



Kr. 292 / Sonder-Beilage der „Hallischen Nachrichten“ / Mittwoch, den 12. Dezember 1928

Hausfrau und Back-Kunst

No! No! No! ich werde!
So habe Frau Etti im vorigen Jahre unter Tränen geschworen, als der Backer das Produkt ihres heissen Gemüthes aus dem Backofen hervorzog: eine misratene, steinharte Weisnachtskugle.

Und sie hatte sich doch so genau nach dem Rezept aus der Back-Zeitschrift geübt...
Diesmal wollte sie es wie ihre Freundin maden und ebenfalls ihr Weisnachtsgebäck liebevoll beim Backer bestellen. Wie wieder selbst backen!
Doch man soll nie — nie sagen. Es kommt fast immer anders.

Diesmal kam das „andere“ in Gestalt der zu Neuland weichen Butter, die, wie es Sommermutter nun einmal zum Weisweihn aller Ehemänner tun, sofort mit traffer Hand die Angel der Regierung ergrieff und mit einer fetten Weiswippen dunden Stimme anordnete, daß sie Weisnachts Stollen backen würden.

Das Schwiegerfrühchen wachte zwar schüchtern Einwendungen und murmelte etwas von „modernem Hauskoll“ und „sanftlichen Frischen“. Aber man igno liu einfach beiseite. Und das war gut so, denn unter der kundigen Leitung der Schwiegermutter entfielen die ledernen Weisnachtsstollen.

Die junge Frau Etti war glückselig. Sie hatte sich ihrer alten Köchin gelernt und war endlich hinter die Geheimnisse des Heft-Zeiges gekommen. Auch ihr Mann konnte nur loben. Es war die schönste Weisnachtsfreude.

Schöne und ähnliche Szenen (wenn auch oft mit anderem Ausgang) mögen sich in jedem Haushalt einmal abspielen. Sie bergen in sich einen tieferen Sinn, als der erste Anblick zu erkennen gibt.

Durch den häufig fortgeführten Prozess der Arbeitsteilung haben sich immer mehr Gebiete, die früher eigene Domäne der Hausfrau waren, von Haushalt losgelöst.

Die Hausfrau längere Zeiten verweilt innerhalb der Geschäftswelt, an der noch die verbleibenden Arbeit gebietet, alle Stunden der Backwerkzeugen in ihrer Hand. Sie säet das Korn, erntet, mahlt es und buft die einfachen Weiswippen.

Am Ende der Zeit spaltet sich dann ein Arbeitsprozess nach dem anderen ab: Vambrotfabrik, Mälierei, Bäckererei bilden selbständige Gewerbe. Durch die Spezialisierung wurde die Technik auf eine ungeheure Höhe gebracht. Das Korn wird viel besser und schneller in den großen Mühlen mit ihren vielen Spezialmaschinen gemahlen. Das Backwerkzeug des täglichen Bedarfs wie Brot und Weisweihn wird dank der modernen Backerkünste heute nicht mehr in kleineren, sondern in immer größerer Stückzahl hergestellt als die beste Hausfrau jemals vermag.

Am weitesten hat diese Arbeitsteilung in den Städten durchgegriffen. Auf dem Lande besteht dagegen noch häufig die Einteilung des Backens im Haushalt. Dies hat jedoch meist im besonderen Verhältnissen seinen Grund, z. B. weil das Dorf so klein ist, um einen Backer ernähren zu können. Obenüber dieser unangenehmen Mitteilung kann man wohl die Frage aufwerfen, ob es für den städtischen Haushalt überhaupt noch von Nutzen ist, an der Seite der Heißbäckerer zu stehen.

Die Tätigkeit der städtischen Hausfrau hat infolge der Umstellungen im Wirtschaftsleben auch manche Wendung erfahren. Oft ist sie noch neben dem Manne beruflich tätig oder muß ihn in seinem Wirken unterstützen, so daß die Zeit für häusliche Arbeiten immer enger wird. Dann aber ist der das Wirtschaftsleben jetzt beherrschende Gedanke der Rationalisierung auch in den Haushalt eingedrungen. Die Hausfrau muß mehr als früher rational wirtschaften, um durch zweckmäßige Arbeitsteilung und hochzeitliche Verwendbarkeit des Wirtschaftsgutes das höchste Maß von Wohlfühltheit in ihrem Heim zu erreichen, denn das Einkommen des Mannes ist in seiner Hausfrau geringer geworden. So heißt es rechnen und wieder rechnen. Das Ge-

gebnis wird oft sein, daß die Hausfrau ihre Backfähigkeit immer mehr einbüßt.

Was auch, vom rein wirtschaftlichen Gesichtspunkt betrachtet, dieser Umstand durchaus richtig sein, so ist doch zu erwägen, ob nicht auf etwas anderes verzichtet werden kann, um die Heißbäckerer zu ernähren; denn mit dieser echten hausfraulichen Tätigkeit des Backens werden zugleich Werte preisgegeben, die sich nicht in Markt und Warenausdrücken lassen, die aber jenes unbeschreibliche Gutwas mit bilden helfen, das wir Zeugnisse in den



Kuchen auf dem Fest-Tisch

Sorten „Mutter“, „Familie“, „Heim“ mitfliegen hören.

Es ist die Freude am selbständigen und durchgeführten Werk, die Begierde für das aus eigener Kraft Erschaffene, die der Heißbäcker über besondere Bedeutung gibt. Die Hausfrau mit Familienangehörigen durch selbstständiges Backwerk erfreuen. Weisnachten sind Festtage, und da soll einmal vom Alltäglichen abgesehen sein, da soll auch im Haushalt der festliche Charakter des Tages betont werden.

In den Festtagen will die Hausfrau einmal mehr sein als die alltägliche Geschäftsführerin des Haushaltes, may sie heute sehr häufig durch die wirtschaftlichen Verhältnisse vertrieben ist. Sie will für ganzer Stöcken an besonderen Tagen im Jahre neugierig einmal mehr selbst in den Dienst ihrer Lieben treten.

Die Kunst des Backens ist heute mehr vergessenen noch verlernt. Und die Hausfrau von heute und morgen ist sicherlich nicht weniger geschäftig als die vorangegangene Jahrgänge, als Mutter und Großmutter der heutigen Generation. Vielmehr stehen heute vielerlei technische Hilfsmittel zur Verfügung, die — und das ist heutzutage sehr wichtig — eine Arbeitserleichterung und eine Vereinfachung des Backwertes ermöglichen. Diese Möglichkeiten sind möglichst überall auszunutzen.

Mit Zeit und Liebe geht die Hausfrau in den Tagen und Wochen vor dem Fest an die Arbeit. Eine

Arbeitsvorrichtung im üblichen Sinne ist ihr das Backen längst nicht mehr. Hausfrauliche Kunst ist, der sie sie sich freudig und gern widmet.

„Back-Schau“, — es ist schon das richtige Wort. Sind es doch wertvolle Kleinigkeiten, wenn auch jeder nur allzu leicht vergänglich die Kunstwerke, die, bekannt und herzlich begrüßt, um die Zeit der Feste, vor allem aber in der Weisnachtszeit in jeder Familie gebacken werden. Weisnachtsbackwerk umfaßt nicht nur die „Stollen“, es gibt ja so vielerlei feine Weisnachtsgebäck und so herrliche Festgebäck.

Es hat hunderte von Formen und Arten, obwohl seine Hauptbestandteile immer dieselben sind: Mehl, Butter und Zucker. Aber eine jahrhundertelange Beliebtheit hat ihm immer neue Aufmerksamkeiten gegeben, ohne doch allüberformend fallen zu lassen.

Da sind die Martinisböden und die Reformationsbrötchen, die Bismarckbrotchen und Zwiebelstangen — unsere Kinder kennen sie, wie unsere Großeltern und deren Vorfahren sie lange, lange kannten, und wenn jetzt um die Weisnachtszeit der feste Duft des angenehmen Zitronenaromas das Haus durchzieht, vermischt mit dem Duft der Zimten, dann „riecht es so recht nach Weisnachten“, und die Kinder bekommen noch klarere Augen, die Hausfrauen geraten in Erregung und freudigste Erwartung, und der Hausvater lächelt: „Bei uns zu Hause, als ich noch ein kleiner Junge war...“

Es liegt in solchen Kuchen überlieferter eigener Rezepte, die oft ein verbliebenes Stück mit allerbunden, verfallenen Wohngebäuden (sogar im Wandel von der Hausfrau in moderne Mode umgerechnet), eine eigene Poesie, die innig mit unserem Familien- und Volksleben zusammenhängt.

