

DER WEIHNACHTSPUNSCH

Im Winter find ich keine Ruh',
bevor ich nicht was Gutes tu.
Es gibt viel Not auf dieser Welt,
am besten hilft man da mit Geld.

Nicht mit dem Zahlschein auf der Bank -
es gibt was Besseres, Gott sei Dank.
Damit das Helfen mich auch freut,
nehm' ich mir für 'nen Rundgang Zeit.

Jetzt, im Advent, an allen Ecken,
kann man den Punsch schon förmlich schmecken,
der heiß und süß und parfümiert,
zum Wohl der Anderen 'trunken wird.

Im Namen Allahs geh ich's an,
und spende für Afghanistan.
Dann einen für die armen Kinder,
und für die ganz, ganz armen Jnder.

Ich denke an die Malteser Ritter,
denn deren Leiden ist echt bitter.
Beim Stand vom Lion's Club, am Graben,
kann ich mich für Rumänien laben.

Rotarier nicht zu vergessen,
die haben beinah' nichts zu essen.
Als nächstes hebe ich mein Glas
rasch für die liebe Caritas.

Für 's Rote Kreuz und für die Gruft
mit Zimt und mit Holunder Duft.

Ich merke deutlich: Gute Werke
erfordern sehr viel Kraft und Stärke.

Ein Punsch noch rasch für die Partei,
als Wechselwähler trink ich zwei.

Für 's Kinderdorf, für Kommunisten,
für Asylanten, Terroristen.

Für Hungernde im fernen China,
für Araber in Palästina.

Wer Gutes tut, hat immer recht.

Ein Punsch noch - und dann wird mir schlecht.

Doch ehe ich nach Hause schunkel,
trink ich noch rasch für „Licht ins Dunkel.“

Ich kann die Haferln nicht mehr zählen,
jedoch muss ich mich weiterquälen.

So trink ich mich durch den Advent.

Ein Wahnsinn, was man dafür brennt!

Doch ist das letzte Geld auch weg -
ich tu's für einen guten Zweck.

Ich bin ein hoffnungsloser Säufer -
und Schuld sind nur die Punschverkäufer.
Den Nächsten gibt es, das ist klar,
erst im Advent, im nächsten Jahr!

DER WEIHNACHTSMANNKUCHEN

Prima selbstgebacken in 17 Schritten

Man nehme je eine Tasse

Wasser, Zucker, Mehl, braunen Zucker,
Butter.

4 große Eier

2 Tassen getrocknete Früchte

je 1 Tl. Backpulver und Salz

1 Zitrone

1 Hand voll Nüsse

1 Liter guten Whisky

Zubereitung:

1. Zunächst kosten Sie den Whisky und überprüfen seine Qualität!
2. Nehmen Sie eine große Rührschüssel zur Hand.
3. Währenddessen probieren Sie nochmals den Whisky und überzeugen sich davon, dass er wirklich von bester Qualität ist.
4. Gießen Sie dazu eine Tasse randvoll und trinken Sie diese aus!
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang!
6. Schalten Sie den Mixer an und schlagen Sie in die Rührschüssel die Butter flaumig weich!
7. Überprüfen Sie, ob der Whisky noch in Ordnung ist. Probieren Sie dazu nochmals eine Tasse voll.
8. Mixen Sie den Schalter aus!

9. Brechen Sie dann zwei Eier aus und zwar in die Rührschüsseln. Hau'n Sie die schrumpeligen Früchte mit rein!
10. Malten Sie den Schixer aus!
11. Wenn das blöde Obst im Trixer stecken bleibt, lösen's das mit 'nem Traubenschier!
12. Hüperprüfen Sie den Whisky auf seine Konsissstanzzzz...
13. Jetzt schmeißen Sie die Zitrone in den Hlixer und drücken Sie die Nüsse aus!
14. Fügen Sie eine Tasse hinzu - Zucker, alles, was auch immer...
15. Fetten Sie den Ofen ein! Drehen Sie ihn um 360°. Schlagen Sie auf den Mehixler, bis er aus geht!
16. Werfen Sie die Rührschüsseln aus dem Fenster und überprüfen Sie den Geschmack des übrigen, abgestandenen Whiskys.
- A. Gehen Sie ins Bett und pfeifen Sie auf den Kuchen..

Autor unbekannt