

solcher Minute sagen, daß ihr Jung gar nicht mehr allein ist, daß er nie mehr die Eltern und seine Braut sehen wird? Nein, nein, das kann man nicht. — „hm“, brummelte er bloß und legte sich wieder in die Rissen zurück.

„Denn sag mal, Männe“, fuhr sie mit nachdenklicher Stimme fort. „Einmal kommt ja immer so'n Tag, von dem an so'n Jung seinen Weg allein geht, meinst nicht? — Und nu, wo er auch noch die Ell hat“, schloß sie.

„hm, ja“, knurrte Darsen. „Feiger Dump, warum hatte er's nicht gleich nach dem Abendbrot gesagt! Nach solchen Gedanken siel's doch doppelt schwer für ein Mutterherz.“

„Hat unser Jung es jemals schlecht gehabt, Otto? Wir haben ihm doch alles getan, was wir ihm nur ansehen konnten. Und die Ell doch auch. Wer hat in seinen Jahren schon so'ne feine Stellung! Fast möchte ich meinen, Vater, er ist so recht auf der Höhe seines Lebens. Und ich hab' schon so oft gedacht, könnt's doch was geben, — irgendein Mittel, ich weiß ja nicht — aber ihn noch einmal alles sehen lassen mit dem Bild, und ihn dann wegnehmen. Ist das Sünde, wenn man sowas denkt, Vater?“

Hart verkrampte der Mann die Fäuste. Der Brief, der Brief!

„Denn das war's, Vater, was die Ell von ihm geträumt hat, sagt sie. Ich kann das nicht so fein ausdrücken wie sie; aber sie sagt, der hält sich um Gott und das Vaterland verdient gemacht, wer in Hilters SA stirbt. Denk mal, Vater, unser Peter ein Held!“

Jäh warf er sich hoch und griff ihre Hand. Wie Schuppen fiel's ihm von den Augen. Daher der Belourhut auf dem Schrank für die Beerolung morgen, die rotgeweineten Augen und die ungestopft gedrückten Strümpfe. Sie hatte es schon früher gewußt als er.

„Mutter!“ sagte er. „Mutter, Du weißt alles? Daß unser Peter ein — Held ist?“

„Von Ell“, schluchzte sie. — Einer in des andern Arm gebettet, sahen sie den neuen Morgen kommen.

Allerlei Weihnachtsgedanken.

„Das Weihnachtsfest“, hat einmal ein feinsinniger Mensch behauptet: „gehört mit zu jenen Tagen, die sich von selbst feiern, man mag wollen oder nicht!“

Weihnachten kann jeder glücklich sein, der noch imstande ist, andere zu beglücken!

Ein „erlebtes“ Weihnachtsfest verhält sich zu einem beschriebenen, wie etwa eine frische Blume zu einer getrockneten!

Tannen wachsen überall und Kerzen kann man immer kaufen — doch erst in der Verbindung von Weihnachtstannen und Christbaumkerzen erblickt das echte Weihnachtsglück!

Am Heiligabend ist nur der einsam, der es nicht verstanden hat, rechtzeitig Liebe zu säen, um sie dann zu ernten!

Weihnachten ist das Fest, das niemals altern kann, denn es ist ja das Fest der Jugend, der Kinder!

Christbaumkerzen haben einen eigenen Glanz, der imstande ist, selbst die kleinste Gabe durch Liebe zu verklären!

Die Freude am Schenken ist eine Eigenschaft, die uns immer wieder mit der Menschheit ausöhnt!

Selbst Hüps, das Hündchen, geht Weihnachten nicht leer aus... Wie können wir da wohl unsere Mitmenschen vergessen?!

Wer da glaubt, je höher der Christbaum und je kostbarer die Geschenke, desto größer sei auch die Weihnachtsfreude — der irr! Er braucht nur einmal in ein Paar leuchtender Kinderaugen, selbst unter dem bescheidensten Christbaumchen, geblickt zu haben!

Man kann auch Weihnachten feiern, ohne sich dabei den Magen zu verderben... Nur scheinen das vor allem die Kinder nicht zu wissen!

Ein Pessimist begegnete einem Optimisten.

„Weihnachten ist doch ganz überflüssig!“ ärgerte sich der Pessimist. „Wozu dies umhüllte Geldausgeben? Wozu dies Feiern? Wann wird man wohl dies Fest einmal abschaffen?“

„Erst dann“, lachte er Optimist, „wenn man überhaupt die Sonne abschafft, weil Licht und Freude überflüssig im Leben sind.“

Katale.

