



Der Nikolaus-Strumpf am Kamin in Frankreich

Herz begehrt, — der heilige Nikolaus, der manchmal auch, wie bei uns, in eigener Person auftritt, mit einem Sack voll Nüssen in der einen, eine Rute in der anderen Hand.

Bis vor kurzem kannte man in Frankreich keine bessere Methode, den heiligen Abend — „le Réveillon“ — zu feiern, als durch üppiges Essen und Trinken im Restaurant. Wer es nicht muß, bleibt nicht in seiner Häuslichkeit, und in den Pariser Restaurants sind alle Tische und Plätze seit Wochen vor dem „Réveillon“ reserviert. Aus unerforschlicher Ursache ist auch bei dem elegantesten Souper zum „Réveillon“ ein Gericht unentbehrlich, das „boudin“ heißt und unserer ehrlichen deutschen Blutwurst gleicht wie ein Ei dem anderen. Die Franzosen beschenken sich nicht zu Weihnachten, sondern am Neujahrstage, und der wohlherzogene junge Kavalier hat

hinauf, besuchten ihn, ergötzten sich an dem munteren, bisweilen recht ausgelassenen Treiben zwischen den Holzbuden, wo alles zu haben war, nützliches und unnützlich, namentlich Scherzartikel mannigfachen, nicht immer ganz einwandfreien Charakters. Jetzt ist der Berliner Weihnachtsmarkt auf einige Straßen beschränkt und verteilt und hat aufgehört, ein Volksfest für sich zu sein.

Zu einem deutschen Weihnachtsfeste gehören Pfefferkuchen, Marzipan und Walnüsse, und zu dem Weihnachtsmahl gehört ein fetter Karpfen, womöglich in Bier zubereitet. In England ist Putenbraten das vorgeschriebene Weihnachtsgericht und wird in ungeheuren Mengen auf den Markt gebracht, wenn der 24. Dezember naht. Die englischen Kinder stellen am Tage vor „Christmas“ ihre Schuhe vor die Tür, damit der heilige Nikolaus sie ihnen mit den Dingen füllt, die ihr kleines



Der Glückwunsch an der Häuserwand in England und Schottland