war die Unbefangtheit. Die Jugend hat sie. Nur wenige retten sie sich in späteres Alter. Auch mir ging sie bald verloren. Als ich später

in den Ferien aufgefordert wurde, in einem Theaterstück mitzuwirken, schämte ich mich, und ich habe es auch nie mehr gewagt.

Dafür schrieb ich bald Stücke. Auch das begann ich unbefangen. Ein Drama nach dem anderen wurde entworfen. Die Ideen schossen nur so ins Kraut zwischen Vierzehn und Siebzehn! Dann erfuhr ich von dramatischen Gesetzen, später las ich auch Kritiken — und auch die Unbefangtheit des Dichtens ging verloren.

Pulsnitz — die Pfefferkuchenstadt

Jeder, der zum ersten Male nach Pulsnitz kommt, ist überrascht, eine Stunde nordöstlich von Dresden, dort, wo er den Übergang ins Flachland erwartet, ein Hügelland mit Bergen bis zu 450 m Höhe anzutreffen, von denen aus man weit ins Lausitzer Bergland bis zum Erzgebirgskamm und westwärts bis zum Kollnberg bei Dschag sehen kann. Der Granit-



Blick vom Eierberg

legel des Sibyllenstein und der Doppelgipfel des Keulnbergs unlagern mit ihren ausgedehnten Waldungen, die sich bis dicht an die Mauern heranziehen, die kleine Industriestadt Pulsnitz, von der man scherzhafterweise sagte, daß sie tagsüber doppelt so viel Menschen in ihren Mauern berge wie nachts. Den schönsten Blick aber hat der Wanderer, der von Radeberg her kommt und beim Austritte aus dem Walde aus einer Höhe von über 350 m plötzlich das Städtchen, in saftiges Grün gebettet und von Bergen umgrenzt, wie einen kleinen Kurort fast 100 m tiefer zu seinen Füßen liegen sieht.

Und wenn man dann durch die Straßen der Stadt pilgert und Kleinstadtzauber auf sich wirken läßt, dann duften einem neben Pflastersteinen, Zuckernüssen, Leckerle und braunen Pfeffernüssen feinste Leb- und Honigkuchen, Schokoladenkuchen, Schokoladenherzen und -spitzen, Makronen und Makronenkuchen, Vanille- und Mandellebkuchen, Mandelmakronen und gefüllte Ananas- und Nuogatkuchen entgegen; alles, was die Zunge an Süßigkeiten liebt, wird hergestellt: Lebkuchen nach Nürnberger Art, Nußkuchen, Kagenzungen und Baumkuchen und nicht zuletzt Pfefferkuchenmänner, -frauen und -kinder.

Aus Honig, bei billigeren Pfefferkuchensorten aus Sirup, aus Weizenmehl, Eiern, Zitronen, feinsten Gewürzen, deren

Namen beinahe altmodisch klingen, wie Anis, Koriander, Kardamon, Macis, Zimmet — nur beileibe nicht Pfeffer — und aus sonstigen süßen Zutaten, aus geriebenen bitteren und süßen Mandeln wird der Teig gemengt und geknetet. Jeder Küchler hütet heute noch ängstlich sein Rezept, beruht doch auf der jahrhundertealten Erfahrung die Güte und damit der Ruf der Pulsnitzer Pfefferkuchen. In großen Teigbehältern, die bis zu 28 Zentner Pfefferkuchenteig enthalten, wird dieser monatelang, oft bis zu 5, auch 6 Monaten — und früher noch länger — sich selbst überlassen, ähnlich dem englischen Plumpuddingteig, der oft jahrelang steht, damit er richtig durchzieht. Erst dann wird er herausgeschnitten und ausgewogen und erhält in der „Auslängmaschine“, einer Auswalzvorrichtung, die gewünschte Dicke und durch Ausstechen die verlangte Form; dann wandert er in den Ofen, um dort bei ungefähr 350 Grad 5 bis 10 Minuten, je nach der Art der Waren, gebacken zu werden. In der „Abkehrmaschine“ werden die gebackenen Herzen und anderen Pfefferkuchenformen von dem noch anhaftenden Mehl gesäubert. Dann werden sie glasiert oder „landiert“ oder mit einem Schokoladenguß überzogen, und Zitronat, Nüsse oder Mandeln werden in die weiche Teigoberfläche eingedrückt. — Das Pulsnitzer Pfefferkuchengeschäft ist fast ausschließlich Inlandsgeschäft und auch hier wiederum beschränkt auf das weitere Mittelddeutschland. Abgesehen vom



Blick vom Kirchturm über die Stadt zum Schwedenstein

Bahn- und Postversand kommt vor allem das Jahrmärktgeschäft in Frage. Nach den Dresdner Jahrmärkt-Katastere hatte eine Firma seit 1832 regelmäßig auf dem Dresdner Jahrmarkt anfangs einen, später mehrere Stände; desgl. in Chemnitz seit 1833, in Torgau seit 1838 und auf der Leip-