

RECLAMS  
WINTERBUCH





RECLAMS  
WINTER  
BUCH

Geschichten und Gedichte  
für die kalte Jahreszeit

RECLAM 



RECLAM TASCHENBUCH Nr. 20737  
2023 Philipp Reclam jun. Verlag GmbH,  
Siemensstraße 32, 71254 Ditzingen  
Umschlaggestaltung: das verlagsatelier ROMY POHL  
Umschlagabbildungen: © Nimaxs / Shutterstock.com /  
© Ekaterina Mikheeva / Shutterstock.com  
Umschlagmaterial: PEYVIDA puro 270 g/m<sup>2</sup>, peyer graphic gmbh  
Druck und Bindung: GGP Media GmbH  
Karl-Marx-Straße 24, 07381 Pößneck  
Printed in Germany 2023  
RECLAM ist eine eingetragene Marke  
der Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart  
ISBN 978-3-15-020737-6  
www.reclam.de

# INHALT



## Winterbeginn

- 10 BÖRRIES VON MÜNCHHAUSEN: Heller Morgen
- 11 LIOBA REUL: Neuschnee
- 20 JOHANN CHRISTIAN GÜNTHER: Lob des Winters
- 22 *Der Winter ist kommen*
- 23 *Düstre Nebel ziehen, Flocken fallen nieder*
- 25 HEINZ ERHARDT: Überlistet
- 26 TOVE JANSSON: Der Schnee

## Gemütlichkeit & Winterwärme

- 36 RAINER MARIA RILKE: *Die hohen Tannen atmen heiser*
- 37 AUGUST HEINRICH HOFFMANN  
VON FALLERSLEBEN: Der Winterabend
- 38 FRIEDRICH GÜLL: Winterrätsel
- 39 GEORG TRAKL: Ein Winterabend
- 40 HEINRICH HEINE: Altes Kaminstück
- 42 HEINZ ERHARDT: Am Kamin
- 43 Alkoholfreier Kaminpunsch
- 44 EMILY UND FRITZ KÖGEL: Der Bratapfel

- 45 Bratäpfel  
46 FRANZ GRAF POCCI: Der Nussknacker  
47 Nussecken  
49 SIMON DACH: Einladung zur Martinsgans  
50 Martinsgänse  
52 JOACHIM RINGELNATZ: Draußen schneit's  
54 ANASTASIUS GRÜN: Winterabend

## Winterliebe

- 56 HERMANN HESSE: Der Kavalier auf dem Eise  
61 JOHANN WOLFGANG GOETHE: Freundliches Begegnen  
62 HANS CHRISTIAN ANDERSEN: Die Geschichte einer Mutter  
70 RAINER MARIA RILKE: Wintermorgen  
71 OSCAR WILDE: Der Selbstsüchtige Riese  
77 HANS CHRISTIAN ANDERSEN: Der Schneemann  
85 CHRISTIAN MORGENSTERN: Der Seufzer

## Tierische Winterwelt

- 88 CARL ZUCKMAYER: Wintervögel  
90 CHRISTIAN MORGENSTERN: Die Enten laufen Schlittschuh  
91 CHRISTIAN MORGENSTERN: Die drei Spatzen  
92 ANONYM: Der Mann von Grimsö und der Bär

## Winterfreuden

- 96 ERICH KÄSTNER: Wintersport
- 98 JOACHIM RINGELNATZ: Eis-Hockey
- 99 GERHART HAUPTMANN: Eislauf
- 100 THEODOR FONTANE: Abenteuer auf dem Eis
- 104 Winterlicher Eierpunsch
- 105 SIEGFRIED LENZ: Eisfischen
- 109 ANASTASIUS GRÜN: Im Schlitten
- 112 FRANZ WERFEL: Winterlied
- 113 JOACHIM RINGELNATZ: Ruf zum Sport