Der Weihnachtsapfel.

Rotwangige Äpfel und goldene Nüsse sind Dinge, die unzertrennlich mit der Vorstellung eines richtigen Weihnachtsfestes verknüpft sind, vor allem aber muß der Duft der Äpfel sich mit dem der Tanne mischen, um die richtige Weihnachtsstimmung zu erzeugen. Reinetten, Gravensteiner, Goldparmänen und wie sie alle heißen mögen, alle müssen zu Weihnachten ihre Dienste leisten. Ja, der Apfel wurde vielfach zum Symbol dessen, was den Kindern lieb und wert ist; so in dem schon von Doktor Martin Luther gebrauchten Sprichwort: „Reben der Rute soll der Apfel liegen!“ In der Thomasmacht (21. Dez.) wird ein Apfel entzwei geschnitten. Ist die festeste Zahl durch zwei teilbar, so heiratet man bald, ist dies jedoch nicht der Fall, so ist noch gar nicht daran zu denken.

Aus der hohen Bedeutung des Apfels, als eines Symbols der Liebe, erklärt sich auch seine häufige Verwendung bei Liebesorakeln und Liebeszauber. Frühzeitig schon begegnen wir der Ansicht, daß die Geliebte, wenn sie einmal den Apfel angenommen und von ihm gegessen, dessen Spender lieben müsse. In vielen Gegenden schälen die Mädchen am Weihnachtsabend einen Apfel, indem sie das Messer oben einsetzen und rundherum bis zum Stiel führen. Erhalten sie dabei die Schale unzerissen, so steht ihnen im nächsten Jahre ein großes Glück bevor. Um den Namen des

künftigen Ehemannes zu erfahren, werfen sie die Apfelschale rückwärts über den Kopf und suchen aus den Verwicklungen dieser Imer herauszulesen. In der Gausig heißen die Mädchen am Neujahrstag, mittags 12 Uhr, in einen sauren Apfel und sehen dabei zum Fenster hinaus. Der erste vorübergehende Mann zeigt ihnen den Stand ihres künftigen Gatten an. Um den Geliebten im Traum zu erblicken, wird ein Apfel unter das Kopfkissen gelegt. In der Weihnachts- oder Neujahrnacht spielt auch der geworfene Apfel die Rolle des Orakels:

Wohin das Äpflein laufen wird,
Dahin wirst fahren du nach ihm.

A. E.



Der Brief an den Weihnachtsmann.

Weihnachts-Botanik.

Tanne und Fichte standen nicht nebeneinander im Walde. Es war Winter. Wovon sie sich unterhielten? Höchst zeitgemäß: natürlich von Weihnachten.

„Ist dir noch nie aufgefallen“, erkundigte sich die Tanne, „wie wenig die Menschen doch von Botanik verstehen?“

„Wieso?“ wollte die Fichte wissen.

„Ja, bist du denn schon einmal einem Menschen begegnet, der von einer weihnachtlich geschmückten Fichte — und wie du weißt, sind fast alle Christbäume Fichten! — nicht bewundernd ausgerufen hätte: „Seht doch mir, weich herrlicher Tannenbaum!““

O. Nr. 1

Für den Abend

26004 Abendkleid in einer Kombination von hellbraunem Seppelatin und gleichfarbigem Spitzenstoff. Dieser ergibt ein Strickchen und den schon genannten Einsatz, mit dem das Rückenstück garniert. Stoffverbrauch: etwa 4,50 m Seide, 100 cm breit, 1,15 m Spitzenstoff, 90 cm breit. Für Größe 44 und 46.



Modell: Verlag Godeffroy, Berlin, 1942

Die Abendkleider, ob im größeren oder kleineren Stil, haben eins gemeinsam, den langen Rock, der die Hüften eng umschließt und erst unterhalb der Knie weit und glückig ausfällt. Große Schultertrager, Gobelts, glückig geschnittene Volants und Einflechtungen sind die nennenswerten Ornamentierungen. Durch Kopfschnitte können Schnittlinien abgetönt betont werden. Die Zusammenstellung von Seide und Spitzenstoff gibt oft eine willkommene Anregung zum Modernisieren vorjähriger Kleider.

H. D.

Rüchensettel.