Auf dem Bunde wird dies noch mehr der Fall sein, aber auch unabhängige Hausfrauen in der Stadt suchen, besonders vor Weisnachten, nicht die Hilfe des Selbstbackens, die Kinder helfen beizubereiten, föhrend und doch so überaus wichtig mit, beim Nollensausuchen, Zitronensaftspeisen, Zitronen abreiben und vor allem beim Aussehen der Blauren des Weisnachtsgebäckes. Was wäre ein Weisnachtsfest ohne die braunen Zimten, Weisnachtsmänner, Tiere und Herzen! Die Gabe der Heißbäcker- oder Wohlthatigkeitsbeschränkungen, sonst hauptsächlich mit niedrigen Dingen belegt, sie erhalten ihr festlich-fröhliches Ansehen erst durch die Kunden, die Stollen und Quittenkuchen, ohne die sie überhaupt keine Weisnachtsfesttage wären.

Auf Kranzchen- und Kaffeezeiten beruhen in ihrer abgerundeten Eleganz die Fortsetzungen. Wunderwerke der Konditoreikunst, feinsinnigster geschichtlicher, künstlerischer Vergleiche mit Weisnachten- oder Festgebäuden. Namen und Gefeinsinnige werden auf Geburtsstorten gegeben, Baumkuchen und Kranzgebäck schaffen glückliche Anwesenheit, und der Gedanke der Hausfrau kann durch Aufstellung und Würdigung die zeitweisen Wirksamen auf festlichen Festtagen. Braune, Mohnblütenbrotgebäck und Mandelgebäck geistige Sonderwerke läßt für anregend frischen, zeller mit Götterkuchen werden mit Herzen auf Sternleuchtern umgeben, der einfache Geburtsstortengebäck bekommt seinen Blumenkranz.

Was wäre ein Fest, ein festliches Haus? Und so weiteten die Hausfrau und die Bäcker in festlichem Weisnachten; wer aber die allerersten bakt, das wissen die Kinder in Weisnachten. Wenn dort um die Weisnachtszeit ein Sonnenuntergang der matte Winterhimmel rot aufleuchtet, dann sagen sie wissend und geheimnisvoll: „Es rüft es in den Heißbäcker!“

Und wieder wird es ein „allerhöchster“ Kuchen diesmal auf jedem Weisnachtsfest geben.
Eva von Massow.

Festtags-Kuchen

Kann man sich überhaupt irgend ein Fest ohne Kuchen vorstellen? Insbesondere einen Festtag ohne Kuchen? Der Kuchen steht, festergrundet, auf den Geburtsstortengebäck der Kinder, er liegt, aufgedreht, als Stulle, nach allüberwärtiger Regel gebunden, auf dem weisnachtsfesten Frühstückstisch und prangt als Baumkuchen auf der Götterfesttafel und thürmt sich, in vorgerührten Sorten gebunden, auf den lächelnden Tisch bei einer Trauerfeier.

Er hat hunderte von Formen und Arten, obwohl seine Hauptbestandteile immer dieselben sind: Mehl, Butter und Zucker. Aber eine jahrhundertelange Beliebtheit hat ihm immer neue Aufmerksamkeiten gegeben, ohne doch allüberformend fallen zu lassen.

Da sind die Martinisböden und die Reformationsbrötchen, die Bismarckbrotchen und Zwiebelstangen — unsere Kinder kennen sie, wie unsere Großeltern und deren Vorfahren sie lange, lange kannten, und wenn jetzt um die Weisnachtszeit der feste Duft des angenehmen Zitronenaromas das Haus durchzieht, vermischt mit dem Duft der Zimten, dann „riecht es so recht nach Weisnachten“, und die Kinder bekommen noch klarere Augen, die Hausfrauen geraten in Erregung und freudigste Erwartung, und der Hausvater lächelt: „Bei uns zu Hause, als ich noch ein kleiner Junge war...“

Es liegt in solchen Kuchen überlieferter eigener Rezepte, die oft ein verbliebenes Stück mit allerbunden, verfallenen Wohngebäuden (sogar im Wandel von der Hausfrau in moderne Mode umgerechnet), eine eigene Poesie, die innig mit unserem Familien- und Volksleben zusammenhängt.

Auf dem Bunde wird dies noch mehr der Fall sein, aber auch unabhängige Hausfrauen in der Stadt suchen, besonders vor Weisnachten, nicht die Hilfe des Selbstbackens, die Kinder helfen beizubereiten, föhrend und doch so überaus wichtig mit, beim Nollensausuchen, Zitronensaftspeisen, Zitronen abreiben und vor allem beim Aussehen der Blauren des Weisnachtsgebäckes. Was wäre ein Weisnachtsfest ohne die braunen Zimten, Weisnachtsmänner, Tiere und Herzen! Die Gabe der Heißbäcker- oder Wohlthatigkeitsbeschränkungen, sonst hauptsächlich mit niedrigen Dingen belegt, sie erhalten ihr festlich-fröhliches Ansehen erst durch die Kunden, die Stollen und Quittenkuchen, ohne die sie überhaupt keine Weisnachtsfesttage wären.

Auf Kranzchen- und Kaffeezeiten beruhen in ihrer abgerundeten Eleganz die Fortsetzungen. Wunderwerke der Konditoreikunst, feinsinnigster geschichtlicher, künstlerischer Vergleiche mit Weisnachten- oder Festgebäuden. Namen und Gefeinsinnige werden auf Geburtsstorten gegeben, Baumkuchen und Kranzgebäck schaffen glückliche Anwesenheit, und der Gedanke der Hausfrau kann durch Aufstellung und Würdigung die zeitweisen Wirksamen auf festlichen Festtagen. Braune, Mohnblütenbrotgebäck und Mandelgebäck geistige Sonderwerke läßt für anregend frischen, zeller mit Götterkuchen werden mit Herzen auf Sternleuchtern umgeben, der einfache Geburtsstortengebäck bekommt seinen Blumenkranz.

Was wäre ein Fest, ein festliches Haus? Und so weiteten die Hausfrau und die Bäcker in festlichem Weisnachten; wer aber die allerersten bakt, das wissen die Kinder in Weisnachten. Wenn dort um die Weisnachtszeit ein Sonnenuntergang der matte Winterhimmel rot aufleuchtet, dann sagen sie wissend und geheimnisvoll: „Es rüft es in den Heißbäcker!“

Und wieder wird es ein „allerhöchster“ Kuchen diesmal auf jedem Weisnachtsfest geben.
Eva von Massow.

Was braucht man zum Backen?

wenn der Kuchen leicht, locker, schmackhaft, gut verdaulich und auch appetitlich von Aussehen sein soll — natürlich: Butter, Eier, Milch, Mehl, Zucker, einmal mehr von diesem, einmal mehr von jenem — aber immer

Dr. Oetker's Backin-Backpulver.

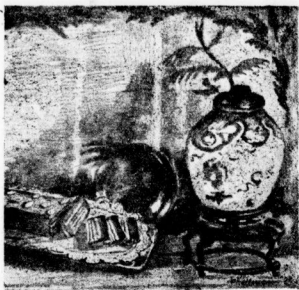
Wie Sie Backin-Backpulver in jedem Falle am besten verwenden, zeigt Ihnen das neue farbig illustrierte **Oetker-Rezeptbuch**, Ausgabe F, das Sie für 15 Pfennig in allen einschlägigen Geschäften erhalten. Sie erfahren aus dem Buch auch Näheres über den vorzögl. **Backapparat „Küchenwunder“**, mit dem Sie auf kleiner Gaskochherdfläche backen, braten und kochen können. — In völlig neuer Bearbeitung ist **Dr. Oetker's Schulkochbuch**, **Ausg. C** wieder erschienen. Es will für jede Hausfrau und besonders für die angehenden ein guter Ratgeber in der Haushaltsführung sein. Zahlreiche farbige Tafeln vervollständigen die Sammlung von fast 500 Koch-, Back- und Einmacherezepten. Das 150 Seiten starke Buch ist, wo nicht vorrätig, gegen Einsendung von 30 Pfennig in Marken von mir direkt zu beziehen.

