

Es fragt sich, ob Kinder den weihnachtlichen Küchenzauber so intensiv genießen wie ihre Väter. Die Festbegeisterung der Kinder geht immer über das Backwerk, über Mandeln, Nüsse, Rosinen, Sukkade und bunten Zuckerguß, während die Väter außerdem die solideren Qualitäten großspiegeliger Karpfen, straffbrüstiger junger Gänse und stattlicher Puter ehrlich preisen.

Traditionen, die dem Magen zugute kommen, haben die besten Chancen fortzuleben, und der Karpfen schmeckt zum Heiligabend wie zu Silvester nicht schlechter, wenn man ihn als christliche Fastenspeise isst.

Der fette Spickaal duftet aus dem traditionellen „Weihnachts-Freßkorb“ der heimatlosen Junggesellen aller deutschen Gauen — und wer sie versteht, der lege ihnen den nötigen Schnaps gleich dazu.

Feiern wir auf jeden Fall die Feste, wie sie fallen! Unsere Altvordern haben's so gehalten, und viele ihrer besten Weisheiten kamen aus dem Behagen bei Tisch. Der volle oder leere Beutel bestimmte höchstens die Wahl der Gerichte, nicht aber die Frage, ob gefeiert wurde oder nicht. Diese Tatsache stand fest, und Heilige, die sich ehren ließen, fanden sich genug. Ob man am 11. November in den reichen Familien Rheinlands und Westfalens zur Martinsgans griff oder in den armen zu „Bockes-koch un Appelkrut“, ob man in den Hütten der Rhön und Eifel schlicht am brummelnden Ofen Aepfel und Kastanien briet oder in den reichen Hansestädten sich auf „Krüselbraten“ besann, immer kam der betörende Hauch kulinarischer Unternehmungen leise auf, schwoll über vier lange Adventswochen bis Weihnachten an, um in Silvesterpunsch und -kuchen selig zu enden.

Man kann wohl sagen, daß die Mechanisierung unserer Haushalte den guten alten Sitten entgegen ist. Man kann aber seine Gefühle nicht verindustrialisieren lassen, indem man sich auf Einkauf fertiger Nürnberger Leckerli, Aachener Printen, Salzwedeler Baumkuchen, schle-

Urgroßmutter's Weihnachtsstollen

375 Gramm Butter, 375 Gramm Zucker, 1½ Kilogramm Mehl, 125 Gramm Rindermark, 200 Gramm Hefe, ½ Liter Milch, ½ Kilogramm große Rosinen, 190 Gramm Mandeln, 190 Gramm Zitronat, 18 Korn Kardamom (Korn, nicht Schoten!), Zitronengelb von einer Zitrone, Rum. Wird genau wie jeder Hefeteig gemacht. Wer kein großes Backrohr hat, sendet die Masse zum Bäcker.

Plumpudding

250 Gramm Zucker, 125 Gramm Sultaninen, 250 Gramm Rindernierenfett, 6 Eier, 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Korinthen, ein Weinglas Rum, Salz, eine Zitronenschale. Zucker und Eier schaumig rühren, gewaschene Rosinen, Mehl und alles andere zugeben und gut verrühren. In eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl leicht ausgestreute Puddingform füllen, gut verschließen. Ungefähr 3 Stunden kochen. Bei Tisch etwas Arrak über den Pudding gießen und anzünden. Man kann eine Chaudeau-Soße dazu geben.

Rheinischer Weihnachtskarpfen

Nachdem der Fisch geschuppt und zurechtgemacht ist, wird er in Stücke geschnitten. Man setzt ihn in seinem Blut, das mit etwas Essig verrührt ist und so viel kaltem Wasser auf, daß der Fisch von der Flüssigkeit gedeckt ist. Dann Salz, Zitrone und Petersilienwurzeln. Nach dem Aufkochen wird abgeschäumt und Fisch-Pfefferkuchen und Zucker hineingetan. Die Soße muß seimig kochen; ist sie fertig, so wird sie durch das Sieb passiert und nochmals mit Rosinen aufgekocht. Man legt den Fisch auf eine Schüssel, gießt die Soße darüber und läßt ihn erkalten. Diesen Karpfen kann man auch warm servieren.

Zimtsterne

Aus dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, 250 Gramm geriebenen Mandeln, 250 Gramm Zucker, 15 Gramm Zimt, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone bereitet man einen gut verwirkten Teig, der mit Zucker, damit er nicht anklebt, einen Finger dick ausgerollt wird. Davon Sterne ausgestochen, auf buttergefettetes Blech gelegt und bei schwacher Hitze im Ofen gebacken. Von einem Rest des Eierschnees, einem Eßlöffel Zucker und einem Eßlöffel Zitronensaft bereitet man eine weiße, dickflüssige Masse, mit der man die Sterne bestreicht und noch einmal kurz in den Ofen schiebt.

Mohnstriezel (Mohnpielen)

Weissen Mohn (für zwei Personen ein halbes Pfund) weicht man einige Stunden in Wasser ein, gießt das Wasser ab, reibt ihn in