

Trauzen im stillen Wald zaubert schimmernde
 Säue die schönsten Märchenstimmen.
 In den Straßen der Stadt wirbeln die Glocken
 wild durcheinander, als ob sie angestrichen
 wären von dem haitigen Treiben der Menge,
 die, bis unter die Nase mit Weihnachtspaketen
 beladen, entzündeten Blicks die von Silber-
 fäden bezieelten, lichtfunkelnden Schaufenster
 streift und rauh heimwärts eilt. Keine Zeit,
 wenn es weihnachtet!

Die fräuliche Fürfolge erinnert den Hausherrn daran, daß in diesem Jahr mehrere Zehntelpackpakete mit nützlichen Dingen in netter Umhüllung und mit hübsch zusammengeflochtenem Stilleben von Ephemern an die verschiedenen Angehörigen gehen müssen, damit von Sorgen bedrückte Herzen wenigstens für die kurzen Feiertage froh und leicht werden. Hat ein Lieberer, soll der Rodtopf sich kokett eine Kleidame Jülder von Wüschidigen umgeben und trägt in seinem weiten Sohlraum außer Würlen und Süßigkeiten einige Zündengelungmüde Stangen von Nagalligen — des brauchen beileibe nicht etwa Vertreter der ersten Sorten zu sein, denn die anderen Gränge von Nagal wollen auch noch ein Flägelchen finden), steht der Besondere in der mit Sumor und Gabe ins Schöne umgearbeiteten nützlichen Gabe wahre Herzlichkeit. Strahlende Augen zeugen von wirklicher Freude!

Reste von Milchreis ergeben schmackhafte Reisschnitte oder Reisswürstchen. Sie werden wohlschmeckender, wenn man etwas Ei darin termischen kann, doch nötig ist es nicht. Panierten und in heißem Fett schön goldgelb braten mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch geben.

Reste von gekochtem Rindfleisch ergeben die beliebtesten Buletten oder Frikanellen. Ein feingehacktes Zwiebel, Gewürz nach Geschmack, etw. al. gekochte Petersilie, dann etwas gelbes Gemmel und eine Kleinigkeit Mehl zum Zusammenhalten der Masse darunter mischen. Kleinere oder größere flache Bratlinge daraus formen, in Ei und Semmelmehl oder nur in letzterem wälzen, dann in heißem Fett braten.

Reste von Makkaroni ergeben ein prachtvolles Gericht, besonders als Abendbrot für Kinder zu empfehlen. Man gibt die Reste in die Rasterolle, in die man vorher etwas Marinade tat. Schlägt nun je nach der Menge der

Makkaronireste können auch mit etwas geacktem Schinken gemischt, dann in der Pfanne in Fett einige Minuten durchgebrüht werden. Noch etwas geriebener Käse darauf gestreut, ergibt dies ein wohlchmeckendes Gericht für Abends. Man kann auch die Reste in Muscheln oder andere kleinere Formen füllen und überbacken.

Selleriereste, die man in dicke Scheiben schneiden kann — oft wird der ganze Selleriekopf in Suppen mitgekocht und nicht gegessen — werden in geschlagenes Ei getaucht, in geriebener Semmel gewälzt und hierauf in heißem Fett lichtbraun gebraten. Mit feingehackter Petersilie eine Delikatesse.

Weiße Bohnen-Pfste können auch als Salatsauce zur Auferstehung feiern. Man kann sie so nehmen, oder durch ein Sieb treiben, was eigentlich raffiniert ist. Mit Zitronensaft oder Essig, gutem Olivenöl und etwas Salz anmachen und ein wenig geriebene Zwiebel obenauf streuen oder gut damit mischen.

Beate E.

Bjefferkuchen.

Der Honig wird mit dem Zucker aufgeköchelt. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, werden das Mehl und die übrigen Zutaten darunter gegeben. Zuletzt wird sie in einem

unter gemengt. Zuletzt wird die in einem
Kofenwasser aufgelöste Pottasche hinzugegeben.
Alles wird zu einem festen Teig geknetet und
ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen fortgestellt. Zum
Backen wird der Teig auf Blechen, die gut ein-
gesetzt sind, ausgerollt, braun gebacken und
noch warm in verschiedene Stücke — Quadrate
— Rechtecke ufm. geschnitten.