Montag: Rindfleisch und Reis mit Mineralbrot.
Dienstag: Kartoffelsuppe, Quarkkuchen mit Apfelsauce.
Mittwoch: Saucrisol mit Beirindeln und Kartoffeln.
Donnerstag: Fleischbraten mit Nüssen und Meerrettichsauce.
Freitag: Gemüsesuppe, Dampfbraten mit Hasenfußensauce.
Samstag: Rindfleischbraten und Kartoffelsuppe.
Sonntag: Kalbsbraten und Salzkartoffeln, Kompott.

Haushaltswirtschaftliches.

Süßes Weihnachtsmehl.

Die echte Hausfrau legt ihren Stolz darin, wenigstens einen Teil all der feineren Süßigkeiten für den bunten Teller oder für den weihnachtlichen Nachsch, einen Teil der unerlöblichen kleinen Nostalgien selbst zu bereiten. Die meisten dieser Rezepte sind einfach und erfordern wenig Arbeit. Nur ein wenig Lust und Liebe gehört dazu.

Randierte Ananas, randierte Nüsse. Die Scheiben von Randierananas läßt man auf einem Siebe trocknen ablaufen und schneidet sie darauf in kleine Dreiecke. Dann streut man diese ebenso wie halbe Walnüsse auf Holzstäbchen. Nun wird Zucker angefeuchtet, aufgeschäumt und solange weiter geschaut, bis er Blasen zeigt und eine mit einem Holzstiel herausgenommene Probe nicht mehr klebrig ist. Nun läßt man den Zucker abkühlen, bis die Blasen verschwinden. Darauf taucht man die Scheiben mit den Ananasstücken und halben Nüssen in die Masse, dreht sie, herausgenommen in der Luft, bis keine Flüssigkeit mehr abtropft und legt sie darauf zum Trocknen auf eine leicht mit Öl eingeriebene Waage, und zwar so, daß sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Nach dem Trocknen werden die Holzstäbchen herausgezogen.

Apfelsinenplätzchen lassen sich in der gleichen Weise leicht landieren. Man läßt aus den Apfelsinenschalen das Weisse, legt die Schalen darauf 24 Stunden in kaltes Wasser und läßt sie danach auf einem Sieb ablaufen. Nun werden mit einem Ausstecher kleine Plätzchen ausgestochen, die wie oben auf Holzstäbchen gesteckt und landiert werden.

Gebrannte Mandeln sollten auf keinem Weihnachtsteller fehlen. Man läßt 500 Gramm angefeuchteten Zucker mit der ausgebackenen Vanille einer ausgehüllten Schale auf dem Feuer auf. Hierin rührt man unter stetem Umrühren 400 Gramm gute, grobe, süße Mandeln solange, bis die Mandeln zu Knäulen anfangen und der Zucker zu Karamell geworden ist, sich also bräunlich färbt und an der Luft hart wie Bonbon wird. Nun werden die Mandeln vom Feuer genommen, mit einem Holzstiel gut durcheinandergerührt, bis sie zu trocknen beginnen und der Zuckerüberzug erstarrt, dann dreht man die Mandeln auf einer Porzellanplatte aus, so daß sie sich nicht berühren und läßt sie hier völlig erkalten.

Gefüllte Bonbons. Man verwendet hierzu kernlose, ausgegüht gute und grobe Pflaumen. In Stelle des Kerns wird eine große süße abgezogene Mandel in die Pflaume gestochen. Dann platzt man die Pflaume nach von außen mit einigen Mandelstücken und legt sie in eine gefaltete Papierhülle.

Kartoffelpommes. Aus guter Kartoffelmehlmischung, die man gut fertig kauen kann, werden in der Größe eines Dreimarkstückes kleine Kuchen geformt, mit ein wenig Fett oder Margarine gefüllt, in Zucker gewälzt und auf dem Blech bei schwacher Dampflitze unter einmaligen Wenden gebacken. Die Kuchen dürfen nur einen bräunlichen Hauch erhalten, sonst werden sie trocken. Nach 2 bis 3 Minuten wird das Blech aus dem Ofen genommen.

Süße Sachen zum Weihnachtsfest.

Was wäre das Christfest ohne die Fülle der süßen Sachen, die schon durch ihren leuchtenden Anblick das Herz erfreuen! Ganz zu schweigen von der Freude des Kostens und Schmackens, die aus ersten Männern vernünftige Kinder und aus ängstlich auf ihre Schlantheit bedachten Damen pflichtvergeßene Gänzlichvergnügen macht? Was wären die Vorweihnachtstage ohne die verlockenden Düfte der Hausbäckerei, ohne das geheimnisvolle Rumoren in der Küche und ohne das verlockende Jammern, in dem all die edlen Erzeugnisse der allerhöchsten Kunst des Backens bis zum Weihnachtsabend aufbewahrt werden?