Dr. August Oetker, Bielefeld.

Backwerk und schlanke Linie

Weißes Weizenmehl und Weizenmehl, Zucker, Süßholzwurzel, Milch und Sahne, Eiweiß und Gelatine, alles von tabellierter Reinheit, bilden die Zutaten des Backwerks von heute. Außerdem werden noch wohlverfügbare Rezepten verwendet: Dösfert erleichtern Sorten, Dünn- und Deigfrüchte, Fruchtmarz, Marzipan, Kaffee, Schokolade, Waffelmasse, Macarons und Kouglofen, um nur einige der Mittel zu nennen, mit denen dem Geschmack und geringeren wie verordneten Ansprüchen Rechnung getragen wird.

Die abwechslungsreichen Nährstoffe werden, da sie bekömmlich sind und mit Appetit verzehrt werden, beim Backwerk reichlich für die Verdauung nutzbar gemacht. Die aromatischen Stoffe aber wirken wohltuend auf die physiologischen Vorgänge im Organismus ein.



Succinyl-Gebäck und japanische Teeboje.

Es ist ein Irrglaube, daß der Genuß von Backwerk und Süßigkeiten eine Zunahme des Körperumfanges herbeiführt und daß viel und aufrichtig genossene „schlanke Linie“ entgegenwirkt, mit der manchem Körper in gesundheitswürdiger Weise Gewalt angetan wird.

Die Festhalten und der Mangel an Festhalten, das ist das Problem der Ernährung, das heute die Aufmerksamkeit der Wissenschaftler und des Laien gleichermaßen erregt. Die Ernährung ist ein Kraftspiel, das aber niemals dadurch überfordert verurteilt wird. Im Übermaß genommen schadet jedes Genusmittel, nicht allein Alkohol, sondern selbst Zucker. Aber die Gefahr einer Überforderung des vernünftigen Körpers liegt gerade bei den Konditorerzeugnissen mit ihrem konzentrierten Gehalt an wertvollen und sättigenden Bestandteilen am wenigsten vor.

Allehand Leckereien

Von Josef König, Obermeister der Konditoren-Zunft in Halle

Weihnachten ist der Höhepunkt aller Feste, ist das Fest der Feste. Das hat seine guten Gründe. Sehr erhellte religiös-sittliche und sehr bauselige, frohliche und feierliche. Heber Hebung und Bedeutung des Weihnachtsfestes braucht es nicht nötig gelagt werden. Weimere sei einmal gelagt werden, ohne die wir uns das Weihnachtsfest kaum noch denken können.

Jung und alt freut sich schon seit Wochen und Monaten auf Weihnachten. Auf den Haufen des strahlenden Tannenbaums, auf die Besenke und auf die Freunde bereit, die man beschenken will. Und nicht zuletzt freut sich alles auf die Festereien, die gerade das Weihnachtsfest mehr als alle anderen Festtage beifert.

Was gibt es da nicht alles! Ganz abgesehen von dem, was an alternden Händen zwischen den Zweigen des Tannenbaums hängt.

Das Weibland hat seine „Printen“ und „Spekulatins“ in der Bedeutung und die „Printen“ und „Spekulatins“ in der Bedeutung und die „Printen“ und „Spekulatins“ in der Bedeutung.

Vor dem Kriege wurde viel und gut gebacken. Dann kamen die schweren Kriegsjahre, wahrlich manere Jahre, in denen die Hausfrau schon glücklich war, wenn sie nur dem Bader und Konditor aus fleischhaltigen Mehl aller Art, sogar von Ribenmehl, Eierleihen und dergl. etwas Genießbares zubereiten konnte. Diese schweren Zeiten liegen hinter uns. Es geht auch heute schmeckens allen abwärts, aber es ist doch wohl jeder wieder in der Lage, aus gutem Material herrliches Weihnachtsgedäck herzustellen zu können.

Besteht hat auch der größte Teil der Hausfrauen die Gedächtnis in die Hände der Bader und Konditoren zurückgelegt. Jetzt haben sie wieder alles Gute zur Hand, um dem Publikum alles recht schmackhaft machen zu können.

Tabei muß vor allem einmal der Schlagsahne Gedächtnis werden, die heute wieder eine große Rolle in den Konditorbetrieben spielt. Die Annahme, daß der Genuß der Schlagsahne schädlich sei (und das ist inwieweit die Befürchtung), ist ein laßig überwundener, schon hunderte Male widerlegter Standpunkt. Das ist im besten mit daran zu erkennen, daß hier in Halle allein im Bereich der Konditoren und der Kaffeebetriebe wöchentlich über 2000 Liter Sahne verarbeitet werden, was einem Milcherzeugnis von wöchentlich 20 000 Litern entspricht.

So groß früher die Not an Milch und Sahne war, so groß ist heute das Angebot. Es ist aus ein Dient an der Randwirtschaft, wenn recht viel Milch und

Sahne in den Betrieben verwendet wird. Denn überall wird eine deutsche Naturgabe der jetzt häufig ausständigen künstlichen Sahne vorgezogen.

In Weihnachtsgebäck gibt es eine Reihe vornehmlicher Sachen: Makronenlebkuchen, Zupfgebäck, Buttergebäck aller Art und noch vieles andere, was jeder bereits kennt.

Eine Zupfgebäck unter den Weihnachtslebkuchen immer unfehlbar das Marzipan mit ein, das „Marzipan-Brot“. Eine innige Mischung von Mandeln und Zucker. Die Herstellung wird von den Unternehmern übernommen und ans genaueste nachgeführt. Früher geriet der Konditor selbst die Mandeln in einem großen Reibstein und vermengte sie mit Zucker. Heute gibt es große Fabriken, die mit feingehobenen Maschinen diese Arbeit übernehmen haben.

Seit ungefähr einem halben Jahrzehnt werden in den Konditoren aus Marzipan alle möglichen Gegenstände, besonders Früchte und Gemme geformt, auch am stärksten für Kinder leicht gemacht, so daß sie von den natürlichen Vorzügen leicht oft kaum zu untercheiden sind.

Weiter werden zur Gekostet gern und mehr noch als sonst die Pralinen gefaßt. Die Herstellung dieses Leckerbrot ist neben der der Tafelchocolade eine große Rolle in den Betrieben der Schokoladenindustrie. Welche noch zurzeit im Deutschen Reich etwa 200 große Fabriken (gegen 70 in der Stoffriegel), ganz abgesehen von den vielen Kleinbetrieben, die Pralinen selbst anfertigen.

Auch die Backungen der Pralinen und anderen Süßigkeiten werden auf Weihnachten abgestimmt und können sehr wohl mit dazu dienen, den Gedenktagsgedächtnis aufzubauen und auszufüllen.

Daneben nimmt auch die Tafelchocolade, die während des ganzen Jahres ihren Absatz findet, auch am Weihnachtsfest einen großen Raum ein. Sie wird jetzt in Deutschland in 10 feineren Qualitäten hergestellt, das feinste mehr von einem Hochvermögen der ausländischen Schokolade die Rede sein kann.

Mein Weihnachtsfest aber und von den Kindern mit besonderem Entzücken begrüßt, ist der Baumbehang. Seine Zahl ist Legion. Es gibt unzählige verschiedene Formen und Sorten dieses Gebanges, der für das Andenken dem Christbaum neben den Kerzen und Glöckchen recht so recht das weihnachtliche Aussehen verleiht. Wenn die Kerzen herabgebrannt sind und der Baum in neuen Jahr abgerückt wird, dann ist der große Zug des Gedächtnisses gekommen, denn bei dem „Abziehen“ noch etwas übrig geblieben ist.

Die Backereien und Konditorien und verwandten Betrieben sind mit großem Erfolg betriebl, mit nur einem Material gute Waren herzustellen, allen dienen und so dafür zu sorgen, daß das Fest wahrlich ein „fröhliches Weihnachtsfest“ werde.

