hinterlaffen. Rach feinen Worten ftimmen die Rinder bas Sufani", bas aus ber erften Salfte bes 17. Jahrhunderts ftammenbe geiftliche Wiegenlied an: "Bom Simmel hoch, o Engel kommt! Gia fufani." 3hm folgen Baterunfer und Gegen mit bem breimaligen Amen ber Bemeinde. Und mah. rend nun jum Spiel ber Orgel alle in bie alten lieben Weih. nachtslieder einfallen "D Tannenbaum" und "Der Chriftbaum ift ber fconfte Baum" und "Alle Jahre wieder kommt bas Chriftuskind", vollzieht fich bas Lichtwunder gum andern Male. Wie beim erften Umgang fest fich die ichier endlose Lichtkette in Bewegung, voran die Rnaben mit den Lichterbaumen, danach die Mädchen mit ihren Rergen, ichließt wieder ben Altar in einen Lichterkranz ein und zieht fich den ganzen Langsgang entlang, bis in den hinterften Winkel Licht verbreitend, um bann auf bem Rückwege burch ben Quergang jum feitlich gelegenen Sauptportal hinaus in die Racht zu verschwinden. Licht um Licht entschwindet den Augen, und mit jedem Lichterbaum und jedem Wachsstock finkt die Rirchenhalle mehr und mehr in nachtliches Dunkel guruck. Much die Gemeindeglieder loiden ihre Rergen und ichliegen fich ben Rindern an, und balb ift ber Marchenzauber ber Chriftnacht verjunken, ins Dunkel getaucht, um im nachften Jahre in ftrahlender Selle mieber gu erftehen.

Advent

Im größten Leid ringt sich zum Licht sein Ende, Der tiefsten Nacht folgt Wintersonnenwende, Und Sternenleuchten oft dem grauen Tag. – Und in den Zeiten bittrer Menschbeitsqualen Sich Lichtgedanken auf die Erde stablen; Das Jesuskind in einer Krippe lag. –

Es war von Sternen seine Spur umlichtet, Um die sich tiese Dunkelheit geschichtet, Ihr zeichnete der Stern das Ende vor. So geben wir der Weihnachtszeit entgegen, Aus ewgen böhen bricht der Sternensegen, Und lichtdurchdrungen schauen wir empor.

Advent – geduldet euch ein kleines Ende, Dann sündet uns die Wintersonnenwende Das beilge Licht der Liebe wieder an! Es öffnet sich die Tür zum Weihnachtszimmer, Und kinderselig schaun wir Kerzenschimmer, Befreit von Schatten sinden wir die Bahn!

Helene Helbig-Trankner

Die Pfefferkuchen-Stadt

Bon Otto Flössel, Baugen

ange ichon, bevor mir andersmo im Lande an Weihnachten auch nur benken, liegt ein weihnachtlicher Bauber über diefer Stadt. Man heißt bas Bulsnig nicht umfonft die - fuße Stadt. Da riechen die Saufer nach Honig und Mandeln, da zieht durch die Gaffen ein feines Duften von Bucker und Margipan. Bertraute Berüche! Wir kennen fie aus Rindertagen, von jenen Abenden vor Beihnachten. Mutter rührte Die Stollen an. Die Streufel ftanden fertig in tonernen Schuffeln. Wir ftanden um ben Tifch und bewunderten mit großen, leuchtenden Mugen Die füßen Gachen. Und bann erft, wenn die großen Bretter mit frischen Ruchen vom Backer kamen, wie knufprig fein es ba im Saufe roch! Go fuger Atem liegt Monate vor Beihnachten über ber Stadt. Man möchte die Bulsniger ichier um folche Weihnachtsvorfreuden beneiden. In den Saufern ftehn Manner und Madden, mifchen und mengen, ruhren und kneten, gießen und ftreichen und backen taufend leckere Dinge. Rebe mir niemand von Sonigkuchenfabriken!