S. R.

*

Der Weihnachtsstollen.

Der Weihnachtsstollen darf an den Festtagen in keinem deutschen Hause fehlen. Zwar gibt es in allen Familien das übliche Rezept, doch schon seit Generationen von Mutter auf Kind vererbt, doch trotzdem probiert jede Hausfrau gern einmal etwas Neues. Hier sind zwei Stollenrezepte, ein einfacher, aber sehr wohl schmeckender Stollen und ein „inhaltsreicher“, der auch vermögenden Ansprüchen genügen dürfte.

Zutaten: 2 Pfd. Mehl, 1 Ei, 250 Gr. Butter oder Margarine, die abgeriebene Schale eines Zitronen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, 80 Gr. feine Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Koffein, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Pfd. Salz, 6-8 Körner gestoßener Kardamom, Pfd. Zucker, 70 Gramm Zitronat, 20 bitter Mandeln, 60 Gramm Hefe.

Zubereitung: Mit 250 Gramm Mehl, 1/2 Ziegelmarmelade, 1/2 Liter Milch und 1 Teelöffel Zucker knetet man ein Seffeltig und läßt es an einem warmen Orte aufgehen. Hierfür rechnet man etwa 1/2 Stunde. Nachdem man hat die Fäulnis in Mandeln, Sukkade ufm. parakawest u. parakawest, nun nach und nach mit Mehl, Mandeln und Zucker beizugehen, die übrigen Zutaten mit dem aufgegebenen Vorteig. Zuletzt fügen man Rosinen, Mandeln und Sukkade hinzu. Man bestreut den fertigen Teig mit Mehl und läßt ihn abgedeckt und warm gestellt ein wenig

Weihnachtsstollen.

Zutaten: 2 Pfund Mehl, 130 g Zucker, 400 g Butter, 30 g fein gehackten Nierentalg, etwas fein gestoßene Vanille, 250 g Sultant, 125 g süße Mandeln, 4 Ei 20 geriebene Liniere, 1 1/2 Teile Salz, die oberste Schale einer Zitrone, lauwarme Milch nach Bedarf, 70 g Feig, 250 g Korinthen, 125 g Zitronat.

Man bereitet wie im ersten Rezept ein Gefülltes und verfährt auch sonst genau nach obiger Vorschrift.

Wenn die Not unserer Tage veranlaßt, daß die private Wohlthätigkeit zur Bereinigung von Nahrungsmitteln für diesen schweren Winter aufordert, so ist es interessant, über ähnliche Eristiftungen vor 500 Jahren zu lesen, wie sie in vielen alten Stadtbüchern aufgezeichnet sind. Das neue Dabemil (68. Jahrgang Nr. 10) erzählt davon: Die Bedürftigen wurden besonders in den Klöstern gespeist, aber auch wohlhabende Bürger taten das Ihre, indem sie in freier Gabe, theils durch selbstgeleitete Eristiftungen zu bestimmten Tagen. Einer alten fränkischen Chronik verdanken wir allerdings Einzelheiten. Da gab es zu Weinachten „Seltzen“ (Pfefferkuchen), an Fastnacht „alldrey Tag Eulz“ von dem Eingelacht bei Schweine, Kalbsfleisch, Weibrot und Meth für die Pfürnder, d. h. Altersrentner der Stadt. Jeder Monat hatte seine „Eristiftungen“, z. B.

von einer gewissen Els Sifiridin zu Memmin
gen, „daß man den Dürftigen zu Ostern Ene

Bjefferkuchen.

Der Honig wird mit dem Zucker aufgeköchelt. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, werden das Mehl und die übrigen Zutaten darunter gegeben. Zuletzt wird sie in einem

unter gemengt. Zuletzt wird die in einem
Kofenwasser aufgelöste Pottasche hinzugegeben.
Alles wird zu einem festen Teig geknetet und
ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen fortgestellt. Zum
Backen wird der Teig auf Blechen, die gut ein-
gesetzt sind, ausgerollt, braun gebacken und
noch warm in verschiedene Stücke — Quadrate
— Rechtecke ufm. geschnitten.