Backwerk im Tannengrün

Die Bekömmung ist für die Kinder der eine glückselige Höhepunkt des Weihnachtsfestes, denn da erfüllen sich unter fröhlichem Lichterglanz die Wünsche, die man seit Wochen Mutter und Vater und größeren Geschwistern, — aber auch dem Weihnachtsmann selbst durch einen langen, mühevollen Fein (hauptsächlich angelegten Stunden) — zu erfüllen gab.

Dann folgt der Kampf des ersten Spielens mit neuen Puppen, neuen Bauklötzen, mit neuen Eisen-



Zeddy ist mit ...

bahnen, neuen Kochtischen, mit Pferd und Wagen und vielen anderen Herrlichkeiten.

Aber es magst nicht lange, da richtet sich das Augenmerk schon wieder dem nächsten festesten Ziele zu. Das ist der Weihnachtsbaum selbst. Denn in seinen Zweigen und an seinen Ästchen liegt man nicht nur Kerzen, Tannentee und glühende Steine. Im Grünen da drin, da gibt es Sterne und Ringe und andere feine Sachen zum Malen und Knippen.

Lange vorher haben die Eltern beim Bäcker eingekauft, oder die Mutter hat selbst gebacken. Würstiger Kundendienst mißt sich mit dem Duft der Tannen und Stäbe.

Die Auswahl in der Weihnachtsbäckerei ist groß. Neben den Sternen und Ringen reihen sich auf den Zweigen des Weihnachtsbaums Kerzen, Stäbe, Tannentee, Stäbe, gebundene Engelchen und schmuckhafte Weihnachtsmänner, alle zum Essen. Bestanden haben die Bilde an diesen Festen.

Um den ersten Weihnachtsabend mit Süßeregen und Schokolade zu füllen, heißt die Hausfrau, wenn sie die Festtagsfreude erhöhen will, Körbchen oder Schüsseln mit Weihnachtsgebäck unter den Baum. Hier ist Gelegenheit, nicht nur das, was sich mehr oder weniger anstandslos anhängen läßt, anzubereiten, sondern hier findet man auch vieles andere. Bisquit-Strapferlin und Pfefferbrotchen, halbe Pfiffe und Weihnachtsbrotchen, und Pfefferbrotchen, Mandelbrotchen und Mandelbrotchen kann man sich wählen.

Konditorei und Café
Barth
Burgstraße 70 / Telefon 23054
Empfehle meine Weihnachts-Artikel in reicher Auswahl u. mein Konditorei-Café

Konditorei
Hennrich
S. 23
Der alte „Schlagbaum“ von mir
Kaffee- u. Süßwaren
Spezial- u. Gebäck
Süßwaren
Tel. 239 59

Konditorei Alleben
Inhaber: Arnold Traubsch
Steinweg 34 / Ruf 23412
Feinstes Marzipan!
Honig- und Lebkuchen!
Stollen mit nur besten Zutaten!

Die allerfeinsten Weihnachtsspezialitäten, wie
Christstollen
Marzipan
Speculatius
Lebkuchen
gibt es nur in
Konditorei David
nur Geiststraße 1. Tel. 261 27 und 291 17

Konditorei und Café
Moschrau
Ludwig-Wucherer-Str. 17, Ruf 259 47, Geogr. 1808
ff Christstollen :: ff Makronenspeculatius
Honig- u. Lebkuchen :: div. Marzipan
Spec.: Spitz-, Ecken- und Giebelchen-Steine

Zum Feste empfehle ich
Ia Dresdner Christstollen
Marzipan und Lebkuchen eigenes Fabrikat
Alleinig. Hersteller div. Aleuronatgebäcks
für **Zuckerkranken und Magenleidende**
herzlich empfohlen
Paul Weishahn, Konditorei u. Café
Lessingstraße 1 Telefon 218 24

Eine große Freude
bereiten Sie Ihren Lieben, wenn Sie Ihre
Rosinen- und Mandelstollen
hergestellt mit den feinsten Zutaten
aus der
Konditorei Wilhelm
auf Ihren Festlich sind Versand prompt.

Konditorei und Café
Artur Schimpf - Am Steintor 1
empfeilt
als Gabe auf den Weihnachtstisch
Makronen und Eisenkuchen, Marzipan,
Baumbehang, Schokoladen Bonbons
Vorzügliche Christstollen in II Qualitäten

Konditorei **Binder** Halle-Saale
Rannischer Platz 1 - Fernruf 25972
Bevor Sie Ihren Weihnachtsbedarf decken
proben Sie bitte meine vorzüglichen
Christstollen
mit nur feinsten Molkekernbutter verbacken
Mark 2 — das Pfund
Marzipan
in allen Formen und
Mein Sondererzeugnis:
Makronen
Schokolade
Lebkuchen
Ferner:
Baumkuchen,
Baumbehang, Konfekte
Geschmackvolle
Geschenkpäckungen

Konditorei **Hering**
Inh. Paul Schartmann
Seebener Str. 20 / Tel. 21670
feinstes Marzipan tägl. frisch
Honig und Lebkuchen
Rosinen- und Mandel-Stollen
mit nur allerbesten Zutaten

Konditorei **Rothnick**
Bernburger Str. 5 Telefon 26302
empfeilt seine seit 52 Jahren anerkannt guten Konditor-
waren hergestellt mit nur besten Rohmaterialien.
Besonders für den Weihnachtstisch:
Stollen, Mandeln u. Rosinen, mit reiner Naturbutter gebacken
Lebkuchen, Makronen, Nuss-Eisen, täglich frisch
Marzipan in allen Facies
Speculatius, Baumbehang
Konfekte etc.

Konditorei **Hohenzollern**
Geiststraße 40 - Tel. 21011
Zum **Weihnachtsfest**
empfeilt als Spezialität:
Christstollen in bekannter Güte
Marzipan, eig. Fabrikat, täglich frisch
Spekulatius nach rheinischer Art
Nürnberg Lebkuchen

Konditorei und Café
Hopfgarten
Rannische Straße 13
Empfeilt seine best bekannten
Christstollen, Lebkuchen, Marzipan

Konditorei **Alfred Freyberg**
Schmauchs Nachfolg.
Mersburger Straße 161, Fernruf 22870
Für den Weihnachtstisch nur die besten Waren
Christstollen mit reiner Butter Pfd. M. 2.—

Konditorei und Kaffee König
Große Ulrichstraße 21 / Robert Franzing 1 a
empfeilt aus reinsten Materialien zubereitetes
Weihnachtsgedäck
Marzipan und Pralinen eigene Herstellung, sowie
Fabrikate erstklassiger Firmen.
Meine Spezialität:
Florentiner
In Luxuspackung mit 2 Paketen Inhalt zu 2 Mark.

Konditorei und Kaffeehaus
Pudmenzky
Halle, Große Steinstraße 23, Telefon 25516
empfl. hlt als Weihnachtsgabe:
Dresdner Christstollen
Rosinen- und Mandelstollen, mit bester Molkekernbutter
gebacken, RM. 2.— das Pfd. und feinsten Qualitäten
Gewürz- u. Mandelspeculatius
Lebkuchen / Marzipan / Baumkuchen
Alles eigene Herstellung von vorzüglichem Geschmack
Versand nach außerhalb. Auf Anfrage Preisliste

Wo kaufe ich
**Lebkuchen
Christstollen
Makronen
Marzipan**
am besten?
Für in der
**Konditorei
Schmauch**
Bernburgerstr. 9
Gr. Ulrichstr. 20
Fernruf 24762
Die besten Konditoreireisen — das schönste Ges

Wirkliche
Weihnachtsfreude
bereiten
ff. Christstollen
Speculatius
Baumkonfekte
Marzipan
Baumkuchen
aus der
Konditorei Danneberg
Leipzigerstr. 12 Gr. Steinstr. 11
Anerkannt gute Qualitäten

Eier nur gesunde Ware **1** Stück nur **10** Pf. Kluge Hausfrauen verwenden seit Jahren die feine **Schmelz** Marke A.K. **1** Pfd. nur **78** Pf. Meine hochfeine Tafel-Margarine Marke **Blüten-96** Butter ist von guter Molkerei-Butter nur schwer zu unterscheiden. Allerfeinster Rinder-Talg **40** Pf. (ausgel. 1 Pfd. 60 Pfg.) Allerfeinste Palm-Butter **55** Pf. (1-Pfund-Tafel) Wer probiert lobt! **A. Kndusel.**

Hochfeine frische Zitronen in allen Filialen **3** Stück **16** Pf. Feine Molkerei-Tafelbutter **1** Stück **105** Pf. Allerfeinste Mokka-Butter, das Edelste was es gibt **1** Stück **115** Pf.

