

Unverkäufliche Leseprobe aus:

## **Der festliche Adventskalender**

24 Gedichte, Lieder und Rezepte

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main

# INHALT

1. DEZEMBER .....	11
THEODOR FONTANE: Noch ist der Herbst nicht ganz entflohen	
RAINER MARIA RILKE: Die hohen Tannen atmen heiser	
<i>Lied:</i> Ich geh mit meiner Laterne	
<i>Lied:</i> Sankt Martin	
<i>Rezept:</i> Basler-Lebkuchen	
2. DEZEMBER .....	19
MATTHIAS CLAUDIUS: Ein Lied hinterm Ofen zu singen	
<i>Lied:</i> In einem kleinen Apfel	
<i>Lied:</i> Juchhe, der erste Schnee	
<i>Rezept:</i> Mandelmakronen	
3. DEZEMBER.....	27
HEINRICH HEINE: Altes Kaminstück	
<i>Lied:</i> Schneeflöckchen, Weißröckchen	
<i>Lied:</i> Advent, Advent, ein Lichtlein brennt	
<i>Rezept:</i> Eier-Springerle oder Marzipan	
4. DEZEMBER.....	35
CHRISTIAN MORGENSTERN: Winternacht	
<i>Lied:</i> Leise rieselt der Schnee	
<i>Lied:</i> Auf dem Berge, da wehet der Wind	
<i>Rezept:</i> Farin-Plätzchen	
5. DEZEMBER.....	43
JOACHIM RINGELNATZ: Stille Winterstraße	
<i>Lied:</i> Joseph, lieber Joseph mein	
<i>Lied:</i> Lasst uns froh und munter sein	
<i>Rezept:</i> Elisen Lebkuchen	

6. DEZEMBER.....	51
THEODOR STORM: Knecht Ruprecht	
<i>Lied:</i> Maria durch ein' Dornwald ging	
<i>Lied:</i> Es kommt ein Schiff, geladen	
<i>Rezept:</i> Haferflocken-Makronen	
7. DEZEMBER.....	59
GOTTFRIED KELLER: Weihnachtsmarkt	
<i>Lied:</i> O Heiland, rei die Himmel auf	
<i>Lied:</i> Zu Bethlehem geboren	
<i>Rezept:</i> Weie Lebkuchen	
8. DEZEMBER.....	69
JOSEPH VON EICHENDORFF: Weihnachten	
<i>Lied:</i> Am Weihnachtsbaum die Lichter brennen	
<i>Lied:</i> Wie schön leuchtet der Morgenstern	
<i>Rezept:</i> Honig-Leckerli	
9. DEZEMBER.....	79
GEORG TRAKL: Dezembersonett	
RAINER MARIA RILKE: Advent	
<i>Lied:</i> Was bringt der Weihnachtsmann?	
<i>Lied:</i> Es ist ein Ros' entsprungen	
<i>Rezept:</i> Linzer-Kolatschen	
10. DEZEMBER.....	89
NOVALIS: Fern im Osten wird es helle	
<i>Lied:</i> Wer klopfet an?	
<i>Lied:</i> Vom Himmel hoch ihr Engel kommt	
<i>Rezept:</i> Mandelbgen	

I 1. DEZEMBER .....	99
THEODOR STORM: Weihnachtslied	
<i>Lied:</i> In dulci jubilo	
<i>Lied:</i> Kommet, ihr Hirten	
<i>Rezept:</i> Haselnuß-Lebkuchen	
I 2. DEZEMBER .....	109
ARNO HOLZ: Weihnachten	
<i>Lied:</i> O Tannenbaum, du trägst ein' grünen Zweig	
<i>Lied:</i> O du fröhliche, o du selige	
<i>Rezept:</i> Mandel-Schäumchen mit Schokolade	
I 3. DEZEMBER .....	117
HUGO VON HOFMANNSTHAL: Weihnacht	
THEODOR FONTANE: Noch einmal ein Weihnachtsfest	
<i>Lied:</i> Vom Himmel hoch, da komm ich her	
<i>Lied:</i> Fröhliche Weihnacht überall	
<i>Rezept:</i> Pomeranzen-Brötchen	
I 4. DEZEMBER .....	127
THEODOR FONTANE: Zu Weihnachten 1856	
THEODOR FONTANE: Zum 24. Dezember 1890	
<i>Lied:</i> Lieb' Nachtigall, wach auf	
<i>Lied:</i> O Tannebaum	
<i>Rezept:</i> Pfeffernüsse	
I 5. DEZEMBER .....	137
LUDWIG THOMA: Heilige Nacht	
EDUARD MÖRIKE: Die heilige Nacht	
<i>Lied:</i> Macht hoch die Tür', die Tor' macht weit	
<i>Lied:</i> Als ich bei meinen Schafen wacht'	
<i>Rezept:</i> Familien-Lebkuchen	