S. R.

*

Der Weihnachtsstollen.

Der Weihnachtsstollen darf an den Festtagen in keinem deutschen Hause fehlen. Zwar gibt es in allen Familien das übliche Rezept, doch schon seit Generationen von Mutter auf Kind vererbt, doch trotzdem probiert jede Hausfrau gern einmal etwas Neues. Hier sind zwei Stollenrezepte, ein einfacher, aber sehr wohl schmeckender Stollen und ein „inhaltsreicher“, der auch vermögenden Ansprüchen genügen dürfte.

Zutaten: 2 Pfd. Mehl, 1 Ei, 250 Gr. Butter oder Margarine, die abgeriebene Schale eines Zitronen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, 80 Gr. feine Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Koffein, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Pfd. Salz, 6-8 Körner gestoßener Kardamom, Pfd. Zucker, 70 Gramm Zitronat, 20 bitter Mandeln, 60 Gramm Hefe.

Zubereitung: Mit 250 Gramm Mehl, 1/2 Ziegelmarmelade, 1/2 Liter Milch und 1 Teelöffel Zucker knetet man ein Seffeltig und läßt es an einem warmen Orte aufgehen. Hierfür rechnet man etwa 1/2 Stunde. Dann füllt man das Pflaster in Mandeln. Sukkade ufm. gewaschen und zerhackt, nun nach und nach mit Mehl, Mandeln und Zucker bestreut, die übrigen Zutaten mit dem aufgegebenen Vorteig. Zuletzt füllt man Rosinen, Mandeln und Sukkade hinein. Man bestreut den fertigen Teig mit Mehl und läßt ihn abgedeckt und warm gestellt ein wenig

Was Sie zu schenken und was Sie zu bekommen wünschen, das müssen Sie diesmal im Zeichen des schmalen Geldbeutels so raffiniert vernünftig ausdenken, daß Sie unmöglich allein damit zu Grunde kommen können.

Wasen Sie sich helfen! Das December-
 heft der „neuen linie“ lehrt Sie die Ge-
 heimkunst des vernünftigen Wünschens. Es
 zeigt nämlich: Wunschträume, die man verwirk-
 lichen kann! Was jede Frau braucht, worüber
 Männer sich freuen, was Kinder sich ersehnen
 Sie finden es beschrieben, abgebildet, feinwei-
 mit Preisen versehen und — bezaubernd an-
 rangiert, so wie Sie es auf der Weihnachts-
 sel auch verstehen sollten. Vor allem kaufen
 Sie nicht Bücher, ohne die Empfehlungen von
 Mitarbeitern der „neuen linie“ zu kennen, die
 sich da in amüsanter Bildern präsentieren
 Oder steht Ihnen der Sinn nach einer Winter-
 reise? die „neue linie“ fragt nur: Warm oder
 kalt? Und schon hat sie sechs Winterportre-
 te ins Gebirge und drei Nordafrikatrips zu
 Auswahl für Sie aus- und durchgedacht. So tra-
 nen Sie freilich nicht reifen können, so träu-
 men Sie sich doch mit Robert Jaques
 kleiner Weihnachtsgedächtnis 2700 m u. d. M.
 langt es die-mal nicht fürs Sporthotel, so könn-
 ten Sie doch in allen Kleiderkragen mit-
 gehen! Sie die Parolen des Modells erfa-
 naben! Und dann noch ein Blick in das „
 Schokabinett“ von Felix Timmermann!
 Und Sie sind für den Dezember beschäftigt
 angeregt, unterhalten, belehrt genug. Und
 für eine Mark mit Hilfe der nächsten Buch-
 handlung oder des Verlags Otto Beyer, Lei-
 pzig und Berlin.