Die gute Bratpfanne für die Weihnachts-Gans, dem Weihnachts-Kuchen die rechte Backform, Gläser und Untersetzer für den Weihnachts-Wein, und für den Hausherrn, Tochter und Sohn ein praktisches Geschenk

So werden Sie Freude haben. Darum wählen Sie das Richtige bei

Leonhardt & Schlesinger

Halle (S.), Gr. Ulrichstr. 13/15 / Zweiggeschäft: Ammendorf, Beesener Str. 5

Schon Ihre Grobeltern kauften Ihre Kete in dem stadtbekanntem Geschäftshause Märkerstraße zur Festbäckerei.

Empfehle auch in diesem Jahre meine täglich frische höchst triebkräftige und zuverlässige

Presshefe

sowie meine beliebten zur Stollenbäckerei unentbehrlichen Backgewürz-Essenzen und sonstigen feinen Backzutaten.

Otto Franz, Halle a.S.

Bäckerei-, Konditorei- und Kochkunst-Bedarf
Märkerstrasse am Markt Telefon 21147.

Ein Küchengeheimnis



ist die Zubereitung eines guten Bratens, der durch seine gleichmäßige Bräune das Herz des Gatten erfreut und die Bewunderung der Gäste erregt. Schmackhafte Braten, Kuchen, Torten und Kleingebäck herzustellen, hängt nicht nur vom Geschick der Hausfrau und dem erprobten Kücherezept, sondern auch vom zuverlässigen Backgerät ab. Wählen Sie beim Einkauf nur die elektrische

AEG-BRATRÖHRE CARNIFIX

Durch eine dreifache Regelung der Ober- und Unterhitze wird eine bisher unerreichte Anpassung an das Back- oder Bratgut ermöglicht. Zum Backen, Braten, Dämpfen, Rösten, Schmoren u. Wärmen.

An jede Lichtleitung anzuschließen. Ausführung: Eisen, lackiert, mit 1 Bratrost, 1 emaillierten Bratblech und 1 Backblech. Preis RM 75,-

IN ALLEN EINSCHLÄGIGEN GESCHÄFTEN ERHÄLTICH

Die Stollen müssen gut geraten kauft wohl bei mir und Backzutaten

Atlebeher Weizenmehl, Sultaninen, Korinthien, Mandeln, Uromat, Kokosraspel, Mandelersatz, Schmelzbutten, Schmelzmargarine, Backgewürze

Feiner empfangliche Weine und Spirituosen alles in guter vorzüglicher preiswerter Qualität

Alfred Mergner, Bernh. Barth Nachf.
Kleine Ulrichstraße 10 Lieferung frei Haus

Backbedarf

für die Stollenbäckerei kaufen Sie gut und preiswert bei

Max Knobling, Rathenustraße 13 a



Einheitspreis

Zum Backen Tafelmargarine „F.F.“ pro Pfund **50 Pfg.** Ein Versuch lohnt. nur Steinweg 3 u. Geiststr. 58

Zur Weihnachtsbäckerei

besonders geeignet und billig pasteurisierte, erstklassige Vollmilch hochfeine Tafelbutter hochfeine Sahne und Schlagsahne in Spöttequark

Schnellste, regelmäßige Bedienung frei Haus durch Wagen oder Läden, Postkarte oder Telefonanruf: Halle 22416

Molkerei-Genossenschaft Niemberg e. G. m. B. H. Lindenstraße 52

Empfehle alle

Backwaren

In bekannt prima Qualitäten zu billigen Preisen. Ganz besonders edel bayerische Schmelzbutten Pfd. 2,40 Mk. empfehle ich

Paul Richter,

Hauptgeschäft Steinweg 58. Zweiggeschäfte Steinweg 15 und Geiststraße 32.

Sobels volkstümliche Preise

Auch Backformen kaufen Sie Sobel billig

Sandstreifenform	0.40	Kuchenrädchen	0.20
Obstkuchenblech rd.	0.25	Kuchenbürsten	0.30
Kranzkuchenform	1.65	Springform	0.50
Zuckerstreuer	0.95	Teigschüssel (Tm)	0.58
Kuchenspritze	0.95	Schneeruten	0.25
Kuchenbrett, extra groß	3.50		
Garnierspritze	0.50		
1 große Ausstechformen 10z.	0.50		
1 kleine Ausstechformen 10z.	0.15		
Sahneerschläger	0.50		

Sobel Steinweg 3 Gr. Ulrichstr. 9 u. am Relieck



Reine Butter zum Backen!

Gesunde Eier 12 Pfg.

F. H. Krause

Für die sparsame Hausfrau

empfehle aus direktem Bezuge meine guten Backartikel zu besonders billigen Preisen:

Mandeln	Pfd. 2.40 2.20	2.00
Sultaninen	Pfd. 1.05	0.55
Korinthien	Pfd. 0.55 0.65	0.65
Mandelsatz	Pfd. 0.70	0.60
Citronat	Pfd. 1.40	1.40
Kokosnuß, geraspelt	Pfd.	0.60
Mohn	Pfd.	0.58
Paibutter	Pfd.	0.60

Gleichzeitig bringe ich meinen unberührten Ritter-Kaffee in empfehlende Erinnerung

Otto Hoak

Inhaber: **Georg Ritter**
Kaffe-Großrösterer Große Steinstraße 76

Otto Naumann & Co. A.-G. Raguhn i. Anhalt

Telephon 4 und 104

Naumann-Weizenmehle

Wiener Auszug * Naumann 000 Gold

usw.

haben seit annähernd 75 Jahren den besten Ruf und werden auf Grund der langjährigen Erfahrungen aus den ausgesuchtesten In- und Auslandsweizenqualitäten hergestellt

Bäckerei-Großkampftage

Von Paul Mitsching, Obermeister der Bäckerinnung Halle

Die Wochen vor dem Weihnachtsfest sind für die Bäckerei- und Konditoreibetriebe Großkampftage. Kommt die Weihnachtszeit heran, geraten die Hausfrauen für gewöhnlich in eine kleine Aufregung. Es gibt da so viel zu tun, bis endlich der Tag da ist, an dem der Stollenleib sorgfältig eingewickelt zum Bäcker gebracht werden kann. Zeit Jahren und Jahrzehnten schon ist die gutgeratene Weihnachtsstolle mit einer der schönsten Weihnachtsstenden für die Hausfrau. Für die Bäcker und Konditoren ist das nicht anders.

Schon lange vor dem Fest kommt eine gewisse Unruhe in den Bäckereibetrieb. Die Frau Meisterin ist die erste, die das zu spüren bekommt.

Eines Abends, wenn sie sich der vorrätigste Hausvater noch nicht an Weihnachtsstollen und Weihnachtskuchen denkt, richtet sie das „Stollenbuch“ ein. In den nächsten Tagen gilt es, die Kunden an das Stollenbacken zu erinnern. Denn es gilt, rechtzeitig zu bestellen, da sonst die Tage nicht mehr ausgereicht werden können. Die Hausfrau muß dann einfach um Waden „kommandiert“ werden.

Dann greifen die Vorbereitungen langsam in den Vordergrund über. Der Meister probiert die Stollenmehle aus und bädert Probrollen. Ganz ans dem Häuschen aber geraten die Bäckerinnen. Das ist eine „Häufigkeit“! Um 1880 machten auch wir das mit. Früh gegen 6 Uhr wurde am Leipziger Turm eine „Konferenz“ der Bäckerinnungen abgehalten. Da wurden bei

Stund und Wetter die Erlebnisse ausgetauscht. Der eine erzählte, es sei bald alles voll bestellt, der andere berichtete, in seinem Betrieb würde jeden Tag vier- oder fünfmal gebacken, sonst wäre die Arbeit nicht mehr zu schaffen.

Dann kam die Zeit des Stollenbackens selbst. Da gab es keine Konferenzen mehr, da wurde nur noch von fetten ein fetter Gruß zugerufen. Es war in jedem Nachhausembacken.