Hausbäckerei gehört zum Fest, das ist aber! Und wie gut haben es unsere Hausfrauen von heute gegenüber ihren Müttern und Großmüttern, bei denen das Backen noch mit vielerlei Umständen verknüpft war und nicht annähernd die Sicherheit gewährte, daß die Arbeit auch gelang. Diese Sorgen kennt die Hausfrau von heute nicht mehr. Sie hat durch Verwendung der modernen Backhilfsmittel, vor allem der bewährten Dr. Deiters-Backpulver, die Garantie, daß ihre Bäckereien restlos gelingen und allen schmecken, ihr zur Ehre, den anderen zur Freude.

Ist dann der Festabend herangekommen, strahlt der Baum im Lichterglanz, dann werden alle Familienmitglieder, Angestellte und Freunde ihren Teller oder ihr Rädchen vorfinden, in dem die feine Auswahl der verschiedensten Kleinbackwerke kunstvoll aufgeschichtet ist. Kommt Besuch, so wird der vorzüglich gereinigte Festtisch zum Kaffe aufgestellt, und an Silvester freut sich groß und klein an den herrlichsmöglichen Berliner Pfannkuchen.

So sind die selbstgebackenen süßen Sachen ein unerlöblicher Bestandteil der Festfreude, und die Hausfrau wird tausendfältig belohnt für ihre geringe Mühe durch freudig spendendes Lob.

Einige besonders bewährte Rezepte sollen den Hausfrauen das Backen erleichtern:

Ingwersplätzchen. Zutaten: 150 Gramm Weizenmehl oder Strup, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter, 5 Gramm gemahlener Ingwer, ein Eßlöffel voll Wasser, 500 Gramm Weizenmehl, ein Rädchen Dr. Deiters „Badin“. — Zubereitung: Man läßt den Honig mit Zucker, Butter, Ingwer und Wasser austochen und auf Handwärme wieder erkalten. Das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl gibt man auf ein Backblech, gießt es zu einem Kranz auseinander und gießt in die Vertiefung die Honigmasse, die man mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeitet. Man rollt diesen auf einem mit Mehl bestäubten Backblech etwa zwei Messerrücken dick aus und sticht mit einem weinglas Scheiben ab, die man bei leichter Hitze in etwa 15 bis 20 Minuten hellgelb bakt.

Holländische Weihnachtsplätzchen. Zutaten: 500 Gramm Weizenmehl, ein Rädchen Dr. Deiters „Badin“, 250 Gramm Zucker, je zwei Messerrücken voll Zimt, Kellen und Muskatnüsse, 8 Eier, 125 Gramm Butter. — Zubereitung: Das mit „Badin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backblech oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Rille gibt man Zucker, die gesiebten Gewürze und die ganzen Eier und verrührt sie von der Mitte aus zu einer weichen Masse. In diese preßt man die kalt gestellte und harte Butter in kleinen Stücken, bedeckt mit dem Mehl und verarbeitet alles recht schnell mit dem Handballen zu einem glatten Teig. Man rollt den Teig in der Stärke eines Messerrückens aus und sticht mit einer Waffelstichform (Figur einer Rahenzunge) Plätzchen ab, die man auf einem gewaschenen Blech bei leichter Hitze etwa 15 Minuten lang bakt.

Anmerkung: Man kann die Backblech vor dem Backen mit einem verquirlten Eiweiß bestreuen oder nach dem Backen mit Zuckerguß überziehen, den man aus 150 Gramm Puderzucker und einem Eißel herstellt. Puderzucker und Eiweiß werden so lange gerührt, bis die Masse ganz glatt ist und schaumig zu werden beginnt.

Feiner Honigkuchen. Zutaten: 100 Gramm Butter, 100 Gramm Kandiszucker, 150 Gramm Honig oder Strup, ein Ei, zwei gestrichene Teelöffel voll Zimt (6 Gramm), eine Prise Salz, 400 Gramm Weizenmehl, ein Rädchen Dr. Deiters „Badin“, ein Kistchen feinstes Mehl. — Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt den feingestohlenen Kandiszucker, den süßigen Honig, Ei und Gewürz hinzu und verrührt alles gut. Dann arbeitet man das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter den Teig und füllt ihn in eine gestülpte Kastenform. Man bakt den Kuchen bei guter Mittelhitz etwa eine Stunde lang.