Verantwortlich H. Semmelmann, Alten
Druck und Verlag: B. A. Sank, Alten

Nr. 47

Altena, den 8. Dezember

1 31

Das Weihnachtsfest naht! Liebende Eltern-
hände sind schon lange in Thätigkeit, der Fest-
stimmung in den Kinderherzen einen wider-
stehenden Empfang zu bereiten. Der Weihnachts-
mann und der Nikolaus geistern durch die
Straßen und erheben Spannung und Vor-
freude. Adventslichter brennen, Weihnachts-
lieder, die ein ganzes Jahr schlummernden, klin-
gen wieder hell und freudig durch das Haus.
Tausend geheime Kinderwünsche sind schon
lange erlaucht und harren baldiger Erfüllung.

In diesen Wochen spüren die Kinder, wie herrlich es ist, Mittelpunkt zu sein und vernommen zu werden. Sie nehmen alles mit großem Jubel und mit naiver Selbstgefälligkeit entgegen, denn Weihnacht ist ja das Fest, das fest der Kinder, an dem selbst die Eltern zu ursprünglicher Empfindlichkeit zurückkehren. Und wieder wird vielleicht in ihnen das Bedürfnis wach, auch Freude auszusenden und Geschenke zu machen. Sie bitten die Mutter um Rat und Hilfe beim Einkauf, bei der Wahl und Herstellung ihrer kleinen Arbeiten. Wozu das? gehen in die Schule, sie müssen ihre Hausaufgaben erledigen, es bleibt ihnen so schon wenig Zeit für Spiel und Erholung, überflüssige Geldausgaben, unnütze Posteleien, oft zu nichts zu gebrauchen! Sie rät also eher ab als zu und dankt gar nicht daran, doch in der kindlichen Sendearbeit ein viel tieferer Wert als der rein materielle steckt, und daß sie ihrem Kinde eine große Freude entzieht — die Freude am Schenken.

Ist es nicht viel, viel köstlicher, Spender zu sein, schenken zu dürfen, Eigenes, selbst Erarbeitetes, womöglich selbst Erdachtes, als immer nur nehmen zu müssen? Wohnt nicht jedem Geschenk eine Zauberkraft inne, die hundert-, ja tausendfach zurücksendet, was sie

Das Kind wächst heran — die Wohnung wächst nicht mit. Und eines Tages stehen Sohn und Tochter mit der Mutter in dem Stübchen an dessen zwei langen Wänden nebeneinander.

Das erste Abenteuer! Sie hat in uns eine Flamme entzündet, klein zuerst, aber wachsend wie die Zahl brennender Kerzen zum strahlenden Lichtbaum, zu einem jelligen Feuer der Liebe, das alle beglückt. Alle erwärmen möchte, dieses eine Mal im Jahr, wo wir ganz frei, nur Gebende sein dürfen, ohne durch Alltagsgedanken gehemmt zu werden. Wollen wir ihnen nicht lieber deroztwillig helfen, Ueberrachungen aussenden und Arbeiten

zu wählen, die nicht gar zu langwierig sind, damit nicht die Abendstunden, die dem Schlafe gehören müssen, zu Sisse genommen werden? Oh, sie find eine herrliche Zeit, diese Wochen unter dem Adventskranz! Wenn die Kinder gehen geschickt und eifrig arbeiten, die Bäckchen glühen, die Mäulchen plappern und die kleinen Herzen vor Ungeduld und Freude pochen, dann möchten wir im Hause ganz leise gehen, den Atem anhalten und lauschen. . . Das ganze Haus steckt voller Geheimnisse, in allen Ecken wispert und flüstert es, aus jedem Winkel lugt eine unerwartete Überraschung aus. Rufen, wenn ein Gottesdienst nicht hineinlaufen dürfen, dort ein sehr verdienstliches Paket und hier die angefangene Decke die uns nun schon ein duzendmal in die Hände fiel, die wir aber trotzdem nicht gegeben haben, ist sie doch das größte — das allergrößte Geheimnis — Mutter's Weihnachtsgeschenk! Ja, wir haben geheiligte Augen, wenn wir durch das Kinderzimmer gehen, aber offene Herzen.