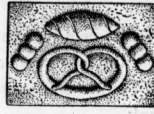
Unter den Bäckerjüngern ging es sehr geheimnisvoll zu. Sie behielten sich schon viele Wochen vor dem Fest eine leere Zigarettenkiste beim Kaufmann. Und das hatte seine guten Gründe. In den Tagen wurde ein Stollen geschmitten und durch diesen Stollen wanderten die — Zigaretten, die gerade Weihnachten reichlicher als sonst fließen.

Das war ein tolles Gefühl, die Stollen in das Haus tragen zu können, während die Hausfrau majestätisch mit der Butterkelle und dem Butterkuchlein hinterberührt. Dann war die Stimmung summt alänand, und dann gab es fast des Großen auch einmal 20 Pfennige oder mehr.

Die geheimnisvolle Zigarettenkiste war zugewagt. Das sollte mit zur Erklärung der Festfreude beitragen. Erst am Tage des Festigen Abends, wenn die letzten Stollenbäcker das Haus verlassen hatten, wurde die Kiste geöffnet und das Geld gezählt. Da konnte man bei der nächsten Konferenz der Bäckerinnungen etwas hören! Da wollte einer mehr aufschneiden als der andere. Es wurden Summen von

30 bis 40 Mark genannt. Im Wirklichkeit machte es etwa die Hälfte aus, aber jedenfalls damals viel Geld.

Verte man schon im dritten Jahr, dann wurde man mit einer anderen Aufgabe betraut. Da hielt es eine tolle Schätze vorhin, die Zugschere in die Hand nehmen und zu den Hausfrauen ins Haus „um Teig machen“ zu gehen. Das war eine besondere Freude, denn da gab es summen fürstliche Zugschere.



Altes Bäcker-Zugschilb

Der Bäcker war um die Weihnachtszeit der beliebteste Mann. Die Hausfrau erwartete ihn schon meist „stumpfbereit“. Vor dem heißen Ofen stand der Bäcker mit dem Gefährlich. Und dann begann das Teigbacken. An der einen Seite stand die Hausfrau mit Messlingen und Fragen, an der anderen die Kinder, die alle einmal ein Stollenbäcker in den Mund geschoben haben wollten. Es war schön.

Es gab viel zu tun, denn es wurde früher viel mehr gebacken als heute. Fast alle Geschäftsinhaber hatten damals ihre Angestellten in Wohnung und Hof und hatten für jeden eine fünf- oder sechsfache Stolle zum Weihnachtsfest. Nicht selten wurde von einem einzigen Backfunden von einem Semter Mehl und mehr Stollen gebacken.

Außerdem gab es wohl nicht einen einzigen Hausvater, der nicht Stollen gebacken hätte.

Es gab auch damals schon summen kleine Meinungsverschiedenheiten zwischen dem Bäcker und dem Backfunden. Wenn das Weihnachtsgebäck nicht gut geraten war, dann war eben — wie heute noch — der Bäcker daran schuld. Man dachte nur einmal nach und wird dabei finden, daß auch von der Hausfrau einmal dieser oder jener Fehler beim Zubereiten des Teiges gemacht wird, der sich unangelegentlich auswirken kann. Der Bäcker tut schon das Menschennögliche, um in jedes Haus gut geratene Stollen liefern und damit allen die rechte Weihnachtsfreude bereiten zu können.

Es ist immer so gewesen und wird auch immer so bleiben, daß das Weihnachtsfest für den Bäcker und Konditor erst dann so recht fröhlich und freundlich ist, wenn die Wochen mühevoller Arbeit ohne „Stollenfall“ vorübergegangen sind, wenn die Freunde, die sich jede Hausfrau mit dem Stollenbacken bereitet, in vollem Maße auf den Bäcker zurückstrahlen.

* **Buzgener Ausmühle und Biscuiffabriken.** Wir verweisen darauf, daß in vorliegender Nummer ein Anzeiger der Buzgener Ausmühlewerke und Biscuiffabriken, vorm. G. Krieffsch, Wurzen (Sa.) befindet, die die verschiedensten Krieffsch-Backwaren, wie es Weizen- und Roggenmehle, Weizen- und Roggenbrot, gefüllte, polierte Erbsen, gefüllte, polierte Hirse, Gersten- und Weizenbrot, als auch ihre sechs, Pfefferkuchen, Waifen und Donigfuden herstellt und in den Handel bringt. Diese auf das modernste ausgehattenen Nahrungsmittel-Werke sind die größten ihrer Art in Mittelsdeutschland und erfreuen sich der höchsten Qualitätsbeurteilung ganz allgemein größter Beliebtheit bei der Verbraucherschaft.

Des Festes Freude ist ein guter Kuchen oder Stolle

Kaufen Sie daher Mehl und Hefe, beides bestens ausprobiert, bei Ihrem Bäckermeister

Folgen Sie im eigenen Interesse dem Rat des Fachmannes

Dampfmolkerei Eichstädt
e. G. m. b. H. / Station Niederreichstädt
Telefon Schafstädt Nummer 21

Tägliche Anlieferung 12000 Liter. Alle Viehherden sind dem staatlichen Tuberkulose-Tilgungsverfahren angeschlossen

Wir empfehlen unsere **feinste Tafelbutter** in Stücken zu 1/2 Pfund, seit 23 Jahren eine der führenden Marken in Halle a. S. desgleichen **prima Schlagsahne und Vollmilch** dauerpasteurisiert, daher sehr vitaminhaltig, süßen, geschmeidigen Speisequark sowie Buttermilch mit den besten Reinkulturen

Lebkuchen Spitzkuchen Lebkuchenherzen mit Schokolade schmecken nur **Alter Markt 24** in der Lebkuchenbäckerei **Emil Ködderitzsch** Machen Sie einen Versuch

Es ist stadtbekannt, die **ALLERFEINSTE Molkerei-Butter** stets frisch und preiswert erhält man in der **Butterhandlung Neumarktstr. 14** **GEORG HAISLER**

Gute und preiswerte Backwaren

Sultaninen	neue Ware Pfad. 85 75 65	55,-
Corinthin	neue Ware Pfad. 80	70,-
Rosinen	neue Ware Pfund	55,-
Citronat	feinste neue Ware . . . Pfund	140,-
Mandel Süß	neue Ware Pfund 240 225	200,-
Mandel bitter	neue Ware Pfund 240	220,-
Schmelzmargarine Pfund	85,-
Tafelmargarine	Pfund □ 60 55	52,-
Große Auswahl in Weihnachts-Schokoladen		
Echte Nürnberger Lebkuchen	2 Stk.	15,-
Honigkuchen 5 Stück	20,-
Raumbechen 4 Pfund	20,-
Christbaumkerzen Karton	28,-

Goldene Sieben
Talastraße 7, Bernhardtstr. 19, Meinelweg 30, Dessauerstr. 2b (10)

Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuiffabriken
vorm. F. Krieffsch, Wurzen i. Sa.

abgehürste Brief- und Depeschen-Adresse: Krieffschwerke - Wurzen / Fernsprecher: Nr. 17, 31, 84, 136, 140

Großfabrikation von Weizenmehl und Weizengrieß * Roggenmehl * Perlgraupeu Geschälten und polierten Erbsen * Speise- und Futterhirse Schnitt- und Eiermudeln * Keks * Pfefferkuchen * Waffeln

Erstklassige Qualitäten

Für die Weihnachtsbäckerei besonders empfehlenswert: **Kaiserauszugmehl**

Alle Sabrikate der Krieffsch-Werke, Wurzen i. Sa. sind erhältlich in den ersten Geschäften und in allen ersten Bäckereien usw., sonst wende man sich an den Vertreter Herrn Schulze, Halle (Saale), Dryanderstraße 8, Telefon 25394, welcher gern Bezugsquellen nachweist.

