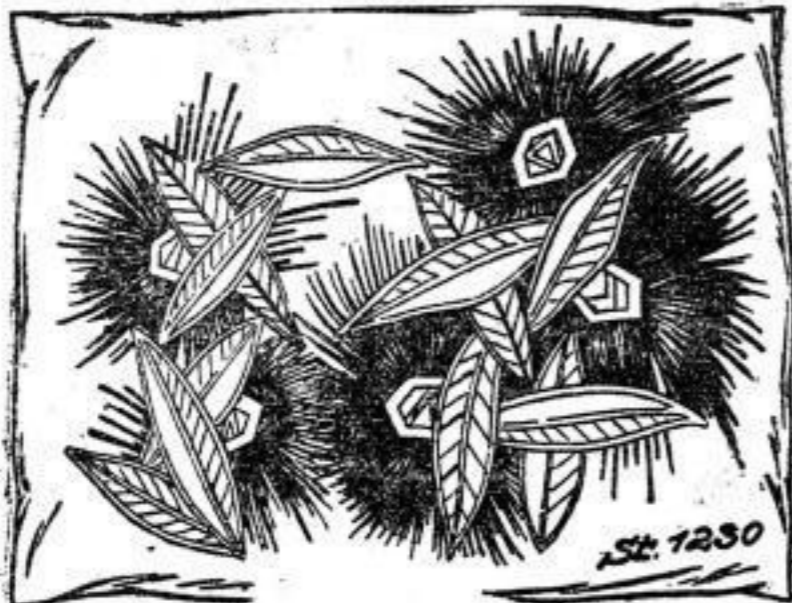


Herb und Scholle

Das Reich der Frau.



St. 1230. Elegantes Kissen (50/70) mit Rückwand, vor-gezeichnet auf gutem orange Rips 4 Mark, auf Samt (nur gezeichnete Platte) 6 Mark, passendes Stilmaterial 3 Mark. Prima handgestickt auf Rips 22,50 Mark. Lyon-Ab-plättmuster, Preis 80 Pf.

In Frankenberg erhältlich bei Joh. Wenzel, Schloßstraße.

Adventsitten.

Von Ida Guericke.

Es ist in vielen Gegenden Mitteldeutschlands Sitte, daß während der Adventszeit Verwandte und Bekannte sich untereinander besuchen und die Patenkinder zu ihren Paten gehen, um ihnen von dem Stand ihrer Schulfortschritte zu berichten, denn nach diesen richtete sich früher immer die Art der Weihnachtsgabe. Heute spielen Paten und Gevattersleute in der Erziehung nur eine untergeordnete oder fast gar keine Rolle mehr. Vielleicht zum Schaden vieler verwaisten Kinder, die früher einen zwar zwanglos gewährten, aber um so festeren Anhalt an „Herr und Frau Pat“ fanden, die ihre Verpflichtung, die bei der Taufe übernommen wurde, ernst hielten.

Wenn nun diese alten Sitten auch kaum noch in ihrer früheren Form aufleben können, so sollten wir Ähnliches einführen. Laden wir uns doch an den Adventssonntagen oder an einem Nachmittage in der Woche alleinstehende Kinder ein. Wir können sie bewirten und mit ihnen hübsche Lieder singen, ihnen Anleitung geben, wie sie kleine Geschenke anfertigen. Ich meine, es braucht sich da gar nicht um Waisen zu handeln. Es gibt heute viele Kinder, die am Tage unbehütet sind, weil nicht nur der Vater, sondern auch die Mutter einem Verdienst außer dem Hause nachgehen.

Kinderhorte und Vereinigungen zum Schutze junger Mädchen tun gewiß schon viel, aber immer noch nicht genug. Und neben dieser organisierten Liebestätigkeit könnte auch noch gut eine freie wirken. Gerade die trüben Nebeltage vor dem Feste, die Regensonn-tage, fordern förmlich dazu auf, das Heim und das Zuhause gemütlich zu gestalten. Wollen wir nicht arme Kinder daran teilnehmen lassen, um ihnen eine wirkliche Vorfreude zu schaffen?

Eine Adventsütte, die heute noch besteht, ist das Schmücken eines Adventsbäumchens, an dem an jedem Sonntag, der uns dem Weihnachtsfest näherbringt, ein neues Licht angezündet wird. Auch einen Adventsstrauch tragen wir zu unseren Freunden und schmücken Gräber lieber Verstorbener mit immergrünem Tannenzweig oder legen einen grünen Kranz um ihre Bilder.

Es ist ganz natürlich, daß wir unsere Sinne nach innen lehren und Erinnerungen leben, wenn die Tage kürzer und trübe werden. Das sind auch dann die Dämmerstunden, wo wir dem Kinde von der Vergangenheit erzählen, von unserer Jugend, ein Stück Familiengeschichte aufrollen, auch von des Vaterlandes Vergangenheit reden und seine Fragen beantworten, die sich vielleicht auf Gott und Welt, Leben und Sterben und andere heilige Dinge beziehen, von denen wir nichts wissen, deren Wesensart wir nur ahnen können.