Ilse von Sak

für den Tag bezogen werden. (Zur Nacht wird die Innenseite nach oben gelegt. Ein Volant aus gleichem Stoff verhüllt das Matrazengestell. Eine Kastenmatratze wird am besten am Tage mit einer Gasseilongee oder mit Seidenwand oder sonstigem Stoffe überzogen. Der Rückenwand des Schränkkes und die Wand hinter dem Lager in halber Höhe des Schränkkes werden bis zum Züchtereckal mit einem Kissen bespannt. Wenn vor diesem Lager nachts Bett, am Tage Divan, ein Tischchen steht, auf dem Regal, das nicht über 1½ m hoch sein darf, eine Lampe mit Papierschirm steht in der Nähe, so pflegend zu Küssen und Stoffzeug große Kissen dem Divan die nötige Weichheit und Gemütlichkeit geben, wozu wert nicht zu dicke Kellkissen, mit gleichem Stoff wie die Matratze überzogen, der Rückenwand aufgestellt, beitragen können. Dann ist für den Tag ein gemütlicher, moderner Wohnraum geschaffen. Sohn oder Tochter können ruhen nach Arbeit oder Sport, ohne ins Bett gehen zu müssen, und Besuch lernt ihr Reich nur als Wohnraum kennen.

Diese Anordnung eignet sich auch für Vermietungszwecke sehr gut. G.

Woher kommt es, daß Schenken so oft zu Verlegenheitsfälle wird? — Weil allzu leicht der Schenkende lieber zu einem Zengendbilde greift und unter dem Zengendbilde auch nicht mehr, was er wählen soll, als zur rechten Zeit durch Beobachten, unumkehrbares Ausdrücken etwas Fehendes, Ermüßigtes auszukun-
schaffen. Im letzten Augenblicke wird vor dem Schaufenster überlegt: „Was könnte ich wohl?“ — Ergrünnemollen erfordert aber mehr Mühe, mit dem Portemonnaiejauchten als es nicht acten.

Früher fragte man nur wenn es sich um größere Geschenke handelte nach eventuellen Büchlingen, man hätte gewünscht, sich mit feiner „Kleinigkeit“ allzu wichtig zu machen, wenn man da erst viel geforscht, vielleicht „hinterherum“ Sehendes ausgesprochen hätte. Wer aber möchte jetzt auf dem Gabentische Kleinigkeiten sehen, alle von gleicher Art oder sonstwie ihren Zweck verfehrend?

Die Zeit wandelt die Sitte wie sie sie brau-
 chet, so soll ich mich dahin wandeln, das jauch-
 ze Trautloschen als ein Unaufrückkamkeit be-
 drachtet wird. Der Wunsch muß vor a. 20
 vorgehen. Und wir sollten bei Anfragen nach
 Wunsch an Aufheben stehen und nicht, dewen-
 nung zu äußern. Sie können eine große
 Freude machen, wenn Sie mit uns über die-
 se Dinge zusammenlegen, denn ein Bringen
 der Wunsch, den ich noch weiß, geht über die
 Satz des einzelnen. Schon ein beabteht Sie
 freuennollen nicht eine Willkürfüllung, be-
 der eine bestimmte Summe für irgendetwa
 aus rehen mir.

Die Nachfrage nach ausgesprochenen Gesandtenartikeln wird in diesem Jahre kleiner geworden sein, es wird mehr Praktisches als das im Weltkatholik liegen. Das aber sei zu ihrer der Gesandtenartikeln gesagt, sie konnten öfterlich Anstoß erregen. Wohl aber können das die praktischen Gaben. Da muß die Erklärung des einzelnen zu sich einem Gesandten berechnet werden. Viel Takt und Einfühlungsvermögen ist nötig, um da richtig zu handeln. Während der eine, dem es knapp geht, über seine Klasse Cam-de-folange, ein Buch oder ein Kaffeehaus den Kopf schüttelt: Was soll ich da mit, ich so manches andere so dringend gebraucht, während dieser sich über Lebensmittelpreis gekümmert hätte, kann bei einem anderen ein solches praktisches Gesandten anfangs zu erfreuen verfeinern und verstehen. Gibt es doch Menschen, ältere Leute, die sich nicht an die starke Bekämpfung ihrer finanziellen Lage gewöhnt haben, die sich nur wohl fühlen, wenn