MOLKEREI ALLE MOLKEREIPRODUKTE TROTHA
KINDER MILCH



Konditorei Zorn
 Auf den Weihnachtstisch gehören die vorzüglichsten Spezialitäten der
Halle, Leipziger Str. 93, Fernruf 21265
 Ihre rühmlichst bekannten
Christstollen nach Dresdener Art, in hervorragender Güte, mit bester Molkereibutter verpackt, als Sultanin-, Mandel- und Mandelstollen zu RM. 2.— das Pfund
Marsipan eigener Herstellung, weich und delikat, in den verschiedensten Formen
Nürnberg. Lebkuchen eiglich frisch
Mandelplanchettes nach rheinischer Art, knusprig und wohlschmeckend
Haumuchen mit und ohne Schokolade in jeder Größe
 Baumbehang, Pralinen und andere Konfekte in geschmackvollen Geschenkpackungen

„Süße“ Weihnachtsfreunden in Alt-Halle
 Für viele ist das liebe Weihnachtsfest in der Laufsache eine — Frage! Aber nicht nur das ist wichtig, welche Zutaten in den Festtagen auf die Tafel kommen sollen, sondern schon noch lang vorher überachtet und erwägt auch die vorzügliche Ausstattung, was und wieviel sie „backen“ soll. Denn Kuchen und Stollen sind nun einmal die unverzichtlichen Begleiterscheinungen des Weihnachtsfestes.
 Das nun unsere guten Vorfahren in Bezug auf „Gedächtnis“ hinter uns weitlich zurückgelassen haben, kann nicht getrost behauptet werden, im Gegenteil: die alten Hallenser verstanden sich bei weitem besser als wir auf allerhand gutmachende Sachen. Da sie fingen schon in der Adventszeit an, ihren Magen loszugeben zu „trancieren“ für die Hauptbeurteilung, die ihm in den Weihnachtstagen bevorstehen pflegte.
 So finden wir zum Beispiel vor hundert Jahren, wie der Weltwirt Heije im damals sehr beliebten „Apollo-Garten“ (er lag dicht neben der heutigen Dommerbrücke) in der Zeitung anzeigt, daß es bei ihm auf Sonntag, den 6. Dezember, „zum Abschließen Garbonade mit Braunkehl, Solenbraten mit Barolo-Rohb, auch Schinkenbraten und mehrere Solen“ gäbe. Und für den nächsten Tag, den 7. Dezember, verpönte er „stetige Pfannkuchen, auch gelben Sträms-Ruchen und Wunderkuchen“.
 War mit solcherlei Bewußtsein eine ordentliche Grundlauge geschaffen, dann gab die eigentliche „Weihnachtsbäckerei“ an. Sie nahm früher ganz allgemein weit größere Ausmaße an, als wir es heute gewohnt sind.
 Da heutzutage sich denn auch die verschiedensten einschlägigen Geschäfte in Halle, die Erfüllung ihrer

Max Schultze
 Inh. Paul Ehrlich
 Moritzwinger 3 Telefon 21114
 Empfiehlt zur Stollenbäckerei:
 Kaiser-Auszugmehl . . . 5-Pfd.-Beutel 1.25
 Zucker Pfund 0.27
 Mandeln, süß Pfund 2.30
 Sultaninen Pfund 0.90, 0.89, 0.65
 Rosinen Pfund 0.55
 Korinthen Pfund 0.75
 Mandelersatz Pfund 0.60
 Zitronat Pfund 1.40
 Schmelzbutter Pfund 2.40
 Schmelzmargarine Pfund 0.95
 Jamaica-Zum, 40% 1/8 Flasche 1.85

Dauer-Pasteurisierte
Milch
 zur Weihnachtsbäckerei
Hallesche Molkerei
 Glauchaerstraße 15-16
 Fernsprecher Nummer 26374

PROTOS
Brat- und Backröhre
 mit Unter- und Oberhitze. Zum Schmoren, Braten, Backen, Rösten, Dünsten, Kochen in jedem Haushalt.
 Zur Bereitung schmackhafter, vitaminreicher Kost bei sparsamem Fettverbrauch und geringem Wasserzusatz nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen Preis M. 60.—

Backwaren !!
 Wurzen Weizenmehl Pfd. 24-29,
 Kartoffelmehl Pfd. 28,
 Schmelzmargarine Pfd. 80-120,
 Bayerische Schmelzbutter Pfd. 240,
 Kokospfeiseseife Pfd. 70,
 Puderzucker Pfd. 36,
 Sultaninen Pfd. 55, 70, 90, 110,
 Zitronat Pfd. 140,
 sowie alle anderen Backartikel in gleicher Qualität und preiswerter Qualität
Edmund Sorg
 Inhaber: W. Sorg, Halle, Mittelstr.
 Hermannstr. 2, Ecke Mittelstr.
 Telefon 21878
 Prompter Versand in Halle frei Haus

Jede Hausfrau spart
 bei Verwendung unserer prima rein geschmolzenen, stearin- und wasserfreien Rinderfettes.
Saalegold
 ges. gesch.
 Zur Stollenbäckerei das Feinste anstelle der Butter und Margarine.
100% Fettgehalt
 daher ergiebiger und wesentlich billiger.
 Alleinherstellerin:
 Dammtischmelzerei und Speisefettfabrik
 Aktiengesellschaft Fernruf 25848
 Zu haben in den meisten Fleischereien u. Bäckereien

Rosen-Kaffeehaus
 Feinbäckerei und Konditorei
 Walter Schumann, Merseburger Str. 95 n. Hasenweg 1
 Empfiehlt zu Weihnachten pa. Christstollen und andere Weihnachts-Backartikel in reicher Auswahl

Weihnachts-Stollen
 I. und II. Qualität
 Mandel- und Rosinenstollen
 empfiehlt im Ganzen und im Ausschitt
Gustav Stange
 Mühlgasse 5 Bäckmeister Tel. 23426

Zur
Weihnachts-Bäckerei
 empfehle sämtliche Backartikel in nur besten Qualitäten äußerst preiswert
stets frisch gebackene Kaffees
Ludwig Barth
 Leipzigerstraße 80 Fernruf 22801
 Prompter Versand nach auswärt

Molkerei-Genossenschaft Stumsdorf
 Dauerpasteurisierte Vollmilch
 Flaschen-Milch / Schlagsahne

Beste Backartikel
 verbürgen guten Weihnachtsstollen
1a Schmelzbutter (100% Butterfett) . Pfd. 2.40
Gute Molkereibutter „ 2.10
1a bayr. Schmelzmargarine . . „ 1.—
Frische Eier Stück 12 Pfs.
Butterhandlung „Zu den drei Glocken“

Backe mit UNION-HEFE
 Garantiert reine triebkräftige vitaminreiche Branntweinpreßhefe zur Erzielung der besten Qualitätshefegebäcke
 Täglich frisch in Bäckereien, Konditoreien u.s.w.
 In die einzelnen Pfunde ist die Marke UNION-LEIPZIG eingedrückt.
UNION Leipziger Preßhefefabrik und Brennerei A.G. LEIPZIG-MOCKAU

Die Poestie der Backstube

Von Gustav Moritz

Wägen die unmittelbar Beteiligten in der rauhen Stille ihres Berufes nur lächerliche Mühe und Arbeit finden, dem ehrenten Bäckereweibe bringt der Bürger in Stadt und Land von jeher keine ganz besondere Sympathie entgegen. Das mag wohl der Bäcker die lebenswichtige Nahrung uns liefert, und dann auch, weil wir ihn und wieder (Gelegenheit haben, selbst an der Stätte des Werbens der lieben Gottesgabe wollen an können und dabei den gebietenden Sauber auf uns wirken lassen, der die traute, heimliche Wa d f u e ausstrahlt.

Wieders in der vorweihnachtlichen Zeit lenkt man die Bausfrau ihre Schritte nicht nur, wie sonst, in den Baden des Wäders, sondern wandert über den Hof weg hinter ins Wa d f u s, um vorzüglich das Wohl und Wehe ihrer T o l i e n zu überpassen. Aber mag die moderne, womöglich „elektrische“ betriebene Brotbäckerei mit ihren fast jeden Ganggriff erzielenden Maschinen einen „sauberen“ Eindruck machen, — es gibt daneben auch noch die alt-öbigen Backstuben, wo sie aus froher Anberzeit uns in Erinnerung geblieben sind.