## Schneegestöber & Wintertreiben

- 116 ANONYM: Das Märchen vom Schnee
- 117 LEOPOLD KAMMERER: Eiszapfen
- 118 *Der Winter ist ein rechter Mann*
- 120 URIEL BIRNBAUM: Schneetreiben
- 121 *Schneeflöckchen, Weißröckchen*
- 122 KLABUND: Schneeflocken
- 123 Schneeflocken-Kekse
- 124 *Verschneit liegt rings die ganze Welt*
- 125 GOTTFRIED AUGUST BÜRGER: Münchhausens  
Reise nach Russland und St. Petersburg
- 129 RICHARD BRAUTIGAN: Der kleinste Schneesturm
- 131 WOLFGANG BORCHERT: Der viele viele Schnee
- 135 ANNETTE VON DROSTE-HÜLSHOFF : Am Weiher
- 138 KARL KROLOW: Eisblumen

- 139 BETTY PAOLI: Im Winter  
140 CARL SPITTELER: Die Schneekönigin  
142 ANONYM: Eine Wintergeschichte  
148 AXEL HACKE: Der erkältetste Mensch der Welt  
151 CHRISTIAN MORGENSTERN: Der Schnupfen  
152 HEINRICH HEINE: *Ein Fichtenbaum steht einsam*

## Winterausklang

- 154 *O, wie ist es kalt geworden*  
156 WILHELM MÜLLER: Märzschnee  
157 JOHANN WOLFGANG GOETHE: Ein großer Teich war  
zugefroren  
158 *Wie ruhest du so stille*  
160 FERDINAND VON SAAR: Tauwetter  
161 ALEXANDER VON UNGERN-STERNBERG:  
Eine Parabel  
169 *Verzeichnis der Autorinnen und Autoren,  
Texte und Quellen*



## Alkoholfreier Kaminpunsch

### Zutaten

1 l	Apfelsaft
1 l	roter Traubensaft
2	Zitronen
1	Orange
6	Gewürznelken
1 TL	Zimt
1 Prise	Muskat
	Honig nach Belieben

Den Apfelsaft und den Traubensaft in einen großen Topf geben. Ein paar Scheiben von den Zitronen und der Orange abschneiden und beiseitelegen. Anschließend die Zitronen und die Orange auspressen und die Flüssigkeit ebenfalls in den Topf geben. Zimt, Muskat und Gewürznelken hinzugeben und alles aufkochen lassen. Anschließend die Hitze herunterdrehen, das Ganze bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Gewürznelken entfernen und mit Zitronen- oder Orangenscheiben garnieren. Für eine süßere Variante können noch 2 EL Honig hinzugefügt werden. Und wer es doch alkoholisch möchte, kann den Punsch mit Amaretto verfeinern.

EMILY UND FRITZ KÖGEL

Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet,  
Was im Ofen bratet!  
Hört, wie's knallt und zischt!  
Bald wird er aufgetischt  
Der Zipfel, der Zapfel,  
Der Kipfel, der Kapfel,  
Der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller;  
Holt einen Teller,  
Holt eine Gabel!  
Sperrt auf den Schnabel  
Für den Zipfel, den Zapfel,  
Den Kipfel, den Kapfel,  
Den goldbraunen Apfel.

Sie pusten und prusten,  
Sie gucken und schlucken,  
Sie schnalzen und schmecken  
Sie lecken und schlecken  
Den Zipfel, den Zapfel,  
Den Kipfel, den Kapfel,  
Den knusprigen Apfel.

# Bratäpfel

## Für die Äpfel

4	Äpfel
50 g	gehackte Mandeln
50 g	Rosinen
4 TL	Honig
1 Prise	Zimt

## Für die Soße

1 EL	Speisestärke
1	Ei
1/2 l	Milch
20 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Butter

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Mandeln, Rosinen, Honig und Zimt vermischen, ggf. den Honig vorher in der Mikrowelle etwas erwärmen. Die Masse mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel gut hineindrücken. Eine Auflaufform einfetten und die Äpfel hineinsetzen. Auf jeden Apfel ein Butterflöckchen geben und nun ca. 25 Minuten backen.

Für die Soße das Ei trennen und nur das Eigelb mit der Speisestärke und 2 EL kalter Milch vermischen. Die restliche Milch in einen Topf geben, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und zum Kochen bringen. Die angerührte Ei-Mischung unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen. Am besten noch warm zu den heißen Äpfeln servieren.

FRANZ GRAF POCCI

Der Nussknacker

Hansl heiß' ich  
Nüsse beiß' ich,  
Hab' ich aber mich beflissen,  
Euch ein Dutzend aufgebissen,  
Gebt mir zum Lohn  
Ein paar davon!

