

einem Reibenapf mit einer Keule möglichst fein. Sollte er sehr trocken sein, kann man ihn mit ein wenig kalter, abgekochter Milch während des Reibens anfeuchten. 6 in kleine Würfel geschnittene Weißbrötchen werden in kalter, abgekochter Milch eingeweicht. Die recht weichen Weißbrotwürfel rührt man mit dem feingeriebenen Mohn und gibt 2–3 Eßlöffel feinen Zucker, 6–8 geriebene dicke Mandeln, ganz wenig Zitronenschale, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Pfund gebrühte, erkaltete Korinthen dazu. Die fertigen Strietzel stellt man recht kalt und reicht sie als Nachtisch.

Basler Leckerli

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte, länglich geschnittene süße Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 70 Gramm Zitronat und Pomeranzenschale, Zimt und gestoßene Nelken nach Geschmack werden mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl gut verrührt. Ein Pfund heißer Honig und ein Eßlöffel Kirschwasser wird darüber geschüttet und alles zu einem Teig gut verarbeitet. Nach dem völligen Erkalten rollt man den Teig höchstens einen Zentimeter dick aus, schneidet rechteckige Leckerli, legt sie dicht nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Sie müssen noch heiß voneinander getrennt und vom Blech gelöst werden.

Haselnußbrötchen

$\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, feingeriebene süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund feingeriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker werden mit drei Eiweiß zu einem Teig verrührt, der messerrückendick ausgerollt und in kleine längliche Streifen geschnitten wird; aus $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, zwei Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft rührt man eine weiße Zuckerglasur, bestreicht die Schnitten damit und bäckt sie auf gefettetem Blech in schwacher Hitze.

Feiertagsente mit Gemüse

Man setzt eine Ente an mit Wasser, Gewürzen, Nelken und Salz. Ist sie halb gar, wird sie in Stücke geschnitten, die man in Butter braun anbrät. Dann kommen Kartoffeln und Gemüse dran, wie Erbsen, Bohnen, Teltower Rübchen, Mohrrüben. Man nimmt von der Entenbrühe und läßt alles schön zusammen schmoren.

Quittenwürstchen

Quitten werden weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und so viel feiner Zucker wie Quittenmus genommen und dies auf dem Feuer steif gekocht mit geriebenen Mandeln, Zitronat, Orangenschale, Zimt und Nelkenwürz, in Pergament gedrückt und zu kleinen Würstchen abgeteilt.

sischer Mohnstrietzel und faßweise verschickter Spekulatii verläßt! Die heißen Bäckchen der Hausfrauen, das Leuchten in den Augen der helfenden Kinder, die mit ungeschickten Händchen Mandeln und Rosinen säubern, Förmchen handhaben und Teigreste probieren, bis ihnen elend wird, stellt alles andere in Schatten.

Begünstigt vom Klima, schwört der Hanseate auf die Schwere seines Klabens, in dem Fett, Butter und Rosinen die Hauptsache sind. Das Hutzelbrot der Schwaben hält sich auch frisch durch die Birnen und Zwetschen im groben Teig, aber der mitteldeutsche Weihnachtsstollen steht trotz seiner Güte auf schnellen Verbrauch, damit man sich zu Neujahr mit frischem Mut dem „Zopf“ der Hausfrau widmen kann. Begeisterte Vorfeststimmung beim Backen aber lösen die kleinen Weihnachtskuchen aus, zu denen das handgeschriebene Rezeptheft der Großmutter aufgeschlagen wird: die Zimtsterne und Schokoladenkringel, die Springerle und Haselnußbrötchen, die Batzen, Makronen und die stark gewürzten Leckerli auf sanften Oblaten, die Pfeffernüsse, die Quittenwürstchen und vor allem die Kartoffeln und Schweinchen aus Marzipan. Ihre Herstellung verzaubert die ganzen Wochen vor dem Fest.

Väter, mit kleinen Kostproben geködert, wälzen bei der abendlichen Zigarre schwere Gedanken. Ob sie in Anbetracht der Zeiten sich wie der einfache Siedler am heiligen Abend durch dicken Milchreis mit Zimt durchessen wollen wie im Märchen vom Schlaraffenland? Ob sie wie der reiche Hofbesitzer den fetten „Mettenbär“ schlachten könnten, um nach Heimkehr aus der nächtlichen Christmette Weib, Kind und Gesind um die volle Wurstschüssel zu versammeln und zum Festtag den obligaten Schweinebraten zu verzehren? Oder ob sie auf dem Markt vorsichtig nach den Preisen von Gans und Puter fragen sollten? — Und in Nord, Süd, Ost und West träumen derweil die Kinder ahnungslos sich hinein in den immer neuen Traum von seliger Weihnacht.