Und leise steigt sie heran, die heimliche Poestie der Backstube:

Was war das ein eifriges Schöpfen zu Hause, wenn es an die We i h n a c h t s b ä c k e r e i ging! Rings umher auf Läden und Stühlen die vielen Schüsseln und Napfe voll der süßlichen Zutaten, die

der Suchen- und Stollenteig erforderte. Mit weit ausgebreiteten Armen arbeitend handlert der Bäcker am mächtigen Backofen und knetet den kochenden Teig tüchtig durcheinander. Dann dürsten wir allerlei Dandreibungen tun: erst mal Milch und immer wieder Milch zugesüßelt werden, dann die großen und kleinen Wäffchen, nun die Wa d e l n (verschiedentlich verstanden auch mal weilsch im eigenen Wäffchen), nun den Wa d e r, Zitronat, dann wieder Milch; furs; es war herrlich, den Stollenteig so mit vorbereiten zu lassen!

Am andern Morgen dann, noch war's dunkel und viellichtig konnte es gar: da ging's zum Bäcker hinüber! So wie möglich mußte man in der niedrigten Backstube! — Schon kamen auch andere Hausfrauen aus der Nachbarschaft und bald war ein kleines Kaffeehäuschen im Gange, indes der wandere Bäckler den hochaufgehenden Teig wickte und mälsite, ihn klopfte und fließigte, die düstere Masse abteilend zu vielerlei Stollen.

Plan kam der mit gelochtem Stollen, breit flappe das flache Maul des in die Wand eingelassenen riesigen Ofens herunter, und erlösend warf ich einen Blick in des Hingehens' schar innersandlichen Schilde, der sich im Hintergrunde wie in dampfender Fernen zu verlieren lösten.

Seitwärts konnte an dünnem Arm eine flackernde Gasflamme über die leicht anliegende weiße Fläche hingeleitet werden und trüßtrüßig ätzend über

weiße Seilen, die weit hinten im Dunkel sich zu frimmen schienen. — Mit schnellem Griff ließ sich der Geißel auf langer runderhüftiger Schaufel Stöße um Stöße tief hinein in den Ofen heftenden Wäcker, bis der ganz gefüllt war mit all den rauhen Suchen und länglichen Wäcken. Schwer schmeckt endlich die eisene Türe ein und der schwarze Wolof konnte sein Verdauungswert beginnen.



Das Siegel der hallischen Bäcker

Unterworte: S. Pistorium de Hallis (lat. — Siegel der hallischen Bäcker). Der untere Teil des Siegels ist mit Schöben ausgefüllt. Die Kreise im ooceren Teil sollen wasserfestig umde Stöße darstellen.

Woch! da fängt' s allüberall an zu ätzen: die unsichtbaren Seimden sind's, die ihr gelassenlich Stieben erlösen lassen; so mag oft Hing's, doch man die Stierden meint streifen zu können, und doch ist's wieder, als fäm's weit von irgendwo aus der Ziele des gestirrenden Ofens her.

Das ist die wunderbare Poestie der frantisch-altcn Backstube.

Baden mit Gas

Sehr einfach ist es, im Gas-Backofen einen Backofen zu baden. In der Zeit richtig eingerichtete und lange genug „geangene“, wird er in den Gas-Ofen hineingehoben. Die Flammen werden etwas kleiner gestellt und nach 5 Minuten so klein, daß sie nur noch erbsengroß brennen. Jetzt kann man den Ofen ruhig sich selbst überlassen und braucht erst wieder nach fünf zu sehen, wenn der Kuchen gar ist, Gang zum Schluß stellt man nach 2 oder 3 Minuten die Flammen auf „groß“, damit der Kuchen die gewöhnliche gelbbliche oder goldbraune Farbe erhält.

Bessere Brat- und Backofen sind so gebaut, daß die Hitze im Ofen vorn und hinten, links und rechts, oben und unten gleichmäßig ist und der Kuchen also auch gleichmäßig bädt. In älteren Gasöfen kann wohl einmal die Unterhitze zu groß sein; dann schiebt man den Kuchen etwas höher hinein und legt gegenüberfalls noch einen Fackelstein unter. Kommt aber die Hitze zu stark von oben, so legt man ein Blatt unbedrucktes Papier auf den Kuchen; er bädt dann gleichmäßig durc.

Nach mit dem mannigfachen Gas- oder Backofenform man kann auf der Gas- oder Backofen die schönsten Kuchen, Torten und Plätschen in kurzer Zeit mit wenig Gasverbrauch baden.

* Konditorei Born. Man wende sich an die altbekannte Konditorei Born in der Beilbäcker Straße, die neben allem anderen Backwerk auch erstklassige Gebäcke und ein weites, wochkuchendes Warenlager besitzt.

(Verantwortlich: Arthur Petsch in Halle.)

Wettiner Gold

Feinstes Stollenmehl!

Für den Weihnachts-Kuchen!

Wursener Weizenmehl, Zitronat, Mandeln, Korinth, Nantantines neuer Ernte von N. 0.60 bis 1.10, Coccosapfel, Mandelersatz, Puderzucker, Backpulver, Molkeerzeugnisse, Schmelzbutter, Margarine, Schmelzmargarine, Backgewürze in bekannt guter u. preiswerter Qualität.

Paul Hecht Getreide, 65, Tel. 268 91
Bernhardstr. 13, Tel. 245 16
Lieferung in Halle frei Haus.

Festtägliches Backwerk

gerät am besten in

Gasbacköfen und Gasbackformen

Besuchen Sie unsere Koch-, Brat- und Backvorführungen und Feinbackkurse. Diese beweisen es

Werke der Stadt Halle • Gas- u. Wasserwerke

Fernruf: Magistrat 27681 Unterplan 12

Zur Weihnachtsbäckerei empfiehlt alle Molkerei-Produkte

Molkerei Merbitz Halle (Saale)
Seemut 286 12

Der Verein der Milchhändler von Halle a. S. u. Umgebung

empfiehlt sämtliche von seinen Mitgliedern in den Handel gebrachten

Molkerei-Produkte

Dieselben bieten, da sie unter ständiger Kontrolle eines vereidigten Nahrungsmittel-Chemikers stehen

größte Gewähr für Reinheit u. Gehalt

Auszugmehl

in plombierten 2- und 5-Pfund-Beuteln und

Back-Artikel

kauft die kluge Hausfrau gut und preiswert in den Kolonialwaren-Geschäften der „Edeka“

Backwaren

in großer Auswahl!

Sulfanien	Pr. 1.20, 1.10, 1.—, 0.90, 0.65 0.55
Mandeln, süß	2.80 2.20 2.00
	bittere Riesen 2.60
Korinth	0.80 0.70
Rosinen	0.80 0.60
Zitronat, Feinst	1.50
Feinst. Weizenmehl-Auszug Pld. 22 Pf.	Allerfeinst. Kaiserauszug „24“

Hugo Salfelder
Halle a. S., Große Steinstraße 83 (Nähe Markt) (80)

Paul Günther
das Spezialhaus für
Konfitüren, Schokoladen, Pralinen, Kaffee, Tee, Kakao
Halle an der Saale
Reilstraße 14 (Ecke Adolfstraße)

Zur Weihnachts-Bäckerei empfehlen wir unser anerkannt bestes Weizenmehl

„Alslebener Gold“

Auszugmehl „Brachtvoll“

Unsere Originalpackungen sind in fast allen Bäckereien und Mehhandlungen zu haben

Vertreter für Halle und Umgegend: Hans Wähler, Büro Bismarckstr. 21, Fernruf 21070

Stadmühle

Alsleben A.-G.

Alsleben a.d.S.

Verlag
Bei Ham
mit dem

März
2. St
den Ma
3. rita
folgen.
in Ang
drei W
sonst.

Gehe
das So
eine Un
Zerleu
schen St
ministe
Nepara
wichtig
an 18.8
Iprecht
schon in
t n g s
Iprecht
Hellen.
Gef a u
w 2 i s
öffentl
Diese A
nicht g
diejem

Seu
ungat
amio De
Wm M
Steidig

(2. r a b
Sag
I f i s
I e i s
Steidig
gende C
der d
Finan
tiären
Writun
zu be
faten
sic do
I u n g
I g i t
S i g u
I d a i
I p r a c
J u l i u
bürdig
Wilm
S i g u
geude
mögt
deutig
Gleic
der
liegt.
Sollt
liest
Ein-
durch
Freue
neue
dem
geat

E
wir
die e
fom
mer
eine
ber
wir
BR ä
der
Bä

mel
mu
die
felt
ent
dur
wir
ze