Hebet auf den langen Zopf,  
Schiebt die Nuss in meinen Kropf,  
Drücket nieder und so fort,  
Schnell ist jede Nuss durchbohrt.

Heiß, heiß,  
Beiß, beiß!  
Will meinen Lohn  
Nun auch davon!

Geh' gerne in den grünen Wald,  
Wann die Nuss vom Strauche fällt;  
Mach's dem lust'gen Eichhorn nach,  
Knack' und nag' den ganzen Tag!

Heiß, heiß,  
Beiß, beiß!  
Hansl heiß' ich,  
Nüsse beiß' ich.

# Nussecken

## Für den Teig

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
130 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
130 g	Butter
6 EL	Marmelade

## Für den Belag und die Glasur

200 g	Butter
5 EL	Wasser oder Rum
200 g	braunen Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
400 g	gehackte Nüsse nach Belieben
200 g	Schokolade

Den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus den Zutaten für den Teig einen weichen Knetteig herstellen und auf dem Backblech ca. 0,5 cm dick verteilen, ggf. einen Backrahmen in das Blech stellen. Den Teig entweder mit der Hand oder mit einem eingeölkten Esslöffel gleichmäßig verteilen. Den Teig dünn mit Marmelade bestreichen.

Für die Glasur die zimmerwarme Butter, Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen (nicht kochen), bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nüsse hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Ob Walnüsse, Mandeln

und/oder Haselnüsse – hier darf alles rein, was der Nussvorrat hergibt! Die Nussmasse gleichmäßig auf der Marmelade verteilen. Nun das Ganze für ca. 30 bis 35 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen und anschließend auf einem Blech erkalten lassen. Wer jetzt noch warten kann, lässt die Masse am besten über Nacht auskühlen und schneidet sie erst am nächsten Tag in Ecken. Die Schokolade in einem Topf schmelzen und entweder nur die Spitzen oder die Seiten der Nussecken in die Schokoladenglasur tauchen.

SIMON DACH

Einladung zur Martinsgans

Wann der heilige Sankt Martin  
Will der Bischofsehr entfliehn,  
Sitzt er in dem Gänsestall  
Niemand findt ihn überall,  
Bis der Gänse groß Geschrei  
Seine Sucher ruft herbei.

Nun dieweil das Gickgackslied  
Diesen heiligen Mann verriet,  
Dafür tut am Martinstag  
Man den Gänsen diese Plag,  
Dass ein strenges Todesrecht  
Gehn muss über ihr Geschlecht.

Drum wir billig halten auch  
Diesen alten Martinsbrauch,  
Laden fein zu diesem Fest  
Unsre allerliebste Gäst  
Auf die Martinsgänslein ein,  
Bei Musik und kühlem Wein.

# Martinsgänse

## Zutaten

500 g	Mehl
1	Hefewürfel (40 g)
¼ l	Milch (plus 2–3 EL zum Bestreichen)
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
100 g	Butter
1 Pck.	Rosinen
	Hagelzucker

Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Herdplatte ausschalten. Mehrere EL Milch in ein separates Gefäß geben und mit der Hefe und 1 EL Zucker verrühren. Hefe gehen lassen. In die restliche Milch ein Ei, den Vanillezucker, den restlichen Zucker und die Butter hinzugeben. Auf der noch warmen Herdplatte das Ganze so lange erwärmen, bis sich die Butter aufgelöst hat. In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel geben, und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch-Fett-Mischung in die Mulde gießen und alles vermischen. Anschließend die angerührte Hefe in die Schüssel geben und die Masse (ggf. mit einem Handrührgerät und Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Geschirrtuch bedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eine Arbeitsfläche mit Mehl leicht bestäuben. Den Teig in 6 Teile teilen. Von jedem Teigstück eine walnussgroße Teigmenge abnehmen und zu einer ca. 8 cm langen Rolle dre-



hen; das Ende zu einer Kugel formen – das werden der Kopf und der Hals der Gans. Für den Rumpf den restlichen Teig zu einer ca. 10 cm langen Rolle formen; die Enden flach drücken. Auf dem Backblech Kopf, Hals und Rumpf zusammenlegen und flach drücken. Mit den Fingern einen Schnabel und einen Schwanz formen. Das zweite Ei trennen, das Eigelb mit etwas Milch verschlagen und die Gänse damit bestreichen. Nun bekommt jede Gans noch ein Rosinenaugen, bevor es auf mittlerer Schiene für ca. 18 Minuten in den Backofen geht. Nach dem Backen die Gänse auf einem Rost erkalten lassen.