16. DEZEMBER .....	147
SEBASTIAN BRANT: Schenken und Bereuen	
<i>Lied:</i> Inmitten der Nacht	
<i>Lied:</i> Der Christbaum ist der schönste Baum	
<i>Rezept:</i> Zimtsterne	
17. DEZEMBER .....	157
JOHANN WOLFGANG GOETHE: Epiphaniastag	
<i>Lied:</i> Was soll das bedeuten?	
<i>Lied:</i> O Jesulein zart	
<i>Rezept:</i> Schokolade-Busserl	
18. DEZEMBER .....	167
THEODOR STORM: Stoßseufzer	
AUGUST HEINRICH HOFFMANN VON FALLERSLEBEN: Der Weihnachtsmann	
<i>Lied:</i> Ihr Hirten erwacht	
<i>Lied:</i> Süßer die Glocken nie klingen	
<i>Rezept:</i> Nürnberger Lebkuchen	
19. DEZEMBER .....	177
RAINER MARIA RILKE: Geburt Christi	
<i>Lied:</i> Still, still still, weil's Kindlein schlafen will	
<i>Lied:</i> Du lieber, heil'ger, frommer Christ	
<i>Rezept:</i> Teebrezeln	
20. DEZEMBER .....	187
ANDREAS GRYPHIUS: Über die geburt Jesu.	
<i>Lied:</i> Komm, wir gehn nach Bethlehem	
<i>Lied:</i> Kling, Glöckchen, klingelingeling	
<i>Rezept:</i> Hirschknöpfe	

21. DEZEMBER ..... 195

JOACHIM RINGELNATZ: Schenken

KURT TUCHOLSKY: Groß-Stadt – Weihnachten

*Lied:* Herbei, o ihr Gläubigen

*Lied:* Der Heiland ist geboren

*Rezept:* Vanilleringchen

22. DEZEMBER ..... 203

JOHANN WOLFGANG GOETHE: Christgeschenk

*Lied:* Schlaf wohl, du Himmelknabe du

*Lied:* Alle Jahre wieder

*Rezept:* Anislaibchen

23. DEZEMBER ..... 211

JOACHIM RINGELNATZ: Vorfreude auf Weihnachten

FRIEDRICH HEBBEL: Die Weihe der Nacht

*Lied:* Morgen, Kinder, wird's was geben

*Lied:* Heiligste Nacht

*Lied:* Morgen kommt der Weihnachtsmann

*Rezept:* Mandelbögen

24. DEZEMBER ..... 223

Die Weihnachtsgeschichte nach Lukas

*Lied:* Stille Nacht, heilige Nacht

*Lied:* Tochter Zion, freue dich

*Lied:* Ihr Kinderlein kommet

*Lied:* Des Jahres letzte Stunde

*Rezept:* Etwas Extrafeines

NACHWEISE ..... 236







## THEODOR FONTANE

### Noch ist Herbst nicht ganz entflohn

Noch ist Herbst nicht ganz entflohn,  
Aber als Knecht Ruprecht schon  
Kommt der Winter hergeschritten,  
Und alsbald aus Schnee'es Mitten  
Klingt des Schlittenglöckleins Ton.

Und was jüngst noch, fern und nah,  
Bunt auf uns herniedersah,  
Weiß sind Türme, Dächer, Zweige,  
Und das Jahr geht auf die Neige,  
Und das schönste Fest ist da.

Tag du der Geburt des Herrn,  
Heute bist du uns noch fern,  
Aber Tannen, Engel, Fahnen  
Lassen uns den Tag schon ahnen,  
Und wir sehen schon den Stern.