Sohe Schlote, ruggeschwärzte Fenfterfronten, nüchterne Arbeitsfäle, faufende Majchinen: bas will ichlecht taugen ju Rleinstadtidnil und Pfefferkuchenpoefie. O nein, das find niedliche, kleine Sauschen, fo wie fie in der Rleinstadt allefamt find, und lägen nicht Schokolabenherzen, Makronenkuchen, Leckerlis, Pflafterfteine und Spigkugeln im Fenfter, man murde ihnen mahrlich die Pfefferkuchlerei nicht ansehen. Wer da aber meint, bas Pfefferkuchenmachen ginge wie bas Brekelbacken, ber irrt gar gewaltig. Bulsniger Pfefferauchen find gute Sachen, und gut Ding will Weile haben. Will man's glauben, daß die Pfefferkuchen, die heute unterm Lichterbaum liegen, vor einem Jahr bereits gerührt worden find? Gleich nach dem Fefte fteht der Pfefferküchler am Feuer beim Sonig- und Sirupkuchen. Sonig und Girup, bas macht den Ruchen fuß und mild. Sie kommen weit her über's Meer, von Balparaifo, Megiko und Havanna. Waren das ichlimme Jahre mahrend des Rrieges, ba man mit Runfthonig und Rübenmehl backen mußte! Manch einer hat's gar nicht erft versucht und lieber den Dien all die Beit über kalt fteben laffen, als ben verwöhnten Bfefferkuchen-Effern Bitternis zu bereiten. Seute aber ift man in Bulsnig wieder gang wie in Borkriegszeiten eingestellt, und hat man auch noch keine Friedenspreise, jo doch Friedenskuchen. Ein halbes Sundert verschiedener Arten gibt's in den Laden, und eine ift immer beffer als die andere.

Stille Beit ift in Pulsnig nur im Januar. Im Februar schon hebt bas "Weihnachtsgeschäft" wieder an. Da wird Mehl mit Honig und Sirup ju Teig verrührt. Der kommt auf ben Boben. Dort mag er nun fteben. Denn je langer er gieht, besto beffer mird ber Ruchen. Spater bann wird er mit köftlichen Gewurzen vermengt, in Scheiben geichnitien und gebacken. Was für das Auge ift, das kommt zulest barauf. Buckergug und Schokoladenspiegel und mas ber herrlichen Dinge mehr find. Die billigen Gorten kommen unverpackt in den Laden, die befferen werden in Blechdofen oder Pappichachteln gesperrt oder in die vom Weihnachts= markte her bekannten roten und blaugrunen Bapierhullen mit bem gelatinenen Guckfenfter, an das fie fich mit hellen Manbelaugen brangen. Go treten fie ihre Reife in Die Weihnachtsftuben an. Einft gingen ichwere Riften davon in alle Welt. Dem ift nun nicht mehr fo. Raum, daß Amerika einmal barnach verlangt. Um fo fleißiger find wir daheim im Pfefferkuchen-Rnabbern. Die lieben Bulsniger können noch fo viel der füßen Gabe gum Markte bringen, fie brauchen nicht lange feilzuhalten, gar bald find ihre Stände leer.

Das war im Jahre 1750. Da wanderte der Backergefelle Tobias Thomas in Bulsnig ein. Er hatte oben in Thorn einem Meifter viele Jahre lang treulich gedient und babei Die Bfefferküchlerei erlernt. Die brachte er mit in feine Baterftadt Bulsnig. Wohl fagen bagumalen hier ichon Biefferkuchenbäcker über bem Teig, denn die Bulsniger Pfefferküchlerei ift fo alt als man nur benken kann. Georg Biegenbolg und Johann Teubel buken Bfeffer- und Rummelkuchen und die feinerzeit in gang Sachfen fo beliebten Bauerhafen. Aber ihre Runft mar Stumperei gegen die des Thorner Gefellen. Grobes Beback buken fie; die Runft, feine Ruchen herzustellen, kannte hier niemand, die führte er ein, und damit murde der Ruf von Bulsnig als Pfefferkuchenftadt begründet. Mirgends in Sachfen findet fich ihresgleichen, und es ift bezeichnend für die Gite ber Bulsniger Biefferkuchen, bag biefe felbft in Murnberg - ber anderen Pfefferkuchenftadt - gute Abnehmer finden,

Wir führen Wissen.