JOACHIM RINGELNATZ

Draußen schneit's

Wir hatten ein Schaukelpferd vorher gekauft.  
Aber nachher kam gar kein Kind.  
Darum hatten wir damals das Pferd dann Bubi getauft. –

Weil nun die Holzpreise so unerschwinglich sind;  
Und ich nun doch schon seit Donnerstag  
Nicht mehr angestellt bin, weil ich nicht mehr mag;  
Haben wir's eingeteilt. Und zwar:  
Die Schaukel selbst für November,  
Kopf und Beine Dezember,  
Rumpf mit Sattel für Januar.

Ich gehe nie wieder in die Fabrik.  
Ich habe das Regelmäßige dick.  
Da geht das Künstlerische darüber abhanden.  
Wenn die auch jede Woche bezahlen,  
Aber nur immer Girlanden und wieder Girlanden  
Auf Spucknäpfe malen,  
Die sich die Leute doch nie begucken,  
Im Gegenteil noch darauf spucken, – –  
Das bringt ja ein Pferd auf den Hund.

Als freier Künstler kann ich bis mittags liegen  
Bleiben. – Na und die Frau ist gesund.

Es wird sich schon was finden, um Geld beizukriegen.  
Anna und ich haben vorläufig nun  
Erst mal genug mit dem Bubi zu tun.  
Rumpf zersägen, Beine rausdrehn,

Nägel rausreißen, Fell abschälen.  
Darüber können Wochen vergehn.  
Das will auch gelernt und verstanden sein,  
Sonst kann man sich daran zu Tode quälen.  
Solches Holz ist härter als Stein.  
Dann spalten und Späne zum Anzünden schneiden  
Und tausenderlei.  
Aber das tut uns gut, uns beiden,  
Sich mal so körperlich auszuschwitzen.

Außerdem kann man ja dabei  
Ganz bequem auf dem Sofa sitzen;  
Raucht seine Pfeife, trinkt seinen Tee,  
Und vor allem: Man ist eben frei!  
Man hat sein eigenes Atelier.  
Man hat seinen eigenen Herd;  
Da wird ein Feuerchen angemacht –  
Mit Bubipferd –,  
Dass die Esse kracht.  
Und die Anna singt, und die Anna lacht.  
Da können wir nach Belieben  
Die Arbeit auf später verschieben.

Denn wenn man das Gas uns sperren lässt  
Oder kein Bier ohne Bargeld mehr gibt,  
Dann kriechen wir gleich nach Mittag ins Nest  
Und schlafen, solange es uns beliebt.

Freilich: Der feste Lohn fällt nun fort,  
Aber die Freiheit ist auch was wert.  
Und das mit dem Schaukelpferd  
Ist jetzt unser Wintersport.

ANASTASIUS GRÜN

Winterabend

Eisblumen, starr, kristallen an den Scheiben,  
Wie ein Gehege vor der Sturmnacht Tosen,  
Sie flüstern mir, indes sie Flimmer stäuben:  
Wir sind die Geister schöner Frühlingsrosen!

Schneeflocken wirbeln hin mit weißem Glanze!  
Es pochen leis ans Fenster die versprühten,  
Mir lispelnd flüchtig im Vorübertanze:  
Wir sind die Geister duft'ger Frühlingsblüten!

Gefühle steigen auf in meiner Seele,  
Wie beim Verklingen ferner Sterbeglocken,  
Die bange Wehmutseufzer meiner Kehle  
Und reiche Tränen meinem Aug' entlocken;

Sie aber singen sanft mir ins Gemüte:  
Wir sind die sel'gen Geister deiner Lieben,  
Mit denen du durchwallt des Frühlings Blüte,  
Auf deren Grab nun diese Flocken stieben!