

diende. Hij pakje het bijltje netjes in een stuk bruin papier, en gaf het aan een kleinen jongen.

En 't was een best bijltje, hoor! Het jongetje kon er spijkers mee inslaan en brandhout hakken voor zijn Moeder; maar of hij er ooit een boom mee heeft omgehouden of een klein huisje voor zichzelf gebouwd, dat kan ik je niet zeggen, want ik weet het zelf niet.

De Kerstpudding voor den Koning.

De Koning van Engeland wil geen geschenken van zijn onderdanen hebben. Ik kan het me voorstellen! Stel je voor, dat er onder de bewoners van dat wereldrijk een edele wedstrijd ontstond in het aanbieden van cadeaux aan den koning! Dan raakten al zijn paleizen vol en kon hij er zelf uittrekken.

Doch, hij maakt een uitzondering voor één enkel geschenk per jaar. Elk jaar aanvaardt hij van zijn onderdanen een groote Kerstpudding. Je hebt zeker al weleens gelezen of gehoord, dat de Engelschen heel wat meer van hun Kerstfeest maken dan wij, schoon we op dat gebied al aardig van hen geleerd hebben. Meerdere vaste Kerstgebruiken hebben de Engelschen, en net als wij op Sint-Nicolaas, hebben zij op kerstfeest hun bepaalde lekkernijen. Met kerstfeest eten ze kalkoenen en plumpudding. Je moet het woord al kennen! Plumpudding beteekent eigenlijk pruimenpudding maar in de kerstmispudding gaat nog heel wat meer dan pruimen.

Zoo'n Kerstpudding, die door het Engelsche rijk aan den koning wordt aangeboden — dat 's me een heel ding. Dat gaat niet zóó maar! Allereerst is er heel een deftige commissie, die jaar op jaar terwille van deze zeer gewichtige gebeurtenis bijeen komt. Het is een Commissie benoemd door den grooten bond Empire League — de Bond van het keizerrijk. Die Bond is de eigenlijke geefster van het geschenk. De kerstpudding des konings moet zijn een tastbaar zinnebeeld van de Eenheid van het groote Rijk. De commissie koopt zelf alles, wat er in de pudding moet komen. Bij den aankoop let ze er vooral op, dat de bestanddeelen van de pudding afkomstig zijn uit alle deelen van het rijk. Zoo moet het meel uit Engeland zelf zijn, de appelen uit Australië, de dadels uit Indië, de rum uit Jamaïca, Zuid-Afrika, Canada en Nieuw-Zeeland leveren zeldzame vruchten en kruiden voor de pudding.

De hofkok bereidt de pudding in een reusachtige pan, die er opzettelijk voor vervaardigd is. Het gevaarte weegt gewoonlijk zoo om en bij de veertig pond.

Wat me nu niet zoo héél lekker toelijkt — de pudding wordt altijd in de eerste dagen van December gereedgemaakt! Bepaald versch kan niemand hem dus meer noemen, als die eenmaal op 's Konings tafel verschijnt.

Ik voor mij, ik geloof, dat de appeltaart, die mijn Grootmoeder met Kerstmis bakte, heel wat lekkerder was dan die gansche Plumpudding des Konings, met al zijn veertig pond en zijn bestanddeelen uit alle oorden van het groote Britsche Keizerrijk.

NANNIE VAN WEHL.