## RAINER MARIA RILKE

Die hohen Tannen atmen heiser  
im Winterschnee, und bauschiger  
schmiegt sich sein Glanz um alle Reiser.  
Die weißen Wege werden leiser,  
die trauten Stuben lauschiger.

Da singt die Uhr, die Kinder zittern:  
Im grünen Ofen kracht ein Scheit  
und stürzt in lichten Lohgewittern, –  
und draußen wächst im Flockenflittern  
der weiße Tag zur Ewigkeit.

# ICH GEH MIT MEINER LATERNE

*Volkslied aus Holstein*

The musical score is written in G major (one sharp) and 6/8 time. It consists of seven staves of music. The first staff begins with a treble clef, a key signature of one sharp (F#), and a 6/8 time signature. The melody starts on a G4 note. The lyrics are: "1. Ich geh mit mei-ner La - ter - ne und". The second staff continues the melody with lyrics: "mei - ne La - ter - ne mit mir. Am". The third staff continues with lyrics: "Him - mel leuch - ten die Ster - ne und". The fourth staff continues with lyrics: "un - ten, da leuch - ten wir. Mein Licht ist aus, wir". The fifth staff continues with lyrics: "gehn nach Haus, la - bim - mel, la - bam - mel, la -". The sixth staff continues with lyrics: "bumm. Mein Licht ist aus, wir gehn nach Haus, la -". The seventh staff concludes the piece with lyrics: "bim - mel, la - bam - mel, la - bumm." Chord symbols G, D, and G are placed above the notes in the first, second, and fourth staves respectively. The piece ends with a double bar line.

1. Ich geh mit mei-ner La - ter - ne und  
mei - ne La - ter - ne mit mir. Am  
Him - mel leuch - ten die Ster - ne und  
un - ten, da leuch - ten wir. Mein Licht ist aus, wir  
gehn nach Haus, la - bim - mel, la - bam - mel, la -  
bumm. Mein Licht ist aus, wir gehn nach Haus, la -  
bim - mel, la - bam - mel, la - bumm.

# SANKT MARTIN

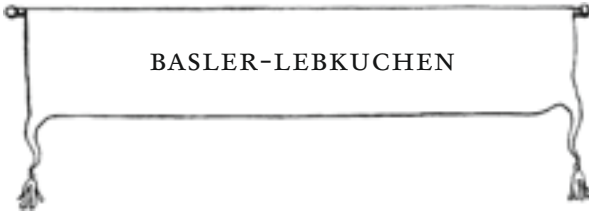
*Volkslied aus dem Rheinland*

1. Sankt Mar - tin, Sankt Mar - tin, Sankt  
Mar - tin ritt durch Schnee und Wind, sein  
Ross, das trug ihn fort ge - schwind. Sankt  
Mar - tin ritt mit leich - tem Mut, sein  
Man - tel deckt' ihn warm und gut.

2. Im Schnee saß, im Schnee saß,  
im Schnee, da saß ein alter Mann,  
hatt' Kleider nicht, hatt' Lumpen an.  
»O helft mir doch in meiner Not,  
sonst ist der bitt're Frost mein Tod!«

3. Sankt Martin, Sankt Martin,  
Sankt Martin zog die Zügel an,  
sein Ross stand still beim armen Mann.  
Sankt Martin mit dem Schwerte teilt'  
den warmen Mantel unverweilt.

4. Sankt Martin, Sankt Martin,  
Sankt Martin gab den halben still,  
der Bettler rasch ihm danken will.  
Sankt Martin aber ritt in Eil'  
hinweg mit seinem Mantelteil.



BASLER-LEBKUCHEN

- 500 gr Honig oder Kunsthonig
- 250 gr Zucker
- 100–150 gr geschnittene Mandeln oder Nüsse
- 75 gr Zitronat oder Orangeat
- 10 gr aufgelöste Pottasche
- 10 gr Hirschhornsalz
- 2 Eier
- 750 gr Mehl

Honig und Zucker mit etwas Wasser aufkochen, abkühlen lassen, alle Zutaten begeben, zuletzt Mehl einrühren. Der Teig kann bis zum Verarbeiten tagelang liegen bleiben; auf 4-eckige Oblaten legen, braun backen.