Auch Alte und Kranke sollen wir in diesen trüben Tagen

besuchen — Heimarbeiterinnen können wir bei der Arbeit aufsuchen und ihnen eine Erfrischung ins arbeitsreiche Leben tragen. Reiche alleinstehende Mädchen wissen manchmal nicht, was sie mit sich selbst, mit ihrer freien Zeit beginnen sollen. Ich begegnete neulich einer solchen vom Geschick bevorzugten Dame. Sie hatte es sehr eilig. „Wo gehen Sie hin?“ fragte ich. „Einer Kranken vorlesen — und dann eine Blinde beim Gesang begleiten — und dann will ich noch Adventsreisen kaufen, für verschiedene Werkstätten und Schneiderateliers. Das macht den Mädchen einen solchen Spaß, wenn sie ein Licht nach dem anderen anzünden können!“ Das machte mich nachdenklich. Warum tragen wir, die wir Zeit haben, nicht Freude in das Leben der Einsamen?

Küche und Haus.

Weihnachtsgebäck.

Guter, einfacher Honigtuchen. 2 Pfund Kunsthonig und 1 Pfund Zucker werden erhitzt und aufgelöst, dann gibt man nach Belieben etwas Anissamen und Zimt hinzu sowie 2 Eßlöffel Fett und 2 Eier. In den etwas abgekühlten Teig rührt man 2 1/2 Pfund Mehl, 20 Gramm Pottasche und einen halben Teelöffel Hirschhornsalz. Der Teig kann zwei Tage stehen. Sollte er noch etwas weich sein, setzt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird fingerdick ausgerollt, in runde oder viereckige Kuchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Honigtuchen II. 1 Pfund Kunsthonig wird mit 1 Pfund Zucker aufgelöst. Dann gibt man hinzu: 1 Viertelpfund Zitronat, etwas feingewiegte Zitronen- und Orangenschale, 1 Teelöffel voll Zimt und ebensoviel Anissamen. Dann kommen 2 Pfund Mehl hinzu, 25 Gramm in Milch gelöste Pottasche und zuletzt, nachdem alles gut durchgeknetet ist, mengt man 1 Viertelpfund weiche Butter darunter. Der Teig bleibt bis zum anderen Tag stehen, wird fingerdick ausgerollt und mit Herzformen ausgestochen.

Specklatus. 1 halbes Pfund Butter oder Palmöl wird erwärmt und mit 1 halben Pfund feinem Zucker kräftig gerührt; währenddem gibt man nach und nach 3 Eier dazu, 1 Eßlöffel Zimt, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und ein Pfund Mehl. Den Teig läßt man in kühlem Raum einige Stunden oder bis zum anderen Tag ruhen, rollt ihn dann dünn aus und sticht mit Blechformen allerlei Figuren aus. Auf schwach gefettetem Blech werden die kleinen Kuchen bei guter Hitze gebacken.

Springerle. 4 Eier, ein walnußgroßes Stück Butter, 1 Pfund Zucker und 1 halber Teelöffel voll in wenig Milch aufgelöste Pottasche werden 1 Viertelstunde gerührt und dann mit 1 Pfund Mehl zum Teig angemengt. Der Teig wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, noch eine Weile verarbeitet und geknetet und dann einen Finger dick ausgerollt. Nun drückt man die dazu bestimmten Holzmodelle darauf, trennt sie mit einem Backrädchen voneinander, legt sie auf ein sauberes, mit Anis bestreutes Backbrett und läßt sie über Nacht in kühlem, trockenem Raum ruhen. Am anderen Tag werden sie auf mit Wachs oder Öl bestrichene Bleche gelegt und in mäßig warmem Ofen weißgelb gebacken.

Mandel-Zollen. 4 bis 5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfund feinem Zucker 1 Viertelstunde lang hart gerührt. Dann gibt man 1 Viertelpfund geriebene Schokolade, 30 Gramm Zimt und 2 Gramm Nelkenpulver hinzu, rührt noch weiter 1 Viertelstunde lang, mengt sodann dreiviertel Pfund geschälte, feingehackte Mandeln darunter und setzt von der Masse kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech.

Feine Gewürzkuchen. 1 Pfund Honig wird aufgelöst, eineinviertel Pfund Zucker, mit Wasser angefeuchtet, dazugegeben. Sobald sich der Zucker gelöst hat, gibt man 1 halbes Pfund feingehackte Mandeln, 1 Viertelpfund Zitronat, eine Zitrone, 3 Gramm Zimt und 3 Gramm Nelken hinzu. Nachdem es etwas abgekühlt ist, rührt man 2 Pfund Mehl hinein und zuletzt 8 Gramm Pottasche und 3 Gramm Hirschhornsalz, in etwas Wasser aufgelöst. Ist der Teig verknetet, wird er ausgerollt, zu runden Kuchen ausgestochen und auf einem bestrichenen Blech gebacken.